

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	栄養
	開講時期	前	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

一般目標：GIO>

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：SBO>

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
1	ガイダンス	3	講義
2	穀類の加工 うどん	1～3	実習
3	果実の加工 マーマレード	1～3	実習
4	ペクチンに関する実験	1～3	実習
5	豆類の加工 豆腐	1～3	実習
6	豆乳の凝固に関する実験	1～3	実習
	卵の加工 マヨネーズ	1～3	実習
7	野菜の加工 ビクルス	1～3	実習
8	乳類の加工 バター・乳類の加工 ヨーグルト	1～3	実習
9	芋類の加工 コンニャク	1～3	実習
10	水産加工 かまぼこ、佃煮	1～3	実習
11	菓子類 キャラメル	1～3	実習
12	肉の加工 ソーセージ	1～3	実習
13	薫煙加工 スモーク	1～3	実習
14	まとめ		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書 (必ず購入する書籍)				
参考書				
その他の資料	配布プリント			
【評価方法】 出席状況、実習態度、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。		