

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品学特論Ⅱ		進士 ひとみ	講義	2	1年後期
必修・選択	修了要件	必修			
	資格要件				
学習目標	食品学各論で学んだ内容をより深く、しかも詳細に学ぶ。特論として、食べ物と健康との関連に重点を置き、食事の提供や食生活の指導の際の食品材料を的確に選択できる、管理栄養士に必要な専門的な知識をさらに深める。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品学特論Ⅱで学ぶこと	講義の概要			
2	食品と健康	食生活と生活習慣病、食物摂取による生活習慣病の予防 食品の栄養成分、新しい食品形態			
3	食品の栄養評価 (1)	栄養素の化学			
4	食品の栄養評価 (2)	エネルギー代謝			
5	食品の栄養評価 (3)	栄養価と食事摂取基準			
6	食品と物理	塑性、粘弾性、ダイラタンシー			
7	植物性食品 (1)	種類と材料 (生産、成分、利用)			
8	植物性食品 (2)	種類と材料 (生産、成分、利用)			
9	植物性食品 (3)	種類と材料 (生産、成分、利用)			
10	動物性食品 (1)	種類と材料 (生産、成分、利用)			
11	動物性食品 (2)	種類と材料 (生産、成分、利用)			
12	動物性食品 (3)	種類と材料 (生産、成分、利用)			
13	課題演習 (1)	課題の取り組み、計画			
14	課題演習 (2)	課題の討論、調査			
15	課題総括	課題別プレゼンテーション			
参 考 書	加藤保子, 中山 勉 編集「食品学Ⅱ-食品分類と利用法」南江堂 2007				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	目的意識を持ち、自発的に学習に取り組むこと。				
評価の方法と時期	出席 (20%)、授業中の態度 (10%)、授業準備状況 (20%)、定期試験 (50%)。				