

授業科目 栄養学実習Ⅰ（実験）

【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 等			講義および実験
6	栄養アセスメント	尿検査（24時間蓄尿） 等			講義および実験
7-8	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
9-10	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
11-12	糖質の定性反応	糖質の定性実験、糖の検出実験			講義および実習
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	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〕	大修館書店	1000円	
		基礎栄養学（栄養学Ⅰ使用テキスト）			
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）			