

2021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
220421049	食品学Ⅲ	舘 和彦		専門	2	必修	2前期

科目の概要

管理栄養士は、食品中に含まれる各成分を理解し、食品の加工・調理・保存を経て摂取するまでの過程と栄養・嗜好・安全等の人体に対する影響について理解することが求められる。当該科目の「食品学Ⅲ」では、食品の保蔵、食品加工操作と成分変化、食品の包装、食品添加物と加工食品の安全性の確保、保健機能食品・特別用途食品、食品の表示と規格などについて理解する。また、各論としての農産加工食品、畜産加工食品、水産加工食品、発酵食品、調味料・嗜好食品、インスタント食品、食用油脂についても理解し、正しく利用できるようになる。

学修内容	到達目標
① 食品の保蔵を理解する。 ② 食品加工操作と成分変化を理解する。 ③ 食品添加物と加工食品の安全性確保を理解する。 ④ 保健機能食品・特別用途食品を理解する。 ⑤ 食品の表示と規格を理解する。	① 食品の保蔵方法を説明することができる。 ② 食品加工操作の種類を説明することができる。 ③ 食品添加物の種類と役割を説明することができる。 ④ 保健機能食品は、どんな食品か説明することができる。 ⑤ 食品表示に係る規定を説明することができる。

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	学びの主体は自分であることを理解する。本時の授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。
	働きかけ力	授業は先生と学生による協同作業であると理解し、協同の輪が広がるように他の学生に働きかけている。
	実行力	本時の授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる。
考え抜く力	課題発見力	本時の授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。
	計画力	学修計画に従い、予習・復習のための時間をきちんと確保している。
	創造力	授業で修得した知識を活用し、作問（5択問題）と解答作成ができる。
チームで働く力	発信力	授業内で質問します。その質問に挙手をして答えることができる。
	傾聴力	眠り・私語をしない。学修内容の要点を理解し、授業シートに記載できる。
	柔軟性	授業の中で、TPO（時・場・目的）に応じて、適切な答えを見つける。
	状況把握力	授業において、必要な姿勢・態度を選択し、行動している。
	規律性	提無断欠席、遅刻など講義に支障をきたす行動をしない。
	ストレスコントロール力	失敗したり、うまくいかなかったとき、その原因を冷静に分析できる。

テキスト及び参考文献

テキスト：「Nブックス 四訂食品加工学」宮尾茂雄・北尾悟編著 建帛社
 その他： 適宜プリント配布

他科目との関連、資格との関連

「食品学Ⅲ」は専門基礎分野の「食べ物と健康」分野の科目の一部であり、食品学Ⅰと食品学Ⅱで獲得した知識・技術を活用する。また、「食品学Ⅲ」は、その後に履修する「食品学実験Ⅱ」の基盤となる科目である。

資格との関連：栄養士、管理栄養士、食品衛生監視員、栄養教諭

学修上の助言	受講生とのルール
・覚えること、理解することが多いので、シラバスで次週の学修内容を把握し、予習を十分にして授業に臨むこと ・小テストを予習・復習の教材と位置付けて、学修に活用する。	・原則、遅刻と早退は欠席扱いとする。 ・教科書を必ず読む習慣をつける。 ・次週の学修内容に合わせて「プレテスト」、翌週に「復習テスト」を毎回実施する。 ・欠席した時の小テストは、後日受験できないので、評価としては0点とする。

【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	75	①	✓	1) 評価方法 ・食品の保蔵方法、食品加工操作と成分変化、食品添加物の種類について理解しているか評価する。 ・保健機能食品、食品表示の規格について特徴を理解しているか評価する。 2) 評価基準 ・次の到達レベルをもって合格の基準とする。 S：食品加工操作の種類や食品添加物の種類と役割を理解した上で、食品の保蔵方法について説明できる。また、保健機能食品や食品表示の規格を理解し、正しく利用することができる。 A：食品加工操作の種類や食品添加物の種類と役割を理解した上で、食品の保蔵方法について説明できる。また、保健機能食品や食品表示の規格を説明できる。		
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
	平常評価	小テスト		15	①		✓	・毎週、学修内容に合わせた「プレテスト」を実施する（15回） ・前週の学修内容の「復習テスト」を実施する（14回）
					②		✓	
					③		✓	
					④		✓	
					⑤		✓	
		レポート			0		①	
							②	
							③	
							④	
							⑤	
		成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）			0		①	
							②	
							③	
							④	
							⑤	
学修行動	社会人基礎力（学修態度）		10	①	✓	(主体性) 学びの主体は自分であることを理解し、本時の授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。 (実行力) 本時の授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる。 (課題発見力) 本時の授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。 (創造力) 授業で修得した知識を活用し、作問（5択問題）と解答作成ができる。 (発信力) 質問に対して挙手し、内容にあった受け答えをしている。 (傾聴力) 学修内容を聴きながら、学修内容の要点を理解し、授業シートに記載できる。 (規律性) やむを得ない場合を除き、欠席はしない。「授業シート」を期日厳守で提出できる。		
				②	✓			
				③	✓			
				④	✓			
				⑤	✓			
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
A(優)：食品加工操作の種類や食品添加物の種類と役割を理解した上で、食品の保蔵方法について説明できる。また、保健機能食品や食品表示の規格を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均8割以上の得点であること。 S(秀)：上記の中で、小テストが平均9割以上であること。	B(良)：食品加工操作の種類や食品添加物の種類と役割を理解した上で、食品の保蔵方法について説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均7割以上の得点であること。 C(可)：食品の保蔵方法について説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均6割以上の得点であること。

