

2024年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
33302	食品の加工 Food Processing	大森 有希乃		専門	2	選択	1.2前期

**科目の概要**

一次機能である栄養機能、二次機能である嗜好機能、三次機能である生理機能を前提に、食品の加工に関する基本的な考え方、機能が持つ意味を理解する（ディプロマポリシー②）。講義内容は、栄養学、食品に関する基礎知識をもとに、日常よく用いられる個々の食品について、それらの食品学的特性、品質の鑑別法、保存法、食品加工・調理への応用について行う（ディプロマポリシー②）。これらを通し、人と食べ物の関わりについて多様な現代社会の中で、個人のライフスタイルを自らデザインできる能力と建学の精神・社会人基礎力・pisa型学力を統合的に身に付け、健康的な食生活を営むために必要な知識・能力を用いて課題解決する力を養う（ディプロマポリシー①②③④）。

学修内容	到達目標
① 身近な食品の加工品について解説し、食品に含まれる水分、栄養素、嗜好成分を学ぶ。 ② 食品材料の分類と種類、成分特性と機能を学ぶ。 ③ 食品の加工の目的、原理を学ぶ。 ④ 食品の利用、貯蔵法を知り、品実保持技術、流通技術を学ぶ。	① 食品を構成する成分を理解し、身近な食品材料の特徴を説明できる。（ディプロマポリシー②） ② 食品の分類、種類、成分特性、機能を説明できできる。知識を活かし、食品材料の選択ができる。（ディプロマポリシー①②③④） ③ 加工品の目的・原理を理解し、食品加工プロセスで生じる様々な課題について考え、解決策を提案できる。（ディプロマポリシー②③④） ④ 安全でおいしい食品を提供するための食品貯蔵・流通技術について理解し、食品材料の選択、判断ができる。（ディプロマポリシー①②③④）

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素	学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例
---------------------	---------------------------

前に踏み出す力	主体性	食品の機能性成分について進んで調べることができる。小テストや振り返り問題で点数を取ることができる。
	働きかけ力	
	実行力	わからないところは質問や調べて解決できる。小テスト、本試験など、目標を設定し最後まで学修できる。
考え抜く力	課題発見力	食品の成分と加工特性を理解し、加工における理由を考えることができる。
	計画力	
	創造力	講義で学んだ食品に関する科学的な用語や加工技の知識を、普段の生活のこととして捉え課題解決することができる。
チームで働く力	発信力	質問に対し、自分の言葉でまとめてわかりやすく伝えることができる。
	傾聴力	重要ポイントを理解し、メモを取りながら受講することができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	遅刻、無断欠席せず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	

**テキスト及び参考文献**

テキスト：日本フードスペシャリスト協会編著 「食物学Ⅱ—食品材料と加工、貯蔵・流通技術—」 建帛社 2,420円  
 参考文献：日本フードスペシャリスト協会 編 「フードスペシャリスト資格認定試験 過去問題集」 建帛社

**他科目との関連、資格との関連**

他科目との関連：食物学、調理学、食品の加工実習  
 資格との関連：フードスペシャリスト、食生活アドバイザー

学修上の助言	受講生とのルール
シラバスを確認し、テーマに関する食品の主要成分についてまとめておく。化学的な要素が多いが、日常摂取している食品に含まれる成分である。授業後は、知識を確認し、授業内容の理解と整理をしておき、単元ごとの小テストに備えること。	プリント配付する。 不明な点や疑問に思ったことは放置せず、質問等により明確にしていくこと。 欠席しないこと。

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	60	①	✓	持ち込みなしの筆記試験を行なう。 ・食品加工の目的、原理、食品の成分と加工特性について理解できている。 ・各食品の嗜好成分の種類や性質を科学的に理解して論理的に説明できる。 ・食品中の各成分の成分変化（反応）について理解し、論理的に説明できる。 ・これらの知識を用いて実際の調理・加工と関連付け、課題解決することでpisa型学力の理解ができている。 以上の内容について出題する。	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
	平常評価	小テスト		10	①	✓	授業内容をきちんと理解しているかを毎回の授業でパソコンを使用し、Googleclassroomで小テストを実施する。
					②	✓	
					③	✓	
					④	✓	
		レポート		10	①	✓	・毎回の授業でまとめプリントを配布する。予習、講義、復習を通して、完成させ、期限内に提出する。
					②	✓	
③					✓		
④					✓		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）			10	①	✓	安全でおいしい食品の提供について自分の考えをまとめ、発表する。 講義で獲得した知識を活用し、自分自身の食生活での活かし方をまとめる。	
				②	✓		
	③			✓			
	④			✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	（主体性） 質問に自ら進んで解答できる。小テストに積極的に取り組み、点を取ることができる。 （実行力、発信力） 疑問点など積極的に質問することができる。質問に対し、自分の考えを分かりやすく説明できる。 （傾聴力） 重要ポイントはメモを取り、疑問点など質問することができる。 （課題発見力、創造力） 講義で学んだ現象を日常生活のこととして捉え取り入れることができる。自分の考えをまとめることができる。 （規律性） 遅刻、無断欠席など、学習意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。欠席した場合は欠席届を提出し、フォローレポート課題を行う。	
				②	✓		
				③	✓		
				④	✓		
総合評価割合		100					

