

22120 食品加工学実習 a、b Practice on Food Processing		2 年次～ 前期 1 単位	
担当者	川上 美智子／小西 優子	履修可能学科	F必
		関連資格	教職・管理・栄養・食衛(F)
サブタイトル	食文化の伝承をめざして		
授業内容 ・ ねらい	<p>※ 2 時限連続の授業</p> <p>先人の生活技術が収斂され、独自の食文化や加工食品が生まれました。これらの食文化が消滅の危機にある現在、伝統文化を次の世代に伝承することの重要性が再認識され、子どもの食育の重要なテーマとされています。本授業では、家庭や学校現場で扱うことのできる身近な加工食品を取り上げ、その加工・製造技術を学びます。実習を通じて、各種加工食品の製造法の原理、殺菌、滅菌などの衛生管理、製品管理の技術も習得します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小麦、蕎麦加工食品（うどん、そば） 2. 小麦加工食品（パン、カステラ） 3. イモ加工食品（こんにゃく） 4. 果実加工食品（マーマレード） 5. 豆加工食品（豆腐、納豆、羊羹） 6. 魚加工食品（かまぼこ、練製品） 7. 畜肉加工食品（ソーセージ） 8. 乳加工食品（ヨーグルト） 		
教科書 参考書	教）『食品加工実習・実験書』（医歯薬出版株式会社）		
評価方法	出席状況、授業態度と実習ノートを総合評価		
事前準備学習 履修条件等			