

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。

【＜行動目標：S B O＞】

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. 食品の3つの機能について説明できる。
6. 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、炭水化物（糖質）の種類と役割	1, 2	
2	食物繊維の種類と役割、脂質の種類と役割	1, 2	
3	タンパク質の種類と役割	1, 2	
4	ビタミンの種類と役割	1, 2	
5	無機質の種類と役割	1, 2	
6	食品の分類と成分表、各食品群の主な成分	2, 3, 4	
7	食品の3機能と保健機能食品	5, 6	

【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】
---	-----------