

《単位互換提供科目詳細》

* 科目 No. 0604

科目概要記入欄

1. 開設大学名	県立広島大学			科目開講 キャンパス	広島キャンパス	
2. 科目名	正式科目名	食品学			クラス名	
	副題				配当年次	1 年
					受入学年	
	旧科目名					
	学問分野	番号	44	名称	食物・被服・生活（生活、栄養食物、被服、児童など）	
サテライトで開講される科目の科目群						
3. 担当教員名	谷本 昌太					
4. 単位数	2 単位		5. 開講学期	前期		
6. 開講期間 曜日・時間	平成 30 年 4 月 13 日（金）～ 平成 30 年 8 月 3 日（金） 金曜日 9：00 ～ 10：30 5/2（水）は金曜授業日					
個別開講日	1 回目 4/13	2 回目 4/20	3 回目 5/2	4 回目 5/11	5 回目 5/18	6 回目 5/25
	7 回目 6/1	8 回目 6/8	9 回目 6/15	10 回目 6/22	11 回目 6/29	12 回目 7/6
	13 回目 7/13	14 回目 7/20	15 回目 7/27	16 回目 /	試験日	8/3
7. 基礎知識の有無	1. 「基礎知識を必要とする科目」 （高校化学および生物の基本的な知識を有することが望ましい）					
8. 募集人数 （総授業定員）	3 人 （40 人）		9. 定員超過時の 選考方法	抽選		
10. 科目内容・ 授業計画	第 1 回 食品学の授業についてのガイダンス, 食品の歴史的変遷, 食物連鎖, 食品と栄養, 健康, 食嗜好形成, 食料と環境問題について概説する。また, 食品の水分について詳しく解説する。第 2 回 炭水化物について詳しく解説する。第 3 回 タンパク質について詳しく解説する。第 4 回 脂質について詳しく解説する。第 5 回 ビタミン, ミネラルについて詳しく解説する。第 6 回 食品の色について詳しく解説する。第 7 回 前半部分のまとめを行う。第 8 回 中間試験を実施する。第 9 回 食品の味について詳しく解説する。第 10 回 食品の香りについて詳しく解説する。第 11 回 食品のテクスチャーについて詳しく解説する。第 12 回 単一食品成分の化学変化について詳しく解説する。第 13 回 複数成分間での反応および食品成分の酵素による変化について詳しく解説する。第 14 回 食品の様々な分類, 日本食品標準成分表について詳しく解説する。第 15 回 期末試験を実施する。第 16 回 後半部分のまとめを行う。					
11. 試験・評価方法	期末試験（40％）、中間試験（40％）、コメントシートおよびレポート（20％）の結果に基づいて総合的に評価される。					
12. 別途負担費用	教科書（食品学 新スタンダード栄養・食物シリーズ 5 東京化学同人, 食品加工学 新スタンダード栄養・食物シリーズ 7 東京化学同人）					
13. その他特記事項						
14. サテライト科目 の社会人受講について	科目等履修生（単位付与）として受け入れ				可	否
	聴講生（単位認定不要）として受け入れ				可	否