

2025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	生川 卓弘			2	選択	2前期
科目の概要							
DP4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。これらを通じ、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・技能を身につけ課題解決する力を養う。							
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 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。			
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	授業の中で重要など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						
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							
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							
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。				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	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できるかを評価する。 (獲得) 各食品の特徴・加工に関する知識を身につける。(40%) (活用) 食品の特性を理解し、適切な加工方法を選択・実践することで、食品の品質や栄養価を向上させる。(40%) (解決) 食品の保存性や安全性、嗜好性に関する課題を分析し、適切な加工技術を活用して改善策を提案する。(20%)	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
	平 常 評 価	小 テ ス ト	15	①	✓	第2～15回に小テストを実施する。出題範囲は、前回の学習内容とする。 フードスペシャリスト資格認定試験過去問から出題する。 (獲得) 各食品の特徴・加工に関する知識を身につける。(40%) (活用) 食品の特性を理解し、適切な加工方法を選択・実践することで、食品の品質や栄養価を向上させる。(40%) (解決) 食品の保存性や安全性、嗜好性に関する課題を分析し、適切な加工技術を活用して改善策を提案する。(20%)
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
		レ ポ ー ト	15	①	✓	(獲得) 各食品の特徴・加工に関する知識を身につける。(20%) (活用) 食品の特性を理解し、適切な加工方法を選択・実践することで、食品の品質や栄養価を向上させる。(40%) (解決) 食品の保存性や安全性、嗜好性に関する課題を分析し、適切な加工技術を活用して改善策を提案する。(40%)
				②	✓	
				③	✓	
				④	✓	
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
S (秀) Aに加え、問題点を見つけ、調べて解決することができる。 A (優) 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できる。	講義内容を正しく理解し、ノートに誤解のないように記録することができる。

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	食品加工とは	ICTを活用した講義	食品加工の方法、原理が理解できている。	(予習) 食品学のノートを一通り目を通しておく。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	傾聴力
2	穀類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	穀類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P22-42を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
3	イモ・デンプン類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	イモ・デンプン類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P43-46を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
4	豆類、種実類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	豆類、種実類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P48-60を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
5	野菜類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	野菜類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P62-67を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
6	果実類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	果実類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P67-74を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
7	キノコ類、藻類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	キノコ類、藻類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P75-82を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
8	魚介類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	魚介類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P83-96を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	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

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	肉類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	肉類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書98-110を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
10	卵類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	卵類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P111-115を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
11	乳類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	乳類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P115-124を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
12	油脂類とその加工品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	油脂類とその加工品について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P126-138を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
13	調味料	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	調味料について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P140-154を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	180	課題発見力 傾聴力
14	まとめ(オンデマンド配信)	google classroomによる課題の提出 確認テスト (google form)	確認テストの正答率が60%以上である。	(予習) 今までのノートを見直してわからないことを書き出しておく。 (復習) 問題を各自作成し、全体に共有し、テスト対策を行う (google classroomを使用)。	180	課題発見力 傾聴力
15	調理済み食品と嗜好飲料	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト	調理済み食品、嗜好飲料について理解できている。	(予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P156-174を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。 (復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。	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