

授業科目 食品加工学実習

【担当教員名】 伊藤直子	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

<一般目標：G I O>

食品加工、保存の技術、知識は、古くから蓄積されており、今日注目されているバイオテクノロジーも、これらの食品加工、保存法が母体となっている。また、近年、科学技術の発展に伴い、新しい加工技術が登場してきている。これらをつまみ、様々な食品を用いて加工、保存を実際に体験することによって、食品の加工と保存の原理を理解することを目標とする。

<行動目標：S B O>

1. 食品加工学の基礎知識を、実習を通して体験的に理解する。
2. 食品加工中における物理学的、生物学的、化学的な変化について理解する。
3. 実習を通して鋭い観察力を身につける。
4. レポートのまとめ方を習得する。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO 番号	学習方法
1	ガイダンス	1~4	講義
2	穀類の加工 うどん	1~4	実習
3	豆類の加工 豆腐	1~4	実習
4	芋類の加工 コンニャク	1~4	実習
5	野菜の加工 ピクルス	1~4	実習
6	果実の加工 マーマレード	1~4	実習
7	水産加工 イカの塩辛	1~4	実習
8	水産加工 かまぼこ	1~4	実習
9	乳類の加工 バター	1~4	実習
10	乳類の加工 ヨーグルト	1~4	実習
11	卵の加工 マヨネーズ	1~4	実習
12	菓子類 キャラメル	1~4	実習
13	肉の加工 ソーセージ	1~4	実習
14	燻煙加工 ソーセージ他の燻煙	1~4	実習

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書				
参考書	食品加工及び実習	筒井知巳編	樹書房	平成14年 2000円
その他の資料	配布プリント			

<p>【評価方法】</p> <p>出席状況、実験態度、および、レポートなどからの総合的評価</p>	<p>【履修上の留意点】</p> <p>前もってプリントを熟読してくること。 実習にふさわしい態度、服装でのぞむ。 白衣、運動靴、名札を必ず着用すること。</p>
---	---