

■ 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	金5

■ 講義概要	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。
■ 講義計画	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
■ 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。
■ 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。
■ 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	