

科目名	食品加工学実習						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
実習	選択	1	2年次	前期			
担当者名	平岡 幸子 山下 晋平	関連する資格					
授業概要 身近な加工食品を実際に自分達で製造することによって、その製造方法、保存性付与の原理、食品衛生的な取り扱い方法を学ぶ。また、製造した加工食品を品質評価し、利用方法(食べ方・料理への応用)についても理解する。							
到達目標 身近な加工食品の製造方法を、実際に実習・体験することによって理解を深める。			成績評価方法 授業に対する意欲・態度、レポート 実習・グループワーク				
評価項目	評価基準						
	知識 理解	思考 判断	関心 意欲	技能 表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験(中間・期末)							
小テスト、授業内レポート							
宿題、授業外レポート	○	○	○				30
授業態度・授業参加度					○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習	○	○	○	○	○		60
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 食品加工学実習の目的、心構え及び今後の予定							
2) ゲル化を利用した加工食品 説明				個人ワーク			
3) ゲル化を利用した加工食品実習 実習1 いちごジャムビン詰				実習			
4) ゲル化を利用した加工食品 実習2 りんごジャムビン詰				実習			
5) ジャムのまとめ 加工品の品質評価				グループワーク			
6) トマトケチャップ(濃縮)				実習			

7) トマトケチャップ(完成)	実習
8) 微生物を利用した加工食品 説明 実習1 漬物	実習
9) 微生物を利用した加工食品 説明 実習2 ヨーグルト	実習
10) 梅酒・梅シロップ	実習
11) 製菓 説明	個人ワーク
12) 製菓 実習1 クッキー、マドレーヌ	実習
13) 製菓 実習2 冷菓	実習
14) 製菓 応用	実習
15) 実習のまとめ	グループワーク
授業外学習	
加工品の製造工程を確認しておくこと	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食品加工学」の教科書、配布資料	食品学各論 食品加工学
備考	