

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
化学基礎	<p>本講義では、毎回の授業ごとに異なるテーマを設けています。特に生体・生命のしくみに関する知識に重点を置いて、まず生物の基本単位である細胞の機能と構造から学習を進め、最後の生態系の学習に至るまで、全体の授業で生体・生命のしくみの概要を幅広く網羅した内容となっています。</p>
生物基礎	<p>授業期間の2/3を用いて、原子の構造や化学結合、化学反応や分子の状態などについて学び、物質への理解を深めます。その後の1/3の期間で、生命に関連の深い有機化学の基礎について学び、健康・医療・栄養科学を学ぶための導入となる講義を行います。</p>
基礎ゼミ I	<p>大学では自ら学ぶ姿勢が必須である。しかし、自ら学ぶには必要な情報を探して取り入れ、思考・分析し、適切に表現する必要がある。これらを達成するためには様々な能力を必要とする。そのため、この基礎ゼミでは学ぶための基礎力養成を目指す。全体に共通な短時間の部分と、毎回テーマを持って行う主要部分とからなる。短時間の部分では記事の選択や理解、主要部分では必要な情報を身につけるための演習を行う。授業はチュータークラスごとに行い、毎回のテーマは共通であるが、対象や方法は担当者によって異なることもある。</p>
基礎ゼミ II	<p>大学では自ら学ぶ姿勢が必須である。しかし、自ら学ぶには必要な情報を探して取り入れ、思考・分析し、適切に表現する必要がある。これらを達成するためには様々な能力を必要とする。そのため、この基礎ゼミでは学ぶための基礎力養成を目指す。全体に共通な短時間の部分と、毎回テーマを持って行う主要部分とからなる。短時間の部分では記事の選択や理解、主要部分では必要な情報を身につけるための演習を行う。授業はチュータークラスごとに行い、毎回のテーマは共通であるが、対象や方法は担当者によって異なることもある。</p>

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
<p>栄養のための基礎生物化学</p>	<p>外界から摂り入れた物質を利用して生命を維持する栄養という営みを理解するうえで基盤となる食物中の各種栄養素や生体成分の化学構造および特性、身体の構成単位である細胞についての基本的事項を学習する。栄養学、生化学等を履修する上で不可欠な生物、化学領域の主要な基本事項として(1)生体の階層性と基本単位である細胞の仕組み、(2)生体成分や栄養素等の有機化合物の化学構造の基礎、を学習する。</p>
<p>実験基礎演習</p>	<p>栄養マネジメント学科では多種類の化学実験が開講されるため、化学実験に必要な基礎的な知識や技術の素養を身につける必要がある。そこで本演習では、一般的な実験器具、試薬類の分類と特徴、物質濃度および物質濃度の単位について学び、化学実験に不可欠な化学計算に慣れると共に試薬溶液の調製方法、代表的な分析手技の実例などの項目を組み合わせ、学生各自がこれらの基本的事項を習熟できるように演習形式で指導する。</p>
<p>食品学 I</p>	<p>私達はなぜ食べ物を食べるのか？ 「食」とは「人」を「良くする」と書く。 ヒトは毎日食物を摂取しているが、この中に入っている各「成分」が体内で消化および吸収され、その後、身体の中で様々に利用される。この流れがうまく回っている時(一般的には)ヒトは健康で「良い」状態といえる。しかし、身体に必要な「成分」が不足する、あるいは過剰に蓄積されると、身体は調子を崩し、病気に繋がる場合もある。 この科目では、食を扱う者の基礎知識である食品「成分」の特徴を中心的に学ぶ。 授業展開としては、まず、食生活の歴史的変遷、現在の食生活とその問題点の概略から学習をスタートし、ついで食品に含まれる成分の科学つまり栄養上の役割やおいしさに関わる成分、その他の生体調節機能物質について学ぶ。また食品は保存、調理や加工時に変色するなど様々な変化を伴うことが多く、これは食品成分の変化によるところが大きい。そのしくみやいわゆる「食感」に関係の深い食品の物性についても学習する。</p>

