

科目名称：	食と生活（美術学科）	
担当者名：	井上好美	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	講義	1
授業の目的・テーマ		
食に関して基礎知識を学び、食品や食材選択能力を向上できるように、食文化についても学び年中行事食など密接なかかわりも学ぶ。またライフステージご音の食育や生活習慣病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、地産地消の意義を知る。また調理や食品に関心を持ち実践選択できる知識の習得		

美術学科		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、美術を通して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)	様々な問題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、美術を通して、変化する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)	美術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、これらを柔軟に活用し表現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
美術DP(1)					0
美術DP(2)					0
美術DP(3)		70	30		100
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の实務経験の内容（内容・経験年数を記載）	
なし	《内容１》 管理栄養士	《経験年数１》 3 7 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	季節感のある食材や食品に関する情報がある	食材や食品に関するある程度の知識がある	一般的な食材は知っている	一般的な食材の種類を知らない
食品に関する対策や知識	色々なことを調べて熟知している	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がない
健康に関する情報と対策	色々なことを熟知している	そこそこ興味を持っている	興味のあることには詳しい	情報にも対策にも興味示していない

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	身体と食事(栄養)スライドを見せて解説 女性の健康サポート カルシウムの貯金	女性のホルモンの特徴を考える	10分
第2回	体と食事(栄養)スライド見せて解説 三大栄養素の働き	栄養バランスって何か	20分
第3回	栄養素の働きと代謝 （食品の特徴）	栄養の種類と機能	20分
第4回	味と旨味 食の安全と衛生管理	調理方法の種類	15分
第5回	主食 炭水化物の必要性と種類	炭水化物について	15分
第6回	主菜 たんぱく質の種類 調味料の1つ脂質について	食品にどんなものがあるか	15分
第7回	栄養はどうして決めるのか 各自の栄養量を計算する	個々の身長、体重を知る	15分
第8回	脂質とビタミン、ミネラルの知識と特徴	ビタミンやミネラルはなににあるのか	15分
第9回	食品ロスと地産地消の在り方	日本の自給率 残菜について	15分
第10回	穀類の加工について 災害食の応用	穀類の種類の利点は	15分
第11回	食品アレルギーの昨今	自分の食べる食品の表示を見る調べる	15分
第12回	食品表示と安全性 機能性表示食品とトクホ	飲み物の表示など調べる	15分
第13回	生活習慣病にならない特定保健指導制度とは	特定保健指導制度を調べる	10分
第14回	災害食を作ってみよう 袋調理で鍋一つで何品でも可能 介護食や離乳食、アウトドアにも応用できる	電気来ない、水あまりない場合どうするか	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			
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			
教科書・参考書なし プリントを参考資料に渡します			