

* 科目 No.

40103

1. 開設大学	福山大学 生命工学部		開催方法	■対面（本学）			
				□オンライン（同時・録画）			
2. 科目名	食品材料学						
	学問分野	番号	44	名称	食物・被服・生活（栄養食物）		
3. 担当教員	井ノ内直良						
4. 開講学期	後期・週1コマ						
5. 開講期間（曜日） 開講時間	令和3年9月27日（月）～ 令和4年1月24日（月）※11/27(土)授業日 9時 20分 ～ 10時 40分						
個別開講日	1回目 9/27	2回目 10/4	3回目 10/11	4回目 10/18	5回目 10/25	6回目 11/8	
	7回目 11/15	8回目 11/22	9回目 11/27	10回目 11/29	11回目 12/6	12回目 12/13	
	13回目 12/20	14回目 1/17	15回目 1/24	16回目 /			
6. 募集定員	5人（学生を含めた総授業定員 人）						
7. 科目内容・ 授業計画	私たちの健康は食料や食品によって支えられている。1つの食品がすべての栄養機能や生体調節機能を有しているわけではないので、種々の食品を用いた豊かな食生活が肝要である。食品材料学は、栄養学はもちろん、食品加工学、食品貯蔵学、調理学の基礎となる分野である。本講義では食材・食品の生物学的、物理的、化学的特性について述べる。また、毎回の授業の最後に、その日の授業内容に関連する管理栄養士国家試験の過去問4題のプリントを配付して解説を行う。						
	第1回 人間と食品	第2回 食品成分表	第3回 穀類	第4回 いも及び澱粉類	第5回 豆類・種実類	第6回 野菜類	
	第7回 果実類・きのこ類・藻類	第8回 魚介類	第9回 肉類	第10回 卵類	第11回 乳類	第12回 油脂類	
					第13回 菓子類・嗜好飲料類	第14回 調味料及び香辛料類	
					第15回 食品表示法		
8. 受講料	無料						
9. 別途負担費用	（テキスト代・実習料等） なし						
10. 学習記録	交付する				○交付しない		
11. 科目等履修生	受け入れる						
	単位数	単位					○受け入れない
	受入学年	高校 年生以上（二次募集時 年生）					
	試験・評価						
特記事項							
12. 開講条件※1 あり・ <input type="checkbox"/> ない	① 最少開講人数（ 人）						
	② 不開講通知日 （7月9日(金)以前の開講科目は3月末まで／7月10日(土)以降の開講科目は6月末まで）						
13. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと オンライン（同時・録画）の使用ソフトなど 初回の集合場所：本学 18号館 4階井ノ内教員室						
14. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ 開設大学のホームページにジャンプして確認してください。						

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。
コロナ禍の影響により、対面授業の不開講・休講またはオンライン（同時・録画）に変更になる場合があります。