

平成 29 年度シラバス（食品管理）

学番 78 新潟県立海洋高等学校

教科（科目）	水産（食品管理）	単位数	3 単位	学年（コース）	2 学年（食品科学コース）
使用教科書	食品管理 1（文部科学省）				
副教材等	食品技能検定第 2 類解説書（全国水産高等学校長協会）				

1 学習目標

水産食品を主とした食品の品質管理と安全管理に関する基礎的な知識と技術を習得させ、食品を安全かつ適切に管理する能力と態度を育てる。

2 指導の重点

水産食品を主とした食品の食品成分の物理化学的性質や機能性等を知り、これら成分の貯蔵、加工、流通中における変化について理解するとともに、水産食品に特異的に含まれる成分の性質や機能やこれら成分が引き起こす品質劣化等について理解する。また、水産食品を安全に供給するための食品危害に関する、基礎的な知識と技術を理解させる。

3 学習計画

月	単元名	教材	学習活動（指導内容）	時間	評価方法
4 5 6 7	食品の成分変化 中間考査 期末考査	○食品の品質・安全管理の沿革 ○食品成分の水分、タンパク質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミン、エキス、色素、香味	○品質管理と安全管理について理解する。 ○食品の各種成分の構造や物理化学的性質を理解するとともにその栄養や成分変化について理解する。	20	定期考査 授業の取組 課題
9 10 11 12 1	食品と微生物 中間考査 期末考査	○食品と微生物 ○食中毒 ○寄生虫 ○慢性健康障害 ○食物アレルギー	○細菌・カビ・酵母の形態や生存増殖に必要な環境条件や食品に影響を及ぼすことについて理解する。 ○各種食中毒の原因微生物の特性や症状、防止方法等について理解する。 ○寄生虫症の原因生物や防止方法について理解する。 ○慢性健康障害となる微量成分の生成過程や許容摂取量、防止方法について理解する。 ○食物アレルギーの原因物質や発症機構、防止方法について理解する。	59	定期考査 授業の取組 レポート内容 課題
2 3	食品技能検定第 2 類 学年末考査	○検定筆記試験の解説	○検定試験解説を通して、食品成分の物理化学的性質やその定性試験方法等に関する理解を定着させる。	17	技能検定の筆記試験、実技試験

計 96 時間 (55 分授業)

4 課題・提出物等

- 各単元での内容の理解度を測る課題
- 食中毒等の発生とその原因に関するレポート

5 評価規準と評価方法

評価は次の4観点から行います。			
関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食品の安全管理と品質管理について興味・関心を持って意欲的に授業に取り組もうとしている。	品質劣化や食品危害について、食品成分の物理化学的性質や危害要因から判断し、その原因について表現できる。	食品の安全管理と品質管理に関する様々な資料や情報を収集し、適切に選択して活用している。	食品の安全管理と品質管理に必要な食品成分や危害要因に関する基礎的な理解ができる。
<p>以上の観点を踏まえ</p> <ul style="list-style-type: none"> ○授業への取組状況（授業態度、出席状況等） ○課題、実験レポート等の提出物 ○定期考査、小テスト、食品技能検定2類（筆記、実技） <p>などから総合的に評価します。</p>			

6 担当者からの一言

食品を安全・安心で提供するための生産管理、品質管理に関する知識と技術について重点的に、わかりやすく学ぶことができます。
 (担当:長崎 睦夫)