

CP-6-Ⅲ-06	<b>食品栄養学</b>	第 6 学年	前期 選択	1 単位
<b>担 当 者</b>	上野 美保			
<b>一 般 目 標 (GIO)</b>	食品の特性、機能性について学習し、食品と栄養との関連についての知識を修得する。			
<b>到 達 目 標 (SBOs)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスのとれた食品を摂取するための分類について説明できる。</li> <li>・食品の主要成分と栄養価について説明できる。</li> <li>・食品の特性や機能について説明できる。</li> <li>・特別用途食品、保健機能食品の特性と用途について説明できる。</li> </ul>			
<b>受 講 心 得・ 準 備 学 習 等</b>	多様な食品が入手できる現代社会において、様々な情報に惑わされず、自分にとって望ましい食べ方を実践するために、食材を選択する能力を身につけるよう心がける。			
<b>事 後 学 習・ 復 習 等</b>	配布資料をもとに復習を行い、日々の食生活に学んだことを取り入れ実践を通して、健康を保持・増進に努める。			
<b>オフィスアワー</b>	講義終了後に教室にて質問を受け付ける。			

### 授業の形式と各回の内容

授業の形式		講義
回	項 目	内 容
1	人間と食品	食生活の時代的变化、食生活と健康維持・管理、食料と環境問題
2	食品の分類	食品の分類、食事バランスガイドでバランス度チェック、食品成分表の理解
3	食品の機能性と食品表示	食品の機能性、一次機能(栄養機能)、二次機能(感覚機能)、三次機能(生体調節機能)、食品表示
4	食品の一次機能	栄養素を供給する機能(たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、無機質、水)
5	食品の二次機能	食べ物のおいしさにかかわる機能(色・味・香り・テクスチャー)
6	食品の三次機能	生体調節機能
7	食品の特性 1	穀類の特性、イモ類
8	食品の特性 2	野菜類、果実類
9	食品の特性 3	食肉類、魚介類
10	食品の特性 4	豆類、種実類、きのこ類、藻類
11	食品の特性 5	乳及び乳製品、卵類
12	食品の特性 6	微生物利用食品
13	総括	試験

<b>成績評価の方法</b>	レポート、試験により総合的に評価する。
<b>成績評価の基準</b>	試験(90%) レポート(10%)
<b>教科書</b>	使用しない。(必要に応じてプリント、パワーポイント等を使用する)
<b>参考書など</b>	池田清和・柴田克己 編 「食べ物と健康1」第3版 (化学同人) 田主澄三・小川 正 編 「食べ物と健康2」 (化学同人) 辻 英明・海老原 清・渡邊浩幸・竹内弘幸/編 「食品学総論」第3版 (講談社) 小西洋太郎・辻 英明・渡邊浩幸・細谷圭助/編 「食品学各論」第3版 (講談社)