

..3+科目名 Course Name	食品学 Food Science				ナンバリング No.	L1-002	
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						
連絡方法	C-Learning で対応。 または福祉棟 2F 研究室。 オフィスアワーは授業担当時間以外。						
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	人間の食生活の現状を踏まえ、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人間と食とのかかわりについての現状を認識できるようにする。 ②動物性食品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。 ③食品を構成する成分の特徴を解説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人間と食とのかかわりについての現状を解説することができる。 ②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。 ③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。					
	L04						
課題に対するフィードバック	7 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
	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	食品の分類、バランスガイド、食品ロス
	事前・事後学習	自身の食生活を見直し改善点を考察する。
3	授業内容	食品の一般成分1:炭水化物
	事前・事後学習	炭水化物と糖類と糖質の違いについて復習する。
4	授業内容	食品の一般成分2:脂質、タンパク質
	事前・事後学習	必須アミノ酸について復習する。
5	授業内容	食品の一般成分3:無機質、ビタミン、核酸、水
	事前・事後学習	無機質、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
	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:冷凍食品、食品各論7:微生物利用食品、発酵食品
	事前・事後学習	市販されている冷凍食品の種類について調べる。
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