

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食品学 Food Science		1年	前期	木曜日・3時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
2単位	講義		選択 (栄養士資格必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
栄養学 生化学 食品衛生学 化学の基礎知識				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養学 生化学 食品衛生学 化学の基礎知識				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
小柳津周	福祉棟3階研究室	火曜日・水曜日の講義時間外の時間		授業中に指示します
授業の概要				
食品は極めて多くの成分で構成され、その成分組成を理解することにより食品が持っている機能性や生体への関与特性を学ぶ。本講義では食品を植物性と動物性食品に大別し、その食品を構成する成分や機能を解説し、基礎と応用の両面から食品が持っている多様性について学習し、『食と健康の大切さ』を考える。				
授業の到達目標				
①動物性と植物性食品を構成する基礎成分を理解できるようにする。 ②食品を構成する成分の構造や機能性を理解できるようにする。 ③食品成分のヒト生体機能や健康への関与について理解できるようにする。				
授業の方法				
講義、グループ調査・発表、資料配布、関連科目との連携の強化し、予習・復習を実施する。講義期間中の課題として食・健康関連に関する新聞記事の切り抜きを行う。				
学習の成果				
①動物性と植物性食品を構成する基礎成分が理解することができる。 ②食品を構成する成分の構造や機能性が理解することができる。 ③食品成分のヒト生体機能や健康への関与について理解することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス 講義内容と講義方法の説明			
第2回目	食品成分について～食と健康について考える～食品を構成する基礎成分の解説及び健康との関連			
第3回目	食品の分類について～植物性食品と動物性食品の構成成分及びその役割			
第4回目	食品成分の基礎編 I アミノ酸、たんぱく質の構造と食品中での状態及びヒト生体への影響と働き			
第5回目	食品成分の基礎編 II 脂質の分類と食品中の脂肪酸組成及び多価不飽和脂肪酸のヒト生体への影響			
第6回目	食品成分の基礎編 III 食品中の糖質、炭水化物の種類・構造・作用及びヒト生体への影響			

第7回目	レポート課題 I 新聞記事から	
第8回目	中間のまとめ 食品を構成する成分について、後半の講義内容の説明	
第9回目	食品成分の応用編 I ビタミン及び無機質の種類・構造・作用及びヒト生体への影響	
第10回目	食品成分の応用編 II 食品中の抗酸化物質の働き及び活性酸素の関係について	
第11回目	食品成分の応用編 III 微生物(酵素、細菌、カビ等)の性質と働き及び食品中の成分への作用(特に発酵作用について)	
第12回目	食品成分の応用編 IV 保健機能性食品、特定保健用食品、栄養機能食品の現状と問題点、及び食生活の環境を考える	
第13回目	レポート課題 II 食品構成成分の機能性について	
第14回目	試験範囲の内容の対策及び定期試験(過去問の解説)	
第15回目	まとめ 試験、試験内容の解説	
成績評価の方法と基準		
	評価の領域	割合 評価の基準
授業参加態度	10%	①講義の目的・内容をしっかり理解し、積極的に参加する(S=90評価)。②メモやテキストを積極的に利用する(A=80評価)。③集中して講義に参加しないものは評価が低い。
レポート	10%	①課題に対して原理、現象を用いて自身の意見を述べる(S=90評価)。②参考書やホームページのコピーなど意欲のない場合は評価が低い
調査報告書	10%	①新聞の切り抜き記事を継続してまとめる(S=90評価)。②新聞の切り抜き記事を継続的にまとめない場合は評価が低い。
小テスト		
中間・学期末試験	70%	①全出題項目が理解できている(S=90評価)。②重要な出題項目が理解できている(A=80評価)。③基本的な問題が理解できている(B=70評価)
発表内容(態度含む)		
その他		
教科書と参考図書		
ブックス 食品学、講義毎に作成した資料		
履修上の心得・ルール		
指導教員の指示・指導を厳守。講義の順番については変更の場合もある。提出レポート(資料等)については期限を厳守する。		