

2019 年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
22302	食品学Ⅱ Food Science II	山本 淳子	専門基礎	2	必修	1年後期

科目の概要

一次機能である栄養機能、二次機能である嗜好機能、三次機能である生理機能を前提に、食品の加工に関する基本的な考え方、機能が持つ意味を理解する。講義内容は、栄養学、食品に関する基礎知識をもとに、日常よく用いられる個々の食品について、それらの食品学的特性、品質の鑑別法、保存法、食品加工・調理への応用について、さらに合理的な食品の組み合わせ方について行う。これらを通し、人と食べ物の関わりについて多様な現代社会の中で、個人のライフスタイルに合った健康的な食生活を営むための栄養士としての必要な知識・能力を養う。

学修内容	到達目標
① 身近な食品についての分類と成分について解説し、その機能性を学ぶ。	① 身近な食品、食材に関する科学的な根拠に基づいた正確な知識をもつことができる。
② 食品の機能性成分が、どのような目的で加工品などに利用されているのかを学ぶ。	② 機能性食品、加工食品に関する知識を確実にできる。
③ 小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性の理解度を把握する。	③ 食品学各論に関する、栄養士認定試験過去問題集を理解して解くことができる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素

学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例

前に踏み出す力	主体性	食品の機能性成分について積極的に調べ、まとめることができる。
	働きかけ力	
	実行力	配布プリントの穴埋めを行い、食品の成分と加工特性を説明できる。
考え抜く力	課題発見力	食品の取り扱い方、食品の加工技術、品質表示についての問題点を見つけることができる。
	計画力	
	創造力	食品の取り扱い方、食品の加工技術について関連授業に照らし合わせるができる。
チームで働く力	発信力	質問に対し、自分の言葉でまとめてわかりやすく伝えることができる。
	傾聴力	重要ポイントを理解し、メモを取りながら受講することができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	無断欠席、遅刻、居眠り、私語などの講義に支障をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

テキスト:「食品学Ⅱ 食品の分類と利用法 改訂第3版」 中山勉、和泉秀彦 南江堂

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連: 食品学I、食品と衛生実験、栄養学

資格との関連: 栄養士資格

学修上の助言	受講生とのルール
シラバスを確認し、テーマに関する食品の主要成分についてまとめておく。授業後は、單元ごとに小テストを行うので、知識を確認し、授業内容の理解と整理をする。	不明な点や疑問に思ったことは放置せず、質問等により明確にしていくこと。 欠席しないこと。

【評価方法】

評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント	
筆記試験	70	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> 各食品中に含まれる主要成分についておよび実際の調理・加工と関連付けて食品中の成分変化(反応)を理解し、論理的に説明できるかが重要となる。 持ち込みなしの筆記試験を行なう。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
小テスト	20	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> 小テストは、栄養士認定試験過去問題集やテキストの単元ごとの問題から出題する。 取り組む姿勢や意欲を確認する。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
レポート				
成果発表 (口頭・実技)				
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性) 質問に自ら進んで解答できる。小テストに積極的に取り組み、点を取ることができる。 (実行力、発信力) 疑問点など積極的に質問することができる。質問に対し、自分の考えを分かりやすく説明できる。 (傾聴力) 重要ポイントはメモを取り、疑問点など質問することができる。 (課題発見力、創造力) 講義で学んだ現象を日常生活のこととして捉え取り入れることができる。自分の考えをまとめることができる。 (規律性) 受講態度(遅刻、欠席、学習意欲欠如、課題やその他の提出物の未提出など)、ルールを守って行動できる。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
その他		①		<ul style="list-style-type: none"> 6回以上の欠席はO(放棄)判定となる。
		②		
		③		
		④		
		⑤		
総合評価 割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
S(秀)は、小テスト、期末試験において各食品についての十分な説明ができています。 A(優)は、身近な食品についての分類ができ、栄養成分、機能性成分について正確な知識をもち、自分の言葉で説明することができる。	B(良)は、身近な食品について、食品の分類ができ、栄養成分、機能性成分について説明することができる。 C(可)は、小テスト、期末試験により、各食品についてほぼ説明できているが、化学的に結び付けて説明することができない。

