

## 2026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			2	選択	1後期
<b>科目の概要</b>							
DP4に示されている「人々の日常生活を衣・食・住および地域活性の面から支援することができる」という能力の修得を目指し、本科目では食品を科学的に理解するための基礎的知識を身につける。化学・生物学などの基礎分野を基盤として、食品の成分や構造、機能性および特性について体系的に学び、それらが食品の利用や加工、調理にどのように関わるかを理解する。これらを通して、食品の特性に応じた適切な活用方法を考え、実生活や地域の食生活の向上に活かせる力の育成を目指す。							
<b>学修内容</b>				<b>到達目標</b>			
① 食品の基本成分（水分、糖質、たんぱく質、脂質など）およびその特性について学ぶ。 ② 食品に含まれる機能性成分とその働きについて理解する。 ③ 食品の構造や性質と加工・調理との関係について学ぶ。 ④ 食品に関する基礎知識を用いて身近な食品の特性を考える。				① 食品の基本成分およびその特性について説明できる。 ② 食品の機能性成分の役割を理解し、説明できる。 ③ 食品の構造や性質と加工・調理との関係を理解し、説明できる。 ④ 食品の特性を科学的根拠に基づいて考え、実生活に活用できる。			
<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	授業に積極的に参加し、自ら疑問点を明確にして発言・質問することができる。					
	働きかけ力						
	実行力	理解が不十分な内容について自主的に調べ、次回までに解決しようと行動できる。					
考え抜く力	課題発見力	授業内容から重要なポイントや課題を見出すことができる。					
	計画力						
	創造力	学んだ知識を実生活や食品成分の事例に結びつけて考えることができる。					
チームで働く力	発信力	自分の考えや学んだ内容をわかりやすく発言・共有できる。					
	傾聴力	他者の意見や説明を理解し、要点を整理して学習に活かすことができる。					
	柔軟性						
	状況把握力						
	規律性	授業ルールを守り、責任ある態度で受講できる。					
	ストレスコントロール力						
<b>テキスト及び参考文献</b>							
「食物学Ⅰ-食品の化学・物性と機能性」南江堂							
<b>他科目との関連、資格との関連</b>							
本科目は、1年次前期に履修する化学および生物学の基礎的内容を理解していることを前提とする。また、教職課程およびフードスペシャリスト資格取得において必修となる科目である。さらに、本科目で修得した知識は、食品学実験および食品加工学を理解するための基盤となる。							
<b>学修上の助言</b>				<b>受講生とのルール</b>			
各回のテーマについて事前に確認してから授業に臨み、授業中は要点を意識して受講すること。授業後は学んだ内容を整理し、実生活の食品成分と結びつけて復習すること。				<ul style="list-style-type: none"> <li>・円滑な授業運営のため、私語は控え、授業に集中すること。</li> <li>・携帯電話・スマートフォンはマナーモードとし、学修に必要な場合を除き使用しないこと。</li> <li>・主体的に学ぶ姿勢を大切に、積極的に参加すること。</li> </ul>			

【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	60	①	✓	(獲得) 食品成分、色、香り、味、機能性に関する知識 (80%) (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%) (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。 (獲得) 食品成分、色、香り、味、機能性に関する知識 (80%) (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%) (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%) (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%) (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】 授業に積極的に参加し、自ら疑問点を明確にして発言・質問することができる。 【実行力】 理解が不十分な内容について自主的に調べ、次回までに解決しようとする行動ができる。 【課題発見力】 授業内容から重要なポイントや課題を見出すことができる。 【創造力】 学んだ知識を実生活や食品成分の事例に結びつけて考えることができる。 【発信力】 自分の考えや学んだ内容をわかりやすく発言・共有できる。 【傾聴力】 他者の意見や説明を理解し、要点を整理して学習に活かすことができる。 【規律性】 授業ルールを守り、責任ある態度で受講できる。	
			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) : 食品の成分、構造、機能性および特性について深く理解し、科学的根拠に基づいて食品の利用方法や食生活への応用を具体的に説明・提案できる。</p> <p>A (優) : 食品の成分、構造、機能性および特性を正確に理解し、具体例を用いて説明できる。</p>	<p>B (良) : 食品の成分や特性について基本的な内容を理解している。</p> <p>C (可) : 授業で扱った食品に関する基礎的事項を理解している。</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	食品とは	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義およびディスカッション	食品の基本的な役割および食品学を学ぶ意義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。 (復習) 食品とは何かについてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	水分と保存性	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	食品中の水分の役割および水分活性と保存性との関係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。 (復習) 食品中の水分の役割および水分活性と保存性との関係についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	炭水化物：単糖類、二糖類	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	単糖類・二糖類の特徴および食品中での役割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。 (復習) 単糖類・二糖類の特徴および食品中での役割についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	炭水化物：多糖類 (でんぷん、食物繊維)	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	多糖類の特徴および食品中での役割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。 (復習) 多糖類の特徴および食品中での役割についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	炭水化物：その他のオリゴ糖、糖アルコール、異性化糖	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	オリゴ糖、糖アルコールおよび異性化糖の特徴と食品への利用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。 (復習) オリゴ糖、糖アルコールおよび異性化糖の特徴と食品への利用についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	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 (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	アミノ酸およびたんぱく質の基本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。 (復習) アミノ酸およびたんぱく質の基本構造と分類についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	たんぱく質：たんぱく質の変化、酵素、たんぱく質の栄養	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	たんぱく質の性質の変化、酵素の働きおよび栄養的役割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。 (復習) たんぱく質の性質の変化、酵素の働きおよび栄養的役割についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	脂質：脂質の構造と分類	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	脂質の基本構造および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。 (復習) 脂質の基本構造および分類についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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 情況把握力 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	脂質：油脂の性質を表す指標、油脂の酸化、脂質の栄養	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	油脂の性質を示す指標、酸化の仕組みおよび脂質の栄養的役割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。 (復習) 油脂の性質を示す指標、酸化の仕組みおよび脂質の栄養的役割についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	脂溶性ビタミン	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	脂溶性ビタミンの種類と主な働き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。 (復習) 脂溶性ビタミンの種類と主な働きについてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	水溶性ビタミン	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	水溶性ビタミンの種類と主な働き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。 (復習) 水溶性ビタミンの種類と主な働きについてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	ミネラル	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	ミネラルの種類と主な働き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。 (復習) ミネラルの種類と主な働きについてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	食品の色	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	食品の色に関与する主な成分とその変化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。 (復習) 食品の色に関与する主な成分とその変化についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	食品の味、香り	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	食品の味および香りに関与する成分とその役割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。 (復習) 食品の味および香りに関与する成分とその役割についてまとめる。復習問題を解く (google form)。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	保健機能食品	ICT (NotebookLM 等) を活用した講義、ディスカッションおよび復習問題のフィードバック	保健機能食品の種類と制度の違い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。 (復習) 保健機能食品の種類と制度の違いについてまとめる。復習問題を解く (google form)。	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