

科目名 (科目番号)	食品加工学実習 (091193)	教員名 吉田恵子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	4
			曜日・時限等	時間割参照	単位数	1	
			オフィスアワー		D308研究室(吉田)		
授業概要	食生活が豊かになり多種多彩な食材が存在するなか食品加工学実習は食品を食べやすく、おいしく加工・貯蔵できるようにするために。食品の加工や保存、貯蔵について科学的な知識を習得して実習を深めることは、食品の品質や安全性、栄養価などからもきわめて大切なことである。学習内容は ①食品の貯蔵・加工の目的を理解し、おいしさと安全性、貯蔵のための操作を学ぶ。②おいしくするための変化、劣化する原因となる化学的メカニズムから加工に関する関心を深め技術を体得する。③酵素利用の加工・貯蔵は伝統的な生活文化の中で築かれていることを知り、その技術を習得する。						
準備学習	毎回の授業の到達目標と学習内容を十分に理解しておくこと						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	実習の概要の説明・甘酒	到達目標:15回の実習の流れや注意事項を理解する。甘酒のできる原理を理解する。 学習内容:15回の実習の流れを説明し、加工実習の注意事項を説明する。甘酒の作成。				
	2	マーマレード(瓶詰)	到達目標:マーマレードのとりみのペクチンを理解する。 学習内容:マーマレードができる原理、瓶に詰める方法を学習する。				
	3	味噌の製造・醤油・味噌類の比較	到達目標:醤油やみその違いを理解する。 学習内容:種々の醤油、味噌類の違いを学習し、味噌作りの手法を学習する。				
	4	こしあん・粉類のいろいろ	到達目標:あんの種類、作り方やつを理解する。和菓子に使用される粉類を理解する。 学習内容:あんの種類を説明し、こしあんを作る。種々の粉類を観察する。				
	5	和菓子の製造	到達目標:種々の和菓子の作り方を習得する。 学習内容:桜餅(2種)、うぐいすもち、みたらし団子の作り方を学ぶ。				
	6	豆腐・湯葉の製造・おからの炒り煮(卵の花)	到達目標:大豆からの加工品の作り方を理解する。 学習内容:豆腐、おから、湯葉の作り方を学習する。				
	7	チーズのいろいろ。生クリームについて・バター製造	到達目標:種々のチーズやクリーム類の違いやバターの作り方を理解する。 学習内容:種々のチーズの特徴、生クリームの違いを学習する。バターの製造。				
	8	パンの製造	到達目標:パンが膨らむ原理を理解する。 学習内容:パンつくりを学習する。				
	9	今までのまとめ・実習したものの理論説明	到達目標:実習した加工品についての理論を理解する。 学習内容:加工の理論を学習する。				
	10	ソーセージの製造	到達目標:添加物なしのソーセージの味を理解する。 学習内容:ソーセージつくりを学習する。				
	11	さつまあげ・でんぶの製造	到達目標:魚の種類により適する加工品があることを理解する。 学習内容:さつまあげ、でんぶつくりを学習する。				
	12	そば・こんにやく	到達目標:そば粉をまとめる手法、こんにやくの固まる原理を理解する。 学習内容:そば、こんにやくつくりを学習する。				
	13	中華材料の加工品	到達目標:中国の加工品の特性を理解する。 学習内容:中国の加工品を使用した料理や点心を学習する。				
	14	味噌汁・ノート提出	到達目標:自家製味噌の味を理解する。大掃除も行う。 学習内容:3回目で作成したみそを使用して味噌汁作りを行う。				
15	今までのまとめ・実習したものの理論説明	到達目標:実習した加工品についての理論を理解する。 学習内容:加工の理論を学習する。					
成績評価の方法・基準	レポート(100%)						
教科書	食品加工学実習テキスト		宮尾茂雄・高野克己編		建帛社		
参考図書	おもしろふしぎ食べ物の加工 全5巻		生活環境教育研究会		農産漁村文化協会		
教員からのメッセージ	食品加工学同様、いろいろな加工食品に興味を持ってください。レポートは授業終了時に提出してもらいます。一人ずつ説明しながら返却します。						