

## 食物栄養学科（開放科目）

科目名	食品加工学	配当年次 単位数	2年後期／講義 2単位（必修）	担当者	道家 晶子
授業概要	<p>加工食品を正しく理解し有効に活用するために、食品の加工法や保存法、食品の包装や表示の問題について、食品加工学実習とも関連させながら、加工食品を中心に、実物、写真、映像資料等を活用して広範囲に学びます。各単元では、岐阜のスローフードについても紹介しますので、地産地消の推進や岐阜の食文化継承・発展に繋げましょう。発酵食品はじめ日本の伝統的加工食品の特徴、食品の保存法とその原理、食品加工の新技术などから食品加工の未来について考えます。</p>				
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 食品加工の目的</li> <li>② 農産食品の加工</li> <li>③ 畜産食品の加工</li> <li>④ 水産食品の加工</li> <li>⑤ 水分活性／pHと保存法</li> <li>⑥ 冷蔵／冷凍／氷結／チルド温度帯と保存法</li> <li>⑦ 燻煙／食品照射／空気調節と保存法</li> <li>⑧ 缶・ビン詰／レトルト／冷凍食品</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>⑨ 食品の包装材料と包装技術</li> <li>⑩ 加工食品の規格と表示</li> <li>⑪ 微生物利用食品</li> <li>⑫ アルコール飲料／非アルコール飲料</li> <li>⑬ 甘味料と塩の種類</li> <li>⑭ 加工食品の新しい素材</li> <li>⑮ 新規加工食品の創造</li> <li>⑯ 試験—記述式（教科書・ノート等持ち込み不可）</li> </ul>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、定期試験70%				
履修条件	学修規定による				
教科書	化学同人「食べ物と健康②食品素材と加工学の基礎を学ぶ 食品学各論」				
参考書	講義の中で随時紹介する				

(この様式はシラバスとセットにしてホームページに掲載します)

岐阜市立女子短期大学「食品加工学（Bクラス）」の受講を希望する学生にシラバスに記載されていない情報を提供します。

科目名	食品加工学（Bクラス）
時間割	毎週金曜日 3時限目 13時00分開始 14時30分終了
初回の授業日	2018年9月21日（金）
講義室	岐阜市立女子短期大学 1-407 講義室
注意事項	対面授業。休講などの連絡は学内掲示板で周知。自動車による通学は禁止。
授業についての 問合せ	岐阜市立女子短期大学 事務局 総務管理課 Tel: 058-296-3131
交通アクセス	<URL : <a href="http://www.gifu-cwc.ac.jp/outline/contact">http://www.gifu-cwc.ac.jp/outline/contact</a> >