

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	19S460	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	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	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
食品学実験の基礎を学ぶ。						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 表思考・ 創造力	⑤ 主体性・ 自立性	⑥ 就業力・ 貢献力
1.	食品の基本的な成分の性質が理解できるようになる					○	○	◎	○	○	
2.	実験操作の理由が理解できるようになる										
3.	実験をする意味が理解できるようになる										
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%）					
4人1組で実験を進める。事故のないよう注意を払い授業を進める。											
課題等への対応						授業外学修時間					
提出されたレポートは、添削し返却する。質問は、オフィスパワーを利用する。						毎週60分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	実験の事前指導（レポートのまとめ方、数的処理の方法など）					シラバスと教科書を読み、学びの準備をする。					
第2回	食品の成分（水分率および水分活性の測定）					実験結果のまとめをし、調査する課題に取り組む。					
第3回	実験結果の読み方、レポートのまとめ方					次回提出するレポートを作成する。					
第4回	食品の成分（炭水化物の定性実験：糖の定性）					実験結果をまとめ、調査する課題に取り組む。					
第5回	食品の成分（炭水化物の定性実験：デンプンの定性）					実験結果をまとめ、調査する課題に取り組む。					
第6回	実験結果の読み方、レポートのまとめ方					次回提出するレポートを作成する。					
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）					実験結果をまとめ、調査する課題に取り組む。					
第8回	食品の成分（脂質の定性実験：酸価、過酸化価の測定）					実験結果をまとめ、調査する課題に取り組む。					
第9回	食品の成分（脂質の定性実験：ヨウ素価の測定、脂質の実験のまとめ）					実験結果をまとめ、次回提出するレポートを作成する。					
第10回	食品の成分（タンパク質の定性実験：窒素・硫黄の検出など）					実験結果をまとめ、調査する課題に取り組む。					
第11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）					実験結果をまとめ、調査する課題に取り組む。					
第12回	実験結果の読み方、レポートのまとめ方					実験結果をまとめ、次回提出するレポートを作成する。					
第13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）					実験結果をまとめ、次回提出するレポートを作成する。					
第14回	食品の成分（ミネラルの定性実験：酸度・アルカリ度の測定）					実験結果をまとめ、次回提出するレポートを作成する。					
第15回	食品の官能検査と嗜好検査					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	栄養生化学実験 廣田 才之 編 協共立出版				受講生への メッセージ	自分が選んだ道です。進んで学ぶ姿勢を持つこと。					
参考書等	なし										