

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	食品製造学外実習						授業形態	実習	
科目コード	274701	単位数	2単位	配当学年	3年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	岡崎 善三、矢野原 泰士、吉本 博明								
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・鑑別論」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5日間。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。</p> <p>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、衛生的な頭髪と爪）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 【第1回】	オリエンテーション（実習内容の説明）								
授業計画 【第2回】	各種食品類の製造試験①								
授業計画 【第3回】	各種食品類の製造試験②								
授業計画 【第4回】	各種食品類の製造試験③								
授業計画 【第5回】	各種食品類の製造試験④								
授業計画 【第6回】	各種食品類の製造試験⑤								
授業計画 【第7回】	各種食品類の分析①								
授業計画 【第8回】	各種食品類の分析②								
授業計画 【第9回】	各種食品類の分析③								
授業計画 【第10回】	官能検査①								
授業計画 【第11回】	官能検査②								

授業計画 【第12回】	官能検査③
授業計画 【第13回】	保存等の試験研究①
授業計画 【第14回】	保存等の試験研究②
授業計画 【第15回】	保存等の試験研究③、まとめ
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】。
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)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(3)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)
授業時間外の学修 【予習】	関連領域に関する情報を収集して、事前学習を行う。
授業時間外の学修 【復習】	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・基準	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	受講資格：食品開発科学科3年次のみが履修できる。