

授業科目 食品学

【担当教員名】		対象学年	1	対象学科	看護
		開講時期	前期	必修・選択	選択
		単位数	1	時間数	15
【概要・一般目標：GIO】 食品は生命を維持し、健康的な生活を営むために欠かせないものである。 食品や栄養に関する正しい知識を持つことは、保健・医療・福祉の専門分野に携わる者にとって非常に意義のあることである。 ここでは、食品の持つ3機能についての概念を理解するとともに、食品を構成する主要成分とその特徴について理解する。					
【学習目標】 1. 5大栄養素の種類と働きについて説明できる。 2. 食品の性質や特徴による食品の分類について説明できる。 3. 食品成分表の概要について学び、正しく使うことができる。 4. 各食品の主な成分について説明できる。 5. 各年代の食事摂取基準、食品群別摂取量の目安を理解できる。 6. 食品の3つの機能について説明できる。 7. 特別用途食品、保健機能食品、いわゆる健康食品について説明できる。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	栄養素の役割、炭水化物（糖質）の種類と役割			1, 2	講義・小テスト
2	食物繊維の種類と役割、脂質の種類と役割			1, 2	講義・小テスト
3	アミノ酸の種類と性質			1, 2	講義・小テスト
4	タンパク質の種類と役割、脂溶性ビタミンの種類と役割			1, 2	講義・小テスト
5	水溶性ビタミンの種類と役割、無機質の種類と役割、			1, 2	講義・小テスト
6	食品の分類と食品成分表、各食品群の主な成分			3, 4	講義・小テスト
7	食事摂取基準、食品群別摂取量の目安、健康食品			5-7	講義・小テスト
8	まとめ			1-7	
【使用図書】		<書名>		<著者名>	<発行所> <発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		保健・医療・福祉のための栄養学 新食品成分表 FOODS		渡邊早苗 編著 新食品成分表編集委員会 編	医歯薬出版株式会社 一橋出版株式会社 昨年度使用のものでよい
		参考書			
その他の資料					
【評価方法】			【履修上の留意点】		
出席、授業態度、期末試験を総合的に判断して評価する			養護教諭必修科目		