

平成31年度入学生用

履修要項  
(*syllabus*)

専攻科(食物栄養専攻)

鹿児島女子短期大学  
Kagoshima Women's College



その2の2 専攻科 食物栄養専攻

区分	授業科目	履修方法	修了履修単位数		備考
			必修	選択	
専攻科 食物栄養専攻 科目	栄養学特論Ⅰ (栄養生化学)	講義	2		
	栄養学特論Ⅱ (分子栄養学)	講義		2	
	食品学特論Ⅰ (食品機能学)	講義	2		
	食品学特論Ⅱ (食品貯蔵学)	講義		2	
	食品学特論Ⅲ (食品衛生学)	講義		2	
	臨床栄養学特論Ⅰ (臨床医学総論)	講義	2		
	臨床栄養学特論Ⅱ (臨床医学各論)	講義		2	
	人体構造学特論	講義		2	
	病理学特論	講義		2	
	臨床心理学特論	講義		2	
	公衆衛生学特論 (公衆栄養学を含む)	講義		2	
	栄養指導特論Ⅰ (栄養管理・教育)	講義	2		
	栄養指導特論Ⅱ (*学外実習)	実習		2	
	調理学特論Ⅰ (応用調理学)	講義	2		
	調理学特論Ⅱ (応用調理学実習)	実習	1	1	
	食物栄養学演習	演習		2	
特別研究	演習	4			
小計			15	21	

◎ 必修科目15単位を含む32単位以上修得すること。



科目名	栄養学特論 I (栄養生化学)		
担当者	住澤 知之		
授業形式	講義	科目ナンバー	1
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	ヒトには、体にとって必要な物質を外界から摂り入れて、生体内でそれらの物質を代謝し、効率よく利用し、一方、不要な代謝産物は排泄するという仕組みが備わっている。ヒトは、この生体内での代謝(同化と異化)を含め、極めて精巧に調節されることにより、恒常性(ホメオスタシス)が維持されて生きている。そこで、これらのメカニズムについて詳説するとともに、管理栄養士国家試験で求められる人体の構造・機能等の基礎と疾患の関連性が結び付けられるように解説する。巧妙で精緻な生命の仕組みのすばらしさについても学んでほしい。		
授業の到達目標	1. 人体の構造と機能について系統的に説明できる 2. 主要疾患の成因や病態について説明できる		
授業計画		担当者	
第1回	オリエンテーション	住澤	
第2回	人体の構造	住澤	
第3回	アミノ酸・たんぱく質・糖質・脂質・核酸の構造と機能	住澤	
第4回	生体エネルギーと代謝	住澤	
第5回	アミノ酸・たんぱく質・糖質・脂質の代謝	住澤	
第6回	個体の恒常性(ホメオスタシス)とその調節機構	住澤	
第7回	加齢・疾患に伴う変化	住澤	
第8回	疾患の診断と治療の概要	住澤	
第9回	栄養障害と代謝疾患	住澤	
第10回	消化器系、循環器系	住澤	
第11回	腎・尿路系	住澤	
第12回	内分泌系	住澤	
第13回	神経系、呼吸器系	住澤	
第14回	運動器(筋・骨格)系、生殖器系、血液・造血器・リンパ系	住澤	
第15回	免疫、アレルギー、感染症	住澤	
事前・事後学習	事前学習・・・各回の発表の準備。 事後学習・・・関連する管理栄養士国家試験の問題が解けるようにする。		
課題に対するフィードバックの方法	各回の授業中に行う問題について、その都度個別に指導することによりフィードバックを行う。		
質問・相談方法	授業の前後やオフィスアワー等に対応する。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	火曜日 16:30~18:00 研究室(本館501号室)		
テキスト	「オープンセサミシリーズ 管理栄養士 国家試験対策完全合格教本 上巻」東京アカデミー編 七賢出版 各年度の最新版 2,381円+税 (2019年度版のISBNは978-4-86455-361-2)		
参考文献等	「QB 管理栄養士 国家試験問題開設」MEDIC MEDIA 各年度の最新版 「レビューブック 管理栄養士」MEDIC MEDIA 各年度の最新版		
成績評価基準	人体の構造と機能及び主要疾患の成因や病態について、関連付けて系統的に説明できたものは合格とする。		
成績評価の方法	発表の当番回の発表状況とその内容(80%)及び関連問題の解答状況(20%)により総合的に評価する。		
GPA基準			
備考			

