

<b>科目名 Course Name</b>	健康食生活 Exercises in Health				<b>ナンバリング No.</b>	F2-003							
<b>年次</b>	1 年	<b>期別</b>	後期	<b>単位数</b>	2	<b>授業形態</b>	講義						
<b>担当者氏名</b>	市川 純												
<b>連絡方法</b>	C-Learning あるいは栄養福祉棟 2 階研究室												
<b>必修／選択</b>	選択												
<b>関連 DP</b>	DP2, DP5												
<b>授業の概要と 到達目標</b>	<p>[概要] 現代ではライフスタイルの多様化、食をとりまく環境の変化、社会の高ストレス化などにより、食生活がもたらす健康への影響が問題視されている。このような状況の中、食を通じて適切な助言や指導ができるように、「食と生活」について幅広い知識を身につける。</p> <p>[到達目標] ①栄養と健康に関する基礎知識を学び、健康維持に役立てることができるようとする。②食文化と食習慣に関する知識を深めることができるようとする。③食品と衛生管理に関する基礎知識を身につけ、社会生活を送ることができるようとする。④食品の流通と消費を学び、暮らしの中に結びつけることができるようとする。</p>												
<b>授業の方法</b>	食生活アドバイザー公式テキストを中心に、講義および過去問題の解説を行う。理解度をはかるために適宜口頭試問やプレゼンテーション、小テストを実施する。												
<b>学習成果</b>	L01												
	L02	<p>①食品の栄養と健康、食品衛生に関する基礎知識を活かし、食生活を改善することができる。</p> <p>②食文化と食習慣に関する知識を深め、生活の中で活用することができる。</p>											
	L03	健康や栄養、消費に関する知識をもとに、消費者に食生活のアドバイスができる。											
	L04												
<b>課題に対する フィードバック</b>	食生活アドバイザー検定の過去問題は模範解答を示し、授業内にフィードバックする。												
<b>教科書／ 参考図書</b>	教科書:「食生活アドバイザー検定 3 級公式テキスト」(FLA ネットワーク協会、日本能率協会マネジメントセンター)												
<b>履修上の留意点 やルール等</b>	<p>食生活アドバイザー検定試験日である 11 月第 4 日曜日に学内での団体受験を行う。</p> <p>授業は 11 月の食生活アドバイザー検定前に終了するようにクオーター形式で週 2 回行うが、授業スケジュールと内容順は変更になることがある。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分である。</p>												
<b>担当教員の実務 経験</b>													

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
<b>授業参加態度</b>	授業に集中している。テキストを持参し、しっかりノートをとっている。		20		
<b>レポート／作品</b>					
<b>発表</b>	分かりやすく発表できている。			10	
<b>小テスト</b>	食生活アドバイザー検定過去問およびテキスト章末問題から出題する。		30		
<b>試験</b>	試験は食生活アドバイザー検定過去問題および模擬試験から出題する。内容がよく理解されている(S=90 以上) 基本的な内容が理解されている(B=70~79) 基本的な内容が理解されていない場合にはDとなる。		40		
<b>その他</b>					

		合 計		90	10	
回数		授業計画				
1	授業内容	食生活アドバイザー検定について 栄養に関する基礎知識: 栄養と栄養素、5 大栄養素の役割				
	事前・事後学習	食生活アドバイザー検定について調べ、試験級を考える				
2	授業内容	食生活と運動・休養: 生活習慣病、運動の必要性				
	事前・事後学習	生活習慣病と食事の関係を調べる				
3	授業内容	食品学に関する基礎知識①: 食品の種類、食品の表示				
	事前・事後学習	食品の表示法を一覧表にする				
4	授業内容	食品学に関する基礎知識②: 食品添加物				
	事前・事後学習	食品添加物を一覧にしてまとめる、小テストの内容学習				
5	授業内容	食文化と食習慣に関する基礎知識①: 行事と料理、郷土料理、旬の食材（第1回から4回までの授業内容に関する小テストと答合せ、解説、質疑応答）				
	事前・事後学習	行事と料理の関係を一覧表にまとめる				
6	授業内容	食文化と食習慣に関する基礎知識②: 調理器具の種類、食事マナー				
	事前・事後学習	箸使いのタブーについて自宅で実践する				
7	授業内容	衛生管理に関する基礎知識①: 食中毒の種類と予防、食品の化学変化				
	事前・事後学習	食中毒の種類と関連食品、予防法を一覧表にまとめる				
8	授業内容	衛生管理に関する基礎知識②: 食品の安全性と保存				
	事前・事後学習	小テストの内容学習				
9	授業内容	食マーケットに関する基礎知識①: 消費者の意識と食マーケットの変化、小売の種類、ミールソリューション（第5回から第8回の授業に関する小テストと答合せ、質疑応答）				
	事前・事後学習	ミールソリューションとホームミールリプレースメントの違いについて調べる				
10	授業内容	食マーケットに関する基礎知識②: 日本の商慣行と流通の機能、物流システムの変化、小売システムの変化				
	事前・事後学習	日本の商慣行を一覧表にまとめる				
11	授業内容	社会生活に関する基礎知識①: 暮らしと経済、円高と円安の影響、所得と税金				
	事前・事後学習	円高、円安の仕組みを調べる				
12	授業内容	社会生活に関する基礎知識②: 食品の安全と法律、食品と環境問題、暮らしの中の IT 社会				
	事前・事後学習	小テストの内容学習				
13	授業内容	運動・栄養・食品衛生、食文化、食マーケットについて生活での活用術を発表する（第9回から12回の授業に関する小テストと答合せ、質疑応答）				
	事前・事後学習	事前学習として生活での活用術の発表内容の原稿作成				
14	授業内容	食生活アドバイザー検定過去問題の解説と質疑応答				
	事前・事後学習	プリント配布した模擬問題の学習				
15	授業内容	食生活アドバイザー検定模擬問題の解説と質疑応答、受験に当たっての心構え諸注意				
	事前・事後学習	プリント配布した模擬問題の学習				