

令和2年度教員免許状更新講習シラバス

講習の区分	【選択領域】受講者が任意に選択して受講する領域		
講習の名称	【選択】おいしさと栄養について		
開設日	令和2年10月31日(土)	講習時間	6時間
主な受講対象者	小・中・高教諭(家庭科)、栄養教諭	受講人数	20人
講習の形態	インターネット講習		
担当講師	萱島 知子		
講習のねらい・到達目標	栄養学と調理科学の内容を中心に、食品の機能性について理解することをめざします。		
講習内容	本講義では、今日的な話題も含めて、食品の栄養機能やおいしさを感じるメカニズムについて、基本的な内容を解説します。また、味覚や米の調理性に関する簡単な実験を行なった結果もふまえて、おいしさと栄養の関係を考えます。		
評価方法・基準	成績評価は、試験と講習への出席状況から総合的に判断します。評価基準は、総合点で60点以上を合格とします。		
	認定試験に関して	講習当日に免許更新室からメールにて試験問題を送付します。解答を受験者本人が自署にて行い、提出は免許更新室に郵送してください。	
講習計画/講習内容			
開始時刻等	担当講師	内容	補足
I 9:00~10:30 (90分)	萱島 知子	食事の役割(講義)	
II 10:45~12:15 (90分)	萱島 知子	栄養素の働きについて(講義)	
12:15~13:15	昼休み		
III 13:15~14:45 (90分)	萱島 知子	おいしさについて(講義)	
IV 15:00~16:30 (90分)	萱島 知子	米の調理性について(講義)	講義後、試験(記述式)を実施します。
受講(視聴)に当たって準備しておくもの	特になし		
予習について	特になし		
受講上の注意	令和元年度講習「【選択】おいしさと栄養について」講習と内容が重複します。受講対象者が多校種にわたる場合、理解力等を勘案しながら講習を進めるので、講義内容がシラバスと変わることがあります。ご了承ください。インターネット接続がある環境で受けてください。オンデマンド型の配信なので受講する時間帯は問いません		