

## 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	健栄
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

## ディプロマ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
◎	○	○	○	◎

## 授業の概要

本科目は1回あたり2コマの連続授業である。

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、日常よく食されるが、家庭ではあまり作られずに加工品として入手することの多い食品を中心に、作成する。

## 授業の目的

本授業では、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ことを目的とする。また、手際の良い作業方法を身に付け、実習で作成する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修得すること、実験においては論理的な考察をし、これを表現する力を身につけることを目的とする。

## 学習目標

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。

## 授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	ガイダンス	講義	伊藤 直子
2	穀類の加工 うどん、うどんの官能評価	実習	伊藤 直子
3	果実の加工 マーマレード	実習	伊藤 直子
4	ペクチンに関する実験	実験	伊藤 直子
5	豆類の加工 豆腐	実習	伊藤 直子
6	豆乳の凝固に関する実験	実験	伊藤 直子
6	卵の加工 マヨネーズ	実習・実験	伊藤 直子
7	野菜の加工 ピクルス	実習	伊藤 直子
8	乳類の加工 バター、ヨーグルト	実習	伊藤 直子
9	芋類の加工 コンニャク	実習	伊藤 直子
10	魚介類の加工 かまぼこ、佃煮	実習	伊藤 直子
11	菓子類 キャラメル	実習	伊藤 直子
12	野菜の加工 ケチャップ	実習	伊藤 直子
13	肉類の加工 ソーセージ	実習	伊藤 直子
14	薫煙加工 ソーセージ・卵などの薫煙	実習	伊藤 直子
15	まとめ これまでの授業での不明点、疑問点について質疑応答。 実習で使用した器具類の点検と片付け。	実習	伊藤 直子

## 使用図書

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	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	配布プリント					

### 評価方法

レポート点による評価を行う。60点以上を合格とする。合格点に満たないものは再提出・再々提出を求める。再々提出の点数が最終点となる。未提出のレポートは0点である。全てのレポートの平均点を総合評価とする。

### 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)、帽子(調理用)、運動靴を必ず着用すること。全授業時間の2/3以上の出席を必要とする。レポートは期限厳守のこと。特別な理由があつて期限前に連絡がある場合は、その理由によっては受け取ることあるが、減点対象となる。理由が不適切な場合、また期限前に連絡がない場合、期限を過ぎたものは受け取らない(未提出となる)。

### オフィスアワー・連絡先

特にオフィスアワーは設けない。いつでも口頭または下記に連絡し、来室してください。  
nao-ito@nuhw.ac.jp