

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 食品学各論 】

教員名【 兼田 憲伸 】

講義No.	授 業 内 容	
	大分類	内容
1	食品の分類と食品の成分	分類の種類 ・生産様式による分類 ・原料による分類 ・主要栄養素による分類 ・食習慣による分類 ・その他の分類
2	植物性食品 穀類①	米の種類・栄養・でんぷんの性質・炊飯の科学
3	植物性食品 穀類②	小麦の種類・栄養・グルテン・加工品
4	植物性食品 穀類③	その他の穀類（その他の麦・とうもろこし・そば他）
5	植物性食品 いも類	じゃがいも・さつまいも・山芋・里芋他
6	植物性食品 豆類	豆類の種類・栄養 大豆の栄養と加工
7	植物性食品 野菜類①	野菜の種類と分類 栄養 調理加工時の栄養成分の変化
8	植物性食品 野菜類②	主要野菜の種類・栄養と含まれる成分①
9	植物性食品 野菜類③	主要野菜の種類・栄養と含まれる成分②
10	植物性食品 その他	種実類・果実類・きのこ類・藻類
11	動物性食品 肉・魚類	肉・魚の種類と栄養 肉・魚の熟成・保存
12	動物性食品 乳類	乳類の種類と栄養 加工品
13	動物性食品 卵類	乳類の種類と栄養 加工品
14	その他食品	油脂・調味料・飲料
15	学期末試験	

到達目標：食品全般の基礎的知識を身につけ、食材に関する興味、感心をもって積極的に捉えるための力を養う。

教科書名【 オールフォト食材図鑑 社団法人全国調理師養成施設協会 】

【 食べ物と健康1 第一出版 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。