

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------|-------|-----------------|------|----|-------|--------|---------|-------------------------|---------|----------------------|------|----------------|--|
| 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 | 24S404 | 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 | | | | | | | | | | 科目に含め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：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：太田(智)】 | 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：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(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 | 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(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 | 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 | | |

