

科目名 (科目番号)	食品開発・品質管理論 (091741)	教員名	金澤 一人	学科等	保健栄養	選択	履修年次	4
				曜日・時限等	時間割表参照	単位数	2	
				授業形態	講義	オフィスアワー	D309研究室	
授業概要	今日、特定の機能性を高めた食品などかつては存在しなかった食品が開発され、あるいは新しい製造法や衛生管理手法なども開発されている。ここでは、新規加工技術や新規加工食品について調査し、有用な点と今後の課題や展望などについてまとめ、加工食品のあり方や利用方法について発表を通して皆で議論する。							
目的・目標	目的:食品開発とは何か?どのようなプロセスで進めるかを理解する。 目標:食品開発の現状や今後の展望などについて学習する。							
準備学習	毎回の授業の到達目標と学習内容を十分に理解しておくこと。							
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容					
	1	食品開発とは何か?	到達目標:食品開発の意義について理解する。 学習目標:食品開発の歴史と現状、今日の動向について学習する。					
	2	テーマ設定	到達目標:新規加工食品について理解する。 学習目標:新規加工食品について、各自自分の調査テーマを設定する。					
	3	機能性食品	到達目標:機能性とは何かを理解する。 学習目標:機能性食品、法的規制を学習し具体的にどのような機能性食品があるかを学習する。					
	4	遺伝子組み換え食品	到達目標:個の食品について多様な意見を聞き自分なりの考えを述べられるようにする。 学習目標:遺伝子組み換え食品について学習する。					
	5	食品の規格基準および表示基準	到達目標:規定している法の正確と違反した場合の制裁などの規定について理解する。 学習目標:食品の規格基準と表示基準について、法の規定を学習する。					
	6	行政組織	到達目標:行政と法の関係を理解する。 学習目標:食品の安全および品質を確保するための行政組織について学習する。					
	7	食品の品質とはなにか	到達目標:品質についての考え方を理解する。 学習目標:食品の品質とはなにかについて学習する。					
	8	微生物	到達目標:微生物による食品の劣化を防ぐ各種の手法を理解する。 学習目標:微生物が食品の品質に及ぼす影響について学習する。					
	9	食品の物性変化	到達目標:酸化防止のための手法にはどのようなものがあるかを理解する。 学習目標:油脂の酸化の機構、および多様な酸化生成物の毒性について学習する。					
	10	HACCP	到達目標:従来の品質管理手法との違いを理解する。 学習目標:HACCP(危害分析および重要管理点)の概念・手法について学習する。					
	11	トレーサビリティ	到達目標:日本で義務化されているトレーサビリティについて理解する。 学習目標:トレーサビリティの概念、その有用性および問題点について学習する。					
	12	食品加工と地球環境	到達目標:SDGsと食について多面的な考え方を理解する。 学習目標:SDGsに貢献できる食環境および食品開発について学習する。					
	13	発表	到達目標:各自の発表を通して、問題点や今後の展望などについて理解を深める。 学習目標:新規加工食品の問題点や今後の展望について、自分の考えをまとめる。					
	14	発表	到達目標:各自の発表を通して、問題点や今後の展望などについて理解を深める。 学習目標:新規加工食品の問題点や今後の展望について、自分の考えをまとめる。					
	15	まとめ	到達目標:全員の発表を通して、問題点や今後の展望などについて待つ目を行う。 学習目標:食品開発についてまとめを行い、食品開発の楽しさを知る。					
成績評価の方法・基準	レポート80%＋発表20%							
教科書	指定しない							
参考図書	調理施設の衛生管理 改訂 食品の安全を創るHACCP			食品衛生協会				
教員からのメッセージ	興味のある学生と議論しながら進めていきたい。レポートは、発表時に提出してもらいます。オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知いたします。							