

2021年度 愛知学泉大学シラバス

| シラバス番号 | 科目名 | 担当者名 | 実務経験のある教員による授業科目 | 基礎・専門別 | 単位数 | 選択・必修別 | 開講年次・時期 |
|-----------|------------------|------|------------------|--------|-----|--------|---------|
| 122212058 | 食品学 Dietetics | 相原英孝 | | 専門 | 2 | 選択 | 1後期 |

科目の概要

ライフスタイルのデザインを提案するために必要な衣・食・住および地域活性に関連する専門的知識・技能を身に付け、地域再生に貢献することが必要です。食品を理解するためには、基礎的な化学、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 調理に関する安全性を理解する。 ④ ICTを利用して、自分が分からないことを調べる。 | 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 調理に関する安全性を確保出来る。 ④ ICTを利用して、自分が分からないことを調べる事が出来る。 |

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 |
|--|---|
| 授業中、教員からの質問には積極的に答える。分からないことは出来るだけ早く、解決するように質問に行く。 | 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】

| 評価対象 | 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 | |
|-----------------------|-----------------------|--------------------|-------|------|---|---|--|---|--|
| 学修成果 | 学 期 末 試 験 | 筆記（レポート含む）・実技・口頭試験 | 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を評価する | |
| | | | | ② | ✓ | | | | |
| | | | | ③ | ✓ | | | | |
| | | | | ④ | | | | | |
| | 平常評価 | 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。1 |
| | | | | | ② | ✓ | | | |
| | | | | | ③ | ✓ | | | |
| | | | | | ④ | | | | |
| | | レポート | | 0 | ① | | | | |
| | | | | | ② | | | | |
| ③ | | | | | | | | | |
| ④ | | | | | | | | | |
| 成果発表（プレゼンテーション・作品制作等） | | | 0 | ① | | | | | |
| | | | | ② | | | | | |
| | | | | ③ | | | | | |
| | | | | ④ | | | | | |
| 学修行動 | | 社会人基礎力（学修態度） | | 10 | ① | ✓ | | | 【主体性】 予習の項目について予め調べる事が出来る。 【実行力】 各週の内容で、分からないことを調べたり質問することが出来る。 【課題発見力】 授業を通して理解できない理由を見つけ克服できる。 【創造力】 授業で学修したことを生活の中で応用することが出来る。 【発信力】 問いかけられた場合に、自分の言葉で意見を述べる事が出来る。 【傾聴力】 人の意見を聞き、それに対して適切に自分の意見を述べる事ができている。 【規律性】 無断欠席、遅刻、授業中の居眠りや私語などを行わず、授業のスムーズ展開に協力できる。 |
| | | | | | ② | ✓ | | | |
| | | | | | ③ | ✓ | | | |
| | | | | | ④ | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 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) Aに加えて、問題点を見つけて、調べて解決する事が出来る。</p> <p>A (優) 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。</p> | <p>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。</p> |

| 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 | 食品学とは、どんな内容を学修するのかを知る | 質疑応答 | 食品学の必要性を理解している。 | (予習) 生物学のノートを読む (復習) ノートにまとめた講義内容を復習する。 | 180 | 主体性 傾聴力 規律性 |
| 2 | 食品成分 タンパク質を知る | 質疑応答 | 食品成分 タンパク質を知る | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 3 | 食品の色素について知る | 質疑応答 | 食品の色素について理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 4 | 味の感覚・味覚について知る | 質疑応答 | 基本味、補助味を理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 5 | 天然品中の有害成分を知る | 質疑応答 | 食品に含まれる有害成分を理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 6 | 食品中の外因性有害成分を知る | 質疑応答 | 汚染や調理過程で出来る有害成分を理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 7 | 食品の褐変現象について知る | 質疑応答 | 調理過程での褐変現象を理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 8 | 畜産物について知る 1 | 質疑応答 | 畜産物特に畜肉について理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 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 | 畜産物について知る 2 | 質疑応答 | 乳製品について理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 10 | 畜産物について知る 3 | 質疑応答 | 鶏卵について理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 11 | 乳酸菌を用いた食品について知る | 質疑応答 | 洋の東西を問わず、乳酸菌が関与する食品を理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 12 | お寿司と漬物について知る | 質疑応答 | 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している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 13 | 穀類について知る。 | 質疑応答 | 穀類の特徴について理解している。 | (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 | 主体性 課題発見力 発信力 傾聴力 規律性 |
| 14 | 食品の機能性について知る | 質疑応答 | 最近話題の機能性食品について理解している。 | (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 | 主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性 |
| 15 | まとめ、試験対策 | 質疑応答 | 講義全般を通して、理解が来ている。 | (予習)今までのノートを見直して分からないことを書き出して、この時間に質問する。 (試験に向けて十分な準備をすること) (復習)試験に向けて準備する | 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