

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	20S440	担当者	池田 光孝			
対象学生	生活創造学科 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			
			授業区分	講義							
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				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
栄養学を学ぶためには、人体と食品からのアプローチが必要である。食品学Ⅰでは、食品学の基礎である食品の成分（水分、栄養成分、嗜好成分、機能性成分等）について、その種類・構造・性質などを学ぶ。また、調理、加工、貯蔵における食品中の成分変化について学ぶ。						1. 「 反心 」 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 表現力・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	食品中の水分の構造と性質について説明できる。					○	○	○	○	○	○
2.	5大栄養素の化学構造と性質について説明できる。										
3.	調理、加工、貯蔵における食品の成分変化について説明できる。										
4.	食品の一次機能について説明できる。										
5.											
						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（100%）					
講義形式で進めるが、ディスカッションを入れながら学生の主体性を引き出す。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					
提出された課題は添削し、必要に応じて次回授業で補足説明する。						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（自由水と結合水）					シラバスと教科書を読み、学びの準備をする。					
第2回	食品の水分活性（水分活性、中間水分食品）					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）					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）					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）					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）					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：複合脂質の種類と性質）					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：誘導脂質の種類と性質）					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）					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	食品の成分（タンパク質：タンパク質の構造と性質）					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	食品の成分（ビタミン：ビタミンの種類と性質）					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	食品の成分（ミネラル：ミネラルの種類と性質）					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）					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）					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	Nブックス 新版『食品学Ⅰ』 菅原龍幸 監修、青柳康夫 編著（建帛社）					食品学の理解には、高校で学ぶ化学や生物の基礎知識が大きな助けになるが、高校で化学や生物を履修していない学生や理系科目が苦手な学生にも配慮し、可能な限り分かり易く説明する。日頃からスーパーなどに足を運び、旬の食品や多種多様な食品に触れる機会をつくること。また、生鮮食品ならびに加工食品の表示についても意識して見るように心がける。					
参考書等	食品成分表、食品学総論系の本の中で自身の学修活動にマッチしたものであれば何でもよい。他に『食品の栄養とカロリー辞典』『調理のためのベーシックデータ』（いずれも女子栄養大学出版部）が参考になる。										