

講義名	食品学総論
開講学年	1
単位	2

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

回	項目	内容	キーワード・備考
1	食品学総論とは	ヒトが食事をする目的とは何か	平均寿命、生活習慣病
2	日本の食事情について	食料自給率とは何か	カロリーベース食料自給率
3	日本食品標準成分表について	成分表に書かれている内容と意味について	日本食品標準成分表
4	水について	食品内の水分について	自由水、結合水、水分活性
5	たんぱく質について	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
6	たんぱく質について	たんぱく質の性質について	等電点、溶解性、酵素
7	炭水化物について	炭水化物の構造と種類について	単・少・多糖類
8	炭水化物について	難消化性多糖類の体内での働きについて	食物繊維
9	脂質について	脂質の構造と種類について	短鎖・中鎖・長鎖脂肪酸
10	脂質について	脂質の性質について	融点・可塑性・ケン化

1 1	ビタミンについて	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
1 2	ビタミンについて	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
1 3	無機質について	無機質の種類と働きについて	ミネラル
1 4	機能性食品について	特定保健用食品や栄養機能食品について	トクホ、サプリメント
1 5	まとめ	食品学総論まとめ	

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	