| 科目区分 | 専門教育科目 | 科目名 | 食品 | 品加工学実習 | 科目コード | 198500 | 担 | 当者 | 太田 美代、古賀 克彦、 桑原 真美、桑原 倫子 | | | | |
|--|--|---|--|--|---------|--------|---|---|---|--|-------------------------------------|-------------|--|
| 対象学生 | 栄養士コー. 2年生 | z | 学期 区分 | 後期 | 単位数 | 1 | 担当形態 | | 複数 | | | | |
| | 科目 | | 施行規則に定める科目区分又は事項等 | | | | 卒業要件 | | 選択 | | | | |
| | | | | | | | · 資格 件 | 栄養士推奨、フードスペシャリスト 必修 | | | | | |
| 科目の主題 | | | | | | | | 学修成果との関連(大◎、中○、小△) | | | | | |
| 食品加工の原理を学び、加工食品に対する意識を高める。 | | | | | | | 1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と 人間力 | | 2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と 創造力 | | 3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と 実践力 | | |
| | | | 科目の到達目 |]標 | | | ① 誠 | ② 多 | ③ 知 | ④ 表思 | ⑤ 実主 | ⑥ 就 | |
| 1. 加工食品と品質検査の関係が理解できる | | | | | | | 実性 | 様性 | 識 | 現考・・ | 行体 力性 | 業力 | |
| 2. | 加工食品を作る技術が高まる | | | | | | · 真 摰 | 協働 | 技能 | 創判 造断 力 | 自立 | · 貢 献 | |
| 3. | 3. 保存性に対する意識が高まる | | | | | | | 性 | | | 性 | ъ́ | |
| 4. | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 5. | | | | | | | | 成績評価の方法と割合 | | | | | |
| 授業方法 | | | | | | | | | | | | | |
| グループ形式をとり、協働して実習と品質検査を行う。 | | | | | | | 提出物(40%) 定期試験(30%) 受講態度(30%) | | | | | | |
| 課題等への対応 | | | | | | | | 授業外学修時間 | | | | | |
| 提出されたレポートは、添削後に返却する。 | | | | | | | | 毎週60分程度 | | | | | |
| 回数 | 授業計画 | | | | | | | 学習課題(予習・復習) | | | | | |
| 第1回 | 長崎に伝承された加工食品、実習計画について 【担当:古賀】 農産物の加工品(ジャム・ピクルス)、製パンについて 【担当:太田、桑原真、桑原倫】 | | | | | | | シラバスと教科書を読み、学びの準備をする。 | | | | | |
| 第2回 | 農産物の加工実習:ジャム 【担当:太田】 | | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | | |
| | 展在1900加工关目: 7 | マム 【担当 | 1:太田】 | | | | 大日和木 | をまとめ | 、レポー | | | | |
| 第3回 | 農産物の加工実習:ピク | | !当:桑原真】 | | | | | | | トを作成す | る。 | | |
| | | 7ルス 【担 | 」:桑原真】 | 担当:桑原倫】 | | | 実習結果次回のレ | をまとめポート提 | 、レポー出のために | こ、実習結 | き果をまと | | |
| 第4回 | 農産物の加工実習:ピク 農産物の加工実習:製/農産物の加工実習:製/ | 7 ルス 【担 パン(製パンの パン(製パン実 | 当:桑原真] 原理 (記 記 | 当:桑原倫】 | | | 実習結果次回のレ | をまとめポート提 | 、レポー出のために | こ、実習結 | | | |
| 第4回 第5回 第6回 | 農産物の加工実習:ピク 農産物の加工実習:製ノ 農産物の加工実習:製ノ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工品(バター | フルス 【担 パン(製パンの パン(製パン実 ぼこ)、農産物 ー・マヨネーズ | 当:桑原真】 原理) 【記 ででである。 でである。 でである。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 | 当:桑原倫】 | 賀、桑原真、: | 桑原倫】 | 実習結果 次回のレ第4・5回る。 実習結果 | をまとめ ポート提 分の実習 をまとめ | 、レポー出のために結果をまる、課題を記 | こ、実習新とめ、レオ | き果をまと | | |
