

学びの実践と成長の2日間
はじまりの春のテーマはこちら！
食品開発に必要なこと-食品開発ことはじめ-

食品開発キャンプ 2024 スプリングキャンプのごあんない

カリキュラムのねらいと概要

このプログラムは、実習講義のエッセンスを在校生のサポートでサキドリする高大接続授業です。学ぶ楽しさと、探究による成長実感を重視したプログラム構成となっています。

春のプログラムは、食品開発のプロセスを理解するために、食品開発の取り組み方、食品の機能性、分析、食品のリスク管理、そして開発した食品を商品として消費者から選んで貰うためのマーケティングについても学びます。この2日間の体験を通して「食品開発に必要なこと」はなにかを理解してもらいます。

期 日：2024年3月24日（日）～25日（月）2日間

申込締切：2024年3月22日（金）

参加資格：食品開発に興味のあるすべての高校生。県立農業大学校在籍生、過年度生も参加可。

申込方法：オンラインでお申し込みください。

受講方法および募集人員：対面（先着15名程度）

※実習があるので、動きやすい服装で来てください。

※当日は、オープンキャンパスの受付と間違えないようにひなた館まで来てください

参加費：無料（ただし、移動費、宿泊費は自己負担）

特典① 参加者全員に修了証を発行します

特典② スプリングキャンプ・サマーキャンプのすべてを修了した生徒は、南九大に進学した場合、1年生科目2単位に振替可能。

特典③ 開発した学生と一緒に食べるレトルトカレー昼食

特典④ 同時開催のオープンキャンパス模擬講義も体験

テーマ：食品開発に必要なこと -食品開発ことはじめ- タイムスケジュール

2024/3/24（日）			2024/3/25（月）		
	プログラム	担当講師		プログラム	担当講師
1限	オープンキャンパス参加		1限	食品の機能性	永田
2限			2限	食品のリスク管理について	紺谷
昼食	オリエンテーション 開発学生と食べるレトルトカレー昼食	全教員	昼食	開発学生と食べるレトルトカレー昼食	
3限	食品開発の取り組み方	岡崎	3限	食品のマーケティング	吉本
4限	食品の機能性	中瀬・山崎	4限	修了証授与式（ふりかえり）	全教員

講義の進行は、大学の講義時間と同じ90分を1コマとしたタイムスケジュール（1日4コマ）を進めます。大学の授業の雰囲気をしっかり体験するプログラムです。実習は、数名のグループにわけ、食品開発科学科の現役学生がファシリテーターとして各班に参加します。本プログラムは、文部科学省「デジタルと専門分野の掛け合わせによる産業DXをけん引する高度専門人材育成事業」に基づいたプログラムです。

お問い合わせ 電話番号：0985-83-3435 担当：入試広報課

現役大学生を先生に、学びの実践と成長の2日間

夏のテーマはこちら！

我が社の食品に異物混入!?ただちに調査せよ！-食品安全の最前線

食品開発キャンプ 2024 サマーキャンプのごあんない

カリキュラムのねらいと概要

このプログラムは、実習講義のエッセンスを在校生のサポートでサキドリする内容です。学ぶ楽しさと、探究による成長実感重視したプログラム構成となっています。

夏のプログラムは、食品製造の現場を理解するために、製造した製品に微生物、アレルギー、異物混入が発生した想定で、分析機器を使って検出する操作を体験します。その結果から、製造工程のどの工程にどのような危険が潜んでいるのかを理解します。

期 日：2024年7月14日（日）～15（月・祝）2日間

申込締切：2024年7月12日（金）

参加資格：食品開発に興味のあるすべての高校生。県立農業大学校在籍生、過年度生も参加可。

申込方法：オンラインでお申し込みください。

受講方法および募集人員：対面（先着15名程度）

※実習があるので、動きやすい服装で来てください。

※当日は、オープンキャンパスの受付と間違えないようにひなた館まで来てください

参加費：無料（ただし、移動費、宿泊費は自己負担）

特典① 参加者全員に修了証を発行します

特典② スプリングキャンプ・サマーキャンプのすべてを修了した生徒は、南九大に進学した場合、1年生科目2単位に振替可能。

特典③ 開発した学生と一緒に食べるレトルトカレー昼食

特典④ 同時開催のオープンキャンパス模擬講義も体験

タイムスケジュール テーマ：我が社の食品に異物混入!?ただちに調査せよ！-食品安全の最前線

2024/7/14（日）		2024/7/15（月）	
1限	オリエンテーション	1限	実習② アレルギー混入?アレルギーを検出せよ アレルギー検出キット実験
2限	オープンキャンパス参加	2限	実習③ 飲料に異物が?混入ルートを特定せよ 赤外線顕微鏡による物質同定実験
昼食	学食体験	昼食	学生と食べるレトルトカレー昼食
3限	導入 食品製造のどこに危険が潜んでいる? 最新DX機器で何が検出できるのか	3限	発表：同定した異物の混入ルート推定ディスカッション&発表
4限	実習① 食品にカビが?微生物を検出せよ	4限	ふりかえり 修了証授与式

講義の進行は、大学の講義時間と同じ90分を1コマとしたタイムスケジュール（1日4コマ）を進めます。大学の授業の雰囲気をしっかりと体験するプログラムです。実習は、数名のグループにわけ、食品開発科学科の現役学生がファシリテーターとして各班に参加します。本プログラムは、文部科学省「デジタルと専門分野の掛け合わせによる産業DXをけん引する高度専門人材育成事業」に基づいたプログラムです。

お申し込みはこちら



お問い合わせ 電話番号：0985-83-3435 担当：入試広報課