

佐野短期大学シラバス2013

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食品加工学 Food Processing		1年	前期	火曜日・4時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
2単位	講義		選択（栄養士資格必修）	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
食品学				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格所得に必要な科目。				
担当に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
八木 昌平		理科実験室 準備室	火曜日 9時から16時（授業時間を除く）	授業中に指示します
授業の概要				
現代の加工食品は多様化・複雑化し、その加工技術は常に進歩しているので、加工食品を理解するためには、①食品の成分分子、②食品加工の原理、③加工食品製造技術、④品質変化、⑤各食品の製造方法についての知識が必要である。様々な加工食品の基礎的な知識の習得を図る。				
授業の到達目標				
食品の加工に関して、基礎的な化学のレベルから理解し、加工食品に関して①食品の成分分子、②食品加工の原理、③加工食品製造技術、④品質変化、⑤各食品の製造方法、を理解できるようにする。				
授業の方法				
始めに項目に関して説明し、その後、例題を挙げて解説する。演習問題を自分自身で解いてもらい、わからないところがあれば、その都度解説し、基礎的な化学の知識の習得を図る。				
学習の成果				
食品の加工に関して、基礎的な化学のレベルから理解し、加工食品に関して①食品の成分分子、②食品加工の原理、③加工食品製造技術、④品質変化、⑤各食品の製造方法、を理解することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス：加工食品			
第2回目	食品の機能：一次、二次、三次機能			
第3回目	食品の成分：エネルギー、水、炭水化物			
第4回目	食品の成分：脂質、タンパク質			
第5回目	食品の成分：ビタミン、ミネラル、その他の成分			
第6回目	食品の保存：殺菌・除菌による保存技術。乾燥による保存技術。			

第7回目	食品の保存：低温による保存技術。乾燥による保存技術。	
第8回目	食品の保存：pHによる保存技術。その他の方法による保存技術。	
第9回目	食品の加工：物理的方法，化学的方法，生物的方法	
第10回目	農産食品の加工：米，小麦，トウモロコシ。	
第11回目	農産食品の加工：大豆，いも類，野菜類，果実類。	
第12回目	水産食品の加工：魚介類，藻類。	
第13回目	畜産食品の加工：肉類，乳製品，卵。	
第14回目	発酵食品：発酵調味料，酒類。	
第15回目	復習：ここまで学習した内容についての復習。	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		
レポート		
調査報告書		
小テスト		
中間・学期末試験	100%	食品の基礎的な知識の習得。食品の加工技術についての理解。
発表内容（態度含む）		
その他		
教科書と参考図書		
教科書：食べ物と健康，国崎直道／編著 青木隆子／〔ほか〕著，同文書院		
履修上の心得・ルール		
講義中に質問しますので，積極的に答えてください。解らないところはそのままにせず，必ず質問してください。		