

# 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
【ディプロマポリシーとの関連性】					
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	
◎	○	○			
【一般目標：GI0】 食品は昔から貯蔵のために様々な工夫がなされ、おいしく食するために様々な加工法が発展してきた。また、食品そのものだけでなく、食品を保存する包装技術についても著しい発展がある。これらの加工食品の安全や食品に対する信頼性の確保のために様々な法律が存在する。前半ではこれら加工食品の加工法、貯蔵法、包装、法律などの概要について学習する。後半では農産食品、畜産食品、水産食品、調味・嗜好食品など、それぞれ主要な加工食品の種類や製造工程、加工技術、規格基準を学習する。これらの食品の成分が加工、調理、保存中に起こす変化について、物理学的、化学的、生物学的な面から理解する。さらに食品の鑑別法についても学習する。					
【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. 食品の保存・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. 加工食品を取り巻く法律について理解し、説明できる。 5. 代表的な加工食品の特徴について理解し、説明できる。 6. 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	食品の加工法全般			1	講義
2	食品の保存法全般			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			1-6	講義
6	加工食品 イモ及びデンプン類			1-6	講義
7	加工食品 砂糖及び甘味料			1-6	講義
8	加工食品 油脂類 豆類			1-6	講義
9	加工食品 野菜類 果実類			1-6	講義
10	加工食品 乳類 卵類			1-6	講義
11	加工食品 食肉類			1-6	講義
12	加工食品 魚介及び藻類			1-6	講義
13	加工食品 菓子類 調味料			1-6	講義
14	加工食品 嗜好飲料 アルコール飲料			1-6	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
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	2,200円＋税・特にフードスペシャリストを受験する学生は購入することが望ましい。
その他の資料		配布プリント			
【評価方法】 定期試験成績、出席状況からの総合的評価			【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。		