

栄養化学実習 (Food and Nutritional Chemistry, Lab)					担当教員
					教授 長澤 一樹 講師 西田 健太朗 助教 大石 晃弘 学生実習支援センター 教員
科目群	開講期	授業形態	単位数	必修等	
薬学専門教育（実習等）	3年次 前期	実習	0.5単位	必修	

【概要】

薬剤師国家試験の衛生薬学領域において出題頻度の高い食品衛生に関する試験法を実施するための基本的知識、技能および態度を修得する。

【授業の一般目標】

市販の食品を実試料として用いて、食品のエネルギーおよび変質ならびに食品添加物に関する代表的な試験・測定を実施し、得られた結果を評価する。

【準備学習(予習・復習)】

シラバスに記載されている学習項目と到達目標を理解して、該当するテキストを読み、重要項目を把握した上で講義・実習に臨むこと。講義・実習後は、教科書、ノート、配布資料などを活用し復習すること。

【学習項目・学生の到達目標と、対応するSBOコード】

No	学習項目	担当教員	学生の到達目標	SBOコード
1	実習講義	全員	各実習項目の目的、内容、手法を理解し、レポートの書き方、データ処理方法を習得する。	
2	脂質試験	全員	油脂が変敗する機構を説明し、油脂の鑑別・変質試験（酸価、ケン化価、エステル価、ヨウ素価、過酸化値、チオバルビツール酸価）を実施できる。	C11-(1)-②-2
3	食品成分試験	全員	食品成分（粗脂肪、無機成分、窒素化合物、炭水化物）に基づいたエネルギー量を求めることができる。	C11-(1)-①-4
4	着色料試験	全員	食品添加物である着色料の試験法を実施できる。	C11-(1)-②-8

（書名）

（著者・編者）

（発行所）

教科書 実習書を配布する

参考書 薬学領域の食品衛生化学

長澤一樹・川崎直人

廣川書店

【成績評価方法・基準】

全実習項目への出席、レポート提出及び実習試験の受験は必須とする。なお、点数配分は実習態度（25%）、レポート（50%）及び実習試験（25%）とする。

【オフィスアワーなど担当教員に対する質問等の方法】

オフィスアワー：月・水・金の17：00～19：00；出張等でオフィスアワーを持ってないときもありますので、メール等で前もって尋ねてください。メールでの質問にも返答します。ただし、PCからのメールを受信できる媒体から送信してください。メールには必ず氏名を明記すること。なお、実習中は、実習室に教員が常駐していますので、遠慮なく質問してください。