

日本工学院八王子専門学校		開講年度	2019年度（平成31年度）		科目名	食品化学	
科目基礎情報							
開設学科	応用生物学科		コース名			開設期	後期
対象年次	2年次		科目区分	必須		時間数	30時間
単位数	2単位		授業形態	講義			
教科書/教材	①「最新食品学-総論・各論-」講談社、②授業で配布するレジュメ・プリント資料						
担当教員情報							
担当教員	森内 寛			実務経験の有無・職種	無		
学習目的							
炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン等の食品に含まれる化学物質の性質と利用に関する知識を身につけ、食品とは何かの本質的な問いに関して学ぶ。既に履修済みである物質の生化学の内容と食品分析の内容を発展させ、同時期に開講される生理学とも連動する形で物質から見た食品の位置づけに対して理解を深めるものとする。							
到達目標							
食品を形成する各化学物質の性質を理解する。栄養生理学の基礎を理解する。							
教育方法等							
授業概要	食品の成分と栄養学の基礎を理解する。 講義と問題演習(小テスト)により、理解度を高め、中級バイオ試験問題レベルが理解できるようにする。						
注意点	毎回、簡単な確認テストを行う。定期試験問題はかなりの部分を確認テストから出題する。 特に中級バイオ試験の問題からも出題するので学習しておくこと。 授業時数の4分の3以上出席しない者は定期試験を受験することができない。						
評価方法	種別	割合	備 考				
	試験・課題	80%	授業内容の理解度を確認するために実施する				
	小テスト	10%	授業内容の理解度を確認するために実施する				
	平常点	10%	積極的な授業参加度、授業態度によって評価する				
授業計画（1回～8回）							
回	授業内容		各回の到達目標				
1回	導入		食物の機能、日本人の食生活と健康について理解する				
2回	炭水化物		糖類の分類と性質、糖質の消化吸収と代謝について理解する				
3回	脂質①		脂質の分類と性質、脂質の働きについて理解する				
4回	脂質②		脂質の消化吸収、代謝について理解する				
5回	タンパク質とアミノ酸①		タンパク質の役割、アミノ酸の構造と性質、タンパク質の構造について理解する				
6回	タンパク質とアミノ酸②		酵素、食品とタンパク質、タンパク質の消化吸収と栄養について理解する				
7回	ビタミン		脂溶性ビタミン、水溶性ビタミンについて理解する				
8回	まとめ		全体のまとめ				
9回							
10回							
11回							
12回							
13回							
14回							
15回							