

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者	
食品加工学実習	3年次	必修	実習	1単位（45時間）	柄澤 美佳	
授 業 概 要						
食品加工学の講義に基づき、各種食品加工の製造について実習し、加工食品の基本的知識・技術を理解できるようにすることを目的とする。						
到 達 目 標						
☆食品加工の原理、工程を説明できる。 ☆食品保存の原理、工程を説明できる。						
実務経験のある教員						
回	学 習 内 容				担当教員	
1・2	うどん（穀類加工の原理、製造）				柄澤 美佳	
3・4	マヨネーズ、ヨーグルト（卵類、乳類加工の原理、製造）					
5・6	米糍を用いた食品加工の原理、製造					
7・8	トマトケチャップ（野菜類加工の原理、製造）					
9・10	カッテージチーズ（乳類加工の原理、製造）					
11・12	豆腐（豆類加工の原理、製造）					
13・14	ポークソーセージ（畜肉類加工の原理、製造）					
15・16	さつま揚げ（水産練練り製品加工の原理、製造）					
17・18	ジャム（果実類加工の原理、製造）					
19・20	パン（穀類加工の原理、製造）①					
21・22	パン（穀類加工の原理、製造）②					
23・24	こんにゃく（いも類加工の原理、製造）					
学 習 方 法						
食品加工学の知識と技術を総合的に統合できるよう、講義で学んだ知識を実習で実践ながら学習すること。						
評 価 方 法						
〔評価方法〕 レポートおよび実習意欲、態度等から総合的に評価する。						
先 修 科 目						
教 科 書、参 考 書						
食品加工学実習テキスト						