

【担当教員名】 伊藤直子	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

<一般目標：G I O>

さまざまな食材の加工法、貯蔵法、包装などについて学習するとともに、農産食品、畜産食品、水産食品、調味・嗜好食品についてそれぞれ主要な加工食品の種類や、製造工程、加工技術を学習する。また、これらの加工食品の加工、調理、保存中における食品成分の物理学的、生物学的、化学的な変化について理解することを目標とする。また、食品の鑑別法についても学習する。

<行動目標：S B O>

1. 食品の一般的な加工法について理解し、説明できる。
2. 食品の貯蔵法の原理について理解し、説明できる。
3. 食品の包装について理解し、説明できる。
4. 加工食品の規格、表示について理解し、説明できる。
5. 様々な加工食品の特徴、食品加工中における物理学的、生物学的、化学的な変化について理解し、説明できる。
6. 食品の鑑別法について理解し、説明できる。

回数	授業計画又は学習の主題	SB0 番号	学習方法
1	食品の一般的な加工法	1	講義
2	食品の一般的な保存法	2	講義
3	食品の包装	3	講義
4	加工食品の規格と表示	4	講義
5	加工食品 穀類	1～6	講義
6	加工食品 イモ及びデンプン類	1～6	講義
7	加工食品 油脂類、豆類	1～6	講義
8	加工食品 野菜類、果実類	1～6	講義
9	加工食品 乳類、卵類	1～6	講義
10	加工食品 食肉類	1～6	講義
11	加工食品 魚介類及び藻類	1～6	講義
12	加工食品 菓子類、調味料	1～6	講義
13	加工食品 嗜好飲料、アルコール飲料	1～6	講義
14	まとめ	1～6	講義

【使用図書】	＜書名＞	＜著者名＞	＜発行所＞	＜発行年・価格・その他＞
教科書	新食品加工学	吉田勉 編	医歯薬出版	1999年 2,500円
参考書	食品の官能評価・鑑別演習 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 平成11年 2,200円 ※フードスペシャリスト資格取得希望者は購入することが望ましい。			
その他の資料	配布プリント			

評価方法] 出席状況、小テスト、期末試験からの 総合評価	【履修上の留意点】
------------------------------------	-----------