

2013年度 後期		リフレクションペーパー					
学科名	生物環境化学科						
科目名	栄養化学						
科目区分	専門科目	単位数	2	開講時期	3年次後期		
必修・選択の別	選択						
担当者	田中 賢二						
授業の到達目標 (シラバスから)	<ul style="list-style-type: none"> ・三大栄養素の消化・吸収機構について、それぞれの特性や違いを説明できる。 ・糖質の化学的特性、生物界や生体内での分布、生体内での役割と機能を説明できる。 ・脂肪酸の化学構造や炭素数、二重結合が脂質物性に及ぼす影響を説明できる。 ・脂質の生体内での主な役割と機能を説明できる。 ・工業原料や環境素材、医薬品としての糖質と脂質の用途について実例を挙げて説明できる。 						
日程と内容	9/16 導入講義（授業の進め方と概要の説明、成績評価法等）および栄養成分の消化吸収機構(1)糖質、タンパク質 9/23 栄養成分の消化吸収機構(2)脂質とコレステロール 9/30 肝臓と腎臓の働き 10/7 タンパク質とアミノ酸の代謝 10/14 糖質の分類と命名法 10/21 単糖の化学構造と基本性質 10/29 主な単糖の種類とその性質、生体内での分布 11/2 主な二糖の種類とその性質、生体での分布と機能 11/11 主な多糖の種類とその性質、生体での分布と機能、医薬・産業上の用途 11/18 糖代謝とエネルギー獲得機構（解糖系、TCA回路、ペント-リン酸経路、電子伝達系） 11/25 脂質の種類と分類、脂肪酸の化学構造と物性 12/2 単純脂質の種類と機能（動物油と植物油の違い、脂肪組織の機能と役割） 12/3 合脂質の種類と機能、不ケン化物の種類と生理機能 12/9 脂質の代謝（β酸化経路による分解、生合成機構）および 12/16 定期試験 1/20 定期試験解説、脂質と健康（高脂血症、動脈硬化、高血圧、糖尿病の発症と脂質の関係）						
成績評価基準	定期試験 臨時試験 報告書・レポート 課題 演習		実技 部外評価 プレゼンテーション		計 100%		
授業到達目標の達成度	ほとんどの項目についてほぼ計画通りに実施できた。本科目では要点程度の説明に留め、糖質と脂質の化学に関する説明に重点を置いた。とりわけ、化学構造と化学的性質、生物学的機能性との関連、生体機能物質や産業素材としての利用、代謝と健康面への影響と重要性について化学的見地から説明を行った。定期試験については、設問の仕方を昨年と大きく変えたこともあり、例年に比べて点数分布の広がりが大きかった。問題の難易度と合格率から考えると、ある程度満足できる達成度と思える。						
反省点	アンケートの回答では、設問14を除き、ほぼ4.5点前後の評価であった。ただし、設問13の「あなたはこの授業の予習または復習をしましたか。」に関する評点が4.1であったことは少し解せない。予習・復習が80%以上できているなら、もう少し定期試験での正答率は高かったはずである。教員に対しても、また自分自身に対しても評価がやや甘い傾向があると感ずる。自己満足に陥ることなく、物事に対してもう少し厳しく見る眼を養う必要があると考える。						
来年度の計画	今年の3年生は、昨年度とは違った傾向をもっており、学習意欲の非常に低い学生もいるが、大変熱心な学生が少なくなかった。”中間層”の学生も比較的強い関心と熱意をもって受講してくれた。来年度は、”上位陣”のいっそうの能力強化、とくにバイオ上級技術者合格者を増やすことを目指したい。もちろん、得点率の低い学生をターゲットとしてクラス全体の”底上げ”にも力を入れたい。						
授業評価アンケートに対するコメント	”教員の授業”に対する評価は9.1点であった。学生にとっては興味を引く、身近なもの話題を多く引用し、スライドや話し方にもかなり工夫したこと、ノートを取りにくい内容についてはプリントを毎回配布するなど工夫したことが学生の満足度を高めたのではないかと推察される。						
履修登録者数	78名	定期試験 受験者数	77名	合格者数	68名	合格率	88%