

2015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	4/13 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 4/20 物理・化学的要因による食品品質の変化 4/27 生化学的要因による食品品質の変化 5/2 食品成分の変化とその影響(1) 脂質関連成分 5/11 食品成分の変化とその影響(2) タンパク質関連成分 5/18 食品成分の変化とその影響(3) 糖質関連成分 5/25 食品成分の変化とその影響(4) 無機質、ビタミン 6/1 食品成分間の反応 6/8 水分制御の重要性とその方法 6/15 pH制御の意味とその方法 6/22 温度制御の重要性と注意点 6/29 殺菌の方法とその注意点 7/6 食品添加物の種類とその働き、問題点 7/13 燻煙とガス環境制御による食品の保存 7/18 食品用包装材料、食品の流通 7/27 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		計	100%			
	演習						
授業到達目標の達成度	履修者の平均点は76.8点であり、合格率も非常に高かったが、期末試験の問題を基本に忠実な内容にしたことも大きいと思われる。この学年(クラス)のこれまでの成績や中間試験の点数を考慮したためである。食品工学の基礎や加工用機械・装置に関する内容に関しては、他に関連する科目が殆どなく、また化学的・生物学的要素が少ないが、学生はある程度興味も持ってくれたようだった。						
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、講義中の解説とともに丁寧に行った。また、毎回授業のはじめに2、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、若干名の学生が居眠りやほとんど何もせず過ごしていた。						
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	ほとんどの項目が4、4前後の点数であり、教員に対する評価は8.8であった。昨年度よりも履修者数がかかり減ったため(当該学年の在学生数自体が大幅に減少)、私語はなく多くの学生が高い集中力で授業に臨めたと言える。学生から考慮すべきクレームも無かった。しかしながら、予習・復習の実施時間については1～2時間と短かった。中間試験とノート提出の義務付けを行っているものの、レポート課題を出さない限り自学自習に務める学生が少数となっている。ある意味、“痺い所まで手が届き過ぎる”状態になっているかもしれない。適切な課題を増やすと共に、それだけではなく真に自主的に自学自習に励ませるための工夫が必要である。						
履修登録者数	59名	定期試験 受験者数	55名	合格者数	55名	合格率	100%