

講義名	食品学総論
開講学年	1年
講義開講時期	前期
開講曜日・時間	金曜日 1・2時間目
単位	2

担当教員

藤田 直也

授業の達成目標	食品とは何か、食品に含まれる成分がどのような変化をもたらすのかを学び理解することを目標とする。
授業の概要	食品成分の変化、物性変化などを総合的に学び、栄養学の基礎についても理解してもらう。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	食品学とは	食品学を学ぶ意味、食料自給率について	
2	食品の分類	食品の分類、食品成分表の内容について	食品成分表
3	水分	食品に含まれる水分の働きについて	自由水、結合水
4	たんぱく質	たんぱく質の構造と種類について	一次・二次・三次・四次構造
5	たんぱく質	たんぱく質の性質について	等電点、溶解性、酵素
6	炭水化物	炭水化物の構造と種類について	単・少・多糖類
7	炭水化物	難消化性多糖類の体内での働きについて	食物繊維
8	脂質	脂質の構造と種類について	短鎖・中鎖・長鎖脂肪酸
9	脂質	脂質の性質について	融点・可塑性・ケン化
10	ビタミン	脂溶性ビタミンの種類と働きについて	脂溶性ビタミン、欠乏症、過剰症
11	ビタミン	水溶性ビタミンの種類と働きについて	水溶性ビタミン、欠乏症
12	無機質	無機質の種類と働きについて	ミネラル
13	嗜好成分	味覚成分と食品の物性について	呈味成分、テクスチャー
14	まとめ	食品学総論のまとめ	

15	前期試験	前期試験	
----	------	------	--

事前・事後学習の内容	食品についての理解を深めるために、どのような食品が流通しているのか、また食材の扱い方など予め理解しておく。
成績評価の方法	授業の出欠、学期末試験による総合判定 S・A+・A-・B+・B-・C+・C・Dで判定（Dは不合格） （S：90点以上、A+：85～89点、A-：80～84点 B+：75～79点 B-：70～74点、C+：65～69点、 C：60～64点、D：59点以下）
参考書	栄養科学シリーズNEXT 食品学総論（講談社）
教材	