

科目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 (A クラス)
時間割	毎週金曜日 4 時限目 14 時 40 分開始 16 時 10 分終了 (※変更となる場合があります)
初回の授業日	2021 年 9 月 24 日 (金)
講義室	岐阜市立女子短期大学 1-405 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

地 図	以下の URL をご覧ください。 <a href="http://www.gifu-cwc.ac.jp/outline/contact">http://www.gifu-cwc.ac.jp/outline/contact</a>
交通アクセス	以下の URL をご覧ください。 <a href="http://www.gifu-cwc.ac.jp/outline/contact">http://www.gifu-cwc.ac.jp/outline/contact</a>

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、募集を停止する場合がありますので、ご了承ください。

科目名	食品加工学 Food Processing and Preservation	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）【開放科目】	科目区分	講義
担当者	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>学生が加工食品を正しく理解し、有効に活用するために、食品の加工方法や加工技術、保存方法や保存原理、食品包装や表示について学ぶことを目的とする。食品加工学実習とも関連させて理解を深める。また、岐阜のスローフードについても紹介するので地産地消の推進、食文化継承や発展に繋げて行くことを心がけ、加工食品の未来を考えることを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品について、種類と加工方法を概説する。また、食品の保存法とその原理、基本的な加工技術について、実物、写真、映像資料等を活用して説明する。各単元では岐阜のスローフードについても紹介するので、特長を知り食文化の継承や新しい利用方法について提案する。さらに、食品包装の目的、包装材料の長所、短所や表示の実際を学び、今後の食品包装や表示に必要な内容について検討し、加工食品の未来について考える。</p>		
授業計画	<ol 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と食品保存法とその原理</li> <li>⑥ 冷蔵、冷凍、氷結、チルド温度帯と食品保存法とその原理</li> <li>⑦ 燻煙、食品照射、空気調節と食品保存法とその原理</li> <li>⑧ 缶、ビン詰、レトルト、冷凍食品</li> <li>⑨ 食品の包装材料と技術</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</li> <li>⑬ 発酵調味料</li> <li>⑭ 甘味料と塩、加工油脂</li> <li>⑮ 緑茶、紅茶、コーヒー、ココア</li> <li>⑯ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可）</li> </ol>		
予復習等	<p>【予習】 授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】 授業で学んだキーワードについて説明できるようにしておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	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第3版／著：瀬口正晴、八田一ほか／化学同人		
参考書	プリントを配布する。		