

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	農産物利用学						授業形態	講義	
科目コード	291700	単位数	2単位	配当学年	3年	実務経験教員			アクティブ ラーニング
担当教員名	中瀬 昌之								
授業概要	人間は古来から様々な農産物を原料として各種加工食品を作り出してきた。本講義では、「食品学Ⅰ」および「食品学Ⅱ」で学んだ内容の流れとして、農産資源に含まれる成分の化学的性質や分離法、および製造や保蔵における食品成分の変化などについて講義し、農産食品利用の問題点について解説する。具体的には、動物性食品に含まれる成分などについて学ぶとともに、さらに各種植物タンパク質資源の新規開発食品への利用等についても解説する。								
関連する科目	履修前に「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」を受講しておくことが望ましい。								
授業の進め方 と方法	教科書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 【第1回】	動物性食品 食肉類（1） 食肉に含まれる成分特性について学ぶ。								
授業計画 【第2回】	動物性食品 食肉類（2） 食肉の分類と特徴について学ぶ。								
授業計画 【第3回】	動物性食品 乳類（1） 牛乳の栄養的・生理的特徴について学ぶ。								
授業計画 【第4回】	動物性食品 乳類（1） 乳成分の変化について学ぶ。								
授業計画 【第5回】	動物性食品 卵類 鶏卵の栄養的・生理的特徴について学ぶ。								
授業計画 【第6回】	動物性食品 魚介類（1） 魚介類の栄養的・生理的特徴について学ぶ。								
授業計画 【第7回】	動物性食品 魚介類（2） 魚介類の分類と特徴について学ぶ。								
授業計画 【第8回】	その他の食品（1） 食用油脂の種類と特徴について学ぶ。								
授業計画 【第9回】	その他の食品（2） 甘味料の種類と特徴について学ぶ。								
授業計画 【第10回】	その他の食品（3） 調味料・香辛料・嗜好飲料の種類と特徴について学ぶ。								
授業計画 【第11回】	デンプンの製造と利用法 各種植物から得られるデンプンの製造法と利用法について学ぶ。								

授業計画 【第12回】	大豆タンパク質の利用法と生理機能（1） 分離大豆タンパク質の特徴について学ぶ。
授業計画 【第13回】	大豆タンパク質の利用法と生理機能（2） 分離大豆タンパク質の利用について学ぶ。
授業計画 【第14回】	農産物利用のための新技術（1） 農産物利用技術の推移について学ぶ。
授業計画 【第15回】	農産物利用のための新技術（2） 食品素材利用技術・食品分析技術の高度化について学ぶ。
授業の到達目標	農産物に含まれる成分の種類・性質・利用法について理解することを目標とする。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外の学修 【予習】	今回の授業内容に関する教科書の部分を熟読しておくこと。（30分程度）
授業時間外の学修 【復習】	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。 (1時間程度)
課題に対する フィードバック	小テストおよび定期試験終了後に解説をする。
評価方法・基準	1) 小テスト-10点 2) 定期試験-90点
テキスト	食品学Ⅱ 食品の分類と利用法 改訂第4版 中山 勉 編著（南江堂）
参考書	八訂 食品成分表2021（女子栄養大学出版社）
備考	テキストに沿って授業を進めるので、毎回必ず持参すること。