| 第4回 第5回 第6回 第7回 | 農産物の加工実習: ピク 農産物の加工実習: 製/ 農産物の加工実習: 製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工品(バター 水産物の加工実習: かま | フルス 【担 パン (製パンの パン (製パン実 ぼこ) 、農産物 ー・マヨネーズ 上 に に に に に に に に に に に に に に に に に に | 当:桑原真】 原理) 【記 ででである。 でである。 でである。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 | 賀、桑原真、: | 桑原倫】 | 実習結果 次回のレ 第4・5回 る。 実習結果 実習結果 | をまとめ ポート提 分の実習 をまとめ | 、レポー出のため! 結果をまる、課題を! | こ、実習紀とめ、レオリカスのでは、またのではでは、またのでは、またのでは、またのでは、またのではでは、またのでは、またのでは、またのでは、またのでは、またのでは、またのでは、またのでは、またのでは、またのでは、またのでは、またの | ま果をまと ペートを作 | | |
| 第4回 第5回 第6回 第7回 第8回 | 農産物の加工実習:ピク 農産物の加工実習:製/ 農産物の加工実習:製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工品(パター 水産物の加工実習:かる 農産物の加工実習:まん | フルス 【担 パン(製パンの パン(製パン実 まこ)、農産物 ー・マヨネーズ 上 にじゅう 【担 | 当:桑原真】 原理) 【担 ででは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 | 賀、桑原真、: | 桑原倫】 | 実習結果 次回のレ 第4・5回 ま習結果 実習結果 実習結果 | をまとめ ポート提 分の実習 をまとめ をまとめ | 、レポー 出のためI 結果をま、 、課題をI 、レポー 、レポー | こ、実習新 とめ、レオ 調査する。 トを作成す | き果をまとパートを作っる。 | | |
| 第4回 第5回 第6回 第7回 第8回 | 農産物の加工実習:ピグ 農産物の加工実習:製/ 農産物の加工実習:製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工品(バター 水産物の加工実習:かる 農産物の加工実習:まん | フルス 【担 パン(製パン実 パン(製パン実 まこ)、3 農産物 ・マコネーズ 上にご 【担 しじゆう 【 担当: | 当:桑原真】 「原理」 【担 [10 mm 工品(ま. | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 | 賀、桑原真、 | 桑原倫】 | 実習結果 次回の 第4・5回 実習結果 実習結果 実習結果 実習結果 | をまとめ ポート提 分の実習 をまとめ をまとめ をまとめ | 、レポー 出のためI 結果をま。 、課題をI 、レポー 、レポー | 二、実習新 とめ、レオ 調査する。トを作成すトを作成すトを作成す | ま果をまと パートを作 一る。 一る。 | | |
| 第4回 第5回 第6回 第7回 第8回 第9回 | 農産物の加工実習: ピク 農産物の加工実習: 製/ 農産物の加工実習: 製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工よで、シー 水産物の加工実習: かる 農産物の加工実習: まん 農産物の加工実習: 豆腐 | フルス 【担当: パン(製パンのパン (製パン実まこ)、農産物 ・・マヨネーズ はほこ 【担 はじゆう 【 はなっ、マヨネー | 当:桑原真] 原理) 【担 の加工品(ま つ)について 当:桑原倫] [担当:太田] 古賀] | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 【担当:太田、古 | | | 実習結果 次回の 第4・5回 実習結果 実習結果 実習結果 実習結果 | をまとめ ポート提 分の実習 をまとめ をまとめ をまとめ | 、レポー 出のためI 結果をま。 、課題をI 、レポー 、レポー | こ、実習新 とめ、レオ 調査する。 トを作成す | ま果をまと パートを作 一る。 一る。 | | |
| \$40 \$50 \$60 \$70 \$80 \$90 \$110 | 農産物の加工実習:ピク 農産物の加工実習:製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工品(バター 水産物の加工実習:かる 農産物の加工実習:これ 農産物の加工実習:豆腐 畜産物の加工実習:ご覧 農産物の加工実習:ご覧 | フルス 【担 パン (製パンの パン (製パン実 モンマヨネーズ まぽこ 【担当: ロじゆう 【担当: ロンジ・原倫】 | 当:桑原真] 原理) 【担 の加工品(ま つ)について 当:桑原倫] 古賀] ズ 【担当 、 、 | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 【担当:太田、古 | | | 実習結果 実習 智 結果 果実習 智 結果 果実習 智 結果 果実 習 結果 果実 習 結果 果実 当 智 結果 果実 当 音 ・ | をまとめ ポート実 と をまと とめ め め め め め め め め め め め め め め め め め | 、レポー出のために 結果をま 、 課題を ・ 、 、 レポー 、 、 レポー 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 | こ、実習新 大を作成す 大を作成す 大を作成す 大を作成す 大を作成す 大を作成す | き果をまと ペートを作 一る。 一る。 | | |