科目名	栄養学特論Ⅱ(分子栄養学)		
担当者	住澤 知之		
授業形式	講義	科目ナンバー	2
配当年次	1	科目群	
開講期	後期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	<p>栄養の概念、消化・吸収、エネルギー及び栄養素の代謝とその生理的意義に関し、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」の生化学分野と関連付けながら解説する。特に三大栄養素の食後・食間期の各組織での代謝を中心とした各栄養素の体内動態と代謝について詳説する。その上で、糖尿病や脂質代謝異常症、高血圧等の生活習慣病やフレイルティー(frailty)、サルコペニア等の予防・改善への栄養指導のための基盤を確立し、管理栄養士という立場で、栄養管理による健康の保持・増進に、関与していけるように、栄養バランスの乱れと疾患との関わりについても説明する。</p>		
授業の到達目標	<p>1. 栄養の基本的概念及びその意義について説明できる 2. エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義について説明できる</p>		
授業計画		担当者	
第1回	栄養の概念	住澤	
第2回	食物の摂取	住澤	
第3回	消化・吸収と栄養素の体内動態	住澤	
第4回	たんぱく質の栄養	住澤	
第5回	炭水化物の栄養	住澤	
第6回	脂質の栄養	住澤	
第7回	ビタミンの栄養(1): ビタミンの構造と機能及びビタミンの栄養学的機能	住澤	
第8回	ビタミンの栄養(2): ビタミンの生物学的利用度及び他の栄養素との関係	住澤	
第9回	ミネラル(無機質)の栄養	住澤	
第10回	水・電解質の栄養的意義	住澤	
第11回	エネルギー代謝	住澤	
第12回	遺伝子と栄養	住澤	
第13回	疾患と栄養	住澤	
第14回	管理栄養士国家試験に出題された問題の解説	住澤	
第15回	管理栄養士国家試験に出題された問題を用いた演習	住澤	
事前・事後学習	<p>事前学習・・・各回の発表の準備。 事後学習・・・関連する管理栄養士国家試験の問題が解けるようにする。</p>		
課題に対するフィードバックの方法	各回の授業中に行う問題について、その都度個別に指導することによりフィードバックを行う。		
質問・相談方法	授業の前後やオフィスアワー等に対応する。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	火曜日 16:30～18:00 研究室(本館501号室)		
テキスト	「オープンセサミシリーズ 管理栄養士 国家試験対策完全合格教本 上巻」東京アカデミー編 七賢出版 各年度の最新版 2,381円＋税 (2019年度版のISBNは978-4-86455-361-2)		
参考文献等	「QB 管理栄養士 国家試験問題開設」MEDIC MEDIA 各年度の最新版 「レビューブック 管理栄養士」MEDIC MEDIA 各年度の最新版		
成績評価基準	栄養の基本的概念とその意義及びエネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義について、生化学分野と関連付けて説明できたものは合格とする。		
成績評価の方法	発表の当番回の発表状況とその内容(80%)及び関連問題の解答状況(20%)により総合的に評価する。		
GPA基準			
備考			

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	3
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%)、まとめの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	食品学特論Ⅱ(食品貯蔵学)		
担当者	安達 真一		
授業形式	講義	科目ナンバー	4
配当年次	1	科目群	
開講期	後期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	食品には、様々な性質を持つ物質が含まれており、食品に含まれる物質の性質を良く理解することで、その食品に適した調理方法や保存方法を選択することができる。本講では、各食品群の代表的な素材について、食品に含まれる化学成分の特徴、鮮度保持、貯蔵方法などを食品の栄養的価値と関連付けて解説し、食品素材への理解を深めることを目的とする。また、様々な食品に含まれる機能性成分が、どのようなメカニズムにより人体に作用するかについても概説する。		
授業の到達目標	1. 食品の加工時における成分の変化について理解する 2. 食品の貯蔵法、加工法について理解する		
授業計画			担当者
第1回	食品の分類、食料の需給		安達
第2回	植物性食品一穀類		安達
第3回	いも類、甘味料		安達
第4回	豆類、種実類		安達
第5回	野菜類		安達
第6回	果実類		安達
第7回	きのこ類、藻類		安達
第8回	動物性食品一魚介類		安達
第9回	肉類		安達
第10回	卵類		安達
第11回	乳類		安達
第12回	各種食品一食用油脂、菓子類		安達
第13回	嗜好飲料、酒類		安達
第14回	調味料および香辛料類		安達
第15回	調味加工食品類、保健機能食品と健康用食品等、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	食品の持つ性質や加工特性に関する基礎的な知識を身につけ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%)、まとめの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	食品学特論Ⅲ(食品衛生学)		
担当者	内匠 正太		
授業形式	講義	科目ナンバー	5
配当年次	1	科目群	
開講期	前期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	様々な衛生管理が行われているにもかかわらず大規模化・劇症化する食中毒、環境汚染に由来する食品汚染、流通の発達に伴う加工食品や食品添加物摂取量の増大、頻発する食品の偽証表示、食糧自給率の低下、輸入食品の増加等の実態に目を向け、安全、安心な食生活を送るためにはどうすれば良いかを考える		
授業の到達目標	1. 食品に関する安全面での現状認識を行う 2. 食中毒予防や衛生管理法を習得する		
授業計画		担当者	
第1回	食品の変質(腐敗、変敗、変質の予防法を学ぶ)	内匠	
第2回	食中毒総論(食中毒の定義、種類、発生状況を学ぶ)	内匠	
第3回	自然毒食中毒(きのこ、じゃがいも、青酸配糖体等)	内匠	
第4回	自然毒中毒(魚類、貝類の毒性とマスターテーブル)	内匠	
第5回	微生物性食中毒(感染型食中毒を学ぶ)	内匠	
第6回	微生物性食中毒(毒素型食中毒を学ぶ)	内匠	
第7回	食品による感染症・寄生虫症を学ぶ	内匠	
第8回	食品衛生管理(日本のHACCPを理解する)	内匠	
第9回	食品中の汚染物質(カビ毒等による汚染を学ぶ)	内匠	
第10回	食品中の汚染物質(化学物質による汚染を学ぶ)	内匠	
第11回	食品の器具と容器包装(素材と衛生・環境汚染を学ぶ)	内匠	
第12回	食品添加物総論(分類、指定要件、使用・表示基準)	内匠	
第13回	食品添加物各論(種類と用途を学ぶ)	内匠	
第14回	有機栽培・遺伝子組み換え・放射線照射食品を学ぶ	内匠	
第15回	まとめ	内匠	
事前・事後学習	・前もってテキストに目を通す・不明な点について調べたり、質問する・食品を購入する時は、表示を確認する		
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	『食品衛生学』 田崎達明 羊土社 2017年 2800円(税抜き) (ISBN 978-4-7581-1352-6)		
参考文献等	授業での配布資料等		
成績評価基準	食品衛生に関する基礎的な知識を身につけたものは合格とする。		
成績評価の方法	定期試験(50%)、まとめの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	6
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			

