



第 1 回	テーマ：食品の働きならびに食品の分類 食品の働き、食品の分類等について解説する。
第 2 回	テーマ：食品成分表 食品成分表の構成と内容について解説する。
第 3 回	テーマ：食品の主要成分（水分） 食品に含まれる水分の特性とその働きについて解説する。
第 4 回	テーマ：食品の栄養成分（炭水化物） 食品に含まれる炭水化物の構造と種類、その特性等について解説する。
第 5 回	テーマ：食品の栄養成分（脂質の種類と構造） 食品に含まれる脂質の構造と種類、その特性等について解説する。
第 6 回	テーマ：食品の栄養成分（脂質の変化、油脂の化学的特性、脂質の栄養性） 脂質の変化ならびに油脂の化学的性質と栄養性について解説する。
第 7 回	テーマ：食品の栄養成分（たんぱく質） 食品に含まれるたんぱく質の構造と種類、その特性等について解説する。
第 8 回	テーマ：食品の主要成分（ビタミン） 食品に含まれるビタミンの構造と種類、その特性等について解説する。
第 9 回	テーマ：食品の主要成分（ミネラル） 食品に含まれるビタミンの構造と種類、その特性等について解説する。
第 10 回	テーマ：食品の嗜好成分（色の成分） 食品の二次機能物質である色素の構造と種類、その特性や食品の褐変について解説する。
第 11 回	テーマ：食品の褐変反応 加工・貯蔵中の食品の褐変（化学的变化、酵素的変化）について解説する。
第 12 回	テーマ：食品の嗜好成分（香気成分） 食品の二次機能物質である香気成分の構造と種類、その特性等について解説する。
第 13 回	テーマ：食品の嗜好成分（呈味成分） 食品の二次機能物質である味覚成分の構造と種類、その特性等について解説する。
第 14 回	テーマ：食品の機能性成分 食品の機能や保健機能食品について解説する。
第 15 回	テーマ：食品の物性、まとめ 食品の特性について解説し、総まとめを行う。
テキスト	イラスト「食品学総論 第 9 版」 東京教学社
参考図書・ 教材／データ ベース・ 雑誌等の紹介	「日本食品成分表（八訂）2024」 「栄養科学 イラストレイテッド 食品学Ⅰ」 羊土社 「食品学Ⅰ 食品成分とその機能を正しく理解するために」 化学同人
課題に対する フィード バックの方法	小テストを実施することで復習の有無や理解度を測る
学生へのメッセージ・ コメント	食品学Ⅰは、食に携わる者として必要不可欠な基礎知識であり、学習内容は広範囲にわたります。そのため、授業後の自己学習は復習を中心に行って下さい。また、管理栄養士国家試験の過去問を解くなどして、理解が足りないと感じた所は図書館等を利用して調べる等、しっかりと復習しながら授業に臨んでください。

2025 年度 授業コード：23101600

