

科目名 (英)	食品学 (Food Study)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 前期

【授業の学習内容】

食品学の知識は非常に広範囲であり、製菓衛生師国家試験対策に余裕を持って臨むためには、用語をしっかり覚えることが重要となります。単なる国試対策だけでなく、食品を安全に取り扱い、素材の特長を最大限に活かした製菓・製パンのために食品の知識を深めることが必要です。食品成分表の分類に準じ、各食品の成分や栄養、調理特性について学びます。栄養学・衛生学(特に食品衛生学)と重複・連携する知識もあるため、広い視野で勉強に臨むことで他科目との相乗効果が得られます。

※実務者経験:2000~2012年に京都大学医学部付属病院、川越病院にて病院栄養士として献立作成・栄養指導(個人・集団)を担当。2008年度より日本野菜ソムリエ協会 認定講師、2012年より日本健康食育協会 認定講師として、食品の特徴・栄養について講義を担当。2016年4月よりクリニックでの外来栄養指導(主に糖尿病などの生活習慣病)を担当、その他一般市民向けの講演と多数担当し、食品の栄養と健康への貢献を具体的に説明するという経験を多数積む。

【到達目標】

(目標①)食品の構成成分となる基本成分の正しい知識を持つ(7大栄養素と嗜好成分)。

(目標②)食品成分表での分類に準じて系統だてて学び、単一食品に限らず食品群での特長も習得する。

(目標③)製菓衛生師国家試験の形式で考えることに慣れるため、定期的に確認テストを実施、文章の捉え方および考え方の解説も行う。

(目標④)食卓全体で課題とこれからの展望も学び(栄養を損ねない調理、自給率など)、食品への探究を自発的に行動に移す(コンビニやスーパーで食品を手を取るなど)。

授業計画・内容

1回目	食品の条件／食品の種類と成分／水分
2回目	たんぱく質／炭水化物(糖質・食物繊維)／脂質
3回目	ビタミン／無機質／食品成分値・食品成分表(エネルギー計算含む) ★復習プリント配布(次回提出確認)
4回目	★1~3回目確認テスト実施および解説
5回目	嗜好成分(呈色、呈味、香り成分)
6回目	有害成分(アレルギー含む)／食品の成分間反応／食品の分類と特性 ★復習プリント配布(次回提出確認)
7回目	★5~6回目確認テスト実施および解説
8回目	植物性食品:穀物(米、小麦粉、その他穀物、穀物の加工品)
9回目	植物性食品:いも・でんぷん類／砂糖・甘味類 ★復習プリント配布(次回提出確認)
10回目	★8~9回目確認テスト実施および解説
11回目	植物性食品:豆類／種実類／野菜類(前半)
12回目	植物性食品:野菜類／果実類 ★復習プリント配布(次回提出確認)
13回目	★11~12回目確認テスト実施および解説 ★課題 果実・野菜を使ったデザート・パンを1点選択・レポートにする→15回目に提出
14回目	★全体確認テスト実施 および解説
15回目	前期まとめ 復習プリント・確認テストの総復習
準備学習 時間外学習	範囲が非常に広く覚える用語も多いため、授業プリントの復習だけでなく、用語まとめプリントの提出、確認テストでの知識習得を重ね、随時復習を重ねることが大切です。
評価方法	試験点100点満点で評価する

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師教本 下:(一社)全国製菓衛生師養成施設協会
製菓衛生師 全書:日本菓子教育センター

科目名 (英)	食品学 (Food Science)	必修 選択	年次	1		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分 通年 後期

【授業の学習内容】

食品学の知識は非常に広範囲であり、製菓衛生師国家試験対策に余裕を持って臨むためには、用語をしっかり覚えることが重要となります。単なる国試対策だけでなく、食品を安全に取り扱い、素材の特長を最大限に活かした製菓・製パンのために食品の知識を深めることが必要です。食品成分表の分類に準じ、各食品の成分や栄養、調理特性について学びます。栄養学・衛生学(特に食品衛生学)と重複・連携する知識もあるため、広い視野で勉強に臨むことで他科目との相乗効果が得られます。

※実務者経験:2000~2012年に京都大学医学部付属病院、川越病院にて病院栄養士として献立作成・栄養指導(個人・集団)を担当。2008年度より日本野菜ソムリエ協会 認定講師、2012年より日本健康食育協会 認定講師として、食品の特徴・栄養について講義を担当。2016年4月よりクリニックでの外来栄養指導(主に糖尿病などの生活習慣病)を担当、その他一般市民向けの講演と多数担当し、食品の栄養と健康への貢献を具体的に説明するという経験を多数積む。

【到達目標】

(目標①)食品の構成成分となる基本成分の正しい知識を持つ(7大栄養素と嗜好成分)。

(目標②)食品成分表での分類に準じて系統だてて学び、単一食品に限らず食品群での特長も習得する。

(目標③)製菓衛生師国家試験の形式で考えることに慣れるため、定期的に確認テストを実施、文章の捉え方および考え方の解説も行う。

(目標④)食卓全体で課題とこれからの展望も学び(栄養を損ねない調理、自給率など)、食品への探究を自発的に行動に移す(コンビニやスーパーで食品を手を取るなど)。

授業計画・内容

1回目	植物性食品：きのこ類／藻類／ 動物性食品：肉類／魚介類
2回目	動物性食品：卵類／乳類 ★復習プリント配布(次回提出確認)
3回目	★1~2回目確認テスト実施および解説
4回目	油脂類／菓子類
5回目	嗜好飲料類(コーヒー・紅茶等)／調味料および香辛料類 ★復習プリント配布(次回提出確認)
6回目	★4~5回目確認テスト実施および解説
7回目	調理加工食品類／食品微生物応用食品
8回目	機能性食品／食品の変質とその防止 ★復習プリント配布(次回提出確認)
9回目	★7~8回目確認テスト実施および解説
10回目	食品の生産と消費(自給率／遺伝子組み換え食品含む)→ゲノム編集食品にも触れる
11回目	和菓子と食品学 和菓子で使う食材を軸としてこれまでの復習をする(砂糖、米、豆類など)
12回目	洋菓子と食品学 洋菓子で使う食材を軸としてこれまでの復習をする(小麦粉、卵、乳製品、果実)
13回目	製パンと食品学 製パンで使う食材を軸としてこれまでの復習をする(小麦粉、野菜、魚介、肉類など)
14回目	★全体確認テスト実施 および解説
15回目	後期まとめ 復習プリント・確認テストの総復習
準備学習 時間外学習	範囲が非常に広く覚える用語も多いため、授業プリントの復習だけでなく、用語まとめプリントの提出、確認テストでの知識習得を重ね、随時復習を重ねることが大切です。
評価方法	試験点100点満点で評価する

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師教本 下:(一社)全国製菓衛生師養成施設協会
製菓衛生師 全書:日本菓子教育センター