

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）	鷹津 秋生
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"> <li>・食品成分の一般成分の分析法を説明できる。</li> <li>・食品成分表の数値の持つ意味を説明できる。</li> <li>・食品の品質・鮮度をある程度判定できる。</li> </ul>					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2	ガイダンス				鷹津 秋生
3・4	水分の定量				
5・6	灰分の定量				
7・8	糖の定量				
9・10	たんぱく質の定量①				
11・12	たんぱく質の定量②				
13・14	脂質の定量①、酸価の測定				
15・16	脂質の定量②、過酸化物价の測定				
17・18	食物繊維の定量				
19・20	けん化価の測定				
21・22	リンの定量				
23・24	カルシウムの定量				
25・26	ビタミンCの定量				
27・28	鉄の定量				
29・30	食塩の定量				
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					
〔評価方法〕 出席状況、受講態度およびレポート80点、試験20点。 ただし、レポートを未提出の場合については、認定の対象から外すこととする。					
先修科目					
教科書、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 日本食品標準成分表2015（七訂）					