

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]	農産物利用学 [Appliance of Agricultural Products]				実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング
科目コード	291700	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	中瀬 昌之				学位授与の方針 との関連	DP2(1)	
授業概要	人間は古来から様々な農産物を原料として各種加工食品を作り出してきた。本講義では、「食品学Ⅰ」および「食品学Ⅱ」で学んだ内容の流れとして、農産資源に含まれる成分の化学的性質や分離法、またそれらを利用した各種加工食品の製造法、および製造や保蔵における食品成分の変化などについて講義し、農産食品利用の問題点について解説する。具体的には、動物性食品、主要穀類、豆類、野菜・果実の加工利用法などについて学び、さらに各種植物タンパク質資源の新規開発食品への利用等についても解説する。						
関連する科目	履修前に「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」を受講しておくことが望ましい。						
授業の進め方と方法	教科書を使用しながら授業を進める。また、必要に応じてスライドを使用して授業を実施する。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 動物性食品 食肉類(1):食肉の構造 2. 動物性食品 食肉類(2):食肉の分類・特徴 3. 動物性食品 乳類(1):牛乳の栄養的・生理的特徴 4. 動物性食品 乳類(2):乳成分の変化 5. 動物性食品 卵類 6. 動物性食品 魚介類(1):栄養的・生理的特徴 7. 動物性食品 魚介類(2):分類・特徴 8. その他の食品(1):食用油脂・甘味料 9. その他の食品(2):調味料・香辛料・嗜好飲料 10. デンプンの製造と利用法 11. 大豆タンパク質の利用法と生理機能(1):分離大豆タンパク質の特徴 12. 大豆タンパク質の利用法と生理機能(2):分離大豆タンパク質の利用 13. 農産物利用のための新技術(1):農産物利用技術の推移 14. 農産物利用のための新技術(2):食品循環資源の利用 15. 農産物利用のための新技術(3):食品素材利用技術・食品分析技術の高度化 						
授業の到達目標	農産食品および含有成分の種類・性質・利用法について理解することを目標とする。						
授業時間外の学修	<p>次回の授業内容に関する教科書の部分に目を通しておくこと。 授業の内容を十分に理解するために必ず復習しておくこと。また、理解が不十分であった部分は参考書等を使用して復習すること。</p>						
課題に対するフィードバック	試験終了後に解説をする。			評価方法	1)学習意欲(授業中)－10点 2)小テスト－10点 3)試験－80点		
テキスト	食品学Ⅱ 中山 勉 編著(南江堂)						
参考書	七訂 食品成分表2017(女子栄養大学出版社)						
備考	テキストに沿って授業を進めるので、毎回必ず持参すること。						