

科目名	食品学各論	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input checked="" type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
英文表記	Food Materials	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	ほそかわ けいぞう	授業形態・修得単位	講義・2 単位
担当教員名	細川 敬三	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	個々の食材の特徴と成分の加工特性を修得する		
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> 食品の変質と保存方法、各種食品（農産物・畜産物・水産物・油脂類・発酵食品・嗜好品・甘味料）の特性と関連する加工食品について解説します 食品（生鮮食品と加工食品）の表示について解説します 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 食品保存の原理と方法を理解する 個々の食材の特徴を修得する 加工食品に利用される食品成分とその加工特性を理解する 食品表示方法のルールを理解する 		
授業時間外の学習	<ul style="list-style-type: none"> 前回の講義内容を復習し、不明な点を残さないようにしてください 次回の講義テキストを通読し、講義のテーマについて把握しておいてください（1時間程度） 		
履修条件	食品学総論の内容を理解していることが望ましい		
授業計画			
第1回	テーマ：食品学各論の概要を理解する 食品の現況と加工食品の意義について理解する		
第2回	テーマ：食品の変質と保存方法について理解する		
第3回	テーマ：農産物 1. 穀類の特徴とその加工食品について理解する		
第4回	テーマ：農産物 2. いも類・豆類の特徴とその加工食品について理解する		
第5回	テーマ：農産物 3. 野菜類の特徴とその加工食品について理解する		
第6回	テーマ：農産物 4. 果実類・きのこ・香辛料の特徴とその加工食品について理解する		
第7回	テーマ：畜産物 1. 肉類の特徴とその加工食品について理解する		
第8回	テーマ：畜産物 2. 乳類の特徴とその加工食品について理解する		
第9回	テーマ：畜産物 3. 卵類の特徴とその加工食品について理解する		
第10回	テーマ：水産物 1. 魚介類の特徴とその加工食品について理解する		
第11回	テーマ：水産物 2. 魚介類と藻類の特徴とその加工食品について理解する		
第12回	テーマ：油脂類の特徴とその加工食品について理解する		
第13回	テーマ：発酵食品の特徴とその加工食品について理解する		
第14回	テーマ：嗜好品と甘味料の特徴について理解する		
第15回	テーマ：食品（生鮮食品と加工食品）の表示について理解する		
第16回	定期試験		
テキスト	甲斐達男・石川洋哉（編）、最新食品学—総論・各論—（第5版）、講談社サイエンティフィック		
参考文献・資料	適宜プリントを配布します		
成績評価の方法	定期試験 50%、小テスト 50%。出席回数規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	木曜日、13:00～14:30		
受講生に望むこと・受講のルール	<ul style="list-style-type: none"> 食品の保存の原理を紹介しますので、保存方法を理解して下さい 色々な食材を紹介しますので、個々の食材の特徴を理解して下さい 食品加工について紹介しますので、加工に利用される食品成分と食品加工を関連付けて下さい 		