

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	20403	担当者	橋口 亮	
対象学生	栄養士コース1年生		学期区分	後期	単位数	2	卒業要件	選択	
							免許・資格要件	栄養士免許必修 フードスペシャリスト必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
食材の種類や成分を学ぶ。							定期試験 (100%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力 (尽心)	高度な知性と創造力 (創造)	明確な意志と実践力 (実践)
1.	食材の種類や成分がわかる。								○
2.	栄養士の仕事に必要な知識であることがわかる。						○	○	○
3.	より深く食材を知る必要があることがわかる。						○	○	○
4.									
5.									
授業方法									
教科書を中心に進めるが、できるだけ多くの質問をしながら、食材の理解度を高める。									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
ノート整理をするよう促す。自宅学習により、理解できなかったところは、オフィスアワーなどを利用して質問する習慣をつける。									
授業計画									
第1回	現代社会と食べ物について								
第2回	植物性食品：穀類 (米、小麦、大麦、トウモロコシなど)								
第3回	植物性食品：雑穀類、イモ類 (ジャガイモ、サツマイモ、大豆など)								
第4回	植物性食品：イモ類、マメ類 (大豆、小豆など)								
第5回	植物性食品：マメ類、キノコ類、種実類 (キノコの種類と成分、種実の種類と成分など)								
第6回	植物性食品：種実類、野菜類 (野菜類の種類と成分)								
第7回	植物性食品：野菜類 (野菜類の種類と成分)								
第8回	植物性食品：果実類 (果実の分類と成分)								
第9回	植物性食品：キノコ類、海藻類 (海藻の種類と成分)								
第10回	動物性食品：食肉類 (家畜の解体、熟成)								
第11回	動物性食品：食肉類 (食肉の利用と成分)								
第12回	動物性食品：乳類 (乳牛の種類と特徴、牛乳の成分)								
第13回	動物性食品：卵類、魚介類 (卵の種類と成分、水産物の分類)								
第14回	動物性食品：魚介類 (魚介類の種類と成分)								
第15回	その他の食品：油脂類、甘味料、調味料								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
食品学Ⅱ 菅原龍幸編 (株)建帛社					今、学ぶことを誠実に進めることです。				