

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		管理栄養学科
科目名称 [英語名称]	食品加工学実習 [Food Processing Practice]				実務経験 教員担当	アクティブ ラーニング	○
科目コード	302200	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	2年次
教員氏名	竹之山 慎一				学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(1) DP2(2)	
授業概要	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」「汎用的技能」。						
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	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。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. うどんの加工 2. 中華麺の加工 3. 豆腐の加工 4. 味噌の加工 5. 漬物の加工 6. 燻製食品の加工 7. ソーセージの加工 8. かまぼこの加工 9. こんにゃくの加工 10. 果実酒の加工 11. バターの加工 12. ジャムの加工 13. 乾燥食品の加工 14. 調味料(焼肉のたれ)の加工 15. 加工食品の規格・表示の調査について 						
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「知識・理解」「汎用的技能」。						
授業時間外の学修	受動的な授業時間内の学習ではせっかく学んだ内容の理解ができず、能動的な授業時間外学修に取り組むことが望まれます。「食品学Ⅰ」や「食品学Ⅱ」で学んだことをしっかりと復習し、食品や栄養のことについて各種参考図書、専門図書、実習書および新聞等の時事問題の中で出てくる食品学について学び、日頃から食・栄養・健康について情報を収集して下さい。さらには「食品学Ⅰ」や「食品学Ⅱ」だけでなく大学での他の基礎科目、実験実習科目との関連性なども考え、予習・復習をしっかりとして下さい(予習30分程度・復習45分程度)。						
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			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							