

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		
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 		

基礎教育科目	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)	自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し、様々な価値観を持つ他者との良好な信頼関係を築いていくことができる。	
DP(2)	地域社会を理解し、様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化するビジネス社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。	
DP(3)	ビジネス実務の分野において、基礎知識を身につけるとともに、専門的な知識や技能を修得し、各種資格取得を目指して専門性を磨き、これらを柔軟に活用していくことができる。	○

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
全学DP(1)					0
全学DP(2)					0
全学DP(3)	50		25	25	100
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の実務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし	《内容1》	《経験年数1》
	《内容2》	《経験年数2》
	《内容3》	《経験年数3》
	《内容4》	《経験年数4》
備考		

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%は解答できない
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実生活に生かそうとする態度	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 加工食品(冷凍やトト) 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学則第17条の2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、次回までの課題プリント(小レポート)を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%

課題に対してのフィードバック

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：「新・フードコーディネーター教本2024」 出版社：柴田書店 価格：3,300円(税込) 2023年版でもよい。
テキスト② 書名：「オールガイド食品成分表2024」 出版社：実教出版編修部 価格：910円(税別) 2023年版でもよい。
教科書の該当ページを開きながら解説を行う。
備考：両テキストとも1週目から使用