

有明工業高等専門学校		開講年度	平成29年度 (2017年度)		授業科目	食品工学		
科目基礎情報								
科目番号	0050			科目区分	専門 / 選択			
授業形態	授業			単位の種別と単位数	学修単位: 1			
開設学科	物質工学科			対象学年	5			
開設期	前期			週時間数	前期:1			
教科書/教材	プリント							
担当教員	出口 智昭							
到達目標								
1. 食品の栄養及び生体への機能について理解する。 2. 食品加工の原理（化学的、物理的、生化学的な操作）について理解する。 3. 食品の悪変、保存法の原理について理解する。								
ルーブリック								
	理想的な到達レベルの目安			標準的な到達レベルの目安		未到達レベルの目安		
評価項目1	食品の栄養及び生体への機能について詳細に説明できること。			食品の栄養及び生体への機能について説明できること。		食品の栄養及び生体への機能について説明できない。		
評価項目2	食品加工の原理について化学と関連付け詳細に説明できること。			食品加工の原理について説明できること。		食品加工の原理について説明できない。		
評価項目3	食品の悪変、保存法の原理について詳細に説明できること。			食品の悪変、保存法の原理について説明できること。		食品の悪変、保存法の原理について説明できない。		
学科の到達目標項目との関係								
学習教育到達目標 B-2								
教育方法等								
概要	生物が生きていくうえで「食」は重要である。人間は外部から食物を食事として体内に取り入れ、エネルギーや栄養成分を得ている。加工食品およびその食品素材は加工、流通、販売などの間に微生物、自らの持つ酵素活性、成分間による化学反応等によって品質劣化が起こるため、製品の安全で安定した供給のためには加工法や保存法が重要となる。食品製造ではさまざまな化学分離や抽出などの手法も取り入れられている。食品工学では食品を加工する意義を考え、食品の持つ栄養や作用について理解でき、人間の生活を支える食品の加工の操作・技術また、安全性の高い食品を作り出すため技術や理論が理解できることが重要である。また、食の安全を守るための法規制やシステムについても理解できるようにする。							
授業の進め方・方法	講義を中心に授業を進める。							
注意点	食品工学ではこれまでに他の科目で習得した化学や生物の知識や技術が応用されているため、これまでに履修した科目について理解度を高めておくこと。							
授業計画								
前期	1stQ	週	授業内容			週ごとの到達目標		
		1週	シラバス説明 食品工学の目的			食品が本来持っている意義、特性を理解し、食品を加工する目的を理解する。		
		2週	食品の一次機能			食品の一次機能（栄養成分）について理解する。		
		3週	食品の二次機能			食品の二次機能（嗜好成分）について理解する。		
		4週	食品の三次機能			食品の三次機能（生体調節機能性成分）について理解する。		
		5週	保健機能食品について			保健機能食品について、種類、制度を理解する。		
		6週	品質の規格化と表示制度			JASや食品衛生法などの食品の品質に関する規格や表示について理解する。		
		7週	HACCP及びISO			HACCP及びISOの制度を基に食品の安全管理について理解する。		
	2ndQ	8週	食品加工の操作Ⅰ			食品加工の操作（化学的操作、物理的操作）について理解する。		
		9週	前期中間試験					
		10週	テスト返却 食品加工の操作Ⅱ			中間テストの範囲の内容で理解不足であったところ（テストで明確化されたところ）の内容を正確に理解する。 食品加工の操作（生物的操作、包装技術）について理解する。		
		11週	食品の品質劣化とその原因			食品の品質劣化の種類と原因と理解する。		
		12週	微生物による食品の悪変			微生物の生育特性を理解し、腐敗や食中毒について理解する。		
		13週	食品の殺菌法			熱、pHなど様々な操作を応用した微生物の殺菌方法について理解する。		
		14週	食品の保存			様々な手段による食品の保存方法について理解する。		
		15週	前期末試験					
16週	テスト返却と解説			期末テストの範囲の内容で理解不足であったところ（テストで明確化されたところ）の内容を正確に理解する。				
モデルコアカリキュラムの学習内容と到達目標								
分類	分野		学習内容	学習内容の到達目標			到達レベル	授業週
専門的能力	分野別の専門工学	化学・生物系分野	生物工学	食品加工と微生物の関係について説明できる。			3	
評価割合								
	試験	発表	相互評価	態度	ポートフォリオ	その他	合計	
総合評価割合	100	0	0	0	0	0	100	

基礎的能力	0	0	0	0	0	0	0
専門的能力	100	0	0	0	0	0	100
分野横断的能力	0	0	0	0	0	0	0