

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	食品学Ⅱ						授業形態	講義	
科目コード	301000	単位数	2単位	配当学年	2年	実務経験教員			アクティブ ラーニング
担当教員名	中瀬 昌之								
授業概要	<p>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。</p> <p>本講義では、穀類、イモ類、マメ類などの植物性食品の種類・化学的性質と特徴を述べる。</p>								
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 【第1回】	穀類 (1) 米の種類と特性について学ぶ。								
授業計画 【第2回】	穀類 (2) 小麦の種類と特性について学ぶ。								
授業計画 【第3回】	穀類 (3) トウモロコシ・大麦・ソバの種類と特性について学ぶ。								
授業計画 【第4回】	イモ類 (1) ジャガイモの特性について学ぶ。								
授業計画 【第5回】	イモ類 (2) サツマイモの特性について学ぶ。								
授業計画 【第6回】	イモ類 (3) サトイモ・ヤマノイモ・コンニャクイモ・キャッサバの特性について学ぶ。								
授業計画 【第7回】	マメ類 (1) ダイズの特性について学ぶ。								
授業計画 【第8回】	マメ類 (2) アズキ・インゲンマメの特性について学ぶ。								
授業計画 【第9回】	種実類 堅果類・種子類の種類と特性について学ぶ。								
授業計画 【第10回】	野菜類 (1) 野菜類の成分組成と栄養的・生理的的特性について学ぶ。								
授業計画 【第11回】	野菜類 (2) 葉茎菜類・根菜類の種類と特性について学ぶ。								

授業計画 【第12回】	野菜類 (3) 果菜類・花菜類の種類と特性について学ぶ。
授業計画 【第13回】	果実類 (1) 果実類の成分組成と栄養的・生理的特性について学ぶ。
授業計画 【第14回】	果実類 (2) 主要果実の種類と特性について学ぶ。
授業計画 【第15回】	キノコ類・海藻類 キノコ類と海藻類の特徴的成分について学ぶ。
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。【知識・理解の獲得】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外の学修 【予習】	今回の授業内容に関する教科書の部分を熟読しておくこと。(30分程度)
授業時間外の学修 【復習】	授業の内容を十分に理解するために必ず復習をしておくこと。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。(1時間程度)
課題に対する フィードバック	小テスト・定期試験終了後に解説をする。
評価方法・基準	1) 小テスト-10点 2) 定期試験-90点
テキスト	食品学Ⅱ 食品の分類と利用法 改訂第4版 中山勉 編著(南江堂)
参考書	八訂 食品成分表2021(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。