

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	健康
		開講時期	前期	必修・選択	必修
		単位数	2	時間数	30
【概要・一般目標：GI0】 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理解し、日常の食生活や管理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・行動目標：SB0】 1. 農産食品について種類と特徴を説明できる。 2. 畜産食品について種類と特徴を説明できる。 3. 水産食品について種類と特徴を説明できる。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	穀類（米）			1	講義・小テスト
2	穀類（小麦・大麦・とうもろこし・そば）			1	講義・小テスト
3	穀類（燕麦・ライ麦・雑穀類）、いも類			1	講義・小テスト
4	種実類、豆類			1	講義・小テスト
5	野菜類（葉菜類・花菜類・茎菜類）			1	講義・小テスト
6	野菜類（果菜類・根菜類・野菜類の加工）			1	講義・小テスト
7	果物類			1	講義・小テスト
8	きのこ類、農産食品の加工原理			1	講義・小テスト
9	食肉類（食肉の種類・食肉の熟成）			2	講義・小テスト
10	食肉類（食肉の色・食肉の成分）			2	講義・小テスト
11	卵類（卵の種類・鶏卵の構造と成分）			2	講義・小テスト
12	卵類（卵の加工特性・貯蔵と鮮度判定）			2	講義・小テスト
13	乳類			2	講義・小テスト
14	魚類			3	講義・小テスト
15	藻類、まとめ			1-3	講義
【使用図書】		<書名>		<著者名>	<発行所> <発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		食品学総論（前年度購入したもの）		森田潤司、成田宏史 編	化学同人
		食品学各論（前年度購入したもの）		瀬口正晴、八田一 編	化学同人
参考書					
その他の資料					
【評価方法】 出席、授業態度、期末試験を総合的に判断して評価する。			【履修上の留意点】		