

科目区分	専門教育科目	科目名	食品学実験（調理科学含む）		科目コード	18S470	担当者	橋口 亮			
対象学生	栄養士コース 2年生		学期区分	前期	単位数	1	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件		選択			
						免許・資格要件	栄養士推奨、フードスペシャリスト必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
食品の成分分析により、深く学ぶ意味を理解する						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・判断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	仕事には精度が求められることを理解する					○	○	◎	○	○	
2.	分析方法から操作の意味を理解する										
3.	レポートのまとめ方が深化する										
4.											
5.											
						成績評価の方法と割合					
授業方法						提出物（40%） 定期試験（30%） 受講態度（30%）					
3人から4人編成で1班とし、実験を進める 事故がないよう細心の注意をする											
準備学修						課題等への対応					
実験方法を読んでくること 実験の後はレポートを提出すること 自宅学習に60分を要する						提出されたレポートは、添削後、返却する					
授業計画											
第1回	食品の成分分析の理解（数的処理、レポートのまとめ方など）										
第2回	調理・加工に伴う食品の変色（加熱、pH、酵素など）										
第3回	調理・加工に伴う食品の変色（アミノカルボニル反応）										
第4回	食品の品質試験（卵の鮮度測定）										
第5回	食品の品質試験（牛乳の鮮度測定）										
第6回	食品の品質試験（畜肉の鮮度測定）										
第7回	食品の品質試験（魚の鮮度測定）										
第8回	食品の品質試験（市販食品に含まれる脂質の分析：油脂の抽出）										
第9回	食品の品質試験（市販食品に含まれる脂質の分析：酸価、過酸化価、ヨウ素価）										
第10回	食品の品質試験（市販食品に含まれる脂質の分析：脂質組成の測定）										
第11回	食品の品質試験（市販食品に含まれる脂質の分析：脂肪酸組成の測定）										
第12回	食品の品質試験（市販食品に含まれる脂質の分析：脂質の物理的性質の測定）										
第13回	調理・加工に伴う食品の物理的性状の測定（食感、色など）										
第14回	食品の包装（ガス置換、充填、脱酸素剤）										
第15回	実験の総括：実験の分析結果の確認と試験対策について										
試験	定期試験を実施する										
教科書	食品衛生学実験 廣田 才之 著 (株)共立出版				受講生へのメッセージ	自分が選んだ道です。レベルアップのための努力は当たり前のことです。					
参考書等	なし										