

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	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

<概要>

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。食品の持つ3機能についての概念を学ぶとともに、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。また各種食品の素材としての特徴や成分について基本的な知識を得る。

<学習目標>

1. 人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から理解する。
2. 食品の性質や特徴による食品分類の違いについて理解する。
3. 食品成分表の概要について学び、使い方について理解する。
4. 食品成分の構造と性質について化学的に理解し、食品の3機能との関連を学ぶ。
5. 植物性食品、動物性食品の成分的特徴について理解する。

回数	授業計画又は学習の主題	S80	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	食品の歴史的変遷と食物連鎖、食品の3機能と食品分類、食品成分表について		講義
2	水分		
	たんぱく質		
	炭水化物		
	脂質		
	無機質		
10	ビタミン		
11	色素、香気、呈味成分		
12	食品の成分変化（脂質の酸化と褐変反応）		
13	植物性食品の成分		
14	動物性食品の成分		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
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	
	食品学各論	瀬口正晴、八田一 編	化学同人	
	五訂（増補）食品成分表	科学技術庁資源調査会編	第一出版	（最新版のもの）
参考書				
その他の資料				
【評価方法】 出席及び期末試験	【履修上の留意点】			