

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	24204
----------	-------

1. 開設大学	広島文教大学 人間科学部	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	食と栄養で未来をつなぐ～管理栄養士になろう～		
	学問分野	番号	44 名称 食物・被服・生活
3. 担当教員	木下 英司 (人間科学部 人間栄養学科)		
4. 開講期間 (曜日)	令和 8 年 8 月 3 日 (月)		
開講時間	13 時 10 分～16 時 20 分 (90 分×2 回)		
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 / 4 回目 / 5 回目 / 6 回目 /
5. 募集定員	8 人 (受入学年 : 1 年・2 年・3 年)		
6. 科目内容・授業計画	<p>科目のねらいと概要 :</p> <p>近年、日本では高齢化や生活習慣の変化に伴い、生活習慣病が増え続けています。管理栄養士は、国民の健康の保持・増進のために食生活の改善を通じて生活習慣病の予防をはたらきかけるとともに、病気を患っている方や高齢で食事がとりづらくなっている方および健康な方一人ひとりに合わせて専門的な知識と技術をもって栄養指導や栄養管理を行います。本科目は、管理栄養士養成課程で専門科目を学ぶ前に管理栄養士の社会における使命・役割・活動分野を理解し、人々に信頼される管理栄養士を目指す気持ちを育むことを目的としています。また、食事の重要性や食品に含まれる栄養成分が健康の保持・増進にどのように役立つのかを理解するための演習や実験にも取り組みます。</p> <p>科目内容・授業計画</p> <p>第 1 回 (13 時 10 分～14 時 40 分) 講義 : 管理栄養士を目指すみなさんへ 法令で定められた管理栄養士の役割と業務、管理栄養士養成課程で学修する内容、栄養専門職である管理栄養士の社会的使命と活動分野について説明します。また、食事の重要性を栄養と健康の観点から解説した後、日本人の主食である米を題材とし、米の主成分であるでんぷん (糖質) の構造や特性を学修・演習し、発表し合います。</p> <p>第 2 回 (14 時 50 分～16 時 20 分) 実験 : でんぷん (糖質) の構造や特性を栄養学的に考えてみよう でんぷん (糖質) の構造や特性をヨウ素でんぷん反応の実験を通して学修します。この反応の色が消えたりついたりする現象を体験し、そのような現象が起こる仕組みについて学び、栄養学的に考察します。</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		
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 筆記用具をご持参ください。簡単な実験を行いますので、ヒールの高い靴は避け、長い髪は束ねてください。		
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。