

|   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
|---|--|------|----------------------------|---|-------------|----------|-----|----|
| 授業科目  | * 食品栄養実習 (Bクラス)  |      |                            |   | 単位          | 1        |     |    |
| 履 修   | 必修   | 関連資格 | 栄養士 管理栄養士 フードスペシャリスト 栄教一種免 |   | ナンバリング      | NT11405J |     |    |
| 開講年次  | 2  | 開講時期 | 前期                         | 該当DP  | DP1-2 DP2-1 |          |     |    |
| 担当教員  | 長谷 静香  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 授業概要  | 管理栄養士にとって、食品や食品の加工・保蔵に関する科学的に正しい知識を深めることは非常に重要である。本実習では食品加工の基礎知識(製造原理、製造方法など)を理解するとともに、代表的な加工食品を製造することを通して食品の加工技術を修得する。また、製造品の官能評価を実践することで加工食品を正しく評価できる官能評価法についても学ぶ。   |      |                            |   |             |          |     |    |
| 学生が達成すべき行動目標  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品加工の意義や目的について説明できる。</li> <li>2. 乳製品の製造を通して、製造原理、製造方法、ならびに特性について説明できる。</li> <li>3. 嗜好飲料の製造を通して、製造原理、製造方法、ならびに特性について説明できる。</li> <li>4. 農産物、畜産物、水産物加工品の製造を通して、製造原理、製造方法、ならびに特性について説明できる。</li> <li>5. 果実類を用いた加工食品の製造を通して、製造原理、製造方法、ならびに特性について説明できる。</li> <li>6. 食品のびん詰保管について説明できる。</li> </ol> |      |                            |   |             |          |     |    |
| 達成度評価   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 評価と評価割合／<br>評価方法  | 試験   | 小テスト | レポート                       | 発表(口頭、プレゼンテーション)  | レポート外の提出物   | その他      | 合計  | 備考 |
| 総合評価割合  | 0  | 0    | 40                         | 0   | 50          | 10       | 100 |    |
| 知識・理解 (DP1-1)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 知識・理解 (DP1-2)   | 0  |      | 30                         |   | 30          |          | 60  |    |
| 知識・理解 (DP1-3)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 知識・理解 (DP1-4)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 思考・判断 (DP2-1)   |  |      | 10                         |   | 20          | 10       | 40  |    |
| 思考・判断 (DP2-2)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 関心・意欲 (DP3-1)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 関心・意欲 (DP3-2)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 態度(DP4-1)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 態度(DP4-2)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 態度 (DP4-3)  |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 技能・表現 (DP5-1)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 技能・表現 (DP5-2)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 技能・表現 (DP5-3)   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 具体的な達成の目安   |  |      |                            |   |             |          |     |    |
| 理想的レベル  |  |      |                            | 標準的なレベル   |             |          |     |    |
| 標準レベル 1～6 を達成した上で、より詳細かつ丁寧に説明できる。さらに修得した知識および技術を応用して、実習では行わなかった加工食品に関しても自ら調べ考察することができる。 |  |      |                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品加工の意義や目的について説明できる。</li> <li>2. 乳製品の製造を通して、製造原理、製造方法、ならびに特性について説明できる。</li> <li>3. 嗜好飲料の製造を通して、製造原理、製造方法、ならびに特性について説明できる。</li> <li>4. 農産物、畜産物、水産物加工品の製造を通して、製造原理、製造方法、ならびに特性について説明できる。</li> <li>5. 果実類を用いた加工食品の製造を通して、製造原理、製造方法、ならびに特性について説明できる。</li> </ol> |             |          |     |    |

