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

<一般目標:GIO>

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・啫好食品について、 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:SBO>

- 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。

食品の加工法 1 講義 講義 2 講義 2 講義 3 講義 3 講義 3 講義 4 加工食品の規格と表示 4 講義 1 ~ 5 講義 5 加工食品 数類 1 ~ 5 講義 5 加工食品 和工食品 食肉類 1 ~ 5 講義 1 ~ 5 計 加工食品 哈好飲料 アルコール飲料 1 ~ 5 講義 1 ~ 5 講義 1 ~ 5 講義 1 ~ 5 講義 1 ~ 5 新義 1 ~ 5 計 和工食品 哈好飲料 アルコール飲料 1 ~ 5 講義 1 ~ 5 計 和工食品 哈好飲料 アルコール飲料 1 ~ 5 講義 1 ~ 5 計 和工食品 哈好飲料 アルコール飲料 1 ~ 5 計 和工食品 哈好飲料 アルコール飲料 1 ~ 5 計 和工食品 哈好飲料 アルコール飲料 1 ~ 5 計 教 1 ~ 5 1 ~	回	授業計画又は学習の主題	SBO_		
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 嗜好飲料 アルコール飲料 1~5 講義	数		番号	学習方法	
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 磨牙類 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					
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 磨子類 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	1	食品の加工法	1	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	2	食品の保存法	2	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	3	食品の包装	3	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	4	加工食品の規格と表示	4	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		5 加工食品 穀類	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	(加工食品 イモ及びデンプン類 砂糖及び甘味料	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	7	7加工食品 油脂類 豆類	1~5	講義	
10 加工食品 食肉類 1~5 11 加工食品 魚介及び藻類 1~5 12 加工食品 菓子類 調味料 1~5 13 加工食品 嗜好飲料 アルコール飲料 1~5 13 加工食品 でお飲料 アルコール飲料 1~5	8	3 加工食品 野菜類 果実類	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	!	到加工食品 乳類 卵類	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	10	加工食品 食肉類	1~5	講義	
13 加工食品 嗜好飲料 アルコール飲料 1~5 講義	11	1加工食品 魚介及び藻類	1~5	講義	
	12	2 加工食品 菓子類 調味料	1~5	講義	
la clara	1:	3 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	14	4 まとめ	1~5	講義	

【使用図書】	<誊名>	<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	医幽薬出版	2004年	2500円+税
参考書		i・鑑別演習 日本フードス・ ャリスト資格取得希望者は肺		2006年	2200円+税
その他の資料					

【評価方法】

【履修上の留意点】

出席状況、定期試験からの

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する。