

科目名	食品加工学実習(実習)		科目ナンバー	HN-FA2204-NF		
担当者 (実務経験名)	教授 木村 久江					
履修期	2年 前期		卒業単位	選択 1単位		
免許・資格	栄養士・フードスペシャリスト必修					
授業概要	食品加工学で学んだ「食材の加工や利用」を本実習で実践し、加工食品の製造理論や工程への理解度が深まる。また自ら加工した食品を中心に献立の作成、調理と幅広い取り組みにより食品や食材への関心度が高まる。(授業内容は食材の時期により変更することがある)					
到達目標	知識・理解	(1)加工食品の製造理論や工程について説明できる。 (2)食品加工の知識をもち、それらに応用することができる。				
	思考・判断	(1)加工食品の知識やデータを主体的に受け入れ、自ら考え、判断できる。 (2)食材の加工利用について自分の意見を論理的に展開できる。				
	興味・意欲・態度	(1)加工食品を調理の実践に活かすことができる。 (2)加工食品に関して深い認識をもつことができる。				
	技能・表現	(1)専門用語を用いて実習レポートを作成することができる。 (2)周囲の人と協働し、円滑なコミュニケーションをとりながら作業を進めることができる。				
授業計画	授業内容		事前事後学習内容		時間 (時間/週)	
	1	オリエンテーション	シラバス説明、事前学習:教科書の該当部分を読む。		1	
	2	いちごジャムの製造とその原理	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	3	小麦の加工とその原理1(お菓子の家の生地作り)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	4	小麦の加工とその原理2(お菓子の家の焼成)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	5	小麦の加工とその原理3(お菓子の家の組み立て)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	6	梅サワードリンクの製造とラベルづくり(5月下旬~6月上旬)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	7	味噌の製造とその原理(次回より味噌の熟成観察)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	8	ソーセージの製造とその原理(味噌の熟成観察)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	9	トマト加工品の製造とその原理(味噌の熟成観察)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	10	甘酢漬けピクルスの製造(味噌の熟成観察)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	11	ヨーグルトの製造とその原理(味噌の熟成観察)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	12	まとめ ヨーグルトの官能検査(味噌の熟成観察)	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:レポート提出。		1	
	13					
	14					
15						
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験					
	レポート	○	○	○	○	50%
	課題					
	実技	○	○	○	○	20%
	受講状況・態度	○	○	○	○	30%
その他()						
フィードバックの方法	毎回の実習内容をレポートにして翌週提出する。レポートは、製造目的、材料、製造方法、製造結果・考察の項目に従って記載する。口頭でフィードバックを行う。					
教科書	食品加工実習 福沢美喜男他編著 建帛社 およびプリント資料配布					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	実習での加工は全てグループワークで取り組む。					
ICT活用	スライドなどを用いて、実習や課題の提示、アンケートなどを行う。					
メッセージ・備考	食品の製造や評価の実体験を通して、実際の加工食品現場の雰囲気や少しくも多く感じるようにして下さい。また、実習中は、特に安全面に留意し実施するよう心掛けて下さい。					
関連科目	食品加工学					