| | | | |
|---|---|---|---|
| 科目名 | 食品学各論 | 科目分類 | □基礎教育科目　■専門教育科目<br>□卒業必修 ■栄養士必修 □選択 |
| 英文表記 | Food Materials | 開講年次 | ■１年 □２年 |
| ナンバリング | FH120D | 開講期間 | □前期 ■後期 □通年 □集中 |
| ふりがな | あんどう　せいいち | 授業形態・修得単位 | 講義・２単位 |
| 担当教員名 | 安藤　清一 | 実施方法 | ■対面のみ　□遠隔のみ<br>□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 | ・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する<br>・食品（生鮮食品と加工食品）の表示について解説する | | |
| 到達目標 | ・食品保存の原理と方法を理解する<br>・個々の食品の特徴を理解する<br>・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<br>・食品表示方法のルールを理解する | | |
| 授業時間外の学習 | ・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）<br>・単元毎の課題を利用して、復習をしてください（60 分）<br>・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 | テーマ：食品の現況と加工食品の意義 |
| 第２回 | テーマ：食品の変質と保存方法 |
| 第３回 | テーマ：植物性食品（１）穀類の特徴とその加工食品<br>キーワード:米、麦類、とうもろこしなど |
| 第４回 | テーマ：植物性食品（２）いも類、豆類の特徴とその加工食品<br>キーワード：さつまいも、じゃがいも、大豆、小豆など |
| 第５回 | テーマ：植物性食品（３）野菜類の特徴とその加工食品<br>キーワード：葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類など |
| 第６回 | テーマ：植物性食品（４）果実類、きのこ、香辛料の特徴とその加工食品<br>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 | テーマ：動物性食品（１）肉類の特徴とその加工食品<br>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 | テーマ：動物性食品（２）乳類の特徴とその加工食品<br>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 | テーマ：動物性食品（３）卵類の特徴とその加工食品<br>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 | テーマ：水産食品（１）魚介類の特徴<br>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 | テーマ：水産食品（２）魚介類と藻類の特徴とその加工食品<br>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 | テーマ：油脂類の特徴とその加工食品<br>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 | テーマ：発酵食品の特徴<br>キーワード：アルコール飲料、味噌、醤油、旨味調味料など |
| 第 14 回 | テーマ：嗜好品と甘味料の特徴<br>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 | テーマ：食品（生鮮食品と加工食品）の表示<br>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 | 露木英男・田島眞編著、第三版　食品学　栄養機能から加工まで、共立出版（ISBN978-4-320-06186-6） |
| 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 | ・定期試験 50%、課題 50%<br>・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 | 授業終了後 |
| 受講生に望むこと・受講のルール | ・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ください<br>・さまざまな食材を紹介しますので、個々の食材の特徴を理解してください<br>・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ください |