

22102 食品学Ⅰa、b Food Science I		1 年次～ 前期 2 単位													
担当者	川上 美智子	履修可能学科	F必												
		関連資格	教職・管理・栄養(F)												
サブタイトル	個々の食品の科学														
授業内容 ・ ねらい	<p>生物は外界から物質やエネルギーを取り入れ、生命活動を営んでいます。人間の生命と健康の源も適切な食物摂取と規則正しい食生活にあります。すなわち、われわれが日常口にしている500種にのぼる食品は、体内で「栄養」「嗜好」「生体調節」の機能、役割をもっており、それらを適切に組み合わせることで健康は維持されています。本講義では、献立の食材となる食品についての成分的理解を深めることを目的に、食品成分の分類、成分表とその利用、個々の食品の起源、成分的特性（栄養、調理加工性）について解説し、食品を文化と科学の視点で捉える力を養います。栽培植物の根、茎、花蕾、種子を利用する植物性食品と家禽・家畜の骨格筋、卵、乳や魚肉などの動物性食品を扱います。</p>														
授業計画	<table border="0"> <tr> <td>1. 食品の種類と分類</td> <td>10. 果実類</td> </tr> <tr> <td>2～4. 五訂増補日本食品標準成分表について</td> <td>11. きのこと類、藻類</td> </tr> <tr> <td>5. 植物性食品の科学 穀類</td> <td>12. 動物性食品の科学 食肉類</td> </tr> <tr> <td>6. 豆類</td> <td>13. 卵類</td> </tr> <tr> <td>7. イモ類、種実類</td> <td>14. 乳類</td> </tr> <tr> <td>8～9. 野菜類</td> <td>15. 魚介類</td> </tr> </table>			1. 食品の種類と分類	10. 果実類	2～4. 五訂増補日本食品標準成分表について	11. きのこと類、藻類	5. 植物性食品の科学 穀類	12. 動物性食品の科学 食肉類	6. 豆類	13. 卵類	7. イモ類、種実類	14. 乳類	8～9. 野菜類	15. 魚介類
1. 食品の種類と分類	10. 果実類														
2～4. 五訂増補日本食品標準成分表について	11. きのこと類、藻類														
5. 植物性食品の科学 穀類	12. 動物性食品の科学 食肉類														
6. 豆類	13. 卵類														
7. イモ類、種実類	14. 乳類														
8～9. 野菜類	15. 魚介類														
教科書 参考書	教) 『五訂増補日本食品標準成分表』 (医歯薬出版株式会社)、『食品学－食品成分と機能性－』 (東京化学同人)														
評価方法	出席状況とテストで評価														
事前準備学習 履修条件等															