

科目名	食品学総論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	必修	2単位	1年次	前期			
担当者名	松富 直利	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修				
<b>授業概要</b> 食品に含まれる5大栄養素、色・味・匂いの嗜好に関与する成分、生体調節に関与する成分や有毒成分の化学及びその成分の調理・加工・貯蔵中における品質の変化を学びます。							
<b>到達目標</b> 食品成分の化学構造特性と嗜好性、食品機能性、加工特性との関係に関する知識を習得し、安心・安全で工夫した献立、調理ができるための知識が身につくようになる			<b>成績評価方法</b> 期末定期試験、小テスト、授業への意欲・態度（質問）				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験（中間・期末）	○	○					70
小テスト、授業内レポート	○	○					10
宿題、授業外レポート	○	○	○				10
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 食品の機能と食品学の概要： 食品に求められる栄養性、嗜好性、生体調節機能について、食品が果たす役割を理解する。							
2) ヒトと食、食と健康、私たちを取りまく食環境について： 食の健康への役割、食環境の現状を把握する。							
3) ヒトと食、食と健康、私たちを取りまく食環境について： 食の健康への役割、食環境の現状を把握し、これからのヒトと食のあり方について討論する。				グループ討議			
4) 食品中の水分の化学：水の特性、水分と水分活性、食品の保存							

5) 食品中のタンパク質の化学： アミノ酸の性質・化学構造、必須アミノ酸	4)の内容の小テスト
6) 食品中のタンパク質の化学： タンパク質の構造と調理中による変性の利用	
7) 食品中の脂質の化学：脂肪酸の性質・化学構造	5)、6)の内容の小テスト
8) 食品中の脂質の化学：油脂の特性と油脂の酸化	
9) 食品中の糖質の化学：糖質の分類	7)、8)の内容の小テスト
10) 食品中の糖質の化学： 多糖類の構造と食品物性、デンプンの糊化・老化	
11) 食品中のビタミンの化学：ビタミンの分類と特徴	9)、10)の内容の小テスト
12) 食品中のビタミンの化学：ビタミンの調理、加工中における変化	
13) 食品中のミネラルの化学	11)、12)の内容の小テスト
14) 食品中に含まれる毒性成分、成分間反応で生じる毒性成分	13)の内容の小テスト
15) 食品成分中の生理調節機能物質	14)、15)の内容の小テスト
授業外学習	
授業開始時、前回講義内容の小テストがあります。講義資料、テキストを復習してください。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食品学 食べ物と健康」大石祐一・服部一夫編著 (光生館)	食品学各論、食品鑑別論
備考	
【オフィスアワー】授業の前後で対応します	