

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13019	2	前期	必修	2	30
授業科目名 (英文)	食品学Ⅱ(各論・食品の種類、性状、栄養特性・加工) (General Food Science Ⅱ)				
担当教員名	守田 和弘				
授業の概要及び到達目標					
<p>概要：</p> <p>国民個々の健康維持や更なる健康の向上のために、食の基本である「食品」に関する正しい知識や情報を学ぶ。食品を植物性食品、動物性食品、調味料、油脂食品、発酵食品等に大別し、各食品の栄養特性や成分、用途について解説する。また、食品を長期保存するための保蔵法や製品に関する品質表示等についても学ぶ。</p> <p>到達目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各食品の基本的な性状や栄養特性について理解し説明することができる。</li> <li>2. 食品の加工・調理による成分変化と加工食品について理解し説明することができる。</li> <li>3. 食品の品質表示や包装について理解し説明することができる。</li> </ol>					
準備学習等					
<p>第1回：教科書1～4頁（序論）を読んてくる。食品学Ⅰの教科書、ノートに目を通してくる。</p> <p>第2回：教科書5～18頁（穀類）を熟読してくる。</p> <p>第3回：教科書19～33頁（いも類、豆類）を熟読してくる。</p> <p>第4回：教科書34～47頁（種実類、野菜類）を熟読してくる。</p> <p>第5回：教科書47～59頁（果実類、きのこ類）を熟読してくる。</p> <p>第6回：教科書59～63頁（藻類）を熟読してくる。</p> <p>第7回：教科書64～76頁（食肉類）を熟読してくる。</p> <p>第8回：教科書76～87頁（乳類）を熟読してくる。</p> <p>第9回：教科書87～94頁（卵類）を熟読してくる。</p> <p>第10回：教科書94～106頁（魚介類）を熟読してくる。</p> <p>第11回：教科書107～124頁（調味料、香辛料、嗜好飲料）を熟読してくる。</p> <p>第12回：教科書125～133頁（油脂食品）を熟読してくる。</p> <p>第13回：教科書134～145頁（発酵食品）を熟読してくる。</p> <p>第14回：教科書146～156頁（調理加工食品）を熟読してくる。</p> <p>第15回：教科書157～165頁（食品の表示）を熟読してくる。まとめを行うため、教科書、ノート全体に目を通してくる。</p> <p>食品学Ⅰの教科書の復習をしておく、食品学Ⅱの理解が深まります。</p>					
成績評価の方法	定期試験（80%）、授業への取り組み姿勢（20%）で評価する。				

テキスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「食べ物と健康、食品と衛生 食品学各論」第3版 小西洋太郎、辻英明、渡邊浩幸、細谷圭助 編（講談社サイエンティフィック） ISBN 978-4-06-155385-9</li> <li>・「七訂食品成分表 2018」香川明夫 監修（女子栄養大学出版部） ISBN 978-4-7895-1018-9</li> </ul>
参考図書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「わかりやすい食物と健康2」第3版 吉田勉 監修（三共出版）</li> <li>・「コンパクト食品学」青木正 編著（朝倉書店）</li> <li>・「食品学Ⅱ 食べ物と健康 食品の分類と特性、加工を学ぶ」 栢野新市、水品善之、小西洋太郎 編（羊土社）</li> <li>・「食品学Ⅱ 食品の分類と利用法」改訂第3版 中山勉、和泉秀彦 編集（南江堂）</li> </ul>
備考	<p>遅刻をしないように。ただし、止むを得ない理由がある場合は入室を認めます。</p> <p>予習・復習に教科書・ノートを読む習慣をつけていきましょう。</p> <p>関連科目：食品学Ⅰ・調理学・食品衛生学・食品学実験・食品加工学実習 卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連については、別途明示している各学科の履修系統図をご確認ください。</p>
授 業 計 画	
<p>第1回：ガイダンス・食品の分類：授業内容および評価法の説明を行う。食品の生活様式による分類・原料による分類・主要栄養素による分類・食習慣による分類について学ぶ。</p> <p>第2回：植物性食品Ⅰ：穀類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第3回：植物性食品Ⅱ：いも類、豆類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第4回：植物性食品Ⅲ：種実類、野菜類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第5回：植物性食品Ⅳ：果実類、きのこ類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第6回：植物性食品Ⅴ：藻類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第7回：動物性食品Ⅰ：食肉類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第8回：動物性食品Ⅱ：乳類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第9回：動物性食品Ⅲ：卵類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第10回：動物性食品Ⅳ：魚介類の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第11回：各種食品Ⅰ：調味料、香辛料、嗜好飲料の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第12回：各種食品Ⅱ：油脂食品の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第13回：各種食品Ⅲ：発酵食品の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第14回：各種食品Ⅳ：調理加工食品の栄養的・生理的特徴、成分、用途</p> <p>第15回：食品の表示・包装についてと講義全体のまとめを行う。</p>	