

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]	畜産食品製造学 [Science and Technology of Animal Products]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	297200	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	仲西 友紀			学位授与の方針 との関連	DP2(1)		
授業概要	畜産物(乳、肉)を原材料とする食品の製造原理、方法、装置、製造過程における成分の変化と製品の品質との関連について講義します。畜産食品に関連した食品製造業務に従事した場合に必要な基礎的な知識を修得することが、本講義の目的です。						
関連する科目	食品学I、食品学II、食品製造学						
授業の進め方と方法	講義毎に配布する資料に基づいて、畜産食品の種類や製造原理・方法を解説します。毎回の講義で、前回の内容に関する確認テストを実施します。						
授業計画	第1回 イントロダクションと畜産食品の製造・販売に係わる法令 第2回 乳・乳製品の消費と生産 第3回 乳成分 第4回 乳・乳製品の種類と製造法-1: 飲用乳 第5回 乳・乳製品の種類と製造法-2: 油脂製品 第6回 乳・乳製品の種類と製造法-3: 発酵乳 第7回 乳・乳製品の種類と製造法-4: チーズ 第8回 乳・乳製品の種類と製造法-5: 粉乳・練乳・アイスクリーム 第9回 食肉・食肉製品の消費と生産 第10回 筋肉から食肉への変換-1: と畜・格付け 第11回 筋肉から食肉への変換-2: 死後変化 第12回 食肉加工の基本原理 第13回 食肉製品の種類 第14回 食肉製品の製造法-1: ハム・ベーコン 第15回 食肉製品の製造法-2: ソーセージ						
授業の到達目標	乳、肉の加工品に関する規格・基準についての正しい知識を修得するとともに、さまざまな畜産食品の製造法とその原理について説明することができることを、本講義の到達目標とします。						
授業時間外の学修	【予習】事前配布する資料を熟読し、次回の講義内容を把握しておく。 【復習】授業中に前回の授業内容に係る確認テストを実施するので、復習しておく。 一回の講義につき、最大で3時間の自学自習が必要になります。						
課題に対する フィードバック	毎回の授業で、確認テスト(採点対象外)を実施し、その都度解説を行います。また、定期試験実施後も、試験内容に関する解説を行います。			評価方法	定期試験100点		
テキスト	講義の際に必要な資料を配布します。						
参考書	・肉の科学 沖谷明紘 編 朝倉書店・乳の科学 上野川修一 編 朝倉書店・畜産物利用学 齋藤忠夫、根岸晴夫、八田 一 編 文英堂出版						
備考							