

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	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	ほとんどの食品は植物性あるいは動物性のもの、または、それらによって生産されたもの、さらにそれらを加工および調理したものである。本講義では、食品学総論の内容を進展させ、食品をその材料起源に基づいて分類し、各食品について、それぞれの特性、栄養成分、利用法などについて深い知識を習得し、多様化している現代の食生活に対応できる能力を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品の需要と流通	主要食品の需要の動向および流通			
2	植物性食品（1）	穀類、イモ類、豆類、種実類の成分、性状、保存、加工			
3	植物性食品（2）	野菜類、果実類の成分、性状、保存、加工			
4	植物性食品（3）	キノコ類、藻類の成分、性状、保存、加工			
5	動物性食品（1）	食肉の種類、性状、保存、加工品			
6	動物性食品（2）	牛乳の成分、乳製品の種類、性状、保存、加工			
7	動物性食品（3）	卵類の種類と成分、性状、保存、加工			
8	動物性食品（4）	魚介類の種類、成分、味、死後変化と鮮度判定、加工			
9	油脂食品	植物性油脂と動物性油脂の種類、成分、性状、保存、加工			
10	発酵食品	主な発酵食品の分類、性状、保存、加工			
11	調味料 香辛料 嗜好食品	それぞれの種類と特徴			
12	調理加工食品	各食品の定義、種類、特徴			
13	その他の食品（1）	保健機能食品、特別用途食品、健康食品			
14	その他の食品（2）	遺伝子組換え食品、オーガニック食品			
15	食品の保存法及び加工法	保存原理、各種の加工技術			
参 考 書	森田潤司、成田宏史 編「食品学各論-食べ物と健康-②」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、授業中の態度および出席状況などの総合的評価。				