

講義名	食品学基礎			授業形態	
担当教員	竹中 康之	開講期・曜日・時限	前期 火曜日 1時限		
		単位数	2	履修開始年次	2年生

主題と概要

主題：食品の生産・流通・消費に関する問題を、食品学の理論や知識に基づき、自ら考え理解するための土台を作る。

概要：食品ビジネスを学ぶためには、食品にどのような成分が含まれ、それらにどのような特性や機能があるかを学ぶ必要がある。この講義では、食品成分に関する化学的・物理的・生物学的特性や成分の変遷などの基礎を、実際の食品を例示しながら解説する。また、栄養のみでなく、嗜好的に「おいしく」食べられるため、食品成分の持つ役割も重要となる。そこで、食品の味、色、香り、テクスチャー等とおいしさとの関連性についても解説する。

到達目標

- 食品成分の化学的・物理的・生物学的特性、調理や加工などに伴う変化を説明することができる。
- 日本食品標準成分表の見方を理解し、活用することができる。
- 食品の機能について正しく理解し、食品ビジネスにどのように貢献するかを考えることができる。

提出課題

確認問題演習（各授業）
小テスト（2回）

課題（レポートや小テスト等）に対するフィードバックの方法

確認問題演習の結果について、全体へ共有すべき点があれば、次の授業でコメントする。小テストは、その都度解説する。

評価の基準

到達目標の各項目の理解度を、授業への参加状況・確認テスト・小テスト（50%）と定期試験（50%）により評価する。

履修にあたっての注意・助言他

授業ごとに予習、復習する内容を提示するので、自分で取り組むこと。これらの内容も小テスト、定期テストに含む。また、質問があれば返答する。

授業中の私語、スマートフォンやパソコンなどの操作等、授業と関係のない行動は認めない。

教科書

.使用しない。

参考図書

.イラスト 食品学総論 <第9版>.	江藤義春 他	東京大学	2420	784808260828
.オールガイド食品成分表 2025.	実教出版編集部	実教出版	990	4407365056

その他

授業計画

- 食品の機能の概観、食料と環境問題、食品の種類
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分表の構成と内容、食品成分の構造と機能 (1)水分
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (2)炭水化物
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (3)たんぱく質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 小テスト1回目と解説、食品成分の構造と機能 (4)脂質1
予習内容：第1回～4回目の授業内容についてテスト対策をしておく。（180分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（60分）
- 食品成分の構造と機能 (4)脂質2 (5)ビタミン1 水溶性ビタミン
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (5)ビタミン2 脂溶性ビタミン (6)無機質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (6)ビタミン3 脂溶性ビタミン (7)食品酵素と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (7)食品酵素と品質 (8)食品添加物と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (8)食品添加物と品質 (9)食品の劣化と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (9)食品の劣化と品質 (10)食品の劣化と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (10)食品の劣化と品質 (11)食品の劣化と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (11)食品の劣化と品質 (12)食品の劣化と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (12)食品の劣化と品質 (13)食品の劣化と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (13)食品の劣化と品質 (14)食品の劣化と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・配布プリント・授業ノートを用いて正確な理解に努める。（120分）
- 食品成分の構造と機能 (14)食品の劣化と品質 (15)食品の劣化と品質
予習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（120分）
復習内容：教科書・参考書および授業中に紹介する資料等をベースに予習する。（60分）
定期試験

授業形態（アクティブ・ラーニング）

ア：PBL（課題解決型学習）	イ：反転授業（知識習得の要素を授業外に済ませ、知識確認等の要素を教室で行う授業形態）
ウ：ディスカッション、ディベート	エ：グループワーク
オ：プレゼンテーション	カ：実習、フィールドワーク
キ：その他（A-L型であるけども、以上の項目のいずれにも該当しない場合）	

卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連

本講義は、以下の学部・学科・コースにおけるディプロマポリシーの達成に寄与します。

商学部
供給者と生活者の複眼的視点に立ち、マネジメントの諸問題を解決できる人材を育成します。

経営学科
企業でマネジメントに関する幅広い知識と専門領域で要求される知識・実践的能力を身につけることで、社会に貢献できる学生を育てます。

フードビジネスコース
食品の生産・流通・消費に関する問題を、経営学や食品学の理論や知識に基づき、自ら考えて理解することができる。

双方向授業の実施及びICTの活用に関する記述

実務経験の有無及び活用

実務経験なし

備考