

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	20S450	担当者	桑原 真美			
対象学生	生活創造学科 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			
		授業区分	実験								
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. 「 良心 」 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 思考力・創造断力	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.	実験結果をレポートにまとめる力を身につける。										
3.	グループ活動により協働性を身につける。										
4.											
5.											
授業方法						成績評価の方法と割合					
4人1組で実験を進める。実験後はレポートを提出。						提出物（40%） 定期試験（30%） 受講態度（30%）					
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。						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、数値処理の方法など）					シラバスに目を通しておく。レポートのまとめ方を復習する。					
第2回	食品の成分（水分率および水分活性の測定）					実験書、教科書にて実験方法や水分についての予習しておく。					
第3回	実験結果の読み方、レポートのまとめ方					レポート（水分）を作成する。					
第4回	食品の成分（炭水化物：糖の定性）					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第5回	食品の成分（炭水化物：デンプンの定性）					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第6回	食品の成分（脂質：比重、乾性、グリセリンの検出）					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第7回	食品の成分（脂質：酸価）					事前に実験書又は教科書で実験方法を確認しておく。実験後、実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第8回	食品の成分（脂質：過酸化価）					事前に実験書又は教科書で実験方法を確認しておく。実験後、実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第9回	食品の成分（脂質：ヨウ素価）					事前に実験書又は教科書で実験方法を確認しておく。実験後、実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第10回	食品の成分（タンパク質：窒素・硫黄の検出など）					実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第11回	食品の成分（タンパク質：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、レポートを作成する。					
第12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、レポートを作成する。					
第13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）					事前に実験書又は教科書で実験方法を確認しておく。実験後、実験結果をまとめ、レポートを作成する。					
第14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。					
第15回	これまでの実験内容の復習と試験対策					練習問題の復習をする					
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 朝倉共立出版				受講生へのメッセージ	食品成分の基礎について学びます。実験操作や器具の使用方法等、基本的なこともあわせて身につけましょう。事故がないよう、気を引き締めて実験を行ってください。					
参考書等	なし										