

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			
木4、金1			
添付ファイル			

科目の概要	この授業では各食品について含有成分の特徴、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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>第12回 調味料・香辛料・嗜好飲料 教科書P107～P124を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>第13回 油脂食品 教科書P125～P133を読み、専門用語の意味を調べておくこと。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の分類について理解できる。</li> <li>・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。</li> </ul>
授業の方法	授業の形態は講義形式である。 小テストを適宜実施し、理解度を確認しながら授業を進める。
成績評価の方法	定期試験（70％）、小テスト（20％）、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	月・水・木曜日、12時～13時
担当教員への連絡	s-ebara@osaka-aoyama.ac.jp