

準備学習ポイント一覧

科目名	食品学各論 I	教員名	吉田恵子	学科/区分	保健栄養学科 必修	履修年次	1
授業計画	回	授業項目	準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等)				
	1	植物性食品—穀類・米	キーワード 穀類 米 種類 成分 教科書 第V部 19・1穀類 177-180ページ				
	2	植物性食品—穀類・麦	キーワード 小麦 大麦 雑穀 教科書 第V部 19・1穀類 180-183ページ				
	3	植物性食品—いも類	キーワード いも類 教科書 第V部 19・2いも類 183-186ページ				
	4	植物性食品—豆類・種実類	キーワード 豆類 種実類 教科書 第V部 19・3 19・4 186-191ページ				
	5	植物性食品—野菜類①	キーワード 野菜類 教科書 第V部 19・5 葉菜類 192-195ページ				
	6	植物性食品—野菜類②	キーワード 根菜類 教科書 第V部 19・5 根菜類 195-198ページ				
	7	植物性食品—果実類	キーワード 果実類 教科書 第V部 19・6 果実類 198-205ページ				
	8	植物性食品—きのこ類・藻類	キーワード きのこと類 藻類 教科書 第V部 19・7 きのこと類 19・8藻類 206-208ページ				
	9	動物性食品—食肉類①	キーワード 食肉類 教科書 第V部 20・1食肉の構造 209-213ページ				
	10	動物性食品—食肉類②	キーワード 食肉類 教科書 第V部 20・1 食肉の種類と特徴 214-219ページ				
	11	動物性食品—魚介類①	キーワード 魚介類 教科書 第V部 20・4 230-233ページ				
	12	動物性食品—魚介類②	キーワード 魚介類 教科書 第V部 20・4 233-235ページ				
	13	動物性食品—乳類①	キーワード 乳類 教科書 第V部 20・3 224-226ページ				
	14	動物性食品—乳類②	キーワード 乳類 教科書 第V部 20・3 227-230ページ				
15	各論の復習	キーワード 今までのすべて 教科書 全体をみまわし復習を行う					
教員からのメッセージ	食品学各論 I は、後期に開講される調理学と連動します。両科目をあわせながら講義する予定です。						