

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"> ・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。 ・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。 ・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。 ・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。 						
日程と内容	<p>第1回：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</p> <p>第2回：栄養素と欠乏症</p> <p>第3回：食事バランスガイド</p> <p>第4回：栄養所要量（食事摂取基準）</p> <p>第5回：食品成分表</p> <p>第6回：炭水化物の役割</p> <p>第7回：タンパク質の役割</p> <p>第8回：脂質の役割</p> <p>第9回：ビタミンの役割</p> <p>第10回：ミネラルの役割</p> <p>第11回：栄養機能食品と特定保健用食品</p> <p>第12回：ライフサイクルと栄養</p> <p>第13回：栄養状態の判定</p> <p>第14回：栄養と疾病</p> <p>第15回：全体の総括</p> <p>定期試験</p>						
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	自由記述の文章作成に苦手な学生が多少いるようなので、論理的な理解や文章作成に関する指導も一部入れることで、昨年度に比べて学生の理解が高まったように感じている。今後も少しずつ改善していきたいと感じられる。						
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。食品衛生課程以外の資格取得に多少繋がる内容も盛り込むことを検討している。						
授業評価アンケートに対するコメント	総合で8.5であったことや、それぞれの項目が平均の4.0を少し超える程度であり、昨年度とほぼ同等の数値であった。年々改善がされていくよう心掛け、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いるようで、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	65名	定期試験 受験者数	63名	合格者数	63名	合格率	100%