

科目名	食品学(講義)		科目ナンバー	HN-FA3101-NF		
担当者 (実務経験名)	非常勤講師 長藤 信哉 (薬剤師)					
履修期	1年 後期			卒業単位	必修2単位	
免許・資格	栄養士・フードスペシャリスト・調理師必修					
授業概要	食品の一般成分(水分、炭水化物、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル)、嗜好成分、食品の成分変化や機能性を学ぶことで、食品の特性や食品の利用法について考えるようになる。					
到達目標	知識・理解	(1)食品の一般成分や嗜好成分について説明できる。 (2)食品の成分変化に関する知識を十分にもち、それらに応用することができる。 (3)食品の機能性についての知識を十分にもち、それらを問題解決に応用することができる。				
	思考・判断	食品についての知識やデータを主体的に受け入れ、自ら考え、判断できる。				
	興味・意欲・態度	食品の構成成分に関して深い認識を持つことができる。				
	技能・表現	栄養士実力認定試験において望ましい判定が取れる程度の知識を持つ。				
授業計画	授業内容			事事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション・人間と食品		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	2	食品の成分(A)水分		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	3	食品の成分(B)たんぱく質		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	4	食品の成分(B)たんぱく質		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	5	食品の成分(C)炭水化物		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	6	食品の成分(C)炭水化物		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	7	食品の成分(D)脂質		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	8	食品の成分(D)脂質		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	9	食品の成分(E)ビタミン		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	10	食品の成分(F)ミネラル		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	11	食品の嗜好成分(A)色の成分(B)味の成分		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	12	食品の嗜好成分(C)香りの成分		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	13	食品成分の反応		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	14	食品の機能		教科書の該当部分を読む。事後学習:指定の練習問題を解く。		4
	15	栄養士実力認定試験過去問題の取り組み		①～⑭のテキストやノートの見直し		4
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○	○	○	○	90%
	レポート					
	課題					
	実技					
	受講状況・態度 その他()			○	○	10%
フィードバックの方法	毎回、プリントやテキストの練習問題を指定し、次回の講義の際にフィードバックする。					
教科書	食品学Ⅰ 食品の化学・物性と機能性 改訂第4版(南江堂)編/和泉彦彦、熊澤茂則					
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集(2年時に購入するため、プリントにて対応します)					
アクティブ・ラーニング						
ICT活用	事後学習に利用できるように、本学eラーニング(FWJConline)を用いて、参考資料などを提示する。					
メッセージ・備考	食品成分は栄養士として基本的な知識として必要不可欠なものですので、しっかりと身に付けて下さい。保健機能食品については販売現場での経験を基に講義する予定です。					
関連科目	生化学、食品加工学、食品加工学実習、食品学実験、食品の官能評価・鑑別論					