

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 | 前期 | 必修選択 | 必修 |
| | | 単位数 | 2 | 時間数 | 30 |
| 【ディプロマポリシーとの関連性】 | | | | | |
| 知識・理解 | | 思考・判断 | | 態度 | |
| ◎ | | | | | |
| 【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：SBO】 | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 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 | | | SBO 番号 | 学習方法・学習課題 備考・担当教員 |
| 1 | 人間と食品、食品の機能性 | | | 1, 2 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 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、担当：山崎 貴子 |
| 3 | 単糖の種類と性質 | | | 3, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 4 | オリゴ糖、誘導糖の種類と性質 | | | 3, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 5 | 多糖の種類と性質 | | | 3, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 6 | 糖質の変化、アミノ酸の種類と性質 | | | 3, 4, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 7 | ペプチド、たんぱく質の構造・種類・性質 | | | 3, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 8 | たんぱく質の変化、酵素 | | | 3, 4, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 9 | 脂肪酸の種類と性質 | | | 3, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 10 | 単純脂質、複合脂質、誘導脂質 | | | 3, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 11 | 油脂の化学的性質、脂質の酸化 | | | 3, 4, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 12 | 無機質とビタミンの種類と機能 | | | 3, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 13 | 色素成分・呈味成分・香気成分 | | | 3, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 14 | 褐変 | | | 3, 4, 6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 15 | 食品成分表、まとめ | | | 1-6 | 講義・小テスト、担当：山崎 貴子 |
| 【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) | | 新版 マスター食品学 I | 小関正道 編著 | 建帛社 | 2014・2,500円＋税 |
| 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、出席不足や授業態度により、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 I」「化学の基礎 II」を履修しておくことが望ましい。 | | |