

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2025年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科	環境園芸学科／食品開発科学科			
科目名称	地域特産ブランド開発論						授業形態	演習		
科目コード	310007	単位数	2単位	配当学年	2	実務経験担当教員		○	Active・L	○
担当教員名	岡崎 善三、中瀬 昌之、紺谷 靖英、林 典生、牧田 直子、杉田 亘、矢野原 泰士、吉本 博明							ICT活用	○	
授業概要	本授業は、食品の素材の栽培方法を学ぶとともに、食品ロス削減の意識づけを行うことを目的とします。また、本授業を通して都城キャンパスの環境園芸学科の学生と宮崎キャンパスの食品開発科学科の学生との交流を深めながら、宮崎キャンパス内の農園の整備も行います。なお、本授業の一部は、試験研究機関および生産普及現場での実務者経験を活かした教員が教授します。									
関連する科目	食品開発学科は、2年次後期から始まる必修科目「食品開発演習I～III」につながります。									
授業の方法と進め方	本授業は、食品開発科学科と環境園芸学科の教員によるオムニバス形式で行います。座学を中心としながら、一部 実習も取り入れます。 座学は、板書とパワーポイントを用いて行い、随時、プリントなども配布します。 実習は宮崎キャンパスにある農園において、ハーブガーデンの管理、苗の定植などで、グループワークや体験学習等を取り入れたアクティブラーニング形式で実施します。 授業日は週間授業ではなく、前期の日曜日または土曜日に実施します。									
第1回	ガイダンス（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員）									
第2回	ハーブの歴史、現代における活用、管理方法について（座学）（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員）									
第3回	管理マニュアル及びPRツールの作成 ワークショップ形式/アクティブラーニング（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員）									
第4回	ハーブガーデンの整備（実習）（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員）									
第5回	ハーブの剪定枝の活用（スワッグ、ハーブティー等）（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員）									
第6回	ピーマン・トウガラシの育種①（座学）（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員）									
第7回	Capsicum属の育種について②（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員） 実習（辛味ピーマンの定植）									
第8回	ブルーベリー葉の機能性成分（食品開発科学科教員） オンライン授業									
第9回	味覚の話（食品開発科学科教員） オンライン授業									
第10回	ピールとハーブについて、農業生産工程管理（GAP）について（食品開発科学科教員） オンライン授業									
第11回	ハーブを利用した六次産業化商品事例（食品開発科学科教員） オンライン授業									
第12回	乾燥ハーブを使用した「ふりかけ」などの試作①（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員） 対面授業									
第13回	乾燥ハーブを使用した「ふりかけ」などの試作②（環境園芸学科教員、食品開発科学科教員） 対面授業									
第14回	発表会（ハーブの商品化と販売計画）①（食品開発科学科教員、環境園芸学科教員） 対面授業									
第15回	発表会（ハーブの商品化と販売計画）②（食品開発科学科教員、環境園芸学科教員） 対面授業									
授業の達成目標	1.今後受講する食品開発実習I～IIIで使用する素材の栽培方法を習得する【専門分野のスキル】【実践力】 2.集団での作業を通じて意思疎通、協調性、自己表現能力を身につける【コミュニケーション力】									
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)／2.汎用的技能を応用し活用する能力－(1)									

授業時間外学習【予習】	毎回授業で学習した内容に関しては、次回までに復習(学習に係る標準時間は約1時間)しておくこと。
授業時間外学【復習】	毎回授業で学習した内容に関しては、次回までに復習(学習に係る標準時間は約1時間)しておくこと。
課題に対するフィードバック	小テスト、レポート等は評価後、返却します。
評価方法・基準	レポート点と講義途中の小テストなどで総合的に評価する。オムニバス形式なので、1コマ7点満点で評価する。
テキスト	担当教員によりプリント等の配布あり。
参考書	担当教員により、別途紹介する。
備考	授業の順番および内容は変更することがあります。