

2019 年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
33301	食物学 Food Science	熊崎 稔子	専門	2	選択	1・2年 前期
<b>科目の概要</b>						
<p>私たちは食べ物を食べて生きている。なぜ食べ物を食べることで、生きていくことができるのか、食べ物に含まれている成分を学び、その成分の特性や性質を学び、食べることで、生きるとの関係を理解する。この科目では、五大栄養素（炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン）や水、食品酵素、嗜好成分などについて、構造、性質、機能、成分変化など、食品を理解するうえでの基礎を修得する。</p>						
<b>学修内容</b>			<b>到達目標</b>			
<p>① 多種類の食品が、目的に応じてどのように分類されているのかを学ぶ。</p> <p>② 五大栄養素の性質を科学的に学ぶ。</p> <p>③ 食品酵素、嗜好成分などについて科学的に学ぶ。</p>			<p>① 多種類の食品が、目的に応じてどのように分類されているのかを理解する。</p> <p>② 五大栄養素の性質を科学的に理解する。</p> <p>③ 食品酵素、嗜好成分などについて科学的に理解する。</p>			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>学生に求める具体的な社会人基礎力の行動事例</b>				
前に踏み出す力	主体性	次回の授業内容について、テキストの該当箇所を予習し、授業後は復習をする。				
	働きかけ力					
	実行力	学んだ知識と食品を結びつけ、さらにフードスペシャリストの試験に向けて学ぶ。				
考え抜く力	課題発見力	授業内容の理解できなかったところや苦手な内容を克服するため、自ら考え解決策を考える。				
	計画力					
	創造力	授業で修得した内容を、自己の食生活に役立てるようにする。				
チームで働く力	発信力	教員からの質問に対して回答する際、自分の意見をわかりやすく述べるができる。				
	傾聴力	授業内容のポイントをおさえ、必要に応じてメモを取り、内容の充実したノートを作成することができる。				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	遅刻、私語、授業中の途中退室、授業に無関係な行動など、授業進行に支障をきたす行動をしないこと。				
	ストレスコントロール力					
<b>テキスト及び参考文献</b>						
テキスト:「食物学Ⅰー食品の成分と機能ー」(公社)日本フードスペシャリスト協会 編、建帛社						
<b>他科目との関連、資格との関連</b>						
<p>・他科目との関連:フードスペシャリスト論、食品の官能評価・識別論、食品の加工、食品の加工実習、食品の安全、調理学、ホームクッキング、東洋・西洋の料理、栄養と健康</p> <p>・資格との関連:フードスペシャリスト、健康管理士</p>						
<b>学習上の助言</b>			<b>受講生とのルール</b>			
<p>食品に含まれる成分名、化学の専門用語など覚えることが多いが、根気よく学修すること。そうすることで、新聞やテレビ、雑誌などの健康に関する情報について深く考えることができる。</p> <p>授業後は、テキストとプリントで復習すること。</p>			<p>授業内容を理解するための努力をし、分からないことは質問すること。</p> <p>社会人基礎力の規律性を守ること。</p>			

【評価方法】

評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する点、評価についてのコメント	
筆記試験	70	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の栄養素、各成分などが理解できているか。</li> <li>・筆記試験を行う。(テキスト・プリント等の持ち込みはなし)</li> </ul>
		②	✓	
		③	✓	
小テスト	20	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フードスペシャリストの試験問題に準じた小テストを行う。</li> <li>・出題範囲は、各時点までの授業で学習した内容とする。</li> </ul>
		②	✓	
		③	✓	
レポート				
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (授業態度)	10	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>「主体性」シラバスを用いて予習と復習ができること。</li> <li>「実行力」小テスト、本試験、フードスペシャリストの試験などに向けて、自分が納得できるまで学習できること。</li> <li>「課題発見力」理解できない内容、苦手な内容が何なのかを、明確にすることができること。</li> <li>「創造力」授業で学んだ内容を、日常生活に活かし、実践することができる。</li> <li>「発信力」質問に対する回答や、自分の意見を聞き手に分かるように発することができること。</li> <li>「傾聴力」講義を聴いて理解を深め、理解できない内容を質問することができること。</li> <li>「規律性」遅刻、私語、授業中の途中退室、授業に無関係な行動など、授業進行に支障をきたす行動をしないこと。</li> </ul>
		②	✓	
		③	✓	
その他		①		<ul style="list-style-type: none"> <li>・6回以上の欠席の場合、筆記試験の受験資格はない。(遅刻・早退3回で1回欠席とする。)</li> </ul>
		②		
		③		
総合評価 割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<p>S(秀)は栄養素、栄養素以外の成分について、理解でき、さらに発展的に活用することができる。フードスペシャリストの資格試験問題を解く力が十分ついていること。</p> <p>A(優)は栄養素、栄養素以外の成分について、理解でき、フードスペシャリストの資格試験問題を解く力がついていること。</p>	<p>B(良)は栄養素、栄養素以外の成分について、ほぼ理解できる。フードスペシャリストの資格試験問題を解くことができる。</p> <p>C(可)は栄養素、栄養素以外の成分の名称と特徴について、理解できる。フードスペシャリストの資格試験問題の内容を理解できる。</p>

