

科目名	食生活論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	必修	2	1年次	前期			
担当者名	城野 世津子	関連する資格	フードスペシャリスト資格 選択				
授業概要 個人の食行為の流れとしての食生活について、その生理的・栄養的側面、経済的側面、文化的・社会的側面との関連を理解する。栄養現象の営みの場である食生活について、その変容を概観し、日本人の食生活の現状を分析する。							
到達目標 1. 自分自身の食生活の現状を分析し、食生活を客観的に理解する 2. 食生活への影響要因を理解する 3. 日本人の食生活の変容、現状を理解する			成績評価方法 授業内レポート、授業外レポート、授業への意欲・態度による総合評価				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）							
小テスト、授業内レポート	○	○	○				50
宿題、授業外レポート	○	○	○				40
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 食生活の概要				小レポート			
2) 食欲について				小レポート			
3) 食習慣について				小レポート			
4) 健康と食生活①				小レポート			
欠食、食欲、ダイエット							
5) 健康と食生活②				小レポート			

6) 健康と食生活③	小レポート
7) 食習慣調査	
8) 食文化①	小レポート
9) 食文化②	小レポート
10) 食生活と栄養・健康① 食習慣調査結果について	小レポート
11) 食生活と栄養・健康② 食品の安全性（食中毒、食品汚染物質）	小レポート
12) 食生活と栄養・健康③ 食品の安全性（食品の表示）	小レポート
13) 食生活と栄養・健康④ 生活リズム	小レポート
14) 食育の推進について	小レポート
15) 食生活の現状と展開、まとめ	
授業外学習	
毎日の食生活について関心を持ち授業に臨むこと。	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「食育・食生活論」山本茂・奥田豊子編（講談社サイエンティフィック）	栄養学総論、調理学、食文化論、食品学総論
備考	