

■ 科目名 サブテーマ	栄養科学	■ 授業形態/ 単位	秋/2
		■ クラス	
■ 担任者名	吉田 宗弘	■ 曜限	月1

■ 授業概要	食品の一次機能である栄養機能について詳説する。 栄養学の基本を身に付けていただきたい。
■ 到達目標	栄養学の基本を習得する
■ 授業計画	1. 栄養学の目的、栄養の語源と字源 2. 栄養素の機能 (1) 炭水化物 (2) 脂肪 (3) タンパク質 (4) ビタミン (5) ミネラル 3. エネルギー代謝 4. 日本人の食事摂取基準 5. 日本人の食生活 6. 消化と吸収
■ 授業時間外学習	
■ 成績評価の方法	定期試験を行わず、到達度の確認(筆記による学力確認)で評価する。 定期試験100%
■ 成績評価の基準	試験で60%なければ単位は認めない
■ 教科書	1. 伏木 亨、吉田宗弘 編著 基礎栄養学(改訂版) 光生館 2. 森田潤司、成田宏史編集 新食品・栄養科学シリーズ、食品学総論 化学同人 2年春学期の食品科学1を履修していることが望ましい。教科書2は食品科学1のテキストである。 とくに持参する必要はないが参考書的に活用していただければよい。
■ 参考書	IS GArrow ほか編集、細谷憲政日本語版監修代表 ヒューマン・ニュートリション 医歯薬出版 細谷憲政監修、武藤泰敏編著 消化・吸収 第一出版 厚生労働省策定 日本人の食事摂取基準2010年版 第一出版
■ 備考	