

食料資源理化学特論 (2単位)

担当者氏名 高野克己・林清・内野昌孝・野口智弘・辻井良政

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

食料資源理化学特論の講義受講の上に、実際により行動できる状態にするためのトレーニングを行う。他人に自らが学んだ実験などを指導し、その指導力を高め、また、食品に関する最新トピックを含む論文を選択、その概要を簡潔に説明することで、表現力を向上させる。さらに、グループディスカッションを通じ、表現力・理解力の向上、他人との協調性の向上をねらう。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

食品化学 食品流通科学 食品加工学 食品保蔵学
 酵素化学 食品衛生学

◆授業の進行等について

	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	指導実習	食品に関する実験手法を他人に伝授する。	関連本を読む
2	1～4		
3	論文紹介	教員が示したキーワードに関するトピックを含む論文を調査、選択し、簡単に紹介する。	関連本を読む
4	5～8		
5	グループディスカッション	教員が定めた課題に対し、議論する。	関連本を読む
6	9～15		
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

◆教科書及び資料 (授業前に読んでおくべき本・資料)

書名／著者／発行所 (発行年)

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所 (発行年)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

指導実習、論文紹介、グループディスカッションの状況で評価する。

◆その他受講上の注意事項