

学科名	生物環境化学科						
科目名	食品化学						
科目区分	専門科目	単位数	2	開講時期	後期		
必修・選択の別	選択						
担当者	大貫宏一郎						
授業の到達目標 (シラバスから)	<ul style="list-style-type: none"> ・食品中に含まれる主な物質を列挙できる ・それぞれの食品中に含まれる特有の成分を化学的に説明できる ・食品の変化を化学的に説明できる ・食品中に含まれる物質の役割を説明できる。 						
日程と内容	第1回：導入講義、授業の進め方と食品化学の概要の説明、成績評価法など。 第2回：水分（水分子、水素結合など） 第3回：糖質I（単糖類、二糖類、オリゴ糖） 第4回：糖質II（多糖類など） 第5回：アミノ酸およびタンパク質 第6回：脂質の化学 第7回：ビタミンの化学 第8回：ミネラルの化学 第9回：食品中の色素 第10回：呈味成分 第11回：有害物質 第12回：化学変化I（酸化） 第13回：化学変化II（糖、アミノ酸） 第14回：機能性成分 第15回：総合復習 定期試験						
成績評価基準	定期試験	70%	実技				
	臨時試験	30%	部外評価				
	報告書・レポート		プレゼンテーション				
	課題		計				
	演習			100%			
授業到達目標の達成度	予定していた項目はすべて実施して、概ね達成できたと考えている。						
反省点	内容や説明については、特に問題を感じなかった。今後も話し方や資料等を工夫して分かりやすい授業を心掛けたいと考えている。						
来年度の計画	項目や内容など共に今年度と同様に進めていく。						
授業評価アンケートに対するコメント	総合が昨年度より0.1ポイント上がり、8.8であることや各項目の評価が4.4前後も複数あり、自分としては去年に引き続き良い評価が得られていると感じた。自由記述で「分かりやすい」という言葉も多く、高度な内容であったにもかかわらず、上手く説明できているのではと感じた。来年度も高度な内容をなるべく維持しつつ、分かりやすく満足度の高まる内容にしたいと考えた。						
履修登録者数	76名	定期試験 受験者数	76名	合格者数	75名	合格率	99%