

授業科目(ナンバリング)	調理科学(食品加工学を含む) (IA236)			担当教員	古賀 貴子		
展開方法	講義	単位数	2 単位	開講年次・時期	2 年・前期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
専門科目における学修内容を効果的に修得し、実践に向かうより高度な応用力を身に付ける為に、基本的な食品ならびに食品のもつ様々な情報について理解している事が求められる。それゆえ、「調理科学(食品加工学を含む)」では、専門基礎科目の領域のうち、食べ物と健康の関連を理解するために、主に「食品の調理・加工と食品成分の変化」、「食品表示とその利用」について学ぶ。							⑨ ⑩
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	「食品の調理・加工と食品成分の変化」及び「食品表示とその利用」の知識を説明できる。				定期試験 小テスト	60% 30%	
情報収集、分析力	市場・流通の視点から食品の望ましい包装法を説明できる。				課題レポート	10%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力							
多様性理解力							
出 席					受験要件		
合 計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> 定期試験の成績を 60%とし筆記試験を行う。ポートフォリオで、小テストの解答解説および課題レポートの内容に関するフィードバックを行うので確認すること。 定期試験は、「食品の調理・加工と食品成分の変化」および「食品表示とその利用」に関する語句の理解を前提に基本的な知識を身につけたかを評価する。小テストの回数は全 5 回とし、テーマ 1~3 回の内容について 4 回目の講義の際に、4~6 回の内容について 7 回目の講義の際に、7~9 回の内容について 10 回目の講義の際に、10~12 回の内容について 13 回目の講義の際に、13~14 回の内容について 15 回目の講義の際にそれぞれ小テストを行う。 「身近にある食品の包装形態について」の課題レポートは、重要な用語とその概要を理解しまとめることができたかを評価する。提出日は 14 回目の講義までにポートフォリオに提出する。また、誤字・脱字は減点の対象とする。 							
授 業 の 概 要							
<ul style="list-style-type: none"> 「食品の調理・加工と食品成分の変化」は、食品の調理・加工に伴う食品成分の物理的变化、化学的变化、栄養学的変化について、食品の劣化原因とその防止原理について、主要な加工食品の加工原理について、食品包装材料の種類と特性について学ぶ。 「食品表示とその利用」は、特別用途食品、特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品、その他の健康食品、食品の規格と表示について学ぶ。 教科書と配布資料を使用して解説し質疑応答を行う。授業内容に対応した小テスト及び課題レポートを課す。 リフレクションカードに書かれた授業内容に関連する質問事項については次週の講義時にディスカッションを行う。この授業の標準的な 1 コマあたりの授業外学修時間は、180 分とする。 							
教 科 書 ・ 参 考 書							
教科書：新しい食品加工学(改訂第 2 版)－食品の保存・加工・流通と栄養 南江堂 小川 正・的場輝佳 編 参考書：食品学Ⅱ、調理学、食品衛生学で使用した教科書(他の関連科目と併せて理解することが望ましい) 指定図書：新しい食品加工学(改訂第 2 版)－食品の保存・加工・流通と栄養 南江堂 小川 正・的場輝佳 編							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<ul style="list-style-type: none"> 授業で学んだ専門用語の意味を理解して全 5 回の小テストに臨み、ポートフォリオにおいてフィードバックされた内容について、再度復習すること。 授業中の私語、居眠り、無断での携帯電話の使用は厳禁、厳しく対応する。 授業中の無許可での退室は不可とする。 授業回数の 2/3 以上の出席で、定期試験の受験資格を得る。 							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	食品の調理・加工と食品成分の変化	食品の調理・加工に伴う食品成分の物理的变化	教科書の食品の調理・加工に伴う食品成分の物理的变化を読む。
2	食品の調理・加工と食品成分の変化	食品の調理・加工に伴う食品成分の化学的变化	教科書の食品の調理・加工に伴う食品成分の化学的变化を読む。
3	食品の調理・加工と食品成分の変化	食品の調理・加工に伴う食品成分の栄養学的変化	教科書の食品の調理・加工に伴う食品成分の栄養学的変化を読む。1回～3回の内容の小テストに向けた復習をする。
4	主要な加工食品の加工原理	穀類 豆類 いも類 野菜類 きのこと類 果実類 小テスト	教科書の穀類 豆類 いも類 野菜類 きのこと類 果実類の加工原理を読む。
5	主要な加工食品の加工原理	畜産類	教科書の畜産類の加工原理を読む。
6	主要な加工食品の加工原理	卵類 乳類	教科書の卵類 乳類の加工原理を読む。4回～6回の内容の小テストに向けた復習をする。
7	主要な加工食品の加工原理	水産物 小テスト	教科書の水産物の加工原理を読む。 ポートフォリオにおいてフィードバックされた内容について、再度復習する。
8	主要な加工食品の加工原理	油脂 糖類 調味料 アルコール飲料	教科書の油脂 糖類 調味料 アルコール飲料の加工原理を読む。
9	食品の劣化原因とその防止原理	食品保存の方法 流通環境や保存条件による食品・栄養成分変化（水分の制御 浸透圧の利用）	教科書の水分の制御 浸透圧の利用を読む。7回～9回の内容の小テストに向けた復習をする。
10	食品の劣化原因とその防止原理	食品保存の方法 流通環境や保存条件による食品・栄養成分変化（pHの調節 燻煙 殺菌・滅菌 環境ガスの調節） 小テスト	教科書の pHの調節 燻煙 殺菌・滅菌 環境ガスの調節を読む。
11	食品の劣化原因とその防止原理	食品保存の方法 流通環境や保存条件による食品・栄養成分変化（温度調節）	教科書の温度調節を読む。
12	食品包装材料の種類と特性	容器・包装の材料の種類と特性	教科書の容器・包装の材料の種類と特性を読む。10回～12回の内容の小テストに向けた復習をする。
13	食品表示とその利用	特別用途食品、特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品、その他の健康食品 小テスト	教科書の特別用途食品、特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品を読む。 身近にある食品の包装形態の課題レポートに取り組む。
14	食品表示とその利用	食品の規格と表示（期限表示、栄養成分表示、JAS規格表示）	教科書の食品の規格と表示を読む。13回～14回の内容の小テストに向けた復習をする。
15	食品表示とその利用	食品の規格と表示（アレルギー表示、食品添加物の表示、遺伝子組換え食品に関する表示等） 小テスト	ポートフォリオにおいてフィードバックされた内容について、再度復習する。
16	定期試験		

各回の授業内容は、授業の進み具合により多少前後する場合もある。