

授業科目 食品学 I

【担当教員名】 山崎 貴子	対象学年	1	対象学科	健康
	開講時期	後期	必修選択	必修
	単位数	2	時間数	30
【カリキュラムポリシーとの関連性】				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○			
【概要・一般目標：GI0】 食品は生命を維持し、健康的な生活を営むために欠かせないものである。 ここでは、人間と食品の関わりについて理解するとともに、食品の持つ機能や食品を構成する主要成分について化学的に学び、食品の特徴を理解する。また各種食品の成分についての基本的な知識をあわせて修得する。				
【学習目標・行動目標：SB0】 1. 人間と食品の関わりについて、食生活、環境問題等の側面から説明できる。 2. 食品の3機能や食品の性質・特徴による食品分類の違いについて説明できる。 3. 食品成分の構造と性質について化学的に理解し、調理・食品加工と関係づけることができる。 4. 食品成分の化学変化について説明できる。 5. 食品成分表の概要と使い方について説明でき、正しく使うことが出来る。 6. 主要な食品の成分とその特徴について説明できる。				
回数	授業計画・学習の主題		SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	人間と食品、食品の3機能と食品分類		1, 2	講義・小テスト
2	水分子の構造、食品中の水の状態、水分活性		3, 6	講義・小テスト
3	アミノ酸の種類と性質、ペプチド		3, 6	講義・小テスト
4	タンパク質の構造、タンパク質の分類と性質		3, 6	講義・小テスト
5	タンパク質の溶解性と変性、酵素		3, 4, 6	講義・小テスト
6	単糖、誘導糖の種類と性質		3, 6	講義・小テスト
7	オリゴ糖の種類と性質		3, 6	講義・小テスト
8	多糖の種類と性質		3, 6	講義・小テスト
9	食物繊維、糖質の変化		3, 4, 6	講義・小テスト
10	脂肪酸の分類と特徴		3, 6	講義・小テスト
11	油脂の性質、脂質の酸化、複合脂質		3, 4, 6	講義・小テスト
12	無機質とビタミンの種類と機能		3, 6	講義・小テスト
13	呈味成分・香気成分・色素成分・有害成分		3, 6	講義・小テスト
14	褐変反応		3, 4, 6	講義・小テスト
15	成分表、まとめ		1-6	講義・小テスト
【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)	食品学総論	森田潤司、成田宏史 編	化学同人	2009・2,400円＋税
	食品学各論	瀬口正晴、八田一 編	化学同人	2010・2,400円＋税
	最新 日本食品成分表（日本食品標準成分表 2010 準拠）	食品成分研究調査会編	医歯薬出版株式会社	2011・1,600円＋税・3月発行予定（発行されていないときは後日購入）
参考書				
その他の資料				
【評価方法】 出席、期末試験を総合的に判断して評価する。 なお、出席不足、授業態度により、期末試験を受けることができない場合もあるので、注意すること。		【履修上の留意点】 化学の理解が不十分な学生は、教養科目「化学の基礎」「化学の世界」を履修しておくことが望ましい。		