

科目名	栄養学総論						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
講義	必修	2	1年次	前期			
担当者名	城野 世津子	関連する資格	栄養士免許 必修 フードスペシャリスト資格 必修 フードコーディネーター資格 必修				
授業概要 食物として摂取する栄養素（炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質）の種類や機能、消化・吸収とそれら栄養素の体内動態等、栄養学の基礎知識を習得し、生きていくための栄養とその役割について学び、からだ全体として理解する。							
到達目標 1. 栄養素の種類とその機能、体内での代謝について理解する。 2. 生命維持のために必要なエネルギー、栄養素の役割をヒトの体を通して理解する。			成績評価方法 定期試験、小テスト、授業内レポート、授業への意欲・態度による総合評価				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○					70
小テスト、授業内レポート	○	○					20
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度			○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習							
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 栄養の概念 栄養素とその機能、栄養と健康・疾患				小テスト			
2) 消化と吸収① 消化、吸収の仕組み							
3) 消化と吸収② 糖質、脂質、たんぱく質の消化と吸収				小テスト			
4) 糖質の栄養① 糖質の機能、食物繊維							
5) 糖質の栄養② 体内代謝				小テスト			

6) 脂質の栄養①	
脂質の機能	
7) 脂質の栄養②	小テスト
体内代謝	
8) たんぱく質の栄養①	
たんぱく質の機能、栄養価	
9) たんぱく質の栄養②	小テスト
たんぱく質・アミノ酸の代謝	
10) ビタミンの栄養①	
ビタミンの構造と機能	
11) ビタミンの栄養②	小テスト
ビタミンの栄養学的機能	
12) 無機質の栄養①	
無機質の構造と機能	
13) 無機質の栄養②	小テスト
無機質の栄養学的機能	
14) 水・電解質の代謝、エネルギー代謝	
15) まとめ	小テスト
授業外学習	
<p>授業計画に沿って、テキストの該当単元を熟読してくる事。          次回講義内容に関する予習レポート課題をまとめてくる事。</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
「基礎栄養学」 田地陽一編（羊土社）	生化学、食品学、解剖生理学、栄養学各論
備考	