

平成25年度入学生用

専攻科
(食物栄養専攻)

【履修要項】

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	栄養学特論 I (栄養生化学)	個人調書番号	1
講義・演習 実験・実習	の別	講義	単位数 必修 2単位
担当教員の職名・氏名	教授 住澤 知之	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>ヒトには、体にとって必要な物質を外界から摂りいれて、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。</p> <p>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。これらのメカニズムを理解し、栄養士にとって必要な知識を高めることを目的とする。生命のすばらしさも学んでほしい。</p>		
授業の内容	<p>以下に挙げた項目について交代で順番に発表し、それに対して全員で質疑応答及び討論を行う。</p> <p>1-3 オリエンテーション、栄養の概念</p> <p>4 摂食行動</p> <p>5-8 消化・吸収と栄養素の体内動態</p> <p>9-10 タンパク質の栄養</p> <p>11・12 糖質の栄養</p> <p>13-15 脂質の栄養</p>		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	栄養学特論Ⅱ(分子栄養学)		個人調書番号	1
講義・演習 実験・実習	の別	講義(演習)	単位数	選択 2単位
担当教員の職名・氏名	教授 住澤 知之		配当年次	1年次 後期
授 業 の 概 要	<p>前期に引き続き、恒常性(ホメオスタシス)維持のメカニズムの理解を行うが、今期は特に、遺伝子の変異と代謝異常症などの疾患との関わりについて理解する。</p> <p>また、生活習慣病の発症と、複数の遺伝子多型との関係についても学び、これらの遺伝子情報を活用した”オーダーメイドの栄養管理”による健康の保持・増進、生活習慣病の予防・改善に、栄養士や管理栄養士の立場でどのように関わっていくのか、関与していけるのかについても考える。</p>			
授 業 の 内 容	<p>前期の栄養学特論I(栄養生化学)に引き続き、以下に挙げた項目について交代で順番に発表し、それに対して全員で質疑応答及び討論を行う。</p> <p>1-4 ビタミンの栄養</p> <p>5-8 無機質(ミネラル)の栄養</p> <p>9 水・電解質の代謝</p> <p>10・11 エネルギー代謝</p> <p>12-15 管理栄養士国家試験に出題された問題を用いた演習</p>			

