

【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 家政学部 管理栄養学科	開催方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面 ( 本学 ) <input type="checkbox"/> オンライン (同時・録画)			
2. 科目名	管理栄養士についてもっと知ろう					
	学問分野	番号	44	名称	栄養食物	
3. 担当教員	箱田 雅之・小長谷 紀子・渡邊 喜弘 (家政学部 管理栄養学科)					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	令和3年8月3日 (火) 10時10分 ~ 15時40分 (90分×3回)					
個別開講日	1回目 8/3	2回目 8/3	3回目 8/3			
5. 募集定員	制限なし					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>管理栄養士と聞いて皆さんはどのようなイメージを持っていますか。この講座では、仕事としての管理栄養士についての説明や、大学での講義の一端、また食についての様々な側面について説明します。</p> <p><b>1. 人に貢献する管理栄養士 10:10~11:40 (箱田 雅之)</b> 人は食べないと生きていけません。食べることは楽しみです。しかし、食べ方によっては病気に繋がる場合もありますし、反対に食によって病気の治療を助けることができます。管理栄養士は食を通じて人々に貢献するための国家資格です。食というアプローチ方法を持ったお医者さんと言ってもいいかも知れません。そのような管理栄養士の仕事や大学での授業内容についてご紹介します。</p> <p><b>2. おいしさと健康に関するトピックス 12:30~14:00 (小長谷 紀子)</b> 食品のおいしさは味、香り、温度、食感などいろいろな要因で決まります。今回は特に重要な「味」について考えます。甘味、酸味、塩味、うま味など、味をもたらす成分は水に溶ける化学物質です。それらは私たちが生きるために必要な成分であり、味は私たちが食物を選ぶための目印になっています。味が私たちに伝えている情報とはなんのでしょうか。たくさんの食品のなかから何をどう選べばよいのか考えるヒントにしてください。</p> <p><b>3. 健康増進を給食経営管理から 14:10~15:40 (渡邊 喜弘)</b> 皆さん、小学校や中学校での給食はいかがでしたか？ バランスのとれた給食は成長のためだけでなく、健康の保持増進に役立っています。病院や社員食堂での食事も給食の一部です。給食は現在、コンベンショナルシステム (今日作られた給食を今日提供される) からレディフードシステム (事前に作り上げて冷蔵し、提供時に再加熱される) に変わりつつあります。そのような給食のシステムや大量調理機器、さらに経営面、衛生面についても大学での給食実習風景のビデオを視聴しながら楽しく学びます。</p>					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし					
9. 開講条件※1 あり・ <input checked="" type="checkbox"/> ない	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9日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月10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 オンライン (同時・録画) の使用ソフトなど 女子に限る					
11. 開設大学への 交通手段	<a href="http://www.enica.jp/">http://www.enica.jp/</a> 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。  
 コロナ禍の影響により、対面講座の不開講・休講またはオンライン (同時・録画) へ変更になる場合があります。