

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	管理栄養学科		
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	竹之山 慎一			学位授与の方針 との関連	DP1(1)		
授業概要	<p>管理栄養士養成のカリキュラムにおける食品学の置かれている位置を知り、その上で食品中に含まれる各種主要成分や嗜好成分について総論的に述べ理解することを目的とする。また、加工・貯蔵中にこれらの成分がどのように変化するかを学ぶ。さらには食品の機能性・物性さらには官能検査についても理解することを目標とする。食品中に含まれる各種主要成分や嗜好成分について化学的に理解することを到達目標とする「知識・理解」</p>						
関連する科目	食品学 I を受講後に食品学 II・食品学 III・食品学実験・食品加工学実習を履修することが望ましい。						
授業の進め方と方法	<p>毎回の授業にて、パワーポイントによるプレゼンテーションを用いた授業を展開します。授業の全般的に下記の授業計画の項目について講義します。その途中に質問項目を投げかけ、グループディスカッション等にて、学びを深められるようにします。また、適宜授業の進行具合において小テスト、レポート課題等を課します。</p>						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品の主要成分</li> <li>2. 水分</li> <li>3. 炭水化物</li> <li>4. 脂質</li> <li>5. タンパク質</li> <li>6. 酵素</li> <li>7. ビタミン</li> <li>8. 無機質(ミネラル)</li> <li>9. 食物繊維</li> <li>10. 食品の嗜好成分</li> <li>11. 食品成分間の反応</li> <li>12. 食品の機能性</li> <li>13. 食品の物性</li> <li>14. 官能検査</li> <li>15. 機能性食品および特定保健用食品</li> </ol>						
授業の到達目標	食品中に含まれる各種主要成分や嗜好成分について化学的に理解することを到達目標とする「知識・理解」。						
授業時間外の学修	<p>受動的な授業時間内の学習ではせっかく学んだ内容の理解ができず、能動的な授業時間外学修に取り組むことが望まれます。まず基礎学力を向上させるために、「食品学 I」では高校で学んだ社会・国語・英語・数学・理科などに取り組んでください。また食品や栄養のことに各種参考図書、専門図書および新聞等の時事問題の中で出てくる食品学について学び、日頃から食・栄養・健康について情報を収集して下さい。さらには大学での他の基礎科目との関連性なども考え、予習・復習をしっかりとしてください(予習30分程度・復習45分程度)。</p>						
課題に対する フィードバック	小テスト、最終試験は評価後解説を行います。 レポートは評価後、返却及び解説を行います。			評価方法	以下の項目に基づいて評価します。 1) 学習意欲・質疑応答－10点 2) 小テスト・レポート提出－10点 3) 定期試験－80点		
テキスト	食べ物と健康～食品の科学～ 太田英明ら 南江堂						
参考書	日本食品大事典 医歯薬出版株式会社 食品成分表						
備考							