

Minami Kyushu University Junior college Syllabus

| シラバス年度 | 2024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 | 食品加工学特論 I | | | | | 授業形態 | | 講義 | |
| 科目コード | 690000 | 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 | | | | | | | ICT活 用 | ○ |
| 授業概要 | <p>本授業の目的は、食品加工の原理や方法、加工食品の評価方法に加えて、食品衛生法等について理解することです【基礎的知識の習得】。</p> <p>近年、国や県の施策として6次産業化が推進され、全国的に加工食品（農産物、畜産物、水産物の加工品）の生産量が増加傾向にあります。そして、県内においても、「地域ブランド商品」の開発などを旨とした取り組みが行われ、食品加工分野の研究が注目されています。そういったなか、食品安全に係る専門人材を育成する取り組みも、各地でさかんに行われるようになってきています。</p> <p>本授業では、主に、我々が消費している植物性加工食品および動物性加工食品の基本的な加工特性と、その製造原理に関する論文を調べて、最新加工技術に関する原理を理解します【専門力の育成】。</p> | | | | | | | | |
| 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」、「HACCPシステム学」を受講しておくことが望まれます。 | | | | | | | | |
| 授業の進め方 と方法 | 本授業を通じて、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ます【基礎的知識の習得】。6回から11回の授業では、受講生が事前に調査した文献の内容について、発表します【専門力の育成】。 | | | | | | | | |
| 授業計画 | <p>1～2回 序論：食品加工に求められること（ガイダンス） 食品加工について学びます。</p> <p>3～4回 6次産業化の取り組み事例 事例を紹介し、その課題などについて検討します。</p> <p>5回 食品素材の乾燥粉末化技術 食品の乾燥技術について学びます。</p> <p>6～7回 文献購読（農産物加工） 文献を調べて、その内容について学びます。</p> <p>8～9回 文献購読（畜産物加工） 文献を調べて、その内容について学びます。</p> <p>10～11回 文献購読（水産物加工） 文献を調べて、その内容について学びます。</p> <p>12～13回 食品の安全性の確保</p> <p>14～15回 HACCPについて</p> | | | | | | | | |
| 授業の到達目標 | <p>1. 食品加工に用いられる各種素材の特性や活用方法について、科学的に理解する【基礎的知識の習得】。</p> <p>2. 加工食品の製造方法等について理解する【専門力の育成】。</p> | | | | | | | | |
| 学位授与の方針 (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 | | | | | | | | |
| 授業時間外学習【予習】 | 授業計画内容に関する文献を収集して予習をしてください。 | | | | | | | | |
| 授業時間外学習【復習】 | 本授業を受講するにあたり、「食品加工学」等を中心とする専門科目の復習をしておいてください。 | | | | | | | | |
| 課題に対する フィードバック | レポートは、評価後に、ポイントについて説明をします。 | | | | | | | | |
| 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 50点 2) レポート 50点 | | | | | | | | |
| テキスト | 使用せず | | | | | | | | |
| 参考書 | 関連分野の学術論文等を使用 | | | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | | | |