

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	18S440	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	担当形態	単独				
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等				卒業要件	必修				
							免許・資格要件	栄養士必修、フードスペシャリスト必修				
科目の主題							学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
食品成分をきめ細かく学ぶ 食品に含まれる水、炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルを中心に学ぶ							1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標							① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現考・判断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	食品の成分の5大栄養素が理解できる											
2.	食品成分の調理、加工における変化が理解できる											
3.	教科書の読み込みにより、文章のまとめ方が理解できる											
4.							○	○	○	○	○	○
5.							成績評価の方法と割合					
授業方法							定期試験（100%）					
教科書と配布物を中心とした講義とディスカッション												
準備学修							課題等への対応					
教科書、配布物に目を通し授業に臨み、受講後はノート整理をする 自宅学習は90分程度を要する							課題の提出は求めないが、オフィスアワーなどで質問に対応する 定期試験の結果は、追再試験期間中に個別に対応する					
授業計画												
第1回	食品と水（自由水とは何か、結合水とは何か）											
第2回	食品の水の活性（水活性の理解、中間水分食品とは何か）											
第3回	食品の成分（炭水化物：糖、食物繊維の理解）											
第4回	食品の成分（炭水化物：単糖類の種類と性質の理解）											
第5回	食品の成分（炭水化物：少糖類の種類と性質の理解）											
第6回	食品の成分（炭水化物：多糖類の種類と性質の理解）											
第7回	食品の成分（脂質：脂質の性質、分類の理解）											
第8回	食品の成分（脂質：中性脂質の種類と性質の理解）											
第9回	食品の成分（脂質：複合脂質の種類と性質の理解）											
第10回	食品の成分（タンパク質：アミノ酸の種類と性質の理解）											
第11回	食品の性質（タンパク質：タンパク質の構造の理解）											
第12回	食品の性質（ビタミン：ビタミンの種類と性質の理解）											
第13回	食品の性質（ミネラル：ミネラルの種類と性質の理解）											
第14回	食品成分の変化（物理・化学的な要因による変化の理解）											
第15回	食品成分の変化（物理・化学的な要因による変化の理解）											
試験	定期試験を実施する											
教科書	食品学 露木英男・田島 眞 編 (株)共立出版				受講生へのメッセージ	自分で選んだ道です。学びの時間に比例して力をつけるため、努力すること						
参考書等	なし											