

【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 (キャンパス・施設)	<input checked="" type="checkbox"/> 対面 ( 本学 ) <input type="checkbox"/> オンライン ( 同時・録画 )			
2. 科目名	高校生のための栄養学講座					
	学問分野	番 号	44	名 称	栄養食物	
3. 担当教員	箱田 雅之・白井 睦子・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 4 年 8 月 4 日 (木) 10 時 10 分 ~ 15 時 40 分 (90 分×3 回)					
個別開講日	1 回目 8/4	2 回目 8/4	3 回目 8/4			
5. 募集定員	制限なし					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>この講座では、管理栄養士がどんな仕事をするのか、大学ではどんな授業を行うのか、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. 社会に貢献する管理栄養士 10:10~11:40 (箱田 雅之)</b>          食べることは生きていくこと、そして楽しいことです。しかし、食べ方によっては病気に繋がる場合もあります。逆に病気の予防や治療に役立たせることもできます。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. 発酵食品について知ろう 12:30~14:00 (白井 睦子)</b>          「かび」や「細菌」というと食べ物を腐らせる微生物と思われるでしょう。しかし、身近な食べ物の中には、「かび」や「細菌」が作る物がたくさんあります。物を腐らせる微生物の働きを「腐敗」、人間の役に立つ食べ物を生み出す働きのことを「発酵」といいます。ここでは、パン、チーズ、ヨーグルト、みそ、しょうゆ、納豆、酒、酢、かつお節など微生物によってできる身近な発酵食品について学習します。</p> <p><b>3. 栄養情報も伝える給食 14:10~15:40 (渡邊 喜弘)</b>          大学で学ぶ面白い学問としての栄養学は、ほんの少しの食べ物の知識を得るたびに活躍出来そうな気分になれると思います。各世代に必要な栄養、運動時に必要な栄養、病気の人を対象にした臨床での栄養などがあり、体調や気分までも影響を受ける食べ物。学校だけでなく病院や企業など、多くの人に食事を提供する給食では、そのような栄養情報を伝えるためのポスターや卓上ポップなどのツールも作成します。</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 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8日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月9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、オンライン ( 同時・録画 ) の使用ソフト、受講時の注意など 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。