

学習課題（予習・復習）		1回の学習目安 （時間）
復習：講義に配布した授業資料を中心に復習を行う		4
授業計画		
第1回	テーマ：食品の働きならびに食品の分類 食品の働き、食品の分類等について解説する。	
第2回	テーマ：食品成分表 食品成分表の構成と内容について解説する。	
第3回	テーマ：食品の主要成分（水分） 食品に含まれる水分の特性とその働きについて解説する。	
第4回	テーマ：食品の栄養成分（炭水化物） 食品に含まれる炭水化物の構造と種類、その特性等について解説する。	
第5回	テーマ：食品の栄養成分（脂質の種類と構造） 食品に含まれる脂質の構造と種類、その特性等について解説する。	
第6回	テーマ：食品の栄養成分（脂質の変化、油脂の化学的特性、脂質の栄養性） 脂質の変化ならびに油脂の化学的性質と栄養性について解説する。	
第7回	テーマ：食品の栄養成分（たんぱく質） 食品に含まれるたんぱく質の構造と種類、その特性等について解説する。	
第8回	テーマ：食品の主要成分（ビタミン） 食品に含まれるビタミンの構造と種類、その特性等について解説する。	
第9回	テーマ：食品の主要成分（ミネラル） 食品に含まれるミネラルの構造と種類、その特性等について解説する。	
第10回	テーマ：食品の嗜好成分（色の成分） 食品の二次機能物質である色素の構造と種類、その特性や食品の褐変について解説する。	
第11回	テーマ：食品の嗜好成分（香気成分） 食品の二次機能物質である香気成分の構造と種類、その特性等について解説する。	
第12回	テーマ：食品の嗜好成分（呈味成分） 食品の二次機能物質である味覚成分の構造と種類、その特性等について解説する。	
第13回	テーマ：食品の機能性成分 食品の機能や保健機能食品について解説する。	
第14回	テーマ：食品の物性 食品の特性について解説する。	
第15回	テーマ：まとめ 本講義の総まとめを行う。	
テキスト	イラスト「食品学総論 第9版」 東京教学社	
参考図 書・教材 ／データ ベース・	「日本食品成分表（八訂）2024」 「栄養科学 イラストレイテッド 食品学Ⅰ」 羊土社 「食品学Ⅰ 食品成分とその機能を正しく理解するために」 化学同人	

雑誌等の紹介	
課題に対するフィードバックの方法	小テストを実施することで復習の有無や理解度を測る
学生へのメッセージ・コメント	食品学 I は、食に携わる者として必要不可欠な基礎知識であり、学習内容は広範囲にわたります。そのため、授業後の自己学習は復習を中心に行ってください。また、管理栄養士国家試験の過去問を解くなどして、理解が足りないと感じた所は図書館等を利用して調べる等、しっかりと復習しながら授業に臨んでください。