

講義科目名称： 食品学各論

授業コード： 51202000 51202010

英文科目名称： Detailed Study of Food Science

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			
添付ファイル			

科目の概要	この授業では、各食品の含有成分の特徴、栄養特性、調理・加工に伴う変化、機能性等について講義する。		
授業の内容	第1回	はじめに、人間と食料、食生活の変化 シラバスを事前に読んでおくこと。 教科書P1～P4を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第2回	植物性食品(1)：穀類、雑穀類 教科書P5～P19を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第3回	植物性食品(2)：いも類 教科書P19～P23を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第4回	植物性食品(3)：豆類、種実類 教科書P23～P36を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第5回	植物性食品(4)：野菜類 教科書P36～P47を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第6回	植物性食品(5)：果実類 教科書P47～P55を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第7回	植物性食品(6)：きのこ類、藻類 教科書P55～P63を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第8回	動物性食品(1)：食肉類 教科書P64～P76を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第9回	動物性食品(2)：乳類 教科書P76～P87を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第10回	動物性食品(3)：卵類 教科書P87～P94を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第11回	動物性食品(4)：魚介類 教科書P94～P106を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第12回	調味料・香辛料 教科書P107～P120を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第13回	嗜好飲料・油脂食品 教科書P121～P133を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第14回	発酵食品 教科書P134～P145を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	第15回	調理加工食品、食品の表示 教科書P146～P165を読み、専門用語の意味を調べておくこと。	
	定期試験		
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。 ・各食品の含有成分の特徴、栄養特性、調理・加工に伴う変化、機能性等について理解できる。 		
授業の方法	授業形態は講義形式である。 小テストを実施する。		
成績評価の方法	定期試験（50％）、小テスト（40％）、授業への参加態度（10％）により評価する。		
教科書・テキスト	「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		
参考書	「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		
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	教科書の該当する部分を読み、予習・復習をしておくこと。		
履修上の留意事項			
オフィスアワー	水・木曜日、12時～13時		
実務経験			