

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					
<p>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、また、食品加工工場等の見学を通して食品関連分野において必要とされる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。</p>					
到 達 目 標					
<p>☆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。 ☆食品添加物を多く使用した市販加工品との違いを知る。</p>					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2	パン（食パンの原理、製造）1				柄澤 美佳
3・4	パン（食パンの原理、製造）2				
5・6	うどん（うどんの原理、製造）				
7・8	豆腐（絹ごし豆腐の原理、製造）				
9・10	コンニャク（コンニャクの原理、製造）				
11・12	ジャム（りんごジャムの製造、糖度測定、びん詰）				
13・14	果実酒（パイナップル酒の製造）				
15・16	虹鱒の燻製（燻製の原理、製造）				
17・18	さつま揚げ（水産練り製品の原理、製造）				
19・20	ヨーグルト（乳発酵製品の原理、製造）				
21・22	カッターチーズ（チーズの原理、製造）				
23・24	チーズケーキ（小麦粉の加工、スポンジケーキの原理）				
25・26	ポークソーセージ（肉加工品の原理、ソーセージの製造）				
27・28	オリジナル加工食品の考案				
29・30	オリジナル加工食品の試作				
学 習 方 法					
評 価 方 法					
<p>[評価方法] 実習内容についてレポートの内容を評価し、次の基準で採点する。A:90点、B:80点、C:70点、D:60点。レポート点と平常点（学習意欲・態度）から総合的に評価する。</p>					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
食品加工学実習テキスト					