

科目名	食の科学			授業形態	開講期間	10月1日～1月21日			
	英文科目名	Introduction to food science		①対面授業 ②オンライン授業 ○ ③対面・オンライン併用 復習用ビデオの録画・配信 —	開講時間	土曜日 第1講時 10:30～12:00			
受講定員等	担当教員	小林 茂典 外14名			開講場所	オンラインでの講義			
	単位数	2単位			成績評価の方法	単位取得のためには10回以上の出席とそれらについてのレポート提出(あるいは当日の小テスト受験)が必要である。遅刻2回は欠席1回として扱う。遅刻は15分まで認めるが、その後は欠席扱いとする。いかなる事情でも欠席は公欠扱いにしない。			
定員数	30名								
	特別聴講学生等定員								
	科目等履修生定員								
	シティカレッジ聴講生定員								
	定員超過時の選考方法等 受付順								
授業料等	特別聴講学生 (大学等に在籍する学生)			科目等履修生 (社会人で単位を必要とする者)				シティカレッジ聴講生 (社会人で単位を必要としない者)	
	検定料	入学料	授業料	別途負担費用	募集期間：2月1日～2月28日				受講料
					検定料	入学料	授業料	別途負担費用	
					9,800円	28,200円	29,600円		10,000円
科目の内容	(目的) 食品には、個々の食品の属性として、一次機能(栄養機能)、二次機能(嗜好機能)、三次機能(生体調節機能)があり、さらに食を全体的視点から捉えるとき、食の安全性、食の供給、食と環境問題など、多くの側面とそれに応じた課題がある。本講義ではこのような広い視点からの食に関する様々な研究や話題について理解する。また、石川県の伝統食品や伝統野菜についても解説し、理解を深める。						その他特記事項		
	(目標) ・食品の機能について、概要および研究成果を説明できる。 ・食品の製造・加工について、概要および研究成果を説明できる。 ・食品の安全性について、概要および研究成果を説明できる。 ・食品の流通について、概要および研究成果を説明できる。 ・石川県の伝統食品や伝統野菜について説明できる。 (受講に関する情報) ・食品科学に興味のある人を対象とする。高校レベルの理科の知識を一部必要とする。 ・教科書は指定しない。必要に応じてプリントを配布する。								
授業担当教員紹介			URL	https://www.ishikawa-pu.ac.jp/staff/					
ホームページ・メールアドレス等			E-mail						