

学科名	生物環境化学科、電気通信工学科、電気電子工学科、建築・デザイン学科、情報学科、経営ビジネス学科						
科目名	食生活と健康						
科目区分	人間形成科目	単位数	2	開講時期	後期		
必修・選択の別	選択						
担当者	大貫 宏一郎						
授業の到達目標 (シラバスから)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・疾病とその予防や改善方法について理解する</li> <li>・基本的な栄養素の役割について理解する</li> <li>・食品の表示と安全性や有効性の関係について理解する</li> </ul>						
日程と内容	第1回：導入講義、授業の進め方と概要の説明、成績評価法等 第2回：生活習慣病 第3回：三大栄養素 第4回：ビタミン 第5回：ミネラル 第6回：エネルギー代謝 第7回：肥満とダイエット 第8回：疾病と栄養 第9回：運動と休養 第10回：食品の分類 第11回：食品の表示 第12回：食品の安全性 第13回：食中毒と予防 第14回：食品に関する法律 第15回：全体総括 定期試験						
成績評価基準	定期試験	50%	実技				
	臨時試験		部外評価				
	報告書・レポート		プレゼンテーション				
	課題 演習	50%	計	100%			
授業到達目標の達成度	予定していた項目はすべて実施して、概ね達成できたと考えている。						
反省点	複数の学科から聴講しており、学年にも幅があり、環境や生物に対する基礎知識もあまりないため、困難な講義であったと感じている。「食生活アドバイザー」という人気資格を取得できるようにして興味を持ってもらったり、分かりやすい説明になるよう試行錯誤したが、改善すべき点は多くあるように感じた。						
来年度の計画	項目自体は同様として、内容の充実を図りたいと考えている。具体的には、毎回動画を視聴させたり、テキスト以外の分かりやすい教材を提供したいと考えている。						
授業評価アンケートに対するコメント	初めての開講でもあり運営に難しさを感じていたが、総合が8.5であることや、教員の準備や分かりやすさ、熱意、接し方といった項目をはじめとして多くが4.4であり、全ての項目においても4.3から4.4であることで安心した。また、分かりやすかった、興味を持てた、といった自由記述もあったので、来年度は積極的により分かりやすさや興味を持ってもらえることを追及していきたいと考えた。						
履修登録者数	142名	定期試験 受験者数	135名	合格者数	130名	合格率	96%