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	2023 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　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
2	食品の水分　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
3	食品の炭水化物（単糖類・小糖類）　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
4	食品の炭水化物（多糖類）　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
5	食品の脂質　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
6	食品のアミノ酸・ペプチド　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
7	食品のたんぱく質・酵素・核酸　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
8	食品のビタミン　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
9	食品のミネラル　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
10	食品の色　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
11	食品の香り　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
12	食品の味　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
13	食品の物理的性質　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
14	食品成分表について　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		
15	まとめ　（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）		

教科書

タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
栄養科学シリーズ 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・渡邊治幸・竹内弘幸編	講談社	9784065224670	2021

参考書	新スタンダード栄養・食物シリーズ５「食品学」食品成分と機能性第２版　久保田紀久枝・森次康次郎編 東京化学同人 日本食品成分表

成績評価

評価方法	割合(%)
筆記試験	70
授業で実施する課題	30

学習到達目標	1，学生が食品に関する情勢を理解し説明できる。 2，学生が食品成分（水分・たんぱく質・炭水化物・脂質・ビタミン・無機質）の性質や所在について理解し説明できる。 3，学生が食品の嗜好成分及び有害成分について理解し説明できる。 4，学生が食品成分表で表示する食品成分の分析方法について理解し説明できる。
先修条件	
実務経験	
その他	食品を取り巻く情勢や、食品を構成する成分とその分析方法等、基礎的で大切な知識を習得しましょう。