

【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
5	植物性食品の各論を学ぶ				講義
4	動物性食品の各論を学ぶ				同上
1	醸造食品の各論を学ぶ				同上
1	加工、調理食品の各論を学び、機能性食品の知識も身に付ける。				同上
2	国試問題対応のまとめ				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】		