

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	食品開発科学科		
科目名称	食品開発科学概論					授業形態	講義	
科目コード	278701	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	岡崎 善三						ICT活用	
授業概要	栄養素とエネルギーを補給する1次機能、食べておいしさを味わう2次機能、及び体の調子を整えて健康を増進し、疾病を予防する3次機能を理解すること。開発に取り組みに当たり、関連法規の順守の重要性を知り、おいしさの特性要因を理解し食品開発の基盤となる知識を得ることを目標とする。また、食品企業（メーカー）での研究所並びに工場の経験を活かした指導を実施【専門力の育成】。							
関連する科目	今後履修すべき食品加工学、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の科目。							
授業の方法と進め方	今後履修すべき食品加工学、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、その後の開発実習での課題に知識・経験を一層深めることを推奨する。							
第1回	食品開発の取り組み方 第1回 一次、二次、三次機能、食品製造の目的、マーケティング手法							
第2回	食品開発の取り組み方 第2回 一次、二次、三次機能、食品製造の目的、マーケティング手法							
第3回	食品の安心・安全の確保について 関連法規（食品衛生法、食品表示法、食品添加物）							
第4回	「おいしさ」について 第1回 五味、風味の役割、成分、香味							
第5回	「おいしさ」について 第2回 五味、風味の役割、成分、香味							
第6回	食品のリスク管理について 第1回 危害要因、過去の事故事例と検証 ISO・HACCP管理手法							
第7回	食品のリスク管理について 第2回 危害要因、過去の事故事例と検証 ISO・HACCP管理手法							
第8回	食品のリスク管理について 第3回 危害要因、過去の事故事例と検証 ISO・HACCP管理手法							
第9回	食品衛生法 第1回 残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品、ゲノム編集							
第10回	食品衛生法 第2回 残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品、ゲノム編集							
第11回	食品衛生法 第3回 残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品、ゲノム編集							
第12回	食品衛生法 第4回 残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品、ゲノム編集							
第13回	食品容器の種類、特性について ユニバーサルデザイン、充填工程							
第14回	知的財産 特許の重要性、知財管理の重要性、特許出願の調査方法							
第15回	振り返り							
授業の達成目標	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を習得する。また、おいしさを論理的に理解し、関連成分の知識を理解して、開発計画が立案できる能力を育成すること。							

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-(2)
授業時間外学習【予習】	〈予習〉 あらかじめ、次のテキストを読み、要点をまとめ、e-portfolioに記載する（30分）
授業時間外学習【復習】	〈復習〉 テキストで得られた知識をまとめ、重点項目を整理した上で、e-portfolio上にレポートを提出する（60分）
課題に対するフィードバック	e-portfolio上にてフィードバックをおこなう。
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：テキストの記述を観察し評価する。 2)e-portfolio上のレポート 3)定期試験
テキスト	
参考書	食品開発論（建帛社；ISBN-10；4767907829） 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 ） 国税庁 お酒のしおり（ http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm ）
備考	