

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	応用食品学演習						授業形態	講義	
科目コード	297603	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、吉本 博明、長田 隆、紺谷 靖英、岡崎 善三、矢野原 泰士、石田 慶子								
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	主に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【第1回】	食品学について① 食品の分類・機能・成分について演習形式で整理する。								
授業計画【第2回】	食品学について② 食品加工、食材料、食商品学について演習形式で整理する。								
授業計画【第3回】	食品の官能評価と鑑別について 官能評価、統計処理、個別食品の鑑別について演習形式で整理する。								
授業計画【第4回】	食品の安全性について① 食品衛生、食中毒について演習形式で整理する。								
授業計画【第5回】	食品の安全性について② 有害物質、食品添加物、水質について演習形式で整理する。								
授業計画【第6回】	関係法規 関係法規について演習形式で整理する。								
授業計画【第7回】	栄養・健康について① 食品中の栄養成分と健康、食品の機能性について演習形式で整理する。								
授業計画【第8回】	栄養・健康について② 疾患と栄養について演習形式で整理する。								
授業計画【第9回】	健康食品について① 保健機能食品について演習形式で整理する。								
授業計画【第10回】	健康食品について② 健康食品各論について演習形式で整理する。								
授業計画【第11回】	健康食品について③ 健康食品の利用法について演習形式で整理する。								

授業計画 【第12回】	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について演習形式で整理する。
授業計画 【第13回】	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、食育について演習形式で整理する。
授業計画 【第14回】	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について演習形式で整理する。
授業計画 【第15回】	フードスペシャリスト論について フードスペシャリストとしての知識について演習形式で整理する。
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。
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)
授業時間外の学修 【予習】	今回の授業内容に関する各分野の教科書・参考書の該当箇所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)。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	定期試験終了後に解説をする。
評価方法・基準	定期試験 100点
テキスト	必要に応じて指示する。
参考書	授業中に必要に応じて指示する。
備考	吉本、紺谷、長田、矢野原、岡崎、中瀬、石田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。