

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	25209
----------	-------

1. 開設大学	安田女子大学 家政学部	開講場所 (キャンパス・施設)	本学			
2. 科目名	高校生のための栄養学講座					
	学問分野	番号	44 名称 栄養食物			
3. 担当教員	箱田雅之 白井睦子 渡邊喜弘 (家政学部 管理栄養学科)					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	令和 2 年 8 月 4 日 (火) 10 時 40 分 ~ 16 時 10 分 (90 分×3 回)					
個別開講日	1 回目 8/4	2 回目 8/4	3 回目 8/4	4 回目 /	5 回目 /	6 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /	10 回目 /	11 回目 /	12 回目 /
5. 募集定員	人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>管理栄養士は栄養を通じて人々の健康に貢献する食のプロフェッショナルです。この講座では仕事としての管理栄養士をご紹介するとともに、食品の様々な側面について学んでいただきます。</p> <p>【人の健康と管理栄養士】人は食べないと生きていけませんし、食べることは楽しみです。しかし、食べ方によっては病気に繋がる場合もあります。また、逆に病気の治りを早めることもできます。管理栄養士は食を通じて人々の健康管理や病気の治療に貢献する国家資格です。栄養や調理の知識・技術だけでなく人体の構造や機能、病気についての詳しい知識が必要です。管理栄養士は食というアプローチ方法を持ったお医者さんと言ってもいいかも知れません。そのような管理栄養士の仕事についてご紹介します。</p> <p>【食品の機能性表示について】食品のパッケージに「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」などの文言が表示された食品を見たことはありませんか？これらは保健機能食品といい、健康に役立つ機能を表示することができる食品です。どんな栄養素が含まれ、どんな効果があるか、一目でわかるようになっていますが、その食品をたくさん飲んだり食べたりしたからといって、病気が治ったり、健康になったりするものではありません。ここでは、私たちの健康に役立つ食品の機能性表示について学習します。</p> <p>【健康な食生活を給食から】皆さん給食はお好きでしたか。人は成長や発育で身体を維持するために栄養素が必要ですし、活動するためのエネルギーも食べ物から摂取しています。普段の食事量の過不足や、不規則な食べ方、栄養バランスの乱れは体調不良や病気の発症につながります。栄養素や食物に関する総合的な知識を学んでいただくため、給食の分野からレクチャーします。</p>					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし					
9. 開講条件※1 あり・ <input type="checkbox"/> 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10日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月11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					
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。