

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 | 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 | 実務経験教員 | ○ | アクティブ ラーニング | |
| 担当教員名 | 近藤 知巳 | | | | | | | | ICT活 用 |
| 授業概要 | <p>人々は、古くから様々な農産物を原材料として各種加工食品を作り出し、豊かな食生活を育んできた。この授業の目的は、「食品学Ⅰ」および「食品学Ⅱ」で学んだ内容の発展として、農産資源に含まれる成分の分離方法や化学的性質、農産物を利用した加工食品の製造や保蔵における成分の変化などについて学び、農産物を利用した食品開発のプロセスや開発・製造時の課題について理解することである。また、実務経験を活かし、地域の特産物（農作物）を活用した食品開発の具体的な事例についても紹介する。</p> | | | | | | | | |
| 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 | 基本的にスライドを用いて講義を進める。適宜、講義内容についてノートをとることが望ましい。また、講義の中で随時、関連する項目や以前の講義内容についての振り返りのために学生に質問し理解を深められるようにする。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第1回】 | 農産物利用学とは 宮崎県内の農業について紹介し農産物利用学の概要について学ぶ。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第2回】 | 農産資源（食資源）とは 農産物加工と貯蔵① 農産物利用について説明するとともに、加工法や貯蔵について学ぶ。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第3回】 | 農産物の加工と貯蔵② 加工食品の生産量 農産物の加工法と貯蔵および加工食品の生産量について学ぶ。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第4回】 | 農産物の一般的加工法 農産物の一般的な加工法について学ぶ。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第5回】 | 農産物の一般的加工法② 貯蔵中の成分変化 農産物の一般的加工法および貯蔵中の成分変化について学ぶ。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第6回】 | 食品・農産物の貯蔵 食品および農産物の貯蔵について学ぶ。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第7回】 | 農産加工品の殺菌・包装 植物性食品の加工、貯蔵各論① 農産加工品の殺菌方法および包装について学ぶ。また、植物性食品の加工・貯蔵方法について深堀する。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第8回】 | 植物性食品の加工、貯蔵各論② 植物性食品の加工・貯蔵方法について深堀する。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第9回】 | 動物性食品の加工① 動物性食品（畜産物）の加工について学ぶ。 | | | | | | | | |
| 授業計画 【第10回】 | 動物性食品の加工② 動物性食品（畜産物）の加工について学ぶ。 | | | | | | | | |

| | |
|---------------------|--|
| 授業計画 【第11回】 | 食用油脂とその加工品 植物油脂、動物油脂とその加工品について学ぶ。 |
| 授業計画 【第12回】 | 農産物を利用した発酵食品① 農産物を利用した発酵食品の製造方法等について学ぶ。 |
| 授業計画 【第13回】 | 農産物を利用した発酵食品② 農産物を利用した発酵食品の製造方法等について学ぶ。 |
| 授業計画 【第14回】 | 農産物を利用した嗜好品 農産物を利用した嗜好品の例を挙げ、その加工方法等について学ぶ。 |
| 授業計画 【第15回】 | 農産物を利用した食品開発の事例について 宮崎県産特産品等を利用した加工食品の開発事例について学ぶ。 |
| 授業の到達目標 | 1. 農産物の加工方法と保蔵による成分変化への理解【知識・理解の習得】 2. 授業中での振り返り（質問への回答や発表）の中で、自らにフィードバックできる【コミュニケーションスキルの育成】 3. 授業中の学習内容を振り返り、食品開発や今後の自己研鑽に応用、展開できる【生涯学習力の育成】 |
| 学位授与の方針 (DP)との関連 | 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2) |
| 授業時間外学習【予習】 | 「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」で履修した内容について確認しておくこと（30分程度） |
| 授業時間外学習【復習】 | 各講義の内容について復習すること。また、農産物を利用した食品開発事例についても併せて調査するなど自己学習に努めること（1時間程度） |
| 課題に対する フィードバック | 授業中に実施した小テストや課題、質問については、適宜解説する。 定期試験の内容については、試験後に解説する。 |
| 評価方法・基準 | 以下の項目に基づいて評価する。 1) 定期試験（100点） |
| テキスト | 基本的にスライドを使用。必要に応じて資料を配布。 |
| 参考書 | ①「食品学Ⅰ」や「食品学Ⅱ」の教科書 ②八訂 日本食品標準成分表 2024（女子栄養大学出版社）など |
| 備考 | ①実務経験教員による講義。 ②スライドを用いた講義であるため、受動的になりやすい。積極的に授業へ参加し、講義ノートの書付を行うこと。 |