

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年	1	4	必修
担当教員			
西田 江里			

講義概要	食品に含まれる各種成分について化学的性質や栄養素としての働き、特性を理解し、食品に起こる変質として変質を防止するための方法を学ぶ。 また、大きく変化しつつある食環境について、食品の生産・消費・輸入・流通を通して学んでいく。		
授業計画	概論	食品学を学ぶ意義 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	食品の種類	栄養素・生産様式・用途別の分類 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	食品の主成分	水分と水分活性 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	食品の主成分	炭水化物の種類 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	食品の主成分	脂質の種類 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	食品の主成分	脂質の酸化 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	食品の主成分	タンパク質の種類、変性 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	食品の主成分	ビタミンの種類と機能 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	食品の主成分	無機質の種類と機能 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	嗜好成分	色素成分 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	嗜好成分	味覚成分、香気成分 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：専門用語の意味を理解しておく	
	食品成分表	成分表の使用目的と使用方法 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	植物性食品 ①	穀類（米・小麦） 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	植物性食品 ②	穀類（とうもろこし・その他の穀類） 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	植物性食品 ③	いも類およびでんぷん類（じゃがいも・さつまいも） 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	植物性食品 ④	いも類およびでんぷん類（その他のいも類） 学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む	
	植物性食品 ⑤	豆類（大豆・小豆・その他の豆類）	

植物性食品 ⑥	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>種実類（ナッツ類・種子類）、野菜類（葉菜類、茎菜類）</p>
植物性食品 ⑦	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>野菜類（根菜類、果菜類、花菜類）、果実類</p>
植物性食品 ⑧	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>きのこ類、藻類</p>
動物性食品 ①	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>魚介類</p>
動物性食品 ②	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>食肉類</p>
動物性食品 ③	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>卵類、乳類</p>
油脂・嗜好 品	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>油脂類（植物油脂と動物油脂）、嗜好飲料類</p>
調味料	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>調味料および香辛料類、調理加工食品類</p>
食品の変質 ①	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>変質の種類、防止方法（物理的処理法）</p>
食品の変質 ②	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>防止法（細菌学的処理法、化学的処理法、総合的処理法）</p>
生産と消費 ①	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>食品の消費の変化</p>
生産と消費 ②	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>食品の消費および輸入の変化</p>
食品の流通	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p> <p>食品の流通と価格</p>
	<p>学習課題 復習：配布プリントをまとめ、教科書を再度読む 予習：事前配布のプリントに取り組む</p>
授業形態	講義
評価の観点、評価 手段・方法、評価 比率	<p>①食品の成分を理解する ②食品の特徴と性質を理解する ③食品の変質を理解する ④食品の保存方法を理解する ⑤食品の生産・消費・輸入・流通について理解する</p> <p>評価：定期試験や授業への取り組み状況等から総合的に判断する</p> <p>評価手段：定期試験60%、予習レポート15%、小テスト15%、授業中の発言・態度10%</p>
教科書・参考書	<p>テキスト：『製菓衛生師教本 食品学』全国製菓衛生師養成施設協会 編 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』日本菓子教育センター</p> <p>参考書：『日本食品成分表2017』医歯薬出版 『新版 日本食品大事典 電子版付』医歯薬出版</p>
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	授業の前後や授業・実習時間以外（研究室にいる時間）であれば対応できます。 事前に予約していただくと助かります。
備考・メッセージ	