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
調理学	<p>管理栄養士養成課程における調理学は、「食べ物と健康」に関する内容を担っている。生きていく上で栄養素摂取が食べ物である以上、栄養の管理に携わる者として、食品の成分や特性等と調理との関わりを学ぶことは必要である。調理に必要な基礎的知識の理論を学習する。</p>
健康情報処理演習	<p>情報化社会」、「IT」などという言葉をよく耳にし、それに伴うシステムの変革も急速である。しかし、こういった言葉に流されることなく、かつ正確に対応するためには情報処理に必要な理論はもちろん、道具(コンピュータ全般)について慣れ親しむことも必要不可欠である。授業ではコンピュータの基本的な操作方法と様々なアプリケーション(ソフトウェア)の使い方を演習する。ただし、個々のアプリケーションの詳細な知識の習得が目的ではないことに注意してほしい。この演習の主目的は、マニュアルなどを利用しながら自力で問題を解決する能力の涵養にある。また、コンピュータでどのような作業ができるのか、どういった場面でコンピュータが有用であるかを判断して利用できるようになることをめざして演習を行う。このため、詳細な使用方法まで立ち入ることはしないが、複数のアプリケーションについて次々と演習を行う形をとる。内容は講義の進捗状況等により、多少変更することもある。履修にあたって特別なコンピュータの知識は要求しない。ただし、演習内容は初歩的とは言え相当な量になるので、自分できちんと時間を割いてコンピュータと向かい合うことが必要不可欠である。</p>
生化学 I	<p>生化学とは、広範で複雑、多岐にわたる種々の生命現象を細胞レベル、物質・分子レベルで解明する学問である。本講義(生化学 I)では、栄養を理解する上で特に必須となる生化学の諸分野に重点を置き、栄養素摂取にともなう生体反応である各栄養素の細胞内での代謝反応を中心課題とする。これによって、生体の基本単位である細胞、酵素および各栄養素の合成・分解反応とそれらの調節機構について理解する。栄養素の生体内での種々の代謝過程とその意義を理解するために、1)栄養素の化学的基本構造、2)細胞の構造・機能と生体膜、3)酵素の諸性質と酵素反応の特性、4)栄養素の代謝、エネルギー代謝、5)代謝調節の概要などの主要事項を学修する。</p>

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
栄養解剖学・人体生理学 I	細胞と組織、消化器系、呼吸器系、循環器系の構造と機能について概説する。
調理学実験	調理学の理論をより理解するために通常的に用いられる食品を選び、それらの食品の調理上の基礎的事項について実験を行います。実験によって科学的、分析的な素養の習得ならびに食品の取扱い方や調理実技の向上に繋げられることを目指します。
基礎栄養学 I (健康栄養)	私たち、生物(動物)は、食物を摂取しなければ生きていけない。食物には私たちが生きていくために必要なさまざまな栄養素が含まれている。私たちが摂取した食物中の栄養素が、体内でどのように加工され、利用されているのかを学習し、理解する。
基礎栄養学 II (基礎栄養)	基礎栄養学の後半部分であり、授業のねらい及び概要は基礎栄養学 I と同じ。
生化学 II	人体を構成する細胞がどのような働きをしているのか、とくに栄養と関連づけて学んで欲しい。この講義では、先ず人体を構成する最小の基本単位である細胞の構造について学習し、次に遺伝情報を担う遺伝子に焦点を当て、遺伝情報の発現のしくみや遺伝子操作について理解する。また、生体の恒常性維持のしくみに関して、神経系と内分泌系を中心に細胞と細胞間の情報伝達機そして情報を受容した細胞内の情報伝達機構について、分子レベルで理解を深める。
調理学実習 I	調理とは、食品を栄養的に衛生的かつ嗜好に合うように処理し、食べ物として作る操作である。調理学の理論を基礎に食品の特性、栄養価を十分に知り調理の基本的技術を習得することを目標とする。さらに、実習を通して食事の重要性を認識し献立構成、食品の目安量、常用量、調味割合などを理解することで、献立作成の技術、知識を身につけ栄養教育、給食管理に活かせる知識と技術身につけることをめざす。

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
食品衛生学	<p>「食品から生命を衛(まも)る(食品衛生)」の考え方は、人類の歴史とともに試行錯誤のなかで発展してきた。栄養士・管理栄養士養成課程をふまえ、食のグローバル化によりますます重要になる食品衛生学の基礎から実際に学修する。具体的には最近話題になった危険な農薬汚染による餃子や食品の偽装、表示の改ざん問題など実例をとりあげながら食品衛生の本髄にせまる。将来、食生活の向上や安全性確保の指導者として活躍するための必要な知識と技術法の修得をめざす。</p>
応用栄養学 I (ライフステージ栄養)	<p>ライフステージ別特性からの人の一生を分類し、各ステージにおける身体状況や生理的特徴、生活環境等に即した知識・技術を修得する。すなわち、妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態などの変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定の基本的な考え方を学修する。また、運動・スポーツ時の栄養・代謝、運動・スポーツの健康・体力への影響、ストレスや特殊環境下における栄養・代謝についても学ぶ。さらに、マネジメントサイクルにおける栄養状態評価のための各指標と判定基準などアセスメントに関する事項などについて理解を深める。</p>
基礎栄養教育論	<p>管理栄養士として、栄養管理の重要性を理解するため、国民栄養の現状と問題点を明らかにし、栄養管理が疾病予防・健康増進と大きく関連することを学びます。その上で、食行動が、知識や態度、信念、実際的な食スキル(調理技術)や社会資源の活用、周囲の人々の行動や態度、社会・生活環境に影響をうけて形成されることを理解し、食行動変容に必要な理論を学びます。さらに人々が健康的な食行動を形成し、健康増進へと展開するために必要な栄養教育の理論と方法論を説明します</p>
臨床栄養学 I	<p>傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養管理および栄養教育を行うことのできる基礎能力を身につけます。臨床栄養学 I では、臨床栄養学の基礎として、臨床栄養学の意義と目的・疾患と栄養・医療と臨床栄養・福祉・介護と臨床栄養について学びます。また、栄養障害、代謝疾患と消化器疾患における定義・病態・症状・診断・治療の理解の上、食事療法・栄養療法について学修します。毎回授業開始前に前回の学習内容について復習と知識の蓄積のための小テストを実施します。</p>

