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。

※実務経験:2004年～現在までフリーライターとしてweb、書籍、雑誌などの各種メディアにて健康・栄養関連の記事を執筆。レシピ提供なども行っている。著書は『健康栄養レシピ事典』。

2013～2021年は青森市東青ビジネスサポート協議会にて特産品の商品開発や販売促進などのアドバイザーとして活動。

2017年からは食育・料理教室「たべもの寺子屋」を主宰するなど、さまざまな業務を経験し、現在に至る。

【到達目標】

(目標①)食品の構成成分となる成分の正しい知識を持ち(7大栄養素と嗜好成分)、安全性と嗜好性を保つ知恵も習得する。

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

(目標③)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に入るなど)。

(目標④)覚える用語が多いため授業の最初に前回の復習(チェックテスト)を実施、また、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し文章の捉え方および考え方の解説も行う。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション/食品学とは/一般成分 ①水分
2回目	一般成分②たんぱく質/③炭水化物
3回目	一般成分④脂質/⑤ビタミン/⑥ミネラル
4回目	その他成分①色/②味/③香り/④有害成分
5回目	食品成分の反応/【確認テスト】実施と解説
6回目	前回確認テストの復習/食品の分類と成分表
7回目	植物性食品:穀物(米、小麦)
8回目	植物性食品:穀物(その他穀物、穀物の加工品)/【確認テスト】実施と解説
9回目	前回確認テストの復習/植物性食品:いも・でんぷん類/砂糖・甘味類
10回目	植物性食品:豆類
11回目	植物性食品:種実類/【確認テスト】実施と解説
12回目	植物性食品:野菜類
13回目	植物性食品:果実類
14回目	まとめテスト 実施と解説
15回目	全体の総復習
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

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	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 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。

※実務経験:2004年~現在までフリーライターとしてweb、書籍、雑誌などの各種メディアにて健康・栄養関連の記事を執筆。レシピ提供なども行っている。著書は『健康栄養レシピ事典』。

2013~2021年は青森市東青ビジネスサポート協議会にて特産品の商品開発や販売促進などのアドバイザーとして活動。

2017年からは食育・料理教室「たべもの寺子屋」を主宰するなど、さまざまな業務を経験し、現在に至る。

【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取るなど)。

授業計画・内容

1回目	後期オリエンテーション/植物性食品:きのこ類/藻類/(復習)植物性食品と動物性食品
2回目	動物性食品:肉類/魚介類/卵類
3回目	動物性食品:乳類/【確認テスト】実施と解説
4回目	前回確認テストの復習/油脂類
5回目	菓子類/嗜好飲料類
6回目	調味料および香辛料/調理加工食品類/【確認テスト】実施と解説
7回目	前回確認テストの復習/食品微生物応用食品
8回目	中間まとめテスト 実施と解説
9回目	食品の変質とその防止①
10回目	食品の変質とその防止②/【確認テスト】実施と解説
11回目	前回確認テストの復習/食品表示(機能性食品・アレルギー表示・有機農産物・遺伝子組み換え食品)
12回目	食品表示(栄養成分表示)/【確認テスト】実施と解説
13回目	食品の生産と消費/【確認テスト】実施と解説
14回目	まとめテスト 実施と解説
15回目	全体の総復習
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

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