

授業科目 食品学

【担当教員名】 山崎 貴子	対象学年	1	対象学科	看護
	開講時期	後期	必修選択	選択
	単位数	1	時間数	15
【カリキュラムポリシーとの関連性】				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○			
【概要・一般目標：GI0】 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。また、養護教諭として必要な学校での食育やバランスの良い食事について基礎的な内容を学ぶ。				
【行動目標：SB0】 1. 食品の3つの機能について説明できる。 2. 栄養素の種類と働き、給源について説明できる。 3. 各食品の主な成分、性質や特徴について説明できる。 4. 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。 5. 小・中学生の栄養と食育について説明できる。 6. 栄養バランスの良い食事について、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	食品の機能と成分、栄養素の役割、炭水化物（糖質）の種類と役割		1-4, 6	講義・小テスト
2	食物繊維の種類と役割、脂肪酸・脂質の種類と役割		2-4, 6	講義・小テスト
3	アミノ酸・タンパク質の種類と役割		2-4, 6	講義・小テスト
4	ビタミンの種類と役割		2-4, 6	講義・小テスト
5	無機質の種類と役割		2-4, 6	講義・小テスト
6	水の役割、食品成分表、小中学生の栄養と食育		2-6	講義・小テスト
7	食事摂取基準、食品群別摂取量の目安		6	講義・小テスト
8	食事バランスガイド、健康食品		6, 7	講義・小テスト
【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 第3版	渡邊早苗、寺本房子、 丸山千寿子 他	医歯薬出版株式会社	2008・2,400円＋税
	新食品成分表 FOODS 2011（臨床 栄養学で指定されているもの）	新食品成分表編集委 員会 編	とうほう（東京法令 出版）	2011年3月・724円＋税
参考書				
その他の資料				
【評価方法】 出席、期末試験を総合的に判断して評価する。		【履修上の留意点】 養護教諭資格取得希望者必修科目		