

科目名 (英)	栄養食品学 (Nutrition Food Study)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	製パン本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 I	開講区分	後期
【授業の学習内容】 食品製造者として食品や栄養に関する基礎知識を習得する。 ※実務経験：管理栄養士として、集団給食管理・衛生管理・入所者の栄養管理等(老人福祉施設)に携わる。その他、料理教室の企画・運営、栄養相談(個別・集団)や兵庫県立がんセンターにて栄養指導や入院患者の栄養管理に携わる。							
【到達目標】 栄養学の基本的な知識を習得し、その知識を自ら考え、表現し、行動出来るようにして、実社会において役立つ事を目標とする							

授業計画・内容	
1回目	栄養学の概要
2回目	栄養素の分類
3回目	タンパク質
4回目	脂質
5回目	炭水化物
6回目	無機質
7回目	ビタミン
8回目	水分
9回目	消化と吸収
10回目	生活習慣病と食生活
11回目	食事バランスガイド
12回目	食品学各論
13回目	加工食品について
14回目	健康食品
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書で予習、復習を行う
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書	