

授業科目	*食品栄養実習					実務家教員担当科目	-				
単位	1.	履修	必修	開講年次	2	開講時期	前期				
担当教員	船越 淳子										
授業概要	管理栄養士にとって、食品や食品の加工・保蔵に関する化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、代表的な加工食品の製造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。										
授業形態	講義, 実習				授業方法	実習					
学生が達成すべき行動目標											
標準的レベル	<p>本科目では、食品加工の基礎知識（製造原理、製造方法など）や、加工食品の製造を通して食品の加工技術を理解することを目標とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品加工の意義や目的について説明できる。(DP1-2) 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。(DP1-2, DP2-1) 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。(DP1-2, DP2-1) 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。(DP1-2, DP2-1) 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。(DP1-2, DP2-1) 食品のびん詰保管について説明できる。(DP1-2) 										
理想的レベル	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。										
評価方法・評価割合											
評価方法		評価割合（数値）				備考					
試験		50%									
小テスト											
レポート		40%									
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		10%				「工程を理解し取り組んでいるか」「円滑に進めるよう協力して取り組んでいるか」について評価を行う					
カリキュラムマップ（該当DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	○	DP3	-	DP4	-	DP5	-	ナンバリング	NT11405J
学習課題（予習・復習）										1回の学習目安 (時間)	

復習：説明内容の復習	0
授業計画	
第1回	テーマ：オリエンテーション、食品加工の意義と目的 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。
第2回	テーマみその製造 大豆加工食品の製造原理や特徴について解説する。みその製造を行い、製造方法や原理を体得する。
第3回	テーマ：ジャムの製造 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。
第4回	テーマ：豆腐の製造 豆腐の製造を行い、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。
第5回	テーマ：ヨーグルトの製造 ヨーグルトの製造を行い、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。
第6回	テーマ：嗜好飲料（果実シロップ）ならびに穀類を用いた加工食品の製造 果実シロップの製造を行い、嗜好飲料の製造方法について学ぶ。また、小麦粉の用途、生地、及び関連発酵食品について学ぶ。
第7回	テーマ：パンの製造 パンの製造を行い、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。
第8回	テーマ：うどんの製造 うどんの製造を行い、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。
第9回	テーマ：バター、チーズの製造 バター、チーズの製造を行い、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。
第10回	テーマ：肉製品、魚肉製品の製造 肉製品の製造原理ならびに加工肉の発色機構、燻煙効果について学ぶ。また、魚肉製品の製造方法や特徴についても解説を加える。 さらに、果実シロップの官能評価を行う。
第11回	テーマ：ソーセージの製造 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。
第12回	テーマ：かまぼこの製造 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。
第13回	テーマ：漬物（福神漬け）の製造 福神漬けの製造を行い、漬物や酢漬けの製造方法や原理を体得する。
第14回	テーマ：アイスクリームの製造 アイスクリー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。
第15回	テーマ：総まとめ、試験

	<p>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、定期試験の実施によって理解度の確認を行う。</p> <p>味噌ならびに福神漬の官能評価を行う。</p>
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	<p>「食品学各論」（東京教学社）</p> <p>新版 食品の官能評価・鑑別演習（第3版）（建帛社）</p>
課題に対するフィードバックの方法	<p>試験・レポートの内容については、授業の中で指示する。</p> <p>レポートは確認後、コメント又はチェック印を付けて返却する</p>
学生へのメッセージ・コメント	<p>食品学Ⅰ及び食品学Ⅱに該当する知識</p> <p>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。</p>