

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	18S450	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. 「 <b>尽心</b> 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 <b>創造</b> 」 高度な知性と 創造力	3. 「 <b>実践</b> 」 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・表現・創造力	⑤ 実行力・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											
準備学修						課題等への対応					
実験内容を読んでくる 実験の後はレポートを作成する 自宅学習に60分を要する						提出されたレポートは添削し返却する 質問はオフィスアワーを利用する					
授業計画											
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）										
第2回	食品の成分（水分率および水分活性の測定）										
第3回	実験結果の読み方、レポートのまとめ方										
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	実験結果の読み方、レポートのまとめ方										
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）										
第8回	食品の成分（脂質の定性実験：酸価、過酸化価の測定）										
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）										
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）										
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）										
第12回	実験結果の読み方、レポートのまとめ方										
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）										
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）										
第15回	食品の官能検査と嗜好検査										
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 (株)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										