

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
食品学各論	橋本 博行	講義	2	栄養士必修	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	食材各種の特徴ならびに食品の調理・加工における原理や食品成分の変化を講義する。植物性食品では穀類、イモ類、豆類、野菜類等の特徴を説明する。動物性食品については、食肉類、乳類、卵類、魚介類の特徴を説明する。さらに、調味料、香辛料、油脂食品、発酵食品について解説する。						
到達目標	到達目標は、主要な食材（農産物、畜産物、卵類、乳類、水産物、油脂、香辛料）の特徴について説明できるようになり、その知識を栄養士の業務に活用できるようになることとする。						
回	学習内容						
1	人間と食料、食生活の変化、食品学各論で何を学ぶか						
2	植物性食品(1)：穀類、雑穀類						
3	植物性食品(2)：いも類						
4	植物性食品(3)：豆類、種実類						
5	植物性食品(4)：野菜類						
6	植物性食品(5)：果実類						
7	植物性食品(6)：きのこ類、藻類						
8	動物性食品(1)：食肉類						
9	動物性食品(2)：乳類						
10	動物性食品(3)：卵類						
11	動物性食品(4)：魚介類						
12	調味料・香辛料						
13	嗜好飲料・油脂食品						
14	発酵食品						
15	調理加工食品、食品の表示						
予習内容 復習内容	予習：教科書を使用して、毎回の講義の該当箇所を予習すること。 復習：毎回配布する、授業のまとめプリントを使用して、当日の講義内容を復習すること。						
教科書	小西洋太郎，辻英明，渡邊浩幸，細谷圭助/編，食べ物と健康，食品と衛生，食品学各論 第4版，株式会社 講談社，2021年						
成績評価	授業内試験 60%（20%、20%、20%），レポート 20%、平常点 20%で成績評価を行う。 平常点は出席や提出物を総合的に評価する。						
実務経験	食品メーカーでの商品開発や、スーパーマーケットの食品品質管理の担当者として、各種食材の品質特性の研究や、販売している食材の仕入れ時の品質基準の作成を行いました。						
その他 特記事項							