

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品学各論		田中 章男	講義	2	後期
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、食品の特性を各論的、すなわち、食品の栄養評価、食品の物性、植物性・動物性食品の種類と内容を理解し、より専門的な知識を身につける。さらにPBL(Problem-Based Learning)プログラムにより自己学習を促進する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品学各論で学ぶこと	講義の概要			
2	食品と健康	食生活と生活習慣病、食物摂取による生活習慣病の予防 食品の栄養成分、新しい食品形態			
3	食品の栄養評価（1）	栄養素の化学			
4	食品の栄養評価（2）	エネルギー代謝			
5	食品の栄養評価（3）	栄養価と食事摂取基準			
6	食品と物理	塑性、粘弾性、ダイラタンシー			
7	植物性食品（1）	種類と材料（生産，成分，利用）穀類，イモ類，豆類，種実類			
8	植物性食品（2）	種類と材料（生産，成分，利用）野菜類，果実類			
9	植物性食品（3）	種類と材料（生産，成分，利用）キノコ類，藻類			
10	動物性食品（1）	種類と材料（生産，成分，利用）食肉			
11	動物性食品（2）	種類と材料（生産，成分，利用）牛乳，卵類			
12	動物性食品（3）	種類と材料（生産，成分，利用）魚介類			
13	課題演習（1）	課題の取り組み、計画			
14	課題演習（2）	課題の討論、調査			
15	課題総括	課題別プレゼンテーション			
参 考 書	加藤保子, 中山 勉 編集「食品学Ⅱ-食品分類と利用法」南江堂 2007				
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	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。				