

科目名	食品学各論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	選択	2	1年次	後期			
担当者名	松富 直利	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修				
<b>授業概要</b> 各個別食品の成分や特性を習得し、食品成分の化学的・酵素的変化を理解する。また、食品材料とそれらの加工・保存の意義と権利について学びます。							
到達目標			成績評価方法				
動物性食品、植物性食品の栄養成分や特性・機能を理解し、素材の特性を活かした健全で豊かな献立が提供できる知識を習得する。			期末定期試験、小テスト、授業への意欲・態度				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合(%)
定期試験(中間・期末)	○	○	○				60
小テスト、授業内レポート	○	○					20
宿題、授業外レポート							10
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 食品成分の化学的変化：非酵素的褐変、カラメル化							
2) 食品成分の酵素的変化：酵素的褐変							
3) 食品の物性：食品コロイド、乳濁・乳化、粘性と弾性、テクスチャー、食品と誤えん				1)、2)の内容の小テスト			
4) 食品の機能成分：栄養素、色素成分、香気・匂い成分				3)の内容の小テスト			

5)食品の機能成分：呈味成分・味の相互作用	
6)食品の機能性と規格：保健機能食品、特定保健用食品	4)、5)の内容の小テスト
7)植物性食品：こめ、麦類、その他の穀類	6)の内容の小テスト
8)植物性食品：いも類、豆類	
9)植物性食品：野菜類、果実類	7)、8)の内容の小テスト
10)植物性食品：藻類、きのこ類	
11)動物性食品：食肉類及びその加工品	9)、10)の内容の小テスト
12)動物性食品：乳類及びその加工品	
13)動物性食品：卵類及びその加工品	11)、12)の内容の小テスト
14)水産物食品：魚介類及びその加工品	
15)発酵食品：発酵調味料	13)、14)、15)の内容の小テスト
授業外学習	
旬の野菜・魚介類調査	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食品学 食べ物と健康」大石祐一・服部一夫編著 (光生館)	食品学総論、食品鑑別論、食品加工学、調理学
備考	