

【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)		■対面 (本学) □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・被服・生活 (栄養食物)		
3. 担当教員	箱田雅之、野瀬由佳、渡邊喜弘						
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	令和 6 年 8 月 5 日 (月) 10 時 10 分 ~ 15 時 40 分 (90 分×3 回)						
個別開講日	1 回目 8/5	2 回目 8/5	3 回目 8/5	4 回目 /	5 回目 /	6 回目 /	
5. 募集定員							
6. 科目内容・ 授業計画	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。 1. 管理栄養士について知ろう - 10 : 10~11:40 (箱田雅之) 食べることは生きるために必要であり、楽しいことですが、食べ方によっては病気に繋がることもあります。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いう側面もあります。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。 2. 特殊環境と栄養—宇宙での食事 - 12 : 30~14:00 (野瀬由佳) 宇宙では、ご存知のように「無重力状態」となります。からだにはどのような変化が起こるのでしょうか。こういった環境に適応するためには、食事の管理が重要となってきます。しかし、宇宙では、調理器具などの設備が限られ、使い方も地上とは違ってきます。その中で、宇宙飛行士が効率よく栄養素を摂取するための食品として「宇宙食」が開発されました。今回は、「無重力状態」が及ぼすからだへの影響を学びながら、宇宙食の秘密を探っていきましょう。 3. 給食から健康増進 - 14 : 10~15:40 (渡邊喜弘) 皆さんに質問です。小・中学校では給食を食べていましたか。その給食メニューを作成しているのが管理栄養士または栄養士です。実は、病院や社員食堂での食事の提供も給食に入ります。私たちは食べることで命をつないで生きているわけですが、食べ方ひとつで健康にもなれるし、病気にもなってしまいます。給食業務は管理栄養士としての仕事を行なうための基本的な能力の1つです。この授業では大学で行っている給食実習のビデオも視聴しながら、給食について学んでいただきます。						
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・ 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	https://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。