

授業科目 食品学 III

【担当教員名】 山崎 貴子		対象学年	4	対象学科	健康
		開講時期	前期	必修選択	選択
		単位数	2	時間数	30
【カリキュラムポリシーとの関連性】					
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	
◎	○				
【概要・一般目標：GI0】 法律改正や身近な話題などにおける新しい情報を取り入れながら、これまで習った食品学Ⅰ・Ⅱの復習をし、食品の成分と素材について理解を深める。					
【学習目標・行動目標：SB0】 1. 食品についての身近な話題について興味を持ち、その内容を説明できる。 2. 食についての最新情報を、自ら入手し、説明できる。 3. 食品成分の構造と性質について説明できる。 4. 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・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	授業の目標・計画・実施方法についてオリエンテーション				
2	食品についての身近な話題、新しい情報 1			1, 2	
3	食品についての身近な話題、新しい情報 2			1, 2	
4	食品についての身近な話題、新しい情報 3			1, 2	
5	食品成分とその特徴 1			3	
6	食品成分とその特徴 2			3	
7	食品成分とその特徴 3			3	
8	食品成分とその特徴 4			3	
9	食品成分とその特徴 5			3	
10	各食品の種類と特徴 1			4	
11	各食品の種類と特徴 2			4	
12	各食品の種類と特徴 3			4	
13	各食品の種類と特徴 4			4	
14	各食品の種類と特徴 5			4	
15	まとめ			1-4	
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		食品学総論 (1年次で購入したもの)	森田潤司、成田宏史 編	化学同人	
		食品学各論 (1年次で購入したもの)	瀬口正晴、八田一 編	化学同人	
		日本食品成分表 (1年次で購入したもの、または最新版)	食品成分研究調査会 編	医歯薬出版株式会社	
参考書					
その他の資料					
【評価方法】 出席、期末試験を総合的に判断して評価する。			【履修上の留意点】		