

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	管理栄養学科		
科目名称 [英語名称]	基礎栄養学実習 [Basic Nutritional Practice]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	○
科目コード	301430	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	2年次
教員氏名	川北 久美子			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(2)		
授業概要	<p>本実験ではからだと栄養・基礎栄養学で学んだ知識をもとに、さらに栄養素の役割を理解できるよう、栄養素別の消化吸収過程や代謝などについて実習を通して学んでいきます。また、食事タンパク質の栄養価や窒素出納については実際のデータをもとに、エネルギー代謝については自身の身体活動調査をもとに演習を通して理解を深めていきます。【知識・理解の育成】</p>						
関連する科目	<p>事前にからだと栄養と基礎栄養学、同時期に生化学を受講することが望ましい。履修後は生化学実験を履修することが望ましい。</p>						
授業の進め方と方法	<p>実習はアクティブラーニング型で進めます。テーマとなる実験の説明を行った後にグループ単位で全員参加型で実験を進めていき、得られた結果をグループで共有、ディスカッション後、各グループの結果を発表、クラス全体で共有していきます。補足説明等を行いながら、どのようなことが考えられるかを考察します。さらに得られた結果を発展させてどのような知識に結び付けていくのか課題等を通して理解を深めてもらいます。最後に実験テーマについて理解できたか質疑応答にて確認します。【知識・理解の育成】 テーマによっては、グループワークでディスカッションし、学生によるプレゼンテーションを行います。【汎用的技能の育成】</p>						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 等電点沈殿を利用したタンパク質の回収実験  第2回 タンパク質の検出と定量①  第3回 タンパク質の検出と定量②  第4回 ペプシンによるタンパク質の消化実験  第5回 トリプシンによるタンパク質の消化実験  第6回 ローリー法によるタンパク質の消化課程の解析  第7回 食事タンパク質の栄養価算出に関する演習  第8回 窒素出納に関する演習  第9回 グリコーゲンの定量  第10回 グルコース-6-ホスファターゼ活性の測定  第11回 血糖の測定  第12回 総脂肪量の測定  第13回 コレステロールの反応  第14回 リパーゼによる脂質の消化  5大栄養素の働きや栄養素別の消化吸収過程・代謝などについて学びます。  第15回 エネルギー代謝に関する実習  エネルギー代謝について、自身の身体活動調査からエネルギー消費について学びます。またプレゼンテーションを通して、さらに知識の理解を深めます。</p>						
授業の到達目標	<p>栄養素別の消化吸収過程や代謝経路について理解すること  得られた実験結果にもとづいてレポート作成し、考察することにより、知識を定着させること【知識・理解の育成】</p>						
授業時間外の学修	<p>【予習】実験がスムーズに行えるよう、次回の実験内容を把握しておいてください。(30分程度)  【復習】実験終了後は速やかにレポートを作成し、提示された課題に取り組んでください。(1時間30分程度)</p>						
課題に対する フィードバック	提出されたレポートはチェック、添削し返却します。訂正が必要な場合は再提出の上レポートを完成させます。	評価方法		コミュニケーション力・実験意欲(30点) レポート内容(70点)			
テキスト	栄養士養成のための「栄養学実験・実習」基礎と応用 渡邊早苗・山田和彦 編者(建帛社)						
参考書	N ブックス 実験シリーズ 基礎栄養学実験 木元幸一・鈴木和彦 編者(建帛社)2018 必要に応じて資料を配布します。						
備考							