

科目名 (科目番号)	食品学各論 I (093111)	教員名 吉田 恵子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	1
			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
			オフィスアワー			D308研究室(吉田)	
授業概要	1年前期の食品学総論を基礎とし、食品別にその成分、栄養価、種類などを述べる。食品を、植物性食品、動物性食品にわけて講義する。						
準備学習	毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	植物性食品―穀類・米	到達目標:米の種類や特徴を理解する。 学習内容:米の種類、成分などを学習する。				
	2	植物性食品―穀類・麦	到達目標:麦の種類と特徴を理解する。 学習内容:麦類について種類、成分などを学習する。				
	3	植物性食品―いも類	到達目標:いも類の種類と特徴を理解する。 学習内容:いも類について種類、成分などを学習する。				
	4	植物性食品―豆類・種実類	到達目標:豆類・種実類の種類と特徴を理解する。 学習内容:豆類・種実類について種類、成分などを学習する。				
	5	植物性食品―野菜類①	到達目標:緑黄色野菜、その他の野菜の違いを理解する。 学習内容:緑黄色野菜、その他の野菜などの野菜類について種類、成分を学習する。				
	6	植物性食品―野菜類①	到達目標:緑黄色野菜、その他の野菜の違いを理解する。 学習内容:緑黄色野菜、その他の野菜などの野菜類について種類、成分を学習する。				
	7	植物性食品―果実類	到達目標:種々の果実類の違いを理解する。 学習内容:果実類について種類、成分を学習する。				
	8	植物性食品―きのこ類・藻類	到達目標:種々のきのこ類、藻類の成分の違いを理解する。 学習内容:きのこ類、藻類について種類、成分を学習する。				
	9	動物性食品―食肉類①	到達目標:種々の食肉類の種類や成分の違いを理解する。 学習内容:食肉類について種類、成分を学習する。				
	10	動物性食品―食肉類②	到達目標:種々の食肉類の種類や成分の違いを理解する。 学習内容:食肉類について種類、成分を学習する。				
	11	動物性食品―魚介類①	到達目標:種々の魚介類の種類や成分の違いを理解する。 学習内容:魚介類について種類、成分を学習する。				
	12	動物性食品―魚介類②	到達目標:種々の魚介類の種類や成分の違いを理解する。 学習内容:魚介類について種類、成分を学習する。				
	13	動物性食品―乳類①	到達目標:乳類の種類や成分の違いを理解する。 学習内容:乳類について種類、成分を学習する。				
	14	動物性食品―乳類②	到達目標:種々の乳類の種類や成分の違いを理解する。 学習内容:乳類について種類、成分を学習する。				
15	全般の復習	到達目標:全般の食品の特徴を理解する。 学習内容:14回分の中の重要な点を復習する。					
成績評価の方法・基準	筆記試験(100%)						
教科書	スタンダード栄養・食物シリーズ5食品学 七訂日本食品成分表 2019(総論で購入済み)		久保田紀久枝・森光康次郎編 香川明夫/監修		東京化学同人 女子栄養大学出版社		
参考図書	食品学 I II		加藤保子、中山勉編		南江堂		
教員からのメッセージ	現在わが国では、種々の食品が市場に出ています。管理栄養士は、食品を用いて調理し喫食者に供することが大事な仕事です。各食品の持つ成分、栄養価、機能的などを理解し、選択することから始まります。是非机上の空論ではなく、町に出て種々の食品に触れ食べてみてください。この授業でも、実際の食品を見せながら進めたいと考えています。						