

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
食品加工学	大井 淳史	講義	2	栄養士必修	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	私たちの食生活に占める加工食品の割合はますます高まっており、栄養指導に従事する際にも加工食品に関する知識が不可欠なものとなってきている。本講義は、各種加工食品について、その加工の目的・加工技術および保蔵方法を学び、製造工程における成分や性質の変化に関する理解を深めることを目的とする。また、あわせて特別用途食品などの加工食品の規格や食品表示に関する法制度への理解を深められるように解説する。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1 各種加工食品に関する基礎知識を身に付ける。 2 各種加工法の原理を理解し、加工に伴う成分変化を推察できるようになる。 3 食品表示など関連する法制度の成り立ちを説明できるようになる。 						
回	学習内容						
1	食品加工の意義，食品の劣化要因						
2	各種の保存技術 1（冷凍、冷蔵、水分活性制御、環境制御）						
3	各種の保存技術 2（食品添加物）						
4	各種加工法の原理（物理的操作，化学的操作，生物学的操作）						
5	農産品加工 穀類・いも類・海藻類						
6	豆類・果実類・野菜きのこ類						
7	畜産品加工 畜肉類・卵類						
8	乳類						
9	水産物加工 魚介類・海藻類						
10	油脂加工 植物・動物油・加工油脂						
11	糖類・多糖類の加工						
12	調味料加工 風味調味料・食塩・香辛料						
13	嗜好食品 飲料類・菓子類						
14	新規加工食品 特別用途食品・特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品						
15	食品表示						
予習内容 復習内容	予習：次回講義に関連したテーマを提示するので文献調査や実地調査を行って来ること。 復習：各回に配布する演習問題を解くこと。						
教科書	テキストは使用しない。各回資料を配布するので整理して保管しておくこと。						
成績評価	理解度確認小テスト（60％）、レポート課題（20％）、発言など積極的に取り組む姿勢（20％）。 毎回出席をとる。5回を超えて欠席をした場合、評価対象外となる。						
実務経験							
その他 特記事項	講義は主に配布プリントを用い、必要に応じて各種の映像も利用する。各回の講義の終わりに復習となる簡単な演習問題を課すので、講義内の重要事項は必ず筆記しておくこと。						