

| 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 | | 管理栄養学科 |
| 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 | 1年次 |
| 教員氏名 | 竹之山 慎一 | | | | 学位授与の方針 との関連 | DP1(1) | |
| 授業概要 | 食品学Ⅰに引き続き食品学Ⅱでは、各食品の正確な知識を得ることを目的として、各論的に述べ理解することを目的とする。内容としては、植物性食品・動物性食品・油脂食品・甘味料・調味料・香辛料・嗜好飲料・調理加工食品・微生物利用食品・バイオ食品等について広い角度から食品を理解するための基礎知識を修得する。各種食品中の栄養的特徴について、正確な知識を得ることを到達目標とする「知識・理解」。 | | | | | | |
| 関連する科目 | 食品学Ⅰを事前に、食品学Ⅱを受講後に食品学Ⅲ・食品学実験・食品加工学実習を履修することが望ましい | | | | | | |
| 授業の進め方と方法 | 毎回の授業にて、パワーポイントによるプレゼンテーションを用いた授業を展開します。授業の全般的に下記の授業計画の項目について講義します。その途中に質問項目を投げかけ、グループディスカッション等にて、学びを深められるようにします。また、適宜授業の進行具合において小テスト、レポート課題等を課します。 | | | | | | |
| 授業計画 | 植物性食品 1. 穀類 2. いも類 3. 豆類 4. 種実類 5. 野菜類 6. 果実類 7. きのこと類・藻類 動物性食品 8. 食肉類 9. 牛乳類 10. 卵類 11. 魚介類 12. 油脂食品 13. 甘味料・調味料・香辛料・嗜好飲料 14. 調理加工食品 15. 微生物利用食品・バイオ食品 | | | | | | |
| 授業の到達目標 | 各種食品中の栄養的特徴について、正確な知識を得ることを到達目標とする「知識・理解」。 | | | | | | |
| 授業時間外の学修 | 受動的な授業時間内の学習ではせっかく学んだ内容の理解ができず、能動的な授業時間外学修に取り組むことが望まれます。「食品学Ⅰ」で学んだことをしっかりと復習し、食品や栄養のことについて各種参考図書、専門図書および新聞等の時事問題の中で出てくる食品学について学び、日頃から食・栄養・健康について情報を収集して下さい。さらには「食品学Ⅰ」だけでなく大学での他の基礎科目との関連性なども考え、予習・復習をしっかりとしてください(予習30分程度・復習45分程度)。 | | | | | | |
| 課題に対するフィードバック | 小テスト、最終試験は評価後解説を行います。レポートは評価後、返却及び解説を行います。 | | | 評価方法 | 以下の項目に基づいて評価します。 1) 学習意欲・質疑応答－10点 2) 小テスト・レポート提出－10点 3) 定期試験－80点 | | |
| テキスト | 食べ物と健康～食品の科学～ 太田英明ら 南江堂 | | | | | | |
| 参考書 | 日本食品大事典 医歯薬出版株式会社 食品成分表 | | | | | | |
| 備考 | | | | | | | |