

科目名 (英)	栄養学 (Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 前期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>・飲食物によって起こる病気などの危害を発生させないように予防し、公衆衛生の向上及び増進に寄与するため、食中毒、食品添加物、食品の腐敗、食品の取り扱いなどを学びます。 単元ごとに小テストを行い、理解を深めるようにする。 ※実務経験：三田市地域活動栄養士会に所属し、保健所や保健センターでの栄養指導に携わる。現在、内科医院にて栄養指導業務を行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>過去問題を中心に繰り返し学習することにより、製菓衛生師資格の取得を目的とする。</p>							

授業計画・内容	
1回目	栄養学の概要について学ぶ。栄養素の分類、基礎食品、食事バランスガイドについて説明ができる
2回目	実際に1日に食べたものを食事バランスガイドと比較して足りているか不足しているかを理解できるようになる
3回目	栄養素の働き(たんぱく質)を説明できる
4回目	栄養素の働き(脂質)を説明できる
5回目	栄養素の働き(炭水化物)を説明できる
6回目	栄養素の働き(無機質)を説明できる
7回目	栄養素の働き(無機質)を説明できる
8回目	栄養素の働き(無機質)を説明できる
9回目	無機質について表にまとめ理解を深める
10回目	無機質について表にまとめ理解を深める
11回目	栄養素の働き(水)を学ぶ。栄養成分表示について説明できる
12回目	特別用途食品、保健機能食品について説明できる
13回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める
14回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める
15回目	前期に学んだことを振り返り、理解を深める
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書、製菓衛生師教本で予習、復習を行う事が大切です。
評価方法	試験点100点満点で評価する。
<p>【使用教科書・教材・参考書】 □</p> <p>製菓衛生師全書、製菓衛生師教本</p>	

科目名 (英)	栄養学 (Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>・飲食物によって起こる病気などの危害を発生させないように予防し、公衆衛生の向上及び増進に寄与するため、食中毒、食品添加物、食品の腐敗、食品の取り扱いなどを学びます。 単元ごとに小テストを行い、理解を深めるようにする。</p> <p>※実務経験：三田市地域活動栄養士会に所属し、保健所や保健センターでの栄養指導に携わる。現在、内科医院にて栄養指導業務を行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>過去問題を中心に繰り返し学習することにより、製菓衛生師資格の取得を目的とする。</p>							

授業計画・内容	
1回目	栄養の消化と吸収：食物の消化(大腸)
2回目	栄養の消化と吸収：食物の消化(栄養素の代謝)
3回目	栄養の消化と吸収：食物の消化(栄養素の代謝)
4回目	栄養の消化と吸収：消化吸収率
5回目	栄養の消化と吸収：栄養の摂取(エネルギー代謝・エネルギー所要量)
6回目	栄養素の機能：ホルモンとその機能
7回目	栄養の摂取：(食事摂取基準／生活消費量)
8回目	栄養の摂取：(国民健康・栄養調査)
9回目	栄養の摂取：(年代別栄養(妊婦・乳児期・幼児期))
10回目	栄養の摂取：(年代別栄養(学童期・成人期・老年期))
11回目	栄養の摂取：(食生活と疾病(高血圧・高脂血症))
12回目	栄養の摂取：(食生活と疾病(糖尿病))
13回目	栄養の摂取：(食生活と疾病(骨粗鬆症))
14回目	栄養の摂取：(食生活と疾病(心臓病・肝臓病・腎臓病))
15回目	栄養の摂取：(栄養成分表示)
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書、製菓衛生師教本で予習、復習を行う事が大切です。
評価方法	試験点100点満点で評価する。
<p>【使用教科書・教材・参考書】 □</p> <p>製菓衛生師全書、製菓衛生師教本</p>	