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	第12章：発酵食品を学ぶ アルコール飲料、発酵調味料を理解する。	講義 ディスカッション(対面・google classroom)	アルコール飲料の製造法による分類を説明できる。	(予習) 無限の可能性への道、シラバス、教科書p (171-186)を読み本時の授業に臨む。 (復習) 第1週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第13章：調味料・嗜好食品を学ぶ 調味料、塩、甘味料を理解する。	復習テスト・解説 プレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	甘味料の種類を説明できる。	(予習) 教科書p (186-200)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第2週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第14章：インスタント食品 第15章：食用油脂を学ぶ 乾燥食品・冷凍食品・レトルト食品の特徴を理解する。食用油脂の原料と精製を理解する。	復習テスト・解説 プレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	食用油脂の精製法を説明できる。	(予習) 教科書p (200-218)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第3週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	序章：食品保蔵・加工と食生活 第1章：食品の保蔵を学ぶ 食品保蔵・加工の目的を理解する。食品と微生物の関わり、水分活性を理解する。	復習テスト・解説 プレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	食品劣化要因と水分活性の関係を説明できる。	(予習) 教科書p (1-21)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第4週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第1章：食品の保蔵を学ぶ 乾燥、塩蔵と糖蔵、酸貯蔵、燻煙、低温、加熱を理解する。	復習テスト・解説 プレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	食品の保蔵性を高める方法を説明できる。	(予習) 教科書p (22-31)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第5週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第1章：食品の保蔵を学ぶ 品質保持剤、CA貯蔵とMA貯蔵、放射線照射を理解する。 第2章：食品加工の操作 物理的操作を理解する。	復習テスト・解説 プレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	CA貯蔵とMA貯蔵を説明できる。	(予習) 教科書p (33-50)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第6週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第2章：食品加工の操作 化学的操作、生物的操作を学ぶ。 第3章：食品の包装 包装の種類、材料、成分・品質の変化、食品の包装技術	復習テスト・解説 プレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	発酵食品に利用する微生物、食品に利用する酵素を説明できる。	(予習) 教科書p (51-67)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第7週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第5章：食品加工と成分変化 タンパク質の変性、デンプンの糊化・老化、脂質の酸化、食品の褐変、有害物質、食品成分の損失を理解する。	復習テスト・解説 プレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	タンパク質、デンプン、脂質の変化を説明できる。	(予習) 教科書p (73-86)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第8週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第6章：食品添加物と加工食品の安全性確保 食品添加物、加工食品の安全性確保を理解する。	復習テスト・解説 ブレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	食品添加物の種類と使用目的を説明できる。	(予習)教科書p(87-93)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第9週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第7章：保健機能食品・特別用途食品 保健機能食品、特別用途食品の概要と種類を理解する。	復習テスト・解説 ブレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	保健機能食品の種類を説明できる。	予習)教科書p(94-99)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第10週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第8章：食品の表示と規格 食品表示法に基づく食品の表示方法を理解する。	復習テスト・解説 ブレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	消費期限と賞味期限の違いとアレルギー表示の特定原材料説明できる。	(予習)教科書p(100-109)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第11週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第9章：農産加工 穀類、イモ類の加工品を理解する。	復習テスト・解説 ブレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	米と小麦を使用した加工品を説明できる。	(予習)教科書p(110-121)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第12週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第9章：農産加工 豆類、野菜類、果実類、きのこ類の加工品を理解する。	復習テスト・解説 ブレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	大豆を使用した加工品を説明できる。	(予習)教科書p(122-134)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第13週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第9章：畜産加工 畜肉製品、牛乳・乳製品を理解する。	復習テスト・解説 ブレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	食肉加工品、乳製品の種類を説明できる。	(予習)教科書p(135-150)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第14週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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	第9章：畜産加工 卵製品を理解する。 第10章：水産加工 乾製品、塩蔵品、練り製品を理解する。	復習テスト・解説 ブレテスト・解説 講義 ディスカッション(対面・google classroom)	卵の二次加工品、練り製品の作り方を説明できる。	(予習)教科書p(150-167)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第15週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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