

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	19S490	担当者	太田 美代、古賀 克彦、 桑原 真美、桑原 倫子			
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	複数			
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 主 体 力 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
1.	食品の特性やその加工品について学び理解する。										
2.	加工食品の製造原理について学び理解する。										
3.	加工食品の保存方法について学び理解する。										
4.								◎			○
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（100%）					
講義形式											
課題等への対応						授業外学修時間					
課題の提出はないが、オフィスアワー等の時間に質問への対応を行う。 定期試験の結果については、追再試験期間中に対応する。						毎週90分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	食品加工の歴史【担当：古賀】					シラバスと教科書を読み、学びの準備をする。					
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【担当：桑原（真）】					1回目の課題の確認、第3回授業の課題に取り組む。					
第3回	食品加工と保存の原理：包装、物理・化学的処理など【担当：桑原（真）】					2回目の課題の確認、第4回授業の課題に取り組む。					
第4回	農産食品の加工：穀類、イモ類など【担当：桑原（倫）】					3回目の課題の確認、第5回授業の課題に取り組む。					
第5回	農産食品の加工：豆類、野菜類、果実類など【担当：太田】					4回目の課題の確認、第6回授業の課題に取り組む。					
第6回	畜産食品の加工：畜肉の加工、保存【担当：桑原（倫）】					5回目の課題の確認、第7回授業の課題に取り組む。					
第7回	畜産食品の加工：卵、乳類の加工、保存【担当：太田】					6回目の課題の確認、第8回授業の課題に取り組む。					
第8回	水産食品の加工：乾燥、塩蔵など【担当：古賀】					7回目の課題の確認、第9回授業の課題に取り組む。					
第9回	水産食品の加工：練り製品、保存【担当：桑原（倫）】					8回目の課題の確認、第10回授業の課題に取り組む。					
第10回	発酵食品：味噌、醤油など【担当：古賀】					9回目の課題の確認、第11回授業の課題に取り組む。					
第11回	発酵食品：アルコール飲料など【担当：古賀】					10回目の課題の確認、第12回授業の課題に取り組む。					
第12回	調味料および嗜好食品：嗜好飲料、嗜好食品など【担当：古賀】					11回目の課題の確認、第13回授業の課題に取り組む。					
第13回	食品の包装材：材質と利用法【担当：桑原（真）】					12回目の課題の確認、第14回授業の課題に取り組む。					
第14回	加工食品の機能・表示【担当：桑原（真）】					13回目の課題の確認、第15回目の課題に取り組む。					
第15回	長崎に伝承された加工食品（長崎食育学）【担当：古賀】					14回、15回目の課題の確認と全ての復習をする。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	食品加工学 露木英男 編 榊共立出版				受講生への メッセージ	加工食品の材料を知り、加工製造方法やその原理について学ぶことは、栄養士として働いていく際に必ず役に立ちます。					
参考書等	なし										