T.1	牧工業高	等専門学	校 開講年度 令和06年度 (	2024年度) 哲	受業科目 1	食品科学			
科目基	礎情報								
科目番号	<u>1</u>	0005		科目区分	専門 / 必修	専門 / 必修			
授業形態	Ř	授業		単位の種別と単位数	学修単位:	2			
開設学科 創造工学科 ース)			学科(応用化学・生物系食品・バイオコ	対象学年	5				
開設期後期				週時間数	2				
教科書/勃	<b>教材</b>	養大学は		かと機能を学ぶ」 羊土社,香川芳子監修 「食品成分表2024」 女子st )やすい食物と健康1 食品とその成分」 三共出版,高野克巳他著 「 征編著					
担当教員	<u> </u>	宇津野		TILL THIN EI					
到達目	 標	•							
2. 食品/	の機能につい 成分の化学に 成分表を用い	こついて説明							
ルーブ	リック					<u>,                                      </u>			
			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			
平価項目	1		食品の機能について説明できる。	食品の機能について概る。	ね説明でき	食品の機能について説明できない。			
評価項目2			食品成分の化学について説明できる。	食品成分の化学についてきる。	て概ね説明	食品成分の化学について説明できない。			
評価項目3			食品成分表を用いた食生活の解析	食品成分表を用いた食	生活の解析	食品成分表を用いた食生活の解析			
デース 学科の到達目標項目との関係			ができる。 	が概ねできる。		ができない。 			
		<u> </u>	राह्य						
り専門基 CP3 談 かの意見 CP4 他 人間力	「盤知識,お 果題の本質を 見を論理的に 也者を理解・	よび実験・ 理解し, 正 表現できる 尊重し, 協	識, および実験・実習および演習・実技 実習および演習・実技を通してその知識 しい倫理観の下で, 自分の意見を論理的 力 働できるコミュニケーション能力と人間 的に自ら学ぶ力 8 CP5 国際的素養を	修社会実装に応用・実践 りに表現できるカ 6 CP3 引力 7 CP4 他者を理解	できる力 課題の本質 ・尊重し,協	を理解し,正しい倫理観の下で,			
教育方:	法等								
既要		本講義	では,食品の機能や食品成分の化学につ	は,食品の機能や食品成分の化学について学ぶ。また,食品成分表を用いた食生活の解析を行い,問題点を見					
近して グルー 授業の進め方・方法 , ワー		グルー:	z善案を考える。 『ディスカッションやワーク,発表等を織り交ぜながら講義を行う。定期試験,レポート,授業のまとめ,発表 パ・課題で達成度を評価する。この科目は学修単位科目のため,毎回4時間以上の自学自習を行う必要がある(合 時間以上の自学自習が必要)。						
注意点		履修にる 40%, 60点未 場合やう 由なく	をおりています。 あたっては、生物学、生化学、応用微生 レポート30%、授業のまとめ10%、発 満のものに対して再試験を実施し、再 E当な理由なく発表を行わなかった場合 欠席した場合(事前連絡がない場合も含 った場合には成績評価を0点とする。	物学の知識が必要となる 表10%, ワーク・課題16 表験で再評価を行う。授美 、レポートや課題等を未 む)には, その回の授業	ので復習して 0%とし、合材 態度が悪い。 提出の場合に のまとめやり	おくこと。評価の割合は定期試験 各点は60点以上である。学業成績が 各には面談を行う。面談に応じない には再試験を実施しない。正当な理 フーク等の点数は0点となる。不正行			
授業の	属性・履信	多上の区分	· ਹੇ						
マカ:	ティブラーニ	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			
_ , ,									
	画								
		Lym							
		週	授業内容	週ごと	_の到達目標				
		1週	食品の機能、炭水化物	食品の	D機能、炭水	化物について説明できる。			
		1週 2週	食品の機能、炭水化物 脂質	食品の脂質に	D機能、炭水(こついて説明	できる。			
		1週 2週 3週	食品の機能、炭水化物 脂質 タンパク質	食品の 脂質に タン/	D機能、炭水(こついて説明で ででででででいる。 ででででいる。	できる。 C説明できる。			
		1週 2週 3週 4週	食品の機能、炭水化物 脂質	食品の 脂質に タン/	D機能、炭水(こついて説明	できる。 て説明できる。			
	3rdQ	1週 2週 3週	食品の機能、炭水化物 脂質 タンパク質	食品の 脂質に タン/ ビタミ	D機能、炭水(こついて説明で ででででででいる。 ででででいる。	できる。 て説明できる。 説明できる。			
		1週 2週 3週 4週	食品の機能、炭水化物 脂質 タンパク質 ビタミン	食品の 脂質に タン/ ビタミ ミネラ	D機能、炭水(こついて説明で でク質についで でいてでいてご でいてでいてご でいてご	できる。 て説明できる。 説明できる。 説明できる。			
