

開講学科	生物工学科	前橋工科大学 シラバス																																	
科目名	食品製造学	標準対象年次	選択/必修	科目コード																															
		3年次	必修	17100701																															
担当教員	本間知夫	単位数	学期	曜日	時限																														
		2単位	後期	月曜日	2時限																														
授業の教育目的・目標	食品製造の目的は食品の付加価値を高めることにあり、生物素材を物理的・化学的・生物学的技術を駆使して目的のものを作ることにある。製造過程において実施される様々な技術や含有成分の物理的・化学的・生物学的特性の変化や相互作用を理解し、また食品製造の安全を支える食品衛生学について理解する。																																		
学科の学習・教育目標との関係	食品衛生管理者・食品衛生監視員の任用資格取得に必要な食品衛生、またこの資格が必要とされる食品工場で行われる加工・製造工程についての基礎知識を本講義にて学ぶ。また、食品衛生・食品科学関係の実習の内容ともリンクする。																																		
キーワード	食品加工、製造プロセス、成分の変質、加工食品、保蔵、包装、食品衛生、食中毒、リスク分析、HACCP、トレーサビリティ、食品表示、法令																																		
授業の概要	食品の加工・貯蔵で利用される代表的な技術、各種加工食品等について、種類・特徴を解説する。また食品衛生関係として、食の安全と安心、HACCPなどの衛生管理関係のシステム、食品衛生法や食品表示法についても解説する。																																		
授業の計画	<table border="1"> <tr><td>第1回</td><td>食品の加工・製造(1):食品の加工・製造の目的と意義</td></tr> <tr><td>第2回</td><td>食品の加工・製造(2):食品の変化・変質</td></tr> <tr><td>第3回</td><td>食品の加工・製造(3):食品保蔵の方法</td></tr> <tr><td>第4回</td><td>食品の加工・製造(4):食品加工の方法</td></tr> <tr><td>第5回</td><td>食品の加工・製造(5):食品の包装</td></tr> <tr><td>第6回</td><td>食品の加工・製造(6):農産加工食品</td></tr> <tr><td>第7回</td><td>食品の加工・製造(7):畜産加工食品</td></tr> <tr><td>第8回</td><td>食品の加工・製造(8):水産加工食品</td></tr> <tr><td>第9回</td><td>食品の加工・製造(9):缶詰、レトルト食品</td></tr> <tr><td>第10回</td><td>食品衛生学(1):食の安全と危害要因</td></tr> <tr><td>第11回</td><td>食品衛生学(2):食の安全とリスク分析</td></tr> <tr><td>第12回</td><td>食品衛生学(3):食品衛生管理システム(1) 一般的衛生管理システム、HACCP</td></tr> <tr><td>第13回</td><td>食品衛生学(4):食品衛生管理システム(2) トレーサビリティ、GAP</td></tr> <tr><td>第14回</td><td>食品衛生学(5):食品衛生法、関連法規</td></tr> <tr><td>第15回</td><td>食品衛生学(6):食品表示法</td></tr> </table>					第1回	食品の加工・製造(1):食品の加工・製造の目的と意義	第2回	食品の加工・製造(2):食品の変化・変質	第3回	食品の加工・製造(3):食品保蔵の方法	第4回	食品の加工・製造(4):食品加工の方法	第5回	食品の加工・製造(5):食品の包装	第6回	食品の加工・製造(6):農産加工食品	第7回	食品の加工・製造(7):畜産加工食品	第8回	食品の加工・製造(8):水産加工食品	第9回	食品の加工・製造(9):缶詰、レトルト食品	第10回	食品衛生学(1):食の安全と危害要因	第11回	食品衛生学(2):食の安全とリスク分析	第12回	食品衛生学(3):食品衛生管理システム(1) 一般的衛生管理システム、HACCP	第13回	食品衛生学(4):食品衛生管理システム(2) トレーサビリティ、GAP	第14回	食品衛生学(5):食品衛生法、関連法規	第15回	食品衛生学(6):食品表示法
第1回	食品の加工・製造(1):食品の加工・製造の目的と意義																																		
第2回	食品の加工・製造(2):食品の変化・変質																																		
第3回	食品の加工・製造(3):食品保蔵の方法																																		
第4回	食品の加工・製造(4):食品加工の方法																																		
第5回	食品の加工・製造(5):食品の包装																																		
第6回	食品の加工・製造(6):農産加工食品																																		
第7回	食品の加工・製造(7):畜産加工食品																																		
第8回	食品の加工・製造(8):水産加工食品																																		
第9回	食品の加工・製造(9):缶詰、レトルト食品																																		
第10回	食品衛生学(1):食の安全と危害要因																																		
第11回	食品衛生学(2):食の安全とリスク分析																																		
第12回	食品衛生学(3):食品衛生管理システム(1) 一般的衛生管理システム、HACCP																																		
第13回	食品衛生学(4):食品衛生管理システム(2) トレーサビリティ、GAP																																		
第14回	食品衛生学(5):食品衛生法、関連法規																																		
第15回	食品衛生学(6):食品表示法																																		
受講条件・関連科目	前期に開講される「公衆衛生学・関係法規」(必修)において、食品衛生関係の内容が含まれるので復習しておくこと。																																		
授業方法	講義、課題提出。																																		
テキスト・参考書	<p>【教科書】「栄養科学シリーズNEXT 食品加工・保蔵学」海老原清他(編)(講談社)</p> <p>【参考書】「しくみ図解 食品加工が一番わかる」永井毅(監修)(技術評論社)</p> <p>*関連する資料を毎回プリントとして配布する</p>																																		
成績評価	期末試験と提出課題による。																																		
履修上の注意	講義は配付プリントを中心に行うが、教科書の図表等も利用するため、忘れずに持参すること。また時間の関係で全ての内容を講義出来ないため、教科書を使った課題を実施する。																																		