

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）	柄澤 美佳
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を学ぶ。また、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>					
実務経験のある教員					
学 習 内 容					
回	学 習 内 容				担当教員
1	授業の進め方と食品加工の意義、目的				小杉ひかる
2	食品の表示と規格基準 ①				
3	食品の表示と規格基準 ②				
4	食品流通・保存と栄養 ①				
5	食品流通・保存と栄養 ②				
6	食品流通・保存と栄養 ③				
7	1～6回のまとめ				
8	植物性食品の栄養と加工 ①				
9	植物性食品の栄養と加工 ②				
10	動物性食品の栄養と加工 ①				
11	動物性食品の栄養と加工 ②				
12	油脂、調味料、嗜好飲料とその利用				
13	微生物利用食品とその利用				
14	8～14回のまとめ				
15	確認テスト				
学 習 方 法					
教科書に沿って体系的に「食品加工学」を学ぶ。予習、復習行い、積極的に学習すること。					
評 価 方 法					
〔評価方法〕 科目修了試験60点以上を合格とし、成績評価は科目修了試験70%、月曜試験20%、確認テスト10%とする。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
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					