

# Minami Kyushu University Junior college Syllabus

シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	研究科食品学専攻		
科目名称	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単位	配当学年	1-2	実務経験教員	アクティブ ラーニング
担当教員名	竹之山 慎一					ICT活用	
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。ICTの活用のために、小テストや課題、授業内容のフィードバックをユニバーサルパスポートの授業ツール（クラスプロファイル）を活用して行います。						
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。						
学位授与の方針(DP)との関連	1. 知識・技能と教養-(1)食・緑」の専門分野における高度な知識・技能/1. 知識・技能と教養-(2)未知問題解決のために知識・技能を創造的に活用できる。						
授業時間外学習【予習】							
授業時間外学習【復習】							
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							