

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026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			
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、近藤 知巳									ICT活 用	
授業概要	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る。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、学外で学習する。 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。										
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。 1日目：訪問会社の調査及びグループディスカッション（本館6階、栄養教育実習室） 2日目：宮崎県農協果汁株式会社（サンA）、宮崎県食品開発センター、総合農業試験場 3日目：榎栗山ノーサン、霧島酒造（霧島ファクトリーガーデン）、都城フィールドセンター										
授業計画 【第1回】	訪問会社の調査及びグループディスカッション 会社の規模・歴史、会社の理念、製造物、製造方法等について調査、プレゼンテーションを行う。										
授業計画 【第2回】	宮崎県農協果汁株式会社（サンA）、宮崎県食品開発センター、総合農業試験場										
授業計画 【第3回】	榎栗山ノーサン、霧島酒造（霧島ファクトリーガーデン）、都城フィールドセンター										
授業計画 【第4回】											
授業計画 【第5回】											
授業計画 【第6回】											
授業計画 【第7回】											
授業計画 【第8回】											
授業計画 【第9回】											
授業計画 【第10回】											

授業計画 【第11回】	
授業計画 【第12回】	
授業計画 【第13回】	
授業計画 【第14回】	
授業計画 【第15回】	
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。 また、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)／*
授業時間外学習【予習】	訪問する会社について、HP等で調査する。また、製品についても製造方法、特徴等を調査すること。
授業時間外学習【復習】	訪問した会社での調査結果をまとめる。
課題に対する フィードバック	会社訪問報告書にてフィードバックする
評価方法・基準	以下の項目に基づいて評価します。 1) 工場見学での積極性を観察し評価する。 2) 工場見学レポートの内容を評価する。
テキスト	訪問企業のホームページ
参考書	訪問企業のホームページ
備考	訪問先の都合等により、訪問先が変更になることがあります。 時期は、9月中旬頃を予定しています。日程が確定した時点で、連絡します。