		1週 2週 3週 4週 5週	食品の機能、炭水化物 脂質 タンパク質 ビタミン ミネラル	食品の 脂質(i タン/i ビタミ ミネラ	D機能、炭水(こついて説明) (ク質について記) (シについてこう) (シについてこう) (シについてこう) (食事に含まれた) (食事にな) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食きにな) (食きにな) (食事に含まれた) (食事に含まれた) (食事にな) (食きにな) (食きに	できる。 て説明できる。 説明できる。 説明できる。 Nる栄養成分を挙げることができる			
		1週 2週 3週 4週 5週 6週	食品の機能、炭水化物 脂質 タンパク質 ビタミン ミネラル 食事アセスメント	食品の 脂質( タン/ ビタョ ミネラ 1日の 1日の できる	D機能、炭水(このいて説明) (ク質について記がとうについて記がしていて記がないとうがについて記が食事に含まれる。	できる。 て説明できる。 説明できる。 説明できる。 1る栄養成分を挙げることができる 1る栄養成分の含有量を求めること			
受業計		1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週	食品の機能、炭水化物         脂質         タンパク質         ビタミン         ミネラル         食事アセスメント         食事の成分解析	食品の 脂質( タン/ ビタシ ミネラ 1日の 1日の できる 1日の る。	D機能、炭水(こついて説明) (ク質について記り) (シについて記り) (シルについて記り) (な事に含まれる。) (食事に含まれる。)	できる。 て説明できる。 説明できる。 説明できる。 1る栄養成分を挙げることができる 1る栄養成分の含有量を求めること			
授業計		1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週	食品の機能、炭水化物 脂質 タンパク質 ビタミン ミネラル 食事アセスメント 食事の成分解析 摂取基準との比較 食事の問題点	食品の 脂質( タン/ ビタシ ミネミ 1日の できる 1日の る。 1日の る。	の機能、炭水(こついて説明) (ク質について) シについて! ラルについて! ラルについて! カ食事に含まれる。 の食事の問題! の食事の問題!	できる。 て説明できる。 説明できる。 説明できる。 説明できる。 記る栄養成分を挙げることができる むる栄養成分の含有量を求めること むる栄養成分値を摂取基準と比較で 点を見出すことができる。			
授業計		1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週	食品の機能、炭水化物脂質タンパク質ビタミンミネラル食事アセスメント食事の成分解析摂取基準との比較	食品の 脂質() タン/ ビタミ ミネミ 1日の 1日の できる 1日の できる 1日の 1日の 1日の できる	D機能、炭水(こついて説明) (ク質について記明) (ク質について) (ラルについて) (京事に含まれる) (京事に含まれる) (京事に含まれる) (京事に含まれる) (京事に含まれる) (京事に含まれる) (京事に含まれる) (京事に含まれる) (京事に含また) (京事	できる。 て説明できる。 説明できる。 説明できる。 説明できる。 こる栄養成分を挙げることができる。 こる栄養成分の含有量を求めること こる栄養成分値を摂取基準と比較で 点を見出すことができる。 点を改善した献立を提案することが			
授業計		1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週	食品の機能、炭水化物 脂質 タンパク質 ビタミン ミネラル 食事アセスメント 食事の成分解析 摂取基準との比較 食事の問題点 献立の立案	食品の 脂質() タン/ ビタミ ミネラ 1日の 1日の できる。 1日の できる。 1日の できる。	D機能、炭水(こついて説明) (ク質について ミンについて! ラルについて! ラルについて! 食事に含まれ 食事に含まれる。 の食事の問題! の食事の問題! の食事の問題! の食事の問題! の食事の問題!	できる。 て説明できる。 説明できる。 説明できる。 説明できる。 こる栄養成分を挙げることができる こる栄養成分の含有量を求めること こる栄養成分値を摂取基準と比較で 点を見出すことができる。 点を改善した献立を提案することが れる栄養素を摂取基準と比較して問			

食品の二次機能について説明できる。

食品の三次機能について説明できる。

これまでの内容をまとめることができる。

13週

14週

15週

16週

食品の二次機能

食品の三次機能

食品科学のまとめ

評価割合											
	定期試験	レポート	授業のまとめ	発表	ワーク・課題	合計					
総合評価割合	40	30	10	10	10	100					
基礎的能力	20	15	5	5	5	50					
専門的能力	20	15	5	5	5	50					