

【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>】					
<p>まず、食品についての学問的基礎を理解し、実際の食品への初歩的知識を得る。健康と生活の満足に食品のはたすべき3機能、栄養、嗜好、生理調整についての概念を学ぶとともに、5大栄養素やその他の重要な食品成分について化学的な基礎の上に理解を深める。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。</p>					
【<学習目標>】					
<p>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。</p>					
回数	授業計画				学習方法
1	食品の3機能をまなぶとともに、食品の分類を機能と結び付けて理解し、さらに食品成分表と学ぶ				講義
2-9	有機化学の基礎を補いつつ、水分、脂質、炭水化物、タンパク質を学ぶ				同上
10	ビタミン、無機成分について学ぶ				同上
11	色、味、香りの成分と生理調整の機能を持った成分を学ぶ。				同上
12	褐変反応、脂質の酸化反応などを学ぶ。				同上
13	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
14	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
【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					