

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

専攻科 食物栄養専攻

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
食品学特論 I (食品機能学)	安達真一	2	専門科目	講義	後期	すべての食品は摂取されると何らかの”働き”すなわち”機能性”を持っている。それぞれの食品には多数の機能が存在するが、栄養や機能性成分の面に偏りがある。生体の恒久性を保つためには、食品の機能と共に食事のバランスが重要であるので、食品の構成成分を化学的に分析する方法と化学成分の構造及びそれらの働きについて、食品メーカーでの研究業務の経験を活かしながら、解説する。
臨床栄養学特論 I (臨床医学総論)	寺師睦美	2	専門科目	講義	前期	各疾患の病態や栄養状態の特徴に適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養管理の考え方を理解し、栄養状態の評価、栄養補給法、栄養教育、食品と医薬品の相互関係、各ライフステージの成長発達や変化、栄養状態に応じた栄養管理について講義する。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、実際の治療や食事療法の具体的事例、対象者の栄養状態の特徴、心理、疾病発症や重症化予防の考え方、実践的な多職種連携の在り方等を説明し、学生自らテーマに基づく栄養管理を検討する。
合計単位数		4				