

【様式 02】高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.

18201

1. 開設大学	広島修道大学	開講場所 (キャンパス・施設)	本学
2. 科目名	健康に配慮したおいしい食事づくり		
	学問分野	番号	44 名称 食物
3. 担当教員	岡本 洋子 (健康科学部 健康栄養学科)		
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 30 年 8 月 6 日 (月) 90 分×2 1 時間目 : 10 時 45 分 ~ 12 時 15 分, 2 時間目 : 13 時 05 分 ~ 14 時 35 分		
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /
	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	40 人		
6. 科目内容・ 授業計画	【講座の内容】 日常食、供応食、給食施設の給食、病院の治療食等、いずれの食事においても、健康的な配慮とともに、おいしく感じられることが重要です。われわれはおいしいと感じると消化液の分泌が促進されて、食物の栄養的な価値も大きくなり、生活の満足感も高まります。たとえば、栄養管理された食事もおいしく食べられなければ、栄養的效果は低くなるでしょう。科学的な根拠や理論に基づき「健康に配慮したおいしい食事づくり」について、受講生の皆さんとともに考えます。 【授業計画】 1. “おいしさ” とは何か (1) 食べ物のおいしさに関与する要素 (2) おいしさを感じる仕組み (3) おいしさに寄与する日本のだしについて 2. 健康に配慮した食事づくり (1) 献立作成の条件 (2) 献立作成の手順 (3) 献立作成の実際		
7. 受講料	無料		
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) 無料		
9. 開講条件※1 あり・ <u>ない</u>	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 13 日 (金) 以前の開講科目は 3 月末まで / 7 月 14 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 献立を作成するときに使用しますので、色鉛筆を持参してください。		
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。