

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
英文表記	Experiment of Food Science	開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
ふりがな	あきやま よしのぶ	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
担当教員名	秋山 美展	授業形態・修得単位	実験・1単位
実務家教員担当科目			
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	1)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。 2)食品やそ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。		
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考察を導き出すこと。 2)日ごろから調理で使用する食品やその素材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、配布資料。 <食品学系実験室>		
第2回	テーマ：分析型官能評価、嗜好型官能検査、配布資料。 <食品学系実験室>		
第3回	テーマ：旨み相乗効果の確認（鯉節、出汁昆布の旨み相乗効果）、配布資料。 <食品学系実験室>		
第4回	テーマ：豆類の加工（絹豆腐、ゆば）、配布資料、テキスト pp.56-58 <食品学系実験室>		
第5回	テーマ：豆類の加工（きな粉、オカラクッキー）、配布資料、テキスト pp.60。 <食品学系実験室>		
第6回	テーマ：卵の加工（マヨネーズの製造）、配布資料、テキスト pp.114 <食品学系実験室>		
第7回	テーマ：調味料（トマトケチャップ、ピザソースの製造）、配布資料、テキスト pp.70-73 <食品学系実験室>		
第8回	テーマ：穀類の加工（だまこもち、ごはんピザ）、配布資料、<食品学系実験室>		
第9回	テーマ：砂糖の加工（ラムネ菓子の製造）、配布資料 <食品学系実験室>		
第10回	テーマ：乳の加工（バター、カッテージチーズの製造）、配布資料、テキスト pp.103-106 <食品学系実験室>		
第11回	テーマ：「さしすせそ」の検証（調味料添加順序効果の確認）、配布資料 <食品学系実験室>		
第12回	テーマ：果実類の加工（ジャム、マーマレードの製造）、テキスト pp.85-91、配布資料 <食品学系実験室>		
第13回	テーマ：菓子類（カスタードプリン、カラメル）の製造、配布資料、テキスト pp.150-151 <食品学系実験室>		
第14回	テーマ：東北の伝統菓子（餅の加工）、配布資料 <食品学系実験室>		
第15回	テーマ：東北の伝統料理（ケの汁の作製）、配布資料 <食品学系実験室>		
第16回	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	定期試験 40%、実験レポートの評価 60%、受講態度など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	1年生：木曜日 13:00-14:00 2年生：火曜日 9:00-10:00		
受講生に望むこと・受講のルール	食品加工の基礎知識を実習を通して身に付け、食品加工のおもしろさを体感するとともに、地域の伝統食品や料理に関心を持ってください。		