

Minami Kyushu University Syllabus						
シラバス年度	2023年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		
科目名称	食品栄養化学特論 I			実務経験		Active・L ○
科目コード	660901	単位数	2単位	学位授与方針との関連	DP1	
教員氏名	竹之山 慎一					
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。そこで本特論では植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、それと同時に植物性食品の特徴（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						
授業の方法と進め方	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. 植物性食品中の水分 2. 植物性食品中の炭水化物 3. 植物性食品中の脂質 4. 植物性食品中のタンパク質 5. 植物性食品中の酵素 6. 植物性食品中のビタミン 7. 植物性食品中の無機質（ミネラル） 8. 植物性食品中の食物繊維 9. 植物性食品中の嗜好成分および食品成分間の反応 10. 植物性食品の機能性（1） 11. 植物性食品の機能性（2） 12. 植物性食品の物性 13. 植物性食品の特徴とその健康への影響（1） 14. 植物性食品の特徴とその健康への影響（2） 15. 植物性食品の特徴とその健康への影響（3） 					
授業の達成目標	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	<p>【予習】教科書・参考書等を熟読し、講義内容を把握しておくこと（1hr）。</p> <p>【復習】講義内容や配布資料を確認・復習しておくこと（1hr）。</p>					
課題に対するフィードバック	小テストを行った場合は評価後、返却および解説を行う。レポート提出も行った場合は評価後、返却および解説を行う。	評価方法・基準		授業態度、報告書（レポート）などを総合して評価する。		
テキスト	食べ物と健康～食品の科学～ 太田英明ら 南江堂 新版食品学実験書 菅原龍幸・青柳康夫編著 建帛社					

参考書	日本食品大事典 医歯薬出版株式会社 食品成分表 食肉の科学
備考	