

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	19S500	担当者	太田 美代、古賀 克彦、 桑原 真美、桑原 倫子			
対象学生	栄養士コース 2年生		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				
						免許・資格要件	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. 「尽心」 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 ・ 創造断 力	⑤ 実行力 ・ 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：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。					
第3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4回	農産物の加工実習：製パン（製パンの原理） 【担当：桑原倫】					次回のレポート提出のために、実習結果をまとめる。					
第5回	農産物の加工実習：製パン（製パン実習） 【担当：桑原倫】					第4・5回分の実習結果をまとめ、レポートを作成する。					
第6回	水産物の加工品（かまぼこ）、農産物の加工品（まんじゅう・豆腐）、 畜産物の加工品（バター・マヨネーズ）について 【担当：太田、古賀、桑原真、桑原倫】					実習結果をまとめ、課題を調査する。					
第7回	水産物の加工実習：かまぼこ 【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：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9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10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11回	農産物の加工品（スポンジ・生パスタ）、畜産物の加工品（アイスクリーム）について 【担当：古賀、桑原真、桑原倫】					実習結果をまとめ、課題を調査する。					
第12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	畜産物の加工実習：アイスクリーム 【担当：古賀】					実習結果をまとめ、レポートを作成する。					
第15回	今後への課題と提言、大掃除 【担当：太田、古賀、桑原真、桑原倫】					授業の復習をし、筆記試験に備える。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	食品加工学 露木英男 榎共立出版				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	なし										