

登録コード	E2820900	開講年度	2026			
授業科目	食物学基礎				担当教員	沖嶋 直子
英文授業名	Introduction to Food Science				副担当	
単位数	2	講義期間	前期	曜日・時限	木曜・4時限	対象学生
講義室	教育W 5 0 5 講義室		授業形態	講義・実技	遠隔授業科目	備考
信大コンピテンシー 該当						
(1)授業の達成目標	授業で得られる「学位授与の方針」要素				【授業の達成目標】	
	2 6 E カリ, 2 5 E カリ, 2 4 E カリ, 2 3 E カリ, 2 2 E カリ, 2 1 E カリ, 2 0 E カリ					
	教育の専門家に求められる深い教養に根ざした公共的使命感や倫理観				中学校高等学校の家庭科の教員として求められる、食物学領域における科学的に正しい知識を重要視し、それを生徒に教育できるだけの教養や倫理観を持てるようになる。	
	教育活動を支え、実現する上で不可欠な専門的知識・技能				中学校高等学校の家庭科の食物学領域の教育活動を行うのに不可欠となる食品学、栄養学、調理学の知識や技能が身につけられる。	
(2)授業で学べる「テーマ」	健康長寿、防災減災					
(3)全学横断特別教育プログラム						
(4)授業の概要	望ましい食生活について自ら考え実践できる能力を身につけるために、食品、栄養素および調理に関する基礎的な知識を学ぶ。さらに、食品の安全性についての基礎知識についての理解を深めるとともに、実際の調理の基礎的技術を養うために調理実習を行う。					
(5)授業計画	第1回：ガイダンス、日本人の食生活の変遷と現状 第2回：食生活と健康 第3回：栄養素のはたらき（炭水化物，たんぱく質，脂質） 第4回：栄養素のはたらき（ビタミン，ミネラル） 第5回：食事摂取基準とその活用 第6回：植物性食品の分類と特性 第7回：動物性食品の分類と特性 第8回：食品の表示 第9回：食品の調理・加工 第10回：食品の安全性 第11回：食べ物のおいしさ 第12回：調理実習（郷土食としてのおやき） 第13回：調理実習（郷土食としての五平餅） 第14回：調理実習（バッククッキング） 第15回：授業のまとめと試験，授業アンケートの実施 （注）教育実習における欠席分は，受講生と相談の上，補講する。					
(6)成績評価の方法	・中学校及び高等学校「家庭」の中での食物領域の内容の指導ができるような知識や技術をテスト（60％），レポート（30％）および受講態度（10％）により，授業の達成目標への到達度を測り，評価する。 ただし，評価割合は若干の調整を行うことがある。 得点率による評価基準は次のとおりとする。 90%以上 秀，89-80% 優，79-70% 良，69-60% 可，59%以下 不可。					
(7)成績評価の基準	・授業で示した例題と同レベルの問題を解ければ「水準にある」，応用問題が解ければ「やや上にある」，やや難しい応用問題が解ければ「かなり上にある」，かなり難しい応用問題が解ければ「卓越している」と判断する。					
(8)事前事後学習の内容	・毎回授業に参加する前に，中学校および高等学校の検定教科書の内容を確認し，課題意識を持って授業に臨むこと。 ・この授業は90時間の学修を必要とする内容である。従って，60時間以上の時間外学習が必要となる。					
(9)履修上の注意	・食に関して普段から興味を持ち、日ごろから自分の食べるものを調理するよう心掛けること。 ・調理実習の実施予定は、授業時に説明する。例年食中毒予防の観点から、授業期間の後半ではなく半ばで実施している。 ・調理実習時は実習着・三角巾を着用する。上履き（室内用運動靴）、ふきんを持参する。 ・調理実習の材料費は各自の負担とする。 ・調理実習時には、授業時間を延長することがある。					
(10)質問、相談への対応及び連絡先	質問，相談は，随時受け付ける。研究室は，西校舎307室。 メールアドレス：okishima_naoko@shinshu-u.ac.jp					
【教科書】	渡邊早苗他編，健康と医療福祉のための栄養学 第2版，医歯薬出版株式会社，2,700円＋税（版が古いと食事摂取基準の記述が最新でない場合がある。可能な限り生協で購入し，オークションサイトや古本で購入する場合は，第2版であることを確認すること）					
【参考文献】	必要に応じて提示する。					