

| | | | | | |
|--------------------|--|------|------|---------|--------|
| 授業科目 | 授業番号： 264 | | | 担当者 | 古川 那由太 |
| | 食物と栄養 | | | 授業外対応 | 適宜対応 |
| | [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(注) | 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理解を深める。</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説明できる。</p> | | | | |
| 学生の主体的・対話的な学び | 前週までに出了質問のすべてに対して解説を行います。 | | | | |
| (1)テキスト (2)参考文献 | <p>(1) プリント</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 オリエンテーション、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) | プリンの熟読、関連動画の閲覧 | | | | |
| 成績評価の方法 | 筆記試験 (70%)、小テスト (30%) | | | | |
| 実務経験について | | | | | |

(注)教職必修