科目名	臨床栄養学特論Ⅱ(臨床医学各論)		
担当者	寺師 睦美		
授業形式	講義	科目ナンバー	7
配当年次	1	科目群	
開講期	後期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	臨床における病態や栄養状態の特徴を理解し、診断及び治療に基づく栄養評価を行い、適切な栄養管理や疾病予防の実践的な方法を習得する。		
授業の到達目標	1.各疾患に適した実践的な栄養管理と、予防医学的な考え方を理解する。 2. 臨床の治療の実際を理解し、対象者に応じた実践的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	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(税別) (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 2016年 1500円(税別) (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(税別) (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、生活習慣との関連を理解し、対象者に応じた実践的な栄養管理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			

科目名	人体構造学特論		
担当者	竹中 正巳		
授業形式	講義	科目ナンバー	8
配当年次	1	科目群	
開講期	前期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	講義は器官相互の位置関係も重視し、人体構造が立体的にとらえられるようにする。疾病と関連させて人体の構造と機能を解説することにより、日常生活に役立つ内容にする。また、全身の諸組織・諸臓器の機能とその役割についても十分に解説する。		
授業の到達目標	1.人体構造の仕組みと働きを理解する。 2.器官相互の有機的関連を考え、その根底にある人体の原理を知る。 3.人体の構造と機能を多面的にとらえられるようになる。		
授業計画		担当者	
第1回	細胞・組織	竹中	
第2回	骨・関節・筋肉	竹中	
第3回	中枢神経・末梢神経	竹中	
第4回	感覚器	竹中	
第5回	内分泌	竹中	
第6回	消化吸収(消化管の構造と消化吸収の仕組み)	竹中	
第7回	消化吸収(膵臓、肝臓、胆嚢の構造と機能)	竹中	
第8回	心臓・血管・リンパ管	竹中	
第9回	呼吸器・内臓	竹中	
第10回	泌尿器・生殖器	竹中	
第11回	人体の発生	竹中	
第12回	栄養と歯(栄養とエナメル質形成)	竹中	
第13回	栄養と歯(栄養と象牙質・セメント質形成)	竹中	
第14回	栄養と骨格(栄養と骨の形成およびリモデリング)	竹中	
第15回	栄養と骨格(栄養と骨形態の変化)	竹中	
事前・事後学習	事事前学習:テキストをよく読んで講義に臨むこと 事後学習:講義後はテキストの各章末にあるゼミナール問題を解いて、理解度確かめること		
課題に対するフィードバックの方法	課題を課した場合、受講者の求めに応じて個別に対応する。		
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。		
オフィスアワー	木曜日 12:10~12:50 研究室(本館502号室)		
テキスト	系統看護学講座1 解剖生理学 坂井建雄・岡田隆夫 医学書院 2018年 3,800円(税抜き)(ISBN 978-4-260-03171-4)		
参考文献等	「カラー人体解剖学—構造と機能:マクロからマイクロまで」井上貴央監訳 西村書店 2003年 7,800円(税抜き)(ISBN 978-4-890-13305-5)		
成績評価基準	到達目標を踏まえて、解剖生理学の概要が理解できたと確認できた場合、合格とする。		
成績評価の方法	毎授業ごとの小テストの結果を合算して評価する。		
GPA基準			
備考			

科目名	病理学特論		
担当者	川口 博明		
授業形式	講義	科目ナンバー	9
配当年次	1	科目群	
開講期	前期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			

