

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	実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○		
科目名称 [英語名称]	食品開発科学概論 [Introduction to Food Exploitation Science]			科目コード	278701	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	1年次
教員氏名	岡崎 善三			学位授与の方針 との関連	DP2(2)						
授業概要	<p>栄養素とエネルギーを補給する1次機能、食べ?ておいしさを味わう2次機能、及び?体の調子を整えて健康を増進し、疾病を予防する3次機能を理解すること。開発に取り組みに当たり、関連法規の順守の重要性を知り、おいしさの特性要因を理解し食品開発の基盤となる知識を得ることを目標とする。また、食品企業(メーカー)での研究所並びに工場の経験を活かした指導を実施</p>										
関連する科目	<p>今後履修すべき食品加工学、食品分析学、食品学Ⅰ・Ⅱ、発酵食品学、栄養化学、食品衛生学、醸造学をその後の開発実習での課題に知識・経験を一層深めることを推奨する。</p>										
授業の進め方と方法	<p>毎回の授業始めにテキストを配布する。開発経験での事例を多く取り入れ、生徒が「腑に落ちる」内容とする。</p>										
授業計画	<p>第1回、第2回 食品開発の取り組み方 一次、二次、三次機能、食品製造の目的、マーケティング手法 第3回 食品の安心・安全の確保について 関連法規(食品衛生法、食品表示法、食品添加物 第4回、第5回 「おいしさ」について 五味、風味の役割、成分、香味 第6回、第7回、第8回 食品のリスク管理について 危害要因、過去の事故事例と検証 ISO・HACCP管理手法 第9回 中間試験 第8回までに講義した内容について試験を実施する。 第10回、第11回、第12回 食品衛生法 残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品 第13回 食品容器の種類、特性について ユニバーサルデザイン、充填工程 第14回 知的財産 第15回 振り返り</p>										
授業の到達目標	<p>食品を開発するにあたり、科学的な基礎知識及び関連法規を習得する。また、おいしさを論理的に理解し、関連成分の知識を理解して、開発計画が立案できる能力を育成すること。</p>										
授業時間外の学修	<p>授業計画に基づいた予習をすることによって講義の内容が理解できるので、積極的に予習すること。1回の講義に対して予習、復習及び自主的な課題研究などの自学自習時間を計画的に取り組むこと、講義や試験において確認することがある。</p>										
課題に対する フィードバック	授業の重点項目を振り返り、定期試験は実施前後に解説する。			評価方法	定期試験 90点、授業態度 10点 により評価する。						
テキスト	テキストを配布する										
参考書	<p>厚生労働省ホームページ(http://www.mhlw.go.jp) 食品衛生法、食品添加物、残留農薬関連記事 農林水産省 食品製造業をめぐる情勢 (www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/attach/pdf/vision_documents-2.pdf) 国税庁 お酒のしおり(http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm)</p>										
備考											