

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Ⅱ	1年次	必修	講義	2単位（30時間）	鷹津 秋生
授 業 概 要					
<p>食品には、健康を維持するために必要な栄養素を供給する働き（一次機能＝栄養機能）ばかりではなく、味覚、嗅覚、視覚などを刺激し、おいしさを与える働き（二次機能＝感覚機能）や生理系統を調節することにより病気を予防し、身体の調子を整える働き（三次機能＝生体調節機能）がある。これら3つの機能のうち、特に二次機能と三次機能について学び、それぞれの機能に関連した因子とその性質について説明できるようになることを目的とする。さらに、食品の機能にかかわる表示、保健機能食品等について学び、管理栄養士としての業務において、健康食品等の有効性や安全性について科学的根拠に基づいた対応ができるようになることを目標とする。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・食品の色・味・香・有毒成分などの特殊成分について理解し、食品の商品価値が判断できる。 ・食品の三次機能について理解し、食品の機能にかかわる表示が適切か判断できる。 ・保健機能食品、特別用途食品について理解し、健康食品等の有効性について判断できる。 					
回	学 習 内 容				担当教員
1	授業ガイダンス				鷹津 秋生
2	ビタミン（脂溶性ビタミン）				
3	ビタミン（水溶性ビタミン）				
4	ミネラル				
5	色素成分（1）				
6	色素成分（2）				
7	呈味成分				
8	香気成分				
9	テクスチャー				
10	食品の三次機能（1）				
11	食品の三次機能（2）				
12	特別用途食品				
13	保健機能食品（1）				
14	保健機能食品（2）				
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>					