

授業科目 食品学III

【担当教員名】		対象学年	4	対象学科	健康
山 崎 貴 子		開講時期	前期	必修・選択	選択
		単位数	2	時間数	30
【概要・一般目標：G10】 食品学Ⅰ・Ⅱで十分に学べなかった機能性食品とその素材、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。					
【学習目標・行動目標：SB0】 1. 機能性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・学習の主題			SB0 番号	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				
2	機能性食品とその素材（機能性食品の概念と発展・特別用途食品）			1	
3	機能性食品とその素材（保健機能食品の分類、特定保健用食品）			1	
4	機能性食品とその素材（栄養機能食品、その他の健康食品）			1	
5	油脂類（油脂の分類・植物油脂）			2	
6	油脂類（動物油脂・加工油脂）			2	
7	甘味料			2	
8	食品の物性（コロイド）			3	
9	食品の物性（レオロジー）			3	
10	官能評価			3	
11	食品成分とその特徴			1-5	
12	食品成分とその特徴			1-5	
13	各食品の種類と特徴			1-5	
14	各食品の種類と特徴			1-5	
15	まとめ			1-5	
【使用図書】		<書名>		<著者名>	<発行所> <発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		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
		五訂増補 日本食品成分表		食品成分研究調査会 編	医歯薬出版株式会社
		（1年次で購入したもの）			
参考書					
その他の資料					
【評価方法】			【履修上の留意点】		
出席、授業態度、レポート、期末試験を総合的に判断して評価する。					