

2014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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品劣化を引き起こす要因を具体的に列挙できる。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>						
日程と内容	<p>4/7 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</p> <p>4/14 物理・化学的要因による食品品質の変化</p> <p>4/21 生化学的要因による食品品質の変化</p> <p>4/28 食品成分の変化とその影響(1) 脂質関連成分</p> <p>5/12 食品成分の変化とその影響(2) タンパク質関連成分</p> <p>5/19 食品成分の変化とその影響(3) 糖質関連成分</p> <p>5/26 食品成分の変化とその影響(4) 無機質、ビタミン</p> <p>6/2 食品成分間の反応</p> <p>6/9 水分制御の重要性とその方法</p> <p>6/16 pH制御の意味とその方法</p> <p>6/23 温度制御の重要性と注意点</p> <p>6/30 殺菌の方法とその注意点</p> <p>7/7 食品添加物の種類とその働き、問題点</p> <p>7/14 燻煙とガス環境制御による食品の保存</p> <p>7/21 食品用包装材料、食品の流通</p> <p>7/28 定期試験</p>						
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		計	100%			
	演習						
授業到達目標の達成度	この科目の担当は2年目であるが、履修者の平均点は77点であり、まずまずの成績と言えるだろう(昨年より向上)。ただし、欠席超過で受験資格を喪失した履修者も含めると、不合格率は14%であり、また、合格した学生の多くも中間試験で高得点を取っていたおかげで救われた者が少なく、全体に定期試験の正解率が低かった。履修者が多いために、漠然と受動的な姿勢で授業を受ける学生も少なからずおり、授業中に最低限の学習作業を実施できていない学生も数名いた。一方、上位1/3の学生は、例年どおり到達度が高く、とくに最上位の3名は優れた理解力を示していた。						
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。にもかかわらず、授業中にノートもとらず、配布資料にも目を通さない学生が数名いた。また、その数名ほどではないが、上記のような学習姿勢の消極的な学生が少なからずいたので、このような学生のモチベーションをいかに高めるかが今後の大きな課題である。						
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4.1~4.4の間にあったが、予習・復習の実施については点数が3.8と幾分低かった。(平素の小テスト/ミニクイズの回答状況から考えると、予習復習の実施率は、実際に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、8.7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	85名	定期試験 受験者数	81名	合格者数	73名	合格率	90%