

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022	開講キャンパス	宮崎	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					授業形態	実験		
科目コード	660903	単位数	16	配当学年	1-2年	実務経験教員担当		アクティブ ラーニング	○
教員氏名	竹之山 慎一								
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								
授業計画	1. 水分の定性と定量(前半)								
	2. 水分の定性と定量(後半)								
	3. 炭水化物の定性と定量(前半)								
	4. 炭水化物の定性と定量(後半)								
	5. 脂質の定性と定量(前半)								
	6. 脂質の定性と定量(後半)								
	7. タンパク質の定性と定量(前半)								
	8. タンパク質の定性と定量(後半)								
	9. 酵素の定性と定量(前半)								
	10. 酵素の定性と定量(後半)								
	11. 水溶性ビタミン類の定性と定量								
	12. 脂溶性ビタミン類の定性と定量								
	13. 無機質(ミネラル)の定性と定量								
	14. 食物繊維の定性と定量								
	15. 嗜好成分の定性と定量								
学位授与の方針(DP)との 関連	1. 専門分野に関する知識・技能と教養					修士課程DP1 / 研究科DP1, 2			
	2. 人間力、社会力、国際性の涵養								
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	【予習】教科書・参考書等を熟読し、講義内容を把握しておくこと(1hr)。 【復習】講義内容や配布資料を確認・復習しておくこと(1hr)。								
課題に対するフィードバック	小テスト行った場合は評価後、返却および解説を行う。 レポート提出も行った場合は評価後、返却および解説を行う。								
評価方法・基準	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	食べ物と健康～食品の科学～ 太田英明ら 南江堂 新版食品学実験書 菅原龍幸・青柳康夫編著 建帛社
参考書	日本食品大事典 医歯薬出版株式会社 食品成分表 食肉の科学
備考	