

令和3年度			
講習の区分	<選択領域講習>受講者が任意に選択して受講する領域	講習時間数	6 時間
講習の名称	【選択】 フードサイエンス	講習形態	講義・実習 (遠隔授業)
開 設 者	長崎大学	定 員	50 名
開 設 日/ 時 間	令和3年6月19日(土) / 8:55~16:20	会 場	インターネットに安定して接続できる場所(職場もしくは自宅など)
履修認定対象職種	教諭・栄養教諭	主な受講対象者	中学校・高等学校 教諭(家庭)・栄養教諭 ※その他の教科の方は食を科学的に学ぶ意欲が強くある方のみ受講可能

担当教員(講習代表者) / Eメールアドレス/TEL

及川 大地 (人文社会科学域) / daichioi@nagasaki-u.ac.jp/ 095-819-2263

担当教員(分担担当者等)

講習のねらい/講習方法/講習到達目標

講習のねらい：食物の栄養成分の必要性、健康維持への応用および食品衛生への概念を理解し、教育現場のみならず日常に活用できる「食品学」および「食品衛生学」の知識を身につける。食を通じて、家庭科・栄養教諭などの枠を超えた人と話し合い、様々な考え方が理解し、学び合う。

講習方法：パワーポイントを用いた解説を中心に進行します。受講者は配布する「穴埋め式のプリント」を主として用い、適宜ノートへ補足を書き取ってください。実習時は積極的に行動して下さい(反応も含めて)。

講習到達目標：「栄養素」の働きを説明できるようになる。

日常生活に潜んでいる食中毒要因を「みにつけず、拡大せず、抑える」ことができるように、身近な対策法を実施できるようになる。

講習内容(概要) / 講習計画(時間毎の講習内容を含む) / キーワード

講習内容(概要)

本講義は毎日接している食物を科学的に解説します。食品の栄養素は様々な働き(機能)を有していますが、本講義では「二次機能」に注目し、「味覚の閾値」を簡単な実習(実験)を通して体験し、実際の食品との関連性を学習します。(コロナウィルスの影響がある場合は、内容を変更します。)また、「食品と接する上でのリスク」および「食中毒の種類や対策法」を紹介し、日常の食生活や学校での食事を安全快適な状態に保つ方法について解説します。

講習計画・内容

内容等	時 間	担当教員
オリエンテーション	8:55- 9:00 (5分)	及川 大地
講義 ①	9:00-10:30 (90分)	及川 大地
午前休憩	10:30-10:40 (10分)	
講義 ②・実習	10:40-12:10 (90分)	及川 大地
昼休憩	12:10-13:00 (50分)	
講義 ③(実習を含む場合有り)	13:00-14:30 (90分)	及川 大地
午後休憩 1	14:30-14:40 (10分)	
講義 ④	14:40-15:40 (60分)	及川 大地
午後休憩 2	15:40-15:50 (10分)	
筆記試験	15:50-16:20 (30分)	及川 大地

キーワード (栄養素の機能性) (味覚) (食中毒)

成績評価の方法

出席は規定通り扱うものとし、最後の筆記試験により成績を評価します。

成績評価の基準

成績評価は、到達目標達成点を100点とし、総合点で60点以上を合格とします。

履修認定の方法

成績評価の総合点で合格点に達した受講者に対して履修認定します。

教科書・教材・参考書

当日プリントを配布します。

各自で準備するもの

パソコンまたはタブレット(可能な限りパソコンで受講ください)・カメラ・マイク
※パソコン等に内蔵されていればカメラ・マイクは必要ありません。
実習で味覚試験を行います。配布された綿棒を舐めるのに抵抗のある方は各自持参してください。(小さなプラスチックスプーン3本でも構いません。)

受講上の注意

- 「講習の名称」が同じものは1度しか受講できません。
- 視聴障害や聴覚障害などのため、受講に際して特別な配慮が必要な方は、受講申込前に事務局へお問合せ下さい。
- 遅刻は原則として認めません。