

食品学各論実験 ルーブリック

1年生後期/卒業必修/管理栄養士国家試験受験必修科目

- 到達目標
- ①実験での注意事項を把握し、守ることができる
 - ②実験操作の基本的技法が身に付き、他の実験や研究に応用できる
 - ③定性・定量分析の手法について理解することができる
 - ④植物性食品ならびに動物性食品の特性について説明ができる

	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	実験レポートの作成	「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