

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	18S480	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	担当形態	単独				
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	選択				
							免許・資格要件	栄養士推奨、フードスペシャリスト必修				
科目の主題							学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
食品の保存方法、加工食品の製造方法、機能性食品などを学ぶ							1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標							① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現考・創造断力	⑤ 実行体性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	食品の保存方法の学びから食品加工の原理が理解できる											
2.	機能性食品の学びから開発の理由が理解できる											
3.	教科書の読み込みにより文章のまとめる力がつく											
4.							○	○	◎	○	○	
5.							成績評価の方法と割合					
授業方法							定期試験（100%）					
教科書を中心とした講義とディスカッション												
準備学修							課題等への対応					
あらかじめ自宅で1時間程度教科書に目をとっておくこと、授業の後はノート整理をすること							課題の提出はない 質問は、オフィスアワーで対応する 試験結果は追再試験期間中に対応する					
授業計画												
第1回	食品加工の歴史											
第2回	食品加工と保存の原理：水分活性、乾燥、塩蔵、糖蔵など											
第3回	食品加工と保存の原理：包装、物理・化学的処理など											
第4回	農産食品の加工：穀類、イモ類など											
第5回	農産食品の加工：豆類、野菜類、果実類など											
第6回	畜産食品の加工：畜肉の加工、保存											
第7回	畜産食品の加工：卵、乳類の加工、保存											
第8回	水産食品の加工：乾燥、塩蔵など											
第9回	水産食品の加工：練り製品、保存											
第10回	発酵食品：味噌、醤油など											
第11回	発酵食品：アルコール飲料など											
第12回	調味料および嗜好食品：嗜好飲料、嗜好食品など											
第13回	食品の包装材：材質と利用法											
第14回	加工食品の機能・表示											
第15回	長崎に伝承された加工食品（長崎食育学）											
試験	定期試験を実施する											
教科書	食品加工学 露木英男 編 (株)共立出版				受講生へのメッセージ	自分が選んだ道です。真面目に努力するのは当たり前のこと。						
参考書等	なし											