授業の概要	病気の成り立ち,原因,経過など、あらゆる疾患の基礎的な面を学習する。特殊な疾患よりも common disease について、その成因を深く理解できるようにする。内容としては、大きく2つに分けられる。総論と各論である。総論では疾病の基礎的病態である炎症と腫瘍を中心に、又、各論は器官別にその病態を学習する。全ての疾患は網羅できないが、病理学的な考え方を身につけることが重要である。
授業の到達目標	common diseaseについて学び、その病気の成り立ち・原因・経過を説明できる。また、教員との、あるいはグループでのディスカッションを通して、他者との協調・協働を学ぶ。

授業計画		担当者
第1回	病理学とは?、病因と細胞障害	川口
第2回	循環障害	川口
第3回	炎症	川口
第4回	免疫・アレルギー	川口
第5回	感染症	川口
第6回	腫瘍	川口
第7回	先天異常	川口
第8回	循環器系疾患	川口
第9回	呼吸器系疾患	川口
第10回	消化器系疾患	川口
第11回	内分泌系疾患	川口
第12回	造血器系疾患	川口
第13回	腎・尿路系疾患	川口
第14回	生殖器・乳腺の疾患	川口
第15回	脳・神経系疾患	川口

事前・事後学習	事前学習:意味のわからない用語は辞書等で調べておくこと 事後学習:興味のあるcommon diseaseについては、参考書、文献などで深く勉強すること
課題に対するフィードバックの方法	課題を課した場合(定期試験を含む)、求めに応じて個別に対応する。
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。
オフィスアワー	木曜日 12:05~12:30 専攻科室(西館 304号室)
テキスト	「カラーで学べる病理学 第4版」 渡辺照男編集 ニューヴェルヒロカワ 2014年 2,500円 ISBN978-4-86174-062-6
参考文献等	ロビンス基礎病理学(丸善出版)、Robbins Basic Pathology (ELSEVIER)
成績評価基準	到達目標が達成され、授業への参加態度がよいものは合格とする。
成績評価の方法	授業への参加態度(30%)、期末試験(70%)
GPA基準	
備考	

科目名	臨床心理学特論		
担当者	宮里 新之介		
授業形式	講義	科目ナンバー	10
配当年次	1	科目群	
開講期	前期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	<p>本科目では、臨床心理学における代表的な理論について説明し、発達段階や心の問題などに応じた対人援助の基本について解説する。またこれらの視点をベースに、管理栄養士として適切な栄養指導が行えるよう、「食」の専門家としてどのように対人援助に携わるかについて概説する。</p>		
授業の到達目標	<p>1.臨床心理学の代表的な理論について理解し、他者に説明できる 2.各発達段階における「食」にまつわる問題行動について理解する 3.各発達段階の「食」にまつわる問題について援助の方法を自ら考えることができる</p>		
授業計画			担当者
第1回	オリエンテーション / 臨床心理学とは何か		宮里
第2回	対人援助の基本①(精神分析について)		宮里
第3回	対人援助の基本②(クライアント中心療法について)		宮里
第4回	対人援助の基本③(認知行動療法の理論)		宮里
第5回	対人援助の基本④(認知行動療法の技法)		宮里
第6回	ライフステージからみた症例と対人援助①(青年期:神経性大食症について)		宮里
第7回	ライフステージからみた症例と対人援助②(青年期:神経性無食欲症について)		宮里
第8回	ライフステージからみた症例と対人援助③(摂食障害への認知行動療法によるセルフケア)		宮里
第9回	ライフステージからみた症例と対人援助④(カウンセリング技術について:事例検討)		宮里
第10回	ライフステージからみた症状と対人援助⑤(乳幼児期の心理的発達)		宮里
第11回	ライフステージからみた症例と対人援助⑥(乳幼児期によく見られる食に関する問題)		宮里
第12回	ライフステージからみた症例と対人援助⑦(学童期・思春期の心理的発達)		宮里
第13回	ライフステージからみた症例と対人援助⑧(学童期・思春期によく見られる食に関する問題)		宮里
第14回	ライフステージからみた症例と対人援助⑨(成人期・老年期の心理的発達)		宮里
第15回	ライフステージからみた症例と対人援助⑩(成人期・老年期によく見られる食に関する問題)		宮里
事前・事後学習	<p>事前学習・・・意味のわからない用語は辞書等で調べておくこと。 事後学習・・・前回の授業の理解度をチェックするためのミニテストを実施することがあるので、授業の復習を行うこと。</p>		
課題に対するフィードバックの方法	課題を課した場合(定期試験を含む)求めに応じて個別に対応する。		
質問・相談方法	授業の前後やオフィスアワーで対応する。		
オフィスアワー	金曜日 10:35~12:05 研究室(本館312号室)		
テキスト	特になし		
参考文献等	『栄養士のためのカウンセリング論』石井均(他) 建帛社 2002年 2200円(税別) (ISBN978-4-7679-0257-9)		
成績評価基準	臨床心理学の代表的な理論や各発達段階の「食」にまつわる問題行動について理解し、栄養指導の方向性を自ら根拠に基づいて考えることができること。		
成績評価の方法	定期試験(80%)、講義時の受講態度及びミニテスト(20%)で総合的に判定する。		
GPA基準			
備考			

