

授業科目 食品学

【担当教員名】		対象学年	1	対象学科	看護
山崎 貴子		開講時期	前期 b	必修・選択	選択
		単位数	1	時間数	15
【概要・一般目標：GI0】					
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					
【行動目標：SBO】					
<ol style="list-style-type: none"> 食品の3つの機能について説明できる。 5大栄養素の種類と働きについて説明できる。 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。 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。 各食品の主な成分について説明できる。 小・中学生の栄養と食育について説明できる。 栄養バランスの良い食事について、説明できる。 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			SBO 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			1-3	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			2,3	講義・小テスト
3	アミノ酸・タンパク質の種類と役割			2,3	講義・小テスト
4	ビタミンの種類と役割			2,3	講義・小テスト
5	無機質の種類と役割			2,3	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			3-6	講義・小テスト
7	食事摂取基準、食品群別摂取量の目安			7	講義・小テスト
8	食事バランスガイド、健康食品			7,8	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	新食品成分表編集委員 会 編	一橋出版株式会社	2008・724円＋税
参考書					
その他の資料					
【評価方法】			【履修上の留意点】		
出席、授業態度、期末試験を総合的に判断して評価する。			栄養教諭資格取得希望者必修科目		