

科目名	食品学実験(実験)		科目ナンバー	HN-FA2202-NF		
担当者 (実務経験名)	准教授 無津呂 淳一					
履修期	2年 後期		卒業単位	選択 1単位		
免許・資格	栄養士、フードスペシャリスト必修					
授業概要	食品成分の定性・定量実験を行い、人間の健康維持・増進に不可欠な食品の成分量を測定するとともに、食品の栄養特性および機能性を理解する。また、植物性食品、動物性食品、発酵食品などの性状も理解する。					
到達目標	知識・理解	(1)食品成分の定性・定量および原理について説明できる。 (2)食品成分の用語について説明できる。				
	思考・判断	(1)実験結果を正しく評価し、結論を導くことができる。 (2)食品成分についての知識やデータを主体的に受け入れ、自ら考え、判断できる。				
	興味・意欲・態度	食品成分に関して深い認識を持つことができる。				
	技能・表現	(1)周囲の人々と積極的に関わり、協力して活動することができる。 (2)試薬・実験器具を適切に利用できる。 (3)実験結果をレポートにまとめることができる。				
授業計画	授業内容		事前事後学習内容			時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション(レポート作成、実験の心得について)	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	2	定量分析(力値)	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	3	中和滴定法	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	4	有機酸の定量	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	5	糖度・酸度および品質	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	6	牛乳カゼインの分離	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	7	クロロフィル色素の色調変化	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	8	酵素的褐変(ポリフェノールオキシダーゼによる反応)	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	9	糖の定性実験(試薬調整)	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	10	糖の定性実験	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	11	アントシアニン色素の色調変化	事前学習:当該ページの精読、事後学習:実験レポート作成・提出			1
	12	まとめ・清掃	事後学習:実験テキストやノートを用いて復習を行う。			1
	13					
	14					
15						
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○				20%
	レポート	○	○	○	○	50%
	課題					
	実技	○	○	○	○	10%
	受講状況・態度	○	○	○	○	20%
その他()						
フィードバックの方法	実験レポートを作成し提出する。実験レポートは、目的、実験結果・考察の項目に従い記載する。提出後に添削して返却する。					
教科書	教員作成の食品学実験テキスト(初回授業時に配布予定)					
参考書	食品成分表					
アクティブ・ラーニング	実験は全てグループワークで取り組む。					
ICT活用	事後学習に利用できるように、本学e-ラーニング(FWJOnline)を用いて、参考資料や動画URLを提示する。					
メッセージ・備考	食品学実験における新型コロナウイルス感染予防ルールに従い、実験に取り組ましましょう。					
関連科目	基礎化学、食品学					