

2013年度 前期				リフレクションペーパー			
学科名	生物環境化学科						
科目名	食品保存学						
科目区分	専門科目	単位数	2	開講時期	3年前期		
必修・選択の別	選択必修科目						
担当者	田中 賢二						
授業の到達目標 (シラバスから)	・食品劣化を引き起こす要因を具体的に列挙できる。 ・身の周りで起こっている食品劣化現象を化学的に説明できる。 ・食品保蔵のための科学的技術のうち主要なものを説明できる。 ・食品の流通過程において食品保存技術がいかに重要であるか説明できる。 ・水分活性が食品の品質や微生物汚染に及ぼす影響を説明できる。						
日程と内容	4/10 導入講義（授業の進め方・成績評価法）、食品の特性および食品保蔵の重要性について 4/17 物理・化学的要因による食品品質の変化 4/28 生化学的要因による食品品質の変化 5/1 食品成分の変化とその影響(1) 脂質関連成分 5/8 食品成分の変化とその影響(2) タンパク質関連成分 5/15 食品成分の変化とその影響(3) 糖質関連成分 5/22 食品成分の変化とその影響(4) 無機質、ビタミン 5/29 食品成分間の反応 6/5 水分制御の重要性とその方法 6/12 pH制御の意味とその方法 6/19 温度制御の重要性と注意点 6/26 殺菌の方法とその注意点 7/3 食品添加物の種類とその働き、問題点 7/10 燻煙とガス環境制御による食品の保存 7/17 食品用包装材料、食品の流通 7/24 定期試験						
成績評価基準	定期試験	60%	実技				
	臨時試験	20%	部外評価				
	報告書・レポート	20%	プレゼンテーション				
	課題 演習		計		100%		
授業到達目標の達成度	自分としてはこの科目を担当したのは今年が初めてであるが、平均点は75点であり、まずまずと言えるだろう。不合格者数も少なかった。初回なので定期試験の問題設定が甘かったかもしれない。一方で、食品の保存と言う自分たちの生活にも直結する問題や現象に関する科学なので、学生の関心も高かったのかもしれない。						
反省点	特に重要でない点はプリントを配布するとともに軽く流して説明時間を浮かせ、その分、重要な点はしっかりノートに記述させるとともに説明にも時間をかけた。スライド、板書、プリント、講義中の解説ともに昨年度以上に丁寧にを行った。また、毎回授業のはじめに3問程度のクイズを出し、学生をランダムに指名して答えさせた。ほとんどの学生がよくノートをとり、静かに授業を行えたが、10名程度の学生が居眠りやほとんど何もせず過ごしていた。できる限り気づいた限り注意を行い、授業に集中させようとしたがあまり効果がないようであった。それらの学生の大半が定期試験で欠点を取った。						
来年度の計画	食品の品質の良否や調理・味覚に関する科学に関する授業項目を増やしたい。食品衛生監視員の公務員採用試験や管理栄養士の国家資格試験問題等を使った演習も実施したい。授業中に教室をできるかぎり巡回して、居眠りなどが絶無になるよう学生を注意監督する。						
授業評価アンケートに対するコメント	ほとんどの項目で点数が4.3を超えたが、予習・復習の実施については点数が3.8と幾分低かった。(実際は、予習復習の実施率はそれよりさらに下がると思われるのだが)。教員に対する評価は、8.8であり、大人数相手の講義ではあったが学生にとって比較的充実した内容だったのではないかと推察する。考慮すべきクレームも無かった。						
履修登録者数	75 名	定期試験 受験者数	73 名	合格者数	69 名	合格率	95%