

科目区分	専門教育科目	科目名	食品学Ⅱ（食品の機能）		科目コード	20S460	担当者	池田 光孝			
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 1年生		学期区分	後期	単位数	2	担当形態	単独			
			授業区分	講義							
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
栄養学を学ぶためには、人体と食品からのアプローチが必要である。食品学Ⅰでの学びを踏まえ、植物性食品・動物性食品・その他食品（食用油脂、甘味料、調味料、香辛料、アルコール飲料、嗜好飲料など）の種類、栄養特性、機能特性、加工特性等について学習する。						1. 「 反心 」 誠実な人柄と人間力		2. 「 創造 」 高度な知性と創造力		3. 「 実践 」 明確な意思と実践力	
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考力・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	各食品の特徴を説明できる。										
2.	各食品に含まれる栄養素及びその含有量を説明できる。										
3.	調理、加工、貯蔵における食品の成分変化について説明できる。										
4.	各食品の適切な取扱いと貯蔵方法について説明できる。					○	○	◎	◎	○	○
5.	調理の目的に応じて食材を選ぶことができる。					成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（100%）					
講義形式で進めるが、ディスカッションを入れながら学生の主体性を引き出す。毎回、予習と復習を兼ねた課題プリントを配布する。											
課題等への対応						授業外学修時間					
提出された課題は添削し、必要に応じて次回授業で補足説明する。						毎週90分程度					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	植物性食品（穀類、イモ類）					シラバスと教科書を読み、学びの準備をする。					
第2回	植物性食品（豆類、種実類）					1回目の課題の確認、第3回授業の課題に取り組む。					
第3回	植物性食品（野菜類）					2回目の課題の確認、第4回授業の課題に取り組む。					
第4回	植物性食品（果実類）					3回目の課題の確認、第5回授業の課題に取り組む。					
第5回	植物性食品（キノコ類、海藻類）					4回目の課題の確認、第6回授業の課題に取り組む。					
第6回	動物性食品（食肉類：食肉の構造、熟成など）					5回目の課題の確認、第7回授業の課題に取り組む。					
第7回	動物性食品（食肉類：食肉の種類、成分など）					6回目の課題の確認、第8回授業の課題に取り組む。					
第8回	動物性食品（乳類：乳の種類、成分など）					7回目の課題の確認、第9回授業の課題に取り組む。					
第9回	動物性食品（卵類：卵の種類、成分など）					8回目の課題の確認、第10回授業の課題に取り組む。					
第10回	動物性食品（魚介類：魚種、成分など）					9回目の課題の確認、第11回授業の課題に取り組む。					
第11回	動物性食品（魚介類：成分、鮮度など）					10回目の課題の確認、第12回授業の課題に取り組む。					
第12回	食用油脂（種類、性質、成分など）					11回目の課題の確認、第13回授業の課題に取り組む。					
第13回	甘味料、調味料、香辛料、アルコール飲料、嗜好飲料（種類、特徴、製造工程など）					12回目の課題の確認、第14回授業の課題に取り組む。					
第14回	保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）、特別用途食品					13回目の課題の確認、第15回目の課題に取り組む。					
第15回	長崎県の食材					14回、15回目の課題の確認と全ての復習をする。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	Nブックス 新版『食品学Ⅱ』菅原龍幸 監修、田所忠弘・安井明美 編著（建帛社）、前期に使用した『食品学Ⅰ』の教科書				受講生へのメッセージ	食品学の理解には、高校で学ぶ化学や生物の基礎知識が大きな助けになるが、高校で化学や生物を履修していない学生や理系科目が苦手な学生にも配慮し、可能な限り分かり易く説明する。日頃からスーパーなどに足を運び、旬の食品や多種多様な食品に触れる機会をつくること。また、生鮮食品ならびに加工食品の表示についても意識して見るように心がける。					
参考書等	食品成分表、食品学総論系の本の中で自身の学修活動にマッチしたものであれば何でもよい。他に『食品の栄養とカロリー辞典』『調理のためのベーシックデータ』（いずれも女子栄養大学出版部）が参考になる。										