

授業科目名	応用スポーツ栄養学特講演習		授業形態	演習	授業科目区分	応用科目 (スポーツ生命科学)
担当教員名	鈴木 志保子				補助担当者名	
単位数	2 単位		履修年次	-	受け入れ人数	-
授業の概要 及び達成目標	食品の持つ特性や特徴を体感するとともに、調理科学を体験する。 食材による代謝への影響について考察していく。 食生活を行う上での衛生管理の必要性と対処法を学ぶ。 さまざまな疾病の基準と食生活の関係を理解する。					
成績評価の方法	□ 学期末試験の成績（％） ■ 出席状況（30％） ■ 授業への取り組み状況（30％） ■ レポート等の提出状況（40％） を総合的に評価する。					
成績評価の基準	測定・実習・調査の取り組み状況とそれに伴うレポートによって評価する。					
テキスト、教材 参 考 書	授業中に配布する。					
履修条件・ 関連科目	応用スポーツ栄養学特論を履修していること		備考(教員メッ セージ含む)	受講生の特性により、シラバスを変更することがある。		
オフィス・アワー						
授業計画						
回	担当教員名	授業内容			授業時間外の指導等 (予習、復習、レポート等課題の指示)	
1	鈴木 志保子	食生活を行う上での衛生管理の必要性と対処法				
2	〃	〃				
3	〃	さまざまな疾病の基準と食生活の特徴				
4	〃	〃				
5	〃	塩分による水の低温化と乳類のエマルジョンの特性を体験する（アイスクリーム・シャーベット作成）				
6	〃	〃				
7	〃	エマルジョンを体験するためマヨネーズを作成する・オイルの特性による作成時の状況や味を体験する				
8	〃	〃				
9	〃	カプサイシンによる特異動的作用の影響を測定する				
10	〃	〃				
11	〃	〃				
12	〃	〃				
13	〃	食事調査を行い自分の食事改善を試みる				
14	〃	〃				
15	〃	〃				
16	〃	まとめ				