

基礎事項	チェック項目	チェック内容	学生記入欄(自己判定し、該当欄に○)		
			A	B	C
水分	水分活性 水分活性と食品保蔵	<ul style="list-style-type: none"> 水分活性の定義を説明できること。 自由水と結合水を説明できること。 水分活性の調整と食品保蔵の関係を説明できること。 			
糖質	糖の分類 糖類の消化と吸収 血糖値の調節 食品中の糖類	<ul style="list-style-type: none"> 単糖、オリゴ糖、多糖の構造的違いが説明できること。 D-グルコースの構造式をハワースの透視式で記載できること。 アミラーゼの作用について説明できること。 膜消化について説明できること。 グルコースの能動輸送について説明できること。 インスリンの役割について説明できること。 解糖と糖新生について説明できること。 デンプンの構造について説明できること。 デンプンの糊化と老化について説明できること。 ゲル化の意味を説明できること。 ペクチン、セルロース、キチン、キチンの構造的特徴を説明できること。 			
タンパク質	食品タンパク質 タンパク質の消化と吸収 タンパク質の栄養評価	<ul style="list-style-type: none"> ヒトの必須アミノ酸の種類を説明できること。 鶏卵、牛乳、大豆、小麦の主要タンパク質について説明できること。 ラクtofエリン等の機能性ペプチドをいくつか挙げて説明できること。 胃、膵臓、小腸とそれらに対応するタンパク質分解酵素を説明できること。 酵素のエンド型とエキソ型を説明できること。 制限アミノ酸を説明できること。 生物価を説明できること。 アミノ酸スコアの説明できること。 			
脂質	脂質 消化と吸収 食品と脂質	<ul style="list-style-type: none"> 脂質の分類として単純脂質、複合脂質、誘導脂質が定義できること。 トリグリセリドの消化・吸収プロセスが説明できること。 トリグリセリドのリパーゼによる加水分解が説明できること。 脂肪の動員について説明できること。 コレステロールの生理作用を説明できること。 脂肪酸の構造と融点の関係を理解していること。 必須脂肪酸の名称と機能を説明できること。 脂質の自動酸化について説明できること。 乳化、ケン化、過酸化物質について理解できること。 			
その他の食品成分	ビタミン 香辛料 食物繊維 茶の機能成分	<ul style="list-style-type: none"> ビタミンの定義を説明できること。 代表的な水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンを挙げられること。 代表的なビタミンの生理作用を説明できること。 代表的な香辛料の化学式構造上の特徴が説明できること。 香辛料の生理作用を説明できること。 代表的な動植物性食物繊維を説明できること。 食物繊維の生理作用を説明できること。 カフェイン、カテキン類の化学式の構造上の特徴を説明できること。 カフェイン、カテキン類の生理作用を説明できること。 			
食品と健康	食物アレルギー 食事と寿命	<ul style="list-style-type: none"> 5大アレルギー食品を挙げることができること。 アレルギーの発症メカニズムを説明できること。 アレルゲンタンパク質の構造的特徴を説明できること。 特定保健用食品を説明できること。 長寿と食品成分の関係を説明できること。 日本食の長所と短所を説明できること。 			