

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	配当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13095	1	前期	必修	1	15
授業科目名 (英文)	総合学習Ⅰ（食べ物・栄養と健康） (Integrated StudyⅠ)				
担当教員名	細田 明美				
授業の概要及び到達目標					
<p>○概要：「健康管理概論」、「体の仕組みと働きⅠ」、「調理学実習Ⅰ」で学修した知識の統合を目的とする。食事の意義と役割や、食行動に影響をおよぼす生理的要因、栄養と健康・疾病との関連について、講述および学生主体の課題への取り組みにより、理解を深める。</p> <p>○到達目標：体構成成分としての栄養素の機能を構造・性質に基づき説明できる。食品をその主要栄養素含量に基づいて分類できる。食事の意義と役割や、食行動に影響をおよぼす生理的要因、栄養と健康・疾病との関連について概説できる。</p>					
準備学習等					
<p>「健康管理概論」、「体の仕組みと働きⅠ」、「調理学実習Ⅰ」等の関連科目の理解に努めること。</p> <p>第1回：テキスト①『資料編』p6～p28を熟読し、講義内容を復習しておくこと。  第2～3回：テキスト①『本表編』p230～p274を熟読し、講義内容を復習しておくこと。  第4回：テキスト②p143～p163を熟読し、講義内容を復習しておくこと。  第5回：テキスト②p88～p109を熟読し、講義内容を復習しておくこと。  第6回：テキスト②p110～142を熟読し、講義内容を復習しておくこと。  第7回：テキスト①『資料編』p66～69、テキスト②p164～342を熟読し、講義内容を復習しておくこと。  第8回：テキスト②p373～p440を熟読し、講義内容を復習しておくこと。</p>					
成績評価の方法	提出課題 20%と定期試験 80%で評価するが、授業態度によっては減点することがある。				
テキスト	①「七訂食品成分表 2019」、香川明夫監修：女子栄養大学出版部 (ISBN978-4-7895-1019-6) ②「日本人の食事摂取基準（2015年版）」、菱田明・佐々木敏監修 第一出版（ISBN978-4-8041-1312-8）				
参考図書					
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎回、提出課題がある。添削後、次回の授業時に返却する。以降の振り返り学修に活用する等よく復習した上で定期試験に臨むこと。</li> <li>・卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連については、別途明示している各学科の履修系統図を確認すること。</li> <li>・オフィスアワーは desknet' s の一覧で確認すること</li> </ul>				

## 授 業 計 画

- 第1回 食事の意義と役割、健康の概念
- 第2回 食品とその主要栄養素含量の特徴①
- 第3回 食品とその主要栄養素含量の特徴②
- 第4回 体構成成分としての糖質の機能と構造・性質について
- 第5回 体構成成分としての脂質の機能と構造・性質について
- 第6回 体構成成分としてのたんぱく質の機能と構造・性質について
- 第7回 ビタミン・ミネラルの機能と構造・性質について
- 第8回 食行動に影響をおよぼす生理的要因、栄養と健康・疾病との関連について

学生の理解度や祝祭日、大学行事等によりの授業順序の入れ替えや授業内容の変更をする場合がある。