

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
220421049	食品学Ⅲ	舘 和彦			2	必修	2前期

科目の概要

DP3とDP4に記載されている管理栄養士に必要な疾病・疾病予防・食育に関する専門知識・技能を身に付け、人々の日常生活を健康の面から支援できる管理栄養士の育成を目指す。また、DP2記載の社会的に自律して生きていけるよう、常に自らの可能性を高めて自己研鑽に励む基盤づくりも目指す。

そのためこの科目では、管理栄養士として社会で貢献するために不可欠な知識、食品の表示や加工、保存を学び、今後学修する専門知識や技能の習得に役立てる。

具体的には、食品が安全でおいしく摂取されるために、どのような保蔵、加工・包装が行われて、食品添加物が使用されているかを学修する。また、我々が食品を健康的に活用し選択するために、保健機能食品、食品の表示について学修する。

学修内容	到達目標
① 食品の保蔵を学ぶ。 ② 食品加工操作と成分変化を学ぶ。 ③ 食品添加物と加工食品の安全性確保を学ぶ。 ④ 保健機能食品・特別用途食品を学ぶ。 ⑤ 食品表示法と表示方法を学ぶ。	① 食品の保蔵方法を説明でき、実際の食品に活用できる。 ② 食品加工操作とその時に起こる成分変化を説明できる。 ③ 食品添加物の種類と役割を説明できる。 ④ 保健機能食品と特別用途食品を正しく理解し、健康増進のために活用できる。 ⑤ 市販の加工食品における表示から、喫食する際の健康上の注意点を抽出することができる。

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、TP0（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：「改訂マスター食品学Ⅰ」小関正道編著 建帛社
 「改訂マスター食品学Ⅱ」小関正道編著 建帛社
 「Nブックス 五訂食品加工学」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、「食品学Ⅰ・Ⅱ」「調理科学」「食品学実験Ⅰ」「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」で獲得した知識・技術を活用する。また、同時期に履修する「食品学実験Ⅱ」と関連させながら理解を深める。

資格との関連：栄養士、管理栄養士、食品衛生管理者・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	✓			【学期末試験】 【獲得（80％）】 ・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。 【活用（10％）】 ・保健機能食品と特別用途食品を正しく理解し、健康増進のために利用できるか評価する。 【解決（10％）】 ・市販の加工食品における表示から、喫食する際の健康上の注意点を抽出することができるか評価する。 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	✓			【小テスト（予習・復習）】 ・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	✓			
				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	序章：食品保蔵・加工と食生活 食品保蔵・加工の目的を理解する。 食生活と食品産業の現状を知る。 第1章：食品の保蔵 微生物の種類と分類を理解する。微生物の増殖と環境との関わりを理解する。	講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	微生物の増殖について説明できる。 食品保蔵・加工の目的を説明できる	(予習) 無限の可能性への道、シラバス、教科書 p (1-9) 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1章：食品の保蔵を学ぶ 微生物の増殖と環境との関わりを理解する(続き)。発酵食品に関わる微生物を理解する	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	発酵食品に関わる微生物について説明できる	(予習) 教科書 p (9-19) 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1章：食品の保蔵を学ぶ 水分活性と食品の劣化について理解する。乾燥、塩蔵と糖蔵、酸貯蔵を理解する	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	それぞれの手法における食品保蔵の原理について説明できる	(予習) 教科書 p (19-26) 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	第1章：食品の保蔵を学ぶ 燻煙、低温、加熱、品質保持剤による食品保蔵について理解する	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	それぞれの手法における食品保蔵の原理について説明できる	(予習) 教科書 p (26-36) 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 MA貯蔵、放射線照射による食品保蔵について理解する 第2章：食品加工の操作 食品加工の物理的操作について理解する	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	食それぞれの物理的操作の概要を説明できる 品の保蔵性を高める方法を説明できる。	(予習) 教科書 p (36-48) 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2章：食品加工の操作 食品加工の化学的操作について理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	それぞれの化学的操作の概要を説明できる	(予習) 教科書 p (48-56) 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 食品加工の生物的操作について理解する。 第3章：食品の包装 食品の包装について理解する	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	発酵食品に利用される微生物、加工食品に利用される酵素を説明できる 食品の包装材料を説明できる	(予習) 教科書 p (56-67) 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・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	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・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	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・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	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・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	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	加工食品を使用し、表示を確認、理解する。 課題：「食品の表示がわかる管理栄養士になろう！」	復習テスト・解答及び解説 PBL、発表 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	加工食品の栄養表示と品質表示を正しく記載できる。	(予習) 加工食品を購入しておく。11週目の講義内容を復習しておく。 (復習) 栄養表示、品質表示を記載したプリントを復習しておく。	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3章：食品成分 8. 物性 (食品学Ⅰで使用した教科書) 食品の物性を学ぶ。コロイド、レオロジー、テクスチャーを理解する。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	コロイドの種類を説明できる。レオロジーの種類を説明できる。	(予習) 教科書p (132－139)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12章：発酵食品 (微生物利用植物発酵食品) アルコール飲料の製造法による分類、みその製造工程、種類を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	アルコール飲料の製造法による分類を説明できる。みその種類を説明できる。	(予習) 教科書p (171－182)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12章：発酵食品 (微生物利用植物発酵食品) しょうゆの製造工程、種類を学ぶ。嗜好飲料類の種類、製造法を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	しょうゆの種類とその特徴を説明できる。お茶の種類と製造法を説明できる。	(予習) 教科書p (182－189)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