

## 2026年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	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			2	必修	1後期
<b>科目の概要</b>							
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、食品学Ⅰ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・能力を獲得し、活用することでディプロマポリシー③、④を身に付け、ディプロマポリシー①、⑥の身近な食品選択や食に関する地域社会の課題解決に貢献できる。							
<b>学修内容</b>				<b>到達目標</b>			
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。 ② 食品の機能性成分が、どのような目的で身近な加工品などに利用されているのかを学ぶ。 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向上させる。				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。(ディプロマポリシー③) ② 機能性食品、加工食品に関する知識を確実にできる。(ディプロマポリシー④) ③ 食品学各論に関する、栄養士認定試験過去問題集を獲得した知識を活用して解くことができ、食品に関する課題に対し解決策を提案することができる。(ディプロマポリシー①⑥)			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>					
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	食品の成分や特徴について、疑問点など積極的に質問することができる。					
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することができる。					
チームで働く力	発信力	質問に対し、自分の考えを分かりやすく説明することができる。					
	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	遅刻、無断欠席せず、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						
<b>テキスト及び参考文献</b>							
テキスト：「食品学Ⅱ 食品の分類と利用法 改訂第4版」 和泉秀彦、熊澤茂則 南江堂 2,750円							
<b>他科目との関連、資格との関連</b>							
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							
<b>学修上の助言</b>				<b>受講生とのルール</b>			
シラバスを確認し、テーマに関する食品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、授業内容を整理し期末試験に備えること。				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。 無断欠席しないこと。			

【評価方法】

評価対象	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		
学修成果	学期末試験	70	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>各食品の特徴を理解し、調理性、原理について例をあげて説明することができる。</li> <li>食品成分の変化を実際の調理・加工と関連付けて理解し、化学的に説明できている。</li> <li>これらの知識を用いて実際の調理・加工と関連付け、食品に関する問題の解決策を提案することができる。</li> </ul> 以上の内容について出題する。	
			②	✓		
			③	✓		
	平常評価	小テスト	20	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>小テストは、栄養士実力認定試験過去問題集から出題する。</li> <li>取り組む姿勢や意欲を確認する。</li> </ul>
				②	✓	
				③	✓	
		レポート	0	①		
				②		
③						
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①				
		②				
		③				
学修行動	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） 疑問点など積極的に質問することができる。 （発信力） 質問に対し、自分の考えを分かりやすく説明することができる。 （傾聴力） 重要ポイントメモを取り、疑問点など質問することができる。 （課題発見力） 食品の取り扱い方、食品の加工技術、品質表示について問題点を見つけることができる。 （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。 （規律性） 遅刻、無断欠席など、学習意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。	
			②	✓		
			③	✓		
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
<p>S (秀) は、Aよりもさらに身近な食品や加工品の理解ができ、日常生活に活かすことができ、試験問題を完璧に説くことができる。</p> <p>A (優) は、食品の特徴を理解し、化学的にその食品の調理性を明確にすることができる。自分の言葉で説明することができる。小テスト、期末試験により、食品の成分と加工特性の理解ができ、食品学各論に関する過去問題集を解くことができる。</p>	<p>食品の特徴を理解し、化学（科学）的にその食品の成分について説明でき（①）、小テスト、期末試験により食品の加工特性について説明できる（②）。</p> <p>B(良)＝①＋②      C(可)＝①又は②</p>

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	食品成分の動態、食品の特性と機能、食品成分表の注意事項を学ぶ。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、食品成分表2020の内容を説明できる。	(復習)食品の分類、序論、食品成分表テキストp1-18についてまとめておく。まとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (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	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)穀類テキストp19-30についてまとめておく。まとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (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	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① 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)いも類のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 notebookLMを使って小テストの解答確認しておく (予習)豆類についてテキストp39-53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	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 单元ごとに示した問題をPC: NotebookLMで確認しフィードバックする 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)豆類のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習)種実類についてテキストp54-60を読み、ポイントをまとめておくこと。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	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② 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)種実類のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習)野菜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
6	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 单元ごとに示した問題をPC: NotebookLMで確認しフィードバックする 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)野菜類のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習)果実類についてテキストp78-89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
7	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③ 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)果実類のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習)キノコ類、藻類についてまとめておく。藻類についてテキストp91-106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	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 单元ごとに示した問題をPC: NotebookLMで確認しフィードバックする 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、藻類のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習)食肉類についてテキストp107-117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	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	牛、豚、鶏肉等の食肉類の利用に関する加工特性、栄養、衛生的な取り扱い、機能を学ぶ。	7～8回の小テスト④ 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、衛生的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習) 食肉のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習) 乳、乳製品についてテキストp119-130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	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 单元ごとに示した問題をPC: NotebookLMで確認してフィードバックする 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、衛生的な取り扱い、機能を説明できる。	復習) 乳製品のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習) 鶏卵についてテキストp131-140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	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、衛生的な取り扱い、機能を学ぶ。	9～10回の小テスト⑤ 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、衛生的な取り扱い、機能を説明できる。	(復習) 卵類のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習) 魚介類についてテキストp142-154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	魚介類の利用に関する加工特性、栄養、衛生的な取り扱い、機能を学ぶ。	小テストの学生による解答発表 单元ごとに示した問題をPC: NotebookLMで確認してフィードバックする 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
13	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) 油脂類のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。 (予習) 調味料についてテキストp161-176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	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⑥ 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。NotebookLMを使って小テストの解答確認しておく (予習) 発酵食品についてテキストp179 -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	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、 单元ごとに示した問題をPC: NotebookLMで確認してフィードバックする 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) 発酵食品のまとめ課題と問題についてgoogleクラスルームで提示し、相互確認をする。	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