

科目区分	専門教育科目	科目名	食品加工学 (機能論含む)		科目コード	20405	担当者	橋口 亮	
対象学生	栄養士コース2年生		学期区分	後期	単位数	2	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	栄養士免許推奨 フードスペシャリスト必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
加工食品の製造原理を学び、保存や利用について学ぶ。							定期試験（100%）		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	加工食品の製造原理が理解できる。						○	○	○
2.	加工食品の製造原理より食品の保存が理解できる。						○	○	○
3.	栄養士の業務と加工食品の利用がわかる。						○	○	○
4.									
5.									
授業方法									
教科書を中心に進めるが、できるだけ多くの質問をしながら、加工の原理と保存について理解度を高める。									
準備学修（予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容）									
ノート整理をするよう促す。自宅学習により、理解できなかったところは、オフィスアワーなどを利用して質問する習慣をつける。									
授業計画									
第1回	食品加工の目的と歴史								
第2回	食品加工と保存（水分活性、乾燥、塩蔵など）								
第3回	食品加工と保存（糖蔵、pH、包装技術など）								
第4回	農産食品の加工：穀類、雑穀類								
第5回	農産食品の加工：イモ類、マメ類								
第6回	農産食品の加工：野菜類								
第7回	農産食品の加工：果実類、種実類								
第8回	畜産食品の加工：畜肉類（ハム、ソーセージなど）								
第9回	畜産食品の加工：乳類（乳・乳製品）								
第10回	畜産食品の加工：卵類（一次加工品、マヨネーズなど）								
第11回	水産食品の加工：魚介類（乾燥品、塩蔵品など）								
第12回	水産食品の加工：魚介類（練り製品、節類など）								
第13回	発酵食品：味噌・醤油・ミリンなど								
第14回	発酵食品：アルコール飲料（清酒、焼酎、ビール、ワインなど）								
第15回	調味料および嗜好食品：うま味調味料、嗜好飲料、嗜好食品など								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
食品加工学 露木英男編 (株)共立出版					食品加工の原理と保存の原理を学んでください。				