

科目名	臨床栄養学Ⅰ		科目分類	専門 選択(栄養士必修)
(ふりがな)			開講年次	1 年
氏名	かとう てつ じろう 加藤 哲 郎	開講期間	後 期	
		修得単位	2	
授業概要				
<p>主題は、疾病時の栄養状態の生理・生化学的分析、疾病の発生ならびに進展と栄養との関係、疾病の治療・予防と栄養との関係などである。また、目標はこれらの理解の上で、疾病の予防ならびに治療における栄養学的対策としての食事療法の実際を修得することである。</p>				
授業方針と留意点				
		授業計画 後 期		
		第1回 臨床栄養学の意義 [キーワード]		
		第2回 栄養素の代謝 [キーワード]		
		第3回 栄養状態の評価と臨床検査、消化器系の疾患(1) [キーワード]		
		第4回 消化器系の疾患(2) [キーワード]		
		第5回 消化器系の疾患(3) [キーワード]		
		第6回 消化器系の疾患(4) [キーワード]		
		第7回 循環器系の疾患 [キーワード]		
		第8回 代謝・栄養性の疾患 [キーワード]		
		第9回 腎・泌尿器系の疾患 [キーワード]		
		第10回 血液の疾患 [キーワード]		
		第11回 アレルギー性の疾患 [キーワード]		
		第12回 小児と栄養学 [キーワード]		
		第13回 高齢者と栄養学 [キーワード]		
		第14回 心身症 [キーワード]		
		第15回 まとめ [キーワード]		
		第16回 後期試験		
テキスト	目でみる臨床栄養学			
参考図書				
評価方法	出席状況・本試験・レポートなどで総合評価する。			

科 目 名	食 品 学 各 論	科目分類	専門 選択(栄養士必修)
(ふりがな)		開講年次	1 年
氏 名	とよ まき こう こ 豊 巻 孝 子	開講期間	後 期
		修得単位	2
授業概要			
<p>「食品学総論」においては、食品の栄養価、食品成分表、食品成分の化学、食品の物性などについて基本的なことを学んだが、本講は、それをいかに個々の食品にあてはめるかを学ぶことである。</p> <p>農畜漁業を通じて生産される食品に、調理、加工、貯蔵を施すことによって食物とする。数ある食品を植物性食品、動物性食品、微生物利用食品、油脂、調味料、香辛料、嗜好食品に分類し、各食品群の特性、生産、用途、嗜好性、食生活上の位置づけなどを知ることは食品を理解する上において必要なことであり、本講のめざすところである。</p>			
授業方針と留意点	日常の食品の流通状況に関心を持ち、食品と食品成分表の関連に心がける。		
	授業計画 後 期		
	第1回 植物性食品 (1)穀類 〔キーワード〕 穀類の種類/性状/化学成分/利用		
	第2回 植物性食品 (2)いも類 (3)豆類 〔キーワード〕 いも類、豆類の種類/性状/化学成分/利用		
	第3回 植物性食品 (4)野菜類 〔キーワード〕 野菜類の種類/性状/化学成分/利用		
	第4回 植物性食品 (5)果実類 〔キーワード〕 果実の種類/性状/特徴/化学成分/利用		
	第5回 植物性食品 (6)きのこ類 (7)藻類 〔キーワード〕 きのこ・藻類の成分/特殊成分		
	第6回 動物性食品 (1)獣鳥肉類 〔キーワード〕 食肉の種類と特徴/食肉の構造/化学成分/利用		
	第7回 動物性食品 (2)魚介類 〔キーワード〕 特徴/筋肉の構造/成分/鮮度判定/利用		
	第8回 動物性食品 (3)卵類 (4)乳類 〔キーワード〕 種類と特徴/性状と化学成分/利用		
	第9回 微生物利用食品 (1)アルコール飲料 〔キーワード〕 醸造酒/蒸留酒/上面発酵/下面発酵/酵母		
	第10回 微生物利用食品 (2)その他の発酵食品 〔キーワード〕 発酵乳製品/みそ/しょうゆ/漬物/食酢		
	第11回 油脂食品 (1)植物性油脂 (2)動物性油脂 〔キーワード〕 特徴/食用油脂の分類/精製		
	第12回 調味料 香辛料 嗜好食品 〔キーワード〕 種類と分類/精油成分		
	第13回 冷凍・調理済み食品 〔キーワード〕 凍結温度/解凍/栄養/衛生		
	第14回 特殊食品 〔キーワード〕 特別用途食品/表示許可		
	第15回 総括 〔キーワード〕		
	第16回 後期試験		
テキスト	菅原龍幸、国崎直道編著『食品学Ⅱ』建帛社		
参考図書			
評価方法	定期試験によって講義内容の理解度を評価するとともに、レポートや出席状況も考慮して評価する。		

