

Minami Kyushu University Junior college 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	研究科食品学専攻			
科目名称	食品殺菌プロセス特論Ⅱ				授業形態			
科目コード	690610	単位数	2単位	配当学年	2	実務経験教員		アクティブ ラーニング
担当教員名	長田 隆							ICT活 用
授業概要	<p>本授業の目的は、食品殺菌の原理や方法、食品の殺菌条件算出に加えて、食品安全について理解すること【基礎的知識の習得】。 近年、チルト食品の賞味期限延長によるロングチルド食品や、地球温暖化などによる常温流通食品の高温性細菌による変敗など、これまでにない加工食品の危害が増加傾向にある。そうした危害を取り除く手段として、加工工程での殺菌処理は大変重要で、これまでのレトルト殺菌条件の見直しや、新しい殺菌技術の開発にはいっそうの努力を必要です。また、HACCPシステム管理でも殺菌処理は肝になる技術です。しかしながら、これら食品の殺菌技術や食品微生物の知識を持った技術者が食品業界を含め不足しています。 本授業では、食品保蔵学（学部講義）で学んだ、食品の変敗に関わる微生物種やその特性、さまざまな殺菌方法の原理と特徴、新しい殺菌技術について、論文を調べて理解し、食品の殺菌技術者を養成します。【専門力の育成】。</p>							
関連する科目	【HACCPシステム学】・【食品保蔵学】・【食品殺菌プロセス特論Ⅰ】							
授業の進め方 と方法	本授業は、講師が食品業界課題や個別企業で体験した事例などをパワーポイントやプリント資料を使用して解説します。また、理論学習には演習を中心に行い理解を深めます。							
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 食品加工における危害微生物の種類・特性・制御方法について理解する。【基礎的知識の習得】 加工食品の殺菌方法等について理解する。【専門力の育成】 							
学位授与の方針 (DP)との関連	<ol style="list-style-type: none"> 知識・技能と教養-(1)食・緑の専門分野における高度な知識・技能/1.知識・技能と教養-(2)未知問題解決のために知識・技能を創造的に活用できる。/2.人間力・社会性・国際性-(1)豊かな個性を発揮して課題を発見し、探求することができる。/2.人間力・社会性・国際性-(2)課題を広い視野で捉え、客観的に評価ができる。/2.人間力・社会性・国際性-(3)主体性を持って多様な人々と協働し、課題解決ができる。/2.人間力・社会性・国際性-(4)自分の文化や異なる文化を理解でき、文化を超えて交流できる。 							
授業時間外学習【予習】								
授業時間外学習【復習】								
課題に対する フィードバック	試験後に解答を提示し、解説します。							
評価方法・基準	定期試験または課題（レポート）で評価します。							
テキスト	授業中適宜配布する。							
参考書	なし							
備考								