

科目名	食品学総論	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input checked="" type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
英文表記	Food Science (General)	開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	あきやま よしのぶ	授業形態・修得単位	講義・2 単位
担当教員名	秋 山 美 展	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食品成分の理化学的な基礎知識を学修し、食のはたすべき役割について総合的に理解する。		
授業概要	食品の有する三機能（栄養、感覚、生理）について食品成分との関係に基づいて解説する。さらに、近未来の食の課題に関する最新情報を提供する。		
到達目標	1) 食品科学の基礎知識を修得する。 2) 食品の三機能について体系的に理科できる。 3) 科学的思考に対するリテラシー能力を身に付け、食のはたすべき役割とその課題について問題意識を持つことができる。		
授業時間外の学習	次回のテキストを通読し、空欄個所に入れるべき適切な用語（または数値）等について解答を準備しておく。（1時間程度）		
履修条件	特になし。		
授業計画			
第1回	テーマ：食品とは何か（食品学総論の内容と目標について概要を理解する。）		
第2回	テーマ：食品の種類と分類（様々な食品の分類、法令等による分類の基礎を学修する。）		
第3回	テーマ：食品成分表（食品成分表の使い方を修得する。）		
第4回	テーマ：水分（食品中の水の影響や働きを理解する。）		
第5回	テーマ：炭水化物（栄養成分としての重要性とその化学構造を理解する。）		
第6回	テーマ：たんぱく質（栄養成分や機能成分としての重要性とその化学構造を理解する。）		
第7回	テーマ：脂質（栄養成分や機能成分としての重要性とその化学構造を理解する。）		
第8回	テーマ：ビタミン、ミネラル、微量成分（健康維持や疾病予防との関係を理解する。）		
第9回	テーマ：食品の酸化と劣化（どのような成分が変化するのか。その予防法を理解する。）		
第10回	テーマ：生活習慣病と食品成分（食による健康維持と疾病予防について理解する。）		
第11回	テーマ：おいしさとは何か（おいしさを感じるメカニズムを理解する。）		
第12回	テーマ：食品の物性と食感（おいしさを支える食品物性と食感の関係を理解する。）		
第13回	テーマ：官能評価法とその最先端技術（従来型の官能評価法の概要と最先端情報を知る。）		
第14回	テーマ：日本の食糧問題（食育、食品ロス、新たな食の脅威について理解する。）		
第15回	テーマ：世界の食糧問題（世界の食糧需給構造と近未来の課題について考える。）		
第16回	試験		
テキスト	「水品義之」（編）、栄養科学イラストレイテッド「食品学Ⅰ」、「羊土社」		
参考文献・資料	適宜、プリントを配布する。		
成績評価の方法	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。 定期試験 70%、小テスト 30%		
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	1年生：月曜日、16:10～17:10 2年生：火曜日、9:00～10:00		
受講生に望むこと・受講のルール	栄養士として必須の食に関する基本知識を修得し、近未来の食の課題にも興味を持ってください。		

