

授業科目

食品加工学

【担当教員名】 伊藤 直子	対象学年	2	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	
<p><概要></p> <p>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。</p>					
<p><学習目標></p> <ol style="list-style-type: none"> 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			講義	
2	食品の保存法			講義	
3	食品の包装			講義	
4	加工食品の規格と表示			講義	
5	加工食品 穀類			講義	
6	加工食品 イモ及びデンプン類 砂糖及び甘味料			講義	
7	加工食品 油脂類 豆類			講義	
8	加工食品 野菜類 果実類			講義	
9	加工食品 乳類 卵類			講義	
10	加工食品 食肉類			講義	
11	加工食品 魚介及び藻類			講義	
12	加工食品 菓子類 調味料			講義	
13	加工食品 嗜好飲料 アルコール飲料			講義	
14	まとめ			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 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
その他の資料		(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。)			
【評価方法】			【履修上の留意点】		

健康栄養学科 専門