

科目名称：	フードマテリアル演習	
担当者名：	越野 裕美子	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	演習	1
授業の目的・テーマ		
近年のわが国では、経済の成長、流通の変化、および食品の貯蔵・加工技術の進歩などに伴い、多種多様な食品が豊富に出回り一見豊かな食生活が営まれているように見えますが、その一方で、食品を正しく理解して利用することが難しくなっています。本演習では、食品の性質を学習することを目的とし、食品の主要成分および微量成分の化学的性質、調理、加工、保蔵中にこれら成分がどのように変化するか、食品成分と色、味、香り、物性などとの関わりについて総合的に解説します。		
授業の達成目標・到達目標		
1 食品の一般的な栄養成分や物性、特性、機能性を知り、健康的な食生活を送るための栄養学的特徴や、嗜好性、安全性、用途などを理解する。		
2 フードコーディネーター資格認定試験「文化」分野の「食品・食材の知識」の解答力を身につける。		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）	重点項目
DP(1)	建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。	
DP(2)	医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。	
DP(3)	多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。	○
DP(4)	学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。	

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP(1)					0
ビジネスDP(2)					0
ビジネスDP(3)	50		25	25	100
ビジネスDP(4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の实務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし		

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
食品、食材の基礎知識	学んだ基礎知識を実生活に結び付けて身につけている	学んだ基礎知識を正確に理解して身につけている	学んだ基礎知識をほぼ間違えずに身につけている	学んだ基礎知識が理解できず身につけていない
食品の性質、調理、加工等の正しい理解	食品、食材の変化を科学的に説明できる	食品、食材の変化を単純に説明できる	食品、食材の変化をほぼ説明できる	食品、食材の変化を説明できない
「食品・食材の知識」の解答力	最近の栄養トレンドを予測し、想定外の問題に対応できる	過去問題を間違えずに解答できる	過去問題を80%以上解答できる	過去問題の50%は回答できない
課題、授業への取り組み	フードマテリアルに対して好奇心を持って理解しようとする態度	フードマテリアルに対して興味を持って理解しようとする態度	フードマテリアルに対して専門分野ではないという態度	フードマテリアルに対して無関心な態度

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間(分)
第1回 食品成分の基礎知識：食品の色	本シラバスの精読。食品成分表の該当箇所を予習しておくこと。	30分
第2回 食品成分の基礎知識：食品の変色、食品の香り	食品成分表の該当箇所を予習しておくこと。	45分
第3回 食品成分の基礎知識：食品の味(1) ディスカッション	食品の味(1)に沿った自分の意見をまとめておく。	45分
第4回 食品成分の基礎知識：食品の味(2) ディスカッション	食品の味(2)に沿った自分の意見をまとめておく。	45分
第5回 穀類：米、小麦とその加工品の種類と特徴	教科書の米、小麦とその加工品の種類と特徴箇所を予習しておくこと。	45分
第6回 穀類： 大麦、とうもろこし、そばとその加工品の種類と特徴	教科書の大麦、とうもろこし、そばとその加工品の種類と特徴箇所を予習しておくこと。	45分
第7回 いも類： いも類とその加工品の種類と特徴 グループワーク	いも類の中から自分の担当食品を調べておく。	45分
第8回 豆類： 大豆・小豆の種類と特徴 グループワーク	豆類の中から自分の担当食品を調べておく。	45分
第9回 野菜類、きのこ類、果実類の種類と特徴品	野菜類、きのこ類、果実類の中から自分の担当食品を調べておく。	45分
第10回 海藻類 鮮度保持法、代表的な藻類の種類と特徴	海藻類の中から自分の担当食品を調べておく。	45分
第11回 獣肉類： 牛肉、豚肉、鶏肉の特徴	獣肉類の中から自分の担当食品を調べておく。	45分
第12回 獣肉類・魚介類： 食肉の加工品と魚介類の種類と特徴	獣肉類・魚介類の中から自分の担当食品を調べておく。	45分
第13回 乳類： 牛乳・乳製品の種類と特徴、加工品の種類と特徴	乳類の中から自分の担当食品を調べておく。	45分
第14回 卵類： 鶏卵の構造、一般成分、調理性、加工品	卵類の中から自分の担当食品を調べておく。	45分
第15回 酒類、コーヒ-紅茶日本茶、加工食品(冷凍やレトルト) まとめと復習小テスト	教科書の該当箇所を予習しておくこと。 総復習	90分

事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め短期大学設置基準で規定された学修時間が必要である。
また、事前事後学修としては、各回の予習、ディスカッションの意見、担当食品についてまとめることになる。

成績評価の方法・基準

定期試験は、50%で評価する。その他の評価配分は、以下のとおりである。
授業内の学習活動 25%、レポート 25%

課題に対するフィードバック

課題プリントは評価し返却する。定期試験は、希望者に返却する。

教科書・参考書

テキスト① 書名：「フードコーディネーター教本2020」出版社：柴田書店 価格：3,000円(税別)2019年版でもよい。
テキスト② 書名：「オールガイド食品成分表2020」出版社：実教出版編修部 価格：800円(税別)2019年版でもよい。
備考：両テキストとも1週目から使用