科目名	公衆衛生学特論(公衆栄養学を含む)		
担当者	内匠 正太		
授業形式	講義	科目ナンバー	11
配当年次	1	科目群	
開講期	前期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			

授業の概要	個人に対する医学のみでは疾病の予防、治療に限界がある。公衆衛生学は人間を集団とみなし、社会的側面から介入することで人間の健康を維持する学問である。本講では、公衆衛生学に関する諸問題について概説し、日本ではどのような社会保障制度や仕組みが整えられているのかを理解し、人々が健康な社会生活をおくる為に必要な知識を身につけることを目的とする。
授業の到達目標	公衆衛生に関する諸問題について理解する

授業計画		担当者
第1回	健康とは	内匠
第2回	公衆衛生と健康	内匠
第3回	プライマリーヘルスケアと予防医学	内匠
第4回	ヘルスプロモーション、マネジメント	内匠
第5回	公衆衛生活動	内匠
第6回	人間活動と環境	内匠
第7回	環境問題(大気・水質)	内匠
第8回	環境問題(土壌・騒音・その他)	内匠
第9回	環境汚染の影響(内分泌攪乱化学物質、地球温暖化、酸性雨)	内匠
第10回	人口動態	内匠
第11回	保健統計	内匠
第12回	生命表	内匠
第13回	国民健康栄養調査	内匠
第14回	介護保健	内匠
第15回	まとめ	内匠

事前・事後学習	・テキスト及び配布資料による復習 ・身の回りの健康維持の取り組みについて調べてみる
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	授業で資料を配布
参考文献等	特になし
成績評価基準	公衆衛生学に関する基礎的な知識を身につけ、それを解決するための取組や制度について理解できたものは合格とする。
成績評価の方法	定期試験(50%)、まとめのプレゼンテーション(50%)で総合的に判定する。
GPA基準	
備考	

科目名	栄養指導特論 I (栄養管理・教育)		
担当者	改元 香		
授業形式	講義	科目ナンバー	12
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	対象者の健康の保持・増進、および生活の質の向上を目指して、望ましい栄養状態・食生活の実現に向けて、それらに関する情報の収集、分析をし、評価・判定するための知識と技術について講義する。また、食行動の変容を目的とした具体的な教育プログラムを作成し、実施・評価までの一連の栄養教育の理論と技術を学ぶ。		
授業の到達目標	1. 栄養教育の概念について理解し、説明できる 2. 栄養教育に関わる理論やモデルを利用し、活用できる 3. 栄養教育管理を理解し、個人および集団への栄養教育を実施できる		
授業計画			担当者
第1回	栄養教育・栄養指導とは	改元	
第2回	栄養教育・栄養指導の目的と必要性	改元	
第3回	食生活を取り巻く環境と栄養教育	改元	
第4回	栄養教育の方法論(行動科学理論とそのモデル)	改元	
第5回	栄養教育の方法論(行動変容技法の応用、栄養カウンセリング)	改元	
第6回	栄養教育の方法論(組織、地域、食環境づくり)	改元	
第7回	栄養教育マネジメントの概要	改元	
第8回	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント	改元	
第9回	栄養教育の目標設定	改元	
第10回	栄養教育プログラムの実施	改元	
第11回	栄養教育の評価	改元	
第12回	ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育・栄養指導	改元	
第13回	食育推進基本計画の推進と栄養教育	改元	
第14回	管理栄養士・栄養士に必要な栄養教育の知識	改元	
第15回	管理栄養士・栄養士に必要な栄養教育の知識とその応用	改元	
事前・事後学習	事前学習・・・テキストを読み、わからない語句を事前に調べておく 事後学習・・・テキストを読み直し、より詳しく知りたいところを調べ、理解できなかったところは質問する		
課題に対するフィードバックの方法	課題(定期試験を含む)を課した場合は、評価に対する改善点を個別に対応する。		
質問・相談方法	授業の前後、およびオフィスアワー等で対応する。		
オフィスアワー	金曜日 13:00～15:00 研究室(本館 504号室)		
テキスト	『管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 第7巻 栄養教育論 理論と実践』 武見ゆかり・赤松利恵 医歯薬出版株式会社 2013年 2,400円(税抜) (ISBN978-4-263-70987-0)		
参考文献等	『日本人の食事摂取基準(2015年版)』 菱田明・佐々木敏監修 第一出版株式会社 2014年 2,700円(税抜) (ISBN978-4-8041-1312-8) 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 一般社団法人日本糖尿病学会 編著 株式会社文光堂 2013年 900円(税抜) (ISBN978-4-8306-6046-7) 『腎臓病食品交換表 第9版-治療食の基準-』 黒川清監修 医歯薬出版株式会社 2016年 1,500円 (ISBN978-4-263-70674-9)(税抜)		
成績評価基準	栄養教育の概念や理論を理解できたものは合格とする。		
成績評価の方法	定期試験の成績(95%)、受講態度(5%)で成績を評価する。		
GPA基準			
備考			

