

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	18S460	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	担当形態	単独			
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、フードスペシャリスト必修			
科目の主題						学修成果との関連(大◎、中○、小△)					
食材の種類と性質を学ぶ						1. 「 尽心 」 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 表現考・創造断力	⑤ 実行体力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	食材と成分を理解できるようになる					○	○	◎	○	○	○
2.	調理・加工による食材の変化を理解できるようになる										
3.	教科書の読み込みにより、文章を理解する力が深化する										
4.						○	○	◎	○	○	○
5.						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											
準備学修						課題等への対応					
授業前に教科書に目を通すこと 授業後はノート整理をすること 自宅学習に90分を要する						課題の提出は求めないが、オフィスアワーなどで質問に対応する 試験の結果は、追再試験期間中に対応する					
授業計画											
第1回	植物性食品(穀類、イモ類)										
第2回	植物性食品(豆類、種実類)										
第3回	植物性食品(野菜類)										
第4回	植物性食品(果実類)										
第5回	植物性食品(キノコ類、海藻類)										
第6回	動物性食品(食肉類:食肉の構造、熟成など)										
第7回	動物性食品(食肉類:食肉の種類、成分など)										
第8回	動物性食品(乳類:乳の種類、成分など)										
第9回	動物性食品(卵類:卵の種類、成分など)										
第10回	動物性食品(魚介類:魚種、成分など)										
第11回	動物性食品(魚介類:成分、鮮度など)										
第12回	食用油脂(種類、性質、成分など)										
第13回	甘味料・調味料・香辛料(種類、特徴など)										
第14回	アルコール飲料、嗜好飲料										
第15回	長崎県の食材(長崎食育学)										
試験	定期試験を実施する										
教科書	食品学Ⅱ 菅原龍幸著 ㈱建帛社				受講生へのメッセージ	自分で選んだ道です。自己責任のもと、学ぶ姿勢をとることを					
参考書等	なし										