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	食品学特論 I (食品機能学)	個人調書番号	2
講義・演習 実験・実習	の別	講義	単位数 必修 2単位
担当教員の職名・氏名	教授 吉元 誠	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>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”をもっている。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、食品の機能ととも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。</p> <p>また、食品機能は大きく分けて三次機能まで分けられているが、各食品機能について化学及び生理の面から総合的に評価して、適正な取り扱いや活用ができるように論述する。</p>		
授業の内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 序論 ② 食品成分の分析法 ③ 食品の栄養成分と化学構造 ④ 特殊成分の化学 ⑤ 呈味成分 ⑥ 揮発性成分 ⑦ 色素及びポリフェノール ⑧ 食品中の酵素の作用と品質変化 ⑨ 食品中の活性酵素とその制御 ⑩ 天然の抗菌成分 ⑪ 食品の三次機能と成分 ⑫ 新規の機能性成分と食品 ⑬～⑭ 生産条件(場所、季節、栽培条件)と機能性成分 ⑮ 部位と機能性成分 		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	食品学特論Ⅱ(食品貯蔵学)	個人調書番号	2
講義・演習 実験・実習	の別	講義	単位数 選択 2単位
担当教員の職名・氏名	教授 吉元 誠	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>食物は生命維持、健康の増進のために欠くことのできないものである。安全な食糧を安定して消費者に供給することは安心した食生活をするために必要であり、また農産物の有効利用にも役立つ。</p> <p>近年食品の鮮度保持や加工技術の向上とともに流通システムの発達により短期間の輸送が可能になり、世界各地の食品素材を利用でき、豊富な食材を確保している。まず、品質低下の著しい生鮮食品の生理的、化学的基礎を解説するとともに、それを応用した貯蔵法について述べる。</p> <p>さらに長期貯蔵のための加工技術あるいは資源の有効利用を図る加工法などを解説して、食品素材の成り立ちと食品の保蔵技術を論述する。</p>		
授業の内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 序論 ② 生鮮食品の生理 ③ 熟度の判定 ④ 貯蔵前の処理技術 ⑤ 低温を利用した貯蔵 ⑥ 空気組成の制御による貯蔵 ⑦ 果実、野菜の生理障害 ⑧ 食品成分の変質、劣化 ⑨ 乾燥貯蔵 ⑩ 凍結貯蔵 ⑪ 塩蔵と糖蔵 ⑫ 微生物制御による貯蔵 ⑬ 密封と殺菌による長期貯蔵 ⑭ 最新の加工技術 ⑮ 加工食品の表示と規格 		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	食品学特論Ⅲ(食品衛生学)	個人調書番号	3
講義・演習 実験・実習	の別	講義	単位数 選択 2単位
担当教員の職名・氏名	教授 村山 恵美子	配当年次	1年次 後期
授 業 の 概 要	<p>食品表示については偽装表示や制度の複雑さに由来する不適正表示が多く、行政処分例が多い。表示制度について詳しく学び、製造者や販売者、消費者それぞれの立場で必要な知識を身につける。</p> <p>また総合衛生管理製造過程について、実際にHACCPプランを作成することにより、食に関連する職場における自主衛生管理の実際を学習する。</p>		
授 業 の 内 容	<p>1～3応用微生物</p> <p>4～ 7食品表示について</p> <p>食品衛生法に関連する表示</p> <p>JAS法に関連する表示</p> <p>健康増進法に関連する表示</p> <p>その他食品に関連する表示</p> <p>8 食品安全マネジメントシステム</p> <p>9 総合衛生管理製造過程とISO</p> <p>10～ 15 HACCP方式を使った自主衛生管理の実際</p> <p>HACCPの説明</p> <p>HACCP計画作成</p> <p>16 まとめ</p>		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	臨床栄養学特論 I (臨床医学総論)	個人調書番号	4
講義・演習 実験・実習	の別	講義	単位数 必修 2単位
担当教員の職名・氏名	准教授 寺師 睦美	配当年次	1年次 前期
授 業 の 概 要	<p>今日の高齢社会の出現は必然的に生活習慣病の増加を来し、病とともに生きる健康と いうように健康観は改まり、健康づくりのめざすところは健康増進を疾患の予防に重点がお かれるようになっている。</p> <p>各種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に、栄養ケア プランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し栄養状態の評 価、判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。</p> <p>さらにライフステージ別、各種疾患別に身体状況や栄養状態に応じた具体的な栄養管理 方法について修得する。</p>		
授 業 の 内 容	<p>(1)～(2) 肥満 (3) 脂質異常症 (4)～(5) 糖尿病 (6) 高尿酸血症 (7) メタボリックシンドローム (8) 動脈硬化症 (9) 高血圧症 (10) 虚血性心疾患 (11) 脳血管疾患 (12) 骨粗鬆症 (13) 貧血 (14) 腎疾患 (15) まとめ</p> <p>など、栄養が関与する病態について述べる。</p>		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	臨床栄養学特論Ⅱ（臨床医学各論）	個人調書番号	4
講義・演習 実験・実習	の別	講義	単位数 選択 2単位
担当教員の職名・氏名	准教授 寺師 睦美	配当年次	1年次 後期
授業の概要	<p>(1)臨床において遭遇する栄養異常を病態生理に基づいて理解し、病状や検査データにより栄養の評価ができるようにする。</p> <p>(2)各疾患における病態栄養の特性を理解する。</p>		
授業の内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 臨床における栄養の評価 2. 栄養法と体液管理 3-4. 代謝性疾患・内分泌疾患Ⅰ・Ⅱ 5-6. 消化器疾患Ⅰ・Ⅱ 7-8. 肝胆道疾患Ⅰ・Ⅱ 9. 循環器疾患 10. 腎疾患 11-12. 呼吸器疾患と感染症Ⅰ・Ⅱ 13. 血液・免疫・アレルギー疾患 14. 小児と高齢者の栄養学的特性 15. 試験 16. まとめ 		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	人体構造学特論	個人調書番号	7
講義・演習 実験・実習 の別	講義	単位数	選択 2単位
担当教員の職名・氏名	教授 竹中 正巳	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>正常な人体構造の理解なしには、病的な状態を知ることはできない。構造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ことが目標とする。</p> <p>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。</p> <p>疾病と関連させて人体構造を解説することにより、日常生活に役立つ内容にしたい。</p>		
