

科目名		食品学各論Ⅱ	教員名	助川 宏子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	2
(科目番号)		(時間割参照)			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	2
					授業形態	講義	オフィスアワー	D309研究室	
授業概要		調味料や嗜好食品等の成分特性、加工・貯蔵中の変化を体系的に理解し、食品の機能性や表示・規格制度について科学的根拠に基づき客観的に評価・解説できる専門的視点の習得を目指す。							
目的・目標		目的:食品成分の特性や加工・貯蔵の変化を科学的に理解し、食の機能や規格を客観的に評価する基礎力を養う。 目標:主要成分の性質を正しく説明でき、食品の機能性や法的規格、表示制度について論理的に解説できる。							
準備学習		毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること。							
授業計画	回	授業項目		到達目標・学習内容					
	1	食品学総論・各論Ⅰの復習		到達目標:食品に含まれる様々な成分の性質、所在、機能などを理解している。 学習目標:食品中の水分・5大栄養素の種類、性質、所在、機能などを確認する。					
	2	油脂類		到達目標:種々の油脂の特性を理解する。 学習目標:植物油、動物脂、加工油脂について、原料、特徴、用途などを学習する。					
	3	砂糖及び甘味類		到達目標:種々の甘味料の特徴を理解する。 学習目標:種々の甘味料について種類や特徴などを学習する。					
	4	調味料—塩味料		到達目標:種々の塩味料の製造方法や特徴を理解する。 学習目標:種々の塩味料について種類や特徴などを学習する。					
	5	調味料—酸味料		到達目標:種々の酸味料の特徴を理解する。 学習目標:種々の酸味料について種類や特徴などを学習する。					
	6	調味料—その他の調味料		到達目標:調味料(ソース、味噌、みりん等)の製造原理と特性を体系的に理解する。 学習目標:調味料についてそれぞれの定義や製造方法、種類や特徴などを学習する。					
	7	調味料—うま味調味料		到達目標:種々の旨味料の製造方法や特徴を理解する。 学習目標:種々の旨味料について種類や特徴などを学習する。					
	8	香辛料		到達目標:香辛料の種類、特性、用途を理解する。 学習目標:実際に香辛料を体感し、香辛料の種類や特徴などを学習する。					
	9	第2回から第8回までのまとめ		到達目標:第2回から第8回までの講義内容の振り返りを行う。 学習内容:第2回から第8回までの中間テストを実施し、理解度を確認する。					
	10	嗜好飲料類および菓子類		到達目標:嗜好飲料・菓子の分類・成分特性と生活上の意義を理解する。 学習目標:飲料の抽出原理と菓子の製法・材料特性を体系的に習得する。					
	11	調理加工品類		到達目標:調理加工品の分類・特性を理解し、食生活における役割を説明できる。 学習目標:冷凍・缶詰・レトルト等の製造原理、品質保持、栄養的特徴を体系的に学ぶ。					
	12	食料生産・加工と栄養		到達目標:生産・加工・流通に伴う栄養・機能性の変化を理解する。 学習目標:各食品の生産環境や加工技術による成分変化について学習する。					
	13	微生物利用食品とその利用		到達目標:発酵の原理と、食品の保存性・栄養・機能性の向上を理解する。 学習目標:主要な発酵食品に関与する微生物、製造原理、成分変化を体系的に学ぶ。					
	14	食品流通・保存と栄養		到達目標:流通・保存に伴う品質変化を理解し、栄養維持管理の手法を説明できる。 学習目標:鮮度低下のメカニズムと各種保存技術による栄養保持効果を体系的に学ぶ。					
	15	器具と容器包装		到達目標:器具・包装の特性を理解し、安全性と栄養保持への役割を説明できる。 学習目標:各種材質の性質、溶出等の安全性、関連法規と規格基準を学ぶ。					
成績評価の方法・基準		対面時:課題(30%)＋小テスト(20%)＋中間・期末試験(50%) オンライン時:授業内小テスト(50%)＋課題(50%)							
教科書		イラスト食品学各論 八訂日本食品成分表 2025 (全て1年時に購入済み)			北越香織著者代表(著者他8名) 香川明夫 監修			株式会社 東京教学社 女子栄養大学出版部	
参考図書		日本食品大事典 第二版 日本食品大事典 第3版			平宏和・田島眞・安井明美・安井健 編、 杉田浩一・平宏和・田島眞 ほか編			医歯薬出版(株)	
教員からのメッセージ		各論Ⅱでは調味料や嗜好品に加え、表示制度や規格も学びます。総論で学んだ知識を「実社会の食」へ繋げる重要なステップです。専門職として、食の品質と安全を正しく見極める力を、共に楽しく身につけましょう。オンライン授業に伴い、授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知いたします。							