

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）	鷹津 秋生
授 業 概 要					
<p>食品学Ⅰ、食品学Ⅱ、食品学Ⅲ、食品加工学を通じて学習した中で、さらに、食品の生理機能の面から重要なテーマを選び、深く掘り下げて最新の知見に対応できる食品学を学ぶ。単なる受け身の学習ではなく、学生自ら食品学的トピックを探り、興味のある分野に関し研究学習のような形式でまとめを行い、積極的に最新知識や高度な技術を理解できるようになることを目的とする。</p>					
到 達 目 標					
<p>☆食品の最新の知見に対応できる。  ☆食品学的トピックを自らまとめることができる。  ☆食品に関する最新知識や高度な技術を説明できる。</p>					
回	学 習 内 容				担当教員
1	授業ガイダンス				鷹津 秋生
2	食と生命のかかわり				
3	食物質はからだをつくり、動かす				
4	食物質のかたち				
5	食物質が協力して食品をつくる				
6	食物質は情報をもっている				
7	病気を起こす食生活				
8	健康をつくる食物質				
9	ゲノムと病気				
10	ゲノムと食品				
11	機能性食品と保健機能食品				
12	最新のトピックス1（研究学習）				
13	最新のトピックス2（研究学習）				
14	最新のトピックス3（研究学習）				
15	まとめ				
学 習 方 法					
評 価 方 法					
<p>[評価方法]  科目修了試験90%、質問カード10%で総合評価する。</p>					
先 修 科 目					
教 科 書、参 考 書					