

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						
<p>☆実験機器の名称と取扱い方を習得する。</p> <p>☆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。</p> <p>☆実習を通して学んだ栄養に関する知識を、応用栄養学や人体の構造、臨床栄養学で発展できる。</p>						
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				高橋 知衣	
3・4	血糖値の測定1：経口ブドウ糖負荷試験					
5・6	血糖値の測定2：食品成分が血糖に与える影響					
7・8	味覚に関する実験：味の閾値と五基本味の識別検査					
9・10	消化試験1：唾液アミラーゼによるデンプンの分解					
11・12	消化試験2：膵液によるタンパク質の消化試験					
13・14	消化試験3：膵液による脂質の消化試験					
15・16	正常尿成分の実験1：尿中尿素窒素の測定					
17・18	正常尿成分の実験2：尿中クレアチニンの測定					
19・20	動物実験1：血漿中のトリアシルグリセロールの定量					
21・22	動物実験2：血漿中の遊離脂肪酸の定量					
23・24	動物実験3：肝グリコーゲンの抽出・定量					
25・26	エネルギー代謝量の測定1：呼吸からの安静時代謝量の算出					
27・28	エネルギー代謝量の測定2：生活時間調査表からの算出					
29・30	科目終了試験					
学 習 方 法						
<p>実験時は白衣（実験用）を着用すること。</p> <p>授業内容を事前に教科書などで予習をすること。</p>						
評 価 方 法						
<p>〔評価方法〕</p> <p>科目修了試験40%、レポート評価50%および実習態度10%で総合評価する。</p> <p>ただし、科目終了試験で60%未満の者は再試験を行う。</p>						
先 修 科 目						
教科書、参考書						
<p>〔教科書〕</p> <p>奥 恒行・柴田 克己 編『基礎栄養学』（南江堂）</p>						