

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	19S450	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 表思考・ 創造力	⑤ 実主体性・ 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 毎回、予習と復習を兼ねた課題プリントを配布する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
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。						毎週90分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	食品と水（自由水とは何か、結合水とは何か）					シラバスと教科書を読み、学びの準備をする。					
第2回	食品の水活性（水分活性の理解、中間水分食品とは何か）					1回目の課題の確認、第3回授業の課題に取り組む。					
第3回	食品の成分（炭水化物：糖、食物繊維の理解）					2回目の課題の確認、第4回授業の課題に取り組む。					
第4回	食品の成分（炭水化物：単糖類の種類と性質の理解）					3回目の課題の確認、第5回授業の課題に取り組む。					
第5回	食品の成分（炭水化物：少糖類の種類と性質の理解）					4回目の課題の確認、第6回授業の課題に取り組む。					
第6回	食品の成分（炭水化物：多糖類の種類と性質の理解）					5回目の課題の確認、第7回授業の課題に取り組む。					
第7回	食品の成分（脂質：脂質の性質、分類の理解）					6回目の課題の確認、第8回授業の課題に取り組む。					
第8回	食品の成分（脂質：中性脂質の種類と性質の理解）					7回目の課題の確認、第9回授業の課題に取り組む。					
第9回	食品の成分（脂質：複合脂質の種類と性質の理解）					8回目の課題の確認、第10回授業の課題に取り組む。					
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）					9回目の課題の確認、第11回授業の課題に取り組む。					
第11回	食品の性質（タンパク質：タンパク質の構造の理解）					10回目の課題の確認、第12回授業の課題に取り組む。					
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）					11回目の課題の確認、第13回授業の課題に取り組む。					
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）					12回目の課題の確認、第14回授業の課題に取り組む。					
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）					13回目の課題の確認、第15回目の課題に取り組む。					
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）					14回、15回目の課題の確認と全ての復習をする。					
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 ㈱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										