科目区分	専門教育科目	授業科目名	食品学Ⅰ（食品成分の科学）	科目コード	24S401	担当者	池田　光壱	担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科　栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	前期	単位数	2	必修・選択の別	必修
免許・資格要件	栄養士必修								
授業形態	講義	履修条件						教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分
									科目に含めることが必要な事項
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連							

授業の主題	栄養学を学ぶ上で食物に関する知識の修得は不可欠である。食品学Ⅰでは、食品学の基礎を学ぶ。具体的には、食品の成分（水分、栄養成分、嗜好成分、機能性成分等）について、その種類・構造・性質などを学ぶ。加えて、調理、加工、貯蔵における食品中の成分変化について学ぶ。	課題等への対応（フィードバックの方法等）	振り返り問題に取り組んだ後は、結果をクラス全体で共有し、解説を行う。
授業の方法	授業は講義形式で実施する。毎回、授業冒頭に前回授業の振り返りを行う。振り返りはGoogle Workspace for Educationの機能を利用して実施する。振り返りでは、Google Formsで作成した復習問題に取り組む。	アクティブ・ラーニングの実施方法	教員と学生間での直接的なやり取り（書く・話す・発表する等の活動）の中で学生が能動的に学ぶのであれば、それがアクティブラーニングである。したがって、授業中の直接的なやり取りを大切にしている。

回数	授業計画	事前・事後学修
第1回	食品と水（自由水と結合水）	シラバスと教科書を読み、学びの準備をする。
第2回	食品の水分活性（水分活性、中間水分食品）	第1回授業の復習及び第3回の予習
第3回	食品の成分（炭水化物：糖、食物繊維）	第2回授業の復習及び第4回の予習
第4回	食品の成分（炭水化物：単糖類の種類と性質）	第3回授業の復習及び第5回の予習
第5回	食品の成分（炭水化物：少糖類の種類と性質）	第4回授業の復習及び第6回の予習
第6回	食品の成分（炭水化物：多糖類の種類と性質）	第5回授業の復習及び第7回の予習。
第7回	食品の成分（脂質：脂質の性質、分類の理解）	第6回授業の復習及び第8回の予習
第8回	食品の成分（脂質：複合脂質の種類と性質）	第7回授業の復習及び第9回の予習

回数	授業計画	事前・事後学修
第9回	食品の成分（脂質：誘導脂質の種類と性質）	第8回授業の復習及び第10回の予習
第10回	食品の成分（タンパク質：アミノ酸の種類と性質）	第9回授業の復習及び第11回の予習
第11回	食品の成分（タンパク質：タンパク質の構造と性質）	第10回授業の復習及び第12回の予習
第12回	食品の成分（ビタミン：ビタミンの種類と性質）	第11回授業の復習及び第13回の予習
第13回	食品の成分（ミネラル：ミネラルの種類と性質）	第12回授業の復習及び第14回の予習
第14回	食品成分の変化（物理・化学的な要因による変化）	第13回授業の復習及び第15回の予習
第15回	食品成分の変化（物理・化学的な要因による変化）	第14回授業の復習及び全体の復習
		事前・事後学修時間（分／授業1回） 180分／授業1回

教科書［書名／著者名／出版社］	ステップアップ 栄養・健康科学シリーズ4『食品学Ⅰ-食品成分とその機能を正しく理解するために-』／佐藤薫・中島肇／化学同人	受講生へのメッセージ	食品学の理解には、高校で学ぶ化学や生物の基礎知識が大きな助けになるが、高校で化学や生物を履修していない学生や理系科目が苦手な学生にも配慮して可能な限り分かり易く説明する。日頃からスーパーなどに足を運び、旬の食品や多種多様な食品に触れる機会をつくること。また、生鮮食品ならびに加工食品の表示についても意識して見るように心がける。
参考書［書名／著者名／出版社］	自身の学習に役立つものであれば何でも良い。例えば、食品学、食品機能学、食品貯蔵学、食品物性学、食品衛生学、調理学、基礎栄養学、応用栄養学、生化学に関するものは参考になる。		

評価基準																			
		学修成果の大分類	学修成果の中分類［10の力］	学修成果の配点比率（%）	評価方法の配点比率（%）						学修成果の小分類			尺度				
					定期試験	臨時試験	提出物	発表内容	受講態度	実習評価	学修成果の到達目標	修得する能力	評価方法／評価指標	レベル５（Ｓ：100～90%）	レベル４（Ａ：89～80%）	レベル３（Ｂ：79～70%）	レベル２（Ｃ：69～60%）	レベル１（Ｆ：59%以下）
観点	尽心	態度・志向	①学習意欲															
			②規律性															
	創造	知識・技能	③知識	100	100						食品学Ｉの学習内容に関して、正しい知識に基づいて説明することができる。	(主)知識・理解／技能 (他)関心・意欲・態度／思考・判断・表現	筆記試験／得点	能動的に学び、学習内容を正しく理解し、知識として十分に定着している。修得した知識を適切に運用できる。	能動的に学び、学習内容を正しく理解し、知識として定着している。修得した知識を適切に運用できる。	能動的に学び、学習内容を理解し、ある程度知識として定着している。修得した知識は適切に運用できる。	能動的に学び、学習内容を理解し、限定的に知識として定着している。修得した知識は適切に運用できる。	受動的な学修態度であり、学習内容を理解できておらず知識として定着していない。
			④技能															
		思考・判断	⑤情報活用能力															
			⑥課題解決力															
		表現	⑦言語活用能力															
			⑧コミュニケーション力															
	実践	行動・応用	⑨主体性															
			⑩協働性															
合計				100	100													