

分類	3-07	教科名	農業	科目名	トータルフーズ		
対象学科 (コース)	食品科学科			学 年	3	単位数	2
指 導 目 標	食品の成分や栄養とその評価についての知識と技術を習得させ、食品に関する幅広い知識と能力、態度を育てる。						
内 容	1. 食品の特性 2. 食品実験の基礎 3. 食品成分の分類と機能 4. 食品成分の消化と吸収 5. 食品成分と栄養 6. 食品の成分分析 7. 食品の衛生検査						
内容の取扱い	1. 食品成分分析では地域の生産物や食生活に応じ、適切な材料を選定する。 2. 座学、実験を通して食品について幅広い知識、技術を習得するよう留意する。						
指 導 計 画	学 期	指 導 事 項	指 導 内 容			予定時間	
	1 学 期 4～6 月	食品の特性	食品の特性 食品成分の変化と食生活			20	
		食品実験の基礎	基本操作 基本的な分析法				
		食品の成分	分類と機能 水分 タンパク質				
	2 学 期 7～11 月	〃	脂質 炭水化物 無機質 ビタミン			28	
		食品の成分分析	試料の採取・調製・保存 水分の定量				
		〃	タンパク質の定量 アミノ酸窒素の定量				
		〃	脂質の化学試験 粗脂肪の定量				
	3 学 期 12～3 月	〃	還元糖の定量			22	
		〃	ビタミンCの定量 アルコールの定量				
		食品の栄養と評価	食品成分の消化と吸収 食品の栄養的価値				
		食品の衛生検査	空中落下細菌の検査 食品添加物の検査				
教科書・副教材他		まとめ レポート作成					
食品化学 (実教出版)							

評 価 規 準					
評価項目・対象	関心・意欲・態度	思考・判断	技能・表現	知識・理解	評価比重
講 義	◎	○		○	
実 習	○	○	◎	○	
定 期 考 査		○		◎	
レ ポ ー ト		◎		○	
講義、実習、定期考査、レポートの総合評価					