

講義科目 : 食品学各論 (70期生)	単位数 : 2
担当 : 橋本 博行	学習形態 : 選択科目
	栄養士免許必修科目
	実務経験 : 有

講義の内容・方法および到達目標

- ・ 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ること。

授業計画

- 第1回 人間と食料、食生活の変化、食品学各論で何を学ぶか
- 第2回 植物性食品(1)：穀類、雑穀類
- 第3回 植物性食品(2)：いも類
- 第4回 植物性食品(3)：豆類、種実類
- 第5回 植物性食品(4)：野菜類
- 第6回 植物性食品(5)：果実類
- 第7回 植物性食品(6)：きのこ類、藻類
- 第8回 動物性食品(1)：食肉類
- 第9回 動物性食品(2)：乳類
- 第10回 動物性食品(3)：卵類
- 第11回 動物性食品(4)：魚介類
- 第12回 調味料・香辛料
- 第13回 嗜好飲料・油脂食品
- 第14回 発酵食品
- 第15回 調理加工食品、食品の表示

教材・テキスト・参考文献等

- ・ テキスト 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、2018年
- ・ 講義時にその回のまとめプリントを配布します。

成績評価方法

- ・ 授業内試験60%（20%、20%、20%）、レポート20%、平常点20%で成績評価を行います。
- ・ 毎回出席をとります。
- ・ 平常点は出席等の結果を総合的に評価します。

実務経験

- ・ 調味料等の研究開発経験、ならびスーパー販売食品の品質に関する調査研究や品質基準作成の経験があります。