

授業科目	*食品学Ⅱ					実務家教員担当科目	-
単位	2	履修	必修	開講年次	1	開講時期	後期
担当教員	船越 淳子						
授業概要	食品の種類は多く、近年、食品の加工技術やバイオテクノロジーの進展さらには国際化に伴って、ますます多様化してきた。日本人の食生活や健康に関する食品には、農産食品、畜産食品、水産食品や、これらの生鮮食品を原料とした加工食品、さらには微生物の作用を利用して製造される微生物利用食品などがある。これらの食品の種類や分類、栄養学的性状、機能性、さらに食品の基本的性質を基にした利用法（加工と貯蔵への応用、微生物を利用した発酵食品など）について学ぶ。						

授業形態	対面授業	授業方法	
学生が達成すべき行動目標			
			食品には、農産食品、畜産食品、水産食品、それらの生鮮食品を原料とした加工食品、さらには微生物の作用を利用して製造される微生物利用食品などがある。これらの食品の種類や分類、栄養学的性状、機能性、さらに食品の基本的性質を基にした加工法に関する知識を修得することを目標とする。
標準的レベル	1. 食物連鎖や食料と環境問題に関する指標について説明できる。(DP1-2) 2. 各食品ごとの種類や分類、性状について説明できる。(DP1-2, DP2-2, DP3-1) 3. 各食品ごとの栄養成分の特徴や機能について説明できる。(DP1-2, DP2-2, DP3-1) 4. 食品ごとに代表的な加工食品を挙げ、加工法や栄養成分の特徴について説明できる。(DP1-2, DP2-2) 5. 微生物を利用した発酵食品の種類や製造方法、機能性について説明できる。(DP1-2, DP2-2, DP3-1)		
理想的レベル	標準的レベル1～4を達成した上で、食品ごとにより詳細な説明をすることができる。さらに、修得した知識を応用して、身近な食品についても考察することができる。		

評価方法・評価割合

評価方法	評価割合(数値)	備考
試験	80%	
小テスト	20%	
レポート	0	
発表（口頭、プレゼンテーション）	0	
レポート外の提出物	0	
その他	0	

カリキュラムマップ（該当DP）・ナンバリング

DP1	○	DP2	○	DP3	○	DP4	-	ナンバリング	NT11302J
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	--------	----------

学習課題（予習・復習）

1回の目安時間（時間）

復習：授業で配布した資料を中心に該当部分の復習を行う	4
----------------------------	---

授業計画

第 1 回	テーマ：食文化と食生活、食料と環境問題 食文化の歴史的変遷や食生活の変化ならびに食料と環境問題について解説する。
第 2 回	テーマ：植物性食品（穀類） 穀類の種類、成分の特徴や用途について解説する。
第 3 回	テーマ：植物性食品（いも類、砂糖） いも類や砂糖の種類、成分の特徴や用途について解説する。
第 4 回	テーマ：植物性食品（豆類、種実類） 豆類、種実類の種類、成分の特徴や用途について解説する。
第 5 回	テーマ：植物性食品（野菜類） 野菜類の種類、成分の特徴や用途について解説する。
第 6 回	テーマ：植物性食品（果実類） 果実類の種類、成分の特徴や用途について解説する。
第 7 回	テーマ：植物性食品（きのこ、藻類） きのこ類、藻類の種類、成分の特徴や用途について解説する。
第 8 回	テーマ：動物性食品（肉類） 食肉類の種類、成分の特徴や成分変化について解説する。
第 9 回	テーマ：動物性食品（魚介類） 魚介類の分類、成分の特徴や成分変化について解説する。
第 10 回	テーマ：動物性食品（乳類） 乳類に含まれる成分の分類とその特徴について解説する。
第 11 回	テーマ：動物性食品（卵類） 卵類に含まれる成分の分類とその特徴について解説する。
第 12 回	テーマ：油脂類 食用油脂の種類、成分の特徴や機能性について解説する。
第 13 回	テーマ：調味料、香辛料、嗜好飲料 調味料、香辛料、嗜好飲料の種類、成分の特徴や機能性について解説する。
第 14 回	テーマ：食品加工と栄養、微生物利用食品（アルコール飲料） 食品加工の意義や方法、アルコール飲料の種類、製造法について解説する。
第 15 回	テーマ：微生物利用食品（発酵調味料、その他の微生物利用食品）、まとめ 発酵調味料やその他の微生物利用食品の製造法や特徴について解説する。全体を振りかえり、知識の繋ぎ合わせと理解度の向上を図る
テキスト	「イラスト 食品学各論」 東京教学社
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	「日本食品成分表（八訂）2024」 「栄養科学 イラストレイティッド 食品学Ⅱ」 羊土社 「食品学Ⅱ 食品成分とその機能を正しく理解するために」 化学同人
課題に対するフィードバックの方法	小テストを実施することで、復習の有無や理解度を測る。
学生へのメッセージ・コメント	食品学Ⅰで学んだ知識全般 食品学Ⅱでは食品学Ⅰで学んだ内容を基に、多岐に渡る実際の食材について学んでいきます。学習

2025 年度 授業コード : 23109900

内容は広範囲にわるため、授業後の自己学習は食品学Ⅰの振り返りも行いながら復習を中心に行って下さい。また、管理栄養士国家試験の過去問を解くなどして、理解が足りないと感じた所は図書館等を利用して調べる等、しっかりと復習しながら授業に臨んでください。

