

準備学習ポイント一覧

科目名	食品学各論Ⅱ	教員名	吉田恵子	学科/区分	保健栄養学科 必修	履修年次	2
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	動物性食品―卵類①	キーワード 卵類 教科書 第Ⅴ部 20・2 卵類 221-222ページ				
	2	動物性食品―卵類②	キーワード 卵類 教科書 第Ⅴ部 20・2 卵類 222-223ページ				
	3	成分抽出素材―デンプン	キーワード でんぷん 教科書 第Ⅴ部 20・2 卵類 222-223ページ				
	4	成分抽出素材―ゼリー形成素材	キーワード ゼリー 教科書 第Ⅴ部 21・2 ゼリー形成素材 237-239ページ				
	5	成分抽出素材―分離たんぱく質	キーワード 分離大豆タンパク質 教科書 第Ⅴ部 20・2 卵類 222-223ページ				
	6	調味料―甘味料	キーワード 調味料 甘味料 教科書 第Ⅴ部 22・1 甘味料 238-239ページ				
	7	調味料―塩味料	キーワード 塩味料 教科書 第Ⅴ部 22・2 塩味料 242-243ページ				
	8	調味料―酸味料	キーワード 酸味料 教科書 第Ⅴ部 22・3 酸味料 243-244ページ				
	9	調味料―うま味調味料	キーワード うま味調味料 教科書 第Ⅴ部 22・4 卵類 222-223ページ				
	10	調味料―その他の調味料	キーワード その他の調味料 教科書 第Ⅴ部 22・5 その他の調味料 245-249ページ				
	11	油脂類	キーワード 油脂類 教科書 第Ⅴ部 23 油脂類 250-252ページ				
	12	香辛料	キーワード 香辛料類 教科書 第Ⅴ部 24 香辛料 253-262ページ				
	13	嗜好飲料と菓子②	キーワード 嗜好飲料と菓子類 教科書 第Ⅴ部 26 271-280ページ				
	14	官能検査	キーワード 官能検査 教科書 第Ⅴ部 27 官能検査 281-282ページ				
15	全般の復習	キーワード すべての項目 教科書 全般					
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。						