

様式 1

授業科目 食品学Ⅱ			科目コード番号	
【担当教員名】 森田牧朗	対象学年	2	対象学科	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30
【概要及び学習目標】				
<p><概略></p> <p>食品成分の化学についてまず理解を深める。その中でも、主として、タンパク質、糖質、脂質の食品の3大成分、その他の無機質、ビタミン、色素、呈味、香り成分及びそれらの栄養的意味合いを修得する。</p> <p><学習目標></p> <p>食品の成分の物質としての本質を理解する。</p>				
回数	学習の主題	学習内容		学習方法
1	水	食品の中の水と、水の一般的な性質		講義
2-4	糖質	糖質の化学と、糖質成分の食品中の分布		同上
5-7	脂質	脂質の化学と、食品、生体中での分布と機能		同上
8-10	タンパク質	タンパク質の化学と栄養的意味、食品中の分布と機能		同上
11	無機質	分布と機能		同上
12-14	ビタミン、核酸、色素、呈味および香気成分	化学と食品中の分布		同上
【評価方法】 期末試験				
【履修上の留意点】				

【使用図書】				
教科書・参考書等	書名等	著者名	発行所	発行年・価格・その他
教科書	食品学Ⅰと同一教科書を使用			
参考書				
その他 (プリント等)	化学の基礎をまとめたプリントを配布する。			