

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】食の現状と課題	講習形態	講義・実習																					
開設者	活水女子大学	定員	20 名																					
開設日/時間	令和 3年 8月25日(水) / 8:55~16:30	会場	活水女子大学 東山手キャンパス 101大演習室(長崎市)																					
履修認定対象職種	教諭・栄養教諭	主な受講対象者	小学校、中学校教諭・栄養教諭																					
担当教員(講習代表者) / Eメールアドレス/TEL 担当教員:山田 加奈子(健康生活学部) / k-yamada@kwassui.ac.jp / 095-822-4107																								
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																								
<p>講習のねらい:近年、食物アレルギーは増加傾向にあり、その原因食品も以前に比べ多様化している。本講習では食品アレルギーを理解するため、そのメカニズムや代用食品、それに関連する食品衛生についての基礎知識を習得する。また、調理実習を通して現在の日本人の食の現状と疾病の関わりについての知識を身につける。</p> <p>講習方法:パワーポイントを使用した講義およびグループ別での調理実習</p> <p>講習到達目標:現在の日本人の食の現状およびその問題点について説明できるようになる。食物アレルギーの課題・対処法について説明できるようになる。食品衛生についての正しい知識を深め、活用できるようになる。</p>																								
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																								
<p>講習内容(概要) :日本の食の現状やその問題点について、また近年問題となっている食物アレルギーや食料自給率、食品添加物などの食環境関連についても講義する。また、幼少期からの食生活は成人期以降に大きな影響を与えるとされるが、現在の日本人の野菜摂取不足と疾病との関連について学び、日常的に野菜を多く摂取するためにどのような工夫をしたら良いか等を実習を通し検討する。</p> <p>講習計画・内容:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>内容等</th> <th>時間</th> <th>担当教員</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>オリエンテーション</td> <td>8:55~ 9:00 (5分)</td> <td>山田 加奈子</td> </tr> <tr> <td>講義①(休憩時間20分を含む)</td> <td>9:00~11:50</td> <td>山田 加奈子</td> </tr> <tr> <td>筆記試験①</td> <td>11:50~12:10</td> <td>山田 加奈子</td> </tr> <tr> <td>昼休憩</td> <td>12:10~13:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>調理実習①(休憩20分を含む)</td> <td>13:00~16:10</td> <td>山田 加奈子</td> </tr> <tr> <td>筆記試験②</td> <td>16:10~16:30</td> <td>山田 加奈子</td> </tr> </tbody> </table> <p>キーワード: (食物アレルギー) (アレルゲン除去食品) (食品衛生)</p>				内容等	時間	担当教員	オリエンテーション	8:55~ 9:00 (5分)	山田 加奈子	講義①(休憩時間20分を含む)	9:00~11:50	山田 加奈子	筆記試験①	11:50~12:10	山田 加奈子	昼休憩	12:10~13:00		調理実習①(休憩20分を含む)	13:00~16:10	山田 加奈子	筆記試験②	16:10~16:30	山田 加奈子
内容等	時間	担当教員																						
オリエンテーション	8:55~ 9:00 (5分)	山田 加奈子																						
講義①(休憩時間20分を含む)	9:00~11:50	山田 加奈子																						
筆記試験①	11:50~12:10	山田 加奈子																						
昼休憩	12:10~13:00																							
調理実習①(休憩20分を含む)	13:00~16:10	山田 加奈子																						
筆記試験②	16:10~16:30	山田 加奈子																						
成績評価の方法	講義・実習の後の行う筆記試験の成績及び実習の取り組み等から総合的に評価します。																							
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	特にありません。(適宜配付します。)																							
各自で準備するもの	エプロン、三角巾 (調理実習室内ではスリッパ(貸出)に履き替えてもらいます。)																							
受講上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 遅刻は原則として認めません。 																							