

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	管理栄養学科		
科目名称 [英語名称]	食品学Ⅲ [Food ScienceⅢ]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	301010	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	竹之山 慎一			学位授与の方針 との関連	DP1(1)		
授業概要	食品の加工に関する基本的な加工原理、品質劣化の化学的な機構、保存・貯蔵特性、包装及び加工食品の規格・表示制度について習得させる。また食品の持つ体内リズム調節、疾病の予防・回復、老化防止(長寿)等の各種機能性を有する食品化学成分について具体例を交えながら講義する。さらには各種食品に含有する成分と食物アレルギーについての関連性について、食品化学・栄養化学的な観点から理解させる。食品学全般の化学的成分やその変化について総括的に習得し、ヒトと健康との関わりについて理解を深めることを到達目標とする「知識・理解」。						
関連する科目	食品学Ⅰ・食品学Ⅱ・食品学実験を事前に、食品学Ⅲと同時期に食品加工学実習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。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品加工の原理① 2. 食品加工の原理② 3. 食品保存の原理① 4. 食品保存の原理② 5. 農産物加工について 6. 畜産物加工について 7. 水産物加工について 8. 油脂・多糖類 9. 調味料および嗜好食品 10. 包装と包装食品 11. 加工食品の規格・表示と安全性 12. 食品の機能性について 13. 機能性食品による各種疾患への効果① 14. 機能性食品による各種疾患への効果② 15. 機能性食品による各種疾患への効果③ 						
授業の到達目標	食品学全般の化学的成分やその変化について総括的に習得し、ヒトと健康との関わりについて理解を深めることを到達目標とする「知識・理解」。						
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。「食品学Ⅰ」や「食品学Ⅱ」で学んだことをしっかりと復習し、食品や栄養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「食品学Ⅰ」や「食品学Ⅱ」だけでなく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45分程度)。						
課題に対するフィードバック	小テスト、最終試験は評価後解説を行います。レポートは評価後、返却及び解説を行います。		評価方法		以下の項目に基づいて評価します。 1)学習意欲・質疑応答－10点 2)小テスト・レポート提出－10点 3)定期試験－80点		
テキスト	食べ物と健康～食品の加工～ 太田英明ら 南江堂						
参考書	日本食品大事典 医歯薬出版株式会社 食品成分表						
備考							