

授業科目 食品加工学実習

【担当教員名】 伊藤 直子		対象学年	2	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
【カリキュラムポリシーとの関連性】					
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	
◎	○	○	○	◎	
【一般目標：G10】 古来から食品加工、保存の技術、知識が蓄積されてきており、近年では、科学の発展に伴い、新しい加工技術が登場してきている。また、今日注目されているバイオテクノロジーも、古くからの食品加工法が母体となっている。本実習では、様々な食品加工品を作成することにより、食品の加工原理を体験的に理解する。また、手際の良い作業を身に付け、実習で行う食品の加工中の変化に対して細かい観察力と正確な記録をつける態度を養うこと、実験においては論理的な考察ができることを目的とする。					
【行動目標：SB0】 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食材の物理学的、化学的、生物学的な変化について理解し、説明できる。 3. 実験結果や比較作成品に対して適切に考察し、論理的に説明でき、かつ文章で表現できる。 4. 互いに協力して実習を手際よく進めることができる。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	ガイダンス			4	講義
2	穀類の加工 うどん、うどんの官能評価			1, 2, 3, 4	実習
3	果実の加工 マーマレード			1, 2, 4	実習
4	ペクチンに関する実験			1, 3, 4	実験
5	豆類の加工 豆腐			1, 2, 4	実習
6	豆乳の凝固に関する実験			1, 3, 4	実験
6	卵の加工 マヨネーズ			1, 2, 3, 4	実習
7	野菜の加工 ピクルス			1, 2, 4	実習
8	乳類の加工 バター、ヨーグルト			1, 2, 4	実習
9	芋類の加工 コンニャク			1, 2, 4	実習
10	魚介類の加工 かまぼこ、佃煮			1, 2, 3, 4	実習
11	菓子類 キャラメル			1, 2, 4	実習
12	野菜の加工 ケチャップ			1, 2, 4	実習
13	肉類の加工 ソーセージ			1, 2, 4	実習
14	薫煙加工 スモーク			1, 2, 4	実習
15	まとめ				
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)					
参考書		新版食品の官能評価・鑑別演習	日本フードスペシャリスト協会	建帛社	2,200円＋税
その他の資料		プリント配布			
【評価方法】 レポート、出席状況、及び実験態度からの総合的評価			【履修上の留意点】 実験にふさわしい態度、服装で臨む。白衣（調理用）、運動靴を必ず着用すること。		