

農産物加工概論

講師名	山本 忠	実務経験等	岩手県工業技術センターでの勤務経験を活かし、食品加工の意義と目的、農産物加工をアグリビジネスに活かすための食品の表示と規格等についての講義を担当している。
-----	------	-------	---

科目区分	学科・経営科	必修・選択 (必修、自由)区分	履修 学年	開講 学期	標準 時間	単位数
農産園芸学科・専門科目	農産園芸・共通	必修	1	前期	30	2
使用教科書・副教材	食品加工貯蔵学 本間清一・村田容常編 (東京化学同人発行)					
授業の目的	食品加工の意義と目的を理解し、農産物加工をアグリビジネスに活かすための食品の表示と規格について理解を深める。					
授業の到達目標	食品加工、食品貯蔵を中心に農産物の活用について基礎知識を習得する。					

月日	学習項目	学 習 事 項	時間	授業 形式	備 考 (提出物等)
4月20日	食生活と食文化	日本の食生活の特色と食文化の変遷を理解するとともに、食品加工の目的と原理を理解する。	2	講義	
4月27日	農産加工によるアグリビジネス	農村起業の現状を把握し、食品加工による起業の仕方を習得する。	4	講義	
5月11日	食品加工の基礎	植物性食品の加工、その他の加工について学ぶ。	4	講義	
6月1日	食品加工の技術	新しい加工技術の必要性和食品製造システムを習得する。	4	講義	
6月8日	食品の貯蔵	食品の貯蔵の目的を理解するとともに、貯蔵の劣化、貯蔵法各論、包装について習得する。	4	講義	
7月6日	加工機器の活用	加工機器の特徴と用途について学び、農産物加工を実習する。	4	実習	
7月13日	食品の加工貯蔵中における変化	食品の成分間反応、加工貯蔵の酸化、酵素関与の変化について理解する。	4	講義	
8月24日	食品の表示と規格	表示、規格の意義と関連法規を理解するとともに、食品の規格、食品の表示を習得する。	4	講義	
		合計	30	時間	

成績評価の方式(評価項目、評価の観点、割合等)

筆記試験、受講態度、提出物の内容、出席状況により評価する。
評価割合: 筆記試験70%、平常点30%

履修に当たっての留意点等

授業は教科書に沿って行うが、項目が入れ替わることもあるので注意すること。
授業形態は主に板書をして行う。