

平成29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：国崎直道・川澄俊之 編著 「改訂初版 食品加工学概論」 同文書院

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 A(優)の基準	到達レベル B(良)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。	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。

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 /	●食品加工理論 シラバスの説明。食品加工の目的・安全性について学ぶ。	講義と質疑 応答	食品加工の目的・安全性について理解できる。	(復習)テキスト p1-9 を読み、問題集で復習する。 (予習)テキスト p10-21 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 想像力 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 p22-39 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
3週 /	●食品と温度 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 回の 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 p40-43 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	●食品添加物 加工食品に利用される食品添加物について、定義と役割、分類、用途、使用基準について学ぶ。	小テスト解 説 講義と質疑 応答	加工食品に利用される食品添加物について、定義と役割、分類、用途、使用基準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 p44-53 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
5週 /	●食品の構成する成分の加工における変化を理解する。タンパク質の変性、炭水化物の変性等について学ぶ。	3~4 回の小 テスト 講義と質疑 応答	タンパク質の変性、炭水化物の変性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 p54-69 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
6週 /	●加工食品の、様々な保存方法を理解する。浸透圧を利用した保存、電磁波照射と殺菌等について学ぶ。	小テスト解 説 講義と質疑 応答	加工食品の、様々な保存方法を理解する。浸透圧を利用した保存、電磁波照射と殺菌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 p70-94 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
7週 /	●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)、包装素材について学ぶ。	5~6 回の小 テスト 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 p95-104 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発 見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
8週 /	●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 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 p105-106 を読んでおく。	180	主体性 実行力 主体性 実行力 課題発 見力 想像力 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 p106-111 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 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 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 p112-118 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 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 p120-130 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
12週 /	●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。	小テスト解説 講義と質疑 応答	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 p130-149 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
13週 /	●肉類加工食品（ハム・ソーセージ）、卵類の加工品について学ぶ。	講義と質疑 応答	肉類加工食品（ハム・ソーセージ）の加工品、卵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 p150-177 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 発信力 傾聴力 規律性
14週 /	●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学ぶ。	11～13 回の小テスト 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 p180-210 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 想像力 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。嗜好飲料について学ぶ。	小テスト解説 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・香辛料、嗜好飲料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 想像力 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