

2019 年度 愛知学泉大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
2201312	食生活論 argument of dietary life	森山三千江	専門	2	必須	1年 後期
<b>科目の概要</b>						
食に関する様々な事柄を学ぶ。現代の我が国における食料事情や自給率を始め諸外国との自給率の違い、あるいは病気や平均寿命の違いも比較し、食生活の与える影響を考える。また、食品の加工や開発、遺伝子操作などの知識も得て、今後の食生活でどのような食品を選択していくかを考えられるようにする。栄養素や人間の発達過程における食の役割、我が国の食文化についても学び伝統食、行事食について知識を修得する。						
<b>学修内容</b>			<b>到達目標</b>			
① 現代の食生活について考える。 ② 食品の加工技術について正しい知識を得る。 ③ 食品衛生について危機管理がおこなえる。 ④ 子どもに食生活が与える影響を考える。 ⑤ 地域、環境と食を考える。			①現代の食に関する諸問題について、各個人の生活から振り返ることが出来る。 ②現代までの様々な食品加工技術について知識を得て理解し、取捨選択が出来る。 ③食品衛生について知り、自分の食生活の中で気をつけることが出来る。 ④次世代を担う子どもの食生活が心身にどのように影響を与えるか考え、理解出来る。 ⑤地域の食文化、環境問題と食生活を考えることが出来る。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例</b>				
前に踏み出す力	主体性	授業内容の予習・復習をおこない理解度を高めることが出来る。				
	働きかけ力	理解出来ないことはクラスのメンバーに聞いて確認することが出来る。				
	実行力	新聞やニュースを見て現代の食問題を理解することが出来る。				
考え抜く力	課題発見力	自分の食生活を振り返り、改善点を見出し実行するように努めることが出来る。				
	計画力	次回の授業に備えて予習を行い、授業で役立てることが出来る。				
	創造力	学んだことをこれからの自分の生活に生かしていくことが出来る。				
チームで働く力	発信力	自分の家庭ではどのような食生活か説明することが出来る。				
	傾聴力	授業内容を理解し、ノートや文章として整理することが出来る。				
	柔軟性	自分の知らない内容もきちんと理解するように務めることが出来る。				
	状況把握力	班での発表は他人に任せないで自分も順番に発表することが出来る。				
	規律性	遅刻、欠席をしない、授業中に私語を慎むことが出来る。				
	ストレスコントロール力	班の中で意見が異なっても、きちんと意見を言い合うことが出来る。				
<b>テキスト及び参考文献</b>						
教科書：『食生活論』朝倉書店						
<b>他科目との関連、資格との関連</b>						
他科目：栄養学、食品学、調理学 資格：家庭科教員免許、フードスペシャリスト						
<b>学修上の助言</b>			<b>受講生とのルール</b>			
授業中は、課題を的確にこなし、班の中での討議に対しては積極的に発言することが大切である。			遅刻・欠席をしないこと、また課題提出は期限をきちんと守ること。班の中での討議には必ず発言するようにする。			

