

|   |       |        |  |      |            |     |         |
|---|-------|--------|--|------|------------|-----|---------|
| 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      | 1  | 前期   |            |     |         |
| 担当者名  | 松富 直利 | 関連する資格 | 栄養士免許 必修<br>フードスペシャリスト資格 必修                |      |            |     |         |
| <b>授業概要</b><br>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><br>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><br>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：<br>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。                                   |       |        |  |      | グループ討議     |     |         |
| 2) ヒトと食、食と健康、私たちを取りまく食環境について：<br>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：<br>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。                     |       |        |  |      |            |     |         |
| 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：<br>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：<br>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：<br>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<br>(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                       |                 |