

講義名	食品学各論
開講学年	1年生
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	月曜日 1 時間目 木曜日 1 時間目
単位	2 単位

担当教員

兼田憲伸
------

授業の達成目標	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。
授業の概要	各食品の特徴を教科書上のみでなく実物を見ることで知る。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
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	動物性食品 食部性食品
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	アミロース アミロペクチン $\alpha$ 化 $\beta$ 化
3	植物性食品 穀類②	小麦の種類・栄養・グルテン・加工品	グリアジン グルテニン
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）	雑穀
5	植物性食品 いも類	じゃがいも・さつまいも・山芋・里芋他	ヤラピン
6	植物性食品 豆類	豆類の種類・栄養 大豆の栄養と加工	グリシニン
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	カロテン
8	植物性食品 野菜類①	主要野菜の種類・栄養と含まれる成分①	呈味成分

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	旨味成分
10	植物性食品 その他	種実類・果実類・きのこ類・藻類	旨味成分
11	動物性食品 肉・魚類	肉・魚の種類と栄養 肉・魚の熟成・保存	肉基質たんぱく質 筋漿たんぱく質
12	動物性食品 乳類	乳類の種類と栄養 加工品	カゼイン 乳糖
13	動物性食品 卵類	乳類の種類と栄養 加工品	レンネット 乳酸菌
14	その他食品	油脂・調味料・飲料	
15	筆記試験		

事前・事後学習の内容	実際の食品をスーパーなどで見て判別出来るようにしておくことと食材の旬についても知っておく。
成績評価の方法	授業態度10%、出席率10%、テスト80% 評価基準は合計90点以上:S、85~89点:A+、80~84点:A、75~79点:B+、70~74点:B、65~69点:C+、60~64点:C、60点以下:Dとし、Dは不合格とする。 ただし、出席が2/3未満の場合は評価をせず不合格とする。
参考書	食べ物と健康 I 第一出版
教材	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