

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]	食品工場見学 [Trip of Food Factories]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	278100	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	岡崎 善三/矢野原 泰士/吉本 博明			学位授与の方針 との関連	専門		
授業概要	食品工場の見学を通して、製造現場における機械装置、加工工程、上水・浄化処理、排水・廃棄物処理、衛生管理、品質管理等についてその実態を学び、食品及び食品加工・製造に関する知見の拡大・深化を目指す。						
関連する科目	1年～2年までに受講した全科目						
授業の進め方と方法	学外事業対象の会社について、会社の規模・歴史、会社の理念、製造物、製造方法等について予習授業を開催する。各社での質問時間に積極的に対応することを指導する。						
授業計画	<p>学内授業と学外授業を合わせて6日間を6月～8月に予定 学外授業は、8月の集中講義期間に実施予定</p> <p>第1回 6月 : 食品工場見学の計画、工場見学心得等の説明 第2回 7月 : 食品工場見学先企業、公設機関の事業概要の説明 第3回 8月 : 見学予定企業並びに公的機関における製造工程、品質管理、環境対策等の講義 第4回 8月下旬 第1日目 県西地区の2～3工場の見学 第5回 8月 第2日目 県央、県北地区の公設試験場、工場の見学 第6回 8月 第3日目 県南地区の焼酎工場、漬物工場の見学</p>						
授業の到達目標	大学の授業では経験できない工場現場での食品原料処理、製造工程、包装出荷工程、品質管理及び環境対策などを視察見学して、企業に於ける生産活動の実態を理解することを目的とする。						
授業時間外の学修	関連領域に関する情報及び見学工場・事業場を調査蒐集して事前学習を行うと共に、授業・見学後の復習を徹底すること。						
課題に対する フィードバック	工場見学レポートの提出	評価方法		レポート評価 50点/出席率 50点			
テキスト	プリント教材を配布						
参考書	なし						
備考	工場見学に相応しい服装で参加すること(怪我、衛生管理対応)						