|      |  | 6. 食品のびん詰保管について説明できる。 |                       |            |
|------|--|-----------------------|-----------------------|------------|
| 授業計画 |  |                       |                       |            |
| 進行   | テーマ・講義内容   | 授業の運営方法               | 学習課題(予習・復習)           | 予習・復習時間(分) |
| 1    | テーマ:オリエンテーション、食品加工の意義と目的<br>実習上の諸注意等について説明する。また、食品加工の意義と目的について学ぶ。    | 講義                    | 復習:説明内容の復習            | 60         |
| 2    | テーマ:ジャムの製造<br>ジャムの製造方法や原理を体得する。また、実習製造品の官能評価を行う。                     | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポート作成  | 60         |
| 3    | テーマみその製造<br>大豆加工食品の製造原理や特徴について解説する。大豆加工品としてみその製造を行い、製造方法や原理を体得する。    | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポート作成  | 60         |
| 4    | テーマ:ヨーグルトの製造<br>発酵乳の様式、関連する乳酸菌の種類と特性について学ぶ。ヨーグルトの製造を行い、製造方法や原理を体得する。 | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポート作成  | 60         |
| 5    | テーマ:バター、チーズの製造<br>バター、チーズの製造を行い、製造方法や原理を体得する。                        | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポートの作成 | 60         |
| 6    | テーマ:アイスクリームの製造<br>アイスクリームの製造を行い、製造方法や原理を体得する。                        | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポート作成  | 60         |
| 7    | テーマ:パンの製造<br>パンの製造を通して、製造方法や原理を体得する。                                 | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習            | 60         |
| 8    | テーマ:うどんの製造<br>うどんの製造を行い、製造方法や原理を体得し、実習製造品の官能評価を行う                    | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポート作成  | 60         |
| 9    | テーマ:豆腐の製造<br>豆腐の製造を行い、製造方法や原理を体得し、実習製造品の官能評価を行う                      | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポートの作成 | 60         |
| 10   | テーマ:嗜好飲料(果実シロップ)の製造<br>果実シロップの製造を行い、嗜好飲料の製造方法や原理を体得する。               | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポート作成  | 60         |
| 11   | テーマ:漬物(ピクルス)の製造<br>漬物の製造を通して、製造原理や漬物の性質について学ぶ。実習製品の官能評価を行う。          | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポート作成  | 60         |
| 12   | テーマ:ソーセージの製造<br>ソーセージの製造を通して、製造原理や加工肉の発色機構、燻煙効果について学ぶ。               | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習・レポートの作成    | 60         |
| 13   | テーマ:かまぼこの製造<br>かまぼこの製造方法を通して、製造原理やそれらの特徴について学ぶ。                      | 講義・実習                 | 復習:該当部分の復習ならびにレポート作成  | 60         |
| 14   | テーマ:復習<br>実習全体を振りかえり、レポートを確認し、理解度を把握する。                              | 講義・実習                 | 復習:全体の復習              | 60         |
| 15   | テーマ:総まとめ、試験対策<br>これまでの講義や実習で得た知識・技術のと要点をまとめ、試験対策を行う。                 | 講義                    | 復習、試験対策               | 60         |

|                       |   |  |  |  |
|-----------------------|---|--|--|--|
| 16                    |   |  |  |  |
| 17                    |   |  |  |  |
| 18                    |   |  |  |  |
| 19                    |   |  |  |  |
| 20                    |   |  |  |  |
| 21                    |   |  |  |  |
| 22                    |   |  |  |  |
| 23                    |   |  |  |  |
| 24                    |   |  |  |  |
| 25                    |   |  |  |  |
| 26                    |   |  |  |  |
| 27                    |   |  |  |  |
| 28                    |   |  |  |  |
| 29                    |   |  |  |  |
| 30                    |   |  |  |  |
|                       |   |  |  |  |
| 理解に必要な予備知識や技能         | 食品学Ⅰ及び食品学Ⅱに該当する知識   |  |  |  |
| テキスト                  | イラスト 食品加工・食品機能実験(東京教学社)   |  |  |  |
| 参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介 | 「食品学Ⅱ 食品の分類と利用法 改訂第3版」(南江堂)<br>新版 食品の官能評価・鑑別演習(第3版)(建帛社)  |  |  |  |
| 授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ  | 食品栄養実習は食品学で学んだ内容を基に加工食品を体験的に製造していきます。市販されているさまざまな加工食品に興味を持ち、実習内容と関連付けて理解を深めて下さい。また実習中は、衛生面や安全面に留意し、食品の変化など確認しながら実施するように心掛けて下さい。 |  |  |  |
| 達成度評価に関するコメント         | レポート、レポート以外の提出物の内容については、授業の中で指示する。<br>「その他」の評価は、実習に取り組む姿勢を評価する。<br>欠席や遅刻なく実習に参加しているか。また、注意点など把握し、班の人と協力して取り組んでいるかを評価する。         |  |  |  |

