

科目名称：	食と生活（ビジネス実務学科・後期）	
担当者名：	井上 好美	
区分	授業形態	単位数
基礎教育科目	実習	1
授業の目的・テーマ		
食に関して基礎意義を学び食材食品の選択能力を向上 食文化についても再認識していただき、年中行事食など密接な かかわりなど学ぶ。 ライフステージごとの食育や生活習慣病予防についても理解する。		
授業の達成目標・到達目標		
地域の食材に関心を持ち、地産地消の必要性の意義を知る。調理や食品食材に関心を持ち続けて、実践できる知識の習 得。		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）	重点項目
DP(1)	自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し、様々な価値 観を持つ他者との良好な信頼関係を築いていくことができる。	
DP(2)	地域社会を理解し、様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化するビ ジネス社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。	
DP(3)	ビジネス実務の分野において、基礎知識を身につけるとともに、専門的な知識や技能を修 得し、各種資格取得を目指して専門性を磨き、これらを柔軟に活用していくことができ る。	○

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP(1)					0
ビジネスDP(2)					0
ビジネスDP(3)		70	30		100
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の実務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし	《内容1》 管理栄養士	《経験年数1》 37年
	《内容2》	《経験年数2》
	《内容3》	《経験年数3》
	《内容4》	《経験年数4》

備考
授業内容に応じて、適宜グループワークやディベートを実施する。

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
食材に関する知識	季節感のある食材に関する情報に熟知している	食材に関するある程度の知識が備わっている	一般的な食材は知っている	一般的な食材の種類も知らない
食品関連に関する対策や知識	色々なことを熟知している	知識はある	知ろうとする姿勢はある	知ろうとする姿勢や態度もない
健康に関する情報と対策	前向きで色々なことを習得している	興味を持って詳しいことが多い	興味のあることは詳しい	なにも興味も示さない

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間(分)
第1回 からだと栄養(食品)スライドを見せて解説 女性の健康サポート カルシウム貯金の必要性	女性ホルモンと体の短所を調べる	10分
第2回 身体と栄養(食品)スライド見せて解説 三大栄養素の働き	栄養バランスとは何か	15分
第3回 各栄養素の働きと代謝(消化吸収)	栄養素の種類と機能	15分
第4回 味と旨味 衛生管理と食中毒について	食中毒の注意点とは	20分
第5回 主食 炭水化物の必要性	炭水化物に何がある	15分
第6回 脂質と主菜のたんぱく質について	食品に何があるか	15分
第7回 脂質、ビタミンミネラルの摂り方	どんなものがあるか	15分
第8回 各自の計算でどれだけ食べたらいいのか計算	身長、体重を各自記録しておく	15分
第9回 食品ロス 地産地消のついて	生まれた地域での食材を調べる	15分
第10回 穀類の加工についての工程 災害食の応用	穀類の種類と利点を調べる	20分
第11回 食品アレルギーの注意点の昨今	特定食材7品目を調べる	15分
第12回 食品表示を安全性 機能性食品とトクホ	機能性表示食品とは	15分
第13回 生活習慣病と特定保健指導制度について	年齢を調べる、条件など	15分
第14回 災害食 袋調理で電気が来なくて、水不足でも乗り切ろう 鍋一つで何品でもできる 介護食や離乳食	電気が来ない、水が少ないときどうする	15分
第15回 まとめ	発表する準備をしておく	15分

事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め学則第17条の2で規定された学修時間が必要である。
また、事前事後学修としては、次回までの課題プリント(小レポート)をまとめることになる。

成績評価の方法・基準

定期試験は、実施しない。 その他の評価配分は、以下のとおりである。

小テスト2回を70%、課題を30%で評価する。

課題に対してのフィードバック

グループワーク時において、専門家の意見を含めて学生へフィードバックする。

教科書・参考書

教本なし プリントを渡す