科目名	栄養指導特論Ⅱ(*学外実習)		
担当者	改元 香		
授業形式	実習	科目ナンバー	13
配当年次	1	科目群	
開講期	後期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	傷病者に対する療養のために必要な栄養管理・教育を、臨床の現場で実習する。栄養管理・教育に際しては、栄養評価・判定に基づく適切な指導をおこなうための高度な専門知識・技能が必要とされるため、事前指導に対する課題(献立の展開や栄養教育プログラムの作成)に取り組み、実習に向けての十分な準備が必要である。		
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学外実習を通して現場の実際を学び得ることができる</li> <li>2. 臨床現場において、他業種との中で管理栄養士としての役割を理解・把握することができる</li> <li>3. 傷病者の実態把握、計画作成から評価・改善までの栄養管理・教育の一連の流れを実施することができる</li> </ol>		
授業計画		担当者	
第1回	事前指導(オリエンテーション、事前自主学習)		改元
第2回	学外実習(10日間程度)		実習担当者
第3回	事後指導(評価表、改善点の整理)		改元
第4回			
第5回			
第6回			
第7回			
第8回			
第9回			
第10回			
第11回			
第12回			
第13回			
第14回			
第15回			
事前・事後学習	事前・事後指導により実施		
課題に対するフィードバックの方法	個別に対応する。		
質問・相談方法	オフィスアワーやメールにて受け付けます。		
オフィスアワー	金曜日 13:00~15:00 研究室(本館 504号室)		
テキスト	特になし		
参考文献等	『日本人の食事摂取基準(2015年版)』 菱田明・佐々木敏監修 第一出版株式会社 2014年 2,700円(税抜) (ISBN978-4-8041-1312-8) 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』 一般社団法人日本糖尿病学会 編著 株式会社文光堂 2013年 900円(税抜) (ISBN978-4-8306-6046-7) 『腎臓病食品交換表 第9版-治療食の基準-』 黒川清監修 医歯薬出版株式会社 2016年 1,500円(税抜) (ISBN978-4-263-70674-9)		
成績評価基準	臨床現場における、栄養管理・教育について理解できたものは合格とする。		
成績評価の方法	実習先評価(60%)、実習記録(40%)で成績を評価する。		
GPA基準			
備考			

科目名	調理学特論 I (応用調理学)		
担当者	山崎 歌織		
授業形式	講義	科目ナンバー	14
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	「調理学」は、食品と人間を結びつける実際的な総合科学である。食品それぞれの特性を知り、非加熱・加熱調理操作の過程で生じる食品の成分変化や物理的性質の現象を学び、美味しく調理するプロセスを追究させる。そのためには、食品の調理性のみならず美味しさを引き出す調理方法を知る必要がある。本科目ではこれらに加え、食生活や食文化についても触れ、調理学の意義を学習させる。
授業の到達目標	1. 食材に関する基礎的知識を身につける 2. 美味しさを引き出す調理法を知る 3. 地域や旬の食材を活用し、栄養効果の高い献立作成を目指す

授業計画		担当者
第1回	調理学の意義・目的と食品の分類について	山崎
第2回	植物性食品の調理:米(特徴と調理性)	山崎
第3回	植物性食品の調理:米(米・米粉の調理)	山崎
第4回	植物性食品の調理:小麦粉(特徴と調理性)	山崎
第5回	植物性食品の調理:小麦粉の調理とその他の雑穀類	山崎
第6回	植物性食品の調理:豆・豆製品(特徴と調理性)	山崎
第7回	植物性食品の調理:野菜・果実(特徴と調理性)	山崎
第8回	植物性食品の調理:きのこ・藻類(特徴と調理性)	山崎
第9回	動物性食品の調理:タンパク質の調理上の性質	山崎
第10回	動物性食品の調理:肉類(特徴と調理性)	山崎
第11回	動物性食品の調理:魚介類(特徴と調理性)	山崎
第12回	動物性食品の調理:卵類(特徴と調理性)	山崎
第13回	動物性食品の調理:乳・乳製品(特徴と調理性)	山崎
第14回	成分抽出食品の調理:デンプン	山崎
第15回	成分抽出食品の調理:ゲル化剤	山崎

事前・事後学習	事前学習:テキストを読み、事前に基礎知識を得ておく 事後学習:授業の復習及び練習問題を解き知識の定着を図る 日々調理に携わり、経験から調理特性を身につける
課題に対するフィードバックの方法	質問事項がある場合は、随時個別に回答する。
質問・相談方法	授業時間中または終了時やオフィスアワー等で対応する。
オフィスアワー	金曜日 14:40~17:30 研究室(西館 205号室)

