

2019年度 愛知学泉大学シラバス

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
1203212	食品学Ⅱ Food ScienceⅡ	舘 和彦	専門	2	必修	1年 後期
科目の概要						
<p>「食品学」分野では、食品中に含まれる各成分を理解し、食品の加工・調理・保存を経て摂取するまでの過程と栄養・嗜好・安全等の人体に対する影響について理解することが求められる。「食品学Ⅱ」では、食品を植物性食品（穀類・いも類・豆類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類）動物性食品（食肉類・魚介類・乳類・卵類）、その他の食品（食用油脂・香辛料・嗜好飲料）に分け、食品毎に種類、性状、含有成分の特徴、栄養特性、機能性、調理・加工特性、用途などについて理解する。また、食品成分表の目的、形式、特徴を学修し、正しく利用できるようになる。</p>						
学修内容			到達目標			
① 食品毎の種類や性状を理解する。 ② 食品毎の栄養特性や機能性を理解する。 ③ 食品毎の加工品や用途を理解する。 ④ 食品成分表の目的、形式、特徴を理解する。			① 食品毎の種類や性状を説明することができる。 ② 食品毎の成分特徴から、有する栄養特性や機能性を説明することができる。 ③ 食品毎の加工品や用途を説明することができる。 ④ 食品成分表の特徴を理解し、正しく利用できる。			
学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素		学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例				
前に踏み出す力	主体性	学びの主体は自分であることを理解する。 本時の授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。				
	働きかけ力					
	実行力	本時の授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる。				
考え抜く力	課題発見力	本時の授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。				
	計画力					
	創造力	授業で修得した知識を活用し、作問（5択問題）と解答作成ができる。				
チームで働く力	発信力	授業内で質問します。その質問に挙手をして答えることができる。				
	傾聴力	居眠り・私語をしない。学修内容の要点を理解し、授業シートに記載できる。				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	無断欠席、遅刻など講義に支障をきたす行動をしない。 「授業シート」を期日厳守で提出できる。				
	ストレスコントロール力					
テキスト及び参考文献						
テキスト：「改訂マスター食品学Ⅱ」小関正道編著 建帛社 その他： 適宜プリント配布						
他科目との関連、資格との関連						
他科目との関連：食品学Ⅱ、調理科学、食品衛生学、食品学実験、食品加工学実験など 資格との関連：栄養士、管理栄養士、食品衛生監視員、栄養教諭						
学修上の助言			受講生とのルール			
・覚えること、理解することが多いので、シラバスで次週の学修内容を把握し、予習を十分にして授業に臨むこと。 ・小テストを予習・復習の教材と位置付けて、学修に活用してください。			・原則、遅刻と早退は欠席扱いとする。 ・教科書を必ず読む習慣をつけてください。 ・次週の学修内容に合わせて「プレテスト」、翌週に「復習テスト」を毎回実施する。 ・欠席した時の小テストは、後日受験できないので、評価としては0点とする。			

【評価方法】

評価方法	評価の割合	達成目標	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	62	①	✓	1) 評価方法 ・食品毎に種類、性状、含有成分の特徴、栄養特性、機能性、調理・加工特性、用途などについて理解しているか評価する。 ・食品成分表について、成り立ちや目的、形式、特徴を理解しているか評価する。 2) 評価基準 ・次の到達レベルをもって合格の基準とする。 S：食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性や機能性、加工法や用途を説明できる。また、食品成分表の成り立ち、目的、形式、特徴を理解し、正しく利用することができる。 A：食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性や機能性を説明できる。食品成分表の成り立ちや目的、形式、特徴を説明できる。 B：食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性を説明できる。食品成分表の特徴を説明できる。 C：食品毎の種類や性状、含有成分を説明できる。食品成分表の特徴を説明できる。 F：Cのレベルに達していない。
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤		
小テスト	28	①	✓	・毎週、学修内容に合わせた「プレテスト」を実施する。計14回(1点/回) ・前週の学修内容の「復習テスト」を実施する。計14回(1点/回)
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤		
レポート				
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性) ・学びの主体は自分であることを理解し、本時の授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。 (実行力) ・本時の授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる。 (課題発見力) ・本時の授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。 (創造力) ・授業で修得した知識を活用し、作問(5択問題)と解答作成ができる。 (発信力) ・質問に対して挙手し、内容にあった受け答えをしている。 (傾聴力) ・学修内容を聴きながら、学修内容の要点を理解し、授業シートに記載できる (規律性) ・やむを得ない場合を除き、欠席はしない。「授業シート」を期日厳守で提出できる。
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤		
その他				
総合評価 割合	100			

