

| 科目名          | 担当教員名   | 授業形態 | 単位数 | 資格    | 大学 DP | 学科 DP   | 学習成果    |
|--------------|---|------|-----|-------|-------|---------|---------|
| 食品学総論        | 橋本 博行   | 講義   | 2   | 栄養士必修 | 1,2   | 1,2,3,4 | 1,2,3,4 |
| 授業概要<br>授業目的 | 食品に含まれるさまざまな成分の種類、性質、所在について講義する。具体的には、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、無機質の特徴について解説する。さらに、食品の味、香り、色に関する成分や、食品成分間の反応、食品の物性、官能評価、そして食品成分表の項目等についても講義する。それらの講義を通じて、食品に関する知識を深めることを目的とする。 |      |     |       |       |         |         |
| 到達目標         | 到達目標は、食品に含まれるさまざまな成分の種類、性質、所在について理解し、食事を設計するうえで必要な食品や食品成分の知識を活用できるようになること。  |      |     |       |       |         |         |
| 回            | 学習内容  |      |     |       |       |         |         |
| 1            | 食品学の概要  |      |     |       |       |         |         |
| 2            | 食品成分表   |      |     |       |       |         |         |
| 3            | 食品成分（水分）  |      |     |       |       |         |         |
| 4            | 食品成分（タンパク質、アミノ酸、酵素）   |      |     |       |       |         |         |
| 5            | 食品成分（炭水化物、単糖、オリゴ糖、多糖類、食物繊維）   |      |     |       |       |         |         |
| 6            | 食品成分（脂質、脂肪酸、生理作用）   |      |     |       |       |         |         |
| 7            | 食品成分（ビタミン）  |      |     |       |       |         |         |
| 8            | 食品成分（無機質、食事摂取基準）  |      |     |       |       |         |         |
| 9            | 嗜好成分および有害成分（色素成分、呈味成分、におい成分）  |      |     |       |       |         |         |
| 10           | 食品物性（コロイド、レオロジー、テクスチャー）   |      |     |       |       |         |         |
| 11           | 官能評価  |      |     |       |       |         |         |
| 12           | 食品成分間反応（酸化、加熱変化、酵素反応、成分間反応）   |      |     |       |       |         |         |
| 13           | 食品の機能性  |      |     |       |       |         |         |
| 14           | バイオテクノロジーと新しい食品   |      |     |       |       |         |         |
| 15           | 食品学総論のまとめ   |      |     |       |       |         |         |
| 予習内容<br>復習内容 | 予習：教科書を使用して、毎回の講義の該当箇所を予習すること。<br>復習：毎回配布する、授業のまとめプリントを使用して、当日の講義内容を復習すること。   |      |     |       |       |         |         |
| 教科書          | 栄養科学シリーズ NEXT 食べ物と健康 食品と衛生「食品学総論第4版」辻英明、海老原清、渡邊浩幸、竹内弘幸 編、株式会社 講談社   |      |     |       |       |         |         |
| 成績評価         | 授業内試験 60%（20%、20%、20%）、レポート 20%、平常点 20%で成績評価を行う。平常点は出席や授業中の提出物等について総合的に評価する。  |      |     |       |       |         |         |
| 実務経験         | 食品メーカーの研究開発部で食品の基礎研究や開発業務の実務経験がある。授業では具体的な事例も含めて講義を行う。  |      |     |       |       |         |         |
| その他<br>特記事項  |   |      |     |       |       |         |         |