

栄養化学実習 (Food and Nutritional Chemistry, Lab)					担当教員	
					教授 長澤 一樹 准教授 高山 健太郎 助教 森戸 克弥 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。

この実習は全て対面で実施する。

【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。

[関連する卒業認定・学位授与方針] DP1・DP2

【準備学習(予習・復習)】

予習復習を合わせて1週間あたり150分程度の学習が必要である。予習では、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、事前学習動画を視聴し、テキストを読み、重要項目や過去の実習と関連する項目をテキストに書き込むなどした上で実習に臨むこと。また受講後は、実習で修得した知識・技能・態度を、2年次の栄養化学で修得した知識と合わせてノートなどにまとめ、以降の実習や総合薬学研究などに活かすこと。

【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、使用器具、手法、データ処理方法などについてSGDにより理解を深め、その習得度を小テストにより確認する。	
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、過酸化価、チオバルビツール酸試験、ヨウ素価)を実施できる。	D1-(3)- -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。	D1-(3)- -3
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。	D1-(3)- -5

【実務経験】

長澤一樹 業種:病院

学習項目No.	その経験を生かして、どのような教育を行なうのか。
---------	--------------------------

	(書名)	(著者・編者)	(発行所)
教科書	実習書を配布する 必携・衛生試験法 第3版	日本薬学会	金原出版
参考書	薬学領域の食品衛生化学第3版	長澤一樹・川崎直人	廣川書店

【成績評価方法・基準】

全実習項目へ遅刻・早退せず出席すること、およびレポートの期限内提出は必須とする。なお、点数配分は、小テスト(20%)、レポート(50%)および実習試験(30%)とする。

【評価のフィードバック】

講評は実習試験終了後にmanaba上に公開する。