

授業科目

食品学Ⅲ

【担当教員名】 山崎貴子	対象学年	3	対象学科	栄養
	開講時期	前期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30

【<概要>又は<一般目標：G I O>】

食品学Ⅰで十分に学べなかった食品成分の化学的・酵素的変化、食品の物性について学ぶ。また、食品学Ⅰ、Ⅱで扱わなかった特有の食品に含まれる微量成分や添加物について学び、その生理作用や安全性について理解する。

【<学習目標>又は<行動目標：S B O>】

1. 食品成分の化学的・酵素的変化について理解する。
2. 食品の変質や食品成分の変化により生ずる有害物質について理解する。
3. 特有の食品に含まれる微量成分とその生理作用について理解する
4. 添加物とその安全性について理解する
5. 食品の物性について理解する。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	食品学Ⅰ、Ⅱの復習 脂質の変化 たんぱく質の変化		講義
2	炭水化物の変化、アミノカルボニル反応		
13	諸成分の酵素的変化 食品中の有害物質 特殊成分、添加物 食品の物性		
14	まとめ		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書 (必ず購入する書籍)	前年度使用の			
	食品学総論	森田潤司、成田宏史 編	化学同人	
参考書	食品学各論	瀬口正晴、八田一 編	化学同人	
その他の資料				
【評価方法】 出席および期末試験	【履修上の留意点】			