

科目名	食品学特論 I (食品機能学)		
担当者	安達 真一		
授業形式	講義	科目ナンバー	
配当年次	1	科目群	
開講期	後期	卒業の選択・必修	必修
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	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解説する。		
授業の到達目標	食品の成分特性、生理的機能について理解する		
授業計画		担当者	
第1回	序論	安達	
第2回	食品成分の分析法	安達	
第3回	食品の栄養成分と化学構造	安達	
第4回	特殊成分の化学	安達	
第5回	呈味成分	安達	
第6回	揮発性成分	安達	
第7回	色素及びポリフェノール	安達	
第8回	食品中の酵素の作用と品質変化	安達	
第9回	食品中の活性酸素とその制御	安達	
第10回	天然の抗菌成分	安達	
第11回	食品の三次機能と成分	安達	
第12回	新規の機能性成分と食品	安達	
第13回	生産条件(場所、季節、栽培条件)と機能性成分①	安達	
第14回	生産条件(場所、季節、栽培条件)と機能性成分②	安達	
第15回	まとめ	安達	
事前・事後学習	授業で取り扱う項目について事前に調べ、授業後にまとめる。		
課題に対するフィードバックの方法	課題に対して、必要に応じて個別に対応を行う。		
質問・相談方法	授業の前後やオフィスアワー等で対応する。また、必要に応じてメール等による質問・相談も受け付ける。		
オフィスアワー	水曜日 15:00~17:00 研究室(本館505号室)		
テキスト	『健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の科学』 太田英明ら 南江堂 2018年 2800円(税抜き) (ISBN 978-4-524-25158-2)		
参考文献等	特になし		
成績評価基準	食品の成分特性、生理的機能について理解できたものは合格とする。		
成績評価の方法	授業に対する準備状況(50%), まとめプレゼンテーション(50%)により総合的に評価する。		
GPA基準			
備考			

科目名	臨床栄養学特論Ⅰ（臨床医学総論）		
担当者	寺師 睦美		
授業形式	講義	科目ナンバー	
配当年次	1	科目群	
開講期	前期	卒業の選択・必修	必修
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	各疾患の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うため、栄養ケアプラン作成、実施、評価に関する基本的な知識と、献立作成に繋げる方法を学ぶ。各ライフステージの特徴や生理・機能的変化を理解し、健康増進及び疾病発症予防に対応する具体的な栄養管理の方法を習得する。		
授業の到達目標	1.各疾患の病態の特徴と、基本的な栄養管理の考え方を理解する。 2. 臨床の基本的な専門用語や診断・治療法を理解し、対象者に応じた適切な栄養管理について説明できる。		
授業計画		担当者	
第1回	臨床における栄養評価	寺師	
第2回	栄養補給法	寺師	
第3回	生活習慣病概説	寺師	
第4回	内分泌疾患	寺師	
第5回	消化器疾患Ⅰ	寺師	
第6回	消化器疾患Ⅱ	寺師	
第7回	代謝性疾患Ⅰ	寺師	
第8回	代謝性疾患Ⅱ	寺師	
第9回	循環器疾患	寺師	
第10回	腎疾患	寺師	
第11回	呼吸器疾患	寺師	
第12回	血管系疾患	寺師	
第13回	各ライフステージ別の臨床的栄養問題	寺師	
第14回	課題発表	寺師	
第15回	総括	寺師	
事前・事後学習	事前学習：解剖生理学や関連科目を復習する。 事後学習：不明な点は自己学習する。テーマに基づいてまとめる。		
課題に対するフィードバックの方法	講義内で課題のポイントを説明する。Moodleを活用する。個別に対応する。		
質問・相談方法	講義の後やオフィスアワー等で対応する。		
オフィスアワー	金曜日 14:30～16:00 研究室（西館313号室）		
テキスト	『エッセンシャル臨床栄養学第8版』 佐藤和人・本間健・小松龍史編 医歯薬出版株式会社 2016年 3700円(税抜き) (ISBN 978-4-263-70671-8)		
参考文献等	『腎臓病食品交換表』 黒川清監修 医歯薬出版株式会社 1500円(税抜き) 2016年 (ISBN 978-4-263-70674-9) 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 日本糖尿病協会編著 文光堂 2013年 900円(税抜き) (ISBN 978-4-8306-6046-7)		
成績評価基準	各疾患の病態の特徴や治療方法、基本的な栄養管理の考え方、臨床の専門用語を理解できる。治療に応じた適切な栄養管理や、生活習慣との関連について説明できる。		
成績評価の方法	課題発表(80%)、質疑応答(10%)、課題レポート(10%)で総合的に評価する。		
GPA基準			
備考			