

関連科目、教科書および補助教材	
関連科目	
教科書	Simply Nutrition (Peter Vincent, Kiyoshi Gotow, Naoko Nakazato, 南雲堂)
補助教材等	
学習上の留意点	
<p>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。</p>	
担当教員からのメッセージ	
<p>英語のテキスト、英語での講義で授業を進める。受講には、少なくともTOEIC400点以上の英語力が必要である。また、授業についていくには、十分な予習と復習が必要である。</p>	

授業の明細			
回	授業内容	到達目標	自学自習の内容 (予習・復習)
1	総論	シラバスの説明をすることができる。食物と生命活動、食生活の推移と疾病について概説することができる。	
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。	予習復習を課し、小テストで確認する。
3	炭水化物1	各種糖類の分類と性質を説明することができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
4	炭水化物2	糖の代謝と栄養について説明することができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
5	炭水化物3	糖の代謝と栄養について説明することができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
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ことができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
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ことができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
8	中間まとめ	中間まとめとして試験を実施する。	
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ことができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
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ことができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
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ことができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
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ことができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
13	消化と吸収	ヒトの消化と吸収のシステムを説明することができる。臓器と酵素と基質の関係を説明することができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
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ことができる。	予習復習を課し、小テストで確認する。
	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。	
15			
総学習時間数			90時間
講義			30時間
自学自習			60時間