

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	19S480	担当者	桑原 真美			
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△)					
食品の成分分析や品質試験を実施し、食品についての理解を深める						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 表 思 考 ・ 創 造 断 力	⑤ 主 体 性 ・ 自 立 性	⑥ 就 業 力 ・ 貢 献 力
1.	食品成分の分析方法や品質試験法を学ぶ					○	○	◎	○	○	
2.	グループ実験により協働性を身につける										
3.	レポート作成方法を身につける										
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。実験後はレポートを提出する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
提出されたレポートは、添削後、返却する。						毎週60分程度					
回数	授業計画					学習課題(予習・復習)					
第1回	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)					シラバスに目を通しておく。レポートのまとめ方について再確認する。					
第2回	調理・加工に伴う食品の変色(加熱、pH、酵素など)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
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)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第4回	食品の品質試験(卵の鮮度測定)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第5回	食品の品質試験(牛乳の鮮度測定)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第6回	食品の品質試験(畜肉の鮮度測定)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第7回	食品の品質試験(魚の鮮度測定)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第8回	食品中のビタミンCの変化					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第9回	食品中のミネラルの測定(ナトリウム)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第10回	食品中のミネラルの測定(リン)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第11回	食品中のミネラルの測定(鉄)					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第12回	食品中のシュウ酸の測定					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第13回	食品中の有機酸の測定					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第14回	寒天のゲル化					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第15回	実験結果の確認と試験対策					実験の復習をし、筆記試験に備える。					
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 榊共立出版				受講生への メッセージ	実験がスムーズに進むように予習を必ず行ってください。事故や怪我のないように取り組みましょう。					
参考書等	なし										