

## 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
2201352	食品学実験 Foodprocessing science experiment	相原 英孝	専門	2	選択	2年 前期
<b>科目の概要</b>						
食品の成分分析を通して、器具の正しい使用法を知り、食品会社で行う品質管理などをするための最低限の知識を身につけます。 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。						
<b>学修内容</b>			<b>到達目標</b>			
① 講義で得た知識を利用して、原理を理解する。 ② 実験の原理を理解し、失敗しても、その理由が理解出来る。 ③ 実験器具の正しい使用法を身につける。			① 実験の原理を説明できる。 ② 成功・失敗の理由を説明できる。 ③ 実験器具の正しい使用法を説明できる。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例</b>				
前に踏み出す力	主体性	積極的に実験に参加し、主体的に行動できる。				
	働きかけ力	実験が上手く行えるように、班の他のメンバーに指示が出せる。				
	実行力	説明を理解し、的確に実験を進めることが出来る。				
考え抜く力	課題発見力	実験中、間違いに気づき、失敗を未然に防ぐことが出来る。				
	計画力	実験の手順を予め、計画し実行することが出来る。				
	創造力	実験で得た知識を普段の生活で生かす事ができる。				
チームで働く力	発信力	実験で得た知識を人に的確に伝えることが出来る。				
	傾聴力	説明をしっかりと聞いて、実験を間違いなく行える。				
	柔軟性					
	状況把握力					
	規律性	時間を守って授業に参加して、同じ班のメンバーに迷惑をかけない。				
	ストレスコントロール力					
<b>テキスト及び参考文献</b>						
毎回、実験の手順を示したプリントを配り、説明して実験を進めます。						
<b>他科目との関連、資格との関連</b>						
食品加工学、食品学、食関連科目全般と関連性があります。						
<b>学修上の助言</b>			<b>受講生とのルール</b>			
今まで、食関連科目で学習した内容をもう一度確認してください。 分析が主になります。原理については、良く理解出来るように復習をしてください。			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				
小テスト				
レポート	90	①	✓	原理が理解されて、その原理に沿って、考察されているか評価する。
		②	✓	
		③		
		④		
		⑤		
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	協力して実験を行っているか、積極的に実験に取り組んでいるかを評価する。状況把握力を発揮し、主体的に取り組んでいるかを評価する。
		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
毎回出席し、実験の内容を理解し、レポートを提出することが出来き、他の人にその内容を正しく伝えることが出来る。	毎回出席し、実験の内容を理解しレポートを提出することが出来る。

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 /	はじめに 水滴容量測定による水の表面張力測定	講義 実験	正しく器具を使用出来る。	レポートを作成して提出	90	傾聴力
2週 /	インスタントラーメンの水分と粗灰分の分析 1	実験	非常に単純な作業と待ち時間が長いため、待ち時間に、実験の原理を十分に「理解する。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
3週 /	インスタントラーメンの水分と粗灰分の分析 2	実験	非常に単純な作業と待ち時間が長いため、待ち時間に、実験の原理を十分に「理解する。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
4週 /	スポーツドリンクのCaの定量	実験	滴定を正しく行うことが出来る。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
5週 /	インスタントラーメンのCaの定量	実験	正確に滴定によって値を出すことが出来る。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
6週 /	鉄の定量 (検量線の作成)	実験	発色を用いて定量を行うため、その原理を理解する。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
7週 /	鉄の定量	実験	検量線を利用して定量する方法が理解している。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
8週 /	食塩の定量	実験	食品中の食塩の定量法を理解する。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	傾聴力

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 /	ビタミン C の定量	実験	試薬の意味をしっかりと理解し、加える順番などを間違えない。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
10週 /	ビタミン C の定量	実験	持参した果物のビタミン C を測定する	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
11週 /	リンの定量	実験	食品の重要な成分としてのリンの定量法を理解する。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
12週 /	タンパク質の変性実験	実験	身近な食品をたんぱく質の変性として理解出来る。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
13週 /	牛乳・鶏卵の鮮度試験	実験	講義で得た知識を実際に確かめることが出来る。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
14週 /	イカの解剖	実験	イカの部位について、解剖しながら理解する。	予習: 次回の実験内容を予め自分で調べる。 復習: レポートを作成して提出	90	主体性 実行力 計画力 状況把握力
15週 /	まとめ	講義		復習: レポートを作成して提出	90	傾聴力

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