

科目名 (科目番号)	食品学総論 (091251)	教員名 吉田恵子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	1
			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
			オフィスアワー				
授業概要	食品学総論は、食べ物と健康のなかの基礎科目である。食品の機能、種類と分類そして食品成分表について理解する。食品の第一次機能は「栄養」である。食品成分—水分、タンパク質、脂質などについて講義する。また食品の第二次機能は「嗜好性」であり、嗜好成分について講義する。また食品中には種々の成分が存在するので、食品中でおこる、成分間反応についても講義する。						
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	食と生活	到達目標:食生活全般について多方面から理解する。 学習内容:食文化・食生活と健康・環境問題について学習する。				
	2	食品の種類と分類	到達目標:食品の種類や分類を理解する。食事摂取基準の概要を理解する。 学習内容:食品の種類・分類について学習する。食事摂取基準全般を学習する。				
	3	食品成分表の理解	到達目標:食品成分表を理解する。簡単な献立での栄養計算ができるようにする。 学習内容:食品成分表について学習する。献立の栄養計算法を学習する。				
	4	食品の成分—水分	到達目標:食品成分の第一である水分を理解する。 学習内容:食品中の水分について学習する。				
	5	食品の成分—炭水化物	到達目標:炭水化物について理解する。 学習内容:炭水化物の種類や化学構造について学習する。				
	6	食品の成分—たんぱく質	到達目標:たんぱく質について理解する。 学習内容:たんぱく質の種類や化学構造、性質について学習する。				
	7	食品の成分—脂質	到達目標:脂質について理解する。 学習内容:脂質の種類や化学構造、性質について学習する。				
	8	食品の成分—ビタミン・ミネラル	到達目標:ビタミン・ミネラルについて理解する。 学習内容:ビタミン・ミネラルの種類や化学構造、性質について学習する。				
	9	食品の嗜好成分—色素成分・ 香り成分	到達目標:嗜好成分の色素・香り成分について理解する。 学習内容:色素・香り成分の種類や化学構造、性質について学習する。				
	10	食品の嗜好成分—呈味成分	到達目標:嗜好成分の呈味成分について理解する。 学習内容:呈味成分の種類や化学構造、性質について学習する。				
	11	食品成分反応—酸化と劣化	到達目標:脂質の酸化や抗酸化剤について理解する。 学習内容:脂質の酸化について学習する。				
	12	食品成分反応—食品成分の 変化	到達目標:褐変について理解する。 学習内容:酵素的褐変と非酵素的褐変について学習する。				
	13	食品成分反応—成分間反応 からの有害物質	到達目標:成分間反応で生成する有害物質を理解する。 学習内容:有害物質の生成機構について学習する。				
	14	総論の復習	到達目標:13回の授業内容を理解する。 学習内容:13回の授業の内容を復習する。				
15	総論の復習	到達目標:13回の授業内容を理解し、覚えるべきポイントを理解する。 学習内容:13回の授業の内容を復習しポイントを学ぶ。					
成績評価の方法・基準	筆記試験(100%)						
教科書	スタンダード栄養・食物シリーズ5食品学 七訂日本食品成分表 2019		久保田紀久枝・森光康次郎編 香川明夫/監修		東京化学同人 女子栄養大学出版社		
参考図書	食品学 I II 日本食品成分表(七訂)アミノ酸・脂肪酸・炭水 化物編		加藤保子、中川勉編		南江堂 医歯薬出版編		
教員からの メッセージ	食品学は管理栄養士としての基礎科目です。1年の前期に開講される「基礎栄養学総論」と重複する箇所がありますが、これらとの関連を確認しながら授業を理解するようにしてください。管理栄養士のバイブルともいえる「食品成分表」についても、この授業で解説しますので今後4年間の基礎として学んでください。						