

39期生（令和2年4月入学） 授業内容計画

教科名【 食品加工学 】

教員名【 藤田 直也 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
	動物性食品	牛乳の製造工程と殺菌方法の特徴について
2	動物性食品	食肉の加工と貯蔵について、食肉加工品の製造工程について
3	動物性食品	水産冷凍品の特徴と処理方法、冷凍方法の特徴について
4	動物性食品	水産乾燥品、水産練り製品の製造工程について
5	動物性食品	鶏卵加工品と鶏卵製品の特徴、製造工程について
6	植物性食品	小麦、穀類加工品の特徴、製造工程について
7	植物性食品	穀類加工品（米粉）の特徴について
8	植物性食品	果実加工品の特徴、製造工程について
9	発酵食品	乳酸菌飲料の規格、製造工程や衛生管理について
10	発酵食品	アルコール飲料の製造工程、発酵方法について
11	調味食品	砂糖の製造工程や砂糖の種類について
12	調味食品	調味料（醤油、味噌等）の製造工程、特徴について
13	調味食品	油脂製品の製造工程、調理特性について
14	まとめ	食品加工学まとめ
15	学期末試験	

到達目標：食品ができるまでの工程を理解し、製造技術や商品に関する知識を修得する。

教科書名【 新食品・栄養科学シリーズ 食品加工学 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。