

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

令和元年度

生活科学科食物栄養学専攻

鹿児島女子短期大学

担当科目	教員氏名	単位数	全学共通科目 専門科目	授業形態	開講期	実務経験のある教員による実践的授業内容
食品学総論	安達真一	2	専門科目	講義	1年前期	日本においては、現在多国籍、多種類、多形態の食品が豊富に出回り、多様な食品を口にする機会が増えている。それに伴い食品に求められる役割も、栄養性、嗜好性に加えて、生体調節性と多岐にわたっている。本講義では、健康な食生活を営むために必要な食品を正しく選択できるよう、食品メーカーでの研究業務の経験を活かしつつ、食品成分の特徴を説明し、食品に関する基礎的知識を講義する。
食品学実験	安達真一	1	専門科目	実験	1年前期	後に続く各種の実験に興味を持ち、楽しく、安全かつ正確に実験できるように、実験に必要な基礎知識と基本操作を説明し、基本的実験姿勢が身につくことを目標として、実験と講義を行う。さらに、食品メーカーでの研究業務の経験を活かしつつ、食品に対する理解が深まるよう、身の回りにある食材をサンプルとして使用する。
応用栄養学	寺師睦美	2	専門科目	講義	1年後期	人の各ライフステージにおける心身の成長発育の特徴、運動や生活環境・習慣等と健康の保持増進に必要な栄養管理の考え方を講義する。病院や施設での管理栄養士としての実務経験を活かして各ライフステージの栄養管理のあり方を説明し、対象者の栄養評価や生活習慣との関連や疾患発症及び予防の実践的理解に繋げる指導を行う。
給食管理	千葉しのぶ	2	専門科目	講義	1年後期	管理栄養士業務の実務経験を基に、給食の概念および意義を説明し、栄養・食事管理に関する基礎的知識を講義する。更に特定給食施設で給食を運営するために必要な献立計画・献立作成、調理技術・衛生管理・発注・在庫管理・給食施設の経営管理等に関する基礎的知識を習得させる。
合計単位数		7				