

『食品化学』シラバス

科目名	学科	学年	必修/選択	単位数
食品化学	食品化学科	3年	必修	3単位

1. 科目目標と使用教材

科目目標	食品の分析と検査に必要な知識と技術を習得し、食品の成分と栄養を理解するとともに、食品製造及び農業の各分野で応用する能力と態度を養いましょう。
使用教材	教科書：食品化学（東京電機大学出版） 副読本：食品化学（実教出版）

2. 学習計画

学期	学習項目	学習目標
1 学 期	食品成分の代謝と栄養 食品の栄養的価値の評価	<ul style="list-style-type: none"> 食品群別の成分と栄養、栄養素の代謝及び栄養改善について理解しましょう。 主な栄養素の体内における消化、吸収及び代謝に関する知識を習得しましょう。 栄養素の代謝の仕組みを理解する。 食品の栄養的価値やその評価に必要な知識を習得しましょう。 栄養素のバランスや加工食品の栄養上の課題について理解しましょう。
2 学 期	食品分析の基本操作 食品成分の定量分析	<ul style="list-style-type: none"> 食品成分分析の基本操作並びに重量分析と容量分析に関する知識と技術を習得しましょう。 身近な食品を試料とした分析実験を通して、分析方法の原理と測定値の取り扱いについて理解しましょう。 水分、タンパク質、脂質、炭水化物、無機質やビタミンなどの主要成分の定量分析に必要な知識と技術を習得しましょう。
3 学 期	食品成分の定量分析	

3. 学習方法

- ・授業は毎回プリントを使います。ファイルにしっかり保管してください。
- ・ファイルはテストごとに提出します。
- ・テストはプリントからすべて出題します。

4. 評価の観点

関心・意欲・態度	食品の成分分析と衛生検査に興味関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用する意欲や態度が身に付いているか。
思考・判断	食品の成分分析と衛生検査の意義と役割を十分に把握し、各種の食品製造及び農業の各分野で応用し、利用できる実践的な能力を身につけているか。
技能・表現	食品の成分分析と衛生検査に関する基本的、体系的な技術を習得しているとともに、加工食品と原材料の成分分析及び衛生検査に必要な技術も習得しているか。
知識・理解	食品の成分と栄養並びに成分分析と衛生検査の原理を理解し、加工食品と原材料の成分分析及び衛生検査に必要な技術を理解しているか。

5. 成績評価

1・2学期	中間	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td>100%</td> <td>%</td> <td>%</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点				100%	%	%	%	%					
	定期考査 (素点)	平 常 点															
100%	%	%	%	%													
	期末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>出席</td> <td>ファイル</td> <td>提出物</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点				70%	出席	ファイル	提出物			10%	10%	10%	%
定期考査 (素点)	平 常 点																
70%	出席	ファイル	提出物														
	10%	10%	10%	%													
3学期	学年末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td colspan="4">平 常 点</td> </tr> <tr> <td>70%</td> <td>出席</td> <td>ファイル</td> <td>提出物</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>10%</td> <td>%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点				70%	出席	ファイル	提出物			10%	10%	10%	%
定期考査 (素点)	平 常 点																
70%	出席	ファイル	提出物														
	10%	10%	10%	%													

6. 生徒の皆さんへ

- ・2年次に学習したものから、さらに高度な内容になります。
- ・実験が多くなります。安全に気をつけながら、協力して取り組み、しっかりと記録して下さい。