

2024 年度 食品学実験 II 評価ルーブリック

評価項目	A (100 点)	B (80 点)	C (60 点)	D (1 つでもあてはまれば不合格)
食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析の原理について説明できる (C-2)	食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析の原理について、文献等の情報を基に論理的に説明できる	食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析の原理について論理的に説明できる	食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析の原理について説明できる	食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析の原理について説明できない
食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析法の手順を習得し、実験結果を導くことができる (C-2)	食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析法の手順を十分に習得し、実験結果を導くことができる	食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析法の手順を習得し、実験結果を導くことができる	食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析法の手順を概ね習得し、実験結果を導くことができる	食品中の脂質、色素成分、ミネラル、酵素反応、それぞれの分析法の手順を習得できておらず、実験結果を導くことができない
実験結果をまとめ、考察することができる (C-2)	実験結果をまとめ、文献等の情報を基にして詳細に論じ、考察することができる	実験結果をまとめ、詳細に論じ考察することができる	実験結果をまとめ、考察することができる	実験結果をまとめ、考察することができない
パワーポイントを作成しプレゼンテーションができる (C-2)	見やすいパワーポイントを作成し、分かり易いプレゼンテーションができる	見やすいパワーポイントを作成し、プレゼンテーションができる	パワーポイントを作成しプレゼンテーションができる	パワーポイントを作成しプレゼンテーションができない