

科目区分	専門教育科目	授業科目名	食品加工学実習				科目コード	25S404	担当者	古賀 克彦、富工 由貴、桑原 真美、太田 智子			担当形態	オムニバス
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	2年次	開講学期	後期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士推奨			
授業形態	実習	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連								科目に含めることが必要な事項			

授業の主題	本実習では、食品の加工技術とその科学的原理を学び、栄養価の保持、風味の向上、保存性の確保を目的とした加工法を実践的に習得する。さらに、食品の特性や衛生管理の重要性を理解し、栄養士としての現場で求められる基礎的な食品加工の知識と技術を身につけることを目指す。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出されたレポートは、添削後に返却する。
授業の方法	グループ形式をとり、協働して実習と品質検査を行う。	アクティブ・ラーニングの実施方法	実際に加工食品の製造を行う。 実習中に随時、質疑応答を行い、加工食品の製造方法や、加工や保存の原理について学ぶ。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
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、富工、桑原、太田】	シラバスを読み、学びの準備をする。	第9回	農産物の加工実習：まんじゅう 【担当：富工】	実習結果をまとめ、レポートを作成する。	
第2回	農産物の加工実習：ピクルス 【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：太田】	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11回	畜産物の加工実習：バター、マヨネーズ 【担当：太田】	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：富工】	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：マカロン 【担当：桑原】	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(美)、古賀、桑原、太田】	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】	実習結果をまとめ、レポートを作成する。	
第6回	畜産物の加工実習：アイスクリーム 【担当：古賀】	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14回	農産物の加工実習：スポンジ 【担当：太田】	実習結果をまとめ、レポートを作成する。	
第7回	農産物の加工実習：シフォンケーキ 【担当：太田】	実習結果をまとめ、レポートを作成する。	第15回	食品加工実習の総括、原価率等各種計算方法に関する説明【担当：古賀】	これまでの実習結果をまとめる。 食品加工の原理や保存方法、各種計算について復習を行う。	
第8回	農産物の加工実習：パン 【担当：桑原】	実習結果をまとめ、レポートを作成する。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	30分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	教科書なし 各回授業中に資料(紙媒体)を配布	受講生へのメッセージ	食品加工実習では、様々な加工食品を実際に調理しながら、その工程や特性について学びます。実習を通じて、加工食品に関する知識を深めるとともに、実際に作ることで得られる実感や理解も大切です。積極的に授業に参加し、手を動かすことで多くの学びを得てください。疑問に思うことや分からないことがあれば、担当教員に遠慮なく質問し、実習内容を確実に身につけましょう。頑張ってください。
参考書 [書名/著者名/出版社]	食品加工学 加工から保蔵まで 第2版/露木英男/共立出版		

