科目名	食品学実験Ⅱ	科目分類	□基礎教育科目　■専門教育科目 □卒業必修　■栄養士必修　□選択
英文表記	Food Processing	開講年次	□１年　■２年
ふりがな	さかもと　　ひろし	開講期間	□前期　■後期　□通年　□集中
担当教員名	坂本　　寛	授業形態・修得単位	**実験・１**単位
授業のテーマ	食品の加工特性について実験、実習を通じて理解する。		
授業概要	食品を上手に調理するためには、食品の加工特性への理解が不可欠である。加工の意味とその手法を学ぶ。		
到達目標	実験、実習を通して食品の加工特性と基礎的な評価分析が理解できる。		
授業時間外の学習	日ごろから調理で使用する食品に興味をもつこと。		
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：食品加工の基礎理論、分析型官能評価、嗜好型官能検査
第２回	テーマ：豆類の加工（木綿豆腐、おぼろ豆腐）
第３回	テーマ：豆類の加工（小豆あん、ようかん）
第４回	テーマ：野菜、きのこの加工（しょうがの漬物、なめたけ）
第５回	テーマ：果実類の加工（ジャム、シラップ漬け）
第６回	テーマ：穀類の加工（新米、だまこもち）
第７回	テーマ：穀類の加工（そば、ガレット）
第８回	テーマ：蓄肉の加工（ソーセージ）
第９回	テーマ：乳の加工（バター、チーズ）
第 10 回	テーマ：卵の加工（マヨネーズ、アイスクリーム）
第 11 回	テーマ：水産物の加工（魚の味付けビン詰、魚肉練製品）
第 12 回	テーマ：調味料（トマトケチャップ、トマトジュース）
第 13 回	テーマ：菓子類（米粉ケーキ、グミキャンディー）
第 14 回	テーマ：アミノ酸パンケーキの実験
第 15 回	テーマ：砂糖の加工、総括
第 16 回	定期試験

テキスト	「谷口亜樹子」（編）、「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	レポートの内容（40%）定期試験の結果（60%）によって総合的に評価する。
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	１年生：火曜日 16：20～17：50、　２年生：金曜日 16：20～17：50
受講生に望むこと	伝統的な食品加工の意味を理解し、先人の智恵を学んでほしい。