授業科目　食品学Ⅰ

【担当教員名】	対象学年	1	対象学科	健康
森田牧朗	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

【概要】

健康と生活の満足に食品のはたすべき３機能、栄養、嗜好、生理調整について理解を深める。５大栄養素など食品成分について化学的理解を深めるとともに、これと有機的に関連付けながら食品成分表の分類に沿って各種食品の系統だった知識を身につける。

【学習目標】

５大栄養素のうち、タンパク質、糖質、脂質について、化学の基礎と関連付けながら学ぶ。その他の無機質、ビタミン、さらに非栄養成分の色素、呈味、香り成分などについても、化学的に理解するとともに、栄養、嗜好、生理調整の機能とのつながりを学ぶ。また、食品成分表の食品の分類を、成分上の特性、栄養的および実際の食品の取り扱いの観点から理解し、分類された各食品の品目について、主要な特徴を記憶する。少量成分の学習は、食品の品目の学習と織り交ぜて行う。

回数	授業計画	学習方法
1	食品の３機能を学ぶ	講義
2-6	有機化学の基礎とともに、脂質、炭水化物、タンパク質の化学を学ぶ	同上
7	食品成分表と食品の分類を学ぶ	同上
8-10	植物性食品、穀類から野菜までの成分的特徴と、栄養的位置を学ぶ	同上
11,12	動物性食品、食肉、魚介類、乳製品などの成分的特徴と、栄養的位置を学ぶ	同上
13,14	加工食品と第３の機能にかかわる食品について学ぶ。	同上

【使用図書】	＜書名＞	＜著者名＞	＜発行所＞
教科書	食品学総論	森田潤司、成田宏史	化学同人
	食品学各論	瀬口正晴、八田一	化学同人
参考書			
その他の資料	化学の基礎をまとめたプリントを配布する		

【評価方法】	【履修上の留意点】
期末試験	