

科目名	食品学 Food Science	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（1年前期）	科目区分	講義
担当者	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>学生が食品について科学的に理解し、適切に食品選択できる力を養うことを目的とする。食品を科学的に理解するために、食品に含まれる成分の構造、化学的性質、反応性、物性、機能性について学ぶ。食品の特性や性状変化を食品化学の視点から理解できるようにする。到達目標は学生が日常の食品選びや食品の取り扱いに活用できる実践的な食品力を高めること。栄養士として正しい食品の成分や機能について他者に説明できる力をつけることを目標とする。</p>		
授業概要	<p>食品学総論の内容について、第1章 食品とその働き、第2章 食品の分類と食品成分表、第3章 食品中の一般成分 第4章 食品の物性を順にわかりやすく講義する。また、実際の食品例を紹介して食品学各論の内容も取り入れる。授業で学ぶ食品成分について身近な食品中の成分の構造と機能、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品の違い、食品成分表の使用法や活用法について解説する。氾濫する食品情報に惑わされずに、食品科学の視点から正しく理解して、適切に食品選択できる食品力を身に付け、栄養士として必要な基礎を学ぶ。 【SDGs : 3, 4】 【岐阜学関連の授業回 : ⑤, ⑥, ⑦】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品とその働き ② 食品の成分と分類 ③ 食品の分類と食品成分表 ④ 食品中の水分 ⑤ 食品中のタンパク質・ペプチド・アミノ酸 ⑥ 食品中の脂質 ⑦ 食品中の炭水化物・糖質 ⑧ 食品中の炭水化物・食物繊維 ⑨ 食品中のミネラル ⑩ 食品中のビタミン ⑪ 食品中の色素成分 ⑫ 食品中の香気成分 ⑬ 食品中の呈味成分 ⑭ 食品の機能性成分 ⑮ 食品の物性 ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】 授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】 授業で学んだキーワードを説明できるようにしておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	イラスト食品学総論第9版／著：種村安子ほか／出版：東京教学社		
参考書	日本食品標準成分表		