

授業科目

栄養学実習Ⅰ

【担当教員名】 塚原典子	対象学年	1	対象学科	栄養
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

【<概要>又は<一般目標：G I O>】

栄養学の基本である栄養素に関する基本的な定性実験を行い、その特性および機能について理解する。
また、実験の基本的操作、取り組みを習得する。
さらには、栄養アセスメントに関する手法等を学ぶ。

【<学習目標>又は<行動目標：S B O>】

- ・ 栄養学の基礎知識を実験を通して科学的側面から理解する。
- ・ 化学実験に必要な基礎知識を学ぶ。
- ・ 正確な実験操作、適正な実験態度、観察力、洞察力、レポートのまとめ方等を習得する。

回数	授業計画又は学習の主題		SBO	
			番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	ガイダンス	実験の概要、実験の心得等		講義
2-3	実験の基本操作	実験機器および実験器具の取り扱い、基本操作、試薬調整法等		講義および実験
4-5	栄養アセスメント	身体計測、尿検査（24時間蓄尿）等		講義および実験
6-7	栄養アセスメント	栄養状態の把握（食品成分表を使った栄養価計算等）		講義および実験
8-9	栄養アセスメント	栄養状態の判定および評価について		講義および実験
10-11	糖質の定性反応	糖質の定性実験		講義および実験
12-13	蛋白質の定性反応	蛋白質の定性実験		講義および実習
14-15	脂質の定性反応	脂質の定性実験		講義および実習

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書 (必ず購入する書籍)				
参考書	新ビジュアル食品成分表〔増補版〕 基礎栄養学（栄養学Ⅰ使用テキスト）	大修館書店		1000円
その他の資料	プリント配布			

【評価方法】 出席状況・実験態度等の平常点、 およびレポート等から総合的に評価する	【履修上の留意点】 実験に適した身だしなみで臨むこと（白衣着用、実験に相応しい靴など）
---	--