

授業科目

食品学II

担当教員名 山崎 貴子	対象学年	1	対象学科	健栄
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	30

ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎				

授業の概要

我々は食品を食物として摂取し、生命活動を維持している。食品には栄養成分、嗜好成分、機能性成分などが含まれるが、我々が日常摂取する食品は米、魚、肉、野菜など非常に多種多様であり、含まれている食品成分の種類や量もそれぞれ異なる。本講義では農産食品、畜産食品、水産食品の代表的な食品について、食品成分を中心に各論的に特徴を学ぶ。また、近年研究開発が著しい機能性食品について、法律上の分類や表示項目、機能と関与成分などの概要を学ぶ。

授業の目的

食品を取り扱うには、食品成分の構造や性質と共に、食品個々の種類や成分などを理解していることが重要である。本講義では、各食品の特徴を理解し、日常の食生活や管理栄養士の現場で適切な食品選択ができる力を身につけることを目的とする。

学習目標

1. 農産食品について、種類と特徴を説明できる。
2. 畜産食品について、種類と特徴を説明できる。
3. 水産食品について、種類と特徴を説明できる。
4. 機能性食品について、種類と特徴を説明できる。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	穀類（米）	講義・小テスト	山崎 貴子
2	穀類（小麦・大麦・とうもろこし・そば）	講義・小テスト	山崎 貴子
3	穀類（燕麦・ライ麦・雑穀類）、いも類	講義・小テスト	山崎 貴子
4	種実類、豆類	講義・小テスト	山崎 貴子
5	野菜類（葉菜類・花菜類・茎菜類）	講義・小テスト	山崎 貴子
6	野菜類（果菜類・根菜類）	講義・小テスト	山崎 貴子
7	果物類	講義・小テスト	山崎 貴子
8	きのこ類、農産食品の加工原理	講義・小テスト	山崎 貴子
9	食肉類（食肉の種類・組織・熟成）	講義・小テスト	山崎 貴子
10	食肉類（食肉の色・化学成分）	講義・小テスト	山崎 貴子
11	卵類	講義・小テスト	山崎 貴子
12	乳類	講義・小テスト	山崎 貴子
13	魚介類	講義・小テスト	山崎 貴子
14	藻類	講義・小テスト	山崎 貴子
15	機能性食品、まとめ	講義・小テスト	山崎 貴子

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	食品学各論 第2版	瀬口正晴、八田一編	化学同人	2014年	2,400円+税	
参考書	新版 マスター食品学I（前期に使用した食品学Iの教科書）	小関正道 編著	建帛社	2014年	2,500円+税	
その他の資料						

評価方法

期末試験にて評価する。

履修上の留意点

授業の出席時間数が総時間数の2/3未満の者は期末試験を受験することができない場合もあるので、注意すること。

オフィスアワー・連絡先

平日9：30～19：00（出張・授業・会議時間を除く）

yamazaki@nuhw.ac.jp

あらかじめアポイントメントをとること。