

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

	<p>内容は広範囲にわたるため、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ください。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。</p>
--	---

