

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	栄養化学 [Nutrition Chemistry]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	273610	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	永田 さやか			学位授与の方針 との関連	DP1(2)		
授業概要	<p>本授業の目標は、それぞれの栄養素の性質や代謝だけでなく、栄養を評価し、実際に応用していくまでの一連の流れを学習することである。摂食行動や栄養素の消化・吸収について食欲の調節・摂食障害などを交えながら、学習する。また食物に含まれる栄養素以外にも生理機能を持つ非栄養素、化学物質、遺伝子組換え食品についてもふれる。さらに、エネルギー代謝、身体活動における消費エネルギーの計算法についても学習する。また健康な生活を送るための現在の日本での栄養における評価(栄養アセスメント)・取り組みについて理解すると同時に、問題点についても考える。</p>						
関連する科目	生物化学Iと生物化学IIの学習内容を理解しておくことが望ましい。						
授業の進め方と方法	前半は、栄養素そのものだけでなく、身体側から見た栄養、エネルギー代謝について授業を行う。後半は、疾患との関連や食に対する取り組みについて授業を行う。授業はパワーポイント、配布資料を用いて行う。また、エネルギー代謝や評価などに関しては、実際に消費エネルギー量を計算を行ってもらい、自分で算出できるようにする。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 摂食行動 食べるという行為について学習する。 2. 消化・吸収と栄養素(1)消化器系の構造と消化液・消化酵素 3. 消化・吸収と栄養素(2)消化の調節・吸収 消化管や消化酵素について学習する。 4. 5大栄養素について(1)糖質と脂質 5. 5大栄養素について(2)タンパク質 6. 5大栄養素について(3)ビタミンとミネラル 7. 水と電解質 大栄養素のついてその特性や代謝、それぞれに関連する疾患などについて学習する。 8. エネルギー代謝(1) 9. エネルギー代謝(2) 基礎代謝や生活、運動で消費するエネルギーについて学習し、エネルギー量を計算できるようになる。 10. 栄養と遺伝子 11. 生理機構をもつ非栄養素 エネルギー源にはならないが、栄養学上、重要な生理的機能をもつ非栄養素や遺伝子との関連について学習する。 12. 栄養アセスメント(1)栄養の評価法 13. 栄養アセスメント(2)栄養計画と実施 栄養の評価法について学習する。 14. 日本人の食事摂取基準 15. 疾患別の食事 日本人の食事摂取基準や疾患と食事の関連について学習する。 						
授業の到達目標	栄養素の摂食と消化・吸収を理解すると共に基礎代謝、身体活動におけるエネルギー消費量が計算できるようになる。また、栄養学における現在の取り組みについて理解できるようになる。						
授業時間外の学修	次講義までに講義プリント、ノートを見直す事で復習を行う。 食品の品質表示や日々の生活、運動時の消費エネルギーを意識する。						
課題に対する フィードバック	最終試験終了後に解説をします。		評価方法	試験の結果で評価する。			
テキスト	基礎栄養学(Nブックス) 林淳三(監修) 建帛社						
参考書	基礎栄養学(南江堂)						
備考							