

科目区分	専門教育科目	科目名	栄養学Ⅰ（基礎栄養学）		科目コード	18S520	担当者	玉記 雷太			
対象学生	栄養士コース 1年生		学期区分	前期	単位数	2	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件		必修			
						免許・資格要件		栄養士必修、フードスペシャリスト必修			
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
栄養素の性質と健康とのかかわりを理解する。						1. 「 <b>尽心</b> 」 誠実な人柄と人間力		2. 「 <b>創造</b> 」 高度な知性と創造力		3. 「 <b>実践</b> 」 明確な意思と実践力	
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現考・創造断力	⑤ 実主体力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	栄養素の概念を理解する。					○	○	◎	◎	○	○
2.	主要な栄養素の性質と役割を理解する。					○	○	◎	◎	○	○
3.	消化吸収について理解する。					○	○	◎	◎	○	○
4.						○	○	◎	◎	○	○
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（80%） 小テスト・発言・出席（20%）					
パワーポイントスライドによるプレゼンテーションを基本とする。 学生には、関連する資料（スライド・要点・その他）が配布される。											
準備学修						課題等への対応					
あらかじめ教科書に目を通す。（約30分） 教科書とプリントにより復習する。（約30分）						試験不合格者は課題を与えたうえで合格するまで再試験を行う					
授業計画											
第1回	栄養とは何か。栄養学の区分と内容										
第2回	栄養と食生活、栄養学史										
第3回	栄養状態の判定、食事調査										
第4回	消化と吸収Ⅰ（消化の仕組み）										
第5回	消化と吸収Ⅱ（吸収の仕組み）										
第6回	糖質の栄養										
第7回	糖質の代謝										
第8回	脂質の栄養										
第9回	脂質の代謝										
第10回	たんぱく質の栄養										
第11回	たんぱく質・アミノ酸の代謝										
第12回	ビタミンの栄養・脂溶性ビタミン										
第13回	水溶性ビタミン、食物繊維										
第14回	無機質の栄養										
第15回	微量栄養素										
試験	定期試験を実施する										
教科書	エスカパーシク基礎栄養学 江指隆年著 同文書院				受講生への メッセージ	栄養士の基本的科目です。特に高校生物化学の知識が前提となるので（それを知らないと授業の理解が深まりません）、是非事前に総復習しておいてください。必要な人には補講も実施します。					
参考書等	なし										