

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食品学Ⅱ [Food ScienceⅡ]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	301000	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	中瀬 昌之			学位授与の方針 との関連	DP1(2)		
授業概要	食品や食品成分の種類は多様で、その性質も個々の食品がそれぞれ栄養学的な性質、色、香り、味、テクスチャーなどの嗜好性に関する性質、生活習慣病を予防し身体の調子を整える性質など、様々な性質を併せ持つ。食品は各種成分の複合体として存在し、その性質も様々な成分間の相互関係から生じている。 本講義では、穀類、イモ類、豆類などの植物性食品の種類・化学的性質と特徴を述べる。						
関連する科目	履修前に「食品学Ⅰ」を受講しておくことが望ましい。また、履修後に「農産物利用学」を受講することが望ましい。						
授業の進め方と方法	教科書を使用しながら授業を進める。また、必要に応じてスライドを使用して授業を実施する。						
授業計画	1. 穀類①: 米 2. 穀類②: 小麦 3. 穀類③: トウモロコシ・大麦・ソバ・雑穀 4. イモ類①: ジャガイモ 5. イモ類②: サツマイモ 6. イモ類③: サトイモ・ヤマノイモ・コンニャクイモ・キャッサバ 7. マメ類①: 大豆 8. マメ類②: アズキ・インゲンマメ 9. 種実類 10. 野菜類①: 野菜類の成分組成と栄養的・生理的特性 11. 野菜類②: 葉茎菜類・根菜類 12. 野菜類③: 果菜類・花菜類 13. 果実類①: 果実類の成分組成と栄養的・生理的特性 14. 果実類②: 主要果実の特徴 15. キノコ類・海藻類						
授業の到達目標	植物性食品の種類・性質・利用法について理解することを目標とする						
授業時間外の学修	次回の授業内容に関する教科書の部分に目を通しておくこと。 授業の内容を十分に理解するために必ず復習しておくこと。また、理解が不十分であった部分は参考書等を使用して復習すること。						
課題に対する フィードバック	試験終了後に解説をする。			評価方法	1) 学習意欲(授業中)－10点 2) 小テスト－10点 3) 試験－80点		
テキスト	食品学Ⅱ 菅原龍幸 編著(建帛社)						
参考書	七訂 食品成分表2017(女子栄養大学出版社)						
備考	テキストに沿って授業を進めるので、毎回必ず持参すること。						