

科目名	食品学各論（栄養士必修：FS 必修：NR・SA 必修）		
授業形態	講義	学年	1
開講時期	2021 年度 後期	単位数	2
担当教員	武井 利之		
内容および計画	「食」と「健康」について深い専門知識を身につけるため、日本食品成分表の分類に基づき植物性食品（穀類・いも類・豆類・種実類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類）と動物性食品（食肉類・魚介類・乳類・卵類）について各々の食品名と栄養成分の特徴について学ぶ。さらに、発酵食品、新技術による加工食品、バイオテクノロジー応用食品及び食品表示について学ぶ。		
1	植物性食品：穀類		
2	植物性食品：いも類		
3	植物性食品：豆類		
4	植物性食品：種実類		
5	植物性食品：野菜類		
6	植物性食品：果実類		
7	植物性食品：きのこ類・藻類		
8	動物性食品：食肉類		
9	動物性食品：魚介類		
10	動物性食品：乳類		
11	動物性食品：卵類		
12	調味料、香辛料、嗜好性飲料		
13	微生物利用食品		
14	バイオテクノロジー応用食品・新しい食品加工技術		
15	食品表示基準・まとめ		

教科書

タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
『コンパクト食品学』日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）準拠	青木正・齋藤文也 編著	朝倉書店		2016

参考書	日本食品成分表 表杉田浩一ほか編集『新版 日本食品学大事典』医歯薬出版 山野善正編集『おいしさの科学事典』朝倉書店 荒井綜一ほか編『新櫻井総合食品事典』同文書院
-----	---

成績評価

評価方法	割合(%)
筆記試験	70
出席	30

学習到達目標	学生が食品各類等の主要な食品名と食材各種の特徴ならびに調理・加工における食品成分の変化や劣化について説明できる。また、新たな加工・保存技術や食品表示について理解し、該当食品及び表示について説明できる。
先修条件	
実務経験	
その他	