

2026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後期

科目の概要

DP4に示されている「人々の日常生活を衣・食・住および地域活性の面から支援することができる」という能力の修得を目指し、本科目では食品加工に関する基本的な考え方および食品の機能性について理解を深める。身近な食品およびその加工品を題材として、食品の成分特性、加工の目的、保存・流通技術について学び、食品加工・調理への応用力を養う。これらを通して、氾濫する食情報を科学的根拠に基づいて判断し、実生活や地域社会における食の課題解決に活かせる知識・技能の習得を目指す。

学修内容	到達目標
① 各食品の成分および特性について学ぶ。 ② 食品加工が行われる目的について理解する。 ③ 食品の利用方法および貯蔵・流通技術の原理について学ぶ。 ④ 食品加工に関するフードスペシャリスト資格認定試験問題を通して理解を深める。	① 各食品の成分および特性について説明できる。 ② 食品加工の目的を理解し、加工技術の意義を説明できる。 ③ 食品の貯蔵・流通技術の原理を理解し、説明できる。 ④ 食品加工に関する基礎知識を活用して資格試験問題に取り組むことができる。

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	授業に積極的に参加し、自ら疑問点を明確にして発言・質問することができる。
	働きかけ力	
	実行力	理解が不十分な内容について自主的に調べ、次回までに解決しようと行動できる。
考え抜く力	課題発見力	授業内容から重要なポイントや課題を見出すことができる。
	計画力	
	創造力	学んだ知識を実生活や食品加工の事例に結びつけて考えることができる。
チームで働く力	発信力	自分の考えや学んだ内容をわかりやすく発言・共有できる。
	傾聴力	他者の意見や説明を理解し、要点を整理して学習に活かすことができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	授業ルールを守り、責任ある態度で受講できる。
	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-食品の分類と利用法」南江堂

他科目との関連、資格との関連

本科目は、1年次後期に履修する食品学の基礎的内容を理解していることを前提とする。また、フードスペシャリスト資格取得において必修となる科目である。さらに、本科目で修得した知識は、食品加工学実験を理解するための基盤となる。

学修上の助言	受講生とのルール
各回のテーマについて事前に確認してから授業に臨み、授業中は要点を意識して受講すること。授業後は学んだ内容を整理し、実生活の食品や加工品と結びつけて復習すること。	<ul style="list-style-type: none"> ・円滑な授業運営のため、私語は控え、授業に集中すること。 ・携帯電話・スマートフォンはマナーモードとし、学修に必要な場合を除き使用しないこと。 ・主体的に学ぶ姿勢を大切に、積極的に参加すること。

【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出来るかを評価する。 (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】 授業に積極的に参加し、自ら疑問点を明確にして発言・質問することができる。 【実行力】 理解が不十分な内容について自主的に調べ、次回までに解決しようとする行動ができる。 【課題発見力】 授業内容から重要なポイントや課題を見出すことができる。 【創造力】 学んだ知識を実生活や食品加工の事例に結びつけて考えることができる。 【発信力】 自分の考えや学んだ内容をわかりやすく発言・共有できる。 【傾聴力】 他者の意見や説明を理解し、要点を整理して学習に活かすことができる。 【規律性】 授業ルールを守り、責任ある態度で受講できる。	
			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)：食品の成分特性、加工の目的、保存・流通技術について深く理解し、実生活や地域の食品課題に結びつけて具体的に説明・提案できる。 A(優)：食品の成分特性、加工の目的、保存・流通技術を正確に理解し、具体例を用いて説明できる。	B(良)：食品の成分特性、加工の目的、保存・流通技術について基本的な内容を理解している。 C(可)：授業で扱った食品加工に関する基礎的事項を理解している。

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	食品加工とは	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義およびディスカッション	食品加工の目的および役割について理解している。	(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。 (復習) 食品加工の目的や役割について整理し、具体例とともにまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	穀類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	穀類の成分および主な加工品の特徴について理解している。	(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。 (復習) 穀類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	イモ・デンプン類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	イモ・デンプン類の成分および主な加工品の特徴について理解している。	(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。 (復習) イモ・デンプン類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	豆類、種実類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	豆類、種実類の成分および主な加工品の特徴について理解している。	(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。 (復習) 豆類、種実類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	野菜類とその加工品 (1)	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	野菜類の成分および主な加工品の特徴について理解している。	(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。 (復習) 野菜類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	野菜類とその加工品 (2)	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	野菜類の成分および主な加工品の特徴について理解している。	(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。 (復習) 野菜類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	果実類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	果実類の成分および主な加工品の特徴について理解している。	(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。 (復習) 果実類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	キノコ類、藻類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	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。 (復習) キノコ類、藻類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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

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	魚介類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	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。 (復習) 魚介類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	肉類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	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。 (復習) 肉類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	卵類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	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。 (復習) 卵類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	乳類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	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。 (復習) 乳類の成分とその加工品の特徴との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	油脂類とその加工品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	油脂類の種類とその特徴について理解している。	(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。 (復習) 油脂類の種類とその特徴についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	調味料	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	調味料の種類とその特徴について理解している。	(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。 (復習) 調味料の種類とその特徴についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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	調理済み食品と嗜好飲料	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	調理済み食品、嗜好飲料の種類とその特徴について理解している。	(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。 (復習) 調理済み食品と嗜好飲料の種類とその特徴についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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