

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位(時間)	科目責任者
食品学 I	1 年次	必修	講義	2 単位 (30時間)	鷹津 秋生
授 業 概 要					
<p>本科目は、栄養素と食品について科学的に学び理解していくうえでの基礎となる。そのため、食品成分の構造と化学的性質を中心として基礎的な理解を深め、さらに食品成分の調理、加工ならびに貯蔵による変化について修得することを目的とする。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の一般成分、栄養成分について化学的に理解し、各成分の分類と構造ならびに特性について説明できる。</li> <li>・調理、加工ならびに貯蔵中の食品成分の変化を理解し、食品の栄養価低下を防止する方法を説明できる。</li> </ul>					
回	学 習 内 容				担当教員
1	授業ガイダンス				鷹津 秋生
2	食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題				
3	食品の分類法				
4	日本食品標準成分表の理解				
5	水分、水分活性				
6	たんぱく質①(アミノ酸の種類と性質)				
7	たんぱく質②(構造と分類)				
8	たんぱく質③(変性、栄養性、酵素)				
9	炭水化物①(単糖類の構造と機能)				
10	炭水化物②(少糖類の構造と機能)				
11	炭水化物③(多糖類の構造と機能)				
12	脂質①(脂肪酸の分類と特徴)				
13	脂質②(単純脂質、複合脂質、誘導脂質の構造)				
14	脂質③(油脂の性質および劣化の指標)				
15	まとめ				
学 習 方 法					
配布資料を中心として復習を行うこと。知識の定着のためには、授業時間外学習が重要。					
評 価 方 法					
科目修了試験70%、月曜試験20%、質問カード10%で総合評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
<p>食べ物と健康 食品の科学 太田英明、北島直文、白土英樹 南江堂          日本食品標準成分表2015(七訂)</p>					