

科目名	食品加工実習 (FS 必修)				
授業形態	実習	学年	2		
開講時期	2022 年度 後期	単位数	1		
担当教員	真鍋 久、阿部 桂子				
内容および計画	わが国では加工食品の利用頻度が高まりを見せており、食費全体に占める該当食品の購入割合は6割を越えている。本実習では、よく知られている加工食品を製造することにより、食品の加工原理を把握し基本的な加工技術を習得することを目的とする。				
1	食品加工実習の概要 機材・機器の点検 実習室の清掃 (2コマ)				
2	味噌の製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
3	チーズの製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
4	ジャムの製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
5	パンの製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
6	豆腐の製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
7	うどん・そばの製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
8	甘酒・麦芽水あめ製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
9	アイスクリームの製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
10	テンペの製造 (製造原理、製造方法、実習) (2～3コマ)				
11	食品加工実習のまとめ 機材・機器の点検 製造後の加工食品を用いた調理と試食 実習室の清掃 (3コマ)				
12					
13					
14					
15					
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	食物学 II	(公社)日本フードスペシャリスト協会編	建帛社	9784767906034	2017
	食物学 I 第2版	(公社)日本フードスペシャリスト協会編	建帛社	9784767907031	2021
テーマごとに資料を配布する。					
	参考書				
成績評価					
	評価方法				割合(%)
	出席状態				30
	レポート・演習問題				70
学習到達目標	食品の加工原理を理解したうえで、基本的な加工技術を習得する。				

先修条件	
実務経験	
その他	