

授業科目 食品学実験 III

【担当教員名】 森田牧朗	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

【概要】

食品学実験 Ⅰ・Ⅱで習得した分析技法をもって、小グループで興味のある食品材料を取り扱う自由研究的実験とする。食品、栄養関係の実験研究に用いられる新しい機器分析の経験をさらに伸ばす。

【学習目標】

タンパク質、脂質、炭水化物、鉄、カロテノイドの食品学実験 Ⅰ・Ⅱでの分析手段で調べると面白そうな材料を、自分たちで選んで、分析装置を使う日程を各班で調整して実験する。班数は8班程度を予定。

回数	授業計画	学習方法
1 2-7	実験計画の調整 各班の自主実験	実験

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>
教科書			
参考書			
その他の資料	食品学実験 Ⅰ・Ⅱ に用いたビデオが使える		

【評価方法】 出席点、レポート	【履修上の留意点】 白衣持参
--------------------	-------------------