

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	26S404	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	秋学期	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、栄養士が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：マフィン 【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：燻製 【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：古賀、富工、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：果物の瓶詰 【担当：太田】	実習結果をまとめ、レポートを作成する。	
第7回	畜産物の加工実習：チーズ 【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		

評価基準																
	学修成果の大分類	学修成果の中分類 [10の力]	配点比率(%) 学修成果(%)	評価方法の配点比率(%)					学修成果の小分類			尺度				
				定期試験	臨時試験	提出物	発表内容	受講態度	実習評価	学修成果の到達目標	修得する能力	評価方法/評価指標	レベル5 (S : 100~90%)	レベル4 (A : 89~80%)	レベル3 (B : 79~70%)	レベル2 (C : 69~60%)
卒業認定・学位授与の方針(ディプロマ・ポリシー)	尽心	① 学習意欲	30					30	実習に真摯に取り組んでおり、課題の提出期限も守ることが出来ている。	勤勉性、誠実性	受講態度、提出物	毎回真摯に実習に取り組んでおり、提出物の期限も守られている。	ほぼ毎回真摯に実習に取り組んでいる。かつ提出物の遅れは2回以内である。	実習にはある程度積極的に取り組んでいる。かつ提出物の遅れは3回である。	実習にはある程度積極的に取り組んでいる。かつ提出物の遅れは4回である。	実習には積極的に取り組んでいない。また、提出物の遅れが5回以上ある。
		② 規律性														
	知識・技能	③ 知識	30	30					食品加工に関する基本的な知識を十分に有し、説明することが出来る。	専門的知識	筆記試験	食品加工に関する基本的な知識を十分に有し、他者に説明することが出来る。	食品加工に関する知識を有し、他者に説明することが出来る。	食品加工に関する知識を有している。	食品加工に関する知識をある程度有している。	食品加工に関する知識が不十分である。
		④ 技能	40			40			食品加工に関する技術を十分に有し、他者へ指導することが出来る。	専門的技術	レポート	食品加工に関する基本的な技術を十分に有しており、他者に説明することが出来る。	食品加工に関する基本的な技術を有しており、他者に説明することが出来る。	食品加工に関する基本的な技術を有している。	食品加工に関する基本的な技術をある程度有している。	食品加工に関する技術が不十分である。
	創造	⑤ 情報活用能力														
		⑥ 課題解決力														
		⑦ 言語活用能力														
	表現	⑧ コミュニケーション力														
		⑨ 主体性														
	実践	⑩ 協働性														
⑩ 協働性																
合計			100	30		40		30								