

2013年度 前期	リフレクションペーパー
-----------	-------------

学科名	生物環境化学科					
科目名	栄養学					
科目区分	専門科目	単位数	2	開講時期	前期	
必修・選択の別	選択必修科目					
担当者	大貫 宏一郎					
授業の到達目標 (シラバスから)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生と食品の加工製造における栄養学の意義を説明できる。</li> <li>・食物の消化・吸収・代謝と五大栄養素の1日あたりの所要量を説明できる。</li> <li>・五大栄養素の特徴とその生体内での役割および生理活性について説明できる。</li> <li>・疾病と栄養、食事習慣と生活習慣病、健康維持と栄養素の関連を説明できる。</li> </ul>					
日程と内容	4/11：導入講義（授業の進め方と概要の説明、成績評価法等）および栄養学概説 4/18：栄養素と欠乏症 4/25：食事バランスガイド 5/2：栄養所要量（食事摂取基準） 5/9：食品成分表 5/16：炭水化物の役割 5/23：タンパク質の役割 5/30：脂質の役割 6/6：ビタミンの役割 6/13：ミネラルの役割 6/20：栄養機能食品と特定保健用食品 6/27：ライフサイクルと栄養 7/7：栄養状態の判定 7/11：総合復習 7/18：定期試験 7/25：試験の復習、補足					
成績評価基準	定期試験	70%	実技			
	臨時試験	30%	部外評価			
	報告書・レポート		プレゼンテーション			
	課題		計	100%		
	演習					
授業到達目標の達成度	予定していた項目はすべて実施して、概ね達成できたと考えている。					
反省点	食品成分についての化学的な特性や、体内での生化学的な活性など、「化学」に関することが苦手だったように思われる。「栄養化学」の授業へ、なるべく化学的な内容を託すこととして、本講義では、栄養の基本的な理解を中心にしたいと思った。					
来年度の計画	基本的には、今年度同様の内容で実施することとして、より身近な内容にしたいと考えている。					
授業評価アンケートに対するコメント	総合で8.5であったことは悪くないと考えられるが、それぞれの項目が平均の4.0を少し超える程度であったことから、それぞれの項目にも意識して、来年度に臨みたいと考えている。自由記述に関しては好意的な記述が多くあり、普段の食生活にも反映された人もおり、来年度も同様に、興味を持ってもらって普段の生活に還元できるような内容を心掛けたいと考えている。					
履修登録者数	96名	定期試験 受験者数	92名	合格者数	91名	合格率 99%