

《単位互換提供科目詳細（シラバス）》

* 科目 No. 0608

科目概要記入欄

1. 開設大学	県立広島大学		開催方法	□対面 ()		
				■オンライン (録画)		
				□対面 ()・録画		
2. 科目名	正式科目名	食と健康			クラス名	
	副題				配当年次	1年
	旧科目名	生活化学				
	学問分野	番号	32	名称	理学 (数学、物理、化学、生物、地学など)	
サテライトで開講される科目の科目群				A群	B群	
3. 担当教員名	長尾 則男					
4. 単位数	2単位		5. 開講学期	後期前半 (第3クォーター)		
6. 開講期間 曜日・時間	2021年9月24日 (金) ~2021年11月19日 (金) 金曜日 9:00~10:30, 10:40~12:10					
個別開講日	1回目 9/24	2回目 9/24	3回目 10/1	4回目 10/1	5回目 10/8	6回目 10/8
	7回目 10/15	8回目 10/15	9回目 10/22	10回目 10/22	11回目 10/29	12回目 10/29
	13回目 11/5	14回目 11/5	15回目 11/19	16回目 /	試験日 /	
7. 基礎知識の有無	2. 「基礎知識を必要としない科目」					
8. 募集人数 (総授業定員)	3人 (人)		9. 定員超過時の 選考方法	抽選		
10. 科目内容・ 授業計画	<p>健康と食をとりまく状況について講義を展開し、今後学んでいく専門領域への橋渡しとなるよう、基礎知識の充実を目的とし、初年次生を想定して授業を進める。</p> <p>食と健康に関する諸問題について事例を紹介しながら、食の栄養・生理機能について興味・関心を高め、食の役割を理解し、化学的、生物学な思考ができるようになることを目指す。</p> <p>授業計画</p> <p>第1, 2回 授業についてのガイダンス, 食の必要性, 意義について概説する。</p> <p>第3, 4回 食と栄養, エネルギー, 味覚について解説する。</p> <p>第5, 6回 食欲や調理について解説する。</p> <p>第7, 8回 食品加工, 機能性食品成分について解説する。</p> <p>第9, 10回 生体内酸化ストレス, 食の安全性について解説する。</p> <p>第11, 12回 生活習慣病予防と食生活, 食物アレルギーについて解説する。</p> <p>第13, 14回 高齢者の食や介護食について解説する。</p> <p>第15回 食を取り巻く問題点 健康と食生活についてまとめる。</p>					
11. 試験・評価方法	定期考査 50%, 課題レポート 30%, 小テスト 20%の割合で評価する。					
12. 別途負担費用	なし。特定の教科書は用いない。スライド等を用いて講義する。					
13. その他特記事項						
14. サテライト科目の 社会人受講について	科目等履修生 (単位付与) として受け入れ			可	否	
	聴講生 (単位認定不要) として受け入れ			可	否	