

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	25215
----------	-------

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	食物 (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 5 年 8 月 8 日 (火) 10 時 10 分 ~ 15 時 40 分 (90 分×3 回)					
個別開講日	1 回目 8/8	2 回目 8/8	3 回目 8/8	4 回目 /	5 回目 /	6 回目 /
5. 募集定員	人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>この講座では、管理栄養士がどのような仕事をするのか、大学での授業の実際、また食の様々な側面について説明します。</p> <p>1. 食で社会に貢献する 10:10~11:40 (箱田 雅之) 食べることは楽しいことですが、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色々な人たちに貢献できる国家資格です。食というアプローチ方法を持ったお医者さんと言う側面もあります。また、健康的で美味しい食事を提供するシェフでもあります。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>2. 加工食品について知ろう 12:30~14:00 (白井 睦子) 食品の多くは長期間保存することができません。そのため食品の品質保存・有効利用・安定供給を目的として、いろいろな手段や方法を用いて食品を調味や加熱等したものが加工食品です。私たちが毎日の食事で利用している食品は、動物・植物の天然のもののみならず、加工食品も多く利用されています。例えば、ジャムやピクルス、マヨネーズなど。大学での食品加工実習では、これらの食品を実際に作成します。その様子も紹介しながら、加工食品について学習します。</p> <p>3. 給食と新しい調理法 14:10~15:40 (渡邊 喜弘) 真空調理法について聞いたことはありますか。低温で美味しく調理できる方法として、先ずホテルやレストランで使われるようになり、今や給食施設にまで広がっています。この方法では、調理中も常に見ておく必要がないので、効率も上がります。給食とは何か (学校で提供されるものだけが給食ではありません)、管理栄養士と給食について、また、真空調理法を取り入れた大学での給食実習の実際を、動画もお見せしながら説明します。</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: 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	http://www.enica.jp/ 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・休講になる場合があります。