授業の内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 細胞・組織 ② 骨・関節・筋肉 ③ 中枢神経・末梢神経 ④ 感覚器 ⑤ 内分泌 ⑥ 消化吸収 ⑦ 消化吸収 ⑧ 心臓・血管・リンパ管 ⑨ 呼吸器・内臓 ⑩ 泌尿器・生殖器 ⑪ 人体の発生 ⑫ 栄養と歯 ⑬ 栄養と歯 ⑭ 栄養と骨格 ⑮ 栄養と骨格 		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	病理学特論	個人調書番号	8
講義・演習 実験、実習 の別	講義	単位数	選択 2単位
担当教員の職名・氏名	教授 胸元 孝夫	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>病理学特論とは、学科で習得した病理学の基礎を元に、主として実地臨床に役立てるべく、さらに奥深く学ぶもので、本学では専攻科にてその役割を担っている。</p> <p>すなわち、解剖学、生理学を基盤に作り上げた病理学の下に、両者を振り返りながら、病気の理論を考究する。学科時代の病理学に習い、総論から入り各論を勉強する。</p> <p>総論は代表的疾患である炎症と腫瘍について口述致し、各論は10の器官系を柱に臨床との関連で検討する。</p>		
授業の内容	<ul style="list-style-type: none"> ①病理学特論とは? ②病理学との関わり ③炎症 ④腫瘍 ⑤呼吸器 ⑥消化器 ⑦循環器 ⑧内分泌器 ⑨神経 ⑩泌尿器 ⑪生殖器 ⑫骨 ⑬筋肉 ⑭精神 ⑮免疫 		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	臨床心理学特論	個人調書番号	9
講義・演習 実験・実習 の別	講義	単位数	選択 2単位
担当教員の職名・氏名	講師 宮里 新之介	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>臨床心理学は心理・行動上の問題や不適応などの予防・改善・援助・研究に関わる、あるいは人々の精神的健康の回復・保持・増進・教育を目的とする学問です。</p> <p>本講義では、まず臨床心理学における代表的な理論について学び、発達段階や心の問題などに応じた対人援助スキルの基本などを学びます。</p> <p>同時に、これらの視点をベースにして管理栄養士としてスムーズな栄養指導が行えるよう、教育現場や病院などにおける症例について学び、「食」のスペシャリストとしてどのように援助に携わっていくかを考えていきます。</p>		
授業の内容	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション/臨床心理学とは何か ② 対人援助の基本① (精神分析について) ③ 対人援助の基本② (クライアント中心療法について) ④ 対人援助の基本③ (認知行動療法の理論) ⑤ 対人援助の基本④ (認知行動療法の技法) ⑥ 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) ⑦ 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) ⑧ 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) ⑨ 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) ⑩ 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) ⑪ 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) ⑫ 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) ⑬ 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) ⑭ 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) ⑮ 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) 		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	公衆衛生学特論(公衆栄養学を含む)	個人調書番号	11
講義・演習 実験・実習	の別	講義	単位数 選択 2単位
担当教員の職名・氏名	非常勤講師 東 博文	配当年次	1年次 後期
授業の概要	<p>わが国や諸外国でみられる疾病現象は、疫学的に解明された疾病が多々みられる。これらの疾病の多くは、生活習慣である地域社会的な食物の摂食が大きく関わっているとされている。その中から代表的な疾病の流行、その理論的な対策方法を地域社会的(集団学)に学ぶことを目標とする。</p> <p>わが国をはじめとする多くの国々は、国民の健康づくりや支援に必要な問題点の早期発見や早期解決のために行政的な絶え間ない努力を行っている。地域社会における人々の健康問題の評価は、種々の健康指標が参考とされることから、これらの指標の定義や地域比較状況を授業内容とする。</p>		
授業の内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 健康の定義 ② 公衆衛生と健康(疫学概要・方法・指標・エビデンス・危険因子・バイアス) ③ プライマリ・ヘルス・ケア(アラマータ宣言)と予防医学(健康診断・健康づくり) ④ ヘルスプロモーション(オタワ憲章)・ヘルスマネジメント ⑤ 公衆衛生活動(憲法第25条・関係法規) ⑥ 人間と環境(環境基本法・計画・保全・評価) ⑦ 環境汚染(大気汚染・水質汚濁・土壌汚染・騒音・震動・放射線汚染) ⑧ 環境汚染の影響(公害病・内分泌攪乱物質・地球温暖化・酸性雨) ⑨ 自然・社会・人為的環境(地球環境・地域環境・個人環境) ⑩ 人口(世界人口・静態人口・年齢区分人口) ⑪ 人口動態(出生・死亡・婚姻・離婚・死産等の保健指標) ⑫ 保健統計(国際疾病分類・周産期・妊産婦) ⑬ 生命表(平均寿命・死因分析) ⑭ 国民健康栄養調査(有訴者率・栄養摂取状況) ⑮ 保健・医療・福祉・介護制度(生活習慣・労働・学校・高齢者・国際保健) 		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	栄養指導特論 I (栄養管理・教育)	個人調書番号	4
講義・演習 実験・実習	の別	講義	単位数 必修 2単位
担当教員の職名・氏名	准教授 寺師 睦美	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定するための知識と技術を修得する。</p> <p>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(咀嚼とライフスタイル)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。</p>		
授業の内容	<p>1 栄養教育の概念</p> <p>2 ～3 食行動変容と栄養教育</p> <p>4 ～5 咀嚼行動の変容とライフスタイル</p> <p>6 ～7 栄養教育のためのアセスメント</p> <p>8 栄養教育計画</p> <p>9 ～10 学習指導案の作成</p> <p>11～12 栄養教育の方法</p> <p>13 栄養教育の実施</p> <p>14 栄養教育の評価</p> <p>15 まとめ</p>		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	栄養指導特論Ⅱ (学外実習)		個人調書番号	6
講義・演習 実験・実習	の別	実習	単位数	選択 2単位
担当教員の職名・氏名	講師 児玉 敬三		配当年次	1年次 後期
授 業 の 概 要	<p>個人の身体状況や栄養状態等を総合的・継続的に判断し指導する栄養評価・判定の手 法が急がれている。</p> <p>特に、疾病者に対する療養のために必要な栄養指導に際しては、栄養評価・判定に基 づく適切な指導を行うための高度な専門知識技能が必要とされる。</p> <p>臨床現場での栄養管理について学外実習を行う。</p>			
授 業 の 内 容	<ul style="list-style-type: none"> ① 事前指導 ② 学外実習(10日間) ③ 事後指導 			

