

科目名 食品資源利用学特論(一) (2単位)

担当者氏名 戸枝 一喜、佐藤 広頭

◆学習・教育目標

近年、我が国を取り巻く諸外国の食糧生産や食品製造力が著しく向上する中で、我が国の食品産業が今後とも経済的な優位を保ちつつ世界に生き残るためには、食品産業自体が高度な技術力を駆使できる産業へと脱皮することが不可欠となる。そのため、本特論では、グローバル化した社会において、食品の一次生産から最終消費に至るフードサプライチェーンのすべての過程において要求される食糧資源の基礎的な特性を理解する。

◆取り扱う領域（キーワードで記載）

農産物	水産物	畜産物	未利用資源

◆授業の進行等について（単位制度に基づく授業の進行予定・内容）

回数	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1回	穀類	食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	学部で学んだ関連分野の復習をしておくこと
2回	イモ類	食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	
3回	豆類	食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	
4回	種実類	食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	
5回	野菜類、果実類	食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	
6回	キノコ類	食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	
7回	魚類	食糧資源としての各種水産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	
8回	貝類	食糧資源としての各種水産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	
9回	藻類	食糧資源としての各種水産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:戸枝）	
10回	獣肉類	食糧資源としての各種畜産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:佐藤）	
11回	鶏肉類	食糧資源としての各種畜産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:佐藤）	
12回	卵類	食糧資源としての各種畜産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:佐藤）	
13回	乳類	食糧資源としての各種畜産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:佐藤）	
14回	農産物	食糧資源としての各種未利用産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:佐藤）	
15回	水産物 畜産物	食糧資源としての各種未利用産物に関する基礎的特性並びに利用形態（担当:佐藤）	

◆教科書及び資料（授業前に読んでおくべき本・資料）

書名／著者／発行所（発行年）

テーマに応じてプリントなどを配布予定。

◆授業をより良く理解するのに便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所（発行年）

講義時に適宜紹介。

◆評価の方法（レポート・小テスト・定期試験・課題等のウェイト）

講義への出席状況、レポートなどを総合して評価する。

◆その他受講上の注意事項

---



---



---