

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 ²	17S490	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	栄養士推奨、フードスペシャリスト必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
食品加工の原理を学ぶとともに品質検査を行い、加工食品に対する意識を高める						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・判断力	⑤ 主体力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	加工食品と品質検査の関係が理解できる					○	○	◎	○	○	
2.	加工食品を作る技術が高まる										
3.	保存性に対する意識が高まる										
4.						○	○	◎	○	○	
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						提出物（40%） 定期試験（30%） 受講態度（30%）					
加工実習に品質検査を加える 加工工程を詳しく観察することで加工食品に対する意識を高める											
準備学修						課題等への対応					
配布した印刷物を事前に読み、段取りを考えておくこと 実習後にはレポートを提出する 自宅学習の時間は60分程度である						提出されたレポートは、添削後に返却する					
授業計画											
第1回	ガイダンス：加工実習の進め方、準備など										
第2回	農産食品の加工：ミカンの缶詰										
第3回	農産食品の加工：ジャム、マーマレード										
第4回	製パン：製パンの原理										
第5回	製パン：製パン実習										
第6回	製麺：製麺の原理とグルテンの性質										
第7回	製麺：そば、うどん、中華めんの製造										
第8回	豆腐の製造：豆乳の性質、豆腐の製造原理										
第9回	豆腐の加工：絹ごし、木綿豆腐の製造										
第10回	畜肉の加工：ハム、ソーセージの製造原理										
第11回	畜肉の加工：各種ソーセージの製造										
第12回	饅頭の製造：利休饅頭、かるかん饅頭の製造										
第13回	乳製品の製造：乳酸飲料の製造（カルピス類似飲料）										
第14回	乳製品の製造：アイスクリームの製造（トレハロースの効果）										
第15回	実習の総括：製造の原理や品質検査の学びの確認										
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 (株)共立出版						自分が選んだ道です。努力するのは当たり前、学びの時間を有効に使いましょう					