

科 目 名				栄 養 学【理学・作業】			開 講 キャンパス	神 埼		
担 当 者				進 藤 直 文						
開 講 年 次				2	開講期	前期	単位数	2	必修・選択	選択必修
授業の概要 及びねらい				まず栄養の定義について学び、次に食物摂取、消化・吸収について解説する。また食品に含まれている栄養素の化学的性質の基礎知識とこれら栄養素が体内に入ってからどのようにして代謝され栄養になるかについて解説する。						
授 業 の 到 達 目 標				1) 糖質、脂質、たんぱく質の特徴について説明できる。 2) 消化過程と消化酵素について理解し説明できる。 3) たんぱく質の体内代謝の概要について理解し説明できる。 4) 糖質の体内代謝の概要について理解し説明できる。 5) 脂質の体内代謝の概要について理解し説明できる。 6) 三大栄養素の相互関係について理解し説明できる。 7) 無機質の欠乏症と過剰症について理解し説明できる。 8) ビタミンの欠乏症と過剰症について理解し説明できる。						
学 習 方 法				講義(教科書とスライドを使用)						
テキスト及び 参考書等				テキスト：基礎栄養学、田地 陽一 編（羊土社） 参考書：栄養の基本がわかる図解事典（成美堂出版）、よくわかる栄養学の基本としくみ（秀和システム）						
評 価 基 準 ・ 方 法				到 達 目 標						
				知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現	評価割合%		
定期試験				◎					100	
小テスト等										
宿題・授業外レポート										
授業態度										
受講者の発表										
授業への参加度										
その他										
合 計									100	
(表中の記号 ◎評価する観点 ○評価の際に重視する観点)										
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）										
前 期	第1週	栄養の定義、栄養と健康・疾患								
	第2週	食物の摂取								
	第3週	栄養素の構造と機能（脂質）								
	第4週	消化・吸収（口腔、胃）								
	第5週	消化・吸収（小腸、大腸）								
	第6週	たんぱく質の構造・機能、たんぱく質の合成と分解								
	第7週	たんぱく質・アミノ酸の代謝、アミノ酸の臓器間輸送、たんぱく質の栄養評価、他の栄養素との関係								
	第8週	糖質の分類、エネルギー源としての作用、血糖とその調節								
	第9週	糖質の体内代謝、他の栄養素との関係								
	第10週	脂質の種類とはたらき、脂質の臓器間輸送、脂質の体内代謝、								
	第11週	貯蔵エネルギーとしての作用、脂質の量と質の評価、脂肪由来の整理活性物質、他の栄養素との関係								
	第12週	ビタミンの構造と機能、ビタミンの栄養学的機能								
	第13週	ビタミンの生物学的利用度、他の栄養素との関係								
	第14週	ミネラルの分類と栄養学的機能、硬組織とミネラル、生体機能の調節機構								
	第15週	酵素反応の賦活作用、鉄代謝と栄養、他の栄養素との関係								
	第16週	試験								
後 期	第1週									
	第2週									
	第3週									
	第4週									
	第5週									
	第6週									
	第7週									
	第8週									
	第9週									
	第10週									
	第11週									
	第12週									
	第13週									
	第14週									
	第15週									
	第16週									
備 考		「授業外学習（事前学習・事後学習）の指示」：事前にシラバスを読み、教科書の講義予定の箇所に目を通しておく事。また、事後には講義で配布したプリントも参考にし復習をすること。								