| \$40 \$50 \$60 \$70 \$80 \$90 \$110 \$110 | 農産物の加工実習:型、 農産物の加工実習:製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工品(バター 水産物の加工実習:かま) 農産物の加工実習:かま 農産物の加工実習:この 農産物の加工実習:ごの 農産物の加工実習:パク 農産物の加工実習:パク 農産物の加工実習:パク 農産物の加工実習:パク 農産物の加工実習:スポン 【担当:古質、桑原真、 農産物の加工実習:スポン | フルス 【担 パン (製パンの パン (製パン実 モン (製パン実 を産れる 「担当」 ロじゅう 【担当: マー、マヨネー ノ桑原倫】 【担ジャー | 当:桑原真] 原理) 【担 (おこ) (こついて 出当:桑原倫] 担当:太田] 古賀] ・ズ 【担当 (力) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語) (本語 | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 【担当:太田、古 | | | 実習結果 早 実 実 智 | をました ままれる かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かん | 、レポー 出のため! 結果をま、 、 はポー 、 レポー 、 レポー 、 レポー | こ、実習者がより、とめ、レオーのでは、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、 | き果をまと ペートを作 る。 る。 | | |
| \$40 \$50 \$60 \$70 \$80 \$90 \$110 \$110 \$120 | 農産物の加工実習:ピグ 農産物の加工実習:製/ 農産物の加工実習:製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工実習:かま 農産物の加工実習:かま 農産物の加工実習:まん 農産物の加工実習:ボグ 農産物の加工実習:パグ 農産物の加工実習:パグ 農産物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン | アルス 【担 パン(製パン実 パン(製パン実 を ボー・マー)、ま に に じ い は は に は に は に は に い は は に は に は は は は | 当:桑原真] 原理) 【担の加工品(また) について 当:桑原倫] 担当:太田] 古賀] ズ 【担当)、畜産物の 当:桑原倫] | 当:桑原倫】 んじゆう・豆腐)、 【担当:太田、古 :桑原真】 :桑原真】 | | | 実 第 | をました は と と と と と と と と と と と と め め め め め め め | 、レポー 出のため! 結果をま 、 、 レポー 、 、 レポー 、 、 レポー 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 | ことの重ないでは、ことのでは、ことのでは、ことのでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、こ | 当果をまと ペートを作 一る。 一る。 一る。 | | |
| \$40 \$50 \$60 \$70 \$80 \$90 \$110 \$112 \$130 \$140 | 農産物の加工実習: ピク 農産物の加工実習: 製/ 農産物の加工実習: 製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工実習: かま 農産物の加工実習: まん 農産物の加工実習: 豆腐 畜産物の加工実習: 豆腐 食産物の加工実習: スポ 、 農産物の加工実習: スポ 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 | プルス 【担 パン(製パン実 パン(製パン実 オー・マー・スート 「担当」 は 「 | 当:桑原真] 原理) 【担 の加工品(ま) について 当:桑原倫] 古賀] 古賀] 当:桑原倫] 当:桑原倫] 当:桑原倫] | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 【担当:太田、古 :桑原真】 加工品(アイスクリ | 一人) につい | | 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 | を ポ 分 を を を を を を を を を を を を を を を を を | 、レポー出のため() 結果を言い、 はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はい | ことの調査を存在の成成でする。成立では、大きのでは、ままでは、ままでは、ままでは、ままでは、ままでは、ままでは、ままでは、ま | き果をまと ペートを作 ーる。 ーる。 ーる。 | | |
