

| | | | | |
|-----------------|------|----|-------|----|
| 【担当教員名】 山崎貴子 | 対象学年 | 2 | 対象学科 | 栄養 |
| | 開講時期 | 後期 | 必修・選択 | 選択 |
| | 単位数 | 2 | 時間数 | 30 |

【一般目標：G I O】

食品学Ⅰ・Ⅱで十分に学べなかった食品成分の化学変化、食品の物性と官能評価、機能性食品などについて学ぶ。
また、油脂や甘味料といった重要な加工食品についても食品学の観点から学ぶ。
さらに管理栄養士国家試験過去問題を中心にこれまで習った食品学Ⅰ・Ⅱの復習する。

【行動目標：S B O】

1. 食品成分の化学変化について理解できる。
2. 食品の物性と官能評価について理解できる。
3. 機能性食品とその素材について理解できる。
4. 加工食品とその素材について理解できる。
5. 食品成分の構造と性質について説明できる。
6. 各食品素材について、種類や成分など特徴を説明できる。

| 回数 | 授業計画又は学習の主題 | | SBO | |
|------|-------------|--------------------|-----|--------------------|
| | | | 番号 | 学習方法・学習課題又は備考・担当教員 |
| 1 | 食品成分の化学変化 | 脂質の酸化 | 1 | 講義 |
| 2 | 食品の物性と官能評価 | | 2 | 講義 |
| 3 | 機能性食品とその素材 | 機能性食品の概念と発展、特別用途食品 | 3 | 講義 |
| 4 | 機能性食品とその素材 | 保健機能食品、その他の健康食品 | 3 | 講義 |
| 5 | 油脂類 | 植物性油脂、動物性油脂 | 4 | 講義 |
| 6 | 甘味料 | | 4 | 講義 |
| 7~14 | 復習 | | 5,6 | 講義、演習 |

| 【使用図書】 | <書名> | <著者名> | <発行所> | <発行年・価格・その他> |
|-------------------|--------|---------------|-------|--------------|
| 教科書 (必ず購入する書籍) | 前年度使用の | | | |
| | 食品学総論 | (森田潤司、成田宏史 編) | 化学同人 | |
| | 食品学各論 | (瀬口正晴、八田一 編) | 化学同人 | |
| 参考書 | | | | |
| その他の資料 | | | | |

| | |
|--------------------------|-----------|
| 【評価方法】 出席、授業態度および期末試験 | 【履修上の留意点】 |
|--------------------------|-----------|