

Minami Kyushu University Syllabus

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科					
科目名称	食品学Ⅱ						授業形態	講義		
科目コード	301000	単位数	2単位	配当学年	2	実務経験教員		アクティブ ラーニング		
担当教員名	山崎 楓								ICT活 用	
授業概要	<p>食品や食品成分の種類は多様で、栄養学的な性質、色、香り、味、テクスチャーなどの嗜好性に関する性質、生活習慣病を予防し身体の調子を整える性質など、様々な性質を併せ持ちます。特に食品は各種成分の複合体として存在し、その性質も様々な成分間の相互関係から生じています。</p> <p>本授業では、穀類、イモ類、マメ類などの植物性食品の種類・化学的性質と特徴を解説します。</p>									
関連する科目	履修前に「食品学Ⅰ」を受講しておくことが望ましいです。また、履修後は「農産物利用学」を受講することが望ましいです。									
授業の進め方 と方法	テキストとスライドを使用しながら授業を進めます。									
授業計画 【第1回】	穀類 (1) 米の種類と特性について学びます。									
授業計画 【第2回】	穀類 (2) 小麦の種類と特性について学びます。									
授業計画 【第3回】	穀類 (3) トウモロコシ、大麦、ソバの種類と特性について学びます。									
授業計画 【第4回】	イモ類 (1) ジャガイモの特性について学びます。									
授業計画 【第5回】	イモ類 (2) サツマイモの特性について学びます。									
授業計画 【第6回】	イモ類 (3) サトイモ、ヤマノイモ、コンニャクイモ、キャッサバの特性について学びます。									
授業計画 【第7回】	マメ類 (1) 大豆の特性について学びます。									
授業計画 【第8回】	マメ類 (2) アズキ、インゲンマメの特性について学びます。									
授業計画 【第9回】	種実類 堅果類、種子類の種類と特性について学びます。									
授業計画 【第10回】	野菜類 (1) 野菜類の成分組成と栄養的・生理的的特性について学びます。									

授業計画【第11回】	野菜類 (2) 葉茎菜類、根菜類の種類と特性について学びます。
授業計画【第12回】	野菜類 (3) 果菜類・花菜類の種類と特性について学びます。
授業計画【第13回】	果実類 (1) 果実類の成分組成と栄養的・生理的特性について学びます。
授業計画【第14回】	果実類 (2) 主要果実の種類と特性について学びます。
授業計画【第15回】	キノコ類・海藻類 キノコ類、海藻類の特徴的成分について学びます。
授業の到達目標	植物性食品の種類・性質・利用法について理解する。【知識・理解の獲得】
学位授与の方針 (DP) との関係	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)
授業時間外学習【予習】	今回の授業内容に関する教科書の部分を熟読してください。(30分程度)
授業時間外学習【復習】	授業の内容を十分に理解するために必ず復習をしてください。また、理解が不十分であった部分は参考書などを使用して復習してください。(1時間程度)
課題に対するフィードバック	定期試験終了後に解説をします。
評価方法・基準	定期試験：100点
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・熊澤茂則編集 南江堂
参考書	八訂 食品成分表2024 女子栄養大学出版部
備考	テキストに沿って授業を進めるので、毎回必ず持参してください。