

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
栄養学特論 II		進士 ひとみ	講義	2	1年後期
必修・選択	修了要件	必修			
	資格要件				
学習目標	各種栄養素の機能と特性について学習し、消化吸収によって食物から得られた栄養素がエネルギー源として、あるいは生体の構成成分として異化・同化されることについて総合的に学習する。分子栄養学について学習する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	タンパク質の栄養 (1)	タンパク質の消化と吸収			
2	タンパク質の栄養 (2)	タンパク質の体内代謝			
3	タンパク質の栄養 (3)	必須アミノ酸タンパク質の評価			
4	三大栄養素の相互作用	三大栄養素の相互関係			
5	無機質の栄養 (1)	無機質の分類と栄養学的機能			
6	無機質の栄養 (2)	無機質の代謝と働き			
7	ビタミンの栄養 (1)	ビタミンの分類と機能			
8	ビタミンの栄養 (2)	ビタミンの代謝			
9	水分・電解質の代謝	水分と電解質の代謝			
10	食物繊維と難消化性多糖類	食物繊維の機能			
11	アルコールと栄養	アルコールの代謝と栄養			
12	分子栄養学 (1)	遺伝形質と栄養			
13	分子栄養学 (2)	遺伝子多型と生活習慣病			
14	食物の摂取調節と栄養素の補給 (1)	食物の摂取調節			
15	食物の摂取調節と栄養素の補給 (2) 栄養学史	栄養素の補給、栄養学史			
参 考 書	中坊幸弘・木戸康弘編「栄養科学シリーズ NEXT 基礎栄養学第2版」講談社サイエンティフィック 2009 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書「日本人の食事摂取基準2010版」第一出版 2009				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	予習、復習を必ず行うこと。				
評価の方法と時期	授業態度、出席回数、定期試験による。				