

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Ⅲ [Practice in Food DevelopmentⅢ]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	297606	授業形態	実習	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	岡崎 善三/矢野原 泰士/吉本 博明/長田 陸/中瀬 昌之/紺谷 靖英			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	<p>開発課題をとおして、法令、加工技術、加工特性、安全性、保存性、機能性等を理解する。 更に 1) 開発プロセスの理解 2) 食品の安全性の理解 3) 課題に適応した法令(食品衛生法、食品表示法、JAS法)遵守の理解 4) HACCPを活用した製造工程の理解 5) パッケージングデザインの試作 等を考慮した食品開発の実習を行う。 食品企業(メーカー)での研究所並びに工場の経験を活かした指導を実施する。</p>						
関連する科目	事前に調理学実習、食品学実験Ⅰ・Ⅱ、食品加工学、食品衛生学等を、また食品衛生学実験Ⅱを同時期に、更に、履修後は卒業研究論文にて課題を通して知識・経験を一層深めることを推奨する。						
授業の進め方と方法	学生の主体性を基本にした授業内容であるため、アクティブラーニングそのものの授業として実施する。進捗状況については各課題毎にプレゼンを実施し、全体での討論を通して開発スキルを習得できるように進める。						
授業計画	<p>課題:「ハーブカレー・常温でもおいしいカレー」の開発</p> <p>第一クール ・基本味の作成 ・材料・原料の調製 ・摂取カロリーの試算 ・中味の原価計算 ・試作品のコンセプトの整合性と官能評価 ・レシピの再構築</p> <p>第二クール ・基本味の調整 ・材料・原料の調製 ・摂取カロリーの試算 ・中味の原価計算 ・試作品のコンセプトの整合性と官能評価 ・レシピの再構築</p> <p>最終段階 ・レシピの完成 ・試作品の完成 ・カロリー計算&原価計算の確認</p> <p>包装資材の選択 ・表示内容の確認 ・商品デザインの試作</p> <p>開発製品のプレゼン</p>						
授業の到達目標	レトルト食品を題材に法令、加工技術、加工特性、安全性、保存性、機能性等を理解する。また、包装パッケージングのデザインも試作することにより商品の開発手法を習得する。						
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に実験ノートに次課題の計画を提出すると共に、実習後の実験内容について実験ノートに結果・考察を纏める。						
課題に対する フィードバック	各クール毎に実施するプレゼンの内容について都度評価を行い、ブラシアップした食品に至らしめるよう指導する。		評価方法	実習態度 20点 実験ノート・レポート評価・各クール毎のプレゼン 80点			
テキスト	テキスト 配布資料						
参考書	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						
備考	実習は、7班編成とする。1班は、6名～5名とする。また、各班は、2組に分かれて実技とリモートで交互に受講する。						