

2019年度 愛知学泉大学シラバス

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
2201361	食品加工学 Food processing Science	相原 英孝	専門	2	選択	2年 前期
科目の概要						
昔のヒトが試行錯誤して、作り上げてきた食品の加工は、素晴らしい先人達の知恵がいっぱい詰まっています。昔のヒトの知恵を、現在の知識を基に理解しましょう。後期の食品加工実験で実際に実験する内容の原理を説明します。しっかりと前期で理解してください。氾濫する食の情報を精査し、正しい情報を読み取ることができる知識・技能を身につけている為に必要です。						
学修内容			到達目標			
① 先人の知恵を現代の科学で解き明かし理解する。 ② 何故、そうなるのか、何故出来るのかについて原理を知る ③ かねつする事で起こる食品の変化の理由を知る。			① 身につけた知識を人に伝えることが出来る。 ② 身につけた知識を利用して、実際に作る事が出来る。			
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	積極的に授業に参加して、質問に的確に答えることができる。				
	働きかけ力					
	実行力	理解出来ないところを次週までに、調べたり質問して無くすことができる。				
考え抜く力	課題発見力	授業の中で重要なところを見つける事ができる。				
	計画力					
	創造力	授業で得た知識を生かして質問することができる。				
チームで働く力	発信力	質問に積極的に答える事ができる。				
	傾聴力	板書をノートに書くだけでなく、説明した内容も理解してまとめる事ができる。				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	時間を守って授業に参加することができる。				
	ストレスコントロール力					
テキスト及び参考文献						
食物学Ⅱ-食品材料と加工、貯蔵・流通技術-ISBN978-4-7679-0603-4						
他科目との関連、資格との関連						
食品に関する科目の基礎となります。生物学、食品学、栄養学などを理解するためには、必須の科目です。フードスペシャリストの資格には必須です。						
学修上の助言			受講生とのルール			
授業中、教員からの質問には積極的に答える。分からないことは出来るだけ早く、解決するように質問に行く。			携帯は、電源を切りカバンの中に入れる。私語は慎む。トイレに行くときには、授業の妨げにならないように、そっと退室して、そっと入室すること。			

【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	✓	講義内容を正確に理解し、その内容を文章にして伝えることが出来るかを評価する。教科で使われる言葉を理解し、正確に使われているか評価する。
		②	✓	
		③		
		④		
		⑤		
小テスト	20	①	✓	抜き打ちで講義内容の理解度を確認する。 出題範囲は、その時点までの学習内容とする。
		②	✓	
		③		
		④		
		⑤		
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	✓	質問に対して積極的に発言するなど、学修意欲を評価する。 傾聴力を発揮し、主体性を持って発信することを期待します。
		②	✓	
		③		
		④		
		⑤		
その他				
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)の基準
講義内容を正しく理解し、その内容を正しく、他の人に伝えることが出来る。	講義内容を正しく理解し、ノートに誤解の無いように記録することが出来る。

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週 /	食品加工学について	講義	食品加工と加工食品の違いを理解する。	講義内容を復習する。	180	傾聴力
2週 /	食品加工の基礎知識	講義	由来と製造方法について理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
3週 /	チーズ	講義	基本的な製造方法、種類別の製造方法の違い、特徴などを理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。。	180	傾聴力 課題発見力
4週 /	ハム	講義	由来についての説、それに基づく製造方法・原理、燻製などについて理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
5週 /	牛乳、乳飲料	講義	乳製品の基礎として、生乳・牛乳について理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
6週 /	乳酸菌飲料・発酵乳	講義	発酵乳とヨーグルトの関係など身近なものを例にして理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
7週 /	ヨーグルト	講義	発酵乳の中でも特にヨーグルトに関しては詳しく理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
8週 /	バター	講義	マーガリンとの違い、製造原理などについて理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力

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週 /	豆腐	講義	木綿豆腐・絹ごし豆腐の違い、何故、豆乳が固まるのかなどについて理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
10週 /	納豆	講義	何故、藁で蒸した大豆を包むと出来るのか、納豆菌の変わった性質などを理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
11週 /	漬け物	講義	製造方法、分類などについて理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
12週 /	こんにゃく	講義	製造方法、分類などについて理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
13週 /	味噌	講義、	製造方法、分類などについて理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
14週 /	アルコール飲料	講義	醸造酒、蒸留酒を中心に分類と製造原理を理解する。	予習:教科書の該当の項目を読んで理解しておくこと。 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
15週 /	まとめ、試験対策	講義、質疑応答	これまでの内容をまとめ、試験対策として質疑応答	予習:今までのノートを見直して、分からないところを質問できるようにする。試験に向けて十分な準備をすること。	180	主体性

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