

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者	
食品学実習	1年次	必修	実習	1単位（45時間）	高橋 知衣	
授 業 概 要						
食品中のたんぱく質、脂質、糖質、無機質、ビタミン等の基本的な定量実験の手法を習得するとともに、各食品成分の特性、食品成分表の数値の持つ意味、食品成分が変化するメカニズムならびにその指標について、講義での学びをさらに深めることを目標とする。						
到 達 目 標						
<ul style="list-style-type: none"> ・食品成分の一般成分の分析法を説明できる。 ・食品成分表の数値の持つ意味を説明できる。 ・食品の品質・鮮度をある程度判定できる。 						
実務経験のある教員						
回	学 習 内 容				担当教員	
1・2	ガイダンス				高橋 知衣	
3・4	一般成分の定量（水分・灰分・脂質）					
5・6	一般成分の定量（水分・灰分・脂質）					
7・8	一般成分の定量（たんぱく質）					
9・10	一般成分の定量（たんぱく質）					
11・12	酸価の測定					
13・14	けん化価の測定					
15・16	糖の定量					
17・18	食塩の定量					
19・20	香気成分の合成					
21・22	酵素的褐変・非酵素的褐変					
23・24	筆記試験					
学 習 方 法						
座学での知識と結び付けられるように学ぶこと。 疑問点をもち積極的に学習すること。						
評 価 方 法						
レポート60%、筆記試験30%、実習態度10%で総合評価する。 レポート未提出の場合は、認定の対象から外すこととする。 筆記試験で60%点未満の者は再試験とする。						
先修科目						
教科書、参考書						
[教科書] 日本食品標準成分表2020（八訂） [参考書] 食品学実験書 第3版 藤田修三、山田和彦編著 医歯薬出版						