

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 食育健康管理 】

教員名【 藤田 直也 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	食育とはなにか	食育は誰のために行うものなのか、食育をする意味について
2	水について	普段飲んでいる水はどのようなものがあるのか、特徴について
3	アルコールについて	ヒトの体内にアルコールが入ることによる代謝や影響について
4	JAS規格について	JAS規格とは何か、普段飲んでいる果実飲料の特徴について
5	食塩について	食塩を使うことによる味覚の変化や、食塩濃度と微生物の関係について
6	おいしさについて	おいしさとは何か、味覚に異常をきたした時にどのような事が起こるのか
7	バランスの良い食事	バランスが取れた食事とはどのような食事か
8	食料自給率について	日本と外国での食料自給率の違い、食料自給率が低いとどうなるか
9	食品ロスについて	日本の食品ロスの実態について、無駄を少なくするにはどうするか
10	着色料について	食品に着色料を使うことの意味について、天然色素と人工着色料の違いについて
11	食物繊維について	ヒトが食物繊維を摂る意味について、食物繊維がヒトの体内にどのような効果があるのか
12	BSEについて	食の問題でBSEがあるが、どのようなものか
13	環境問題について	環境が壊れることによるヒトへの影響について
14	まとめ	食育健康管理で授業してきた内容のまとめ
15	学期末試験	

到達目標：食を取り巻く環境について理解し、食の大切さ、健康な身体作りができる知識の習得。

教科書名【 無し（自作補助プリント等使用） 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。