

2024年度ポーアイ4大学連携単位互換科目概要

| | |
|---------------|--|
| 科 目 名 | 食品科学 (元気で健康な生活を送るために) |
| 科 目 番 号 | 14 |
| 科目提供大学名 | 神戸女子短期大学 |
| 担 当 教 員 | 平田 庸子、中村 智英子 |
| 単 位 数 | 2単位 |
| 受 入 定 員 数 | 20名 |
| 開 講 学 期 | 後期 (金曜日 5時限) |
| 評 価 方 法 | 課題レポート(80%)、受講態度(20%)で評価します。 |
| 教 科 書 | なし |
| 参 考 書 | 資料プリント |
| 授業以外の学習方法 | 各回の講義についての予習・復習を行うこと (各回、予習・復習合わせて4時間程度)。 |
| その他の特記事項 | オフィスアワー：火曜日 17:15～19:00 |
| 授 業 概 要 | この授業では、多様な食品の中から賢く食品の表示を読み取り選択する方法や、栄養と健康について幅広く学び、豊かな健康な生活を送るために役立つ事柄を学びます。 日ごろから栄養や食品に関することに興味を持って色々な情報を得ておいて下さい。 |
| 授 業 計 画 ・ 内 容 | <ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション・食品の選び方Ⅰ (食品表示の見方) (平田) 2. 食品の選び方Ⅱ (食品保存) (平田) 3. 食品の選び方Ⅲ (魚介類と肉類) (平田) 4. 食品の成分と健康Ⅰ (食品の色と栄養機能性成分) (平田) 5. 食品の成分と健康Ⅱ (サプリメント) (平田) 6. 乳酸菌と酵素について (平田) 7. 新甘味料について (平田) 8. 発酵食品について (中村) 9. 食中毒 (中村) 10. 調理時の衛生管理 (中村) 11. 食品汚染物質 (中村) 12. 食品添加物 (中村) 13. 食品の遺伝子組み換え (中村) <p>*順序は変更になる場合があります。</p> |