

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]	応用食品学演習 [Food Science, Comprehensive Course]			実務経験 教員担当	アクティブ ラーニング	○	
科目コード	297603	授業形態	演習	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	中瀬 昌之/紺谷 靖英/矢野原 泰士/岡崎 善三/長田 隆/吉本 博明			学位授与の方針 との関連	専門		
授業概要	食品を製造する側と消費する側の両方の視点を持った食品のスペシャリストになるために必要な、創造力と問題解決能力を身につけることを目的とする。さらには、国内外の食文化の交流や個人の食の選択の多様化に対応し、人々が満足できる食のあり方を考える能力をも養う。それまでの学習を横断的にとらえ、演習形式で知識と技術を整理する。						
関連する科目	2年生後期までに受講した全科目が関連している。						
授業の進め方と方法	プリント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 食品について: 食品の分類・機能・成分、食品加工、食材料、食商品学 2 食品の官能評価と鑑別について: 官能評価、統計処理、個別食品の鑑別 3 食品の安全性について①: 食品衛生、食中毒 4 食品の安全性について②: 有害物質、食品添加物、水質 5 関係法規について 6 栄養・健康について①: 食品中の栄養成分と健康、食品の機能性 7 栄養・健康について②: 医薬品と食品の相互作用 8 栄養・健康について③: 疾患と栄養 9 栄養・健康について④: 臨床検査データの読み方 10 健康食品について①: 保健機能食品 11 健康食品について②: 各論 12 調理について: 献立、美味論、食材の調理機能、調理器具・機器、調理操作と調理システム 13 フードコーディネートについて: 食卓の演出、食空間のコーディネート、食育 14 食品の流通と消費について: 食生活の変化、食品の流通・消費、マーケティングリサーチ 15 まとめ 						
授業の到達目標	食品科学の基礎、食品の安全性、食品の機能性、食品の加工・製造・開発からフードシステムまでの各領域にまたがる総合的知識を有し、社会とくに食品業界で応用できること。						
授業時間外の学修	授業の内容を十分に理解するために必ず復習をしておくこと。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。復習した上でなお不明な点は担当教員にたずねること。						
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			定期試験、授業中に実施する小テスト、レポート等および受講態度により、総合的に評価する。		
テキスト	定期試験、授業中に実施する小テスト、レポート等および受講態度により、総合的に評価する。						
参考書	授業中に必要に応じて指示する。						
備考	外山、中瀬、紺谷、山下、矢野原、岡崎が分担して授業を行う。 フードスペシャリスト資格認定試験、健康食品管理士認定試験を受験する学生はすすんで履修すること。						