

科目区分	専門教育科目	授業科目名	食品学Ⅱ（食品の機能）			科目コード	26S403	担当者	池田 光孝			担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	秋学期	単位数	2	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修		
授業形態	講義	履修条件							教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分			
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連								科目に含めることが必要な事項			

授業の主題	栄養学を学ぶためには、特に人体と食品に関する知識の修得が不可欠である。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。	課題等への対応（フィードバックの方法等）	振り返り問題に取り組んだ後は、結果をクラス全体で共有し、解説を行う。
授業の方法	授業は講義形式で実施する。毎回、授業冒頭に前回授業の振り返りを行う。振り返りはGoogle Workspace for Educationの機能を利用して実施する。振り返りでは、Google Formsで作成した復習問題に取り組む。	アクティブ・ラーニングの実施方法	教員と学生間での直接的なやり取り（書く・話す・発表する等の活動）の中で学生が能動的に学ぶのであれば、それがアクティブラーニングである。したがって、授業中の直接的なやり取りを大切にしている。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修
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180分。	第9回	動物性食品（卵類：卵の種類、成分など）	第8回授業の復習90分及び第10回の予習90分
第2回	植物性食品（豆類、種実類）	第1回授業の復習90分及び第3回の予習90分	第10回	動物性食品（魚介類：魚種、成分など）	第9回授業の復習90分及び第11回の予習90分
第3回	植物性食品（野菜類）	第2回授業の復習90分及び第4回の予習90分	第11回	動物性食品（魚介類：成分、鮮度など）	第10回授業の復習90分及び第12回の予習90分
第4回	植物性食品（果実類）	第3回授業の復習90分及び第5回の予習90分	第12回	食用油脂（種類、性質、成分など）	第11回授業の復習90分及び第13回の予習90分
第5回	植物性食品（キノコ類、海藻類）	第4回授業の復習90分及び第6回の予習90分	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）	第12回授業の復習90分及び第14回の予習90分
第6回	動物性食品（食肉類：食肉の構造、熟成など）	第5回授業の復習90分及び第7回の予習90分	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	第13回授業の復習90分及び第15回の予習90分
第7回	動物性食品（食肉類：食肉の種類、成分など）	第6回授業の復習90分及び第8回の予習90分	第15回	長崎県の食材	第14回授業の復習90分及び全体の復習90分
第8回	動物性食品（乳類：乳の種類、成分など）	第7回授業の復習90分及び第9回の予習90分			事前・事後学修時間（分／授業1回） 180分／授業1回

教科書 [書名／著者名／出版社]	ステップアップ 栄養・健康科学シリーズ5 『食品学Ⅱ-食品の分類と特性・用途を正しく理解するために-』／中島 肇・佐藤薫／化学同人	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 [書名／著者名／出版社]	自身の学習に役立つものであれば何でも良い。例えば、食品学、食品機能学、食品貯蔵学、食品物性学、食品衛生学、調理学、基礎栄養学、応用栄養学、生化学に関するものは参考になる。		

