

授業科目 食品加工学

【担当教員名】		対象学年	2	対象学科	健康
伊 藤 直 子		開講時期	前期	必修・選択	必修
		単位数	2	時間数	30
【概要・一般目標：GI0】 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、水産食品および調味・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、これらの食品が加工、調理、保存中に、食品成分がどのような変化を起こすかについて、生物学的、物理学的、化学的な面から理解する。さらに、食品の鑑別法について学習する。					
【学習目標・行動目標：SB0】 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. 代表的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・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
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			1～5	講義
7	加工食品 砂糖及び甘味料			1～5	講義
8	加工食品 油脂類 豆類			1～5	講義
9	加工食品 野菜類 果実類			1～5	講義
10	加工食品 乳類 卵類			1～5	講義
11	加工食品 食肉類			1～5	講義
12	加工食品 魚介及び藻類			1～5	講義
13	加工食品 菓子類 調味料			1～5	講義
14	加工食品 嗜好飲料 アルコール飲料			1～5	講義
15	まとめ				
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 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	2,500円＋税
		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	2,200円＋税
その他の資料		配布プリント			
【評価方法】			【履修上の留意点】		
定期試験成績、出席状況からの総合的評価			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。		