

科目名 Course Name	食品学 Food Science						
年次	1年	期別	前期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	山崎敬子						
連絡先(質問等)	福祉棟 3F 研究室かメールで対応						
必修/選択	選択(栄養士は必修)						
関連 DP	DP1, DP2						
授業の概要と到達目標	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する。 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	講義の内容を板書、PowerPoint、教科書、配布プリントを使って説明する。講義内容に関する内容について適宜ディスカッションを行う。						
学習成果	L01						
	L02						
	L03	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。					
	L04						
課題に対するフィードバック	8 回目と 15 回目に実施する確認テストの模範解答を当日に示し、解説する。						
教科書/参考図書	最新 食品学～総論・各論～、甲斐達男、講談社						
履修上の留意点やルール等	●講義中の私語・居眠り厳禁。●携帯電話は原則使用禁止。●飲み物等の持ち込み禁止。●事前事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	授業に集中し、ディスカッションに積極的に参加している。			10	
レポート/作品					
発表					
小テスト					
試験	全出題項目が的確に解答できている。			90	
その他					
合 計				100	

回数		授業計画
1	授業内容	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
	事前・事後学習	フードマイレージについて復習する。
2	授業内容	食品成分表の使い方、食事バランスガイド
	事前・事後学習	食事バランスガイドを用いて各自の食生活を評価する。
3	授業内容	食品の一般成分 1:炭水化物、脂質
	事前・事後学習	炭水化物と糖類と糖質の違いについて、脂肪酸について復習する。
4	授業内容	食品の一般成分 2:タンパク質、無機質
	事前・事後学習	タンパク質の変性について、無機質各種の欠乏症と過剰症について復習する。
5	授業内容	食品の一般成分 3:ビタミン、核酸、水
	事前・事後学習	ビタミン各種の欠乏症と過剰症について復習する。
6	授業内容	食品の色素、食品の味
	事前・事後学習	各種色素が含まれる食品について、5つの基本味について復習する。
7	授業内容	食品の香り、食品のテクスチャー、食品中の機能成分
	事前・事後学習	コロイド、エマルションについて復習する。
8	授業内容	中間のまとめ、確認テスト
	事前・事後学習	確認テストの学習
9	授業内容	食品各論 1:植物性食品(1)(穀類、イモ類、豆類、種実類)
	事前・事後学習	植物性食品の分類について復習する。
10	授業内容	食品各論 2:植物性食品(2)(野菜類、果実類、キノコ類、藻類)
	事前・事後学習	植物性食品の分類について復習する。
11	授業内容	食品各論 3:動物性食品(1)(食肉類、乳および乳製品)
	事前・事後学習	牛乳成分の内容と特徴について復習する。
12	授業内容	食品各論 4:動物性食品(2)(卵類、魚介類)
	事前・事後学習	鶏卵の構造について復習する。
13	授業内容	食品各論 5:食用油脂、調味料、嗜好食品、コンビニエンス食品
	事前・事後学習	植物性油脂と動物性油脂と加工油脂の性質の違いを復習する。
14	授業内容	食品各論 6:微生物利用食品、発酵食品
	事前・事後学習	微生物の種類による発酵食品の分類について復習する。
15	授業内容	まとめ、確認テスト
	事前・事後学習	確認テストの学習