

| | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|-------------------|---------|--|----------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------|------------|-----------|
| 科目区分 | 専門教育科目 | 科目名 | 食品加工学実習 | | 科目コード | 22S404 | 担当者 | 太田 美代、古賀 克彦、 桑原 倫子、桑原 真美 | | | |
| 対象学生 | 生活創造学科 栄養士コース 2年生 | 学期区分 | 後期 | | 単位数 | 1 | 担当形態 | オムニバス | | | |
| | | 授業形態 | 実習 | | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| | | | | | | 免許・資格要件 | 栄養士推奨 | | | | |
| 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. 「 反心 」 誠実な人柄と 人間力 | 2. 「 創造 」 高度な知性と 創造力 | 3. 「 実践 」 明確な意思と 実践力 | | | |
| 科目の到達目標 | | | | | | ① 誠実性・真摯性 | ② 多様性・協働性 | ③ 知識・技能 | ④ 表現考力・創造断力 | ⑤ 実行力性・自立性 | ⑥ 就業力・貢献力 |
| 1. | 加工食品と品質検査の関係が理解できる | | | | | | | | | | |
| 2. | 加工食品を作る技術が高まる | | | | | | | | | | |
| 3. | 保存性に対する意識が高まる | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | ○ | ○ | ◎ | | | |
| 5. | | | | | | 成績評価の方法と割合 | | | | | |
| 授業方法 | | | | | | 提出物（40%） 定期試験（30%） 受講態度（30%） | | | | | |
| グループ形式をとり、協働して実習と品質検査を行う。 | | | | | | | | | | | |
| 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：太田、古賀、桑原倫、桑原真】 | | | | | シラバスを読み、学びの準備をする。 | | | | | |
| 第2回 | 農産物の加工実習：ピクルス 【担当：桑原真】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第3回 | 農産物の加工実習：豆腐 【担当：古賀】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第4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。 | | | | | |
| 第5回 | 加工食品の製造・販売 【担当：太田、古賀、桑原倫、桑原真】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第6回 | 加工食品の製造・販売 【担当：太田、古賀、桑原倫、桑原真】 | | | | | 事前に販売する加工食品の製造の流れを把握しておく。 | | | | | |
| 第7回 | 農産物の加工実習：シフォンケーキ 【担当：桑原倫】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第8回 | 農産物の加工実習：パン 【担当：桑原真】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第9回 | 農産物の加工実習：まんじゅう 【担当：太田】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第10回 | 畜産物の加工実習：ソーセージ 【担当：桑原倫】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第11回 | 畜産物の加工実習：バター、マヨネーズ 【担当：桑原真】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第12回 | 農産物の加工実習：ピザ・トマトソース 【担当：桑原倫】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第13回 | 農産物の加工実習：生パスタ 【担当：桑原真】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第14回 | 農産物の加工実習：スポンジ 【担当：桑原倫】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。 | | | | | |
| 第15回 | 畜産物の加工実習：アイスクリーム 今後への課題と提言、大掃除 【担当：古賀】 | | | | | 実習結果をまとめ、レポートを作成する。筆記試験に備える。 | | | | | |
| 試験 | 定期試験を実施する | | | | | | | | | | |
| 教科書 | 教科書なし 授業中に資料を配布 | | | | 受講生への メッセージ | 食品の加工・保存についての基礎的な知識を身につけましょう。 | | | | | |
| 参考書等 | 食品加工学-加工から保存まで-第2版 露木英男・田島真 編著 | | | | | | | | | | |