

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
122322070	食品加工学実験 Food Processing science experiment	相原英孝		専門	2	選択	2後期
科目の概要							
<p>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か、必要です。これまでに学んだ知識を実際実験することで確かめます。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。</p>							
学修内容				到達目標			
<p>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。 ③ ICTを利用して、自分が分からないことを調べる。</p>				<p>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。 分かり易く食品加工の原理を説明できる。 ③ 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。</p>			
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						
テキスト及び参考文献							
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。							
他科目との関連、資格との関連							
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。							
学修上の助言				受講生とのルール			
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、作ってみることにより、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	0	①			
				②			
				③			
	平常評価	小テスト		0	①		
					②		
					③		
		レポート		90	①	✓	
					②	✓	
③							
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		0	①				
			②				
			③				
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓			
			②	✓			
			③				
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、問題を見つけ解決する事が出来る</p> <p>A（優）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、他の人にその内容を正しく伝えることが出来る。</p>	<p>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。</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	食品加工について知る	講義	食品加工と加工食品の違いを理解する。	予習：食品加工学のノートに目を通してくる 復習：レポートを作成して提出	90	傾聴力
2	アイスクリームの原理と製造法を知る	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	市販のジュースの糖度を知る	実験	自分の味覚の不確かさう理解する。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	ヨーグルトの原理と製造法を知る	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	チーズ（等電点沈殿を利用したもの）の原理と製造法を知る	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	野菜のジャム作りの原理と製造法を知る	実験	人参のジャムとリンゴのジャムを作り、粘りけが何故違うのか理解する。	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
7	コンニャクの原理と製造法を知る	実験	コンニャクマンナンに生石灰を加えると出来る原あ理を理解する。	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	中間まとめ今までの内容を内容も一度	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	主体性 実行力 計画力 状況把握力

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	豆腐の原理と製造法を知る	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	納豆の原理と製造法を知る	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	甘酒の原理と製造法を知る	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	ビーフジャーキーの原理と製造法を知る	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	ビーフジャーキーを作ってみる	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	うどんの原理と製造法を知る	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。 あ 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	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。	予習：今までのノートに目を通してくる 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