

科 目 名		担 当 者 氏 名	授業形式	単 位	開講時期
食品学各論		田中 章男	講義	2	後期
必修・選択		卒業要件	選択		
		資格要件	栄養士免許必修 栄養教諭二種免許必修 フードスペシャリスト受験資格必修		
学習目標	ほとんどの食品は植物性あるいは動物性のもの、または、それらによって生産されたもの、さらにそれらを加工および調理したものである。本講義では、食品学総論の内容を進展させ、食品をその材料起源に基づいて分類し、各食品について、それぞれの特性、栄養成分、利用法などについて深い知識を習得し、多様化している現代の食生活に対応できる能力を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目		授 業 内 容		
1	食品の需要と流通		主要食品の需要の動向および流通		
2	植物性食品（１）		穀類、イモ類、豆類、種実類の成分、性状、保存、加工		
3	植物性食品（２）		野菜類、果実類の成分、性状、保存、加工		
4	植物性食品（３）		キノコ類、藻類の成分、性状、保存、加工		
5	動物性食品（１）		食肉の種類、性状、保存、加工品		
6	動物性食品（２）		牛乳の成分、乳製品の種類、性状、保存、加工		
7	動物性食品（３）		卵類の種類と成分、性状、保存、加工		
8	動物性食品（４）		魚介類の種類、成分、味、死後変化と鮮度判定、加工		
9	油脂食品		植物性油脂と動物性油脂の種類、成分、性状、保存、加工		
10	発酵食品		主な発酵食品の分類、性状、保存、加工		
11	調味料 香辛料 嗜好食品		それぞれの種類と特徴		
12	調理加工食品		各食品の定義、種類、特徴		
13	その他の食品（１）		保健機能食品、特別用途食品、健康食品		
14	その他の食品（２）		遺伝子組換え食品、オーガニック食品		
15	食品の保存法及び加工法		保存原理、各種の加工技術		
参 考 書		森田潤司、成田宏史 編「食品学各論-食べ物と健康-②」化学同人 2009 加藤保子、中山 勉 編集「食品学Ⅱ-食品の分類と利用法-」南江堂 2008			
学習上の注意（自己学習、学外学習など）		非定期的に練習問題を出すので、よく復習しておくこと。			
評価の方法と時期		定期試験での筆記試験、提出物、授業中の態度および出席状況などの総合的評価。			