

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	2022 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）について各級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（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
2	植物性食品：いも類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
3	植物性食品：豆類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
4	植物性食品：種実類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
5	植物性食品：野菜類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
6	植物性食品：果実類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
7	植物性食品：きのこ類・藻類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
8	動物性食品：食肉類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
9	動物性食品：魚介類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
10	動物性食品：乳類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
11	動物性食品：卵類（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
12	調味料、香辛料、嗜好性飲料（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
13	微生物利用食品（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
14	バイオテクノロジー応用食品・新しい食品加工技術（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
15	食品表示基準・まとめ（教科書と配布資料内容を復習しノートに整理すること）				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	栄養科学シリーズ 食べ物と健康、食品と衛生 「食品学各論」第4版	小西洋太郎・辻英明・渡邊治幸・細谷圭助 編	講談社	9784065224663	2021
参考書	新スタンダード栄養・食物シリーズ5「食品学」食品成分と機能性第2班 久保田紀久枝・森次康次郎編 東京化学同人 日本食品成分表				
成績評価					
	評価方法				割合(%)
	筆記試験				70
	授業で実施する課題				30

学習到達目標	<p>1, 学生が植物性食品各級の成分化学的特徴と主要な食品名、ならびに調理・加工・保存における食品成分の変化について理解し説明できる。</p> <p>2, 学生が動物性食品各級の成分化学的特徴と主要な食品名、ならびに調理・加工・保存における食品成分の変化について理解し説明できる。</p> <p>3, 学生が調味料・香辛料・嗜好飲料・油脂食品・発酵食品・新たな技術を使用した食品について成分化学的特徴と主要な食品名について理解し説明できる。</p> <p>4, 学生が食品の表示について理解し説明できる。</p>
先修条件	
実務経験	
その他	「食品学総論」で学んだことを基礎として、様々な食品について個々の特徴を学びましょう。