テキスト	『調理を学ぶ』長尾慶子 八千代出版 2009 2,400円 (ISBN978-4-8429-1662-0) 『原色食品図鑑』菅原、井上編集 建帛社 1974年 2,900円 (ISBN978-4-7679-6120-0) 『NEW調理と理論』山崎清子ほか 同文書院 1967 2,600円 (ISBN978-4-8103-1395-6) 『食品成分表』香川明夫監修 女子栄養大学出版部 1,400円 (ISBN978-4-7895-1018-9)
参考文献等	特になし
成績評価基準	受講態度や練習問題、定期試験の結果から合格点以上の者を合格とする。
成績評価の方法	定期試験80% 受講態度10% 練習問題10% 以上により到達目標を達成しているか総合的に評価する。
GPA基準	
備考	

科目名	調理学特論Ⅱ(応用調理学実習)		
担当者	山崎 歌織		
授業形式	実習	科目ナンバー	15
配当年次	1	科目群	
開講期	後期	卒業の選択・必修	選択
単位数	1	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	食べものの機能から「食べものを科学する」新しい視点で調理学をふまえ、調理の基礎的知識や調理操作・技術を反復、集約しながら調理様式による系統的な実習を展開する。美味しさの追究のみならず、食品の生体利用性や機能性についても実習毎に追求した内容を展開していきたい。ライフステージに合わせ、健康的な食生活の本質を追究し、食の提供者として安全で心あたたまる調理の応用力、創造力を養う。食文化の伝承と変容を知るため本県の食文化の実態を知り、さらに世界各国の供卓、食環境、食事マナー等の比較考察をする。		
授業の到達目標	1. 食材に関する基礎的知識を身につけ適正に食品を扱うことができる 2. 調理学実習の心得を意識し、段取りを考えた調理ができる 3. 地域や旬の食材を活用した食事作りへと応用ができる		
授業計画			担当者
第1回	日本料理の特徴と調理①(敬老の日の献立:栗入り炊き強飯他)		山崎
第2回	日本料理の特徴と調理②(晩秋の献立:沢煮椀他)		山崎
第3回	西洋料理の特徴と調理①(アスパラガスのヴルーテスープ他)		山崎
第4回	西洋料理の特徴と調理②(Buffer Party メロンの生ハム添え他)		山崎
第5回	日本料理の試食会(会席料理)		山崎
第6回	児童福祉施設の給食(1・2歳児または3～5歳児の給食献立)		山崎
第7回	西洋料理の特徴と調理③(Christmas Dinner)		山崎
第8回	日本料理の特徴と調理③(正月料理)		山崎
第9回	食材及び流通の研究(魚類市場の施設及び食材見学)		山崎
第10回	鹿児島県の食材の活用(鰹料理の研究)		山崎
第11回	高齢者の食事と介護食への展開・市販品の試食		山崎
第12回	実技試験、合同製作:松花堂弁当で謝恩の昼食会 企画・準備		山崎
第13回	実技試験、合同製作:松花堂弁当で謝恩の昼食会 調理・昼食会開催		山崎
第14回			
第15回			
事前・事後学習	事前学習:毎時間の事前資料を基に、各料理の調理法や食材の特性を調べる 事後学習:毎時間ごとに学習した内容をレポートにまとめ提出する 日々調理に携わり、技術の向上に努め、応用力が身に付くよう心掛ける		
課題に対するフィードバックの方法	提出された課題やレポートに対し、評価基準に従い評価し毎時間返却する。質問事項がある場合は、個別に回答する。		
質問・相談方法	実習終了時やオフィスアワー等で対応する。		
オフィスアワー	金曜日 14:40～17:30 研究室(西館 205号室)		
テキスト	『食品成分表』香川明夫監修 女子栄養大学出版部 1,400円 (ISBN978-4-7895-1018-9) その他、実習レシピは毎時間配布する。		
参考文献等	『NEW調理と理論』山崎清子ほか 同文書院 1967 2,600円 (ISBN978-4-8103-1395-6) 『調理を学ぶ』長尾慶子 八千代出版 2009 2,400円 (ISBN978-4-8429-1662-0) 『原色食品図鑑』菅原、井上編集 建帛社 1974年 2,900円 (ISBN978-4-7679-6120-0)		
成績評価基準	実習・課題レポートを全て提出し、受講態度や実技試験により、合格点以上の者を合格とする。		
成績評価の方法	実習・課題レポート50% 受講態度40% 実技試験10% 以上により到達目標を達成しているか総合的に評価する。		
GPA基準			
備考	教育効果向上のため、2コマ(180分)×12回で実施する。		

