

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
【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、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】 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、正しく使うことができる。 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	食品の歴史的変遷と食物連鎖、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、タンパク質の構造			3, 6	講義・小テスト
4	タンパク質の分類と性質、タンパク質の変化、変性因子と加工食品			3, 4, 6	講義・小テスト
5	酵素、糖の分類と構造・性質、単糖類			3, 6	講義・小テスト
6	オリゴ糖、誘導糖			3, 6	講義・小テスト
7	消化性多糖類、デンプンの変化			3, 4, 6	講義・小テスト
8	難消化性多糖類			3, 6	講義・小テスト
9	脂肪酸の分類と特徴、油脂の物理化学的性質			3, 6	講義・小テスト
10	脂質の融点の決定要因、複合脂質、誘導脂質、脂質の酸化			3, 4, 6	講義・小テスト
11	無機質の種類と機能			3, 6	講義・小テスト
12	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	
		食品学各論	瀬口正晴、八田一 編	化学同人	
		五訂増補 日本食品成分表	食品成分研究調査会 編	医歯薬出版株式会社	
参考書					
その他の資料					
【評価方法】		【履修上の留意点】			
出席、授業態度、期末試験を総合的に判断して評価する。		化学の理解が不十分な学生は、前期の教養科目「化学の基礎」を履修しておくことが望ましい。			