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<p>S（秀）は、食品の成分と加工特性について完璧に説明できている。また、食品加工の思考・判断ができ、生活に活用できる。小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性について十分説明できている。</p> <p>A（優）は、身近な食品の加工品についてどのような目的で行われているのか、また、食品の水分、機能性を明確に説明できる。小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性について説明できている。</p>	<p>B（良）は、身近な食品の加工品についてどのような目的で行われているのか説明できる。小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性について説明でき、化学的に説明することができる。</p> <p>C（可）は、小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性についてほぼ説明できているが、化学（科学的）に理解できないところがある。</p>

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	食品加工理論 シラバスの説明。食品加工の意義(目的・安全性など)について学ぶ。	講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	食品加工の意義(目的・安全性など)について説明できる。	(復習) テキストp2食品加工の意義についてまとめる。 (予習) 加工法についてテキストp3-20読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	物理的作用、化学的作用、生物的作用における加工法を理解する。食品の構成する成分の加工における変化を理解する。ゲル化、加水分解など、微生物、酵素利用について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	食品の加工法の基本の原理を説明できる。	(復習) 物理的作用、化学的作用、生物的作用による加工法についてまとめる。 (予習) テキストp21-28穀類(米)について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	穀類(1) 穀物加工食品(米)について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	穀物加工食品(米)について説明できる。	(復習) 穀類(米)についてまとめておく。 (予習) テキストp29-42穀類(小麦・大麦・そば・トウモロコシ)について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	穀類(1) 穀物加工食品(小麦・大麦・そば・トウモロコシ)について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	穀物加工食品(小麦・大麦・そば・トウモロコシ)について説明できる。	(復習) 穀類(小麦・大麦・そば・トウモロコシ)についてまとめておく。 (予習) テキストp43-46いも類について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	いも類、デンプン類の分類、成分、加工方法について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	いも類、デンプン類の分類、成分、加工方法について説明できる。	(復習) いも類、でんぷんについてまとめる。 (予習) テキストp48-60豆類、種実類について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	豆類・種実類の分類、成分、加工方法について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	豆類・種実類の分類、成分、加工方法について説明できる。	(復習) 豆類、種実類についてまとめる。 (予習) テキストp61-67野菜類について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	野菜類と加工品について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 演習(野菜の色素(アントシアニン)の変化を実際に観察する) 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	野菜類とその加工品について説明できる。	(復習) 野菜類についてまとめる。 (予習) テキストp67-76果実類、キノコ類について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	果実類(ドライフルーツ・缶詰など)・きのこ類の加工品について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	果実類(ドライフルーツ・缶詰など)・きのこ類の加工品について説明できる。	(復習) 野菜類、果実類についてまとめる。 (予習) テキストp77-96水産物について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	海藻類、魚介類、水産練り製品、塩蔵・糖蔵食品、乾燥、薫製品などの加工品について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	魚介類、水産練り製品、海藻類、塩蔵・糖蔵食品、乾燥、薫製品などの加工品について説明できる。	(復習)水産物についてまとめる。 (予習)テキストp97-110肉類について読み、ポイントをまとめておくこと。小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	肉類(牛、豚、鶏)の加工における成分変化と肉類加工食品(ハム・ベーコン・ソーセージ)について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	肉類(牛、豚、鶏)の加工における成分変化と肉類加工食品(ハム・ベーコン・ソーセージ)について説明できる。	(復習)肉類についてまとめる。 (予習)テキストp111-124卵、乳について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	卵類の加工品、乳および乳製品の加工品(チーズ・ヨーグルトなど)の加工品について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	卵類の加工品、乳および乳製品の加工品(チーズ・ヨーグルトなど)について説明できる。	(復習)卵類、乳および乳製品についてまとめる。 (予習)テキストp125-138油脂類について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	油脂類の加工品について学ぶ。また、油の酸化について学ぶ。発酵食品について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	油脂類の加工品について理解する。また、油の酸化について説明できる。	(復習)油脂類についてまとめる。 (予習)テキストp139-153調味料類について読み、ポイントをまとめておくこと。小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	発酵食品について、調味料・香辛料について学ぶ。調味料類について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	発酵食品について、調味料類について説明できる。	(復習)調味料類についてまとめる。 (予習)テキストp155-174料理済み食品、菓子類、嗜好飲料類について読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	調理済み食品類・菓子類・嗜好飲料類について学ぶ。	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 講義と質疑応答 授業終了時に授業内容のまとめプリントを行い、点検しフィードバックする。	調理済み食品類・菓子類・嗜好飲料類について説明できる。	(復習)嗜好飲料類についてまとめる。 (予習)テキストp183-191食品の品質変化について読み、ポイントをまとめておくこと。小テストの勉強をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	個別食品の貯蔵・流通技術 様々な加工食品の品質変化について、安全でおいしい食品が提供できる貯蔵・流通技術について学ぶ。 まとめ	小テスト(パソコン使用・Googleclassroom)と解説 オンデマンドによる講義 授業終了時に課題を行い、点検しフィードバックする。	個別の食品の貯蔵、流通技術について説明できる。	(復習)食品の品質変化についてまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力