

## 食品プロセス学実習

1 単位 (必修)

### Practice Food Processing

寺尾 純二・教授/栄養学科 基礎予防栄養学講座, 山上 文子・非常勤講師/医学部, 板東 紀子・

- 【授業目的】 I. 実習を通して調理に必要な基本的技術を修得する。  
II. 加工食品を実際に製造することにより原材料や製造のプロセスを体験する。県内の食品加工場において実際の製造ラインを見学する。

#### 【授業計画】

1. I / 調理の基礎知識
2. I / 食品の重量, 体積と計量について
3. I / 調理の基礎的操作
4. I / 日本料理の基礎的調理実習
5. I / 西洋料理の基礎的調理実習
6. I / 中国料理の基礎的調理実習
7. I / 調理カードの作成と栄養価の算定
8. II / 焼き肉のたれ, トマトケチャップの製造
9. II / ポテトチップス, ヨーグルト, さつまあげの製造
10. II / コンニャク, 豆腐, 餡の製造
11. II / うどん, パンの製造
12. II / みかんシロップ漬, マーマレードの製造
13. II / 食品工場の見学実習

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217995>