

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食品学 I [Food Science I]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	300900	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	1年次
教員氏名	中瀬 昌之			学位授与の方針 との関連	DP1(2)		
授業概要	<p>この授業では、食品の一次機能、二次機能、三次機能成分についての特徴や化学的性質を中心に、食品成分の相互作用や変化、食品の物性などについて修得することを目指します。 食品や食品成分の種類は多様で、個々の食品がそれぞれ栄養学的な性質、色、香り、味、テクスチャーなどの嗜好性に関する性質、ガン、血栓、アレルギーなどの生活習慣病を予防し身体の調子を整える性質など様々な性質をあわせ持つことを理解します。</p>						
関連する科目	この授業の履修と同時期に、「化学概論I、(II)」、「生物化学I、(II)」、「有機化学総論」、「食品基礎実験」などを履修して関連付けておくことが望ましいです。履修後は、「食品学II」、「食品学実験I、II」、「食品機能学」などを履修することが望ましいです。						
授業の進め方と方法	教科書を使用しながら授業を進める。また、必要に応じてスライドを使用して授業を実施する。						
授業計画	第1回 人間と食品 第2回 食品の分類 第3回 食品分析と食品成分表 第4回 水分 第5回 炭水化物の構造と特徴 第6回 炭水化物の性質 第7回 脂質の構造と特徴 第8回 脂質の性質 第9回 たんぱく質の構造と特徴 第10回 たんぱく質の性質 第11回 無機質 第12回 ビタミン 第13回 色素成分、香り成分、味成分 第14回 機能性成分 第15回 食品成分の変化						
授業の到達目標	・食品の一次機能、二次機能、三次機能を担う成分の種類と性質について理解します。 ・食品成分の相互作用や変化、有毒成分などの種類と性質について理解します。【知識・理解の獲得】						
授業時間外の学修	この授業を受講する前に、「食品学I」のテキストを事前に熟読し、次回の講義内容を把握してください。これらの予習には1時間程度必要です。また、授業後はで学んだ内容を振り返り、要点を整理するための復習が1時間程度必要です。						
課題に対する フィードバック	小テストは採点后、返却及び解説をします。定期試験は解説を行います。		評価方法	1)学習意欲(授業中)－10点 2)小テスト－10点 3)試験－80点			
テキスト	食品学 I 中山 勉 編著(南江堂)						
参考書	・水品ら著「食品学I 食べ物と健康—食品の成分と機能を学ぶ」羊土社 (2015)・菅原、福澤編、青柳ら著「食品学I」建帛社 (2005)						
備考	食品開発科学科の教職理科教科に関する専門科目指定となっています。						