

39期生（令和2年4月入学） 授業内容計画

教科名【 食育健康管理 】

教員名【 川崎 朝子 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	食育について	食育の定義と必要性について
2	食品表示	食品表示事項とマーク
3	食品の安全	食品添加物の効果と安全性
4	栄養素	食物に含まれる栄養素と効果について
5	アレルギー	食物アレルギーの原因食品と食品表示
6	食事のバランス	食事バランスガイドを用いたバランスの良い食事
7	食卓における食育	食卓で学ぶ食育の役割
8	朝食について	朝食の必要性和欠食
9	生活習慣病と食生活	食生活からおこる生活習慣病
10	味覚について	おいしいと感じるのはなぜか、味覚との関係について
11	スポーツと食事	スポーツ現場における食事パターン
12	世界の食事情	世界の食文化と食生活
13	食糧問題	食糧自給率と食品廃棄物
14	食育健康管理のまとめ	授業内容についてのまとめ
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【 食育の基本 NP0 日本食育インストラクター協会 】

・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。