

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	健栄
	開講時期	前期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30

ディプロマ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
◎				

授業の概要

食品に関する身近な話題や制度改正等の新しい情報を学ぶとともに、食品成分の化学的特徴や個々の食品の種類や特徴について復習する。具体的な講義内容については、履修希望者と相談の上決定する。また、教員の一方的な講義ではなく、学生との質疑応答・ディスカッションを交えながら授業をすすめる。

授業の目的

食品に関する身近な話題や制度改正等の新しい情報を自ら入手し、これまで習ってきた内容と関連付けて、食品成分や個々の食品の特徴について理解を深めることを目的とする。

学習目標

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. 食品成分の化学的構造と性質について説明できる。
4. 各食品について、種類や成分などの特徴を説明できる。

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	授業の目標・計画・実施方法・評価について	講義	山崎 貴子
2	食品についての身近な話題、新しい情報1	講義・演習	山崎 貴子
3	食品についての身近な話題、新しい情報2	講義・演習	山崎 貴子
4	食品についての身近な話題、新しい情報3	講義・演習	山崎 貴子
5	食品についての身近な話題、新しい情報4	講義・演習	山崎 貴子
6	食品成分とその特徴1	講義・演習	山崎 貴子
7	食品成分とその特徴2	講義・演習	山崎 貴子
8	食品成分とその特徴3	講義・演習	山崎 貴子
9	食品成分とその特徴4	講義・演習	山崎 貴子
10	各食品の種類と特徴5	講義・演習	山崎 貴子
11	各食品の種類と特徴1	講義・演習	山崎 貴子
12	各食品の種類と特徴2	講義・演習	山崎 貴子
13	各食品の種類と特徴3	講義・演習	山崎 貴子
14	各食品の種類と特徴4	講義・演習	山崎 貴子
15	各食品の種類と特徴5 まとめ	講義・演習	山崎 貴子

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	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			
参考書						
その他の資料						

評価方法

期末試験にて評価する。

履修上の留意点

授業の出席時間数が総時間数の2/3未満の者は期末試験を受験することができない場合もあるので、注意すること。

オフィスアワー・連絡先

平日 9 : 30～19 : 00 (出張・授業・会議時間等を除く)

yamazaki@nuhw.ac.jp

あらかじめアポイントメントをとること