

講義名	食品加工学基礎			授業形態	
担当教員	竹中 康之	開講期・曜日・時限	後期 木曜日 2 時限		
		単位数	2	履修開始年次	2 年生

### 主題と概要

主題：食品の生産・流通・消費に関する問題を、食品加工・貯蔵学の理論や知識に基づき、自ら考え理解するための土台を作る。  
 概要：食品ビジネスを学んで行くためには、食品にどのような成分が含まれ、それらにどのような貯蔵・加工特性があるかを学ぶ必要がある。この講義では、植物性食品、動物性食品、その他の食品について解説する。

### 到達目標

- ・食品加工の目的と意義を理解している。
- ・食品加工の技術について説明できる。
- ・加工食品の利点や欠点を踏まえ、実生活に応用できる力を身につける。

### 提出課題

確認問題演習（各授業）  
 小テスト（2回）

### 課題（レポートや小テスト等）に対するフィードバックの方法

確認問題演習の結果について、全体へ共有すべき点があれば、次の授業でコメントする。  
 小テストは、その都度解説する。

### 評価の基準

到達目標の各項目の理解度を、授業への参加状況・確認テスト・小テスト（50%）と定期試験（50%）により評価する。

### 履修にあたっての注意・助言他

授業ごとに予習、復習する内容を提示するので、自分で取り組むこと。これらの内容も小テスト、定期試験に含む。また、質問があれば返答する。  
 授業中の私語、スマートフォンやパソコンなどの操作等、授業と関係のない行動は認められない。

### 教科書

・使用しない。

### 参考図書

・食品加工学（第2版）	西村 公雄、松井 徳光 編	化学同人	2300	9784759811179
・食べ物と健康 食品の加工(改訂第2版)	太田英明 他編集	南江堂	2750	452422873X

その他
-----

### 授業計画

- 食品加工の意義  
 予習内容：身の回りの食品について、生産（収穫）後、どのように加工されているか考えてみる。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品の加工学  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 農産食品の加工（穀類、イモ類）  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 畜産食品の加工（肉類、卵類、乳類）  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 小テスト：水産食品の加工  
 予習内容：第1回～4回目の授業内容についてテスト対策をしておく。（180分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（60分）
- 畜産食品の加工（肉類）  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 畜産食品の加工（卵類、乳類）  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 畜中油脂類と加工油脂  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 調味料類  
 予習内容：第5回～8回目の授業内容についてテスト対策をしておく。（180分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（60分）
- 小テスト：調理加工食品類、菓子類、嗜好飲料類  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品の品質劣化  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品の包装  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 加工食品の付帯と表示制度  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 表示制度（健康や栄養に関する表示）  
 予習内容：授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）  
 復習内容：配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- まとめ  
 予習内容：これまでの授業内容について復習し、テスト対策をする。（240分）  
 定期試験

### 授業形態（アクティブ・ラーニング）

ア：PBL（課題解決型学習）	イ：反転授業（知識習得の要素を授業外に済ませ、知識確認等の要素を教室で行う授業形態）
ウ：ディスカッション、ディベート	エ：グループワーク
オ：プレゼンテーション	カ：実習、フィールドワーク
キ：その他（A・L型であるけれども、以上の項目のいずれにも該当しない場合）	

### 卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連

本講義は、以下の学科・コースにおけるディプロマポリシーの達成に寄与します。  
 経営学科  
 卒業後の動向や問題点を理解するための基礎知識を身につけ、これをもとに、企業マネジメントに関する問題探索、課題提案ができる。

フードビジネスコース  
 食品の生産・流通・消費に関する問題を、経営学や食科学の理論や知識に基づき、自ら考え理解することができる。  
 修得した知識を活用して、食に関する新しい価値づくりをビジネスを通じて実現させるための課題発見や提案ができる。

### 双方向授業の実施及びICTの活用に関する記述

### 実務経験の有無及び活用

実務経験なし

### 備考