

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 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 Science (Particulars)	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	あきやま よしのぶ	授業形態・修得単位	<b>講義・2</b> 単位
担当教員名	秋山 美展	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食品の分類とその特性および加工法を学ぶ。		
授業概要	食品の生産様式による分類に基づき、それらの食品群について実際の食品ではどのように利用されているかについて理解する。		
到達目標	1) 食品原料の生産と食品としての利用について基本知識を修得する。 2) 食品群別の特性の理解と実際の食品における製造・流通・消費について学修する。 3) 伝統的な食品のみならず新たに開発された食品についても関心が持てる。		
授業時間外の学習	次回のテキストを通読し、空欄個所に入れるべき適切な用語（または数値）等について解答を準備しておく。(1時間程度)		
履修条件	食品学総論を履修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（食品学各論の内容と目標について概要を理解する。）
第2回	テーマ：農産物Ⅰ（穀類食品の特性とその加工品について学修する。）
第3回	テーマ：農産物Ⅱ（麦、雑穀類の特性とその加工品について学修する。）
第4回	テーマ：農産物Ⅲ（いも類、豆類食品の特性とその加工品について学修する。）
第5回	テーマ：畜産物Ⅰ（畜産食品の特性とその加工品について学修する。）
第6回	テーマ：畜産物Ⅱ（乳および卵類の特性とその加工品について学修する。）
第7回	テーマ：魚介類（魚介類の種類・特性とその加工品について学修する。）
第8回	テーマ：加工食品Ⅰ（油脂食品、調味料、香辛料、微生物利用食品の特性とその加工品について学修する。）
第9回	テーマ：加工食品Ⅱ（一次、二次、三次加工品、高度な技術によって製造される食品について学修する。）
第10回	テーマ：食品加工法Ⅰ（食品加工の主要工程、製造技術について学修する。）
第11回	テーマ：食品加工法Ⅱ（食品加工の主要工程Ⅱ、食品の腐敗・劣化の原因と防止法、食品添加物について。）
第12回	テーマ：食の安全と安心を確保するために（食の安全を脅かすもの、トレーサビリティについて学修する。）
第13回	テーマ：品質表示（表示の基本とアレルギー、遺伝子組換え食品の表示について学修する。）
第14回	テーマ：食をめぐる近未来の課題（食品ロス、自給率、安全・安心な食の提供のために必要なことは何か考える。）
第15回	テーマ：総まとめ（栄養士実力認定試験過去問題への取組と解説）
第16回	試験
テキスト	「栢野新市」（編）、栄養科学イラストレイテッド「食品学Ⅱ」、「羊土社」
参考文献・資料	適宜、プリントを配布する。
成績評価の方法	定期試験 70%、小テスト 30%、受講態度などを総合的に評価します。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	1年生：木曜日 13:00-14:00 2年生：火曜日 9:00-10:00
受講生に望むこと・受講のルール	栄養士として必須の食に関する具体的な知識を修得し、近未来の課題に対処できるようになってください。受講中の居眠り、私語等は成績評価に反映します。