

【様式 02】高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	25213
----------	-------

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	渡邊喜弘、野瀬由佳、白井睦子						
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	令和 7 年 8 月 5 日 (火) 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	(受入学年:)						
6. 科目内容・ 授業計画	<p>この講座では、管理栄養士とはどのような仕事なのか、大学で行う実際の授業、また食の様々な側面について説明します。</p> <p>1. 管理栄養士に求められる社会的役割 - 10:10～11:40 (渡邊喜弘) 管理栄養士は、病院、高齢者介護施設、企業 (社員食堂) など活躍していますが、これらの施設では多人数に食事を提供する業務、すなわち「給食」が行われます。「給食」は、学校だけで行われるものではありません。今回は、このような給食業務を中心として、専門職として社会に貢献する管理栄養士の仕事の内容を紹介します。そして、実際に行われている大学の授業として、安田女子大学 3 年生の給食実習の動画をお見せしながら説明します。</p> <p>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、皆さんご存知のように無重力状態となります。このような環境では、食事についても工夫する必要が出てきます。しかし、宇宙では、食事を準備するための調理器具などの設備や食材が限られてしまいます。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、宇宙に行くと体にどのような変化が起こるのかを学びながら、宇宙食の秘密を探っていきましょう。</p> <p>3. 加工食品の表示 - 14:10～15:40 (白井睦子) ソーセージやレトルト食品など、加工食品のパッケージには、原材料名、添加物、賞味期限などの色々な情報が記されています。細かい字で書かれていることも多く、詳しく読まれたことのある方は、ほとんどおられないのではないのでしょうか。しかし、これらの表示には栄養成分、遺伝子組換え、アレルギーなど、他の重要な情報も書かれており、それらを知っておくことは自身や家族の健康管理にも大切です。この講義では、加工食品の表示から読み取れる情報やその情報の利用法について学習します。また、大学での食品加工実習の様子も紹介します。</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・ない	② 最少開講人数 () 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。