入学年度・開講所属	2024(R6)・工学部	科目ナンバリング				
科目名(英訳)	食品加工貯蔵学I(Food Processing and Preservation I)　(RBF-28651J3)					
担当教員	邱 泰瑛					
科目区分		対象学年	学部3年次	単位数	2単位	
講義形式	講義	受講人数	なし	開講時期	前期	
キーワード	食品素材　食品加工					
授業の概要・達成目標	授業の概要 　植物性食品、動物性食品、油脂、調味料、嗜好品の加工原理および工程を成分変化とともに説明する。 達成目標 　主要な食品素材の性質、物理化学的性質、加工法、原理、工程について説明することができる。					
授業内容	第1回:【ガイダンス】食品加工の目的・概要・基本原理・手段 第2回:食品加工の原理と操作1 第3回:食品加工の原理と操作2 第4回:植物性食品の加工1 第5回:植物性食品の加工2 第6回:植物性食品の加工3 第7回:植物性食品の加工4 第8回:植物性食品の加工5 第9回:植物性食品の加工6 第10回:動物性食品の加工1 第11回:動物性食品の加工2 第12回:動物性食品の加工3 第13回:動物性食品の加工4 第14回:動物性食品の加工5 第15回:動物性食品の加工6&総括 定期試験					
授業形式・形態及び授業方法	教科書をもとに講義形式で行う。補助用映像を使用する。					
教材・教科書	食品加工貯蔵学(本間清一／2016年／東京化学同人)					
参考文献	食品学総論 - 食品の成分と機能 - (寺尾純二／2018年／中山書店) 食品学 - 食品成分と機能性 - (久保田紀久枝／2016年／東京化学同人)					
成績評価方法及び評価基準	評価方法:毎授業の発言(アクティビティ)、演習及び期末考査により、総括的に評価する。 評価基準:評点(100点満点)の60点以上を合格とする。					
必要な授業外学修	授業範囲を予習し、専門用語(英語)の意味を理解しておくこと。					
履修上の注意	積極的な受講態度であること。欠席数5回(含む)以上定期試験を受けることができない。授業内容・順番が変更される場合がある。					
関連科目(発展科目)	生命科学、食品化学			実務家教員担当	ー	
その他 学習・教育目標	バイオ食品工学　2(GF)-A 、2(GF)-C					
その他 連絡先・ｵﾌｨｽｱﾜｰ	邱　泰瑛　Tel:0157-26-9394　E-mail: tkyuu@mail.kitami-it.ac.jp					
その他 コメント						