

食理学 (Gastronomy)

担当教員	開講年次	選択必修	単位数	時間数	授業形態	実務経験	オフィスアワー	教職員への授業公開
千原 猛、小菅優子	1年次後期	選択	2	30	講義	あり	巻末掲載	可
授業概要（内容と進め方）及び課題に対するフィードバック方法	食理学では、食品（食品中に含まれる栄養素を中心に）が小腸で吸収された後の動態を生化学的、生理学的に捉える。そして、それらの人体に及ぼす影響を科学的根拠から学修するほか、薬剤存在下での作用などについても学修する。 課題に対するフィードバック方法／レポートに対して討論するほかコメントをつけて返却する。							
授業の位置づけ	本学のディプロマ・ポリシー①「臨床検査学の高度な知識と研究手法を体得し、臨床検査の質向上に向けた研究を遂行することができる。」及び②「専門職業人として医療に対する幅広い知識と技能を駆使し、高度な臨床検査を実践できる。」の達成に寄与している。							
到達目標（履修者が到達すべき目標）	1. 食品中に含有されている栄養素を説明することができる。 2. 栄養素の吸収後の体内動態を理解できる。 3. 栄養素の役割と人体に及ぼす影響、さらに測定原理にどのようにかかわるかを理解できる。							
時間外学習に必要な学修内容および学習上の助言	第1回～第15回事前学習：事前に計画されている単元について予習を行っておく／教科書の関連部分をあらかじめ読んでおくこと（各30分） 第1回～第15回事後学習：講義内容で不明な点は、講義終了直後もしくはオフィスアワーを利用して質問するなどして明確にするよう努める／プリント資料に講義内容を書き込み、復習を十分行うこと。（各30分） ※上記時間については、指定された学習課題に要する標準的な時間を記載してあります。日々の自学自習全体としては、各授業に応じた時間（2単位15回科目の場合：予習+復習4時間/1回）（1単位15回科目の場合：予習+復習1時間/1回）（1単位8回科目の場合：予習+復習4時間/1回）を取るよう努めてください。詳しくは教員の指導に従ってください。							
授業計画	第1回	栄養とは					千原 猛	
	第2回	食物の摂取					千原 猛	
	第3回	消化・吸収と栄養素の体内動態					千原 猛	
	第4回	糖代謝の基礎と疾患との関係					千原 猛	
	第5回	脂質代謝の基礎と疾患との関係					千原 猛	
	第6回	アミノ酸代謝の基礎と疾患との関係					千原 猛	
	第7回	栄養状態に関連する生化学検査の応用					千原 猛	
	第8回	栄養素の科学的根拠に基づく機能評価					千原 猛	
	第9回	食品・健康食品成分の生体への作用1					小菅優子	
	第10回	食品・健康食品成分の生体への作用2					小菅優子	
	第11回	食品・健康食品成分と薬剤の相互作用1					小菅優子	
	第12回	食品・健康食品成分と薬剤の相互作用2					小菅優子	
	第13回	食品・健康食品成分の作用機序推測方法1					小菅優子	
	第14回	食品・健康食品成分の作用機序推測方法2					小菅優子	
	第15回	食品・健康食品成分の作用機序推測方法3					小菅優子	
評価方法 評価基準	レポート（60%）、プレゼンテーション（40%）で評価する。							
教科書	基礎栄養学（羊土社）			参考書等		担当教員がプリント資料を配布		
学生へのメッセージ	生命維持のために摂取する食品の成分に関係する生化学・栄養学・免疫学などの知識をさらに豊富にするための発展的な科目です。学部で学んだ知識を復習しておいてください。							