

2025年度 授業コード: 23101600

授業科目	*食品学 I				実務家教員担当科目	-			
単位	2	履修	必修	開講年次	1	開講時期	前期		
担当教員	船越 淳子								
授業概要	<p>食品は植物性や動物性食品など種類が多く、その性質も多岐にわたっている。食品中には、糖質、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルなどの栄養素や、嗜好成分、その他様々な生理機能をもつ成分が存在しており、われわれ人間の生命を保ち、健康な体を維持するのに必要な機能を備えている。</p> <p>本科目は、食品中の栄養成分、嗜好成分、機能性成分について、種類や構造、物理的及び化学的特性について学ぶ。さらに食品の調理・加工における成分の変化や食品成分間の相互作用について理解を深める。</p>								
授業形態	対面授業			授業方法					
学生が達成すべき行動目標									
標準的レベル	<p>食品の働きや分類、さらに食品の栄養成分や機能性、嗜好性に関わる成分や物性について理解し、管理栄養士として必要な食品学の基礎知識を修得することを目標とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品の働き、食品の分類について説明できる。(DP1-2) 2. 食品成分表の構成や内容について説明できる。(DP1-2) 3. 食品の一般成分(水分、炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルなど)の化学構造や特性について説明できる。(DP1-2, DP2-2, DP3-1) 4. 食品の嗜好成分(味、色、香りの成分)の化学構造や特性、食品の褐変について説明できる。(DP1-2, DP2-2, DP3-1) 5. 食品の機能性(食品の機能、保健機能性食品)について説明できる。(DP1-2, DP2-2, DP3-1) 6. おいしさの物理的評価である食品の物性(コロイド、レオロジーなど)について説明できる。(DP1-2, DP2-2, DP3-1) 								
理想的レベル	標準的なレベルの1~6を達成した上で、調理加工や保存等における食品の成分変化や物性変化、食品成分の生体内での作用を理解し詳細に説明できる。								
評価方法・評価割合									
評価方法		評価割合(数値)				備考			
試験		80							
小テスト		20							
レポート									
発表(口頭、プレゼンテーション)									
レポート外の提出物									
その他									
カリキュラムマップ(該当DP)・ナンバリング									
DP1	○	DP2	○	DP3	○	DP4	-	ナンバリング	NT11302J
学習課題(予習・復習)								1回の目安時間(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） 食品に含まれるビタミンの構造と種類、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：食品の褐変反応 加工・貯蔵中の食品の褐変（化学的变化、酵素的変化）について解説する。
第12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13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14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15回	テーマ：食品の物性、まとめ 食品の特性について解説し、総まとめを行う。
テキスト	「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
参考図 書・教材 ／データ ベース・	小テストを実施することで復習の有無や理解度を測る

雑誌等の 紹介	
課題に対 するフィ ードバッ クの方法	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。
学生への メッセー ジ・コメ ント	