

科 目 名	食 品 加 工 学					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	林 眞知子						
開 講 年 次	2	開講期	前期	単位数	2	必修・選択	必 修
授業の概要 及びねらい	講義を通じて、食品の変質の要因を知り、それらの制御方法について理解する。また、種々の食品加工の方法についての知識と理解を深めることを目標とする。さらに食糧生産と環境問題の関わりについても理解する。						
授 業 の 到 達 目 標	1) 生産・流通における食品成分の変化を述べることができる。 2) 食品保蔵の原理と方法を説明できる。 3) 食品加工の原理と方法を述べることができる。 4) 各種加工食品の特徴を述べることができる。						
学 習 方 法	講義						
テキスト及 び参考書等	新しい食品加工学 小川正（南江堂）						
評 価 基 準 ・ 方 法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	◎	◎	○			85	
小テスト等	◎		○			15	
宿題・授業外レポート							
授業態度							
受講者の発表							
授業への参加度							
その他							
合 計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	食品加工の目的、食品の変質とその要因						
第 2 週	食品の変質の制御 1（温度）						
第 3 週	食品の変質の制御 1（水分）						
第 4 週	食品の変質の制御 2（水分）						
第 5 週	食品の変質の制御 3（ph）						
第 6 週	食品の変質の制御 4（殺菌・静菌）						
第 7 週	食品の変質の制御 5（添加物）						
第 8 週	食品の変質の制御 6（包装によるコントロール）						
第 9 週	食品の変質の制御 7（包装材の種類とその性質）						
第 10 週	加工食品 1（穀類・豆類）						
第 11 週	加工食品 2（その他の農産物）						
第 12 週	加工食品 3（畜産物）						
第 13 週	加工食品 4（水産食品）						
第 14 週	新しい加工食品 1（食用油脂・加工油脂）						
第 15 週	新しい加工食品 2（甘味料）						
第 16 週	試験						
備 考	授業前に、教科書に目を通しておくこと。毎回前回の講義の振り返りの小テストを行うので、ノートと教科書にもう一度芽を通しておく。 授業後は、各自必ず復習すること、小テストの解答は、学内 LAN 上のフォルダ（食品加工学小テスト）に公開するので、自分で確認しておくこと。また疑問があればいつでも質問すること。						