

科目名	食品学総論	科目分類	☐ 基礎教育科目 ☒ 専門教育科目
			☒ 卒業必修 ☒ 栄養士必修 ☐ 選択
英文表記	Food Science (General)	開講年次	☒ 1年 ☐ 2年
ナンバリング	FH110G	開講期間	☒ 前期 ☐ 後期 ☐ 通年 ☐ 集中
ふりがな	あんどう せいいち	授業形態・修得単位	講義・2単位
担当教員名	安藤 清一	実施方法	☒ 対面のみ ☐ 遠隔のみ
		実務家教員担当科目	☐ 対面・遠隔併用
授業のテーマ	・食品成分の理化学的な基礎知識を学修し、栄養士として必要な食品学の知識を修得できるようになる		
授業概要	・食品に含まれる5大栄養素を構成する成分について解説する ・食品に含まれる嗜好性成分と機能性成分について解説する		
到達目標	・食品成分の基礎知識を理解する ・食品に含まれる5大栄養素を体系的に理解する ・食品に含まれる嗜好性成分と機能性成分を理解する		
授業時間外の学習	・講義内容を復習し、不明な点を残さないようにすることを意識してください（30分） ・单元毎に小テストを実施するので復習をしてください（60分） ・次回のテキストを通読し、講義のテーマについて把握してください（30分）		
履修条件	・化学、有機化学を履修することが望ましい		
授業計画			
第1回	テーマ：食品の歴史的変遷と食品の分類		
第2回	テーマ：日本食品標準成分表（2020年版、8訂）の概要 キーワード：食品成分表の活用		
第3回	テーマ：食品に含まれる水分の存在形態と変質への影響 キーワード：水分活性、自由水、結合水		
第4回	テーマ：炭水化物（1）種類、特性、機能 キーワード：単糖類		
第5回	テーマ：炭水化物（2）種類、特性、機能 キーワード：少糖類、多糖類		
第6回	テーマ：脂質（1）種類、特性、機能 キーワード：飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸、必須脂肪酸		
第7回	テーマ：脂質（2）種類、特性、機能 キーワード：ステロール、中性脂質、油脂の特性と評価		
第8回	テーマ：たんぱく質（1）種類、特性、機能 キーワード：アミノ酸、必須アミノ酸、非必須アミノ酸、高次構造		
第9回	テーマ：たんぱく質（2）種類、特性、機能 キーワード：等電点、アミノ価、単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質		
第10回	テーマ：三大栄養素のまとめ キーワード：炭水化物、脂質、たんぱく質		
第11回	テーマ：無機質（ミネラル）種類、特性、機能 キーワード：多量ミネラル、微量ミネラル		
第12回	テーマ：ビタミン 種類、特性、機能 キーワード：脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン		
第13回	テーマ：嗜好性成分（1）色素成分、味 キーワード：カロテノイド系色素、フラボノイド系色素、ポルフィリン系色素、味蕾、基本5味		
第14回	テーマ：嗜好性成分（2）香り、食品のテクスチャー キーワード：ゾル、ゲル、エマルション		
第15回	テーマ：食品の機能成分と保健機能食品・特別用途食品 キーワード：ポリフェノール、カロテノイド類、食物繊維、ペプチド、保健機能食品、特別用途食品		
第16回	定期試験		
テキスト	露木英男・田島眞編著、第三版 食品学 栄養機能から加工まで、共立出版（ISBN978-4-320-06186-6）		

参考文献・資料	講義資料をポータルサイトで適宜配布します
成績評価の方法	・ 定期試験 50%、小テスト 50% ・ 出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)
オフィスアワー	授業終了後
受講生に 望むこと・受講 のルール	栄養士として食品成分に関する基礎知識を修得するとともに、食品に興味を持ってください