

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	19S470	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 主 体 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。 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					
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。						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（種類、特徴など）					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	アルコール飲料、嗜好飲料					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（長崎食育学）					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	食品学Ⅱ 菅原龍幸著 櫛建帛社				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、学ぶ姿勢をとおすこと。					
参考書等	なし										