

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
【概要・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。本授業では、様々な食品加工貯蔵を実際に行なうことにより、食品の加工原理を体験的に理解することを目標とする。					
【学習目標・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・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			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	実験
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	実験
	卵の加工 マヨネーズ			1～3	実習
7	野菜の加工 ピクルス			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	魚介類の加工 かまぼこ、佃煮			1～3	実習
11	菓子類 キャラメル			1～3	実習
12	肉類の加工 ソーセージ			1～3	実習
13	薫煙加工 スモーク			1～3	実習
14	予備日				
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					
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、運動靴、名札を必ず着用すること。			