

| | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------------------|-----|-------------------|----|------------|------------------------------------|--------------------|-------------------------------|---------------|-------------------------------|--------------|
| 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 表現考・創造断力 | ⑤ 実行体性・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 | | | | | | | | | | |