

第 1 回	テーマ：オリエンテーション、食品加工の目的 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、製造方法や加工原理を学ぶ。
第 3 回	テーマ：ジャムの製造 ジャムの製造方法や加工原理の特徴を学ぶ。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、製造方法や加工原理の特徴を学ぶ。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、製造方法や加工原理の特徴を学ぶ。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や加工原理の特徴を学ぶ。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、製造方法や加工原理の特徴を学ぶ。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、製造方法や加工原理の特徴を学ぶ。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、製造方法や加工原理の特徴を学ぶ。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加工原理の特徴を学ぶ。
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加工原理の特徴を学ぶ。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 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。 味噌ならびに福神漬けの官能評価を行う。
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・	「食品学各論」（東京教学社） 新版 食品の官能評価・鑑別演習（第 3 版）（建帛社）

雑誌等の紹介	
課題に対するフィードバックの方法	試験・レポートの内容については、授業の中で指示する。 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
学生へのメッセージ・コメント	食品学Ⅰ及び食品学Ⅱに該当する知識 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。

