

## 2024年度 愛知学泉大学シラバス

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
122321069	食品加工学 Food processing Science	山本淳子			2	選択	2前期
<b>科目の概要</b>							
DP2にあるようにライフスタイルのデザインを提案するために必要な衣・食・住および地域活性に関連する専門的知識・技能を身に付け、地域再生に貢献することが必要である。そのために、これまで学修してきた知識と共に、食品の加工に関する基本的な考え方、食品の持つ機能性の意味を理解する。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を理解し食品加工・調理への応用について学ぶ。これらを通し、氾濫する食の情報情報を精査し、正しい情報を読み取ることができる知識・技能を身につけ課題解決する力を養う。							
<b>学修内容</b>				<b>到達目標</b>			
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や機能性成分を学ぶ。 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。 ③ I食品の利用、貯蔵法を知り、原理について学ぶ。 ④ 食品の加工に関する、フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を理解する。				① 基本的な食品の成分を説明できる。 ② 加工品の目的を理解し、食品の加工がどのような目的で行われているのか説明することができる。 ③ 食品の貯蔵・流通技術について理解し、説明することができる。 ④ 食品の加工に関する、フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集を理解して解くことができる。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>					
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	遅刻・無断欠席せず、ルール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						
<b>テキスト及び参考文献</b>							
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-」 ISBN978-4-7679-0603-4							
<b>他科目との関連、資格との関連</b>							
他科目との関連：食品学、調理学 資格との関連：フードスペシャリスト							
<b>学修上の助言</b>				<b>受講生とのルール</b>			
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。単元ごとの小テストに備えること。				プリントを配布する。携帯は、電源を切りカバンの中に入れる。私語は慎む。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	✓	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。 ・食品加工の原理について例をあげて説明できる。 ・食品成分の変化を身近な現象として捉え、科学的に説明できる。
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
	平 常 評 価	小テスト	20	①	✓	單元ごとに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。 ・フードスペシャリスト資格認定試験過去問から出題
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
平 常 評 価	レポート	10	①	✓	・Google classroom 課題提出する。期限内に提出する。	
			②	✓		
			③	✓		
			④			
平 常 評 価	成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①			
			②			
			③			
			④			
学 修 行 動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	【主体性】 予習の項目について予め調べる事が出来る。 【実行力】 各週の内容で、分からないことを調べたり質問することが出来る。 【課題発見力】 授業を通して理解できない理由を見つけ克服できる。 【創造力】 授業で学修したことを生活の中で応用することが出来る。 【発信力】 問いかけられた場合に、自分の言葉で意見を述べる事が出来る。 【傾聴力】 人の意見を聞き、それに対して適切に自分の意見をまとめることができる。 【規律性】 無断欠席、遅刻、授業中の居眠りや私語などを行わず、授業のスムーズ展開に協力できる。	
			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) Aに加えて、より完璧に食品の加工の目的を理解し、加工食品の特性を説明できている。さらに、問題点を見つけて、調べて解決することができる。</p> <p>A (優) 講義内容を正しく理解し、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、食品の成分を明確に説明できる。また、小テストや期末試験により、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) 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、期末試験で、具体的に説明することができる。</p> <p>C (可) 小テストや期末試験で、食品の成分について説明することはできているが、科学的に理解できていないところがある。</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	食品加工学について食品加工学について知る	講義 質疑応答	食品加工と加工食品の違いを理解する。	復習：テキストp2食品加工の意義についてまとめる。 予習：食品の物理的作用による加工法についてp3-16を読み、ポイントをまとめておく。	180	傾聴力
2	物理的作用による加工法を理解する。	講義 質疑応答	食品の加工法の基本の原理を説明できる。	復習：物理的作用による加工法をまとめる。 予習：テキストp16-20科学的作用、生物的作用について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
3	科学的作用、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。	講義 質疑応答	基本的な製造方法、種類別の製造方法の違い、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)を説明できる。	復習：科学的作用、生物的作用についてまとめる。 予習：食品の水分についてテキストp176-178を読み、ポイントをまとめておくこと。	180	課題発見力 傾聴力
4	水分活性	小テスト① 前回のまとめを解説しフィードバックする。 講義 質疑応答	食品の水分について、自由水、結合水について説明できる。	復習：食品の水分についてまとめる。 予習：テキストp200-224食品の貯蔵・流通技術について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
5	温度盛業 食品の保存法の冷蔵、冷凍について学ぶ。	講義 質疑応答	冷蔵や冷凍に伴う食品の劣化とその制御について説明できる。	復習：冷蔵、冷凍品についてまとめる。 予習：テキストp21-42穀類について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
6	穀類 穀類加工品、でんぷん食品について学ぶ。	小テスト② 前回のまとめを解説し、フィードバックする。 講義 質疑応答	穀物加工食品、麺類などについて説明できる。	復習：ノートにまとめた講義内容を復習する。 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。	180	課題発見力 傾聴力
7	いも類、デンプン類の成分、加工方法について学ぶ。	講義 質疑応答	いも類、デンプン類の成分、加工方法について説明できる。	復習：いも類、デンプン類についてまとめる。 予習：テキストp48-60豆類、種実類の加工品について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
8	豆類、種実類の成分、加工方法について学ぶ。	小テスト③ 前回のまとめを解説しフィードバックする。 講義 質疑応答	大豆製品の種類、どのようにして加工するのができる。種実類の成分、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。	180	課題発見力 傾聴力

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	野菜類について説明できる。	講義 質疑応答		復習：野菜類の加工品についてまとめる。 予習：テキスト p 68-76果実類、きのこ類の加工品について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
10	果実類、きのこ類の加工品について学ぶ。	小テスト④ 前回のまとめを解説しフィードバックする。 講義 質疑応答	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：果実類、きのこ類についてまとめる。 予習：テキスト77-96水産物について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
11	海藻類、魚介類の水産練り製品、塩蔵品、乾燥品など加工品について学ぶ。	講義 質疑応答	魚介類の加工品について説明できる。	復習：水産加工品についてまとめる。 予習：テキスト p 97-110肉類について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
12	肉類の加工における成分変化と肉類加工品について	小テスト⑤ 前回のまとめを解説しフィードバックする。 講義 質疑応答	肉類の加工における成分変化と加工品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 p 111-124卵、乳について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
13	卵類の加工品、乳及び乳製品の加工品について学ぶ。	講義 質疑応答	卵類、乳製品の製造方法、加工品について説明できる。	復習：卵類、乳製品の加工品についてまとめる。 予習：テキスト p 126-138油脂類の加工品について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
14	油脂類の加工品について学ぶ、	小テスト⑥ 前回のまとめを解説しフィードバックする。 講義 質疑応答	油脂類の加工品について理解する。油の酸化について説明できる。	復習：油脂類の加工品についてまとめる。 予習：テキスト176-191品質保持技術について読み、ポイントをまとめておく。	180	課題発見力 傾聴力
15	食品の品質保持技術について、安全性についても学ぶ。 まとめ、試験対策	講義 質疑応答	これまでのまとめを解説しフィードバックする。 試験対策として質疑応答	(復習) 食品の品質変化についてまとめる。 試験に向けて準備する	180	課題発見力 傾聴力

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