

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
応用栄養学		西條 奈緒美	講義	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修 フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	栄養学的知識を持った調理師となるために、栄養素の種類・機能、食物繊維の機能や効果、ファイトケミカルの種類と効果、水の機能・代謝、アレルギー物質についての知識を身につけるとともに、新しい栄養学について学ぶ。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	炭水化物	炭水化物の種類と機能および消化・吸収と代謝			
2	脂質	脂質の種類と機能および消化・吸収と代謝			
3	たんぱく質	たんぱく質の種類と機能および消化・吸収と代謝			
4	無機質（1）	無機質の種類と機能および消化・吸収と代謝 ①			
5	無機質（2）	無機質の種類と機能および消化・吸収と代謝 ②			
6	ビタミン（1）	脂溶性ビタミンの種類と機能及び消化・吸収と代謝			
7	ビタミン（2）	水溶性ビタミンの種類と機能及び消化・吸収と代謝			
8	食物繊維（1）	水溶性食物繊維の種類と機能および消化・吸収と代謝			
9	食物繊維（2）	不溶性食物繊維の種類と機能および消化・吸収と代謝			
10	ファイトケミカル（1）	ファイトケミカルの種類と機能および消化・吸収と代謝 ①			
11	ファイトケミカル（2）	ファイトケミカルの種類と機能および消化・吸収と代謝 ②			
12	アレルギー物質	アレルギーについての栄養学的知識			
13	水	水についての栄養学的知識			
14	新しい栄養学（1）	時間的栄養学			
15	新しい栄養学（2）	咀嚼に伴う脳の活性化			
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 4 栄養学 2011 食品成分表				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	授業は異様を復習し、栄養情報に関心を持つこと。				
評価の方法と時期	筆記試験を基本とし、レポート、授業態度、出席状況を考慮して評価。				