

平成30年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	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	山本 淳子	専門	2	選択	1・2年 前期

**科目の概要**

一次機能である栄養機能、2次機能である嗜好機能、3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。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。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に合った健康的な食生活を営むためのフードスペシャリストとしての必要な知識・能力を養う。

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、食品の水分、機能性を学ぶ。	① 基本的な食品の成分を理解できる。
② 食品の加工がどのような目的で行われているのかを学ぶ。	② 加工品の目的を理解し、説明することができる。
③ 小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性の理解度を確認する。	③ 食品の加工に関する、過去問題集を理解して解くことができる。

**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。
	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。
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	食品の加工技術について問題点を考え取り組める。
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	授業は欠席せず、遅刻もない。
	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  
 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  
 資格との関連：フードスペシャリスト

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。授業後は、單元ごとに小テストを行うので、知識を確認し、授業内容の理解と整理をする。	不明な点を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
筆記試験	70	①	✓	・持ち込みなしの筆記試験を行なう。
		②	✓	
		③	✓	
小テスト	20	①	✓	・小テストは、資格認定試験過去問から出題する。 ・取り組む姿勢や意欲を確認する。
		②	✓	
		③	✓	
レポート				
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性) 受講態度(遅刻、欠席、学習意欲欠如、課題やその他の提出物の未提出など)が見られる場合は減点する。 (実行力、発信力、傾聴力) 疑問点など積極的に質問するなどの取り組み姿勢を評価する。 (課題発見力、創造力) 質問に対し、自分の考えが分かりやすく説明できているかを判断する。 (規律性) 欠席しないなど、ルールを守って行動できているかを評価する。
		②		
		③		
その他		①		・6回以上の欠席はO(放棄)判定となる。
		②		
		③		
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
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十分理解できている。 秀は、食品の成分と加工特性について完璧に理解できている。	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ほぼ理解できているが、科学的に理解できないところがややある場合は、可となる。

週	学修内容	授業の実施方法及び フィードバック方法	到達レベル C(可)の 基準	予習・復習	時間 (分)	能力 名
1週 /	●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	食品加工の意義（目的・安全性など）について理解できる。	(復習)テキスト p2 を読み、問題集で復習する。 (予習)テキスト p176-178 を読んでおく。	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週 /	●水分活性 食品と微生物、水分・温度・pHについて理解する。特に、食品の水分活性について理解を深める。	講義と質疑応答	食品の水分活性について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p178-183 を読んでおく。	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週 /	●温度制御 食品の保存には冷蔵や冷凍が行われる。冷蔵、冷凍に伴う食品の劣化とその制御について学ぶ。	1～2回的小テスト 講義と質疑応答	食品の保存には冷蔵や冷凍が行われる。冷蔵、冷凍に伴う食品の劣化とその制御について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p183-200 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	●環境の制御、検査技術 加工食品の、様々な保存方法を理解する。包装素材、輸送技術について学ぶ。貯蔵・保存方法（冷凍食品、乾燥食品、缶詰・瓶詰め、レトルトパウチ、加圧食品）、について学ぶ。	小テスト解説（フィードバック） 講義と質疑応答	貯蔵・保存方法（冷凍食品、乾燥食品、缶詰・瓶詰め、レトルトパウチ、加圧食品）、包装素材、輸送技術について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p200-222 を読んでおく。	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週 /	●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学ぶ。植物性食品、動物性食品、嗜好飲料などの基本知識を学ぶ。	3～4回的小テスト 講義と質疑応答	植物性食品、動物性食品、嗜好飲料などの基本の品質変化の知識を理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p3-16 を読んでおく。	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週 /	●物理的作用による加工法を理解する。食品の加工法の基本の原理（選別から抽出法などについて）を学ぶ。	小テスト解説（フィードバック） 講義と質疑応答	食品の加工法の基本の原理（選別から抽出法などについて）を理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p16-20 を読んでおく。	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週 /	●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。	5～6回的小テスト 講義と質疑応答	食品の構成する成分の加工における変化、ゲル化、加水分解など、微生物、酵素利用について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p21-42 を読んでおく。	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週 /	●穀類 穀物加工食品（デンプン食品（デンプン糖も含む）、麺類等（即席麺等））について学ぶ。	小テスト解説（フィードバック） 講義と質疑応答	穀物加工食品（デンプン食品（デンプン糖も含む）、麺類等（即席麺等））について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキスト p43-46 を読んでおく。	180	主体性 実行力 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	授業の実施方法及び フィードバック方法	到達レベルC(可)の 基準	予習・復習	時間 (分)	能力 名
9週 /	●いも類、デンプンの加工品(食品の物性)について学ぶ。	7～8回の小テスト 講義と質疑応答	いも類、デンプンの加工品(食品の物性)について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキストp48-60を読んでおく。	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週 /	●豆類・種実類の加工品(乾物・缶詰・保存法)について学ぶ。	小テスト解説(フィードバック) 講義と質疑応答	豆類・種実類の加工品(乾物・缶詰・保存法)について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキストp61-76を読んでおく。	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週 /	●野菜類・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。	9～10回の小テスト 講義と質疑応答	野菜類・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理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキストp77-96を読んでおく。	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週 /	●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。	小テスト解説(フィードバック) 講義と質疑応答	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理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキストp97-110を読んでおく。	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週 /	●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。	講義と質疑応答	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)について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキストp111-124を読んでおく。	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週 /	●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。	11～13回の小テスト 講義と質疑応答	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)について理解できる。	(復習)問題集で復習する。 (予習)テキストp125-160を読んでおく。	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週 /	●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、調味料・香辛料について学ぶ。調味料類について学ぶ。	小テスト解説(フィードバック) 講義と質疑応答	油脂類の加工品について理解する。また、油の酸化について理解できる。発酵食品について、調味料類について理解できる。	(復習)問題集で復習する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

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