

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
食品学Ⅲ	2年次	必修	講義	2単位（30時間）	高橋 知衣
授 業 概 要					
各食品の特性を植物性食品、動物性食品、加工食品に分け、各食品に含まれる化学成分やそれらが健康に与える影響について知る。具体的には、植物性食品、動物性食品、油脂食品、甘味料、調味料、香辛料類、嗜好飲料、微生物利用食品を中心に学び、食品材料についての広範な正しい知識を得ることを目的とする。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品材料についての広範な正しい知識を得る。</li> <li>・食品材料の品種、品質、鮮度の鑑別ができる。</li> <li>・各種食品材料の正しい使用法や正しい保存法を説明できる。</li> </ul>					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1	概要説明、穀類の種類、性状、化学成分と利用法				高橋 知衣
2	いも類の種類、性状、化学成分と利用法				
3	豆類及び種実類の種類、性状、化学成分と利用法				
4	野菜類の種類、性状、化学成分と利用法				
5	果実類の種類、性状、化学成分と利用法				
6	きのこ類及び藻類の種類、性状、化学成分と利用法				
7	食肉の種類、性状、化学成分と利用法				
8	乳類の性状、化学成分と利用法				
9	卵類の性状、化学成分と利用法				
10	魚介類の種類、性状、化学成分と利用法				
11	食用油脂の種類、特性と利用法				
12	甘味料の種類、特性と利用法				
13	調味料及び香辛料の種類、特性と利用法				
14	嗜好飲料の種類、特性と利用法				
15	まとめ				
学 習 方 法					
配布資料を中心として復習を行うこと。知識の定着のためには、授業時間外学習が重要。					
評 価 方 法					
〔評価方法〕 科目終了試験70%、月曜試験20%、ミニットペーパー10%で総合評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
〔教科書〕 食べ物と健康 食品の科学（改定第3版）太田英明、白土英樹、古庄律 南江堂					