

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：G10】 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：SBO】 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	SBO 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		講義、担当：山崎 貴子	
2	食品についての身近な話題、新しい情報 1	1, 2	講義、担当：山崎 貴子	
3	食品についての身近な話題、新しい情報 2	1, 2	講義、担当：山崎 貴子	
4	食品についての身近な話題、新しい情報 3	1, 2	講義、担当：山崎 貴子	
5	食品成分とその特徴 1	3	講義・演習、担当：山崎 貴子	
6	食品成分とその特徴 2	3	講義・演習、担当：山崎 貴子	
7	食品成分とその特徴 3	3	講義・演習、担当：山崎 貴子	
8	食品成分とその特徴 4	3	講義・演習、担当：山崎 貴子	
9	食品成分とその特徴 5	3	講義・演習、担当：山崎 貴子	
10	各食品の種類と特徴 1	4	講義・演習、担当：山崎 貴子	
11	各食品の種類と特徴 2	4	講義・演習、担当：山崎 貴子	
12	各食品の種類と特徴 3	4	講義・演習、担当：山崎 貴子	
13	各食品の種類と特徴 4	4	講義・演習、担当：山崎 貴子	
14	各食品の種類と特徴 5	4	講義・演習、担当：山崎 貴子	
15	まとめ	1-4	講義・演習、担当：山崎 貴子	
【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。なお、出席不足、授業態度により、期末試験を受けることができない場合もあるので、注意すること。		【履修上の留意点】		