

科目名	学習支援セミナー（食品学）		担当	金城由希子	
授業形態	講義	時間	45分/15回	開講時期	2020年11月～
概要					
<p>食品学では、食品に含まれる成分の種類、その化学的・栄養学的特性を学ぶとともに、加工・調理・貯蔵による化学変化や食品の持つ機能について理解する。さらに、日本食品成分表の分類順に、植物性食品・動物性食品・その他の食品等、それぞれの食品素材の特徴や栄養学的特徴、利用法等について基本的な事項を学ぶ。</p>					
	回	授業テーマ			
	1	人間と食品、水の化学的特徴と栄養学的特徴			
	2	たんぱく質の化学的特徴と栄養学的特徴			
	3	炭水化物の化学的特徴と栄養学的特徴			
	4	脂質の化学的特徴と栄養学的特徴			
	5	ビタミンおよびミネラルの化学的特徴と栄養学的特徴			
	6	食品に含まれる嗜好成分			
	7	食品成分の反応			
	8	食品の機能性			
	9	植物性食品（穀物、いも類、砂糖及び甘味類）			
	10	植物性食品（豆類・種実類、野菜類）			
	11	植物性食品（果実類、きのこ類・藻類）			
	12	動物性食品（魚介類、肉類）			
	13	動物性食品（卵類・乳類）			
	14	油脂食品・菓子食品・嗜好飲料			
	15	調味料・香辛料・調理加工食品・その他			
備考					