

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]	フードビジネス論 [Food Business]				実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	278703	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次	
教員氏名	吉元 誠				学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	<p>フードビジネスは、生活するうえで欠かすことのできない食べ物を取り扱う巨大産業である。消費者ニーズに沿った食を提供するには、食素材の生産から加工、販売に至る幅広い知識を有する必要がある。授業では、世界の食事情、食の安全性、食の高付加価値化(機能性)、さらに食生活と健康の問題、加工食品の製造に関する留意点について幅広く講義する。日本国内だけでなく、海外での需要に応えるべく、優位性をもった食素材の開発についてヒントを示す。地域食材を活用した加工食品の開発に興味のある方だけでなく、食と農業、健康、食べることに興味のある方でも歓迎する。今後日本人が健康寿命を延ばしていくにはどのような食生活をすれば良いのかを含めて講義を行う。世界の食についても紹介する。</p> <p>食品関係企業にて加工食品の開発、副産物の有効利用について指導等実務経験を有する職員が授業を担当する</p>							
関連する科目	<p>フードビジネス論履修前に、食品加工学を受講し、履修後は、食品品質管理論または食品企業論を履修することが望ましい。</p>							
授業の進め方と方法	<p>「食に関心をもつ」という観点から、各講義の4回程度が終わった時点で、「食、環境、健康・長寿、進化」の関連について最新のトピックスを紹介後、グループでレポートやプレゼン等で報告してもらいます(3回)。受講者が食に関心を持ち、正しい食生活を実践し健康を享受しなければ、各食材(栄養成分や機能性成分だけでなく、進化も含めた)の有する特性を実需者にアピールできないと考えています。</p>							
授業計画	<p>第1回 フードビジネスの概要 第2回 食と環境 第3回 農業と自給率 第4回 食品ロスの問題 第5回 食生活と健康 第6回 食の安全性 第7回 食品の高付加価値化 第8回 加工食品の開発1 サツマイモおよび副産物 第9回 加工食品の開発2 サトウキビおよび副産物 第10回 加工食品の開発3 水産物および副産物 第11回 食と健康 第12回 和食と洋食 第13回 消費者ニーズの多様化 第14回 外食産業の現状 第15回 食品業界のコンプライアンス</p>							
授業の到達目標	<p>食に関するあらゆるビジネスに理解を深め、食素材の生産、加工、健康機能、さらにこれらの優位性を活かした製品開発に関して理解を深める。和食は世界遺産にも登録され、健康食として認められるようになったこともあり、食素材およびその加工食品が大量に輸出されるようになる。このような背景から、世界をみずえた製品開発のヒントについて修得する。</p>							
授業時間外の学修	<p>参考書に目を通しておくと、講義の理解が深まる。我々の体は、飲食物からできている。質の悪い食べ物を摂取すれば、人のレベルも低下する。体に良い食素材(贅沢な食べ物ではありません)を摂取ように、日々の食生活に思いをはせることも学修である。</p>							
課題に対するフィードバック	レポートについては評価後、そのつど解説をします。最終試験についても、回答の模範例を示し解説をします。	評価方法			授業態度20点、レポート20点、期末試験60点で評価する			
テキスト	<p>パワーポイントをもちいて説明する。特別にテキストは使わない。</p>							
参考書	<p>健康寿命を延ばすサイエンス、日経サイエンス編集部、日経サイエンス社、2016。 生涯健康脳、瀧 靖之、ソレイユ出版、2015。 遺伝子は、変えられる、シャロン・モアレム、ダイヤモンド社、2017。 世界の食料ムダ捨て事情、トリストラム・スチュアート、NHK出版、2011。</p>							
備考	<p>「食品関係企業にて加工食品の開発、副産物の有効利用について指導等実務経験を有する職員が授業を担当する」</p>							