

| 授業科目(ナンバリング) | 食品学Ⅱ (IA131) | | | 担当教員 | 藤井 俊輔 | | |
|---|---|-----|------|---------|---------------------------------|-----------------|----------------|
| 展開方法 | 講義 | 単位数 | 2 単位 | 開講年次・時期 | 1 年・後期 | 必修・選択 | 必修 |
| 授業のねらい | | | | | | | アクティブ・ラーニングの類型 |
| 本講義では、「食品学Ⅰ」で学修した内容を基に、食品群ごとの各論的内容（栄養素組成や化学的な特徴、調理特性、分類方法、食品加工・製造等）に関して理解を深めることで、管理栄養士業務や食品関連分野における業務の遂行に必要な知識を学修者（学生）が、講義及び、担当教員が講義毎に課す予習・復習を学修基盤として主体的に学修し修得することを目的とする。 | | | | | | | ① ⑨ |
| ホスピタリティを構成する能力 | 学生の授業における到達目標 | | | | 評価手段・方法 | 評価比率 | |
| 専門力 | 基本的な食品の分類方法や、栄養素、化学構造、調理・加工特性を理解し、包括的に説明することができる。 | | | | ・定期試験 ・小テスト | 50% 10% | |
| 情報収集、分析力 | 様々な食品に対して興味を持ち、各食品が有する栄養素の特徴や加工特性、食文化的背景等を、自分自身で探求し理解することができる。 | | | | 定期試験 | 20% | |
| コミュニケーション力 | | | | | | | |
| 協働・課題解決力 | 基本的な食品についての分類や、調理・加工特性、栄養素的・化学的特徴について学修し、管理栄養士業務や食品関連分野における業務に寄与することができる。 | | | | ・復習問題への取り組み意欲 ・定期試験 ・小テスト | 5% 10% 5% | |
| 多様性理解力 | | | | | | | |
| 出 席 | | | | | 受験要件 | | |
| 合 計 | | | | | 100% | | |
| 評価基準及び評価手段・方法の補足説明 | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・定期試験：80%、小テスト：15%、まとめ問題への取り組み状況：5%の割合で評価を行う。 ・定期試験、小テストは筆記試験とし、問題形式は択一式、穴埋め式、正誤修正式、記述問題とする。内容は、食品中の種々の成分の変化や化学的性質に関連する語句の意味を理解し論理的に説明できるかを評価する。 ・復習問題への取り組み状況は、講義中の質疑応答や担当教員とのディスカッション等で評価する。 ・小テストの結果等に関しては、ポートフォリオを用いてフィードバックを行う。また、講義毎のまとめ問題やリフレクションカードへの質問は、講義の冒頭で解説しフィードバックを行う。 | | | | | | | |
| 授業の概要 | | | | | | | |
| 指定する教科書と配布資料、パワーポイントを用いて講義形式で行う。また、講義内容に関するまとめ問題や、関連するトピックスに関して質疑応答やディスカッションを行う。さらに7回目の講義の際には小テストを実施する。この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、180分とする。 | | | | | | | |
| 教科書・参考書 | | | | | | | |
| 教科書：イラスト食品学各論 東京教学社 北越香織 他著 参考書：新版日本食品大事典 医歯薬出版株式会社 指定図書：イラスト食品学各論 東京教学社 北越香織 他著 | | | | | | | |
| 授業外における学修及び学生に期待すること | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・本講義は、他の基礎科目との関係性も深い。また、3、4年次に学修する基幹科目の基盤となるので、能動的かつ、積極的な予習・復習を含めた学修に努めてほしい。 ・次回の講義範囲について、指定した教科書の該当ページを読んでおくこと。また、講義後は、配布資料の復習や、復習問題及び、教科書の章末問題を解き、正誤の確認だけでなく関連する用語等の解説・説明ができるような能動的な学修を行うこと。 ・質問は講義終了後やオフィスアワーを使って積極的に行い、疑問点を残したままにしないこと。 ・講義中の私語及び、携帯電話、スマートフォンの使用には厳しく対応する。 ・特別な事情を除き、途中退室は不可とする。 ・やむを得ない理由で欠席した場合の講義資料は、次の講義の前日までに研究室まで受け取りに来ること。 | | | | | | | |

| 回 | テーマ | 授業の内容 | 予習・復習 |
|----|------------------------|--|--|
| 1 | 人間と食品 | ・食文化と食生活 ・食生活と健康 ・食糧と環境問題 | 教科書の「人間と食品」を読んでおく。 配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 2 | 植物性食品① -穀類- | ・穀類(米、小麦、大麦、とうもろこし、そばなど)の種類、特徴、成分、用途 | 教科書の「穀類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 3 | 植物性食品② -いも類、豆類、種実類- | ・いも類、豆類、種実類の種類、特徴、成分、用途 | 教科書の「いも類」、「豆類」、「種実類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 4 | 植物性食品③ -野菜類- | ・野菜類の分類、種類、特徴、成分、用途 | 教科書の「野菜類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 5 | 植物性食品④ -果実類- | ・果実類の分類、種類、特徴、成分、用途・収穫後の整理変化と貯蔵 | 教科書の「果実類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 6 | 植物性食品⑤ -きのこ類- | ・きのこ類の分類、種類、特徴、成分、用途 きのこの生理活性物質 | 教科書の「きのこ類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 7 | 植物性食品⑥ -藻類- 小テスト | ・藻類の分類、種類、特徴、成分、用途 | 教科書の「藻類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 8 | 動物性食品① -食肉類- | ・食肉の種類、特徴、成分、用途、食肉の熟成と成分変化、食肉の機能成分 | 教科書の「肉類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 9 | 動物性食品② -乳類- | ・乳牛の種類、牛乳の生合成、牛乳の成分、栄養、機能性成分、乳製品 | 教科書の「乳類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 10 | 動物性食品③ -卵類- | ・卵類の種類、特徴、成分、機能性、用途、卵の構造、栄養的特徴、貯蔵による変化 | 教科書の「卵類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 11 | 動物性食品④ -魚介類- | ・魚介類の分類、種類、特徴、成分、用途、魚介類の死後変化 | 教科書の「魚介類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 12 | 油糧食品・食用油脂 | ・食用油脂の種類、特徴、製造、植物性油脂、動物性油脂、加工油脂 | 教科書の「油脂類」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 13 | 甘味料・調味料・香辛料 | ・主な甘味料、調味料の種類と分類、香辛料の種類と特徴、嗜好飲料の種類と特徴 | 教科書の「砂糖および甘味料」、調味料および香辛料」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 14 | 嗜好飲料・アルコール飲料 | ・嗜好飲料および、アルコール飲料の種類、分類、特徴、製造 | 教科書の「嗜好飲料」、「アルコール飲料」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 15 | 微生物利用食品 バイオ食品 | ・発酵調味料とその他の微生物利用食品の分類、製造、特徴 | 教科書の「微生物利用食品とその利用」を読んでおく。配布資料のまとめ問題と、教科書の練習問題を解き復習する。 |
| 16 | 定期試験 | | |

※本講義（半期 15 回・2 単位）1 回あたりの予習・復習等の授業外学習時間は 180 分である。

※講義の進捗状況などにより、講義内容が前後する場合がある。