

科目名 (科目番号)	食品学各論Ⅱ (091271)	教員名 吉田恵子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	2
			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	食品学各論Ⅰに続いて、卵類、成分抽出素材、調味料、油脂類、香辛料、嗜好飲料と菓子について講義する。最後に官能検査についても講義する。						
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	動物性食品—卵類①	到達目標:卵類の種類や成分の違いを理解する。 学習内容:卵類について種類、成分を学習する。				
	2	動物性食品—卵類②	到達目標:卵類の種類や成分の違いを理解する。 学習内容:卵類について種類、成分を学習する。				
	3	成分抽出素材—デンプン	到達目標:種々のでんぷんの特徴を理解する。 学習目標:でんぷん類の種類と特徴を学習する。				
	4	成分抽出素材—ゼリー形成素材	到達目標:種々のゲル化剤の特徴を理解する。 学習目標:ゼリーを作る素材について種類と特徴を学習する。				
	5	成分抽出素材—分離たんぱく質	到達目標:植物たんぱく質の特徴を理解する。 学習目標:植物たんぱく質の種類と特徴を学習する。				
	6	調味料—甘味料	到達目標:種々の甘味料の特徴を理解する。 学習目標:種々の甘味料について種類と特徴を学習する。				
	7	調味料—塩味料	到達目標:種々の塩味料の特徴を理解する。 学習目標:種々の塩味料について種類と特徴を学習する。				
	8	調味料—酸味料	到達目標:種々の酸味料の特徴を理解する。 学習目標:種々の酸味料について種類と特徴を学習する。				
	9	調味料—うま味調味料	到達目標:種々の旨味料の特徴を理解する。 学習目標:うまみについて学習し、種々の旨味料について種類と特徴を学習する。				
	10	調味料—その他の調味料	到達目標:ソース、ドレッシング、ケチャップなどについて理解する。 学習目標:その他の調味料について種類と特徴を学習する。				
	11	油脂類	到達目標:種々の油脂の特性を理解する。 学習目標:植物油を中心に、動物脂、加工油脂について、原料、特徴、用途などを学習する。				
	12	香辛料	到達目標:香辛料の種類、特性、用途を理解する。実際に香辛料を体感する。 学習目標:香辛料について学習する。				
	13	嗜好飲料と菓子	到達目標:茶類、コーヒー類、清涼飲料水について種類や製造法、特徴を理解する。 学習目標:嗜好飲料と菓子類について学習する。				
	14	官能検査	到達目標:官能検査の手法、分析方法を理解する。 学習目標:官能検査について学習する。				
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。最後の講義とする。					
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 (いずれも1年次購入)		久保田紀久枝・森光康次郎編 香川明夫/監修		東京化学同人 女子栄養大学出版部		
参考図書	食品学ⅠⅡ 食材図典1, 2, 3		加藤保子、中川勉編 成瀬宇平監修		南江堂 小学館		
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、機能性などを理解し、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。						