

福井工業高等専門学校		開講年度	令和05年度 (2023年度)		授業科目	栄養化学		
科目基礎情報								
科目番号	0079		科目区分		専門 / 選択			
授業形態	授業		単位の種別と単位数		履修単位: 1			
開設学科	物質工学科		対象学年		5			
開設期	後期		週時間数		2			
教科書/教材	スライド・配布プリント							
担当教員	川村 敏之,南保 幸男							
到達目標								
食品の分類や性質、加工、貯蔵、試験、関係法令について理解し、食品生産現場で生じた関連の諸問題を解決できる能力を身に着ける。南保先生による実務経験を持つ教員が担当する授業により、より実践的な技術を習得する								
ルーブリック								
		理想的な到達レベルの目安		標準的な到達レベルの目安		未到達レベルの目安		
評価項目1		食品生産現場で生じた関連の諸問題を解決できる		食品の分類や性質、加工、貯蔵、試験、関係法令について理解している		食品の分類や性質、加工、貯蔵、試験、関係法令について理解できていない		
評価項目2		食品分野の研究開発についてよく知っている		食品分野の研究開発について知っている		食品分野の研究開発について全く知らない		
評価項目3		食品の分類や性質、加工、貯蔵、試験、関係法令について理解し、食品生産現場で生じた関連の諸問題を解決できる		食品の分類や性質、加工、貯蔵、試験、関係法令について理解している		食品の分類や性質、加工、貯蔵、試験、関係法令について理解し、食品生産現場で生じた関連の諸問題を理解できない		
学科の到達目標項目との関係								
学習・教育到達度目標 RB2								
教育方法等								
概要	食品の分類や性質、加工、貯蔵、試験、関係法令について理解し、食品生産現場で生じた関連の諸問題を解決できる能力を身に着ける。南保先生による実務経験を持つ教員が担当する授業(11週大豆由来蛋白肉仕様加工食品の開発、12週高齢者向け食品の開発動向、13週機能性表示食品の制度と届け出、14週嚥下障害防止食品の開発、15週腸活フローラの開発)を含む。							
授業の進め方・方法	スライドや配布プリントで授業を行う。試験により習熟度を確認・評価する。							
注意点	評価方法：定期試験の平均点を総合成績とする。ただし、60点に満たない場合は追試験を課すこともあり、その場合は60点を超さない範囲で最大10点を加点する。 評価基準：最終成績60点以上を合格とする。							
授業の属性・履修上の区分								
☐ アクティブラーニング		☐ ICT 利用		☐ 遠隔授業対応		☒ 実務経験のある教員による授業		
授業計画								
		週	授業内容		週ごとの到達目標			
後期	3rdQ	1週	食品の分類と特徴		食品の分類と各食品群の栄養的特徴を理解し、説明できること			
		2週	食品成分表		食品成分表の性格と使用方法についてを理解し、説明できること			
		3週	食品に含まれる主要成分		食品に含まれる主要成分についてを理解し、説明できること			
		4週	食品に含まれる主要成分		食品に含まれる主要成分についてを理解し、説明できること			
		5週	食品に含まれる主要成分		食品に含まれる主要成分についてを理解し、説明できること			
		6週	食品中の微量成分の役割		食品中の微量成分の役割を理解し、説明できること			
		7週	食品中の微量成分の役割		食品中の微量成分の役割を理解し、説明できること			
		8週	食品加工		食品加工・貯蔵時に起こる変化について理解し、説明できること			
	4thQ	9週	食品貯蔵		食品加工・貯蔵時に起こる変化について理解し、説明できること			
		10週	食品のレオロジー		食品のレオロジーについて理解し、説明できること			
		11週	大豆由来蛋白肉仕様加工食品の開発		大豆由来蛋白肉仕様加工食品の開発について理解すること			
		12週	高齢者向け食品の開発動向		高齢者向け食品の開発動向について理解すること			
		13週	機能性表示食品の制度と届け出		機能性表示食品の制度と届け出について理解すること			
		14週	嚥下障害防止食品の開発		嚥下障害防止食品の開発について理解すること			
		15週	腸カツフローラの開発		腸活フローラの開発について理解すること			
		16週	試験					
モデルコアカリキュラムの学習内容と到達目標								
分類		分野	学習内容	学習内容の到達目標			到達レベル	授業週
評価割合								
	試験	発表	相互評価	態度	ポートフォリオ	その他	合計	
総合評価割合	100	0	0	0	0	0	100	
基礎的能力	70	0	0	0	0	0	70	
専門的能力	30	0	0	0	0	0	30	

分野横断的能力	0	0	0	0	0	0	0
---------	---	---	---	---	---	---	---