

|                                                                                                                                                                |                          |          |    |             |         |      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|----|-------------|---------|------|----|
| 科目名<br>(英)                                                                                                                                                     | 栄養食品学                    | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | I       |      |    |
|                                                                                                                                                                | (Nutrition Food Science) | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>I | 開講区分 | 後期 |
| 学科・コース                                                                                                                                                         | 製パン本科                    |          |    |             |         |      |    |
| <b>【授業の学習内容】</b><br>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。<br>※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。 |                          |          |    |             |         |      |    |
| <b>【到達目標】</b><br>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てる事を目標とする                                                                                    |                          |          |    |             |         |      |    |

| 授業計画・内容                              |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| 1回目                                  | 栄養学の概要について説明できる。    |
| 2回目                                  | 栄養素の分類について説明できる。    |
| 3回目                                  | タンパク質について説明できる。     |
| 4回目                                  | 脂質について説明できる。        |
| 5回目                                  | 炭水化物について説明できる。      |
| 6回目                                  | 無機質について説明できる。       |
| 7回目                                  | ビタミンについて説明できる。      |
| 8回目                                  | 水分について説明できる。        |
| 9回目                                  | 消化と吸収について説明できる。     |
| 10回目                                 | 生活習慣病と食生活について説明できる。 |
| 11回目                                 | 食事バランスガイドについて説明できる。 |
| 12回目                                 | 食品学各論について説明できる。     |
| 13回目                                 | 加工食品について説明できる。      |
| 14回目                                 | 健康食品について説明できる。      |
| 15回目                                 | 後期で学んだ要点を説明できる。     |
| 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。     |
| <b>【使用教科書・教材・参考書】</b><br><br>製菓衛生師全書 |                     |