

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）	鷹津 秋生
授 業 概 要					
<p>各食品の特性を植物性食品、動物性食品、加工食品に分け、新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割について知る。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、機能性食品を中心に学び、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。</p>					
到 達 目 標					
<p>☆食品材料についての広範な正しい知識を得る。 ☆食品材料の品種、品質、鮮度の鑑別ができる。 ☆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。</p>					
回	学 習 内 容				担当教員
1	授業の進め方と食品学Ⅲの概要説明				鷹津 秋生
2	穀類の種類、性状、化学成分と利用法				
3	いも類及び種実類の種類、性状、化学成分と利用法				
4	豆類の種類、性状、化学成分と利用法				
5	野菜類の種類、性状、化学成分と利用法				
6	果実類の種類、性状、化学成分と利用法				
7	キノコ類及び藻類の種類、性状、化学成分と利用法				
8	食肉の種類、性状と化学成分と利用法				
9	牛乳の性状と化学成分と利用法				
10	卵類の性状と化学成分と利用法				
11	魚介類の種類、性状と化学成分と利用法				
12	植物性油脂、動物性油脂、食品加工油脂				
13	甘味料の種類と特性・利用				
14	調味料及び香辛料の種類と特性・利用				
15	嗜好飲料の種類と特性・利用				
学 習 方 法					
評 価 方 法					
<p>[評価方法] 科目終了試験70%、月曜試験20%、質問カード10%で総合評価する。</p>					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
<p>食べ物と健康 食品の科学 太田英明、北島直文、白土英樹 南江堂 日本食品標準成分表 2015（七訂）</p>					