

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
食品学演習	4年次	必修	演習	1単位（30時間）	高橋 知衣
授 業 概 要					
食品学Ⅰ～Ⅲ、食品加工学、食品学実習を通じて学習した知識・技能の定着を目指して演習問題に取り組む。また、食品成分の機能性や食品表示に関して最新知識を習得し、管理栄養士として活用できるようになることを目的とする。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・食品の分類、成分及び特性を理解し、人体や健康への影響について説明できる。 ・食品に関する最新知識を身につける。 					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1	人間と食品				高橋 知衣
2	食品の機能①（一次機能成分）				
3	食品の機能②（一次機能成分）				
4	食品の機能③（二次機能成分）				
5	食品の機能④（三次機能成分）				
6	食品の分類、成分及び物性①（植物性食品）				
7	食品の分類、成分及び物性②（植物性食品）				
8	食品の分類、成分及び物性③（動物性食品）				
9	食品の分類、成分及び物性④（動物性食品）				
10	食品の分類、成分及び物性⑤（その他）				
11	食品の表示と規格基準①				
12	食品の表示と規格基準②				
13	食品の生産・加工・保存・流通と栄養①				
14	食品の生産・加工・保存・流通と栄養②				
15	食品成分表				
学 習 方 法					
<p>関連科目についてよく復習をすること。</p> <p>配布プリントや演習問題を繰り返し確認すること。</p> <p>疑問点は自ら調べ、不安な点は担当教員に確認して解決しておくこと。</p>					
評 価 方 法					
[評価方法]					
科目修了試験で評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
[参考書]					
食べ物と健康 食品の科学（改定第2版）太田英明、北畠直文、白土英樹 南江堂					