

【様式 02】高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	25208
----------	-------

1. 開設大学	安田女子大学	開講場所 (キャンパス・施設)	安東キャンパス
2. 科目名	生活に役立つ栄養学講座		
	学問分野	番 号	44 名 称 栄養食物
3. 担当教員	小長谷紀子、荒尾恵介、白井睦子（家政学部管理栄養学科）		
4. 開講期間（曜日） 開講時間	平成 27 年 8 月 4 日（火）～ 平成 27 年 8 月 4 日（火） 10 時 40 分 ～ 16 時 10 分		
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /
	13 回目 /	14 回目 /	15 回目 /
5. 募集定員	50 人 * サテライトキャンパスの場合は 50 人以下を原則とします		
6. 科目内容・ 授業計画	食えることや栄養について、身近で生活に役立つテーマを考えてみました。一緒に学びましょう。 1. 食のイメージ・マッピング～私らしい食習慣～：意外と自分のことというのはよくわかってないものです。そこで、「食のイメージ・マッピング」を作ることであなただけが気づいていない食に対する考え方に目を向けてみませんか？その他にも目標を立てるときにより具体化する方法や自分の行動をコントロールする方法など、あなたの生活をちょっといい感じにしてくれる方法を伝授します。 2. 食品の表示について：健全な食生活を送る上で、食品の安全性について正しい知識を持ち、食品を適切に選び取り扱うことはとても大切なことです。買い物をするとき、食品がどんな原材料を使って作られているか、どう保存したらよいかなどが気になりますか？食品には様々な表示がついています。食品の表示は、消費者にとって、その食品の品質を判断し選択する上でなくてはならないものです。これらの表示から読みとれる情報やその情報の利用法について学習します。 3. おいしさと栄養を考える：おいしい食べ物とはどんなものなのでしょうか。実は私たちがおいしいと感じる食物成分は、私たちにとって重要な役割を持っているものが多いのです。有用な成分をおいしく感じることで私たちはそれを積極的に摂ろうとします。でも、おいしい食べ物を探し求め、作り出すようになった人類の食生活には新しい問題が生まれました。おいしさと栄養について考えてみましょう。		
7. 受講料			
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等)		
9. 開講条件※1 あり (なし)	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17日(金)以前の開講科目は3月末まで／7月18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 女子に限る		
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。		

※1 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。