

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
食品加工学	3年次	必修	講義	2単位（30時間）	鷹津 秋生
授 業 概 要					
<p>栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工方法、食品の保存方法を学び、栄養的かつ衛生的で、安価な加工食品の加工法、食品を積極的に長期保存する方法、レトルト食品などの包装食品の包装技術及び包装材料等について、その原理と応用、食品に及ぼす影響、食品の規格・表示について理解できるようになることを目的とする。</p>					
到 達 目 標					
<p>☆加工の工程を知ることにより、加工食品の栄養価値などを正確に把握できる。 ☆食品の正しい保存法についての知識を説明できる。 ☆醸造飲食物についての正しい認識を得る。 ☆食品の包装材料、包装食品の取扱いなどの正確な知識を得る。</p>					
回	学 習 内 容				担当教員
1	授業の進め方と食品加工学の概要説明				鷹津 秋生
2	主な保存法 1				
3	主な保存法 2				
4	主な保存法 3				
5	主な保存法 4				
6	食品加工法				
7	主な加工食品とその利用 1（農産加工食品）				
8	主な加工食品とその利用 2（畜産加工食品）				
9	主な加工食品とその利用 3（水産加工食品）				
10	主な加工食品とその利用 4（二次加工食品）				
11	主な加工食品とその利用 5（三次加工食品）				
12	主な加工食品とその利用 6（その他の加工食品）				
13	食品の流通・保存と栄養				
14	食品の包装				
15	食品の規格（規格、表示）				
学 習 方 法					
評 価 方 法					
<p>[評価方法] 科目修了試験70%、月曜試験20%、質問カード10%で総合評価する。</p>					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
<p>食べ物と健康 食品の加工 太田英明、北島直文、白土英樹 南江堂</p>					