

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
榎原 周平			
月2、木4			
添付ファイル			

科目の概要	私たちが普段摂取している食品にはどのような成分が含まれ、どのような特徴があるのでしょうか。食品学の総論の方では、炭水化物やビタミン、嗜好成分など各成分の特徴について学びました。この各論では、それらの学修を踏まえて、穀類、肉類、油脂類のように各食品に着目して順に取り上げ、含有成分や栄養的な特性、調理加工に伴う変化について講義をします。
授業の内容	<p>第1回 植物性食品(1)：穀類 シラバスを事前に読んでおくこと。 教科書P177～P183を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第2回 植物性食品(2)：いも類 教科書P183～P186を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第3回 植物性食品(3)：豆類、種実類 教科書P186～P191を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第4回 植物性食品(4)：野菜類 教科書P191～P198を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第5回 植物性食品(5)：果実類 教科書P198～P205を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第6回 植物性食品(6)：きのこ類、藻類 教科書P206～P208を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第7回 動物性食品(1)：食肉類 教科書P209～P219を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第8回 動物性食品(2)：卵類 教科書P219～P223を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第9回 動物性食品(3)：乳類 教科書P224～P230を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第10回 動物性食品(4)：魚介類 教科書P230～P235を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第11回 成分抽出素材、調味料 教科書P236～P249を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第12回 油脂類、香辛料 教科書P250～P262を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第13回 加工食品 教科書P263～P270を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第14回 嗜好飲料と菓子、官能検査 教科書P271～P282を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第15回 まとめ 教科書P177～P282を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の分類について理解できるようになる。 ・各食品の成分の特徴、栄養特性、調理・加工に伴う変化等について理解できるようになる。
授業の方法	【授業形態】 講義形式
成績評価の方法	<p>【評価項目】 定期試験、小テスト、授業参加態度で評価する。</p> <p>【割合】 定期試験70%、小テスト25%、授業参加態度5%</p>
教科書・テキスト	「食品学－食品成分と機能性－」、久保田紀久枝、森光康次郎/編、東京化学同人
参考書	「食品学各論 第3版」、小西洋太郎、辻英明、渡邊浩幸、細谷圭助/編、講談社
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	毎回の講義開始時に前回の講義に関する小テストを行うので、復習をしておくこと。

履修上の留意事項	
オフィスアワー	月・水・木曜日、12時～13時
課題に対する フィードバックの 方法	学内Aポータルを利用する。
実務経験	
その他	