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
公衆栄養学 I	地域や職場等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。さらに、わが国の栄養・健康問題を理解し、健康づくりの推進を図るとともに、それらに対応した栄養政策を理解し、地域に住む人々のQOLの向上を目指す活動ができる知識と技術の理解を深める。
給食経営管理論	3年次に履修する「給食管理実習」における前提科目です。高度な専門知識をもって特定給食施設の栄養管理業務を理解するとともに、マーケティング原理を生かし経営に関わる基本と管理手法を習得する。
栄養学実習	実験動物を、すべての栄養素を含む食餌及び限定した栄養素を含む食餌、または限定した量の食餌で飼育し、ラットの体重や体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、諸臓器等の変化を観察・測定し、観察・測定結果をもとに、各種栄養素のはたらきを理解する。
公衆衛生学 I (公衆衛生)	公衆衛生学は、人々が生活する環境において健康の障害となる要因を明らかにし、社会の組織的な活動により集団の疾病予防と健康の保持・増進を目指す学問である。衛生統計や疫学手法など、宿主・病因・環境の相互関係から健康を理解し、集団の健康を維持するための基本的知識とその方法論を学ぶことが求められる。
人体生理学実験	人体の一般的な生理機能を理解するため、循環器・呼吸器・神経系の評価方法、バイタルサイン・エネルギー状態の測定などを組み込んだ実験を行う。人体では行いにくいホルモンの負荷試験等は、マウスを用いて行う。
総合演習 担当者名: 矢埜 みどり	管理栄養士として素養を深め、実践力を養うため、地域の高齢者を対象に健康教育を開催する。

◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
<p>総合演習 担当者名:松村 末夫</p>	<p>栄養(基礎栄養)に関して、最新の進歩、もしくは最新の問題を探索し、それらの科学的根拠を調査し、問題点を探り、どうすればその問題が解明あるいは解決できるのかを考え、さらに調査もしくは実験(計画)を進める。</p>
<p>総合演習 担当者名:須見 登志子</p>	<p>管理栄養士としてこれまで修得した知識・技能を統合する能力を養うための演習(資格必修)。基礎栄養学・応用栄養学の範囲の中で、それぞれ課題を見出し、実験や調査・研究をおこなって課題を解決することで、栄養評価や管理が行えるよう総合的な能力を養う。特にヒトや実験動物を用いて栄養成分や運動負荷試験を行い栄養管理することを学修する。</p>
<p>総合演習 担当者名:和田 早苗</p>	<p>特定給食施設における適正な給食管理や栄養管理が行えるよう、インターシップを導入し管理栄養士としての知識・技能を発揮できるよう応用力や実践力を習得する。</p>
<p>総合演習 担当者名:増村 美佐子</p>	<p>管理栄養士としてこれまでに修得した知識や技能を統合し、傷病者や地域高齢者を対象に、実践現場(病院・地域)において栄養教育を実施します。また、栄養教育後には、予後支援やアンケート調査を行い、実施効果の評価を行い、栄養管理業務の実際を習得します。</p>
<p>総合演習 担当者名:境田 靖子</p>	<p>管理栄養士として素養を深め、実践力を養うため、地域の高齢者を対象に健康教育を開催する。</p>
<p>総合演習 担当者名:細川 敬三</p>	<p>食べ物と健康に関わるテーマとして食後血糖値を取り上げる。このために、食品摂取後に血糖値がどのように変化するかを測定して、食品が血糖値にどのように影響するかについて学び、食生活がいかに健康に重要であるかを知る。</p>
<p>総合演習 担当者名:松尾 千鶴子</p>	<p>食の周辺を食品の特性・調理性、健康、食文化などの視点から、学生自身が課題を見出して演習テーマを設定し、自ら調査研究をするなかで幅広い知識・技能を習得し、管理栄養士としての応用力や実践力を養う。</p>

## ◇栄養マネジメント学科 主要科目の特長

科目	特長
総合演習 担当者名:宮永 しのぶ	穀類には米、大麦、小麦、トウモロコシなどがある。小麦粉は料理によく使用するが、大麦はビールや調味料に使用されるが、料理にはほとんど使用されていない。このたび品種改良により従来品よりも食物繊維が多い大麦が作られた。食物繊維の摂取を増やすことは生活習慣病の予防が期待できる、そこで大麦の料理への普及を目的に大麦を使用した料理を考え、官能評価を行い、おいしく食べられる料理のメニュー開発を行う。