

# 準備学習ポイント一覧

科目名	食品加工学	教員名	吉田恵子	学科/区分	保健栄養学科 必修	履修年次	4
授業計画	回	授業項目	準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等)				
	1	食品加工とは？	キーワード 食品加工、保蔵、食生活 教科書 序章 1-4ページ				
	2	食品の保蔵その1	キーワード 食品 保蔵 教科書 第1章 5-22ページ				
	3	食品の保蔵その2	キーワード 食品 保蔵 教科書 第1章 22-31ページ				
	4	食品の保蔵その3	キーワード 食品 保蔵 教科書 第2章 32-42ページ				
	5	食品加工の操作 その1	キーワード 食品 加工 物理的操作 教科書 第2章 43-51ページ				
	6	食品加工の操作 その2	キーワード 食品 加工 化学的操作 生物的操作 教科書 第2章 51-59ページ				
	7	食品の包装	キーワード 食品 包装 教科書 第3章 60-67ページ				
	8	食品加工の新技术	キーワード 新技术 教科書 第4章 68-72ページ				
	9	食品加工と成分変化(変質)	キーワード 加工 成分 変化 教科書 第5章 73-86ページ				
	10	加工食品と安全性	キーワード 食品添加物 安全性 教科書 第6章 87-93ページ				
	11	加工食品の規格基準と品質表示	キーワード 表示 規格 教科書 第8章 100-109ページ				
	12	農産加工・畜産加工	キーワード 穀類 肉類 乳類 卵類 教科書 第9、10章 110-160ページ				
	13	水産加工・発酵食品	キーワード 水産物 醤油 味噌 教科書 第11, 12章 3. 161-189ページ				
	14	インスタント食品・食用油脂	キーワード アルコール インスタント食品 教科書 第13, 14, 15章 184-221ページ				
15	まとめ	キーワード すべての項目 教科書 全般					
教員からのメッセージ	加工食品が数多く市販されています。スーパーやコンビニエンスストアで見かけたら、表示等をよく見てください。購入したものは、原材料などを記録しておいてください。実際の商品と理論を結びつけるのがこの授業です。						