

講義名	食品加工学実習
開講学年	2年生
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	火・水曜日 1・2時間目
単位	1単位（校外実習を含む）

担当教員

兼田憲伸
------

授業の達成目標	食品の保存性を向上させる方法について理解する
授業の概要	食品加工の実際について真空包装機や製缶を体験する。
授業形式	講義及び実習

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	食品の保存	食品の保存性を向上させる方法	気圧
2	①	温度管理	低温障害
3	食品の保存	空気成分と保存	真空包装
4	②		脱気水
5	食品の保存	水分活性と保存	AW
6	③		結合水
7	缶詰製造	缶詰の歴史と原理	製缶
8			みかんの缶詰
9	コンテスト	糖尿病患者に対する献立を考案	指示単位
10			
11	実践ランチ	コンテストの献立を実際に調理	調理実習
12			
13	発表	献立の反省点等	
14	総まとめ		
15	筆記試験		

事前・事後学習の内容	学習事項について復習しておく。
成績評価の方法	後期筆記試験60%、実習評価30%、出席率10% 評価基準は合計90点以上:S、85～89点:A+、80～84点:A、75～79点:B+、70～74点:B、65～69点:C

	＋、60～64点：C、60点以下：Dとし、Dは不合格とする。 ただし、出席が2／3未満の場合は評価をせず不合格とする。
参考書	新食品・栄養科学シリーズ 食品加工学（化学同人）
教材	