

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		食品開発科学科		
科目名称	食品基礎実験						授業形態	実験	
科目コード	271610	単位数	1単位	配当学年	1年	実務経験教員		アクティブ ラーニング	
担当教員名	永田 さやか								
授業概要	この授業では、化学実験で身につけた化学実験の基本的な原理や基本操作から中和滴定までを応用し、実際に食品成分についての分析を行う。また分析した食品成分を検量線などを用いて計算するという成分定量も行う。この授業によって食品分析の基礎を身につける事により2年時の食品学実験I・IIの理解度がより深まる。								
関連する科目	履修と 同時期に、「化学I、II」、「有機化学総論」、「化学実験」などを履修することが望ましい。								
授業の進め方 と方法	この授業の進め方は、まず実験プリント集を参考に事前に予習した実験ノートを作る。実験の時はグループ毎に実験ノートに沿った実験を行う。また授業関連事項の質問について、グループで話し合い、発表も行う。最後にこれらの結果をもとにレポートを仕上げる。								
授業計画 【第1回】	比色分析（1）検量線の作成法と糖の定量								
授業計画 【第2回】	比色分析（1）検量線の作成法と糖の定量								
授業計画 【第3回】	比色分析（2）鉄イオンの定量								
授業計画 【第4回】	比色分析（2）鉄イオンの定量								
授業計画 【第5回】	比色分析（3）緑茶タンニンの定量								
授業計画 【第6回】	比色分析（3）緑茶タンニンの定量								
授業計画 【第7回】	容量分析（1）中和滴定								
授業計画 【第8回】	容量分析（1）中和滴定								
授業計画 【第9回】	容量分析（2）食酢中の酢酸の定量 1								
授業計画 【第10回】	容量分析（2）食酢中の酢酸の定量 1								
授業計画 【第11回】	容量分析（2）食酢中の酢酸の定量 2								
授業計画 【第12回】	容量分析（3）ヨーグルト中の乳酸の定量								
授業計画 【第13回】	容量分析（3）ヨーグルト中の乳酸の定量								
授業計画 【第14回】	容量分析（4）カルシウムイオンの定量								
授業計画 【第15回】	容量分析（4）カルシウムイオンの定量								
授業の到達目標	食品成分の分析方法の基礎を習得する。 また、正しい結果を得る方法・過程（試薬、器機、試薬の取り扱い）を身に付ける。								

学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学修 【予習】	この授業を受講する前に、高校時代の化学や関連教科書、参考書や「有機化学総論」などを参考に、事前配付の実験プリント集などを実験ノートにまとめる。
授業時間外の学修 【復習】	授業後は実験課題のレポートを書くためのまとめと復習が必要となる。
課題に対する フィードバック	実験ノート、実験レポートは採点后、返却及び解説を行う。
評価方法・基準	実験ノート、実験レポート、演習などによって総合的に評価する。
テキスト	実験プリント集を配布します。
参考書	香川編「五訂増補 食品成分表2016」女子栄養大学出版部 (2016) 江角彰彦著「食品学総論実験」同文書院 (2007) 平山著「ChemSketchで書く簡単化学レポート」講談社ブルーバックス (2004)
備考	