

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2023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	食品工場見学					授業形態	演習		
科目コード	278100	単位数	2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	岡崎 善三、矢野原 泰士、吉本 博明							ICT活 用	○
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								
授業の方法と進め方	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。 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								
授業計画【第1回】	食品工場見学の計画、工場見学心得等の説明								
授業計画【第2回】	食品工場見学先企業、公設機関の事業概要の説明								
授業計画【第3回】	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								
授業計画【第4回】	第1日目 県西地区の2～3工場の見学								
授業計画【第5回】	第2日目 県央、県北地区の公設試験場、工場の見学								
授業計画【第6回】	第3日目 県南地区の工場の見学								
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。								
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)								
授業時間外の学習【予習】	見学先企業のHPを閲覧し、事業内容、事業規模(売上高、従業員数等)、沿革等を調べノートに記載する。 見学したときに質問したい内容を事前に考える(120分)								
授業時間外の学習【復習】	訪問先企業の見学した感想、感じた課題、今後の展開に関するアイデアをノートにまとめる。								

課題に対する フィードバック	見学レポートについては、Unipa上で提出する。提出したレポートに対して、教員がフィードバックする。
評価方法・基準	レポート評価（100点） 工場見学欠席者は、不可とする。
テキスト	プリント プリント資料を配布。
参考書	
備考	工場見学に相応しい服装（スーツ上下）で参加すること（怪我、衛生管理対応）