

## 2025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<br>Dietetics | 生川 卓弘 |                  |        | 2   | 選択     | 1後期     |

## 科目の概要

DP4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ようです。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。<br>② 各食品の特徴を科学的に理解する。<br>③ 調理に関しての安全性を理解する。<br>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。<br>② 各食品の特徴を科学的に説明できる。<br>③ 調理に関しての安全性を確保できる。<br>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

## 他科目との関連、資格との関連

1年生前期の化学、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ある。この後の食品学実験、食品加工学を理解する上で必要な科目である。

| 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    | 60    | ①    | ✓ |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | （獲得）食品成分、色、香り、味、機能性に関する知識（８０％）<br>（活用）食品の特性を理解し、適切な調理や加工、栄養管理に応用する能力（１０％）<br>（解決）食品の品質や安全性、健康への影響に関する課題を科学的に分析し、改善策を提案する力（１０％）                                       |
|        |              |                       |       | ②    | ✓ |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |
|        |              |                       |       | ③    | ✓ |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |
|        |              |                       |       | ④    | ✓ |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |
|        |              |                       |       |      |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |
|        | 平常評価         | 小テスト                  | 15    | ①    | ✓ |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 第２～１５回に小テストを実施する。出題範囲は、前回の学習内容とする。<br>（獲得）食品成分、色、香り、味、機能性に関する知識（８０％）<br>（活用）食品の特性を理解し、適切な調理や加工、栄養管理に応用する能力（１０％）<br>（解決）食品の品質や安全性、健康への影響に関する課題を科学的に分析し、改善策を提案する力（１０％） |
|        |              |                       |       | ②    | ✓ |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |
|        |              |                       |       | ③    | ✓ |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |
|        |              |                       |       | ④    | ✓ |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |
|        |              |                       |       |      |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                      |
|        |              | レポート                  | 15    | ①    |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | （獲得）食品成分、色、香り、味、機能性に関する知識（６０％）<br>（活用）食品の特性を理解し、適切な調理や加工、栄養管理に応用する能力（２０％）<br>（解決）食品の品質や安全性、健康への影響に関する課題を科学的に分析し、改善策を提案する力（２０％）                                       |
|        |              |                       |       | 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できる。<br>【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できる。<br>【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。<br>【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できる。<br>【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できる。<br>【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。<br>【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                  |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 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。<br>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<br>(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、化学のノートを一通り目を通しておく。<br>(復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。                                                         | 180       | 主体性<br>傾聴力<br>規律性                 |
| 2 | 食品成分 (水分)                               | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト | 水分について理解している。                                   | (予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P22～30を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>(復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。        | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 3 | 食品成分 (炭水化物：単糖類、二糖類、その他の少糖類)             | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト | 炭水化物 (炭水化物：単糖類、二糖類) について理解している。                 | (予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P31～41を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>(復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。        | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 4 | 食品成分 (炭水化物：多糖類)                         | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト | 炭水化物 (炭水化物：多糖類) について理解している。                     | (予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P43～56を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>(復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。        | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 5 | 食品成分 (炭水化物：その他のオリゴ糖、糖アルコール、異性化糖、食品への応用) | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト | 脂質について理解している。                                   | (予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P41～43, 56～57を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>(復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。 | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 6 | 食品成分 (たんぱく質：アミノ酸の構造と分類、たんぱく質の構造と分類)     | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト | 食品成分 (たんぱく質：アミノ酸の構造と分類、たんぱく質の構造と分類) について理解している。 | (予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P58～72を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>(復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。        | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 7 | 食品成分 (たんぱく質：たんぱく質の変化、酵素、たんぱく質の栄養)       | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト | 食品成分 (たんぱく質：たんぱく質の変化、酵素、たんぱく質の栄養) について理解している。   | (予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P62, 72～76を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>(復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。    | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 8 | 食品成分 (脂質：脂質の構造と分類)                      | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト | 食品成分 (脂質：脂質の構造と分類) について理解している。                  | (予習) 配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P76～81を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>(復習) 復習問題を解く (google formを使用)。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。        | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>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<br>(分) | 能力名                                             |
|----|---------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|
| 9  | 食品成分（脂質：油脂の性質を表す指標、油脂の酸化、脂質の栄養） | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト                              | 食品成分（脂質：油脂の性質を表す指標、油脂の酸化、脂質の栄養）について理解している。 | （予習）配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P81～92を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>（復習）復習問題を解く（google formを使用）。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。   | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性               |
| 10 | 食品成分（ビタミン）                      | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト                              | 食品成分（ビタミン）について理解している。                      | （予習）配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P92～102を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>（復習）復習問題を解く（google formを使用）。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。  | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性               |
| 11 | 食品成分（ミネラル）                      | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト                              | 食品成分（ミネラル）について理解している。                      | （予習）配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P103～108を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>（復習）復習問題を解く（google formを使用）。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。 | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性               |
| 12 | 食品の色                            | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト                              | 食品の色について理解している。                            | （予習）配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P130～149を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>（復習）復習問題を解く（google formを使用）。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。 | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性               |
| 13 | 食品の味、香り                         | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト                              | 食品の味、香りについて理解している。                         | （予習）配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P149～176を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>（復習）復習問題を解く（google formを使用）。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。 | 180       | 主体性<br>課題発見力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性               |
| 14 | 食品の機能性と保健機能食品                   | ICTを活用した講義及び討論<br>確認テスト                              | 食品の機能性と保健機能食品について理解している。                   | （予習）配布プリントを事前に読み、わからない箇所をチェックする。その後、教科書P206～213を読み、重要だと思う箇所を抜き出し、ドキュメントに保存する。<br>（復習）復習問題を解く（google formを使用）。授業時に指示されたキーワードに関して150字程度でまとめ、ドキュメントに保存する。 | 180       | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>傾聴力<br>規律性               |
| 15 | まとめ（オンデマンド配信）                   | google classroomによる課題の提出、質問の受付<br>確認テスト（google form） | 確認テストの正答率が60%以上である。                        | （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おく。<br>（復習）問題を各自作成し、全体に共有し、テスト対策を行う（google classroomを使用）。                                                                 | 180       | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>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