

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2025年度	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	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	1	実務経験担当教員			Active・L	○
担当教員名	竹之山 慎一							ICT活用	○	
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・理解の獲得】。									
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。									
授業の方法と進め方	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。ICTの活用のために、小テストや課題、授業内容のフィードバックを ユニバーサルパスポートの授業ツール（クラスプロファイル）を活用して行います。									
第1回	1. 穀類（穀類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第2回	2. いも類（いも類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第3回	3. 豆類（豆類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第4回	4. 種実類（種実類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第5回	5. 野菜類（野菜類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第6回	6. 果実類（果実類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第7回	7. きのこと類・藻類（きのこ・藻類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第8回	8. 食肉類（食肉類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第9回	9. 牛乳類（牛乳類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第10回	10. 卵類（卵類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第11回	11. 魚介類（魚介類の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第12回	12. 油脂食品（油脂食品の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第13回	13. 甘味料・調味料・香辛料・嗜好飲料（甘味料・調味料・香辛料・嗜好飲料の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第14回	14. 調理加工食品（調理加工食品の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
第15回	15. 微生物利用食品・バイオ食品（微生物利用食品・バイオ食品の食品栄養学的特徴と利用法について説明します）									
授業の達成目標	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。									
学位授与方針(DP)との関連	1.知識・理解を応用し活用する能力－(1)／1.知識・理解を応用し活用する能力－(2)／2.汎用的技能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－(2)									
授業時間外学習【予習】	【予習】教科書・参考書等を熟読し、講義内容を把握しておくこと（1hr）。									
授業時間外学【復習】	【復習】講義内容や配布資料を確認・復習しておくこと（1hr）。									
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・基準	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	