

2024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	生川卓弘		専門	2	選択	1後期

**科目の概要**

DP2にあるように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用いられるのかを学びます。

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できる。 ④ ICTを利用して、自分が分からないことを調べる事ができる。

**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、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、調べたり質問したりして解決することができる。
考え抜く力	課題発見力	授業の中で重要なポイントを見つけることができる。
	計画力	
	創造力	授業で得た知識を活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ことができる。
	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、まとめることができる。
	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できる。
	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-ISBN978-4-7679-0703-1 食物学Ⅱ-食品材料と加工、貯蔵・流通技術-ISBN978-4-7679-07333-8

**他科目との関連、資格との関連**

1年生前期の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。この後の食品加工学を理解する上で必要な科目です。

**学修上の助言**      **受講生とのルール**

授業中、教員からの質問に積極的に答える。わからないことはでき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、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、そっと入退室すること。
--	---

【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できるかを評価する。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	✓	講義内容の理解度を確認する。 出題範囲は、前回の学習内容とする。 google formsを利用
				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	✓	<b>【主体性】</b> 予習の項目について予め調べる事が出来る。 <b>【実行力】</b> 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。 <b>【課題発見力】</b> 授業を通して理解できない理由を見つけ克服できる。 <b>【創造力】</b> 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。 <b>【発信力】</b> 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。 <b>【傾聴力】</b> 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。 <b>【規律性】</b> 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
S (秀) Aに加え、問題点を見つけ、調べて解決することができる。 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できる。	講義内容を正しく理解し、ノートに誤解のないように記録することができる。

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	「食品」とは	ICTを活用した講義	「食品」について簡単な言葉で説明することができる。	(予習) 生物学のノートを読む (復習) スライド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 (水分)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	水分について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	食品成分 (炭水化物)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	炭水化物について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	食品成分 (たんぱく質)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	たんぱく質について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	食品成分 (脂質)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	脂質について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	食品成分 (ビタミン、ミネラル)	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	ビタミン、ミネラルについて理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	食品の酵素、褐変、加工	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	酵素、褐変、加工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 (食物学1p. 140) (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	食品の色、香り、味	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	色、香り、味について理解している、	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	機能性食品	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	機能性食品について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	食品の成分変化	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	食品の成分変化について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	穀類、イモ・デンプン類	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	穀類、イモ・デンプン類について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	豆類、野菜類、果実類、キノコ類	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	豆類、野菜類、果実類、キノコ類について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	魚介類、肉類、乳類、卵類	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	魚介類、肉類、乳類、卵類について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	油脂類、調味料類、菓子類、食品貯蔵	ICTを活用した講義及び討論 確認テスト (google forms)	油脂類、調味料類、菓子類、食品貯蔵について理解している。	(予習) 教科書の該当箇所を事前に読んで理解しておくこと (復習) スライド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	ICTを活用した討論及び発表 確認テスト (google forms)	講義全般を通して、理解できている。	(予習) 今までのノートを見直してわ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