

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	18202
----------	-------

1. 開設大学	広島修道大学	開講場所 (キャンパス・施設)	本学
2. 科目名	健康を考えた食事作りの基本		
	学問分野	番号	名称
3. 担当教員	岡本 洋子 (健康科学部 健康栄養学科)		
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 31 年 8 月 5 日 (月) 90 分×2 回 1 時間目 : 10 時 45 分 ~ 12 時 15 分, 2 時間目 : 13 時 05 分 ~ 14 時 35 分		
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /
5. 募集定員	40 人		
6. 科目内容・ 授業計画	<p>【講座の内容】 日常食、供応食、給食施設の給食、病院の治療食等、いずれの食事においても、健康的な配慮とともに、おいしく感じられることが重要です。われわれはおいしいと感じると消化液の分泌が促進されて、食物の栄養的な価値も大きくなり、生活の満足感も高まります。たとえば、栄養管理された食事もおいしく食べられなければ、栄養的効果は低くなるでしょう。科学的な根拠や理論に基づき「健康を考えた食事作りの基本」について、受講生の皆さんとともに考えます。</p> <p>【授業計画】</p> <ol style="list-style-type: none"> “おいしさ”とは何か <ol style="list-style-type: none"> 食べ物のおいしさに関与する要素 おいしさを感じる仕組み おいしさに寄与する日本のだしについて 健康を考えた食事作り <ol style="list-style-type: none"> 献立作成の条件 献立作成の手順 献立作成の実際 		
7. 受講料	無料		
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) 無料		
9. 開講条件※1 あり・ない	① 最少開講人数 (人) 定員超過の不許可は選考により決定 ② 不許可・不開講通知日 (7月12日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月13日(土)以降の開講科目は6月末まで)		
10. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと 献立を作成するときに使用しますので、色鉛筆を持参してください。		
11. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。		

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。