【評価方法】

評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント	
筆記試験	60	①	レ	① 授業中に討論した内容を把握しているか。 ② 班で討論した際に自分の意見を持つことが出来たか。 討論内容や課題についてきちんと考えられたかを穴埋め問題および計算、記述など様々な形式の筆記試験で判断する。
		②	レ	
		③	レ	
		④	レ	
		⑤	レ	
小テスト		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
レポート	20	①	レ	① 課題について理解した上で記述しているか。 ② 自分の思いっただけでなく、資料に基づいてレポートを作成しているか。 課題内容を正しく把握した上で記述されているか、また、記述内容は感想に留まらず、意見を述べているか。
		②	レ	
		③	レ	
		④	レ	
		⑤	レ	
成果発表 (口頭・実技)	10	①	レ	授業時間内に作成した作品・資料を発表する、その際には他の人の発表に対して感想や意見を積極的に言えるかどうかを評価する。
		②	レ	
		③		
		④		
		⑤		
作品		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	レ	(主体性)予習・復習をおこない理解度を高め自ら進んで実習を進めていくことが出来るか。 (実行力)新聞やニュースを見て現代の食問題を理解することが出来る。 (課題発見力)苦手とする内容を理解するように努めることが出来る。 (創造力)学習内容を自分の生活と比較して改善することが出来るか。 (発信力)自分の食生活を客観的に説明することが出来るか。 (傾聴力)授業内容を理解し、文章にまとめて整理することが出来る。 (規律性)遅刻・欠席をしない。授業中に個人の意見あるいは班の話し合い結果について記述し、時間内に提出する。
		②	レ	
		③	レ	
		④		
		⑤		
総合評価 割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)の基準
筆記試験の点数が良くレポート内容が意欲的で、日ごろの授業態度が常に積極的である場合は A とする。また、学んだ内容を自分の食生活と照らし合わせて考えることができ、それを授業中に発信させることができるものは S とする。	筆記試験の点数がおおよそ7割で、レポート課題をきちんとこなし期限までに提出し、授業態度も概ね良好であれば B とする。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	食生活の変遷 日本の食生活の移り変わりをグラフや様々な資料から読み取り、健康的な食事を考える	講義	日本人の食生活の変遷を理解する。	(予習) 予め教科書を読む (復習) 日本人の食生活の変遷を復習する	90	主体性 傾聴力
2週 /	食生活の現状と課題 現代の日本人の食生活と死亡原因となる病気の関係を知り、その中から問題点を考える	講義および演習	日本人の食生活と健康状態から現代の食生活の課題を考える。	(予習) 演習内容の日本人の食生活と健康状態について調べる (復習) 日本人の食生活と健康状態についてノートにまとめる	180	主体性 傾聴力
3週 /	日本型食生活の現状 現代の日本人の食生活を様々な資料から読み取り、自分の食生活と比較する	講義	日本の食生活の現状を様々な報告書から読み取ることができる。	(予習) 日本の食生活の現状を調べる (復習) 他の班の報告とともにまとめる	180	主体性 傾聴力 実行力
4週 /	食品の加工技術 食品に関する様々な加工技術を知り、何が問題とされているのか問題点を論議する	講義および討論と発表	食品加工に関する知識を得て、その問題点について理解する。	(予習) 食品加工技術について調べる (復習) 食品加工に関する知識の復習	180	主体性 実行力 計画力
5週 /	飲食に関する健康障害および危害因子 食を巡る様々な病気を知り、その原因について考える	講義および演習	食の安心と安全について正しく理解する。	(予習) 予め教科書を読む (復習) 食の安心と安全の違いについてノートにまとめる	180	主体性 実行力 計画力
6週 /	栄養素摂取状況と健康状態の変遷と課題 日本と各国の栄養摂取量を比較し、食生活の違いや問題点を考える	講義および討論と発表 講義	各国の栄養素摂取状況および食品別摂取状況を理解する。	(予習) 各国の栄養素摂取状況を調べる (復習) 発表内容から分かるところをノートにまとめる	180	主体性 実行力 創造力
7週 /	食品の生理機能 食品の持つ機能性を知り、様々な食品の特性を知る	講義	栄養素の名前と働きを知り、栄養素の摂取方法を理解する。	(予習) 栄養素の名前と働きを調べる (復習) 栄養素の名前と働きをまとめておく	180	主体性 実行力 計画力
8週 /	食生活の精神的機能 年代により、味覚の変化があり食嗜好が変化して行く事を知る	講義および討論と発表 講義	年代により食品のおいしさや満足度の変化を理解する。	(予習) 食品のおいしさや満足度について調べる (復習) 各年代により食品のおいしさや満足度の変化が有る事をまとめる	180	主体性 実行力 創造力

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9週 /	機能性食品 トクホ食品や健康食品に関する日本の制度と実態を知る	講義および討論と発表講義	特保食品と健康食品との違いについて理解する。	(予習) 特定保健用食品について調べる (復習) トクホ、機能性食品、健康食品の違いをまとめる	180	主体性 実行力 計画力
10週 /	食生活の文化的機能 地域の伝統料理や郷土料理について知る	講義および討論と発表講義	地域の伝統料理を知り、食文化の伝承・意義について考える。	(予習) 地域の伝統料理を調べる (復習) 日本各地の伝統食品についてまとめる	180	主体性 実行力 創造力
11週 /	食に関する心の病 食にまつわる病気を知り、その原因を考える	講義および意見交換	食にかかわる精神的な疾病について理解する。	(予習) 食にかかわる精神的な疾病を調べる (復習) 様々な病気について発病を防ぐ食生活を考える	180	主体性 実行力 計画力
12週 /	社会教育の役割 マスコミ等による食品の報道のあり方を考え、情報源として何が正しいのか考える	講義および演習	社会における食に関わる情報発信について考えられる。	(予習) 社会における食に関わる情報発信には何が有るか調べる (復習) 食に関わる情報発信での注意点を知り、今後の食生活に活かす方法をまとめる	180	主体性 実行力 計画力
13週 /	食生活の社会的機能 食生活が人間の心理にどのような影響を与えるのかを知り、今後の食生活のあり方を考える	講義	好ましい食生活を考え、自分の生活に採り入れられる。	(予習) 自分の食生活を振り返って書き出してくる (復習) 好ましい食生活とはどのような物か考えてまとめる	180	主体性 傾聴力 実行力
14週 /	教育的意義 幼少期からの食生活が子どもの心身にどのような影響を与えるのか資料を元に考える	講義および討論と発表講義	食生活が子どもにどのような影響を与えるか考える。	(予習) 食生活が子どもにどのような影響を与えるか調べる (復習) データから分かった事をまとめて今後の食生活を考える	180	主体性 実行力 計画力
15週 /	これからの食生活 これまでの授業内容から、どのような事に注意して食生活をするべきかを考える	講義および意見交換	社会における食の問題を考え、食の役割をしっかりと把握する。	(予習) 食の役割にはどのような物が有るか調べる (復習) これからの食生活で大切な事を考えてまとめる	180	主体性 実行力 計画力

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力