

科目名	食品製造・加工実習						年度	2026	
英語科目名	Food manufacturing and processing experiment						学期	通年	
学科・学年	応用生物学科 2年次	必/選	必	時間数	60	単位数	2	種別※	実習
担当教員	森内 寛・菱山 敦子		教員の実務経験	有	実務経験の職種	食品に関する検査機関にて検査業務に従事			
<b>【科目の目的】</b> 食品に含まれる成分について理解し、食品の加工を通してそれらの成分の加工による変化について理解を深め、それらの加工技術を習得する。									
<b>【科目の概要】</b> 食材・食品の成分の基本特性、食品の安全性について実際に加工することで意義や原理を習得します。									
<b>【到達目標】</b> A. 授業にはすべて出席する必要がある。体調管理を万全に整え、遅刻欠席のないように務めることができる。 B. 本実習にて学んだ実験手技を手順通りに正確に行うことができる。 C. 他の実験協力者（実験班員）と積極的にコミュニケーションを取って、実験に参加することができる。 D. 提出が義務付けられたレポート・課題を提出期限までに遅延なく提出できる。									
<b>【授業の注意点】</b> 遅刻・欠席は実験技術を理解できなくなる主原因である。日々の体調管理をしっかり行い、必ず出席すること。実験書を当日読み始めることは、安全確保の観点から大変危険である。前日に実験書に記載されている実験操作を読み、理解しておくこと。授業時数の4分の3以上出席しない者は成績評価を受けられない。									
評価基準＝ルーブリック									
ルーブリック評価	レベル3 優れている		レベル2 ふつう				レベル1 要努力		
到達目標 A	本科目の実習に無遅刻・無欠席である。		本科目の実習に1回だけ遅刻した。				本科目の実習に2回以上遅刻または1日以上欠席した。		
到達目標 B	実習で学んだ実験手技を手順通りに正確に行うことができ、実験精度も高かった。		多少の操作ミスや実験精度の低さが見られたが、実習で学んだ実験手技を概ね手順通りに正確に行うことができる。				実習で学んだ実験手技を手順通りに行うことができない。		
到達目標 C	他の実験協力者とコミュニケーションを取って実験していただけでなく、理解度不足の他の実験協力者に教える姿勢が見られた。		他の実験協力者とコミュニケーションを取って、実験に参加していた。				自己目的的な行動を行い、コミュニケーションを取って実験を行う姿勢が見られなかった。		
到達目標 D	レポート・課題を提出期限までに遅延なく提出することができ、かつ第三者が読んでも理解できる記載内容である。		レポート・課題を提出期限までに遅延なく提出できた。				レポート・課題を提出期限に遅れて提出した。		
到達目標 E									
<b>【教科書】</b> 実習書（初日までに配布する）									
<b>【参考資料】</b> 必要に応じてプリント教材を配布する。									
<b>【成績の評価方法・評価基準】</b> 出席（40%）、レポート内容（30%）、実験手技（30%）の総合評価とする。ただし、レポート未提出が1件でもある場合は不合格とする。									
※種別は講義、実習、演習のいずれかを記入。									

科目名		食品製造・加工実習			年度	2026
英語表記		Food manufacturing and processing experiment			学期	通年
回数	授業テーマ	各授業の目的	授業内容	到達目標＝修得するスキル	評価方法	自己評価
1	ガイダンス	実験ガイダンスと安全教育を行う。	1 ガイダンス	どのような実験を行うかを理解し、実験を行う上での注意事項を説明できる。	1	
2			2 安全教育	過去の事故事例を理解し、それを避ける対策「KY（危険予知活動）」を行うことができる。	1	
3	乳タンパク質の性質 (1)	カッテージチーズの作製	1 カッテージチーズを作製し乳タンパク質の性質を知る	カッテージチーズを作製することができ、乳タンパク質の酸凝集について説明ができる。	1	
4			2 レポート作成	レポートを作成し、第三者に実験結果を報告することができる。	1	
5	乳タンパク質の性質 (2)	モzzarellaチーズの作製	1 モzzarellaチーズを作製し乳タンパク質の性質を知る	モzzarellaチーズを作製することができ、乳タンパク質の酵素による凝集について説明ができる。	1	
6			2 レポート作成	レポートを作成し、第三者に実験結果を報告することができる。	1	
7	乳タンパク質の性質 (3)	乳タンパク質の分析	1 乳・チーズに含まれるタンパク質の分析	牛乳に含まれる乳タンパク質の分析ができ、牛乳や乳清、カードに含まれるタンパク質について説明できる。	1	
8			2 レポート作成	レポートを作成し、第三者に実験結果を報告することができる。	1	
9	卵の加工に関する実験	マヨネーズの作製	1 マヨネーズの作製し、卵のレシチンによる乳化を理解する	マヨネーズの作製でき、卵のレシチンによる乳化について説明できる。	1	
10			2 レポート作成	レポートを作成し、第三者に実験結果を報告することができる。	1	
11	大豆の加工に関する実験 (1)	木綿豆腐の作製	1 木綿豆腐を作製し大豆タンパク質の塩凝固について理解する	木綿豆腐を作製でき、大豆タンパク質の塩凝固について説明できる。	1	
12			2 レポート作成	レポートを作成し、第三者に実験結果を報告することができる。	1	
13	大豆の加工に関する実験 (2)	絹ごし豆腐の作製	1 絹ごし豆腐を作製し大豆タンパク質の酸凝固について理解する	絹ごし豆腐を作製でき、大豆タンパク質の酸凝固について説明できる。	1	
14			2 レポート作成	レポートを作成し、第三者に実験結果を報告することができる。	1	
15	まとめ	第1回から14回までの内容を総復習する。	1 第1回から14回までの内容を総復習する。	第1回から14回までの内容を理解している。	1	
評価方法：1. 小テスト、2. パフォーマンス評価、3. その他						
自己評価：S：とてもよくできた、A：よくできた、B：できた、C：少しできなかった、D：まったくできなかった						
備考 等						