

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	必修
担当教員			
市瀬 尚子			

講義概要	食品添加物の概要、種類、使用方法、その毒性と安全性や個々の添加物の特性などについて学習する。		
授業計画	概要	食品添加物の定義・分類・使用目的 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	
	法規	食品添加物に関する使用規制 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	
	表示	食品添加物の表示基準 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	
	毒性	食品添加物の毒性と安全性 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：専門用語の意味を理解しておく	
	使用量	食品添加物の使用基準 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	
	各論①	保存料・防カビ剤・殺菌料 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	
	各論②	酸化防止剤・漂白剤 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	
	各論③	着色料・発色剤 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	
	各論④	甘味料・調味料 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	
	各論⑤	酸味料・栄養強化剤・香料 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	
	各論⑥	乳化剤・膨張剤・酸化防止剤 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	
	各論⑦	着色料・糊料 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	
	菓子と添加物	菓子やパンに用いられる添加物 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	
	残留	農薬の残留 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	
	残留	動物用医薬品・飼料添加物の残留 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	
授業形態	講義		
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①食品添加物の定義を説明できる ②食品添加物の種類と使用方法を説明できる ③食品添加物の表示基準を説明できる ④食品添加物の毒性を説明できる ⑤食品添加物の安全性を理解し、説明できる 單元ごとに行う小テストと授業に取り組む態度で評価する 小テスト（80%）、授業への参加意欲（20%）		
教科書・参考書	テキスト：『製菓衛生師教本 食品衛生学』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 参考書：授業内容に応じてプリントを配布する		
履修条件			

履修上の注意	
オフィスアワー	授業終了後に教室で質問を受け付ける
備考・メッセージ	次回の授業範囲を通読しておくこと