

授業科目	*食品学Ⅱ(2023年度入学生)				単位	2		
履修	必修	関連資格	管理栄養士 フードスペシャリスト 栄教 一種免		ナンバリング	NT11302J		
開講年次	1	開講時期	後期	該当DP	DP1-2 DP2-1 DP3-1			
担当教員	船越 淳子							
授業概要	食品の種類は多く、近年、食品の加工技術やバイオテクノロジーの進展、さらには国際化に伴って、ますます多様化してきた。日本人の食生活と健康に直接関係する農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品、機能性食品などの素材となる食品の種類、分類、性状、化学成分、機能性、さらに食品の基本的性質を基にした利用法(加工と貯蔵への応用、微生物を利用した発酵食品など)について学ぶ。							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> 各食品ごとの種類や分類、性状について説明できる。 各食品ごとの栄養成分の特徴や機能について説明することができる。 食品ごとに代表的な加工食品を挙げ、その栄養成分の特徴について説明することができる。 微生物を利用した発酵食品の種類や製造方法、機能性について説明できる。 							
達成度評価								
評価と評価割合/ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	80	20	0	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	55	15	0				70	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)	20	0					20	
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)	5	5	0				10	
関心・意欲 (DP3-2)		0	0					
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)								
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)								
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
標準的なレベル1~4を達成した上で、食品ごとにより詳細な説明をすることができる。さらに、修得した知識を応用して、身近な食品についても考察することができる。				<ol style="list-style-type: none"> 各食品ごとの種類や分類、性状について説明できる。 各食品ごとの栄養成分の特徴や機能について説明することができる。 食品ごとに代表的な加工食品を挙げ、その栄養成分の特徴について説明することができる。 微生物を利用した発酵食品の種類や製造方法、機能性について説明できる。 				
授業計画								
進行	テーマ・講義内容			授業の運営方法		学習課題(予習・復習)		予習・復習時間(分)

1	テーマ:食文化と食生活、食料と環境 食文化の歴史的変遷や食生活の変化ならびに食料と環境問題について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
2	テーマ:植物性食品(穀類) 穀類の種類、成分の特徴や用途について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
3	テーマ:植物性食品(いも類、砂糖) いも類や砂糖の種類、成分の特徴や用途について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
4	テーマ:植物性食品(豆類、種実類) 豆類、種実類の種類、成分の特徴や用途について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
5	テーマ:植物性食品(野菜類) 野菜類の種類、成分の特徴や用途について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
6	テーマ:植物性食品(果実類) 果実類の種類、成分の特徴や用途について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
7	テーマ:植物性食品(きのこ、藻類) きのこ類、藻類の種類、成分の特徴や用途について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
8	テーマ:動物性食品(肉類) 食肉類の種類、成分の特徴や成分変化について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
9	テーマ:動物性食品(魚介類) 魚介類の分類、成分の特徴や成分変化について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
10	テーマ:動物性食品(乳類) 乳類に含まれる成分の分類とその特徴について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
11	テーマ:動物性食品(卵類) 卵類に含まれる成分の分類とその特徴について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
12	テーマ:油脂類 食用油脂の種類、成分の特徴や機能性について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
13	テーマ:調味料、香辛料、嗜好飲料 調味料、香辛料、嗜好飲料の種類、成分の特徴や機能性について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
14	テーマ:食品加工と栄養、微生物利用食品(アルコール飲料) 食品加工の意義や方法、アルコール飲料の種類、製造法について解説する。	講義	復習:該当部分の復習	60
15	テーマ:微生物利用食品(発酵調味料、その他の微生物利用食品)、まとめ 発酵調味料やその他の微生物利用食品の製造法や特徴について解説する。全体を振りかえり、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る	講義	復習:該当部分の復習	60
16				
17				
18				
19				

20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	食品学Ⅰで学んだ知識全般			
テキスト	「イラスト 食品学各論」東京教学社			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	「日本食品成分表(八訂)2020」 「栄養科学 イラストレイテッド 食品学Ⅱ」羊土社 「食品学Ⅱ 食品成分とその機能を正しく理解するために」化学同人			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	食品学Ⅱでは食品学Ⅰで学んだ内容を基に、多岐に渡る実際の食材について学んでいきます。学習内容は広範囲にわたるため、授業後の自己学習を中心に行ってください。また、管理栄養士国家試験の過去問を解くなどして、理解が足りないと感じた所は図書館等を利用して調べる等、しっかりと復習しながら授業に臨んでください。			
達成度評価に関するコメント/課題に対するフィードバックの方法	小テストの実施方法や内容については、授業の中で指示する。 小テストは、採点を確認後返却する			

