

授業科目	授業番号： 263			担当者	中島 一喜
	食物と栄養			授業外対応	授業終了後
	[履修年次]	[学期]	[単位]	[必修/選択]	[授業形態]
	1年	後期	2単位	選択	講義方式
テーマ及び概要	<p>【テーマ】食物に含まれている栄養成分と加工利用方法について学ぶ。</p> <p>【概要】食物に含まれている水分、炭水化物、脂質、タンパク質、ミネラル、ビタミン、その他成分を紹介し、食物の保存や調理中に生じる栄養成分の化学的な変化について解説する。</p> <p>【到達目標】食物に含まれている種々の栄養成分やその働き、および加工利用方法について理解する。</p>				
(1)テキスト (2)参考文献	<p>(1)</p> <p>(2) 太田英明・白土英樹・古庄律編『食べ物と健康 食品の科学 改訂第3版』南江堂</p>				
授業 スケジュール	<p>第1回 人間と食物、食品加工</p> <p>第2回 穀類の栄養</p> <p>第3回 穀類の加工利用</p> <p>第4回 いも類の栄養と加工利用</p> <p>第5回 豆類の栄養と加工利用</p> <p>第6回 野菜類の栄養</p> <p>第7回 野菜類の加工利用</p> <p>第8回 果実類の栄養</p> <p>第9回 果実類の加工利用</p> <p>第10回 きのこと、海藻類の栄養と加工利用</p> <p>第11回 食肉類の栄養と加工利用</p> <p>第12回 魚介類の栄養と加工利用</p> <p>第13回 乳類の栄養と加工利用</p> <p>第14回 卵類の栄養と加工利用</p> <p>第15回 油脂、調味料の栄養と加工利用</p>				
授業外学習 (予習・復習)	授業後のノート整理など復習を確実にすること。				
成績評価の方法	筆記試験 70%，授業への取り組みや授業中の課題 30%				
実務経験について	国立研究開発法人の研究機関において研究職に従事				