

科目名	食の科学			授業形態		開講期間	9月28日～2月8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	
レベル ※語学は必須 (その他履修上の注意事項)	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					開講場所	オンライン	
受講 定員等	担当教員	松本 健司 外14名		単位数	2単位		成績評価 方法・割合	
	定員数 30名 特別聴講学生等定員 若干名 シティカレッジ聴講生定員 若干名	定員超過時の選考方法等 受付順 科目等履修生定員 若干名				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欠穴扱いにしない。		
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：8月1日～8月31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。 (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。						その他特記事項 (テキスト・教材参考書等)  教科書は指定しない。 UCIポータルに、注意事項や講義資料、課題等が掲載されるので、必ず確認すること。	
	授業日程・ スケジュール	第01回 食品と医薬品(関口光広) 第03、04回 加賀レンコンの美味しさにせまる！～澱粉の性質を比べてみよう～(本多裕司) 第05回 食物繊維不足と生活習慣病について考える(長野隆男) 第07回 乳酸菌の大きな魅力(松崎千咲) 第09回 水の性質と食品の乾燥(島元啓) 第11回 私達の生活とアレルギー(西本壮吾) 第13回 神伝伝達と食の機能(吉城由美子)						第02回 腸の機能と病気について(東村泰希) 第06回 少子高齢社会とビタミン(小関喬平) 第08回 身近なタンパク質のはなし(小塚賢治) 第10回 小さな微生物が果たす大きな役割(小柳喬) 第12回 身近な食と食中毒(中口義次) 第14、15回 食品の生体調節機能と機能性食品(松本健司)
授業担当教員紹介			URL	<a href="https://www.ishikawa-pu.ac.jp/staff/">https://www.ishikawa-pu.ac.jp/staff/</a>				
ホームページ・メールアドレス等			E-mail					