

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	修了要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修			
学習目標	短期大学士などの学位を有する高度な調理師として活躍するために、食品を総論的に理解し、幅広く専門的な知識を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品学総論で学ぶこと	講義の概要			
2	食品と微生物	食品における微生物と健康との関わり			
3	食品の安全性	安全性の確保、化学物質の安全性評価			
4	食品中の天然有害物質（1）	植物性食品、有害物質の種類			
5	食品中の天然有害物質（2）	動物性食品、有害物質の種類			
6	食品中の変異原・発がん性物質（1）	食物と発がんの関係、変異原・発がん性物質及び分離検出			
7	食品中の変異原・発がん性物質（2）	食品中の抗変異原・抗発がん性物質			
8	食品中の変質（1）	変敗、酵素・化学的活性物質による変質			
9	食品中の変質（2）	酸素による変質、加工・調理時に生成する有害性有機化合物			
10	食品中の有害物質の作用と代謝	異物の体内動態、異物代謝の機構			
11	食物アレルギー	アレルギーとは、食事性アレルギー、アレルギー様食中毒			
12	遺伝子組換え食品	遺伝子組換え食品の概要、種類、表示、検査法、展望			
13	食品添加物の有用性と安全性	指定と基準、安全性、表示、種類			
14	食品中の環境由来有害物質と健康	有機塩素化合物、金属、内分泌かく乱化学物質、放射性物質			
15	食品と行政	食品成分の表示と規格、食品安全上の問題			
参 考 書	資料を配布する。				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	目的意識を持ち、講義で何を学ぶのかをよく理解しておくこと。				
評価の方法と時期	レポート、講義中の態度および出席状況などの総合的評価。				