

食品学実験Ⅰ 評価ルーブリック

評価項目	A (25点)	B (20点)	C (15点)	D (1つでもあてはまれば不合格)
ミネラルの主な定量方法およびその原理について説明できる (C-2)	食品学関連の教科書によりミネラルの項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、さらに最新の関連情報を積極的に調査、考察を加え、ミネラルの主な定量方法およびその原理について説明することができる	食品学関連の教科書によりミネラルの項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、ミネラルの主な定量方法およびその原理について説明することができる	実習書に記載の実験を実施し、ミネラルの主な定量方法およびその原理について説明することができる	ミネラルの主な定量方法およびその原理について説明することができない
タンパク質の主な定量方法およびその原理について説明できる (C-2)	食品学関連の教科書によりタンパク質の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、さらに最新の関連情報を積極的に調査、考察を加え、タンパク質の主な定量方法およびその原理について説明することができる	食品学関連の教科書によりタンパク質の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、タンパク質の主な定量方法およびその原理について説明することができる	実習書に記載の実験を実施し、タンパク質の主な定量方法およびその原理について説明することができる	タンパク質の主な定量方法およびその原理について説明することができない
主な香料の種類および化学的性質について説明できる (C-2)	食品学関連の教科書により香料の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、さらに最新の関連情報を積極的に調査、考察を加え、主な香料の種類および化学的性質について説明することができる	食品学関連の教科書により香料の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、主な香料の種類および化学的性質について説明することができる	実習書に記載の実験を実施し、主な香料の種類および化学的性質について説明することができる	主な香料の種類および化学的性質について説明することができない

<p>酵素のおよび非酵素的褐変反応の原理について説明できる (C-2)</p>	<p>食品学関連の教科書により酵素のおよび非酵素的褐変の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、さらに最新の関連情報を積極的に調査、考察を加え、酵素のおよび非酵素的褐変反応の原理について説明することができる</p>	<p>食品学関連の教科書により酵素のおよび非酵素的褐変の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、酵素のおよび非酵素的褐変反応の原理について説明することができる</p>	<p>実習書に記載の実験を実施し、酵素のおよび非酵素的褐変反応の原理について説明することができる</p>	<p>酵素のおよび非酵素的褐変反応の原理について説明することができない</p>
<p>食品に含まれる主なポリフェノールの精製法、物理・化学的性質、機能性について説明できる (C-2)</p>	<p>食品学関連の教科書によりポリフェノールの項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、さらに最新の関連情報を積極的に調査、考察を加え、食品に含まれる主なポリフェノールの精製法、物理・化学的性質、機能性について説明することができる</p>	<p>食品学関連の教科書によりポリフェノールの項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、食品に含まれる主なポリフェノールの精製法、物理・化学的性質、機能性について説明することができる</p>	<p>実習書に記載の実験を実施し、食品に含まれる主なポリフェノールの精製法、物理・化学的性質、機能性について説明することができる</p>	<p>食品に含まれる主なポリフェノールについて、精製法、物理・化学的性質、機能性について説明することができない</p>
<p>主な嗜好成分の精製法、物理・化学的性質、機能性について説明できる (C-2)</p>	<p>食品学関連の教科書により嗜好成分の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、さらに最新の関連情報を積極的に調査、考察を加え、主な嗜好成分の精製法、物理・化学的性質、機能性について説明することができる</p>	<p>食品学関連の教科書によりミネラルの項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、主な嗜好成分の精製法、物理・化学的性質、機能性について説明することができる</p>	<p>実習書に記載の実験を実施し、主な嗜好成分の精製法、物理・化学的性質、機能性について説明することができる</p>	<p>主な嗜好成分について、精製法、物理・化学的性質、機能性について説明することができない</p>

<p>TLC や質量分析について、分析の原理、応用について説明できる (C-2)</p>	<p>食品学関連の教科書により食品分析の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、さらに最新の関連情報を積極的に調査、考察を加え、TLC や質量分析について、分析の原理、応用について説明することができる</p>	<p>食品学関連の教科書により食品分析の項目を復習したうえで、実習書に記載の実験を正しく理解、実施し、TLC や質量分析について、分析の原理、応用について説明することができる</p>	<p>実習書に記載の実験を実施し、TLC や質量分析について、分析の原理、応用について説明することができる</p>	<p>TLC や質量分析について、分析の原理、応用について説明することができない</p>
--	---	---	---	--