

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】
 古来から食品加工、保存の技術、知識が蓄積されてきている。また、近年、各種の科学技術の発展に伴い、新しい加工技術が登場してきており、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。本授業では、様々な食品加工貯蔵の技術を実際に行なうことにより、食品の加工を体験的に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、化学的、生物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、また、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・学習課題又は備考・担当教員
1	ガイダンス	1~3	講義
2	穀類の加工 うどん	1~3	実習
3	豆類の加工 豆腐	1~3	実習
4	豆類の加工 納豆	1~3	実習
5	野菜の加工 ピクルス	1~3	実習
6	果実の加工 マーマレード	1~3	実習
7	肉の加工 ソーセージ	1~3	実習
8	水産加工 イカの塩辛	1~3	実習
9	水産加工 人造イクラ	1~3	実習
10	乳類の加工 バター	1~3	実習
11	乳類の加工 ヨーグルト	1~3	実習
12	卵の加工 マヨネーズ	1~3	実習
13	菓子類 キャラメル	1~3	実習
14	薫煙加工 スモーク	1~3	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	樹村房	平成14年 2000円
その他の資料	プリント配布			

【評価方法】 出席状況、実験態度、及びレポート等からの総合的評価	【履修上の留意点】 実験にふさわしい態度、服装で臨む。 白衣、運動靴、名札を必ず着用すること。
-------------------------------------	---