

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食品学 Food Science		1年	前期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(栄養士資格必修)	栄養士養成課程限定
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
生化学 栄養学 食品加工学				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
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
山崎敬子	福祉棟研究室	月～金曜日の9時～16時（授業時間を除く）		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、「健康の大切さ」「食品の重要性」を認識する。				
授業の目標				
①動物性と植物性食品を構成する基礎成分を分類することができるようにする。 ②食品を構成する成分の構造や機能性を区分することができるようにする。 ③食品成分のヒト生体機能や健康へ関与を判定し、認識することができるようにする。				
授業の方法				
授業スケジュールの内容の項目に関して説明を行い、その後、実例等を挙げて理解が深まるように解説する。適宜グループディスカッションを実施する。授業内に時間に余裕がある場合には、確認問題を行い、基礎的な知識の習得を図る。				
学習の成果（学習成果）				
①動物性と植物性食品を構成する基礎成分について具体的に解説することができる。 ②食品を構成する成分の構造や機能を分類し、その働きを系統的に解説することができる。 ③食品成分がヒト生体機能や健康に関与していることを解説することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス：講義の進め方、緒論：食をとりまく環境と食品の分類、食品成分表			
第2回目	食品の一般成分1：炭水化物、脂質			
第3回目	食品の一般成分2：たんぱく質、無機質			
第4回目	食品の一般成分3：無機質、ビタミン、核酸、水			
第5回目	食品の嗜好成分とその他の成分1：嗜好に関する要素、食品の色、食品の味			
第6回目	食品の嗜好成分とその他の成分2：食品の香り、食品のテクスチャー、食品中の機能成分、食品中の有害物質			

第7回目	食品の加工、調理による変化：タンパク質、デンプン、油脂の変化、褐変、あく抜き、微生物による変化
第8回目	中間のまとめ：総論のまとめと各論の説明、確認テスト
第9回目	食品各論1：植物性食品（1）
第10回目	食品各論2：植物性食品（2）
第11回目	食品各論3：動物性食品（1）
第12回目	食品各論4：動物性食品（2）、食用油脂
第13回目	食品各論5：コンビニエンス食品
第14回目	食品各論6：調味料および嗜好食品、微生物利用食品、発酵食品
第15回目	復習：ここまで学習した内容についての復習、確認テスト
事前・事後学習	授業で不明であった点は必ず次回授業までに調べておくこと。また、積極的に質問すること。

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	20%	①遅刻・欠席がなく、学習の目的を理解し、積極的に授業に取り組む（S=90）。②おしゃべりをせずに真剣に授業に取り組む（A=80）。③目的意識の欠けた態度では評価が低い。
レポート		
調査報告書		
小テスト		
試験	80%	16週に実施する。（S:90%以上、A:80%以上、B:70%以上、C:60%以上、D:60%未満）
発表内容（態度含む）		
その他		

教科書と参考図書

教科書：最新 食品学～総論・各論～、甲斐達男、講談社

履修上の留意点・ルール

●実務経験（職種：管理栄養士（分析）、職歴4年）  
講義中は他人の迷惑にならないように注意する。携帯電話は使用許可の指示がない場合は使用禁止。