

食品資源利用学特論実験（二）（2単位）

担当者氏名 佐藤広頭、山崎 雅夫、中澤 洋三

◆学習・教育目標（到達目標を記載）

食品資源利用学特論（二）で修得した基礎的な技術をさらに発展させるために、履修者の研究テーマを題材として、研究を遂行するための手法を解説・指導し、研究の進展を図ることを目標とする。また、外部研究者による研究トピックスの紹介により、最新の研究手法を学ぶとともに、研究成果の実際面での応用、特許出願など、幅広い食品製造・開発に関わる研究を通して社会に対応しうる研究者、技術者を養成することを本講義の目標とする。
到達目標は、化学的な研究の面白さ、楽しさ、難しさ、研究に対する姿勢、研究者ならびに高度技術者の社会的使命と倫理観等を学び応用的内容の理解と実践力修得を目標とする。

◆取り扱う領域（キーワードで記載） ご自身のキーワードを記入してください

農産物	畜産物	畜産物	嗜好性
保存性	加工性	機能性	栄養性

◆授業の進行等について

	テ ー マ	内 容	準備学習(予習復習)等の内容と分量
1 ～ 15 回	食品の衛生管理 (担当 佐藤,山崎,中澤)	履修者の研究テーマを題材として、関連する食品のフードチェーン上の衛生管理およびライフサイクル上の環境影響評価のポイントについて学習し、食品の衛生管理およびライフサイクルアセスメントの実験について理解する。	学部で学んだ関連分野の復習（2時間）
16 ～ 30 回	北海道の食料資源を活用した食品加工 (担当 佐藤,山崎,中澤)	地域資源を活用した食品加工技術の体得と具現化のため、北海道の食料資源を活用した食品加工を通じて、製品会月、産学官連携、商品化、販路拡大などについて学ぶ。北海道の基幹産業、地域特産品、地域経済活性化、産学官連携、製品開発、販路拡大、各種補助金事業、商品化、特許取得等。	前回の講義内容の復習(2時間)

◆教科書及び資料（授業前に読んでおくべき本・資料）

書名/著者/発行所（発行年）

テーマに応じてプリントなどを配布予定。

◆授業をより良く理解するのに便利な参考書・資料等

書名/著者/発行所（発行年）

講義時に適宜紹介。

◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）

授業中のディスカッションの積極性（80点）とレポート（20点）で評価する

◆オフィスアワー

佐藤:毎週火曜の昼休み、研究室。

◆その他受講上の注意事項

積極的に質問するなどして学んだことを自分の知識として蓄える努力をすること。