

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品学総論		田中 章男	講義	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修 フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	現在、食品はその種類や量が豊富になっており、健全な食生活を送るためには種々の食品に関する正しい知識を身につける必要がある。本講義では、食品を総論的に解説し、各論のための基礎的知識を習得する。食品に含まれる成分、それらの性質や機能、さらに調理・加工・保存中での変化など、栄養、安全、嗜好などの観点から理解する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品とは	人間と食品、食品の栄養と機能、食品の成分、食品の分類			
2	食品の主要成分（1）	水の化学的・物理的特性、食品中の状態、性質および役割、食品の加熱と冷凍、栄養価			
3	食品の主要成分（2）	炭水化物の構造および分類、炭水化物と人体との関連			
4	食品の主要成分（3）	脂質の種類、構造、性質、脂質と人体との関連			
5	食品の主要成分（4）	タンパク質の構造、分類、性質および人体との関連			
6	食品の微量成分（1）	脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン、ビタミンと人体との関連			
7	食品の微量成分（2）	灰分、多量元素と微量元素の種類および人体との関連			
8	嗜好成分（1）	色素成分（植物性色素、動物性色素）、呈味成分			
9	嗜好成分（2）	香気成分（植物性食品、動物性食品）			
10	成分変化（1）	糖質、脂質・油脂、タンパク質、ビタミンの変化			
11	成分変化（2）	成分相互作用、褐変、酵素的変化、物理的変化			
12	有害成分	動物性食品、植物性食品、微生物由来、アレルゲン			
13	食品の機能性	生体調節機能の分類、機能成分			
14	食品の物性	コロイド、レオロジー、テクスチャー			
15	食品の成分表	食品成分の分析原理、食品成分表の成り立ちと利用法、食品成分表（五訂増補版）			
参 考 書	森田潤司、成田宏史 編「食品学総論-食べ物と健康①-」化学同人 2009 調理師養成教育全書必修編「⑤食品学」(社)全国調理師養成施設協会南江堂 2009				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	非定期的に練習問題を出すので、よく復習しておくこと。				
評価の方法と時期	定期試験での筆記試験、提出物、授業中の態度および出席状況などの総合的評価。				