

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026年度	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	食品学Ⅰ					授業形態	講義		
科目コード	300900	単位数	2単位	配当学年	1	実務経験教員		アクティブ ラーニング	○
担当教員名	竹之山 慎一							ICT活 用	○
授業概要	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・理解の獲得】								
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	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。ICTの活用のために、小テストや課題、授業内容のフィードバックをユニバーサルパスポートの授業ツール（クラスプロフィール）を活用して行います。								
授業計画 【第1回】	1. 食品の主要成分（食品中の水分や各種主要栄養成分についてアウトラインを説明します）								
授業計画 【第2回】	2. 水分（食品中の水分について説明し、保存性や栄養価、硬さなどについて説明します）								
授業計画 【第3回】	3. 炭水化物（食品中の炭水化物について説明し、消化性や栄養価などについて説明します）								
授業計画 【第4回】	4. 脂質（食品中の脂質について説明し、カロリーや栄養価などについて説明します）								
授業計画 【第5回】	5. タンパク質（食品中のタンパク質について説明し、栄養価やアミノ酸バランスなどについて説明します）								
授業計画 【第6回】	6. 酵素（食品中の酵素について説明し、酵素の働きや種類などについて説明します）								
授業計画 【第7回】	7. ビタミン（食品中のビタミンについて説明し、種類や栄養価などについて説明します）								
授業計画 【第8回】	8. 無機質（ミネラル）（食品中のミネラルについて説明し、種類や栄養価などについて説明します）								
授業計画 【第9回】	9. 食物繊維（食品中の食物繊維について説明し、消化性や体内での働きなどについて説明します）								
授業計画 【第10回】	10. 食品の嗜好成分（食品中の嗜好成分について説明し、種類や栄養価などについて説明します）								

授業計画 【第11回】	11. 食品成分間の反応（食品中の成分間反応について説明し、種類や栄養価などについて説明します）
授業計画 【第12回】	12. 食品の機能性（食品中の一時機能、二次機能および三次機能について説明します）
授業計画 【第13回】	13. 食品の物性（食品の物理的性質について説明します）
授業計画 【第14回】	14. 官能検査（食品の官能評価とその方法について説明します）
授業計画 【第15回】	15. 機能性食品および特定保健用食品（食品の機能性表示や特定保健用食品の特徴について説明します）
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。
学位授与の方針 （DP）との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)
授業時間外学習【予習】	【予習】教科書・参考書等を熟読し、講義内容を把握しておくこと（1hr）。
授業時間外学習【復習】	【復習】講義内容や配布資料を確認・復習しておくこと（1hr）。
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・基準	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	