

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2022	開講キャンパス	宮崎	開設学科	食品開発科学科					
科目名称	畜産・水産製造学					授業形態	講義			
科目コード		単位数	2	配当学年	3	実務経験教員担当	○	アクティブラーニング		
教員氏名	矢野原 泰士									
授業概要	畜産物（乳、肉、鶏卵）および水産物を原材料とする加工食品の製造原理、方法、装置、製造過程などについて講義します【基礎的知識の習得】。畜産食品および水産食品に関連した食品製造業務に従事した場合に必要な基礎的な知識を修得することを目的とします【専門力の育成】。									
関連する科目	「食品学Ⅰ」、「食品学Ⅱ」、「食品製造学」、「パン・菓子製造学」などが関連します。									
授業の進め方と方法	講義毎に配布する資料に基づいて、畜産食品および水産食品の種類や製造原理・方法を解説します。【知識・理解の獲得】。そして、小テストを実施し、受講生の理解度を確認します。									
授業計画	第1回 イントロダクション、食品加工の原理と分類									
	第2回 乳・乳製品の種類と製造法-1: 飲用乳									
	第3回 乳・乳製品の種類と製造法-2: 油脂製品									
	第4回 乳・乳製品の種類と製造法-3: 発酵食品									
	第5回 食肉加工の基本原則									
	第6回 食肉製品の種類と製造法									
	第7回 鶏卵の構造と成分									
	第8回 鶏卵の加工特性、鶏卵成分の機能性									
	第9回 水産物加工の特徴									
	第10回 魚介類の加工（冷凍、乾燥）									
	第11回 水産練り製品									
	第12回 魚油の活用									
	第13回 魚介類の味、におい									
	第14回 魚介類の腐敗、食中毒について									
	第15回 まとめ									
授業の到達目標	乳・肉・卵の加工品に関する規格・基準についての正しい知識を修得するとともに、水産食品の栄養・機能・安全性について説明できることを本講義の到達目標とします。									
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)	○				
	2. 汎用的技能を応用し活用する能力		(1)	○	(2)	○				
	3. 人間力、社会性、国際性の涵養		(1)	○	(2)	○	(3)		(4)	
授業時間外の学修	〈予習〉 事前配布する資料を熟読し、次回の講義内容を把握しておく。									
	〈復習〉 各回の講義の要点について、授業中に小テストを実施するので、出題された内容について復習しておく。レポートを課された場合は、e-portfolio上に提出する。									
課題に対するフィードバック	小テストは、評価後に返却する。最終試験は、試験終了後に解説を行う。									
評価方法・基準	以下の項目に基づいて評価します。 1) 小テスト、レポート（20点） 2) 定期試験（80点）									
テキスト	講義の際に必要な資料を配布します。									
参考書	・畜産物利用学（文栄堂出版）齋藤忠夫、根岸晴夫 八田一編 ・肉の科学（朝倉書店）沖谷明紘 編 ・乳の科学（朝倉書店）上野川修一 編									
	・水産物の利用—原料から加工・調理まで—（成山書店）山中英明・田中宗彦 共著 ・魚の科学 シリーズ 食品の科学（朝倉書店）阿部 宏喜、福家 真也 編									
備考										