

科 目 名			学 年
栄養生化学：Biochemistry of Nutrition			1D
教 員 名 三留規誓：MITOME Noriyo			
単 位	授 業 時 間	科 目 区 分	授 業 形 態
2	100分×15回	選択	講義・前期
授 業 概 要	人間の存在の基礎は食生活にある。急速に進む高齢化社会の中で、健康を保持し、増進してゆくために、飽食の今日では食物摂取の量・バランスが鍵となる。本講義では食物と体との関連について、生化学的・分子生物学的な視点で教授する。		
到 達 目 標		評 価 方 法	
(1) 日常の食品の栄養成分を意識できる。 (2) 日常活動と栄養摂取を結びつけられる。 (3) 健康と現在の食生活を関連づけられる。		①中間試験 45% ②期末試験 45% ③小テスト、レポート 10%	
学習・教育目標		(E)②	JABEE基準1(1) (d)-(2)-a)
授 業 計 画	回	項 目	内 容
	第1	総論	シラバスの説明をする。食物と生命活動、食生活の推移と疾病について概説する。
	第2	生体成分	生体を構成する元素、分子を説明し、食品との関連を考える。
	第3	炭水化物1	各種糖類の分類と性質を説明する。
	第4	炭水化物2	糖の代謝と栄養について説明する。
	第5	炭水化物3	糖の代謝と栄養について説明する。
	第6	脂質1	脂質の種類と化学的性質および代謝について説明する。
	第7	脂質2	脂質の種類と化学的性質および代謝について説明する。
	第8	中間まとめ	中間まとめとして試験を実施する。
	第9	アミノ酸とタンパク質1	アミノ酸の種類と化学的性質およびタンパク質について説明する。
	第10	アミノ酸とタンパク質2	アミノ酸の種類と化学的性質およびタンパク質について説明する。
	第11	アミノ酸とタンパク質2	アミノ酸の種類と化学的性質およびタンパク質について説明する。
	第12	無機質、ビタミン及び水、食物繊維	無機質とビタミン、および水と食物繊維について、それらの働きを説明する。
	第13	消化と吸収	ヒトの消化と吸収のシステムを説明する。臓器と酵素と基質の関係を説明する。
	第14	代謝とエネルギー	代謝について概説し生体はどのようにエネルギーを獲得しているか説明する。
	第15	まとめ	全体の学習事項のまとめと授業評価アンケート調査を行う。
自学自習の内容		小テストまたはレポートを課す。	
関連科目		生化学・微生物学	
教科書		わかりやすい食品機能栄養学(三共出版)	
参考書		生化学(三共出版)・ヴォート生化学(東京化学同人)	
授業評価・理解度		最終回に授業評価アンケートを行う。	
副担当教員			
備考			