

2016年度 後期	リフレクションペーパー
-----------	-------------

学科名	生物環境化学科						
科目名	食品化学						
科目区分	専門科目	単位数	2	開講時期	後期		
必修・選択の別	選択						
担当者	大貫宏一郎						
授業の到達目標 (シラバスから)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品中に含まれる主な物質を列挙できる ・それぞれの食品中に含まれる特有の成分を化学的に説明できる ・食品の変化を化学的に説明できる ・食品中に含まれる物質の役割を説明できる。 						
日程と内容	<p>第1回：導入講義、授業の進め方と食品化学の概要の説明、成績評価法など。</p> <p>第2回：水分（水分子、水素結合など）</p> <p>第3回：糖質I（単糖類、二糖類、オリゴ糖）</p> <p>第4回：糖質II（多糖類など）</p> <p>第5回：アミノ酸およびタンパク質</p> <p>第6回：脂質の化学</p> <p>第7回：ビタミンの化学</p> <p>第8回：ミネラルの化学</p> <p>第9回：食品中の色素</p> <p>第10回：呈味成分</p> <p>第11回：有害物質</p> <p>第12回：化学変化I（酸化）</p> <p>第13回：化学変化II（糖、アミノ酸）</p> <p>第14回：機能性成分</p> <p>第15回：総合復習</p> <p>定期試験</p>						
成績評価基準	定期試験	70%	実技				
	臨時試験		部外評価				
	報告書・レポート		プレゼンテーション				
	課題		計	100%			
	演習	30%					
授業到達目標の達成度	予定していた項目はすべて実施して、概ね達成できたと考えている。						
反省点	昨年度内容を多少わかりやすくして理解度が4.2→4.3と0.1ポイント上昇したので、今年度は少し高度な授業を目指したが、理解度が4.3→4.0と0.3ポイント低下し、総合が8.5→8.1と0.4ポイント低下した。今後はより身近な内容や資格取得に多少繋がる内容も盛り込むなど、分かりやすく満足度の高まる内容にするなど工夫をして、有意義で満足度の高まる内容にし、少しずつ改善していきたいと考えている。						
来年度の計画	項目自体は同様として、内容の充実を図りたいと考えている。基本的には、今年度同様の内容で実施することとして、より身近な内容にしたいと考えている。食品衛生課程以外の資格取得に多少繋がる内容も盛り込むことを検討している。						
授業評価アンケートに対するコメント	総合が8.5→8.1と0.4ポイント低下したが、自由記述に関しては好意的な記述が多くあり、普段の食生活にも反映された人もあるようで、来年度も同様に、興味を持ってもらって普段の生活に還元できるような内容を心掛けたい。年々改善がされていくよう心掛け、高度な内容をなるべく維持しつつ、分かりやすく満足度の高まる内容にし、年々改善がされていくよう心掛けて来年度に臨みたいと考えている。						
履修登録者数	61名	定期試験 受験者数	60名	合格者数	60名	合格率	100%