

令和3年度福井県立大学教員免許状更新講習シラバス

講習の区分	教科指導・生徒指導その他教育内容の充実に関する事項		
講習の名称	【選択】水産物の有効利用と食の科学		
必修/選択の別	選択	講習形態	講義
対象職種	教諭	主な受講対象者	小学校・中学校教諭(理科)・高等学校教諭(理科・水産)
受講定員	20名(開講最少受講者数:5名)	講習時間数	6時間
開講日	令和3年8月24日(火)		
講義室	小浜キャンパス 交流センター103 セミナー室	受講料等	受講料 6,000円
担当教員 (所属・氏名)	横山 芳博(海洋生物資源学部) 松川 雅仁(海洋生物資源学部) 水田 尚志(海洋生物資源学部) 細井 公富(海洋生物資源学部)		
講習概要	<p>食育活動の推進や理科・水産科の総合的学習の展開に役立つように、水産物の特性と加工技術および水産資源の有効利用に関する最近の話題について解説する。とりあげるトピックスは以下のとおりである。 1) 水産食品の健康性機能(EPAやDHAの機能性) 2) 水産食品の安心・安全の確保(食中毒や放射性物質への対処) 3) 加工廃棄物の有効利用(コラーゲンなどの利用) 4) 養殖魚の品質特性(天然魚との比較、品質向上の取り組み)</p>		
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水産食品に含まれる代表的な健康性機能成分の名称とその作用を述べることができる。 2. 昨今生じている食中毒の特徴や放射線物質に関する基本的な事項を述べることができる。 3. 水産加工廃棄物に含まれる有用成分とそれらの利用法を述べることができる。 4. 養殖魚の品質特性の概要を述べることができる。 		
講習計画・内容	<p>10:15 ~ 10:30 受付(15分) 10:30 ~ 10:40 オリエンテーション(10分) 10:40 ~ 12:10 「水産食品の健康性機能」(講義) 横山 芳博(筆記試験を含む) 13:00 ~ 14:30 「水産食品の安心・安全の確保」(講義) 松川 雅仁(筆記試験を含む) 14:40 ~ 16:10 「加工廃棄物の有効利用」(講義) 水田 尚志(筆記試験を含む) 16:20 ~ 17:50 「養殖魚の品質特性」(講義) 細井 公富(筆記試験を含む) 17:50 ~ 18:05 事後評価アンケート、事務連絡(15分)</p> <p>注) 遠隔授業となった場合は、Zoomを用いて授業を行う。授業時間中に試験を実施するため、MS wordを備えたPCでの参加が必要である。</p>		
キーワード	EPA、DHA、HACCP、コラーゲン、養殖魚		
成績評価の方法・基準	講習ごとに100点満点の試験を実施し、それらの平均点が60点以上を合格とする。到達目標に対する達成度を評価する。なお、遠隔授業となった場合においてもZoomを用いて講習ごとに試験を実施し、同様の基準で評価する。		
教科書	使用しない。プリントを配布する。		
参考書	講習中に紹介する。		
その他	全時間出席するものとし、遅刻・欠席は認めない。		

