

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
英文表記	Food Materials	開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
ナンバリング	FH120D	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	・個々の食品の特徴と成分およびその加工特性を修得できるようになる		
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 個々の食品の特徴を理解する 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"> 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（30分） 単元毎に小テストを実施するので復習をしてください（60分） 次回のテキストを通読し、講義のテーマについて把握しておいてください（30分） 		
履修条件	・原則として食品学総論を履修していること		
授業計画			
第1回	食品の現況と加工食品の意義		
第2回	食品の変質と保存方法		
第3回	農産物（1）穀類の特徴とその加工食品 キーワード：米、麦類、とうもろこしなど		
第4回	農産物（2）いも類・豆類の特徴とその加工食品 キーワード：さつまいも、じゃがいも、大豆、小豆など		
第5回	農産物（3）野菜類の特徴とその加工食品 キーワード：葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類など		
第6回	農産物（4）果実類・きのこ・香辛料の特徴とその加工食品 キーワード：柑橘類（みかんなど）、仁果類（りんごなど）、漿果類（ぶどうなど）、核果類（ももなど）など		
第7回	農産物（1）肉類の特徴とその加工食品 キーワード：肉質の変化、タンパク質の種類、ミオグロビン、ハム、ソーセージなど		
第8回	農産物（2）乳類の特徴とその加工食品 キーワード：乳脂質、乳タンパク、牛乳、バター、チーズ、クリームなど		
第9回	農産物（3）卵類の特徴とその加工食品 キーワード：卵黄と卵白の成分、保存中の変化、マヨネーズなど		
第10回	水産物（1）魚介類の特徴 キーワード：魚肉タンパク質の種類、脂質の種類、タンパク質の種類		
第11回	水産物（2）魚介類と藻類の特徴とその加工食品 キーワード：鮮度、魚肉の変化、まぐろ、かつお、かまぼこ、節類、こんぶなど		
第12回	油脂類の特徴とその加工食品 キーワード：評価方法（ヨウ素価など）、植物性油脂、動物性油脂、加工油脂など		
第13回	発酵食品の特徴 キーワード：アルコール飲料、味噌、正油、旨味調味料など		
第14回	嗜好品と甘味料の特徴 キーワード：茶、コーヒー、ココア、天然甘味料、人工甘味料など		
第15回	食品（生鮮食品と加工食品）の表示 キーワード：畜産物の表示、魚類の表示、加工食品の表示など		

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	講義資料をポータルサイトで適宜配布します
成績評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験 50%、小テスト 50% ・出席回数が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	
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