

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
2201351	食品学 Dietetics	相原 英孝	専門	2	選択	1年 後期
科目の概要						
食品を理解するのは、化学、生物学などいろいろな分野の知識が必要です。それらの知識をまず身に付け、それを基に知識を積み上げます。食品は、どんな特性を持ち、その特性に応じてどのようにもちいられるのかを学びます。また、 氾濫する食の情報を精査し、正しい情報を読み取ることができる知識・技能を身につける為に必要です。						
学修内容			到達目標			
① 食品に関して、科学的な視点で理解する。 ② 食品毎の特徴を科学的に理解する。 ③ 調理に関しての安全性を理解する。			① 食品に関して、科学的な視点で説明できる。 ② 食品毎の特徴を科学的に説明できる。 ③ 調理に関しての安全性を確保出来る。			
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	積極的に授業に参加して、質問に的確に答えることができる。				
	働きかけ力					
	実行力	理解出来ないところを次週までに、調べたり質問して無くすことができる。				
考え抜く力	課題発見力	授業の中で重要なところを見つける事ができる。				
	計画力					
	創造力	授業で得た知識を生かして質問することができる。				
チームで働く力	発信力	質問に積極的に答える事ができる。				
	傾聴力	板書をノートに書くだけでなく、説明した内容も理解してまとめる事ができる。				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	時間を守って授業に参加することが出来る。				
	ストレスコントロール力					
テキスト及び参考文献						
食物学 I－食品の成分と機能－ISBN978-4-7679-0602-7						
他科目との関連、資格との関連						
生物学を理解している必要があります。教職、フードスペシャリストの資格には必須です。						
学修上の助言			受講生とのルール			
みなさんが理解しているかを知るために、質問をどんどん投げかけます。そのつもりで、講義には臨んでください。出ただけ、日常の生活を例に取り、過去に学習してきたことの延長で説明します。			携帯は、電源を切りカバンの中に入れる。私語は慎む。トイレに行くときには、授業の妨げにならないように、そっと退室して、そっと入室すること。			

【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観点、評価についてのコメント
筆記試験	70	①	✓	講義内容を正確に理解し、その内容を文章にして伝えることが出来るかを評価する。教科で使われる言葉を理解し、正確に使われているか評価する。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
小テスト	20	①	✓	抜き打ちで講義内容の理解度を確認する。 出題範囲は、その時点までの学習内容とする。
		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	✓	質問に対して積極的に発言するなど、学修意欲を評価する。 傾聴力を発揮し、主体性を持って発信することを期待します。
		②	✓	
		③	✓	
		④	✓	
		⑤	✓	
その他				
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)の基準
講義内容を正しく理解し、その内容を正しく、他の人に伝えることが出来る。	講義内容を正しく理解し、ノートに誤解の無いように記録することが出来る。

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
1週 /	食品学とは	講義	食品学の必要性を理解する。	復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力
2週 /	食品成分 タンパク質	講義	たんぱく質の変性を用いた食品を理解する。	予習:教科書の該当の箇所を予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
3週 /	食品の色素	講義	食品の色素について理解する。	予習:教科書の該当の箇所を予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
4週 /	味の感覚・味覚について	講義	基本味、補助味を理解する。	予習:教科書の該当の箇所を予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
5週 /	天然品中の有害成分食	講義	食品に含まれる有害成分を理解する。	予習:教科書の該当の箇所を予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
6週 /	食品中の外因性有害成分	講義	汚染や調理過程で出来る有害成分を理解する。	予習:教科書の該当の箇所を予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
7週 /	食品の褐変現象	講義	調理過程での褐変現象を理解する。	予習:教科書の該当の箇所を予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
8週 /	畜産物 1	講義	畜産物特に畜肉について理解する。	予習:教科書の該当の箇所を予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力

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 /	畜産物 2	講義	乳製品について理解する。	予習:教科書の該当のところを予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
10週 /	畜産物 3	講義	鶏卵について理解する。	予習:教科書の該当のところを予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
11週 /	乳酸菌を用いた食品	講義	洋の東西を問わず、乳酸菌が関与する食品を理解する。	予習:教科書の該当のところを予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
12週 /	お寿司と漬物	講義	日本の代表的な食品であるお寿司と漬物の共通点を理解する。	予習:教科書の該当のところを予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
13週 /	穀類について	講義	穀類の特徴について理解する。	予習:教科書の該当のところを予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
14週 /	食品の機能性	講義	最近話題の機能性食品について理解する。	予習:教科書の該当のところを予め読んで理解しておくこと 復習:ノートにまとめた講義内容を復習する。	180	傾聴力 課題発見力
15週 /	まとめ, 試験対策	講義、 質疑応答	講義全般を理解し、試験対策をする。	予習:今までのノートを見直し、分からないことを質問できるようにしておく。試験に向けて十分な準備をすること。	180	主体性

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