

|                                                                                                                                                                     |                       |               |   |            |      |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|---|------------|------|---------------|
| 講義名                                                                                                                                                                 | 教養特講Ⅱ（食品加工学基礎）（2年生以上） |               |   |            | 授業形態 |               |
| 担当教員                                                                                                                                                                | 竹中 康之                 | 開講期・曜日・時限     |   | 後期 火曜日 4時限 |      |               |
|                                                                                                                                                                     |                       | 単位数           | 2 | 履修開始年次     | 1年生  | ナンバリング・コード    |
| 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。<br>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、①植物性食品、②動物性食品、③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。<br>・食品加工の技術について説明できる。<br>・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                                                                                                                                                                |                       |               |   |            |      |               |
| 確認シート（各授業）<br>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                                                                                                                                        |                       |               |   |            |      |               |
| 確認シートは、次の授業でコメントする。<br>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、確認シート・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、各自で取り組むこと。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。<br>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 |

|                                                                                                                                                   |                                      |  |                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------------------------|
| その他                                                                                                                                               |                                      |  |                                            |
|                                                                                                                                                   |                                      |  |                                            |
| 授業計画                                                                                                                                              |                                      |  |                                            |
| 1. 食品加工の意義<br>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）<br>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）                                         |                                      |  |                                            |
| 2. 食品の加工方法<br>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）<br>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）                                                           |                                      |  |                                            |
| 3. 農産食品の加工（穀類、イモ類）<br>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）<br>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）                                                   |                                      |  |                                            |
| 4. 畜産食品の加工（肉類、野菜類、果実類）<br>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）<br>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）                                               |                                      |  |                                            |
| 5. 水産食品の加工（小テストⅠ）<br>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）<br>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）                                               |                                      |  |                                            |
| 6. 畜産食品の加工（肉類）<br>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）<br>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）                                                       |                                      |  |                                            |
| 7. 畜産食品の加工（卵類、乳類）<br>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）<br>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）                                                    |                                      |  |                                            |
| 8. 食肉処理場と加工施設<br>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）<br>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）                                                        |                                      |  |                                            |
| 9. 調味料類（小テストⅡ）<br>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）<br>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）                                                  |                                      |  |                                            |
| 10. 加工食品の規格と表示制度<br>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）<br>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）                                                     |                                      |  |                                            |
| 11. 食品の品質保持技術<br>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）<br>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）                                                        |                                      |  |                                            |
| 12. 食品の貯蔵・流通技術<br>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）<br>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）                                                       |                                      |  |                                            |
| 13. 食品の包装<br>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）<br>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）                                                            |                                      |  |                                            |
| 14. 加工食品の規格と表示制度<br>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）<br>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）                                                     |                                      |  |                                            |
| 15. まとめ<br>予習・復習内容：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）<br>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                                                                                                                            |                                      |  |                                            |
| この科目は、全学共通科目／教養科目／教養特講に位置づけられている。到達目標を達成することによって、本学学生が「共通して身につけておくべき資質・能力」のうち、「知識を知恵に転換することができる、論理的思考力を持った人材」、「創造力（新しい視点と豊かな発想）を持った人材」となることに寄与する。 |                                      |  |                                            |
| 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                                                                                                                                       |                                      |  |                                            |
|                                                                                                                                                   |                                      |  |                                            |
| 備考                                                                                                                                                |                                      |  |                                            |
|                                                                                                                                                   |                                      |  |                                            |