

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2024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	食品開発キャンプ					授業形態	講義・演習		
科目コード	278711	単位数	2単位	配当学年	1	実務経験担当教員	○	Active・L	○
担当教員名	矢野原 泰士、中瀬 昌之、紺谷 靖英、吉本 博明、長田 隆、岡崎 善三、永田 さやか、山崎 楓							ICT活用	○
授業概要	農林水産物を原材料とする加工食品の製造原理、製造過程などについて講義します。そして、食品開発の取り組み方や品質管理において必要な知識を習得し、実際に食品を試作する内容を含めます【基礎的知識の習得】。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	「食品分析学」、「食品学Ⅰ・Ⅱ」、「発酵醸造食品学」、「栄養化学」、「食品衛生学」、「食品衛生法及び関係法令」、「食品の官能評価鑑別論」、「食品製造学」などが関連します。								
授業の方法と進め方	入学後に、履修する食品分析学、食品学Ⅰ・Ⅱ、発酵醸造食品学、食品衛生学、食品衛生法及び関係法令、食品の官能評価鑑別論、その後の開発演習での課題に知識・経験を一層深めることを推奨する。								
第1回	オリエンテーション（サマーキャンプ）								
第2回	QC7つ道具とは？（ワークショップ）								
第3回	「わが社の食品に異物混入!? ただちに調査せよ！」（ワークショップ）								
第4回	異物の分析（実習）								
第5回	微生物の検出、アレルゲンの検出（実習）								
第6回	成果発表①								
第7回	成果発表②								
第8回	サマーキャンプの総括								
第9回	オリエンテーション（スプリングキャンプ）								
第10回	食品開発の取り組み方（座学）								
第11回	食品の機能性①（座学）								
第12回	食品の機能性②（座学）								
第13回	食品のリスク管理について（座学）								
第14回	食品のマーケティング（座学）								
第15回	スプリングキャンプの総括								
授業の達成目標	スプリングキャンプ及びサマーキャンプでの計4日間での講義を通して、食品を開発するにあたり、科学的な基礎知識及び関連法規の習得を目標とする。また、おいしさを論理的に理解し、関連成分を理解し、開発計画が立案できる能力の習得を目指す。								
学位授与方針(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)/2.汎用的技能を応用し活用する能力-(3)								
授業時間外学習【予習】	あらかじめ、各キャンプのプログラムに関して、大学のホームページより告知、あるいは各高校への通知を行う。告知内容について、各自予習を行うこと。								
授業時間外学【復習】	講義では、在学生と共に学び、重点項目を整理した上で、最終報告会資料を提出する。								
課題に対するフィードバック	スプリングキャンプ及びサマーキャンプのプレゼン後に、フィードバックを行う。								
評価方法・基準	以下の項目に基づいて、評価します。 1)学習意欲：質問あるいはチーム学習を観察し評価する。 2)各キャンプ最終プレゼンテーション内容を、学科内教員全員で評価する。								

	<p>3)最終試験を受験し、60%以上、正解すること。 4日間のキャンプに参加し、上記評価で合格した者は、「食品開発キャンプ」を合格とする。</p>
テキスト	<p>講義の際に必要な資料を配布します。</p>
参考書	<ul style="list-style-type: none"> ・畜産物利用学 (文栄堂出版)齋藤忠夫, 根岸晴夫 八田一編 ・水産物の利用ー原料から加工・調理までー (成山書店) 山中英明・田中宗彦 共著 ・厚生労働省ホームページ (http://www.mhlw.go.jp) 食品衛生法、食品添加物、残留農薬関連記事 ・農林水産省 食品製造業をめぐる情勢 (www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/attach/pdf/vision_documents-2.pdf)
備考	<p>在学生在、本科目（選択科目）を履修する場合は、スプリングキャンプ及びサマーキャンプ（計4日間）に参加して、高校生と同じプログラムを受講する必要がある。同様の評価項目に合格した者は、単位を認定する。</p>