

準備学習ポイント一覧

科目名	食品学総論	教員名	吉田恵子	学科/区分	保健栄養学科 必修	履修年次	1
授業計画	回	授業項目	準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等)				
	1	食と生活	キーワード 食品の機能、食料と環境問題 教科書 第I部 1食と生活 3～6 ページ				
	2	食品の種類と分類	キーワード 食品の種類 分類 教科書 第1部 2 食品の種類と分類. 7～11ページ				
	3	食品成分表の理解	キーワード 食品成分表 見方、使い方 教科書 第1部 3 食品成分表 15～22ページ				
	4	食品の成分—水分	キーワード 食品中の水分、加工、貯蔵、調理における水分 教科書 第II部 食品の成分 4 水分25～29ページ				
	5	食品の成分—炭水化物	キーワード 炭水化物、糖質、食物繊維 教科書 第II部 食品の成分 5 炭水化物(糖質)30～42ページ				
	6	食品の成分—たんぱく質	キーワード たんぱく質 構造 アミノ酸 栄養 教科書 第II部 食品の成分 6 たんぱく質 43～55ページ				
	7	食品の成分—脂質	キーワード 脂質 構造 性質 栄養 教科書 第II部 食品の成分 7 脂質 56～64ページ				
	8	食品の成分—ビタミン・ミネラル	キーワード ビタミン・ミネラル 化学構造 性質 栄養 教科書 第II部 食品の成分 8 ビタミン 9ミネラル 65～78ページ				
	9	食品の嗜好成分—色素成分・ 香気成分	キーワード 色素成分 香気成分 化学構造 性質 栄養 教科書 第II部 食品の成分 10 嗜好成分 色素成分 79～89ページ 香気成分99～106ページ				
	10	食品の嗜好成分—呈味成分	キーワード 色素成分 香気成分 化学構造 性質 栄養 教科書 第II部 食品の成分 10 嗜好成分 色素成分 79～89ページ 香気成分99～106ページ				
	11	食品成分反応—酸化と劣化	キーワード 脂質の酸化 防御 教科書 第III部 食品成分間反応 12 酸化と劣化とその制御 121～126ページ				
	12	食品成分反応—食品成分の 変化	キーワード 糖質の変化 褐変 教科書 第III部 食品の成分 12, 13 127～143ページ				
	13	食品成分反応—成分間反応 からの有害物質	キーワード 有害物質 教科書 第III部 14 成分間反応からの有害物質 144～146ページ				
	14	総論の復習	キーワード 今までのすべて 教科書 全体をみまわし復習を行う				
15	総論の復習	キーワード 今までのすべて 教科書 全体をみまわし復習を行う					
教員からの メッセージ	食品学の教科書に前半半分を、半期で行いますので多大な内容があります。予習復習を必ず行ってください。内容的にも基礎ですが大事な難しい内容です。						