

講義名	教養特講Ⅱ（食品学基礎）（2年生以上）				授業形態	
担当教員	竹中 康之	開講期・曜日・時間		後期 火曜日 3時限		
		単位数	2	履修開始年次	1年生	ナンバリング・コード
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性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特性や成分の変化などの基礎を、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						
・食品成分の化学的な特性、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						
確認シート（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						
確認シートは、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、確認シート・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、各自で取り組むこと。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						
.イラスト 食品学総論 <第9版>.		江藤義春 他		東京教学者	2420	9784808260828
参考図書						
.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	
1. 食品の機能の概略、食料と環境問題、食品の分類 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）	
2. 食品成分表の見方と内容、食品成分の構造と機能① (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）	
3. 食品成分の構造と機能② (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）	
4. 食品成分の構造と機能③ (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）	
5. 小テスト1回目と解説、食品成分の構造と機能④ (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・参考書・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）	
6. 食品成分の構造と機能⑤ (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）	
7. 食品成分と構造の機能⑥ (5)ビタミン2 脂溶性ビタミン (6)無機物 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）	
8. 食品酵素の分類と性質① (1)酵素の分類・性質 (2)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）	
9. 食品酵素の分類と性質② (3)食品加工と酵素 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）	
10. 小テスト2回目と解説、色・香り・味の分類と性質① (1)色 予習内容：第5回～9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・参考書・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）	
11. 色・香り・味の分類と性質② (2)香り 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）	
12. 色・香り・味の分類と性質③ (3)味 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）	
13. 食品成分の変化① (1)炭水化物の変化 (2)たんぱく質の変化 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）	
14. 食品成分の変化② (3)脂質の変化 (4)水分間相互作用 食品機能① (1)食品機能の概念、 (2)機能性食品 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）	
15. 食品機能② (3)食品機能成分、まとも 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。（60分） 復習内容：これまでの授業内容について復習し、テスト対策をしておく。（180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	
この科目は、全学共通科目/教養科目/教養特講に位置づけられている。到達目標を達成することによって、本学学生が「共通して身につけておくべき資質・能力」のうち、「知識を知恵に転換することができる、論理的思考力を持った人材」、「創造力（新しい視点と豊かな発想）を持った人材」となることに寄与する。	
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	
備考	