

食品安全の最前線を体験せよ！

食品開発キャンプ 2025 サマー

7/20(日)～21(月・祝)

我が社の食品に異物混入！？
ただちに調査せよ！

食品安全のリアルな課題に挑む実習型プログラム！
(我が社の食品に異物混入！？プログラム)
検出・分析・推定の3ステップで食品安全を体験
最新の分析装置を使ってDX時代の開発を先取り！



申し込みページ



実習テーマ(一部)	内容
微生物を検出せよ！	カビなどの微生物の検査体験
アレルギーを検出せよ！	検出キットを使った実験
異物の正体を見破れ！	赤外顕微鏡による同定実験

参加者特典

- 修了証を発行(大学の単位振替対象)
- 学生と一緒に開発カレーを体験
- 同時開催のオープンキャンパス模擬講義も参加OK！

対象

食品開発に興味のある
すべての高校生

申込締切 2025年7月18日(金)

定員 15名(先着) 参加無料

現役大学生を先生に、学びの実践と成長の2日間

夏のテーマはこちら！

我が社の食品に異物混入!?ただちに調査せよ！-食品安全の最前線

食品開発キャンプ 2025 サマーキャンプのごあんない

カリキュラムのねらいと概要

このプログラムは、実習講義のエッセンスを在校生のサポートでサキドリする内容です。学ぶ楽しさと、探究による成長実感を重視したプログラム構成となっています。

夏のプログラムは、食品製造の現場を理解するために、製造した製品に微生物、アレルゲン、異物混入が発生した想定で、分析機器を使って検出する操作を体験します。その結果から、製造工程のどの工程にどのような危険が潜んでいるのかを理解します。

期 日：2025 年 7 月 20 日（日）～21 日（月・祝）2 日間

申込締切：2025 年 7 月 18 日（金）

参加資格：食品開発に興味のあるすべての高校生。県立農業大学校在籍生、過年度生も参加可。

申込方法：オンラインでお申し込みください。

受講方法および募集人員：対面（先着 15 名程度）

※実習があるので、動きやすい服装で来てください。

※当日は、オープンキャンパスの受付と間違えないようにひなた館まで来てください

参加費：無 料（ただし、移動費、宿泊費は自己負担）

特典① 参加者全員に修了証を発行します

特典② スプリングキャンプ・サマーキャンプのすべてを修了した生徒は、南九大に進学した場合、1 年生科目 2 単位に振替可能。

特典③ 開発した学生と一緒に食べるレトルトカレー昼食

特典④ 同時開催のオープンキャンパス模擬講義も体験

タイムスケジュール テーマ：我が社の食品に異物混入!?ただちに調査せよ！-食品安全の最前線

2025/7/20（日）		2025/7/21（月）	
1 限	オリエンテーション	1 限	実習② アレルゲン混入？アレルゲンを検出せよ アレルゲン検出キット実験
2 限	オープンキャンパス参加	2 限	実習③ 飲料に異物が？混入ルートを特定せよ 赤外顕微鏡による物質同定実験
昼食	学生と食べる昼食	昼食	開発学生と食べるレトルトカレー昼食
3 限	導入 食品製造のどこに危険が潜んでいる？ 最新 DX 機器で何が検出できるのか	3 限	発表 ：同定した異物の混入ルート推定ディスカッション & 発表
4 限	実習① 食品にカビが？微生物を検出せよ	4 限	ふりかえり 修了証授与式

講義の進行は、大学の講義時間と同じ 90 分を 1 コマとしたタイムスケジュール（1 日 4 コマ）で進めます。大学の授業の雰囲気を感じ取りと体験するプログラムです。実習は、数名のグループにわけ、食品開発科学科の現役学生がファシリテーターとして各班に参加します。本プログラムは、文部科学省「デジタルと専門分野の掛け合わせによる産業 DX をけん引する高度専門人材育成事業」に基づいたプログラムです。

お問い合わせ 電話番号：0985-83-3435 担当：入試広報課