

【コース紹介】

おさかなマイスター(さかなの伝道師)コース 第1期 2008年4月開講	
コース内容	魚をおいしく食べてもらう伝道師として社会で活躍するためのコース
コース日程	1回2時間 計22回講座(4カ月)(第1、第2、第3土曜日) 241,500円
受講資格	おさかなアドバイザーまたは水産業界や調理業界で2年以上従事した人
講座会場	おさかな普及センター資料館(東京都中央卸売市場築地市場内)ほか

※業界経験者の受講資格についての詳細は事務局へ

※内容が一部変更になることもあります。

カリキュラム詳細

	内 容	詳 細	日 時	
	オリエンテーション	講座説明	4/5(土) 13:00～13:15	
1	漁業概論	日本の漁業と世界の漁業	4/5(土) 13:15～15:00	
2	マイスターの魚介類知識	魚類	4/5(土) 15:30～17:30	
3			4/12(土) 13:00～15:00	
4			4/12(土) 15:15～17:15	
5			4/19(土) 13:00～15:00	
6			4/19(土) 15:15～17:15	
7			5/10(土) 13:00～15:00	
8			5/10(土) 15:30～17:30	
9			甲殻類、貝類など	5/17(土) 13:00～15:00
10			5/17(土) 15:15～17:15	
11			海藻	5/24(土) 13:00～14:00
12			加工品Ⅰ(ねり製品、干物、冷凍食品など)	5/24(土) 14:10～16:10
				加工品Ⅱ(発酵食品)
13	マイスターの伝達概論Ⅰ	実習:伝達方法(プレゼンテーションⅠ)	6/7(土) 13:00～15:00	
14	マイスターの栄養と衛生	魚食と健康効果Ⅰ(栄養学全般)	6/7(土) 15:15～15:55	
		魚食と健康効果Ⅱ(DHA, EPAなど)	6/7(土) 16:00～17:20	
15		食品衛生学	6/14(土) 13:00～15:00	
16	マーケティング理論	水産業界で活用するマーケティング	6/14(土) 15:15～17:15	
17	比較“さしみ”論	理論編	6/21(土) 13:00～13:30	
		実践編	6/21(土) 13:30～15:00	
18	水産流通論	生産から消費、流通のしくみ	6/21(土) 15:30～17:30	
19	マイスターの伝達概論Ⅱ	品質表示	7/5(土) 13:00～13:30	
		売場や飲食店でのアピール法(販売知識)	7/5(土) 13:30～15:00	
20		実習:伝達方法(プレゼンテーションⅡ)	7/5(土) 15:15～17:15	
21	調理・料理論		7/12(土) 13:00～17:00	
22				
		修了試験	7/19(土) 13:00～15:00	