

科目名	食品加工学(講義)	科目ナンバー	HN-FA2203-NF			
担当者 (実務経験名)	教授 木村 久江					
履修期	2年 前期	卒業単位	選択 2単位			
免許・資格	栄養士・フードスペシャリスト必修					
授業概要	食品成分表の分類法に基づき、食品や食材の特性、加工、利用について学ぶことで、食品への興味や関心が深まる。また、これは栄養士実力認定試験(管理栄養士)で最も多く出題される食品学各論への対応力向上にも繋がる。					
到達目標	知識・理解	(1)食品成分表を説明できる。(2)食品・食材の特性について説明できる。 (3)食品の加工や利用について説明できる。				
	思考・判断	食品成分表を用いて分析し、考察することができる。 食品の知識やデータを主体的に受け入れ、自ら考え、判断できる。				
	興味・意欲・態度	食品に関して深い認識を持つことができる。				
	技能・表現	栄養士実力認定試験に於いて望ましい判定が取れる程度の知識を持つ。				
授業計画	授業内容		事前事後学習内容		時間 (分/日)	
	1	オリエンテーション 食文化と食生活	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	2	植物性食品① 穀類	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	3	植物性食品② いも類	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	4	植物性食品③ 豆類～種実類	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	5	植物性食品④ 野菜類	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	6	植物性食品⑤ 果実類～藻類	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	7	動物性食品① 肉類	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	8	動物性食品② 魚介類	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	9	動物性食品③ 乳類～卵類	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	10	油脂 植物性油脂、動物性油脂・加工油脂	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	11	調味料、香辛料、嗜好飲料②香辛料、嗜好飲料	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	12	食品の生産・加工	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	13	微生物利用食品	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
	14	食品流通・保存と栄養	事前学習:教科書の該当部分を読む。事後学習:課題を提出。		4	
15	まとめ	まとめ:試験対策		4		
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○	○	○	○	60%
	レポート					
	課題	○	○	○	○	30%
	実技					
	受講状況・態度			○	○	10%
その他()						
フィードバックの方法	事後学習の課題を模範解答により自己採点し提出する。学習の進捗状況を見た後で返却する					
教科書	イラスト食品学各論 北越香織他著 東京教学社					
参考書	栄養士実力認定試験過去問題集2025年版					
アクティブ・ラーニング	⑮では栄養士実力認定試験過去問題をグループワークで取り組み、その結果を発表する。					
ICT活用	スライドを用いて講義や課題の提示、アンケートなどを行う。 および資料を配布する。					
メッセージ・備考	日常何となく口に出している食材や加工食品、その内容と製法についてしっかりと学びましょう。					
関連科目	食品学、食品加工学実習、食品の官能評価・鑑別論					