

科目名	食品学総論（卒業必修：栄養士必修：FS 必修：NR・SA 必修）				
授業形態	講義	学年	1		
開講時期	2021 年度 前期	単位数	2		
担当教員	武井 利之				
内容および計画	「食」と「健康」について広い専門知識を身につけるため、食に関わる国内外の情勢、食品の分類と三つの機能、食品の構成成分（水・炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の化学特性や役割及び食品の色・香り・味及び物理的性質について学ぶ。さらに食品成分表の定量値について学ぶ。				
1	食品と分類				
2	食品の水分				
3	食品の炭水化物（単糖類・小糖類）				
4	食品の炭水化物（多糖類）				
5	食品の脂質				
6	食品のアミノ酸・ペプチド				
7	食品のたんぱく質・酵素・核酸				
8	食品のビタミン				
9	食品のミネラル				
10	食品の色				
11	食品の香り				
12	食品の味				
13	食品の物理的性質				
14	食品成分表について				
15	まとめ				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	『コンパクト食品学ー総論・各論ー』	青木正・齋藤文也 編著	朝倉書店	9784254610574	2016
参考書	日本食品成分表 表杉田浩一ほか編集『新版 日本食品学大事典』医歯薬出版 山野善正総編集『おいしさの科学事典』朝倉書店 荒井綜一ほか編『新櫻井総合食品事典』同文書院				
成績評価					
	評価方法				割合(%)
	筆記試験				70
	出席				30
学習到達目標	学生が食品の分類と食品の機能について、また食に関連する環境負荷や日本の食料自給率等について説明で				

	きる。さらに、食品の構成成分の性質や所在について科学的に理解し説明できる。
先修条件	
実務経験	
その他	