

授業科目

食品学Ⅲ

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

【一般目標：G10】
 食品学Ⅰ・Ⅱで十分に学べなかった機能的食品とその素材、食品の物性と官能評価などについて修得する。
 また、油脂や甘味料といった重要な加工食品についても食品学の観点から修得する。
 さらに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。

【行動目標：SBO】
 1. 機能的食品とその素材について説明できる。
 2. 加工食品とその素材について説明できる。
 3. 食品の物性と官能評価について説明できる。
 4. 食品成分の構造と性質について説明できる。
 5. 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 | ガイダンス | 授業計画・方法 | | |
| 2 | 機能的食品とその素材 | 機能的食品の概念と発展、特別用途食品 | 1 | 講義 |
| 3 | 機能的食品とその素材 | 特定保健用食品 | 1 | 講義 |
| 4 | 機能的食品とその素材 | 栄養機能的食品、その他の健康食品、強調表示 | 1 | 講義 |
| 5 | 油脂類 | 油脂の分類、植物性油脂 | 1 | 講義 |
| 6 | 油脂類 | 動物性油脂、加工油脂 | 2 | 講義 |
| 7 | 甘味料 | 天然甘味料、人口甘味料 | 2 | 講義 |
| 8 | 食品のコロイド | コロイドの種類と性質 | 3 | 講義 |
| 8 | 食品の物性と官能評価 | レオロジー、官能評価 | 3 | 講義 |
| 9-14 | 復習 | | 4, 5 | 講義、演習、発表 |

| 【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 | |
| | 食品学各論 | 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】 出席、授業態度および期末試験 | 【履修上の留意点】 |
|--------------------------|-----------|