

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
基礎栄養学実習	1年次	必修	実習	1単位（45時間）	高橋 知衣
授 業 概 要					
基礎栄養学の講義では、栄養学の基礎領域を全体的に学んだ。本実習ではこれらの基礎知識を、「動物」や「ヒト（自分）」のサンプルを用い実験・実習を通して再確認する。					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・実験機器の名称と取扱い方を習得する。</li> <li>・生体成分（血液、尿、唾液）の成分値や体内での働きについての知識を深める。</li> <li>・実習を通して学んだ栄養に関する知識を、基礎栄養学と統合し、応用栄養学や人体の構造、臨床栄養学に発展できる。</li> </ul>					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1・2	オリエンテーション：実習の目的と進め方及び実験器具の取り扱い方				小杉日登美
3・4	消化試験1：アミラーゼによるデンプンの消化				
5・6	消化試験2：膵液酵素によるタンパク質の消化				高橋 知衣
7・8	消化試験3：膵液酵素による脂質の消化				
9・10	血糖値の測定1：経口ブドウ糖負荷試験				
11・12	血糖値の測定2：食品成分が血糖に与える影響				
13・14	動物実験1：血漿中のトリアシルグリセロールと遊離脂肪酸の定量				
15・16	動物実験2：肝臓グリコーゲンの定量				
17・18	動物実験3：肝臓グルコース6-ホスファターゼ活性の測定				
19・20	尿成分の実験1：尿中尿素窒素の測定				
21・22	尿成分の実験2：尿中クレアチニンの測定				
23・24	筆記試験				
学 習 方 法					
実習内容をよく理解したうえで実習に臨むこと。 実習での学びを座学（基礎栄養学）の内容と照らし合わせて確認すること。					
評 価 方 法					
レポート60%、筆記試験30%、実習態度10%で総合評価する。 レポート未提出の場合は、認定の対象から外すこととする。 筆記試験で60%点未満の者は再試験とする。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
[参考書] 柴田 克己／合田 敏尚 編「基礎栄養学」改定第6版（南江堂）					