

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。							⑩ ⑪
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% 20%
情報収集、分析力	課題や疑問に対して、適切な文献等を選択し調べまとめることができる。					・課題レポート	20%
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%とする。 ・第5回目と第10回目に小テストを行い、その結果も評価する(20%)。 ・定期試験および小テストは、記述式、穴埋め式の形式とし、「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。 ・試験の際、誤字・脱字は減点の対象とする。 ・小テストのフィードバックは授業内で行う。 ・課題レポートは、市場・流通の視点から食品の望ましい包装法を説明できたか、また食品表示について説明できたかを評価する(20%)。なお、詳細については、授業内で指示する。第14回目の授業時に提出する。 							
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変化、化学的変化、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(パワーポイント)を使用して解説し質疑応答を行う。 ・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3版 食品の保存・加工・流通と栄養 南江堂 高村仁知・森山達哉 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3版 食品の保存・加工・流通と栄養 南江堂 高村仁知・森山達哉 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予習や特に復習をすること。 ・授業中の私語、携帯電話(スマートフォン)の不必要な使用に関しては、厳しく対応する。 ・特別な事情を除き無許可での途中退室は認めない。 ・不適切な態度の受講者は、出席として認めない。 ・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	食品表示とその利用	保健機能食品 特別用途食品	保健機能食品、特別用途食品を読む。
2	食品表示とその利用	特定保健用食品、機能性表示食品	特定保健用食品、機能性表示食品を読む。
3	食品表示とその利用	栄養機能食品、その他の健康食品	栄養機能食品を読む。
4	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）	食品の規格と表示を読む。
5	食品表示とその利用	小テスト（第1回～第4回の授業内容の範囲） 食品の規格と表示（JAS規格表示、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）	食品の規格と表示を読む。
6	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）	食品の規格と表示を読む。
7	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1	容器・包装の材料の種類と特性を読む。
8	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2	容器・包装の材料の種類と特性を読む。
9	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、化学的变化、栄養学的変化	食品の調理・加工と食品成分の変化を読む。
10	食品の劣化原因とその防止原理	小テスト（第5回～第9回の授業内容の範囲） 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）	水分の制御 浸透圧の利用を読む。
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（pHの調節 燻煙 殺菌・滅菌 環境ガスの調節）	課題レポートに取り組む。 pHの調節 燻煙 殺菌・滅菌 環境ガスの調節を読む。
12	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）	課題レポートに取り組む。 温度調節を読む。
13	主要な加工食品の加工原理（植物性食品）	穀類 豆類 いも類 野菜類 きのこと類 果実類	課題レポートに取り組む。 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。
14	主要な加工食品の加工原理（動物性食品）	畜産類 卵類 乳類 水産物	課題レポートの提出 畜産類 卵類 乳類 水産物の加工原理を読む。
15	主要な加工食品の加工原理（その他の食品）	油脂 糖類 調味料 アルコール飲料	油脂 糖類 調味料 アルコール飲料の加工原理を読む。
16	定期試験		

注) 授業の進行により変更する場合がある。