

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	食品開発実習Ⅱ					授業形態	演習		
科目コード	292500	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	矢野原 泰士、岡崎 善三、吉本 博明								
授業概要	<p>本授業の目的は、原料特性を生かした加工食品の開発です。既存の加工食品の加工技術に、独自性（オリジナリティ）を付加した食品の開発実習を行います【加工・製造実学の習得】。また、県産の農水畜産物を利用したオリジナル加工食品の開発実習もを行います【開発・適性利用実学の習得】。</p>								
関連する科目	事前に「調理学」、「調理学実習」、「食品の官能評価・識別論」、「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	<p>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る【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する【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う【専門力の育成】。</p>								
授業計画 【第1回】	実習受講上の注意事項（ガイダンス）、オリジナル加工食品の試作について、ジャムの製造								
授業計画 【第2回】	発表会（ジャムの製造について）								
授業計画 【第3回】	オリジナル加工食品（どらやき）の試作①								
授業計画 【第4回】	オリジナル加工食品（どらやき）の試作②								
授業計画 【第5回】	発表会（どらやきの製造について）								
授業計画 【第6回】	魚のすり身を原料とした食品①								
授業計画 【第7回】	魚のすり身を原料とした食品②								
授業計画 【第8回】	発表会（水産加工食品について）								
授業計画 【第9回】	大豆を原料とした食品：豆乳①								
授業計画 【第10回】	大豆を原料とした食品：豆乳②								
授業計画 【第11回】	発表会（豆乳の製造について）								

授業計画【第12回】	畜産食品：ソーセージの製造法などについて学びます（外部講師）
授業計画【第13回】	ハーブを使用した食品①
授業計画【第14回】	ハーブを使用した食品②
授業計画【第15回】	発表会（ハーブを使用した食品の製造について）
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】。
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)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能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-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(3)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)
授業時間外の学修【予習】	関連領域に関する情報を収集して事前学習を行う。
授業時間外の学修【復習】	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する。
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・基準	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	配布資料を使用します。
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 ・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。