

科目名	食品機能学					開講 キャンパス	神 埼
担当者	安 田 みどり						
開講年次	2	開講期	前期	単位数	2	必修・選択	選 択
授業の概要 及びねらい	食品は栄養的特性に関わる一次機能、嗜好的特性に関わる二次機能の他に、生理調節機能ともいべき三次機能を持っている。特に、食品の三次機能には、生活習慣病の予防や改善への期待が持たれている。本講義では食品成分の機能特性を説明し、食品成分と食品機能に関する基礎的知識を解説する。						
授業の 到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品の機能（一次、二次、三次）について説明ができる。 2. 各食品に含まれる成分の特性について理解できる。 3. 機能性食品がどのように活用されているかについて関心を持つ。 4. 一般に市販されている“サプリメントや健康食品（いわゆる健康食品）”の問題点について指摘できる。 5. 加工食品の栄養表示について関心を持つ。 						
学習方法	講義、確認テスト						
テキスト及 び参考書等	「食品学－食品成分と機能性－」久保田紀久枝・森光健次郎（東京化学同人）						
評価基準・方法	到達目標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	◎	◎				90	
小テスト等	◎	○	○			10	
宿題・授業外レポート							
授業態度							
受講者の発表							
授業への参加度							
その他							
合計							100
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	食品の機能性について						
第 2 週	植物性食品の機能①（穀類）						
第 3 週	植物性食品の機能②（いも類・豆類）						
第 4 週	植物性食品の機能③（種実類・野菜類）						
第 5 週	植物性食品の機能④（果実類）						
第 6 週	植物性食品の機能⑤（キノコ類・藻類）						
第 7 週	動物性食品の機能①（食肉類）						
第 8 週	動物性食品の機能②（乳類・卵類）						
第 9 週	動物性食品の機能③（魚介類）						
第 10 週	香辛料の機能						
第 11 週	栄養機能食品						
第 12 週	特定保健用食品						
第 13 週	特別用途食品						
第 14 週	食品の表示（強調表示等）						
第 15 週	まとめ						
第 16 週	試験						
備 考	授業前には事前学習、授業後は事後学習をしっかりと行い、疑問点等があるときはそのままにせず積極的に教員に聞くようにすること。						