

科目名 (科目番号)	食品加工学実習 (時間割参照)	教員名	金澤 一人	学科等	保健栄養	必修	履修年次	4
				曜日・時限等	時間割表参照		単位数	1
				授業形態	実験・実習	オフィスアワー	非常勤講師	
授業概要		食生活が豊かになり多種多彩な食材が存在するなか食品加工学実習は食品を食べやすく、おいしく加工・貯蔵できるようにするために行う。食品の加工や保存、貯蔵について科学的な知識を習得して実習を深めることは、食品の品質や安全性、栄養価などからもきわめて大切なことである。学習内容は ①食品の貯蔵・加工の目的を理解し、おいしさと安全性、貯蔵のための操作を学ぶ。。②おいしくするための変化、劣化する原因となる化学的メカニズムから加工に関する関心を深め技術を体得する。③酵素利用の加工・貯蔵は伝統的な生活文化の中で築かれていることを知り、その技術を習得する。						
目的・目標		目的： 実習をすることにより、加工の原理を理解する。 目標： 種々の加工食品を自分で作れるようにする。						
準備学習		毎回の授業の到達目標と学習内容を十分に理解しておくこと。						
授業計画	回	授業項目		到達目標・学習内容				
	1	実習の概要の説明・アイスクリーム		到達目標:15回の実習の流れや注意事項を理解する。アイスクリームの原理を理解する。 学習内容:15回の実習の流れを説明し、加工実習の注意事項を説明する。アイスクリームの作成。				
	2	穀類の加工品① (リッチパンの製造)		到達目標:パンが膨らむ原理を理解する。 学習内容:パンづくりを学習する。				
	3	穀類の加工品② (そば・うどん)		到達目標:うどんをまとめる手法、うどんのコシの原理を理解する。 学習内容:うどん作りを学習する。				
	4	イモ類の加工品 (こんにゃくの製造)		到達目標:こんにゃくのゲル化の原理を理解する。 学習内容:こんにゃくづくりを学習する。				
	5	豆類の加工品① (豆腐の製造)		到達目標:大豆からの加工品の作り方を理解する。 学習内容:豆腐、おから、湯葉の作り方を学習する。				
	6	こしあん・粉類のいろいろ		到達目標:あんの種類、作り方やこつを理解する。和菓子に使用される粉類を理解する。 学習内容:あんの種類を説明し、こしあんを作る。種々の粉類を観察する。				
	7	団子の製造		到達目標:種々の和菓子の作り方を習得する。 学習内容:米粉の種類を説明し、				
	8	ジャム(瓶詰)		到達目標:ジャムのとろみのペクチンを理解する。 学習内容:ジャムができる原理、瓶に詰める方法を学習する。				
	9	調味加工品		到達目標:佃煮の加工原理を理解する 学習内容:佃煮の作り方を学ぶ。				
	10	味噌の製造・醤油・味噌類の比較		到達目標:醤油やみその違いを理解する。 学習内容:温度による製造の違いを理解する。				
	11	鶏ハムの製造		到達目標:タンパク質の変性を理解する。 学習内容:浅漬けと調味付けの加工の違いを学習する。				
	12	チーズのいろいろ。生クリームについて・バターの製造		到達目標:種々のチーズやクリーム類の違いやバターの作り方を理解する。 学習内容:種々のチーズの特徴、生クリームの違いを学習する。バターの製造。				
	13	ソーセージの製造		到達目標:添加物なしのソーセージの味を理解する。 学習内容:ソーセージづくりを学習する。				
	14	さつまあげの製造		到達目標:魚の種類により適する加工品があることを理解する。 学習内容:さつまあげ、でんぶづくりを学習する。				
	15	今までのまとめ・実習したものの理論説明		到達目標:実習した加工品についての理論を理解する。 学習内容:加工の理論を学習する。				
成績評価の方法・基準		レポート100%						
教科書		イラスト食品加工・食品機能実験		東京教学社				
参考図書		おもしろふしぎ食べ物の加工 全5巻		生活環境教育研究会		農産漁村文化協会		
教員からのメッセージ		食品加工学同様、いろいろな加工食品に興味を持ってください。レポートは授業終了時に提出してもらいます。						