

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
食品学実験	橋本 博行	実習	1	栄養士必修	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	食品学実験の目的は、食品学総論の講義内容について、実際に食品成分を分析することにより理解を深めることである。具体的には、栄養成分、機能性成分、色素成分等の分析や食品物性、官能評価等の実験を行い、実験を通じて食品学総論の教育内容について学ぶことである。						
到達目標	到達目標は、基礎的な化学分析の基本操作を習得するとともに、食品学総論で学んだ内容について、実験を通じて理解を深めて、栄養士の業務に活用できるようにする。						
回	学習内容						
1	実験器具の名称と使用法の説明						
2	分光光度計使用による定量法						
3	ビュレット使用方法						
4	食酢中の酸度の測定						
5	食品成分の分析（柑橘類のビタミンCの定量）						
6	調理とビタミン（調理操作による、野菜のビタミンC量）						
7	食品成分の分析（無機質；食塩の定量）						
8	呈色定量の基本操作						
9	食品成分の分析（たんぱく質の定量）						
10	食品成分の分析（糖の定量）						
11	機能性・嗜好成分の分析（お茶中のカテキン類の分析）						
12	色素の分析（植物色素の pH による色調の変化）						
13	成分間反応（酵素反応の測定）						
14	食品の物性測定（トロミ剤、ゲル化剤の物性測定）						
15	食物アレルギーの測定						
予習内容 復習内容	予習：事前に実験マニュアルの操作法を読んでおくこと。 復習：実験マニュアルを読んで内容の復習をすること。						
教科書	数回に分けて、実験に必要なマニュアルを配布する。						
成績評価	平常点 20%、授業内試験 40%（20、20%）、提出レポート 20%、実験参加度 20%で評価する。 平常点は、出席や授業中の提出物等により総合的に評価する。						
実務経験	食品メーカーで、食品の分析や実験方法の指導を担当していました。						
その他 特記事項							