

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	食品開発演習Ⅱ							授業形態		演習	
科目コード	292510	単位数	4単位	配当学年	3	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、長田 隆、近藤 知巳									ICT活 用	○
授業概要	本授業の目的は、原料特性を生かした加工食品の開発です。既存の加工食品の加工技術に、独自性（オリジナリティ）を付加した食品の開発実習を行います【加工・製造実学の習得】。また、県産の農水畜産物を利用したオリジナル加工食品の開発実習も行います【開発・適性利用実学の習得】。 第19回、20回は、外部講師による実習も行います。また、第23回から30回までは、地域課題演習として、地元企業と共に災害食の開発に取り組みます。										
関連する科目	事前に「調理学」、「調理学実習」、「食品の官能評価・識別論」、「健康食品概論」を受講しておくことが望まれます。										
授業の進め方 と方法	本実習を通じて、各々の食品の加工技術、加工特性、安全性、保存性、機能性等についての理解を深める【加工・製造実学の習得】。そして、オリジナル加工食品の開発実習をグループごとに実施し、食品開発の手法を理解する【開発・適性利用実学の習得】。試作する食品のコンセプトや独自性（オリジナリティ）を重視した授業を行う【専門力の育成】。										
授業計画 【第1回】	ガイダンス、実習受講上の注意事項、 ・リンゴジャムの製造										
授業計画 【第2回】	上の回に引き続き										
授業計画 【第3回】	発表（リンゴジャムの製造について）										
授業計画 【第4回】	上の回に引き続き										
授業計画 【第5回】	・ゼリーの製造（オリジナル食品）										
授業計画 【第6回】	上の回に引き続き										
授業計画 【第7回】	発表（ゼリーの製造について）										
授業計画 【第8回】	上の回に引き続き										
授業計画 【第9回】	・水産食品（さつま揚げ）の製造										
授業計画 【第10回】	上の回に引き続き										

授業計画 【第11回】	・水産食品（すり身を使った食品）の製造（オリジナル食品）
授業計画 【第12回】	上の回に引き続き
授業計画 【第13回】	発表（水産食品の製造について）
授業計画 【第14回】	上の回に引き続き
授業計画 【第15回】	・豆乳の製造
授業計画 【第16回】	上の回に引き続き
授業計画 【第17回】	・豆乳飲料の製造（オリジナル食品）
授業計画 【第18回】	上の回に引き続き
授業計画 【第19回】	ソーセージの製造実習（外部講師）
授業計画 【第20回】	上の回に引き続き
授業計画 【第21回】	発表（豆乳飲料の製造について）
授業計画 【第22回】	上の回に引き続き
授業計画 【第23回】	地域課題演習① ・災害食について（導入、座学）
授業計画 【第24回】	・レトルト食品（おにぎり）の試作（実習）1回目
授業計画 【第25回】	地域課題演習② レトルト食品（おにぎり）の試作（実習）2回目
授業計画 【第26回】	上の回に引き続き
授業計画 【第27回】	地域課題演習② レトルト食品（おにぎり）の試作（実習）3回目

授業計画 【第28回】	上の回に引き続き
授業計画 【第29回】	発表会 ・レトルト食品（おにぎり）の開発
授業計画 【第30回】	上の回に引き続き
授業計画 【第31回】	
授業計画 【第32回】	
授業計画 【第33回】	
授業計画 【第34回】	
授業計画 【第35回】	
授業計画 【第36回】	
授業計画 【第37回】	
授業計画 【第38回】	
授業計画 【第39回】	
授業計画 【第40回】	
授業計画 【第41回】	
授業計画 【第42回】	
授業計画 【第43回】	
授業計画 【第44回】	

授業計画 【第45回】	
授業計画 【第46回】	
授業計画 【第47回】	
授業計画 【第48回】	
授業計画 【第49回】	
授業計画 【第50回】	
授業計画 【第51回】	
授業計画 【第52回】	
授業計画 【第53回】	
授業計画 【第54回】	
授業計画 【第55回】	
授業計画 【第56回】	
授業計画 【第57回】	
授業計画 【第58回】	
授業計画 【第59回】	
授業計画 【第60回】	

授業の到達目標	各食品の加工技術や加工特性、安全性、保存性、機能性等を理解する【加工・製造実学の習得】。また、県産の原料などを素材としたオリジナル加工食品の開発実習をグループ毎に行い、食品開発の手法についての理解を深める【開発・適性利用実学の習得】。
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)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(3)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)
授業時間外学習【予習】	関連領域に関する情報を収集して事前学習を行う。
授業時間外学習【復習】	実習後の実習ノートおよびレポートを作成し、提出期限までに提出する。
課題に対する フィードバック	提出された実習ノートを評価し、改善点について指導を行います。
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（授業中） 2) 実習ノート、レポート（５回提出のうち、２回以上の未提出者は、再履修となる） 3) プレゼンテーション
テキスト	配布資料を使用します。
参考書	・食品加工学実験・実習書 近藤栄昭ほか 光正館 ・食品機能論 五明紀春・田島真 同文書院 ・新しい食品加工学 小川、的場 編 高村ら 著 南江堂
備考	実習の際は、必ず、保護メガネ・割ぼう着・マスク・帽子・コックシューズを着用する。これらの着用がない場合、実習室への入室を認めない。