

【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

<概要>

様々な食材について、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、水産食品と調味・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、これらの食品の、加工、調理、保存中における食品成分の、生物学的、物理学的、化学的な変化について理解する。また、食品の鑑別法について学習する。

<学習目標>

1. 食品の加工法について理解する。
2. 食品の貯蔵法について理解する。
3. 食品の包装について理解する。
4. 様々な加工食品の特徴について理解する。
5. 食品の鑑別法について理解する。

回数	授業計画又は学習の主題	学習方法
		1 食品の加工法 2 食品の保存法 3 食品の包装 4 加工食品の規格と表示 5 加工食品 穀類 6 加工食品 イモ及びデンプン類 砂糖及び甘味料 7 加工食品 油脂類 豆類 8 加工食品 野菜類 果実類 9 加工食品 乳類 卵類 10 加工食品 食肉類 11 加工食品 魚介及び藻類 12 加工食品 菓子類 調味料 13 加工食品 嗜好飲料 アルコール飲料 14 まとめ

【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 2500円+税
参考書	新版 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 2004年 2200円+税 (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				

【評価方法】	【履修上の留意点】
--------	-----------

健康栄養学科 専門