

## 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】伝統発酵食品の種類、製造方法とその機能性		
開設日	令和2年9月13日(日)	講習時間	6時間
主な受講対象者	全教員	受講人数	40人
講習の形態	インターネット講習		
担当講師	北垣 浩志		
講習のねらい・到達目標	日本の伝統食品の種類や歴史、製造方法を学ぶことで日本の食文化を理解できるようにする。		
講習内容	日本の伝統発酵食品(日本酒、味噌、醤油、お酢、焼酎など)の歴史やその製造方法、その原理、健康への効果などを学ぶ。また実際のその造り方について実験で体験してもらい、理解を深める。		
評価方法・基準	成績評価は、試験の成績や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)	北垣 浩志	日本の伝統食品の種類	
II 10:45~12:15 (90分)	北垣 浩志	日本の伝統食品の製造方法	
12:15~13:15	昼休み		
III 13:15~14:45 (90分)	北垣 浩志	日本の伝統食品の健康機能性	
IV 15:00~16:30 (90分)	北垣 浩志	日本伝統食品の製造の実験	講義後筆記試験
受講(視聴)に当たって準備しておくもの	なし		
予習について	基本的には必要ないように講義をしますが、もし可能なら多糖類の化学構造などを予習しておくとう理解が速いかもしれません。		
受講上の注意	受講対象者が多種にわたる場合、講義の大半では小中高教員全員が理解できる内容とし、一部の内容のみ中学以上理科教員だけ、高校理科教員だけが理解できるものとします。試験では全員が理解できる内容のみを出題します。令和元年度の講習「【選択】伝統発酵食品の種類、製造方法とその機能性」と内容が重複します。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。		