

授業科目:食品学各論実験 (必修) 健康栄養学科 1年 後期開講

到達目標		①実験の目的を理解し、実験技法の習得することができる ②光学顕微鏡の使用に必要な基本的技術を修得し、植物の組織構造を観察、理解することができる。 ③実験で用いた植物性食品および動物性食品の特性について説明することができる。			
	内容・項目	レベル4	レベル3	レベル2	レベル1
1	実験目的	実験目的について十分に理解し、詳しく説明することができる	実験目的について、概ね説明することができる	実験目的について、少しは説明することができる	実験目的について、説明することができない
2	実験技法の習得	「①光学顕微鏡での試料の観察、描画、②各種実験器具の適切な使用、③一般ごみ、廃液、医療廃棄物の区別、④実験器具の洗浄や片付け」の全ての知識、技術を修得している	「①～④」のうち6割以上を把握できている	「①～④」のうち6割未満しか把握できていない	「①～④」のうちほとんど把握できていない
3	実験態度 (安全・チームワーク)	「①実験に適した身だしなみ、②自分の分担を把握し、適切な順序での実験実施、③安全性やグループでの協力への配慮、④後片付けや清掃」の全てを理解し、修得している	「①～④」のうち6割以上を把握できている	「①～④」のうち6割未満しか把握できていない	「①～④」のうちほとんど把握できておらず、実験に参加できていない
4	レポート作成	「①目的、方法、結果、考察の内容、②実験・観察した結果、③文献値とも照合され科学的な考察、④提出期限内での提出」において、全ての内容を正確に理解し、修得している	「①～④」のうち6割以上を把握できている	「①～④」のうち6割未満しか把握できていない	「①～④」のうちほとんど把握できておらず、レポート作成、提出ができていない
5	食品の理解	実験で用いた食品の形態・構造、成分特性などを詳しく説明することができる	実験で用いた食品の形態・構造、成分特性などを概ね説明することができる	実験で用いた食品の形態・構造、成分特性などを少しは説明することができる	実験で用いた食品の形態・構造、成分特性などを説明することができない