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	調理学特論 I (応用調理学)	個人調書番号	10
講義・演習 実験、実習	の別	講義	単位数 必修 2単位
担当教員の職名・氏名	准教授 山崎歌織	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>人が口に入れる直前の食べ物を研究する[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観察し、おいしく調理するプロセスを追究する。</p> <p>そのためには、関連する領域の食品科学、生物学、物理学の知識を、さらに食べ物が摂取されたときの生体内での状態を知るために栄養・消化・機能性の栄養学、生化学、微生物等の知識が必要である。</p> <p>そして、人間側の「食べる」行動を研究するには人文社会学や民族学、統計学等多くの関連分野の基礎知識が必要であり、以上の領域をふまえた活用法を講義で展開する。</p>		
授業の内容	<p>① I 調理の意義・目的 1. 調理学の領域と活用方法 2. 食生活の変化と現状 3. これからの調理学のありかた</p> <p>II 食品の調理性を知る 1. 食品の分類</p> <p>② 2. 植物性食品の調理 1)米</p> <p>③ 2)いも類</p> <p>④ 3)小麦粉</p> <p>⑤ 4)豆・豆製品</p> <p>⑥ 5)野菜・果実</p> <p>⑦ 6)種実類 7)きのこ・藻類</p> <p>⑧ 3. 動物性食品の調理 1)肉類</p> <p>⑨ 2)魚介類</p> <p>⑩ 3)卵類</p> <p>⑪ 4)乳・乳製品</p> <p>⑫ 4. 成分抽出食品の調理 1)デンプン</p> <p>⑬ 2)ゼリー形成素材</p> <p>⑭ 3)油脂類</p> <p>⑮ III おいしさを引き出す調理方法を知る 1 おいしさとは 2 おいしさの評価と調味操作 3 調理操作と調理器具</p>		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	調理学特論Ⅱ(応用調理学実習)	個人調書番号	10
講義・演習 実験、実習	の別 実習	単位数	必修 1単位 選択 1単位
担当教員の職名・氏名	准教授 山崎歌織	配当年次	1年次 前・後期
授業の概要	<p>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・技術を反覆、集約しながら様式による系統的な実習を展開する。</p> <p>さらに、「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。</p> <p>ライフステージに合わせ、健康的な食生活の本質を追及し、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。</p> <p>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。</p>		
授業内容	<p>前期</p> <p>① オリエンテーション 授業の進め方・学び方 1.食事計画 2.食文化と食生活 3.調理と環境</p> <p>② I.日本料理の系統的学習 1)春の献立</p> <p>③ 2)郷土料理</p> <p>④ 3)初夏の献立</p> <p>⑤ 4)夏の献立</p> <p>⑥ II.西洋料理の系統的学習 1)Coktail de crevettes 他</p> <p>⑦ 2)Afternoon tea</p> <p>⑧ III.中国料理の系統的学習 1)涼拌墨魚他</p> <p>⑨ 2)棒々鶏絲他</p> <p>⑩ 3)飲茶・点心</p> <p>⑪ 様式別料理から折衷料理への展開</p> <p>⑫ 本県産物の食材研究 鹿児島中央青果市場の見学</p> <p>⑬ 世界各国の供卓・食事マナーの比較 (Italy料理)</p> <p>⑭ ライフステージによる健康づくりのための献立作成・演習実習(実技試験)</p>	<p>後期</p> <p>I. 日本料理(行事食) 1)敬老の日の献立</p> <p>2)晩秋の献立</p> <p>3)正月料理</p> <p>II. 西洋料理 1)Buffet Party</p> <p>2)Christmas Dinner</p> <p>III. 中国料理 1)滷豚肝 他</p> <p>IV. 食材研究 1)鰹料理</p> <p>2)市営魚市場見学</p> <p>3)日本料理の試食会</p> <p>V. 福祉施設の給食について</p> <p>1)保育所給食に関する講義</p> <p>2)保育所給食の実際 献立作成・調理学実習</p> <p>3)高齢者の食事に関する講義</p> <p>4)介護食の実際 調理学実習</p> <p>VI. 実技試験:共同製作</p> <p>松花堂弁当で謝恩の昼食会</p>	

