

《単位互換提供科目詳細（シラバス）》

* 科目 No. 0603

科目概要記入欄

1. 開設大学	県立広島大学		開催方法	<input type="checkbox"/> 対面（ ）	
				<input checked="" type="checkbox"/> オンライン（同時）	
				<input type="checkbox"/> その他（ ）	
	正式科目名 副題	食品学		配当年次	1年
				受入学年	
	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）
3. 担当教員名	谷本 昌太				
4. 単位数	2単位	5. 開講学期	前期後半（第2クォーター）		
6. 開講期間 曜日・時間	2023年6月15日～2023年8月3日 木曜日 13:00～16:10				
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	3人	9. 選考方法	抽選		
10. 科目内容・授業計画	<p>第1回 食品学の授業についてのガイダンス, 食品の歴史の変遷, 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。</p>				
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. 社会人受講	科目等履修生（単位付与）として受け入れ		可	<input type="checkbox"/>	
	聴講生（単位認定不要）として受け入れ		可	<input type="checkbox"/>	