

Minami Kyushu University Syllabus

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2024年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		管理栄養学科		
科目名称	食品加工学実習					授業形態	実習		
科目コード	302200	単位数	1単位	配当学年	2	実務経験教員		アクティブ ラーニング	○
担当教員名	竹之山 慎一							ICT活 用	○
授業概要	<p>食品学Ⅰ・Ⅱにおいて学習した食品の総論・各論的な考え方、並びに食品加工、保存・貯蔵特性、包装及び加工食品の規格・表示制度について習得した内容について、実際に加工食品を作ることによって体得させる。用いる食材は農産物、畜産物、水産物と多岐に渡り、タンパク質の凝固、炭水化物のゲル化、エマルジョン等を中心として食品成分の変化、物理・化学的について理解を深めさせる。食品の加工の原理と技術を習得することを到達目標とする【知識・理解の獲得】。</p>								
関連する科目	食品学Ⅰ・食品学Ⅱ・食品学実験を事前に、食品学加工学実習と同時期に食品学Ⅲを履修することが望ましい。								
授業の進め方 と方法	<p>毎回前半にパワーポイントによるプレゼンテーションを用いた講義を行い、その後の実習を展開します。授業の全般的に下記の授業計画の項目について実習し、その実習途中に質問項目を投げかけ、グループディスカッション等にて、学びを深められるようにします。また、毎回実習の内容に応じて、レポート課題等を課します。さらには実習の最後に、各班ごとにグループディスカッションを行い、自由課題による実習を行います。ICTの活用のために、小テストや課題、授業内容のフィードバックをユニバーサルパスポートの授業ツール（クラスプロファイル）を活用して行います。</p>								
授業計画 【第1回】	1. うどんの加工（穀類を用いた加工食品であるうどんについて実習を行います）								
授業計画 【第2回】	2. 中華麺の加工（穀類を用いた加工食品である中華麺について実習を行います）								
授業計画 【第3回】	3. 豆腐の加工（豆類を用いた加工食品である豆腐について実習を行います）								
授業計画 【第4回】	4. 味噌の加工（豆類と穀類を用いた加工食品である味噌について実習を行います）								
授業計画 【第5回】	5. 漬物の加工（野菜類を用いた加工食品である漬物について実習を行います）								
授業計画 【第6回】	6. 燻製食品の加工（各種食品を用いた加工食品である燻製食品について実習を行います）								
授業計画 【第7回】	7. ソーセージの加工（肉類を用いた加工食品であるソーセージについて実習を行います）								
授業計画 【第8回】	8. かまぼこの加工（魚介類を用いた加工食品であるかまぼこについて実習を行います）								
授業計画 【第9回】	9. こんにやくの加工（いも類を用いた加工食品であるこんにやくについて実習を行います）								
授業計画 【第10回】	10. 果実類の加工（果実類を用いた加工食品であるシロップ漬けについて実習を行います）								

授業計画 【第11回】	11. バターの加工（乳類を用いた加工食品であるバターについて実習を行います）
授業計画 【第12回】	12. ジャムの加工（果実類を用いた加工食品であるジャムについて実習を行います）
授業計画 【第13回】	13. 乾燥食品の加工（各種食品を用いた加工食品である乾燥食品について実習を行います）
授業計画 【第14回】	14. 調味料（焼肉のたれ）の加工（各種食品を用いた加工食品である調味料について実習を行います）
授業計画 【第15回】	15. 加工食品の規格・表示の調査について（加工食品の企画・表示等について調査を行い実習を行います）
授業の到達目標	食品の加工の原理と技術を習得することを到達目標とする。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)
授業時間外学習【予習】	【予習】教科書・参考書等を熟読し、講義内容を把握しておくこと（1hr）。
授業時間外学習【復習】	【復習】講義内容や配布資料を確認・復習しておくこと（1hr）。
課題に対する フィードバック	レポートは評価後、返却及び解説を行います。
評価方法・基準	以下の項目に基づいて評価します。 1) 学習意欲・質疑応答-15点 2) 小テスト・レポート提出-70点 3) プレゼンテーション-15点
テキスト	特になし プリント等配布
参考書	食べ物と健康～食品の科学～ 太田英明ら 南江堂 食べ物と健康～食品の加工～ 太田英明ら 南江堂 日本食品大事典 医歯薬出版株式会社 食品成分表
備考	