

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	栄養																
	開講時期	前	必修・選択	必修																
	単位数	2	時間数	30																
<一般目標：G I O> 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。																				
<行動目標：S B O> 1. 食品の加工法について理解し、説明できる。 2. 食品の貯蔵法について理解し、説明できる。 3. 食品の包装について理解し、説明できる。 4. 様々な加工食品の特徴について理解し、説明できる。 5. 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		SBO 番号	学習方法																
1	食品の加工法		1	講義																
2	食品の保存法		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		1～5	講義																
6	加工食品 イモ及びデンプン類 砂糖及び甘味料		1～5	講義																
7	加工食品 油脂類 豆類		1～5	講義																
8	加工食品 野菜類 果実類		1～5	講義																
9	加工食品 乳類 卵類		1～5	講義																
10	加工食品 食肉類		1～5	講義																
11	加工食品 魚介及び藻類		1～5	講義																
12	加工食品 菓子類 調味料		1～5	講義																
13	加工食品 嗜好飲料 アルコール飲料		1～5	講義																
14	まとめ		1～5	講義																
【使用図書】		<table><tr><td><書名></td><td><著者名></td><td><発行所></td><td><発行年・価格・その他></td></tr><tr><td>教科書 (必ず購入する書籍)</td><td>新食品加工学</td><td>吉田勉編</td><td>医歯薬出版 最新版 2500円＋税</td></tr><tr><td>参考書</td><td colspan="3">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 最新版 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。)</td></tr><tr><td>その他の資料</td><td colspan="3"></td></tr></table>			<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>	教科書 (必ず購入する書籍)	新食品加工学	吉田勉編	医歯薬出版 最新版 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 最新版 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			
<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>																	
教科書 (必ず購入する書籍)	新食品加工学	吉田勉編	医歯薬出版 最新版 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 最新版 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】 出席状況、定期試験からの 総合的評価		【履修上の留意点】 普段から身の回りの加工食品やそのパッケージをよく観察し、理解を深める。																		