科目名	食物栄養学演習		
担当者	住澤 知之		
授業形式	演習	科目ナンバー	16
配当年次	1	科目群	
開講期	前期	卒業の選択・必修	選択
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	インターネット等で容易に情報が得られる時代となり、確かに便利さは増したものの、一方で、その情報についての信憑性については、個人に判断が委ねられるようになってきた。そこで、私たちの身の回りに溢れる「食と健康」の情報を、実際に「食と健康」に携わるものとして、どのように受け取り、活用し、解釈していけば良いのか、また、それをどのように扱い、他の人達に伝えていけばよいのかについて、模擬的な体験を通して習得させる。そのため、学んできた既存の知識をテキスト中の「食と健康」に関連する身近な話題と結び付けさせながら、自分が特に興味をもった話題については、さらに文献等を調べて深めさせ、最後にまとめて発表させる。その上で、他の人との質疑応答や討論を行わせることにより、実践的に科学的な考え方や伝え方を身につけさせる。		
授業の到達目標	1.身の回りの「食と健康」に関する情報を、自ら科学的に考え、判断できるようになる 2.「食と健康」に関する情報を、科学的な根拠に基づき、正しく他人に伝えることができる		
授業計画		担当者	
第1回	オリエンテーション	住澤	
第2回	文献の検索の方法	住澤	
第3回	テキストを読む(第1章)	住澤	
第4回	テキストを読む(第2章)	住澤	
第5回	テキストを読む(第3章)	住澤	
第6回	テキストを読む(第4章)	住澤	
第7回	テキストを読む(第5章)	住澤	
第8回	テキストを読む(発表するテーマを決定し、再度読み直す。)	住澤	
第9回	発表の準備(どのようにまとめて発表するのかを考える。)	住澤	
第10回	発表の準備(追加の資料等を調べる。)	住澤	
第11回	発表の準備(発表のための媒体作成)	住澤	
第12回	発表の準備(発表のための原稿作成)	住澤	
第13回	発表の準備(発表のための配布用資料の作成)	住澤	
第14回	発表の準備(発表練習及び質疑応答対策)	住澤	
第15回	発表とそれに対する質疑応答及び内容に関する討論	住澤	
事前・事後学習	絶えずニュース等の「食と健康」に関する話題にアンテナを張り、それらに対して自分の考えをまとめることを心掛ける。日常生活の中で感じた疑問を、関連する論文を調べるなどして掘り下げて解決していくことを心掛ける。		
課題に対するフィードバックの方法	各回の授業中の個別指導によりフィードバックを行う。		
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	火曜日 16:30~18:00 研究室(本館501号室)		
テキスト	「佐々木敏のデータ栄養学の進め」 東京大学大学院教授 佐々木敏 女子栄養大学出版部 2018年 2,600円＋税 (ISBN978-4-7895-5449-7)		
参考文献等	「佐々木敏の栄養データはこう読む！」 東京大学大学院教授 佐々木敏 女子栄養大学出版部 2015年 2,500円＋税 (ISBN978-4-7895-5442-8)		
成績評価基準	身の回りの「食と健康」に関する情報を、科学的な根拠に基づいて解釈し、正しく他人に伝えることができたものは合格とする。		
成績評価の方法	発表までの取り組み状況(30%)と発表内容(50%)及び質疑応答の状況(20%)により総合的に評価する。		
GPA基準			
備考			

科目名	特別研究		
担当者	住澤 知之		
授業形式	演習	科目ナンバー	17
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	4	担当形態	単独
免許・資格情報			
授業の概要	自分の興味のある研究テーマを選ばせ、関連文献を調べさせるとともに、それについての実験・研究を行わせる。行った研究の結果については、口頭で発表させて互いに討論を行わせるとともに、報告書にまとめて提出させる。		
授業の到達目標	1. 目的に沿った方法を考えて、実験を遂行することができる 2. 得られた結果を科学的に説明し、それについて考察できるとともに、適切にまとめて発表することができる		
授業計画		担当者	
第1回	オリエンテーションと研究テーマの決定	住澤	
第2回	実験の計画と準備	住澤	
第3回	実験のための手技や方法を学ぶ。	住澤	
第4回	実験①の実施	住澤	
第5回	実験①の結果の考察と実験②の計画と準備	住澤	
第6回	実験②の実施	住澤	
第7回	実験②の結果の考察と実験③の計画と準備	住澤	
第8回	実験③の実施	住澤	
第9回	実験③の結果の考察と実験④の計画と準備	住澤	
第10回	実験④の実施	住澤	
第11回	実験④の結果の考察及び発表と報告書作成の準備(データのとりまとめ)	住澤	
第12回	発表の準備(媒体等の作成)	住澤	
第13回	研究結果の発表と質疑応答	住澤	
第14回	報告書の作成	住澤	
第15回	報告書の作成と提出	住澤	
事前・事後学習	事前学習・・・研究の遂行に必要な、文献の検索を含めた実験の準備を行っておくこと。 事後学習・・・得られた結果についての理解と考察を試みるとともに、生じた新たな課題についての対応(次の実験等)を考えておくこと。		
課題に対するフィードバックの方法	実験遂行時や結果についての議論を行う際の個別指導によりフィードバックを行う。		
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	火曜日 16:30~18:00 研究室(本館501号室)		
テキスト	テキストは使用しない。		
参考文献等	「栄養生理学・生化学実験(栄養科学シリーズNEXT)」講談社		
成績評価基準	自分で選んだテーマに沿った実験を遂行して、その結果を適切にまとめて発表することができたものは合格とする。		
成績評価の方法	研究への取り組み状況(15%)、口頭発表の内容や質疑応答の状況(35%)及び報告書の内容(50%)により総合的に評価する。		
GPA基準			
備考			