

授業科目 食品学Ⅱ

【担当教員名】 山崎 貴子	対象学年	2	対象学科	栄養
	開講時期	前期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30

【一般目標：G I O】
 食品を取り扱うには、食品成分の性質と共に、食品個々の種類や成分などの特徴を理解していることが重要である。
 ここでは各食品について各論的にその特徴を学び、日常の食生活や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。

【行動目標：S B O】

1. 農産食品について種類と特徴を理解できる。
2. 畜産食品について種類と特徴を理解できる。
3. 水産食品について種類と特徴を理解できる。

回数	授業計画又は学習の主題		SBO	
			番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1-8	農産食品	穀類 いも類 種実類 豆類 野菜類 果物類 きのこ類	1 1 1 1 1 1 1	講義 講義 講義 講義 講義 講義 講義
9-12	畜産食品	食肉類 卵類 乳類	2 2 2	講義 講義 講義
13	水産食品	魚類 藻類	3 3	講義 講義
14	まとめ		1~3	講義

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書 (必ず購入する書籍)	前年度使用の 食品学総論	森田潤司、成田宏史 編	化学同人	
	食品学各論	瀬口正晴、八田一 編	化学同人	
参考書	前年度使用の 五訂増補 食品成分表	食品成分研究会 編	医歯薬出版株式会社	
その他の資料				

【評価方法】 出席（小テスト）、授業態度 及び期末試験	【履修上の留意点】 選択科目ではあるが、国家試験科目との関連が深いため、全員履修することが望ましい
-----------------------------------	--

健康栄養学科 専門