

授業科目 食品学 II

【担当教員名】 森田牧朗	対象学年	2	対象学科	健康
	開講時期	後期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30
【概要】 重要な食品の項目について、各論的に、その特徴を学ぶ。その際栄養的、嗜好的、生理調整的観点を明確に意識できるようにする。				
【学習目標】 主要な穀物、豆類、芋類、野菜、果物、食肉、魚介類、乳製品、卵、油脂類、甘味料、酒類、乾燥食品、その他の加工食品、機能性食品などを学ぶ。				
回数	授業計画			学習方法
1-5	植物性食品の各論を学ぶ			講義
6-8	動物性食品の各論を学ぶ			同上
9, 10	醸造食品の各論を学ぶ			同上
11, 12	加工、調理食品の各論を学ぶ			同上
13, 14	機能性食品の各論を学ぶ			同上
【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	
教科書	前年度使用の食品学総論と食品学各論を使用			
参考書				
その他の資料				
【評価方法】 定期試験	【履修上の留意点】			