

様式 1

授業科目 食品学 I

科目コード番号

【担当教員名】 森田牧朗	対象学年	1	対象学科	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

【概要及び学習目標】

<概略>

健康と生活の満足に食品のはたすべき3機能、栄養、嗜好、生理調整について理解を深める。さらに、食品成分表の分類にそって各種食品について食品を取扱う上で常識として必要な知識を修得する。

<学習目標>

食品についての基本的な知識を学ぶ。化学などの予備知識をこの段階ではあまり前提にしないで、常識的な範囲で理解する。

回数	学習の主題	学習内容	学習方法
1	食品の3機能	食品の3機能を学ぶ。	講義
2-3	食品成分表	食品成分表の食品の分類と掲載されている成分についての大枠を学ぶ。	同上
4-7	植物性食品	穀類から野菜まで、その分類と大筋として知っていなければならない知識を学ぶ。	同上
8-11	動物性食品	家畜肉、卵、乳、水産物について学ぶ。	同上
12-14	加工食品	食用油脂、砂糖、調味料、醗酵食品などについて学ぶ。	同上

【評価方法】
期末試験

【履修上の留意点】

【使用図書】

教科書・参考書等	書名等	著者名	発行所	発行年・価格・その他
教科書	食品学総論 食品学各論瀬	森田潤司、成田宏史 瀬口正晴、八田 一	化学同人 化学同人	1999年 2000年
参考書				
その他 (プリント等)				