

科目名 Course Name	食品学実験 Experiment of Food Science				ナンバリング No.	L1-003	
年次	1年	期別	前期	単位数	1	授業形態	実験実習
担当者氏名	山崎 敬子						
連絡方法	C-Learning で対応。または福祉棟 3F 研究室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択(栄養士養成課程必修)						
関連 DP	DP1, DP2						
授業の概要と到達目標	<p>[概要]食品が持っている性質・機能性・構成成分について化学的、物理的な手法で学習する。また食品学の講義で学んだ内容と関連付けて実践的に学習する。</p> <p>[到達目標]</p> <p>① 実験における基本操作を正確に実践できる。 ② 実験を通して得られた知識を食生活で実践できる。 ③ 食品を構成する栄養素の反応分解過程について説明できる。 ④ 化学物質の安全性及び取扱いを十分に認識して実験操作を安全に実践できる。</p>						
授業の方法	配布プリントを使って説明を行い、その後、班ごとにグループディスカッションを実施し、手順や分担を検討してから実験を行う。1回の授業は2コマ連続で行う。(合計30コマ)						
学習成果	L01	実験における基本操作を正確に実践できる。 実験を通して得られた知識を食生活で実践できる。 食品を構成する栄養素の反応分解過程について説明できる。 化学物質の安全性及び取扱いを十分に認識して実験操作を安全に実践できる。					
	L02						
	L03						
	L04						
課題に対するフィードバック	提出されたレポートは確認・評価後に各自に返却してフィードバックする。						
教科書/参考図書	教員作成資料を配布						
履修上の留意点やルール等	<ul style="list-style-type: none"> ●実験白衣を着用し指定の上履きを履くこと。長い髪は束ねること。●飲食物の持ち込みは厳禁。 ●事前事後学習に費やすべき時間の目安は概ね各回90分とする。 						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	班員との話し合いを積極的に行い、周囲の状況を的確に把握し、連携して作業を行っている。	20			
レポート/作品	期間内に提出されており、課題(学習の目的)に対して内容が的確であり学習の成果が見られるような考察が書かれている。	80			
発表					
小テスト					
試験					
その他					
合計		100			

回数		授業計画
1	授業内容	ガイダンス: 講義内容と講義方法の説明(安全対策等)及び成績評価(評価基準や評価項目等)について、実験器具の基本操作①
	事前・事後学習	実験を安全に行うにあたっての留意点を復習する。
2	授業内容	実験器具の基本操作②
	事前・事後学習	実験器具の用途と名称の復習をする。
3	授業内容	実験 1: 水溶液の性質に関する実験(レポート①)
	事前・事後学習	レポート①をする。
4	授業内容	実験 2: 各種デンプンの分離と顕微鏡での観察(レポート②)
	事前・事後学習	レポート②をする。
5	授業内容	実験 3: 糖質の定性分析(レポート③)
	事前・事後学習	レポート③をする。
6	授業内容	実験 4: 中和反応; 食酢中の酸度の濃度測定(レポート④)
	事前・事後学習	レポート④をする。
7	授業内容	実験 5: 食品の色(1) (レポート⑤)
	事前・事後学習	レポート⑤をする。
8	授業内容	実験 6: 食品の色(2) (レポート⑥)
	事前・事後学習	レポート⑥をする。
9	授業内容	実験 7: 食品の酵素(1) (レポート⑦)
	事前・事後学習	レポート⑦をする。
10	授業内容	実験 8: 食品の酵素(2) (レポート⑧)
	事前・事後学習	レポート⑧をする。
11	授業内容	実験 9: タンパク質の分離と凝固反応(レポート⑨)
	事前・事後学習	レポート⑨をする。
12	授業内容	実験 10: ペクチンの分離と抽出(レポート⑩)
	事前・事後学習	レポート⑩をする。
13	授業内容	実験 11: 乳化の観察と顕微鏡の操作(レポート⑪)
	事前・事後学習	レポート⑪をする。
14	授業内容	実験操作のまとめ1
	事前・事後学習	実験器具の用途と名称の復習をする。
15	授業内容	実験操作のまとめ2
	事前・事後学習	実験操作(希釈、分注)を復習する。