

科目名	食品機能学		英文表記	Food Function		平成23年4月3日		
科目コード	6418							
教員名：工藤雄博 技術職員名：						修正		
対象学科／専攻コース			学年	必・選	履修・学修	単位数	授業形態	授業期間
創造システム工学専攻・生物資源工学コース			専2	選	学修	2単位	講義	前期
目標 及び 評価方法	目標項目			評価方法及びその割合				
	①食品の成分とその機能性について情報の収集と処理ができる。			①食品の成分と機能性に関する内容について試験を行い、その試験結果によって理解度を評価する。(50%)				
	②食品の成分と生体がどのように関わっているか学習する。			②食品の成分と生体に関する内容についてレポートを課し、レポートの内容から食品の変化の利用について学んでいるか評価する。(50%)				
高専 目標	1	2	3	4	JABEEプログラム名称		生物資源工学	
	○		◎	○	JABEEプログラム教育目標		A-2、B-3	
授業概要、方針、履修上の注意	調査はPBL1とし、班分けし、班ごとに行う。 白衣を着用する必要はないが、実習を行うときは動きやすく安全確保が容易な服装が望ましい。							
教科書・教材	パワーポイントなどプレゼン資料。							
授 業 計 画								
回次	授 業 項 目	時間	授 業 内 容			予 習 項 目		
1	ガイダンスとイントロダクション	2	授業の進め方や準備の仕方等について説明する。 食品の基礎を学ぶ。					
2	食品とは	2	食品の定義や分類について学ぶ。			食品の定義、医薬品の定義、機能性食品		
3	糖類1	2	糖類の基本を復習する。			炭水化物		
4	糖類2	2	機能性糖類について学ぶ。			機能性糖類		
5	糖類3	2	機能性オリゴ糖について学ぶ。			オリゴ糖		
6	糖類4	2	機能性糖類の働きを理解する。			機能性糖類		
7	糖類5	2	機能性糖類について調べる。			機能性糖類		
8	食物繊維1	2	食物繊維について学ぶ。			食物繊維		
9	食物繊維2	2	食物繊維の働きを理解する。			食物繊維		
10	生体調整機能と食品成分1	2	食品成分による生体調整機能について学ぶ。			生体調整機能食品		
11	生体調整機能と食品成分2	2	食品成分の生体調整機能を理解する。			生体調整機能食品		
12	生体調整機能と食品成分3	2	食品成分の生体調整機能について			生体調整機能食品		
13	抗酸化物質1	2	抗酸化活性および抗酸化物質について学ぶ。			抗酸化活性の測定法		
14	抗酸化物質2	2	抗酸化物質を理解する。			抗酸化物質		
15	抗酸化物質3	2	抗酸化物質について調べる。			抗酸化活性		
期末	期末試験	[2]						
学習時間合計		30	実時間			25		
学修単位における自学自習時間の保証（レポート頻度など） 各単元毎にレポートを課す。 自学自習を必ず実施し、授業の予習、復習を行なうものとする。但し、自学自習時間は自己管理とする								

学習時間は、実時間ではなく単位時間で記入する。(50分=1、100分=2)