

授業科目 食品学

| | | | | |
|-----------------|------|----|-------|----|
| 【担当教員名】 山崎貴子 | 対象学年 | 2 | 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 |

【一般目標：G I O】

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学ぶとともに、食品を構成する主要成分について学び、食品の特徴を理解する。

【<行動目標：S B O>】

1. 5大栄養素の種類と働きについて理解できる。
2. 食品の性質や特徴による食品の分類について理解できる。
3. 食品成分表の概要について学び、使い方について理解できる。
4. 食品の3つの機能について理解できる。
5. 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 | 授業計画又は学習の主題 | SBO | |
|----|---------------|------|--------------------|
| | | 番号 | 学習方法・学習課題又は備考・担当教員 |
| 1 | 栄養素の役割 | 1 | |
| 2 | 炭水化物（糖質と食物繊維） | 1, 2 | |
| 3 | 脂質 | 1, 2 | |
| 4 | タンパク質 | 1, 2 | |
| 5 | ビタミンと無機質 | 1, 2 | |
| 6 | 食品の分類と成分表 | 2, 3 | |
| 7 | 食品の3機能と保健機能食品 | 4, 5 | |

| 【使用図書】 | <書名> | <著者名> | <発行所> | <発行年・価格・その他> |
|-------------------|--------------------------------|---------|-----------|--------------|
| 教科書 (必ず購入する書籍) | 保健・医療・福祉のための栄養学 | 渡邊早苗 編著 | 医歯薬出版株式会社 | ¥2400 |
| | 昨年度 臨床栄養学で使用した 新食品成分表 FOODS | | 一橋出版 | |
| 参考書 | | | | |
| その他の資料 | | | | |

| | |
|---|-----------|
| 【評価方法】 出席、授業態度、期末試験を 総合的に判断して評価する | 【履修上の留意点】 |
|---|-----------|

看護
学
科
専
門