【達成目標の目安】

達成レベル S(秀)及び A(優)の基準	達成レベル B(良)の基準
A(優):食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性や機能性を説明できる。食品成分表の成り立ちや目的、形式、特徴を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均7割以上の得点であること。 S(秀):上記の中で、小テストが平均8割以上であること。	B:食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性を説明できる。食品成分表の特徴を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均6割以上の得点であること。

回数	学修内容	授業の実施方法	達成レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	食品成分表の目的、形式、特徴を理解する。	講義	食品成分表の特徴を説明できる。	(予習)無限の可能性への道、シラバス、教科書p(1-4)を読み本時の授業に臨む。(復習)第1週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2週 /	植物性食品(穀類)を学ぶ。米の種類や性状、成分特性、加工品を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	米の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(5-14)を読み、授業シートの予習課題を行う。(復習)第2週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	植物性食品(穀類)を学ぶ。小麦・そば・とうもろこしの種類、成分特性を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	小麦・そば・とうもろこしの成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(15-19)を読み、授業シートの予習課題を行う。(復習)第3週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	植物性食品(いも類)を学ぶ。さつまいも、じゃがいもの成分特性、用途を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	さつまいも、じゃがいもの成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(19-24)を読み、授業シートの予習課題を行う。(復習)第4週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	植物性食品(豆類)を学ぶ。大豆の成分特性、機能性、加工品を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	大豆の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(26-37)を読み、授業シートの予習課題を行う。(復習)第5週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	植物性食品(野菜類)を学ぶ。野菜類の種類、成分特性、機能性を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	野菜類の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(41-48)を読み、授業シートの予習課題を行う。(復習)第6週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	植物性食品(野菜類)を学ぶ。野菜類の種類、成分特性、機能性を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	野菜類の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(49-57)を読み、授業シートの予習課題を行う。(復習)第7週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	植物性食品(果実類)を学ぶ。果実類の種類、成分特性、機能性を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	果実類の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(58-64)を読み、授業シートの予習課題を行う。(復習)第8週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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

回数	学修内容	授業の実施方法	達成レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	植物性食品(きのこ類、藻類)を学ぶ。 きのこ類、藻類の種類、成分特性を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	きのこ類、藻類の種類、成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(64-70)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第9週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	動物性食品(食肉類)を学ぶ。 食肉の種類、構造、成分特性を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	食肉の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(73-75、85-88、78-80)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第10週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	動物性食品(食肉類)を学ぶ。 食肉の熟成、色調変化、食肉加工品を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	食肉の熟成、色調変化、を説明できる。	(予習)教科書 p(75-78、81、88-89)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第11週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	動物性食品(魚介類)を学ぶ。 魚介類の成分特性、死後変化と鮮度の判定を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	魚介類の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(90-97、103-104)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第12週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	動物性食品(乳類)を学ぶ。 牛乳の性状と成分特性、飲用乳の規格、殺菌法を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	牛乳の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(104-114)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第13週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	動物性食品(卵類)を学ぶ。 鶏卵の構造と成分特性、加工特性を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	鶏卵の成分特性を説明できる。	(予習)教科書 p(115-122)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第14週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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 /	食用油脂・甘味料を学ぶ。油脂の分類と成分特徴を理解する。香辛料の成分を理解する。	復習テスト プレテスト 講義	油脂の種類と成分特徴を説明できる。甘味料の種類を説明できる。	(予習)教科書 p(125-139)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第15週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	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