

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	研究科食品学専攻		
科目名称	食品微生物制御専攻実験						授業形態		
科目コード	690620	単位数	16単位	配当学年		実務経験担当教員			Active・L
担当教員名	長田 隆							ICT活用	
授業概要	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化や、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が必要である。また、HACCP管理も肝になる技術です。しかしながら、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、食品の技術者に必要な安全性スキルを養成します。【専門力の育成】。								
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Ⅱ】								
授業の方法と進め方	教員との話し合いで、研究テーマを決定し、適切な文献を参考にしながら、テーマに基づいた研究を実施する。また、研究は2ヶ月程度の計画案を作成し、計画的に実施する。								
授業の達成目標	1. 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】 2. 加工食品の殺菌方法等について理解する。【専門力の育成】								
学位授与方針(DP)との関連	1.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【復習】									
課題に対するフィードバック	レポートの回答で解説します。								
評価方法・基準	研究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									