| \$40 \$50 \$60 \$70 \$80 \$90 \$110 \$112 \$130 \$140 | 農産物の加工実習:ピグ 農産物の加工実習:製/ 農産物の加工実習:製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工実習:かま 農産物の加工実習:かま 農産物の加工実習:まん 農産物の加工実習:ボグ 農産物の加工実習:パグ 農産物の加工実習:パグ 農産物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン 、保証物の加工実習:スポン | プルス 【担 パン(製パン実 パン(製パン実 オー・マー・スート 「担当」 は 「 | 当:桑原真] 原理) 【担 の加工品(ま) について 当:桑原倫] 古賀] 古賀] 当:桑原倫] 当:桑原倫] 当:桑原倫] | 当:桑原倫】 んじゆう・豆腐)、 【担当:太田、古 :桑原真】 :桑原真】 | 一人) につい | | 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 | を ポ 分 を を を を を を を を を を を を を を を を を | 、レポー出のため() 結果を言い、 はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はい | ことの重ないでは、ことのでは、ことのでは、ことのでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、こ | き果をまと ペートを作 ーる。 ーる。 ーる。 | | |
| \$40 \$50 \$60 \$70 \$80 \$90 \$110 \$120 \$130 \$140 | 農産物の加工実習: ピク 農産物の加工実習: 製/ 農産物の加工実習: 製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工実習: かま 農産物の加工実習: まん 農産物の加工実習: 豆腐 畜産物の加工実習: 豆腐 食産物の加工実習: スポ 、 農産物の加工実習: スポ 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 | プルス 【担 パン(製パン実 パン(製パン実 オー・マー・スート 「担当」 は 「 | 当:桑原真] 原理) 【担 の加工品(ま) について 当:桑原倫] 古賀] 古賀] 当:桑原倫] 当:桑原倫] 当:桑原倫] | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 【担当:太田、古 :桑原真】 加工品(アイスクリ | 一人) につい | | 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 実 | を ポ 分 を を を を を を を を を を を を を を を を を | 、レポー出のため() 結果を言い、 はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はいかい はい | ことの調査を存在の成成でする。成立では、大きのでは、ままでは、ままでは、ままでは、ままでは、ままでは、ままでは、ままでは、ま | き果をまと ペートを作 ーる。 ーる。 ーる。 | | |
| 第4回 第5回 第6回 第7回 第8回 第10回 第11回 第13回 第14回 第15回 | 農産物の加工実習:ピク 農産物の加工実習:製/ 水産物の加工品(かまに 畜産物の加工場習:かま 農産物の加工実習:かま 農産物の加工実習:する 農産物の加工実習:する 農産物の加工実習:スポ 、提連当の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ 、農産物の加工実習:スポ | プルス 【担 パン (製パン実 パン (製パン実 ー・マン (製 リーン (製 リーン (型 リーン (リーン (リー) (リーン (リーン (リーン (リーン (リーン (リーン (リーン () | 当:桑原真] 原理) 【担 の加工品(ま) について 当:桑原倫] 古賀] 古賀] 当:桑原倫] 当:桑原倫] 当:桑原倫] | 当:桑原倫】 んじゅう・豆腐)、 【担当:太田、古 :桑原真】 加工品(アイスクリ | 一人) につい | で | 実実実実実実実投 | を ポ 分 を を を を を を を で 習 と と と と と と と と と し し い め め め め め め め め い い | 、レポー 出のたます。 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 | こと関うををををををなっている。すっている。は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、 | 当果をまと ペートを作 一る。 一る。 一る。 | 成す | |