

| Minami Kyushu University Syllabus | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---------|---------|---|---------|----------------|-----|
| シラバス年度 | 2021 | 開講キャンパス | 宮崎キャンパス | 開設学科 | 食品開発科学科 | | |
| 科目名称 [英語名称] | 食品製造学外実習 [Field Training for Food Processing] | | | 実務経験 教員担当 | ○ | アクティブ ラーニング | ○ |
| 科目コード | 274701 | 授業形態 | 実習 | 単位数 | 2 | 配当学年 | 3年次 |
| 教員氏名 | 矢野原 泰士/岡崎 善三 | | | 学位授与の方針 との関連 | 専門 | | |
| 授業概要 | <p>本授業の目的は、食品の製造や開発の現場で、1)生産技術、2)生産管理(品質管理、作業管理、商品開発等)、3)食品等の衛生管理、4)食品加工機器・分析装置、5)環境管理、6)省エネルギー等について、体験学習を行うことです【専門力の育成】。</p> <p>学内における実験・実習だけでは、設備等の関係で制限があります。そのため、学外の食品関連企業や公設試験研究機関の協力を得て、学外で学習します【専門力の育成】。</p> | | | | | | |
| 関連する科目 | 事前に「食資源利用学」、「食品流通・消費論」、「食品保蔵学」、「食品の官能評価・識別論」を受講しておくことが望まれます。 | | | | | | |
| 授業の進め方と方法 | <p>実習時期は、8月中旬～9月上旬。日数は8日間程度。各実習受け入れ先が設定した期間となる。この期間以外に、適宜、本学教員より事前指導・事後指導が行われる。詳細は掲示する。なお、実習全日程ならびに事前・事後指導すべてに出席することが受講条件である。身嗜み(訪問時の挨拶、清潔感のある服装、衛生的な頭髮と爪)を整え、実習作業時の安全確認と作業指示を順守すること。</p> | | | | | | |
| 授業計画 | <p>実習内容</p> <p>A)食品製造の分野</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)酒類(清酒、焼酎、ビール、ワイン、リキュール類) 2)調味料(醤油、味噌、食酢、各種つゆ、たれ、ソース類等) 3)漬物 4)飲料(果実飲料、清涼飲料等) 5)牛乳、乳製品 6)食肉加工 7)水産加工 <p>B)公設試験研究機関</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)各種食品類の製造試験・研究 2)各種食品類の分析・鑑評(官能検査)、保存等の試験研究 <p>受講資格:食品開発科学科3年次のみが履修できる。</p> | | | | | | |
| 授業の到達目標 | 学外の食品企業や公設試験研究機関における食品製造現場での実習を通して、製造現場の理解を深め、食品の生産技術、生産管理、品質管理、食品分析等の知識および技術を習得する【専門力の育成】。 | | | | | | |
| 授業時間外の学修 | 関連領域に関する情報を収集して、事前学習を行うとともに、実習後にレポートを提出すること。 | | | | | | |
| 課題に対するフィードバック | 研修期間以外に、適宜、本学教員より事前指導・事後指導が行われる。 | 評価方法 | | 以下の項目に基づいて総合的に評価します。 1)受講態度 2)実習先の評価 3)レポート | | | |
| テキスト | 予備学習のためのプリント教材を配布する。詳細は実習先の指示に従うこと。 | | | | | | |
| 参考書 | 使用しない | | | | | | |
| 備考 | 鳥取県産業技術センター食品開発研究所での在職時に、食品加工等に関する実務経験がある。 | | | | | | |