

《単位互換提供科目詳細（シラバス）》

* 科目 No. 0605

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） | |
| | | | | □その他（—————） | |
| 2. 正式科目名 副題 | 食と健康 | | | 配当年次 | 1-4年 |
| | | | | 受入学年 | 1-4年 |
| 学問分野 | 番号 | 32 | 名称 | 理学 (数学、物理、化学、生物、地学等) | |
| 3. 担当教員名 | 長尾 則男 | | | | |
| 4. 単位数 | 2単位 | 5. 開講学期 | 後期 | | |
| 6. 開講期間 曜日・時間 | 2026年9月25日～2026年2月5日金曜日 9:00～10:30 ※オンライン（録画）配信により、各回配信後随時受講可能。 | | | | |
| 7. 基礎知識の有無 | ・「基礎知識を必要としない科目」 | | | | |
| 8. 募集人数 | 10人 | 9. 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、初年次生学生を想定して授業を進める。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、生物学的な思考ができるようになることを目指す。</p> <p>授業計画 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。 第3・4回 食と栄養、エネルギー、味覚について解説する。 第5・6回 食欲や調理について解説する。 第7・8回 食品加工、機能性食品成分について解説する。 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。 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。 第13・14回 高齢者の食や介護食について解説する。 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. 社会人受講 | 科目等履修生（単位付与）として受け入れ | | | 可 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | 聴講生（単位認定不要）として受け入れ | | | 可 | <input checked="" type="checkbox"/> |