

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Ⅱ [Practice in Food DevelopmentⅡ]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	292500	授業形態	実習	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	矢野原 泰士/吉本 博明/岡崎 善三/			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	本授業の目的は、既存の加工食品の製造技術に加えて、商品化の観点から、独自性(オリジナリティ)を付与した食品の製造について学ぶことです【加工・製造実学の習得】。また、各回の実習内容をまとめて発表することで、加工食品に関する理解を深めます【開発・適性利用実学の習得】。						
関連する科目	事前に「調理学」、「調理学実習」、「食品の官能評価・鑑別論」、「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	本実習を通じて、各々の食品の加工技術、加工特性、安全性、保存性、機能性等についての理解を深めます【加工・製造実学の習得】。そして、オリジナル加工食品の開発実習をグループごとに実施し、食品開発の手法を理解します【開発・適性利用実学の習得】。試作する食品のコンセプトや独自性(オリジナリティ)を重視した授業を行います【専門力の育成】。						
授業計画	<p>1、2 実習受講上の注意事項(ガイダンス): 班分け、ジャムの製造</p> <p>3、4 トコロテン(ゼリー)の製造: ゲル化の原理、寒天の利用 ゲル化剤などの加工特性などについて学びます。</p> <p>5、6 プレゼンテーション①(パワーポイントによる発表) 7、8 プレゼンテーション②(パワーポイントによる発表)</p> <p>9、10、11、12 豆乳の製造: 大豆を原料とした食品 大豆の加工特性などについて学びます。 13、14 プレゼンテーション③(パワーポイントによる発表)</p> <p>15、16、17、18、19、20 菓子の製造: 小麦粉や米粉を原料とした食品 洋菓子の製造法などについて学びます 21、22 プレゼンテーション④(パワーポイントによる発表)</p> <p>23、24 ソーセージの製造: 畜産物を原料とした食品 畜産食品の製造法などについて学びます。</p> <p>25、26、27、28 魚のすり身を原料とした食品の製造: 水産物を原料とした食品 水産物の加工について学びます。 29、30 プレゼンテーション⑤(パワーポイントによる発表)</p>						
授業の到達目標	各食品の加工技術や加工特性、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、県産の原料を素材としたオリジナル加工食品の開発実習をグループ毎に行い、食品開発の手法についての理解を深める【開発・適性利用実学の習得】。						
授業時間外の学修	関連領域に関する情報を収集して事前学習を行うと共に、実習後の実習ノートおよびレポートを作成し、提出期限までに提出してください。						
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います。	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 配布資料						
参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・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・田島真 同文書院 ・新しい食品加工学 小川、的場 編 高村ら 著 南江堂 						
備考	実習の際は、必ず割ぼう着・マスク・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。						