

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 食品学総論 】

教員名【 岡野 伊浩 】

講義No.	授 業 内 容
1	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分と栄養素 ・食品成分の化学と物性 水分
2	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 炭水化物①
3	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 炭水化物②
4	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 タンパク質①
5	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 タンパク質②
6	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 脂質①
7	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 脂質②
8	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 ビタミン
9	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 無機質
10	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 機能性成分
11	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 食品に含まれる天然色素
12	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 味① 味覚閾値 味覚物質の相互作用
13	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 ・食品成分の化学と物性 味② 甘味・酸味・塩味・苦味・辛味・旨味成分
14	Chapter 3 食品成分の化学構造と物性 食品成分の変化と栄養 化学的変化・酵素的変化・嗜好性成分の生成
15	学期末試験

到達目標：・各食品の一次、二次、三次機能とそれぞれを構成する成分の基礎的な知識を身につける。
・味の相互作用を知り、食材の組み合わせと調理について考えることができる。

教科書名【 食べ物と健康 医歯薬出版株式会社 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

授業評価は出席回数が10回以上無ければ、E判定となる。

・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。