

科目区分	専門教育科目	科目名	食品学基礎実験		科目コード	20402	担当者	橋口 亮	
対象学生	栄養士コース1年生		学期区分	前期	単位数	1	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	栄養士免許必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
実験により食べ物を深く知る。							受講態度 (30%) 提出物 (30%) 定期試験 (40%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	食品学 I と実験のつながりが理解できる。						○	○	○
2.	実験操作より気配りの大切さが理解できる。						○	○	○
3.	報告書の書き方が理解できる。						○	○	○
4.									
5.									
授業方法									
事故がないよう細心の注意を払う。操作方法や原理の説明は、丁寧な支援をする。									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
予め提示した資料を読み、原理を理解して臨む。復習は、提出物の作成により自宅学習する。									
授業計画									
第1回	実験を始める前に (マナー、報告書作成など)								
第2回	食品の成分 (市販食品を試料とした水分率、水分活性の測定)								
第3回	報告書のまとめ方 (第2回の実験結果を踏まえてまとめ方、考え方の支援)								
第4回	食品の成分 (炭水化物の定性実験: 糖の定性)								
第5回	食品の成分 (炭水化物の定性実験: デンプンの定性)								
第6回	報告書のまとめ方 (第4, 5回の実験結果を踏まえてまとめ方、考え方の支援)								
第7回	食品の成分 (脂質の定性実験: 比重、乾性、グリセリンの検出など)								
第8回	食品の成分 (脂質の定性実験: 試薬のファクター、酸価の測定)								
第9回	食品の成分 (脂質の定性実験: 試薬のファクター、過酸化価)								
第10回	報告書のまとめ方 (第7, 8, 9回の実験結果を踏まえてまとめ方、考え方の支援)								
第11回	食品の成分 (タンパク質の定性実験: 窒素・硫黄の検出)								
第12回	食品の成分 (タンパク質の定性実験: ビュレット反応、キサントプロテイン反応)								
第13回	報告書のまとめ方 (第11, 12回の実験結果を踏まえてまとめ方、考え方の支援)								
第14回	食品の成分 (ビタミンの定性実験: 水溶性・脂溶性ビタミンの検出)								
第15回	食品の成分 (無機質の定性実験: 酸度・アルカリ度)								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
栄養生化学実験 廣田才之編 (株)共立出版					実験をする意味を感じてください。				