

ナンバリング	授業科目名(科目の英文名)					区分・【新主題】/(分野)	授業形式					
E142M011	食品栄養学 (Food and Nutrition)											
必修選択	単位	対象年次	学部	学期	曜・限	担当教員						
選択	2	3	教育学部			氏名 望月 聡 E-mail smochi@oita-u.ac.jp 内線 7598						
授業の概要	中学校技術・家庭科食物分野における食品に関する内容と栄養に関する内容を十分に理解して、生徒に説明できるように必要な知識を身に付ける。高等学校教科書レベルの内容を取り扱うことによって、高度な知識を身につけることを目標とする。											
具体的な到達目標	DP等の対応(別表参照)						1 2 3 4 5 6 7 8 9 10					
目標1	食品に含まれる成分とその働きを理解し、他者に説明することができる。											
目標2	加工・調理による食品成分の変化を理解し、他者に説明することができる。											
目標3	栄養素とその働きを理解し、他者に説明することができる。											
目標4	発達と栄養を理解し、他者に説明することができる。											
目標5												
目標6												
目標7												
目標8												
目標9												
目標10												
授業の内容												
1	炭水化物とその働き											
2	脂質とその働き											
3	たんぱく質とその働き											
4	発達と栄養											
5	ビタミン・ミネラルとその働き											
6	食品中の嗜好成分											
7	食品中の有毒成分											
8	調理・加工による食品成分の変化											
9	食品の分類											
10	乳幼児期及び青年期の栄養											
11	成人及び高齢者の栄養											
12	生活習慣病と栄養											
13	病態栄養											
14	食育											
15	日本人の食生活の現状と課題											
ラーニング チェック ポイント グループ	A:知識の定着・確認 B:意見の表現・交換 C:応用志向 D:知識の活用・創造	適宜課題を設定し、教育現場での実践的な活動にどのように活かしているかという視点を盛り込んだレポートを課する。				工夫 その他						
時間外学習 の内容と時間 の目安	準備 学修	教科書の内容についての予習(30h)。										
	事後 学修	課題の完成度を高めるために、教科書の内容を復習する(30h)。										
教科書	フードデザイン 新訂版 実教出版 2018年発行											
参考書	参考書を指定しない。											
成績 評価 の 方法 及び 評価 割合	評価方法	割合	目標 1	目標 2	目標 3	目標 4	目標 5	目標 6	目標 7	目標 8	目標 9	目標 10
	期末試験	60%										
	課題	40%										
注意事項												
備考												
リンク	URL											

担当教員の 実務経験の 有無	
教員の実務 経験	食品企業において、食品製造や新商品の研究開発、食品の機能性に関する研究に従事した。 高等学校非常勤教員
実務経験を いかした教 育内容	商品開発や流通、品質管理など、食品製造者の観点を盛り込んだ話題提供を行う。