

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、各種の食品加工方法についての実習及び機能性成分を利用した加工食品の製造を実習し、加工食品の基本的知識・技術を理解できるようにな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					