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	●食品成分の動態、食品の特性と機能、食品学Ⅱを学ぶに際しての注意事項。シラバスの説明。	講義と質疑応答	食品成分の動態、食品の特性と機能、食品学Ⅱを学ぶに際しての内容を説明できる。	(復習)食品の分類、序論テキスト p1-18 についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)穀類についてテキスト p19-30 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2週 /	●米、小麦、大麦、そばの機能を学び、これらの食品素材の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	講義と質疑応答	米、小麦、大麦、そばの機能を学び、これらの食品素材の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)穀類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)いも類についてテキスト p31-38 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3週 /	●いも類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	1～2 回の小テスト 講義と質疑応答	いも類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)いも類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)豆類についてテキスト p39-60 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	●豆類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	小テストの学生による解答発表 解説(フィードバック) 講義と質疑応答	豆類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)豆類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)種実類についてテキスト p61-77 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5週 /	●アーモンドやゴマ等栄養価の高い種実類の加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	3～4 回の小テスト 講義と質疑応答	アーモンドやゴマ等栄養価の高い種実類の加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)種実類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)野菜類についてテキスト p77-89 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6週 /	●キャベツ、ブロッコリ等の野菜類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	小テストの学生による解答発表 解説(フィードバック) 講義と質疑応答	キャベツ、ブロッコリ等の野菜類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)野菜類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)果実類についてテキスト p90-102 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7週 /	●みかん、リンゴ、バナナ等の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	5～6 回の小テスト 講義と質疑応答	みかん、リンゴ、バナナ等の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)果実類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)キノコ類、についてまとめておく。藻類についてテキスト p103-113 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8週 /	●きのこ類、藻類類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	小テストの学生による解答発表 解説(フィードバック) 講義と質疑応答	きのこ類、藻類類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)キノコ類、藻類問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)食肉類についてテキスト p115-128 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	●牛、豚、鶏肉等の食肉類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	7～8 回の小テスト 講義と質疑応答	牛、豚、鶏肉等の食肉類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)食肉についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)乳、乳製品についてテキスト p129-139 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10週 /	●牛乳、チーズ、ヨーグルト等の乳及び乳製品類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	小テストの学生による解答発表 解説(フィードバック) 講義と質疑応答	牛乳、チーズ、ヨーグルト等の乳及び乳製品類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)乳製品についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)鶏卵についてテキスト p141-153 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11週 /	●鶏卵及びたまご焼き等の鶏卵加工食品の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	9～10 回の小テスト 講義と質疑応答	鶏卵及びたまご焼き等の鶏卵加工食品の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)卵類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)魚介類についてテキスト p155-160 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12週 /	●魚介類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を学ぶ。	小テストの学生による解答発表 解説(フィードバック) 講義と質疑応答	魚介類の利用に関する加工特性、栄養、衛生学的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習)魚介類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)油脂類についてテキスト p161-168 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13週 /	●油の利用、特性、栄養、機能性、トランス脂肪酸について学ぶ。	講義と質疑応答	油の利用、特性、栄養、機能性、トランス脂肪酸について理解ができる。	(復習)油脂類についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)調味料についてテキスト p169-175 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14週 /	●調味料の種類と分類、嗜好飲料の特性について学ぶ。	11～13 回の小テスト 講義と質疑応答	調味料の種類と分類、嗜好飲料の特性について説明できる。	(復習)調味料についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。 (予習)発酵食品についてテキスト p177-198 を読んでおく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15週 /	●味噌、醤油、納豆等の大豆発酵食品の利用に関する加工特性、機能性とバイオ食品について学ぶ。	小テストの学生による解答発表 解説(フィードバック) 講義と質疑応答	味噌、醤油、納豆等の大豆発酵食品の利用に関する加工特性、機能性とバイオ食品について説明できる。	(復習)発酵食品についてまとめておく。問題集で関連問題を行い整理しておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
ストレスコントロール力