

## 《単位互換提供科目詳細（シラバス）》

\* 科目 No. 1902

## 科目概要記入欄

1. 開設大学	広島女学院大学		開催方法	■対面（ 本学 ）	
				□オンライン（同時・録画・資料提示）	
				□その他（ ）	
2. 正式科目名 副題	暮らしを営む食と健康			配当年次	1年
				受入学年	1年～
学問分野	番号	44	名称	食物・被服・生活	
3. 担当教員名	妻木 陽子, 渡邊 智美, 川邊 揚一郎、廣政 優貴				
4. 単位数	2単位	5. 開講学期	前期		
6. 開講期間 曜日・時間	2026年 4月13日(月) ～ 2026年 7月27日(月) 月曜日 9:00 ～ 10:30				
7. 基礎知識の有無	<input type="checkbox"/> 「基礎知識を必要とする科目」 ( ) <input checked="" type="checkbox"/> 「基礎知識を必要としない科目」				
8. 募集人数	5人	9. 選考方法	抽選		
10. 科目内容・授業計画	<p>この授業は、人が暮らしを営む中で必要な食と健康について取り上げ、現代が抱える問題を把握し、多様化するライフスタイルや、ライフステージに合わせた食生活と健康管理の在り方について理解することを目的とする。さらに、生涯にわたる食と健康の意義を考察し、自身のみならず周囲の人や地域社会との連携を図り、ライフキャリア構築のため幅広い視野を持った活動が実践できるようにする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 初回ガイダンス、脳科学から考える食行動のループ構造</li> <li>2. 食物嫌悪学習とは何か？</li> <li>3. 在宅高齢者の生活支援</li> <li>4. 味覚・嗅覚の不思議</li> <li>5. 食中毒とは何か？ 細菌による食中毒</li> <li>6. 食中毒予防の3原則、アニサキス・ノロウイルスによる食中毒</li> <li>7. ノロウイルス食中毒予防の4原則、手洗いの重要性、食品表示の概要</li> <li>8. 海外の食事の文化と様式</li> <li>9. 日本の食事の文化と様式(1)</li> <li>10. 日本の食事の文化と様式(2)</li> <li>11. 行事食・儀礼食</li> <li>12. ライフステージ別の栄養管理 - 成長期 -</li> <li>13. ライフステージ別の栄養管理 - 成人期 -</li> <li>14. ライフステージ別の栄養管理 - 高齢期 -</li> <li>15. ライフステージ別の栄養管理 - 全ライフステージ -</li> </ol>				
11. 試験・評価方法	①評価の対象：課題レポート、授業態度 ②頻度：課題レポート数回 ③評価に対する重み：課題レポート 50%、授業態度 50% ※ 授業態度には授業に関係のないスマートフォンや PC の操作、授業中の居眠り、授業中の他授業の課題実施などは厳しく減点する				
12. 別途負担費用	なし				
13. その他特記事項	・男子学生受講可。 ・授業の連絡については、学内ポータルサイトの ID と PW を発行しお知らせする。 ・補講期間：7月下旬～8月上旬				
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 type="checkbox"/>
	聴講生（単位認定不要）として受け入れ			可	<input type="checkbox"/>