

授業科目名	スポーツ栄養学特講演習【TSC】		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(%) 授業への取り組み状況(60%) 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	スポーツ栄養学特講【TSC】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			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
2	"	"			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
3	"	さまざまな疾病の基準と食生活の特徴			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
4	"	"			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
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)			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
6	"	"			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
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			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
8	"	"			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
9	"	カプサイシンによる特異動的作用の影響を測定する			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
10	"	"			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
11	"	"			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
12	"	"			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
13	"	食事調査を行い自分の食事改善を試みる			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
14	"	"			参考書・資料等の復習及び予習(1時間)	
15	"	"			レポート作成(1時間)	
16	"	まとめ				