

講義科目名称： 食品学総論

授業コード： 51201800 51201810

英文科目名称： Introduction to Food Science

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	必修
担当教員			
榎原 周平			
月4、水4			
添付ファイル			

科目の概要	この授業では、食品に含まれる栄養成分の化学的特性について講義する。また食品の嗜好に関わる色、味、香りについて講義する。さらに調理、加工、保存による成分の変化や、食品の機能性についても講義する。
授業の内容	<p>第1回 食と生活、食品の種類と分類 教科書P3～P14を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第2回 食品成分表 教科書P15～P22を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第3回 食品の成分：水分 教科書P25～P29を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第4回 食品の成分：炭水化物 教科書P30～P42を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第5回 食品の成分：タンパク質 教科書P43～P55を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第6回 食品の成分：脂質 教科書P56～P64を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第7回 食品の成分：ビタミン 教科書P65～P73を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第8回 食品の成分：無機質 教科書P74～P78を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第9回 食品の成分：嗜好成分① 教科書P79～P109を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第10回 食品の成分：嗜好成分② 教科書P79～P109を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第11回 食品の成分：有害成分 教科書P110～P118を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第12回 食品成分間反応① 教科書P121～P146を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第13回 食品成分間反応② 教科書P121～P146を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第14回 食品の機能性① 教科書P149～P174を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第15回 食品の機能性② 教科書P149～P174を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品成分の化学的特性について理解できる。</li> <li>食品の調理、加工、保存による成分の変化について理解できる。</li> <li>食品の機能性について理解できる。</li> </ul>
授業の方法	授業形態は講義形式である。 小テストを実施する。
成績評価の方法	定期試験（50％）、小テスト（40％）、授業への参加態度（10％）により評価する。
教科書・テキスト	「食品学－食品成分と機能性－」、久保田紀久枝、森光康次郎/編、東京化学同人
参考書	「食品学総論 第3版」、辻英明、海老原清、渡邊浩幸、竹内弘幸/編、講談社
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	教科書の該当する部分を読み、予習・復習をしておくこと。
履修上の留意事項	
オフィスアワー	月・水・木曜日、12時～13時