科 目 名	公衆栄養学	科目分類	専門 選択(栄養士必修)
(ふりがな)		開講年次	2 年
氏 名	東 口 みづか	開講期間	後 期
		修得単位	2
授業概要 <p>我が国では急速な高齢化とともに、不健全な食生活や運動習慣等を原因とする生活習慣病が増加している。現在このような状況を改善し、すべての国民が健やかで心豊かに生活できる活力ある社会とするために、健康を増進し発症を予防する「一次予防」に重点を置いた対策が採られている。このような対策において、栄養士として必要な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を習得する</p>			
授業方針 と留意点	授業回数のうち3分の1以上の欠席で単位を認めない。		
	授業計画 後 期		
	第1回 公衆栄養学の概念 <small>(キーワード)</small>		
	第2回 国民の健康の現状と公衆栄養活動(1) <small>(キーワード)</small>		
	第3回 国民の健康の現状と公衆栄養活動(2) <small>(キーワード)</small>		
	第4回 日本の栄養問題の現状と課題 <small>(キーワード)</small>		
	第5回 日本の食料需給と食料経済 <small>(キーワード)</small>		
	第6回 公衆栄養プログラムの計画・実施・評価(1) <small>(キーワード)</small>		
	第7回 公衆栄養プログラムの計画・実施・評価(2) <small>(キーワード)</small>		
	第8回 健康日本21と公衆栄養活動 <small>(キーワード)</small>		
	第9回 公衆栄養活動の指針(1)食事摂取基準 <small>(キーワード)</small>		
	第10回 公衆栄養活動の指針(2)食生活指針、食品表示制度 <small>(キーワード)</small>		
	第11回 公衆栄養行政と関係法規 <small>(キーワード)</small>		
	第12回 公衆栄養プログラムと健康教育・栄養教育 <small>(キーワード)</small>		
	第13回 世界の健康・栄養政策 <small>(キーワード)</small>		
	第14回 公衆栄養活動の実践例(1) <small>(キーワード)</small>		
	第15回 公衆栄養関連の実践例(2) <small>(キーワード)</small>		
	第16回 筆記試験 後期試験		
テキスト	二見大介編著「ネオエスカ 公衆栄養学」同文書院		
参考図書	講義の中で参考図書を紹介する。		
評価方法	出席状況、授業態度、定期試験等を総合的に評価する。		

科目名	病態生理学		科目分類	専門 選択(栄養士必修)
(ふりがな)			開講年次	1 年
氏名	さわ	だ	開講期間	後 期
	澤	田	修得単位	2
授業概要 <p>食事療法の原則を理解するためには、まず関連する疾患の病態について生理学的な視点から理解を深めておくことが大切である。</p> <p>本講では、代表的な疾患を取り上げ、その病態について解説していく。</p> <p>講義を通じて、各種疾患に関する知識を修めるとともに、2年次で履修する臨床栄養学につなげていく積極的な学習姿勢を期待する。</p>				
授業方針と留意点	各種疾患の病態・生理について、毎回、各疾患ごとにそれらを専門分野とする講師が担当する形で講義を進めていく。			
	授業計画 後 期			
	第1回 肥満るい瘦、痛風、高脂血症 〔キーワード〕			
	第2回 糖尿病 〔キーワード〕			
	第3回 呼吸器疾患 〔キーワード〕			
	第4回 虚血性心疾患 〔キーワード〕			
	第5回 高血圧症 〔キーワード〕			
	第6回 血液疾患 〔キーワード〕			
	第7回 内分泌疾患 〔キーワード〕			
	第8回 膠原病とアレルギー疾患 〔キーワード〕			
	第9回 感染症疾患 〔キーワード〕			
	第10回 腎疾患と透析療法 〔キーワード〕			
	第11回 消化管の疾患 〔キーワード〕			
	第12回 肝疾患 〔キーワード〕			
	第13回 胆道疾患、膵疾患、吸収不全 〔キーワード〕			
	第14回 神経疾患 〔キーワード〕			
	第15回 心不全・不整脈 〔キーワード〕			
	第16回 後期試験			
テキスト	随時プリントを配布する。			
参考図書				
評価方法	出席状況および試験結果を総合して評価する。			

科 目 名	栄 養 学 各 論		科目分類	専 門 選 択 (栄 養 士 必 修)
(ふりがな)			開講年次	1 年
氏 名	い とう ち なつ 伊 藤 千 夏		開講期間	後 期
			修得単位	2
授業概要				
<p>人の一生は、胎生期に始まり、成長期、成人期を経て、高齢期にいたるといふ、さまざまなライフステージが段階的に積み重なっている。各ライフステージには生理的に大きな違いがあり、栄養的にもそれぞれ異った配慮が必要である。本講では、生涯にわたり健康で質の高い生活を営むために、それぞれのライフステージに応じた栄養を学ぶ。</p>				
授業方針と留意点				
			授業計画 後 期	
			第1回 栄養マネジメント 〔キーワード〕	
			第2回 栄養必要量の科学的根拠 〔キーワード〕	
			第3回 妊娠期の栄養 〔キーワード〕	
			第4回 授乳期の栄養 〔キーワード〕	
			第5回 新生・乳児期の栄養 〔キーワード〕	
			第6回 幼児期の栄養1 〔キーワード〕	
			第7回 幼児期の栄養2 〔キーワード〕	
			第8回 学童期の栄養1 〔キーワード〕	
			第9回 学童期の栄養2 〔キーワード〕	
			第10回 思春期の栄養 〔キーワード〕	
			第11回 成人期の栄養 〔キーワード〕	
			第12回 特殊環境の栄養 〔キーワード〕 労作環境、スポーツ	
			第13回 高齢期の栄養1 〔キーワード〕	
			第14回 高齢期の栄養2 〔キーワード〕	
			第15回 高齢期の栄養3 〔キーワード〕	
			第16回 後期試験	
テキスト	応用栄養学			
参考図書	適宜紹介する			
評価方法	定期試験、出席状況から総合的に評価する			