

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(栄養士養成課程必修)						
関連 DP	DP1, DP2						
授業の概要と到達目標	<p>[概要] 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。</p> <p>[到達目標]</p> <p>①現代の食をとりまく環境について説明できる。 ②動物性食品と植物性食品を分類し、それぞれの特徴について説明できる。 ③食品を構成する成分の特徴について説明できる。 ④特別用途食品、保健機能食品とは何かを説明できる。</p>						
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	①現代の食をとりまく環境について説明できる。 ②動物性食品と植物性食品を分類し、それぞれの特徴について説明できる。 ③食品を構成する成分の特徴について説明できる。 ④特別用途食品、保健機能食品とは何かを説明できる。					
	L03						
	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。		5		
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。		95		
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、食品ロス、SDGs
	事前・事後学習	食品ロスを防止する対策を説明できるようにする。
2	授業内容	食をとりまく環境、食品の分類、バランスガイド
	事前・事後学習	自身の食生活を見直し改善点を述べるができるようにする。
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説明できるようにする。
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説明できるようにする。
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説明できるようにする。
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説明できるようにする。
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説明できるようにする。
8	授業内容	中間のまとめ、確認テスト
	事前・事後学習	確認テストを解く。
9	授業内容	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説明できるようにする。
10	授業内容	植物性食品(2)(野菜類、果実類、キノコ類、藻類)
	事前・事後学習	野菜類の分類について説明できるようにする。
11	授業内容	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説明できるようにする。
12	授業内容	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説明できるようにする。
13	授業内容	冷凍食品
	事前・事後学習	市販されている冷凍食品の具体例について調べる。
14	授業内容	特別用途食品、保健機能食品、微生物利用食品、発酵食品
	事前・事後学習	市販されている特別用途食品、保健機能食品の具体例について調べる。
15	授業内容	まとめ、確認テスト
	事前・事後学習	確認テストを解く。