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	食物栄養学演習	個人調書番号	1
講義・演習 実験・実習 の別	演習	単位数	選択 2単位
担当教員の職名・氏名	教授 住澤 知之	配当年次	1年次 前期
授業の概要	<p>ニュースや科学雑誌などの身近な話題から、健康・食物など栄養学に関連する、後期の特別研究につながるような興味のあるテーマを選んで、関係する論文を検索し、その論文の内容を発表して、質疑応答や討論を行う。</p> <p>日常生活の中で感じた疑問を、どうやって掘り下げ・解決していくのかについて考えるとともに、科学論文の読み方や書き方についても習得する。</p>		
授業の内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ テーマに沿った文献の検索の方法 ・ 選んだ論文の理解(実験の目的、方法、結果、考察) ・ 文献の紹介・発表 ・ 発表に対する質疑応答と内容に関する討論 		

講義要目

鹿児島女子短期大学 専攻科 食物栄養専攻

授業科目名	特別研究	個人調書番号	2・1
講義・演習 実験・実習 の別	演習	単位数	必修 4単位
担当教員の職名・氏名	教授 吉元 誠 教授 住澤 知之	配当年次	1年次 後期
授業の概要	<p>専攻科学生は、各分野の専門教員の下でテーマを設定し、関連文献を調べて実験・実習を行う。</p> <p>また結果を口頭で発表し、互いにディスカッションを行う。</p>		
授業の内容	<p>選択分野</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品学研究(吉元誠) ・栄養生化学研究(住澤知之) 		