

科目区分	専門教育科目	科目名	食品学Ⅰ (食品成分の科学)		科目コード	20401	担当者	橋口 亮	
対象学生	栄養士コース1年生		学期区分	前期	単位数	2	卒業要件	必修	
							免許・資格要件	栄養士免許必修 フードスペシャリスト必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
食品は何からできているか、食品成分の基礎知識を学ぶ。							定期試験（100%）		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	自宅学習によりノート整理ができる。						○	○	○
2.	誠実に学ぶ意欲を保ち続けられる。						○	○	○
3.	栄養士の仕事に必用な知識であることが理解できる。						○	○	○
4.									
5.									
授業方法									
教科書を中心とした授業を進める。必要に応じ印刷物を配布する。学びの意識と理解度を確かめるため、出来る限り質問する。									
準備学修（予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容）									
自宅学習でノート整理を勧める。理解できなかった部分は、オフィスアワー等を利用し質問することを学ばせる。自立して学習できる意識を持たせることである。									
授業計画									
第1回	食品の成分について（食品の水）								
第2回	食品の成分について（食品の保存と水分活性）								
第3回	食品の成分について（炭水化物とは）								
第4回	食品の成分について（炭水化物：単糖類の種類と性質）								
第5回	食品の成分について（炭水化物：少糖類の種類と性質）								
第6回	食品の成分について（炭水化物：多糖類の種類と性質）								
第7回	食品の成分について（脂質：脂質の性質と分類）								
第8回	食品の成分について（脂質：脂肪酸の種類と性質）								
第9回	食品の成分について（脂質：脂質の酸化）								
第10回	食品の成分について（タンパク質：アミノ酸とタンパク質）								
第11回	食品の成分について（タンパク質：アミノ酸の性質、タンパク質の性質）								
第12回	食品の成分について（タンパク質：タンパク質の変性）								
第13回	食品の成分について（ビタミンの種類と性質）								
第14回	食品の性質について（無機質の種類と性質）								
第15回	食品の性質について（成分の変化と条件）								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
食品学 -栄養機能から加工まで- 露木英男編 株共立出版					今すべきことをするだけです。				