

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026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	食品開発キャンプ				授業形態	講義・演習			
科目コード	278711	単位数	2単位	配当学年	1	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	矢野原 泰士、中瀬 昌之、紺谷 靖英、永田 さやか、岡崎 善三、長田 隆、山崎 楓							ICT活 用	○
授業概要	農林水産物を原材料とする加工食品の製造原理、製造過程などについて講義します。そして、食品開発の取り組み方や品質管理において必要な知識を習得し、実際に食品を試作する内容を含めます【基礎的知識の習得】。食品製造業務に従事した場合に必要な基礎的な知識を修得することを目的とします【専門力の育成】。								
関連する科目	「食品分析学」、「食品学Ⅰ・Ⅱ」、「発酵醸造食品学」、「栄養化学」、「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」、「食品製造学」などが関連します。								
授業の進め方 と方法	入学後に、履修する食品分析学、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、その後の開発演習での課題に知識・経験を一層深めることを推奨する。								
授業計画 【第1回】	オリエンテーション（サマーキャンプ）								
授業計画 【第2回】	QC7つ道具とは？（ワークショップ）								
授業計画 【第3回】	特性要因図の活用 事例								
授業計画 【第4回】	食品への微生物の混入などについて								
授業計画 【第5回】	HACCPについて								
授業計画 【第6回】	成果発表								
授業計画 【第7回】	サマーキャンプの総括								
授業計画 【第8回】	オリエンテーション（スプリングキャンプ）								
授業計画 【第9回】	商品開発概論Ⅰ								
授業計画 【第10回】	商品開発概論Ⅱ								

授業計画 【第11回】	商品開発演習（飲料開発）①
授業計画 【第12回】	商品開発演習（飲料開発）②
授業計画 【第13回】	加熱殺菌について（実習）
授業計画 【第14回】	官能評価（試作した野菜果実飲料）
授業計画 【第15回】	スプリングキャンプの総括
授業の到達目標	スプリングキャンプ及びサマーキャンプでの計4日間での講義を通して、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の習得を目標とする。また、おいしさを論理的に理解し、関連成分を理解し、開発計画が立案できる能力の習得を目指す。
学位授与の方針 （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-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)／*
授業時間外学習【予習】	あらかじめ、各キャンプのプログラムに関して、大学のホームページより告知、あるいは各高校への通知を行う。告知内容について、各自予習を行うこと。
授業時間外学習【復習】	講義では、在学生と共に学び、重点項目を整理した上で、最終報告会資料を提出する。
課題に対する フィードバック	スプリングキャンプ及びサマーキャンプのプレゼン後に、フィードバックを行う。
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：質問あるいはチーム学習を観察し評価する。 2) 各キャンプ最終プレゼンテーション内容を、学科内教員全員で評価する。 4日間のキャンプの全工程に参加し、上記評価で合格した者は、「食品開発キャンプ」を合格とする。
テキスト	講義の際に必要な資料を配布します。
参考書	・畜産物利用学（文栄堂出版）齋藤忠夫、根岸晴夫、八田一編 ・水産物の利用-原料から加工・調理まで-（成山書店）山中英明・田中宗彦 共著 ・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 ）
備考	在学生が、本科目（選択科目）を履修する場合は、スプリングキャンプ及びサマーキャンプ（計4日間、全工程）に参加して、高校生と同じプログラムを受講する必要がある。同様の評価項目に合格した者は、単位を認定する。