授業科目　食品加工学

【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・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：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。

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】	＜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	2004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　2006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】
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。