

科目名	食品製造加工学
科目名(英訳)	Food Processing
科目ナンバー	FT371E02
担当者 (非)は非常勤講師	藤原 孝之
単位数	2
開講学年	3年
開講セメスター	春期毎週
履修順序・履修情報	類似科目情報あり
担当者及び時間割	【春学期】 藤原 孝之:木1-2
カリキュラムの中での位置付け ／DP(ディプロマ・ポリシー)	現代の食生活は数多くの加工食品を利用することで成り立っている。それぞれの加工食品は多くの農畜産物の成分や物性を基本にそれらの特性を活用して加工される。本講義は、これまでに学習してきた食品学総論、食品学各論などと深く関連し、加工食品の製造プロセス、特性の変化やその理論について理解を深めながら、食品加工の原理と科学を総合的に理解する科目として位置付けられる。 【ディプロマ・ポリシー(DP)】2024年度入学生以降対象 ②-(1):○ ②-(2):◎ ③:○
身につく基礎力 / 身につく汎用力	課題設定力 傾聴・受信力 / 専門的知識・技能 思考力 国際的な視野

授業の主旨 (概要)	<p>わが国で生産されている多種多様な加工食品の製造プロセスについて学習し、食品化学Ⅰ、Ⅱなどで学習した知識を深化させる。原料とする農林水産物ごとに、加工品の種類、製造原理・方法および流通状況について学習する。また、6次産業化において食品加工に取り組む際に重要な、財務や事業計画の基礎についても知見を得る。 「食プロ」レベル1、レベル2の資格の取得に必要な科目の一つである。</p> <p>【実務経験のある教員等による授業科目】 実務経験内容: 公設試験研究機関で食品の加工・品質評価に関する研究および事業者支援業務を担当 授業内容との関連性: 加工食品の生産技術および食の6次産業化に応用できる食品開発など、自身の実務経験に基づいて講義する。</p>		
具体的 達成目標	<p>(1) 主な農林水産加工食品の製造プロセスに関する正しい知識を修得し、科学的に説明できるようになる。 (2) 6次産業化において食品加工に取り組む際の課題を具体化し、解決案を提起できるようになる。</p>		
授業計画	1	【内容】	【第1回】ガイダンス、食品物性概論、乳の生産および流通
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。
	2	【内容】	【第2回】乳の加工原理、乳加工品における事業計画書作成方法
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。
	3	【内容】	【第3回】畜肉の生産、流通および基本特性
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。
	4	【内容】	【第4回】畜肉の加工原理、畜肉加工品における事業計画書作成方法、卵の生産、流通および基本特性、
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。
	5	【内容】	【第5回】卵の加工原理、卵加工品における事業計画書作成方法
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。
	6	【内容】	【第6回】海藻の加工原理、海藻加工品における事業計画書作成方法
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。
	7	【内容】	【第7回】魚介の加工原理、魚介加工品における事業計画書作成方法
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。

	8	【内容】	【第8回】米の加工原理、米加工品における事業計画書作成方法			
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。			
	9	【内容】	【第9回】外部講師による特別講義（6次産業化における事業計画作成方法）			
		【授業外学習】	【事後】6次産業化の総合事業化計画書を作成・提出する			
	10	【内容】	【第10回】野菜の加工原理、野菜加工品における事業計画書作成方法			
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。			
	11	【内容】	【第11回】小麦の加工原理、小麦加工品における事業計画書作成方法			
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。			
	12	【内容】	【第12回】米の加工原理、米加工食品における事業計画書作成方法			
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。			
	13	【内容】	【第13回】大豆の加工原理、大豆における事業計画書作成方法			
		【授業外学習】	【事後】授業で引用した文献を利用して復習すること。			
	14	【内容】	【第14回】食品製造加工・開発と財務の基礎（原価計算の目的と方法、収支計画の作成方法）			
		【授業外学習】	【事後】損益分岐点の計算方法を復習しておくこと。			
	15	【内容】	【第15回】総括および期末試験			
		【授業外学習】	【事前】全般を通して、基礎理論・関連法令に関する基本を復習する。特に、重要な基本用語を説明できるようにする。			
授業方法	おもにパワーポイントを用いて講義を行う。講義資料としてプリントを配布する。定期試験により授業内容の理解度を評価する。また、外部講師の指導により、6次産業化の総合事業化計画書作成を演習する。演習による提出物については、受講生に講評を伝える。					
成績の評価方法	達成目標（1） 評価方法：期末試験において理解度を評価する。 達成目標（2） 評価方法：演習による6次産業化の総合事業化計画書の内容を評価する。					
成績の評価基準	期末試験の回答率（60％）および演習内容（40％）を基に、受講態度を加味しながら評価し、100点満点で60点以上を合格とする。評価対象者は、基本的に全授業回数の2/3以上を出席した学生とする。					
教科書						
参考文献	No	書籍名	著者名	出版社	価格	ISBN/ISSN
	1.	『四訂 食品加工学』	宮尾茂雄・北尾 悟 編	建帛社	2700円	978-4-7679-0644-7
	2.	『園芸利用学』	山内直樹・今堀義洋 編	文永堂出版	4840円	978-4-8300-4142-6
	3.	『畜産物利用学』	齋藤忠夫、根岸晴夫、八田 一 編	文永堂出版	5280円	978-4-8300-4121-1
	4.	『食べ物と健康 食品の加工』	太田英明、白土英樹、古庄 律 編	南江堂	2750円	978-4-524-22873-7
	5.	『食品加工技術 概論』	高野克己、竹中哲夫 編	恒星社厚生閣	3080円	978-4-7699-1088-6