

# 令和4年度 授業計画書(シラバス)

授業科目名							
栄養学1							
学科・昼夜	学年	学期	担当教員名		実務経験		
柔道整復学科・昼間部	1年	前期	西條 奈緒美				
分野区分	教育課程			講義形式	単位	コマ数	
基礎分野	科学的思考の基盤 人間と生活			座学	2	21	
科目概要							
身体の構成や営みに必要な栄養と、食に関する基礎知識を身に付ける科目です。 栄養素の種類や働きを学習し、栄養と代謝に関わる生理的機能の理解を深めます。							
目標							
<b>一般目標(GIO)</b> 本講義を学習することで達成されるべき目標	この科目の目標は、栄養素の名称や体への働きを理解し、主に栄養素の欠乏によっておこる疾患を学ぶ際に、より正しく深く理解することにあります。						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>各栄養素の名称と体への働きを関連付けて理解、記憶し、記述することができる。</li> <li>各栄養素の欠乏症を理解、記憶し、記述することができる。</li> <li>各栄養素の給源食品を理解、記憶し、記述することができる。</li> </ul>						
<b>到達目標(SBO)</b> 一般目標を達成するために必要な具体的な内容、客観的な指標(合格率基準)							
履修に必要な予備知識や技能							
<予備知識があると望ましいこと> ・栄養素の種類 ・生活習慣病 ・食品の種類 ・身体づくり							
教科書・参考書							
教科書:授業時に説明する 参考書:「生理学」の教科書							
受講上の注意							
・生理学の内容をふまえて講義を行う。そのため、生理学で使用するテキストを使用して説明することもあるため、生理学で使用する教科書を準備することが望ましい。 ・授業内容の予習をすることが望ましい。 ・確認のための小テストを適宜行う。							
成績評価方法							
評価方法	定期試験	小テスト (チェックテスト)	レポート	実技試験	プレゼンテーション	その他	(合計)
評価割合(%)		100					100
回数	授業内容			教科書	教材・持ち物		
第1回	栄養素と食品:五大栄養素、糖質			生理学 p.183、184			
第2回	栄養素と食品:糖質と糖尿病			生理学 p.183、184 他			
第3回	栄養素と食品:食物繊維			生理学 p.184、209			
第4回	栄養素と食品:脂質と脂肪			生理学 p.185、186			
第5回	栄養素と食品:脂肪酸			生理学 p.186			
第6回	栄養素と食品:リポタンパク質、脂質異常症			生理学 p.186、187			
第7回	栄養素と食品:タンパク質			生理学 p.184、185			
第8回	栄養素と食品:まとめ①			生理学 p.183~187 他			
第9回	栄養素と食品:脂溶性ビタミン			生理学 p.187~189 他			
第10回	栄養素と食品:水溶性ビタミン			生理学 p.187~189 他			
第11回	栄養素と食品:まとめ②			生理学 p.187~189 他			
第12回	栄養素と食品:Na、Cl、K			生理学 p.187~188 他			
第13回	栄養素と食品:Ca、Mg、P			生理学 p.187~188 他			
第14回	栄養素と食品:Fe、Zn、Cu			生理学 p.187~188 他			
第15回	栄養素と食品:I、水			生理学 p.187~188 他			
第16回	栄養素と食品:まとめ③			生理学 p.187~188 他			
第17回	健康と栄養:食事摂取基準						
第18回	健康と栄養:栄養素の消化吸収①			生理学 p.210~214			
第19回	健康と栄養:栄養素の消化吸収②			生理学 p.210~214			
第20回	健康と栄養:栄養素の消化吸収③			生理学 p.210~214			
第21回	健康と栄養:まとめ①			生理学 p.210~214			
実務経験と本講義との関連について							
メールアドレス							