

Minami Kyushu University Syllabus										
シラバス年度	2025年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科	管理栄養学科			
科目名称	食べ物と健康演習						授業形態	演習		
科目コード	309901	単位数	1単位	配当学年	1	実務経験担当教員			Active・L	○
担当教員名	田中 貴絵							ICT活用	○	
授業概要	栄養士・管理栄養士として必要な専門知識である食品学、食品衛生学、調理学などの食と健康に関する基礎知識について演習形式で学ぶ。									
関連する科目	食品学Ⅰ、食品衛生学、調理学を履修していることが望ましい。同時期に開講されている食品学Ⅱ、食品衛生学実験を履修することが望ましい。本科目を履修後、食品学実験、調理学実習を履修することが望ましい。									
授業の方法と進め方	授業の方法と進め方 1. 毎回の授業はパワーポイントによるプレゼンテーション形式で行う。 2. 重要な内容については補助的にプリントを作成し配布する。 3. 授業中に演習問題を提示するので、各自で回答を記入した後、解説を行う。 4. 授業の進行具合により、webにて小テストを行い理解度を確認する。									
第1回	食品学分野① 食糧と環境問題									
第2回	食品学・調理学分野① 植物性食品について									
第3回	食品学・調理学分野② 動物性食品について									
第4回	食品学・調理学分野③ 調味料や食品の物性について									
第5回	食品学・調理学分野④ 食品の機能について									
第6回	食品衛生学分野① 食品の衛生と法規について									
第7回	食品衛生学分野② 食品の変質、食中毒について									
第8回	食品衛生学分野③ 食品による感染症・寄生虫症について 食品中の有害物質について									
第9回	食品衛生学分野④ 食品添加物、食品衛生管理について									
第10回	食品衛生学分野⑤ 食品表示制度、食品の表示方法について									
第11回	食品衛生学分野⑥ 特別用途食品・保健機能食品について									
第12回	食品衛生学分野⑦ 食品加工や加工食品について									
第13回	食品衛生学分野⑧ 食品流通について 食品の保存について									
第14回	調理学分野① 食事設計について 調理の基本について									

第15回	調理学分野② 調理操作と栄養について 日本標準食品成分表について
授業の達成目標	1. 食品の物理的・化学的な性質を理解し、加工や調理、環境による変化について理解し説明できるようになることを目的とする。【知識・理解を応用し活用する能力の育成】 2. 食品についての理解を深め、環境問題との関わりを理解し、栄養士・管理栄養士の役割について考えることを目的とする。【論理的思考力】
学位授与方針(DP)との関連	1.知識・理解を応用し活用する能力－(1)／2.汎用的技能を応用し活用する能力－(1)
授業時間外学習【予習】	次回の授業で取り上げる内容について各科目の教科書を読んでおく。(30分)
授業時間外学【復習】	演習内容をノートにまとめ、再度教科書を読んでおく。(30分)
課題に対するフィードバック	小テスト、定期試験は評価後、解説を行う。
評価方法・基準	小テスト：30点 定期試験：70点
テキスト	なし 必要に応じて資料を配付する。
参考書	なし 必要に応じて図書、資料を紹介する。
備考	