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	◆オリエンテーション ◆食品や栄養を学ぶ意義、食品の分類方法	講義	栄養素と食品分類の関係が理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品成分表(テキスト P7~18)についてまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
2週 /	◆食事バランスガイドの見方と活用 ◆食品成分表の見方	講義	食事バランスガイドの理解と食品成分表の見方と扱い方が理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品の水分・炭水化物(テキスト P20~52)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3週 /	◆食品中の水分 ◆五大栄養素1 炭水化物(糖質)の種類と性質、はたらき	小テストおよび回答と解説・講義	食品の自由水と結合水の違いと炭水化物(糖質)について、働きの理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食物繊維とたんぱく質(テキスト P52~70)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	◆五大栄養素2 炭水化物(食物繊維)の種類と性質、はたらき たんぱく質の種類、アミノ酸の種類と食品の評価	小テストおよび回答と解説・講義	炭水化物(食物繊維)とたんぱく質の種類や働きについて理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回のたんぱく質と脂質(テキスト P71~88)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5週 /	◆五大栄養素3 たんぱく質性食品の評価 脂質の種類と性質、はたらき	小テストおよび回答と解説・講義	アミノ酸スコアについて理解できている。脂質と脂肪酸の違いと脂肪酸の構造と性質を理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の油脂の加工とビタミン(テキスト P88~100)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6週 /	◆五大栄養素4 油脂の加工 ビタミンの種類とはたらき	小テストおよび回答と解説・講義	ビタミンの種類とはたらき、欠乏症が理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の無機質(テキスト P101~106)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7週 /	◆五大栄養素5 無機質(ミネラル)の種類とはたらき	小テストおよび回答と解説・講義	無機質の種類とはたらき、欠乏症が理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品の酵素(テキスト P108~125)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8週 /	◆栄養素以外の成分1 食品酵素の分類と性質	小テストおよび回答と解説・講義	酵素性質と食品の品質との関連性について理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品の色素(テキスト P128~140)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	◆栄養素以外の成分2 食品の色素	小テストおよび回答と解説・講義	食品に含まれる色素名と分類の仕方が理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品の褐変(テキスト P140~147)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10週 /	◆栄養素以外の成分3 食品の褐変	小テストおよび回答と解説・講義	食品の褐変について理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品の香り(テキスト P148~156)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11週 /	◆栄養素以外の成分4 食品の香り	小テストおよび回答と解説・講義	香りの成分名が分かる。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品の味(テキスト P157~174)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12週 /	◆栄養素以外の成分5 食品の味	小テストおよび回答と解説・講義	味の成分名が分かる。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品成分の変化(テキスト P176~202)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13週 /	◆食品成分の変化 炭水化物、たんぱく質、脂質の変化	小テストおよび回答と解説・講義	タンパク質の変性、デンプンの変化、油脂の酸化、食品の褐変について理解できている。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>次回の食品機能(テキスト P204~229)についてまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14週 /	◆食品の機能 機能性食品について 食品の機能	小テストおよび回答と解説・講義	特別用途食品、保健機能食品がどのような食品か分かる。	<復習>到達度確認のための小テストに向けた復習 <予習>加工食品のパッケージを収集し、どのような情報が記載されているのかを知る	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15週 /	◆食品表示の見方 食品表示法に基づいた生鮮食品と加工食品の表示の見方	小テストおよび回答と解説・講義	食品表示の見方を理解し、日常生活での適切な食品の選び方が理解できている。	<復習>授業で扱った食品以外の食品でパッケージに記載されている情報を確認し、まとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力