

| Minami Kyushu University Syllabus | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------|---------|-----------------|-----------------------------------|----------------|-----|
| シラバス年度 | 2021 | 開講キャンパス | 宮崎キャンパス | 開設学科 | 食品科学専攻 | | |
| 科目名称 [英語名称] | 食品栄養化学特論Ⅱ [Special Argument of Nutritional Chemistry in FoodⅡ] | | | 実務経験 教員担当 | | アクティブ ラーニング | |
| 科目コード | 660902 | 授業形態 | 講義 | 単位数 | 2 | 配当学年 | 1年次 |
| 教員氏名 | 竹之山 慎一 | | | 学位授与の方針 との関連 | 修士課程DP1 | | |
| 授業概要 | ヒトは、必ず何かを食べ続けなければ生きていけない。また、ヒトは食べるにより健康にも不健康にもなりうる。そこで本特論では動物性食品について学び、その上で食品に含まれる各種主要成分や嗜好成分について総論・各論的に述べ理解するために解説する。また、それと同時に動物性食品の特徴(長所、短所)について解説し、さらなる健康・栄養に関する理解を得ることを目標とする。 | | | | | | |
| 関連する科目 | 食品栄養化学特論Ⅰを事前に、食品栄養化学特論Ⅱを履修することが望ましい。 | | | | | | |
| 授業の進め方と方法 | 毎回の授業にて、パワーポイントによるプレゼンテーションを用いた授業を展開します。授業の全般的に下記の授業計画の項目について講義します。その途中に質問項目を投げかけ、グループディスカッション等にて、学びを深められるようにします。また、適宜授業の進行具合において小テスト、レポート課題等を課します。 授業時間:120時間 | | | | | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 動物性食品中の水分 2. 動物性食品中の炭水化物 3. 動物性食品中の脂質 4. 動物性食品中のタンパク質 5. 動物性食品中の酵素 6. 動物性食品中のビタミン 7. 動物性食品中の無機質(ミネラル) 8. 動物性食品中の食物繊維 9. 動物性食品中の嗜好成分および食品成分間の反応 10. 動物性食品の機能性(1) 11. 動物性食品の機能性(2) 12. 動物性食品の物性 13. 動物性食品の特徴とその健康への影響(1) 14. 動物性食品の特徴とその健康への影響(2) 15. 動物性食品の特徴とその健康への影響(3) | | | | | | |
| 授業の到達目標 | ヒトが健康に生きていくために必要な食品由来の栄養素について十二分に理解することを目的とする。 | | | | | | |
| 授業時間外の学修 | 受動的な授業時間内の学習ではせっかく学んだ内容の理解ができず、能動的な授業時間外学修に取り組むことが望まれます。学部学生の4年間で学んだ食品学や栄養学のことについて各種参考図書、専門図書および新聞等の時事問題の中で出てくる食品学について学び、日頃から食・栄養・健康について情報を収集して下さい。さらには大学での他の基礎科目との関連性なども考え、予習・復習をしっかりとください(予習30分程度・復習30分程度)。 | | | | | | |
| 課題に対するフィードバック | | | | 評価方法 | 受講態度、授業中の小テスト、レポート提出等により総合的に評価する。 | | |
| テキスト | なし | | | | | | |
| 参考書 | なし | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | |