

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	23S404	担当者	太田 美代、古賀 克彦、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										科目に含まれることが必要な事項	

授業の主題	食品加工の原理を学び、加工食品に対する意識を高める。	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、質疑応答を行う。

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：太田(美)、古賀、桑原、太田(智)】	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：太田(美)】	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：桑原】	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(智)】	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：桑原】	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(美)】	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：太田(智)】	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(智)】	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	加工食品の製造・販売 【担当：太田(美)、古賀、桑原、太田(智)】	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(智)】	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(智)】	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。	
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 [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		

