

平成29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】脂質の栄養を学ぶ		
開設日	平成29年12月17日(日)	講習時間	6時間
主な受講対象者	小・中・高教諭、栄養教諭	受講人数	50人
講習の形態	対面授業	会場	佐賀大学:農学部1号館第3講義室
担当講師	永尾 晃治		
講習のねらい・到達目標	児童・生徒に対して食生活に関する助言・指導を行う際に、「脂質の栄養」についての正しい知識が無いと、間違った対応をすることになりかねません。食事の中の脂質について理解を深め、基本的な知識の習得と適切な摂取を選択出来るようになることを目指します。		
講習内容	タンパク質・炭水化物と並ぶ3大栄養素の一つである「脂質」について、生体内での役割や健康・疾病状態におよぼす影響など、最新の「日本人の食事摂取基準」の解説も併せて、講義形式で学びます。		
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	資料の持ち込み (可)	
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)	永尾 晃治	児童・生徒に対して、食生活に関する適切な助言・指導が出来る様、「脂質の種類」について学びます。	
II 10:45~12:15 (90分)	永尾 晃治	児童・生徒に対して、食生活に関する正しい指導が出来る様、「脂質の代謝調節機構」について学びます。	
12:15~13:15	昼休み		
III 13:15~14:45 (90分)	永尾 晃治	児童・生徒に対して、食生活に関する適切な助言・指導が出来る様、「食事脂質が生体に及ぼす影響」について学びます。	
IV 15:00~16:30 (90分)	永尾 晃治	児童・生徒に対して、食生活に関する適切な助言・指導が出来る様、「国が策定した食事脂質の摂取基準」について学びます。	講義後筆記試験
持参するもの	筆記用具		
予習について	特になし		
受講上の注意	受講対象者が多種にわたる場合、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。		