

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	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食品加工学 [Food Processing]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	274300	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	吉本 博明			学位授与の方針 との関連	DP2(1)		
授業概要	<p>本講義の目的は、食品開発科学科に進学し、初めて食品加工を学ぶ学生に、食品加工に関する導入的概説をおこなうことを目的とする。</p> <p>現代の食生活において、加工食品は欠かせないものとなっている。食品加工の目的としては、食品原料の品質保持、栄養性・嗜好性・機能性の向上、利便性の向上などが挙げられる。本講義においては、これら食品加工の意義・目的に触れながら、具体的な加工技術について講義する。また、最新の食品加工、流通技術なども紹介し、これから専門的に学ぶ食品加工の世界への導入を図る。</p>						
関連する科目	本講義は、食品開発概論、調理学、食品製造学、パン・菓子製造学へと連なる科目である。						
授業の進め方と方法	毎回、講義の最後に次回講義のテーマに関する200字レポート(オンライン提出)を課す。次回講義では、数名を指名し、200字レポートに基づくミニプレゼンをおこなってもらふ。講義ではパワーポイントを使用する。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品加工の意義/食品の加工7つの目的 2. 食品加工と栄養成分の変化 3. 食品の保蔵 4. 植物性食品の栄養と加工 (1)穀類、いも類の加工、 5. 植物性食品の栄養と加工 (2)豆類・種実類の加工 6. 植物性食品の栄養と加工 (3)野菜類、果実類、藻類の加工 7. 動物性食品の栄養と加工 (1)肉類の加工 8. 動物性食品の栄養と加工 (2)魚介類の加工 9. 動物性食品の栄養と加工 (3)乳類、卵類の加工 11. 油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料の栄養と加工 11. 食品の表示と規格基準 12. 食品包装 13. 食品流通の新技術 14. 食品加工と環境問題 15. あたらしい食品加工技術 						
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品加工の原理・方法・技術について理解し、習得する【人類の文化、社会と自然に関する知識の理解】 2. 食品開発技術者に求められる、適切な加工技術を選択できる知識を身につける【問題解決力】 3. 食品開発技術者として、将来も学び続けられる基礎知識を習得する【生涯学習力】 4. 食品開発技術者として必要な法律に関する知識を習得する【倫理観】 						
授業時間外の学修	<p>予習:シラバスにしたがい、次回講義のテキスト該当箇所を読み、その理解の下に200字レポートを提出すること。</p> <p>復習:講義後は、テキストを参照しながら、重要なキーワードとその説明を講義ノートに記載すること。また、興味を喚起された語句、テーマについてインターネットで関連情報を参照する、テキスト以外の書籍を参照するなど、自立的に知識の範囲を広げること。</p>						
課題に対するフィードバック	200字レポートについては次回の講義冒頭に模範解答を解説する。	評価方法	以下の項目に基づいて評価します。 定期試験(80点) 200字レポート(20点)				
テキスト	食べ物と健康—食品の加工(増補)— 監修 国立研究開発法人 南江堂						
参考書	食品加工が一番わかる 技術評論社						
備考	食品製造、加工事業者経営者としての経験を活かした実践的な講義を心がける。						