

授業科目

栄養学実習I

担当教員名 稲葉 洋美	対象学年	2	対象学科	健栄
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	◎	○	○

授業の概要

本科目は1回あたり2コマの連続授業である。

実験の基本的操作、取り組みを習得し、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。さらには、栄養アセスメントに関する手法等を学ぶ。

授業の目的

実験を通して栄養学の基礎と栄養ケア・マネジメントを習得することを目的とする。

学習目標

1. 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。
2. 化学実験に必要な基礎知識を学ぶ。
3. 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。
4. 栄養アセスメントに関する手法を習得する。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・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	稲葉 洋美
2	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	講義および実験	稲葉 洋美
3	糖質の定性実験	講義および実験	稲葉 洋美
4	VCの定量	講義および指導	稲葉 洋美
5	Fe/Ca栄養-1	講義および実験	稲葉 洋美
6	Fe/Ca栄養-2	講義および実験	稲葉 洋美
7	Na代謝と食事調査-1	講義および実験	稲葉 洋美
8	Na代謝と食事調査-2	講義および実験	稲葉 洋美
9	Na代謝と食事調査-3	講義および実験	稲葉 洋美
10	OGTT	講義および実験	稲葉 洋美
11	食事記録法について	講義および指導	稲葉 洋美
12	栄養アセスメント：身体計測等	講義および実習	稲葉 洋美
13	栄養アセスメント：栄養状態の把握（食事調査；食品成分表を使った栄養価計算等）	講義および実習	稲葉 洋美
14	栄養アセスメント：栄養状態の判定および評価について	講義および実習（発表）	稲葉 洋美
15	まとめ	講義	稲葉 洋美

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書						
参考書						
その他の資料	資料を配布					

評価方法

レポート成績80%実験・実習への取組：20%

履修上の留意点

実験・実習へは積極的に取り組んでください。
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）
ただし、実験以外の授業に関しては白衣不要

オフィスアワー・連絡先

inaba@nuhw.ac.jp
メール連絡の上、来室ください。