

科目区分	専門教育科目	科目名	食品加工学実習		科目コード	20406	担当者	橋口 亮	
対象学生	栄養士コース2年生		学期区分	後期	単位数	1	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	栄養士免許推奨 フードスペシャリスト必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
加工食品を作りながら品質試験をし、品質と価格を学ぶ。							受講態度 (30%) 提出物 (30%) 定期試験 (40%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	加工食品の品質と価格が理解できる。						○	○	○
2.	加工の条件と精度が理解できる。						○	○	○
3.	食品の保存法が理解できる。						○	○	○
4.									
5.									
授業方法									
実習だけでなく、品質試験を取り入れる。品質と価格の関係を意識して進める。									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
テーマごとに加工の目的をまとめてくること。自宅学習は、実習後の提出物を仕上げることで復習となる。									
第1回	加工実習室の点検、実習計画の説明、実習内容の説明など								
第2回	農産加工：ミカンの缶詰の製造と品質試験								
第3回	農産加工：ジャム・マーマレードの製造と品質試験								
第4回	農産加工：大豆加工品の製造と品質試験 (豆乳の品質試験、凝固剤の種類と豆乳の凝固)								
第5回	農産加工：大豆加工品の製造と品質試験 (豆腐の製造と品質試験：木綿豆腐、絹ごし豆腐)								
第6回	農産加工：製パンの原理と品質試験								
第7回	農産加工：製パンと品質試験								
第8回	農産加工：カステラの製造と品質試験								
第9回	農産加工：麺の製造 (パスタ、中華めん)								
第10回	農産加工：麺の製造 (そば、うどん)								
第11回	畜産加工：ソーセージ製造の原理と品質試験								
第12回	畜産加工：ソーセージ製造と品質試験 (ボイルソーセージ、スモークソーセージ)								
第13回	畜産加工：乳製品の製造と品質試験 (乳酸飲料)								
第14回	畜産加工：乳製品の製造と品質試験 (アイスクリーム)								
第15回	水産加工：揚げかまぼこの製造と品質試験								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
食品加工学 露木英男編 (株)共立出版					条件がそろい、優れた加工食品ができます。精度を正確さを身につけましょう。				