

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		食品科学専攻
科目名称 [英語名称]	食品栄養化学専攻実験 [Experiments on Nutritional Chemistry in Food]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	○
科目コード	660903	授業形態	実験	単位数	16	配当学年	1-2年次
教員氏名	竹之山 慎一			学位授与の方針 との関連	修士課程DP1		
授業概要	食品中に含まれる各種主要成分や嗜好成分、微量成分について理解するために、化学的手法で定性・定量し、食品由来栄養成分に関する理解を深めることを目標とする。						
関連する科目	食品栄養化学特論Ⅰ・食品栄養化学特論Ⅱを事前に、食品栄養化学専攻実験を履修することが望ましい。						
授業の進め方と方法	毎回前半にパワーポイントによるプレゼンテーションを用いた講義を行い、その後の実験を展開します。授業の全般的に下記の授業計画の項目について実験し、その実験途中に質問項目を投げかけ、グループディスカッション等にて、学びを深められるようにします。また、毎回実験の内容に応じて、レポート課題等を課します。さらには専攻実験の最後に、テーマごとのグループディスカッションを行いパワーポイントによる発表を行います。 授業時間：2年間で480時間						
授業計画	以下のテーマにより実験を指導する。 1. 水分の定性と定量 2. 炭水化物の定性と定量 3. 脂質の定性と定量 4. タンパク質の定性と定量 5. 酵素の定性と定量 6. ビタミン類の定性と定量 7. 無機質(ミネラル)の定性と定量 8. 食物繊維の定性と定量 9. 嗜好成分の定性と定量						
授業の到達目標	ヒトが健康に生きていくために必要な食品由来の栄養素について十二分に理解することを目的とする。						
授業時間外の学修	受動的な授業時間内の学習ではせっかく学んだ内容の理解ができず、能動的な授業時間外学修に取り組むことが望まれます。学部学生の4年間で学んだ食品学や栄養学のことについて各種参考図書、専門図書および新聞等の時事問題の中で出てくる食品学について学び、日頃から食・栄養・健康について情報を収集して下さい。さらには大学での他の基礎科目と実験実習科目との関連性なども考え、予習・復習をしっかりとってください(予習30分程度・復習30分程度)。						
課題に対するフィードバック		評価方法		授業態度、報告書(レポート)などを総合して評価する。			
テキスト	なし						
参考書	なし						
備考							