

## 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
2201362	食品加工学実験 Foodprocessing science experiment	相原 英孝	専門	2	選択	2年 後期
<b>科目の概要</b>						
実験に先立ち、プリントを配布し、解説、実験方法を説明します。その後、自分で、実験を行います。実験中は、レポートの資料とするために、いろいろな変化や気づいたことをメモし、その結果と調べたことをまとめて、次週にレポートを提出してもらいます。前期の食品加工学で学んだ知識を利用して実際に作ってみます。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 食品加工学の講義で得た知識を利用して、実際に作って、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。			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 分かり易く食品加工の原理を説明できる。			
<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。 フードスペシャリストの資格に必須です。						
<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。 可能な限り、自分でもう一度、作ってみるにより、更に理解が深まります。			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				
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 /	食品加工について	講義	食品加工と加工食品の違いを理解する。		90	傾聴力
2週 /	アイスクリーム	実験	安定剤として、卵黄以外にアルギン酸ナトリウムが使われていることを理解する。	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
3週 /	市販のジュースの糖度の測定	実験	自分の味覚の不確かさうい理解する。さらに、その理由も理解する。	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 /	ヨーグルト	実験	何故、牛乳と乳酸菌からヨーグルトが出来るのか理解する。	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
5週 /	チーズ (等電点沈殿を利用したもの)	実験	チーズの原理を理解する。	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
6週 /	食品の粘度測定	実験	年度系の扱い方を知ること、マヨネーズの原理を理解する。	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 /	コンニャク	実験	コンニャクマンナンに生石灰を加えると出来る原理を理解する。	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
8週 /	中間まとめ	講義	ここまでの実験に関して、もう一度復習をする	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 /	豆腐	実験	たんぱく質の変性を利用して いることを理解する。	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
10週 /	納豆	実験	何故、熱湯を掛けても納豆菌 は死滅しないのかを理解す 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
11週 /	甘酒	実験	コウジカビの役割を理解する。	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 /	ビーフジャーキー	実験	作るために時間を必要とする 食品であることを理解する。	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
13週 /	ビーフジャーキー	実験	燻製の原理を理解する。	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
14週 /	うどん	実験	作り方は、すべて自分たちで 相談して考え、教員から一切 の助言なしでうどんを作る。	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	後半に行った実験に関して復 習し、さらに全体の復習をす 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