

# 準備学習ポイント一覧

科目名	食品開発・品質管理論	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	食品開発とはどのようなことか	準備学習はありません。2回目の資料を配布します。				
	2	容器包装と食品開発	前回配布された資料を読むこと。				
	3	機能性食品	前回配布された資料を読むこと。				
	4	遺伝子組み換え食品	前回配布された資料を読むこと。				
	5	食品の規格基準および表示基準	前回配布された資料を読むこと。				
	6	行政組織	前回配布された資料を読むこと。				
	7	食品の品質とはなにか	前回配布された資料を読むこと。				
	8	微生物	前回配布された資料を読むこと。				
	9	油脂の変質	前回配布された資料を読むこと。				
	10	異物混入	前回配布された資料を読むこと。				
	11	HACCP	前回配布された資料を読むこと。				
	12	トレーサビリティ	前回配布された資料を読むこと。				
	13	BSE問題	前回配布された資料を読むこと。				
	14	食品の放射線	前回配布された資料を読むこと。				
15	まとめ	全体を見直す。					
教員からのメッセージ	食品衛生、食品学等の知識を前提にする。興味のある学生と議論しながら進めていきたい。また、企業や公的機関で食品開発や品質管理を行いたいと考えている学生には役に立つと思う。						