

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]	食品開発実習 I [Practice in Food Development I]				実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	292400	授業形態	実習	単位数	2	配当学年	2年次	
教員氏名	吉本博明/矢野原泰士/岡崎善三/				学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	<p>本授業の目的は、食品加工の基本となる実習を行い、加工操作に伴う食品成分の存在状態や加工特性の利用法を理解することです【基礎的知識の習得】。また、食品加工における加工特性の付与及び理化学的変化を確認します【専門力の育成】。そして、得られた加工食品について安全性、官能評価、成分、物性などの測定による品質評価法について学びます【専門力の育成】。</p>							
関連する科目	事前に「調理学」、「調理学実習」、「食品の官能評価・識別論」、「健康食品概論」を受講しておくことが望まれます。							
授業の進め方と方法	<p>麵(そば、うどん)、豆腐、味噌、かまぼこ、菓子類、焼酎等の食品開発実習を通じて、各々の加工技術や食品の加工特性、安全性、保存性、機能性等を理解する【加工・製造実学の習得】。また、オリジナル加工食品の開発実習をグループごとに行い、食品開発の手法を理解する【開発・適性利用実学の習得】。</p>							
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 加工実習受講上の注意事項：食品づくりの7S、加工機器・施設清掃 麵(うどん)：グルテンの形成、生地の粘弾性 麵(米粉使用)：麵類の加工基礎 豆腐：豆腐の加工基礎 麵類および豆腐の加工特性などについて学びます。 かるかん：米粉の加工特性 こんにやく：機能性、物性改善 合わせ(米、麦)味噌：麴歩合、発酵・熟成・変色 和菓子：練り切りの製造(外部講師) かまぼこ：かまぼこの加工基礎、かまぼこの物性、調味、保存性 餡(おやき)：餡の製造 各食品の製造法や特性などについて学びます。 ハーブを使用した食品 オリジナル加工食品の試作① オリジナル加工食品の試作② オリジナル加工食品の最終試作、官能評価 オリジナル加工食品の発表会、官能評価(審査)の結果報告 オリジナル加工食品の試作をグループごとに行い、食品開発の手法などについて学びます。 							
授業の到達目標	<p>麵(そば、うどん)、豆腐、味噌、かまぼこ、菓子類、焼酎等の食品開発実習を通じて、各々の加工技術や食品の加工特性、安全性、保存性、機能性等を理解する【加工・製造実学の習得】。また、オリジナル加工食品の開発実習をグループごとに行い、食品開発の手法を理解する【開発・適性利用実学の習得】。</p>							
授業時間外の学修	<p>食品開発実習の食品加工プロセス等に関する情報を収集して事前学習を行うとともに、実習後の実習ノートおよびレポートを提出すること。</p>							
課題に対するフィードバック	提出された実習ノートを評価し、改善点について指導を行う。	評価方法			以下の項目に基づいて評価します。 1)学習意欲(授業中) 2)実習ノート、レポート(15回中、3回以上の未提出者は、再履修となる。 3)プレゼンテーション			
テキスト	テキストは、配布資料を使用します。							
参考書	<p>・食品加工学実験・実習書 近藤栄昭ほか 光正館 ・食品機能論 五明紀春・田島眞 同文書院 ・新しい食品加工学 小川、的場 編 高村ら 著 南江堂</p>							
備考	実習の際は、必ず、割ぼう着・帽子・コックシューズを着用する。これらの着用がない場合、実習室への入室を認めない。							