

<学部用>

授業科目

食品学Ⅱ

【担当教員名】 山崎貴子	対象学年	2	対象学科	栄養
	開講時期	前期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30

<概要>

食品を取り扱うには、食品成分の性質と共に、食品個々の種類や成分などの特徴を理解していることが重要である。ここでは各食品について各論的にその特徴を学び、日常の食生活や栄養士の現場で適切な食品選択ができる力を身につける。

<学習目標>

1. 植物性食品について理解する
2. 動物性食品について理解する
3. 微生物利用食品について理解する
4. 加工食品とその素材について理解する
5. 機能性食品とその素材について理解する

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1～6	植物性食品（穀類、いも類、雑実類、豆類、野菜類、果物類、きのこ類）	講義	
7～10	動物性食品（食肉類、卵類、乳類、魚介類）		
11	微生物利用食品（アルコール飲料、発酵調味料など）		
12	加工食品		
13	機能性食品		
14	まとめ		

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書 (必ず購入する書籍)	前年度使用の			
	食品学総論	森田潤司、成田宏史 編	化学同人	
	食品学各論	瀬口正晴、八田一 編	化学同人	
参考書	五訂(増補)食品成分表	科学技術庁資源調査会編	第一出版	(最新版のもの)
その他の資料				

【評価方法】 出席および期末試験	【履修上の留意点】 選択科目ではあるが、国家試験科目との関連が深いため、履修することが望ましい
---------------------	--