

科目名	食品学実験Ⅱ	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
英文表記	Experiment of Food Science II	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	ほそかわ けいぞう	授業形態・修得単位	実験 ・ 1 単位
担当教員名	細川 敬三	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食品成分の調理特性と加工特性を実験によって理解する		
授業概要	食品の調理や加工時の食品成分との関係を理解する 食品の調理や加工の意味とその手法を学ぶ		
到達目標	1) 食品の素材別の特性および利用法について体系的に修得する 2) 実験を通して食品の調理と加工特性が理解できる		
授業時間外の学習	1) 実験終了後に、様式に従ってレポートをまとめる 2) 日ごろから使用する食材や加工食品について興味を持つこと		
履修条件	食品学各論を履修していることが望ましい。		
授業計画			
第1回	テーマ：食品学実験Ⅱ導入、食品加工の基礎		
第2回	テーマ：小麦グルテンの特性（薄力粉、中力粉、強力粉からのグルテンの抽出とその比較気体保持能）		
第3回	テーマ：小麦粉の加工（薄力粉、中力粉、強力粉からのを原料とするうどんの製造とその比較）		
第4回	テーマ：大豆の加工（豆乳、ゆば、豆腐用凝固剤の種類と特性）		
第5回	テーマ：大豆の加工（絹ごし豆腐、きな粉）		
第6回	テーマ：大豆の加工（木綿豆腐）		
第7回	テーマ：食品の加熱と熱伝導（野菜への熱伝導性）		
第8回	テーマ：果実類と野菜類の加工（リンゴジャム、ニンジンジャム）とジャムの糖度測定		
第9回	テーマ：こんにゃくいもの加工（こんにゃく、こんにゃくゼリー、冷凍こんにゃく）		
第10回	テーマ：穀類および乳の加工（パン、バター、カッテージチーズ）		
第11回	テーマ：畜肉（ソーセージの製造）		
第12回	テーマ：卵の加工（マヨネーズ、メレンゲ、プリン）		
第13回	テーマ：増粘多糖類の利用（野菜ジャム、グミ）		
第14回	テーマ：食品の加熱と熱伝導（米の炊飯）		
第15回	テーマ：魚肉からのかまぼこの製造と冷凍こんにゃくの物性		
第16回	定期試験		
テキスト	谷口亜樹子（編著）「食品加工学と実習・実験 第2版」 光生館		
参考文献・資料	適宜、プリントを配布する。		
成績評価の方法	小テスト・定期試験 40%、実験レポートの評価・受講態度など 60%を総合的に評価します。（所定の提出期限までにレポートが提出されない場合は減点の対象となります）。出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	火曜日、9:00～10:30		
受講生に望むこと	食品加工の基礎知識を実験を通して身に付け、食品加工のおもしろさを体感するとともに、関心を持ってください		