

科目名 (科目番号)		食品学各論Ⅰ (時間割参照)	教員名 助川 宏子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	1
				曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
				授業形態	講義	オフィスアワー	D309研究室	
授業概要		植物性・動物性食品の分類と成分特性、加工・貯蔵中の変化を体系的に理解し、食品の持つ栄養・嗜好・生体調節機能を科学的根拠に基づき客観的に評価・解説できる専門的視点の習得を目指す。						
目的・目標		目的:食品成分の化学的特性と加工・貯蔵の変化を科学的に理解し、食を客観的に評価する基礎力を養う。 目標:主要成分の構造や性質を正しく説明でき、食品の栄養・嗜好・生体調節機能を論理的に解説できる。						
準備学習		毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること。						
授業計画	回	授業項目		到達目標・学習内容				
	1	食文化・食生活・健康・食糧と環境問題		到達目標：食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から、人間と食の関わりを理解する。 学習内容：食文化の変遷・食生活と健康・食物連鎖と環境問題について学習する。				
	2	植物性食品一穀類(米)		到達目標：米の種類や特徴を理解する。 学習内容：米の種類、成分などを学習する。				
	3	植物性食品一穀類(麦・雑穀)		到達目標：麦・雑穀の種類や特徴を理解する。 学習内容：麦・雑穀の種類、成分などを学習する。				
	4	植物性食品一いも類・砂糖及び甘味料		到達目標：いも類・砂糖や甘味料の種類や特徴を理解する。 学習内容：いも類・砂糖や甘味料の種類、成分などを学習する。				
	5	植物性食品一豆類		到達目標：豆類の種類や特徴を理解する。 学習内容：豆類の種類、成分などを学習する。				
	6	植物性食品一種実類		到達目標：種実類の種類や特徴を理解する。 学習内容：種実類の種類、成分などを学習する。				
	7	植物性食品一野菜類①		到達目標：緑黄色野菜、葉野菜類の種類や特徴を理解する。 学習内容：緑黄色野菜、葉野菜類の種類、成分などを学習する。				
	8	植物性食品一野菜類②		到達目標：根菜類、果菜類の種類や特徴を理解する。 学習内容：根菜類、果菜類の種類、成分などを学習する。				
	9	第1回～第8回までのまとめ		到達目標：第1回から第8回までの講義内容の振り返りを行う。 学習内容：第1回から第8回までの中間テストを実施し、理解度を確認する。				
	10	植物性食品一果実類①		到達目標：果実類の種類や特徴を理解する。 学習内容：果実類の種類、成分などを学習する。				
	11	植物性食品一きのこ類・藻類		到達目標：きのこ類と藻類の種類や特徴を理解する。 学習内容：きのこ類と藻類の種類、成分などを学習する。				
	12	動物性食品一食肉類		到達目標：食肉類の種類や特徴を理解する。 学習内容：食肉類の種類、成分などを学習する。				
	13	動物性食品一魚介類		到達目標：魚介類の種類や特徴を理解する。 学習内容：魚介類の種類、成分などを学習する。				
	14	動物性食品一乳類		到達目標：乳類の種類や特徴を理解する。 学習内容：乳類の種類、成分などを学習する。				
15	動物性食品一卵類		到達目標：卵類の種類や特徴を理解する。 学習内容：卵類の種類、成分などを学習する。					
成績評価の方法・基準		対面時：課題(30%)＋小テスト(20%)＋中間・期末試験(50%) オンライン時：授業内小テスト(50%)＋課題(50%)						
教科書		イラスト食品学各論 八訂日本食品成分表 2026 (総論で購入済み)			北越香織著者代表(著者他8名) 香川明夫 監修		株式会社 東京教学社 女子栄養大学出版部	
参考図書		新編第2版 標準食品学各論[食品学Ⅱ]			澤野 勉・高橋幸資 編		医歯薬出版(株)	
教員からのメッセージ		食品学は管理栄養士・専門職としての土台となる重要な科目です。単なる暗記ではなく、日々口にする食品を「科学の視点」で捉える楽しさを実感してください。基礎から丁寧に解説し、実践的な知識の習得を支援します。オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知いたします。						