

授業科目

食品調理機能学演習

担当教員名 伊藤 直子、岩森 大、山崎 貴子、 蘆田 一郎	対象学年	1・2	対象学科	健康科学（健康栄養学分野）
	開講時期	後期（1学年）・ 前期（2学年）	必修・選択	選択
	単位数	4	時間数	60

授業の概要

食品調理機能学分野の研究範囲は多方面にわたっている。調理工程における様々な操作が、食品の栄養、品質、嗜好にどのような影響を及ぼすか、また、生理全体に対応する機能を改良し、食物としての価値を増加させることができるかを文献により分析し検証することができる。

授業の目的

研究を行うにあたって先行研究の文献検索を行い、内容の理解ができ、自身の研究計画を立てられることを目的とする。

学習目標

1. 研究分野を定め、その周辺の関連文献を収集する。
2. 文献の内容を理解し、自分の研究にどのように生かすことができるかを考える。
3. 研究（実験・調査）計画を作成する。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1-30	文献抄読、研究計画	各自が研究テーマに関連した文献を紹介し、教員と意見交換をする。さらに、研究計画へと発展させていく。	伊藤 直子 他

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書						
参考書						
その他の資料						

評価方法

レポート

履修上の留意点

積極的な討論を求める。

オフィスアワー・連絡先

授業、会議等のない時間（時間を要する場合は、事前にメールでアポイントをとってください。）

連絡先：nao-ito@nuhw.ac.jp