

佐野短期大学シラバス2013

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
栄養学実習 Practice of Nutrition		2年	後期	AB:水曜日・1-2時限 CD:金曜日・3-4時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
1単位	実験実習		選択 (栄養士資格必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
栄養学、食品学、栄養指導論				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士必修				
担当者に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
小柳津 周 ・ 高木 道代		福祉棟2階, 3階研究室	火曜日・水曜日の講義時間外の時間	授業中に指示します
授業の概要				
栄養学実習は実験分野と実習分野で構成し、栄養学から基礎と応用まで幅広くとらえて実施する。実習では、栄養学各論や栄養指導論で学んだライフステージ別の栄養素摂取の特性を踏まえ、生活活動に見合った食物摂取の具体的・実践的方法と指導法を学ぶ。実験では各種栄養素の消化・吸収や食品成分間の関与について化学的な視点で学ぶ。				
授業の到達目標				
①栄養素の健康への関与を理解できるようにする。 ②模擬献立においてその作成と実施の基礎が理解できるようにする。 ③栄養素の消化・吸収の基本原理を理解できるようにする。 ④ライフステージ別の栄養素摂取や生活活動の基本原理を理解できるようにする。				
授業の方法				
基本的に実験・実習形式とするが、加えてレポートの提出(熟考したうえで)を必須とする。				
学習の成果				
①栄養士として(栄養士資格を目指す学生として) 献立の作用と実施の基本原理を理解することができる。 ②ライフステージ別の栄養素摂取や生活活動(生活習慣)を理解することができる。 ③栄養素の消化・吸収の原理を理解することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス及び講義 (担当:小柳津)			
第2回目	酵素の働きを考えるⅠ ー果実・野菜類を用いた酵素的褐変反応の観察 (担当:小柳津)			
第3回目	酵素の働きを考えるⅡ ーだ液アミラーゼによるデンプンの消化・吸収の過程を観察する (担当:小柳津)			
第4回目	栄養成分と水質の関係を考える ー紅茶、日本茶及び旨味成分と水質(硬度)の関係を観察する (担当:小柳津)			
第5回目	味覚及び味覚異常について考える ー五味を識別・判定し、健康と味覚異常について考える (担当:小柳津)			
第6回目	食動作を考える ー通常食と制限食を試食・観察し、健康の重要性を考える (担当:小柳津)			

第7回目	まとめ ー栄養素や食品の機能性について実習内容から討議、考察し、実習の成果について総括する (担当:小柳津)		
第8回目	ガイダンス ー講義内容と講義方法の説明ー、 乳児期の栄養Ⅰ(乳汁期) ー調乳実習ー (担当:高木)		
第9回目	乳児期の栄養Ⅱ(離乳食) ー初期、中期、後期、完了期ー (担当:高木)		
第10回目	幼児期の栄養Ⅰ ー幼児食から離乳食への展開ー (担当:高木)		
第11回目	幼児期の栄養Ⅱ ー間食(自由献立)ー (担当:高木)		
第12回目	学童期の栄養 ーアレルギー除去食ー (担当:高木)		
第13回目	老年期の栄養Ⅰ ー咀嚼のしやすさと調理ー (担当:高木)		
第14回目	老年期の栄養Ⅱ ー嚥下困難食ー (担当:高木)		
第15回目	まとめ (担当:高木)		
成績評価の方法と基準			
	評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		20%	以下の事柄で判断する。授業で使われる教材を準備して臨んでいる。ディスカッションの場面で自分の意見を述べる。授業に集中し、必要なことはきちんとノートにとる。分かりにくい点があれば積極的に質問する。
レポート		70%	S=90-100 A=80-89 B=70-79 C=60-69 D=59-0 Sのレポートは、詳細に課題を探究し、内容構成がしっかりしており、課題の要件を十分に満たしている。
調査報告書			
小テスト			
中間・学期末試験			
発表内容(態度含む)			
その他		10%	①共同で実施する課題に対し、献身的に参加する(S=90)②共同で実施する課題に対し、消極的な参加の場合には評価が低い
教科書と参考図書			
『ライフステージの栄養学』、『五訂食品成分表』、『調理のためのベーシックデータ』、独自のプリント・資料を配布			
履修上の心得・ルール			
指導教員の指示・指導を厳守。講義の順番については変更の場合もある。提出レポート(資料等)については期限を厳守する。			