

栄養学科 主要講義科目の特長

【公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ，実践疫学】

個人ではどうすることもできない疾病、健康障害、環境問題等に対しては、医学の立場にたった組織的な対応が必要である。これを取り扱う医学分野が公衆衛生であり、「共同社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、寿命を延長し、身体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学・技術である」と定義されている。健康概念、環境と健康、疫学の原理と方法などについて学び、社会環境と健康の関わりについて理解することを目標とする。

【生化学入門・Ⅰ・Ⅱ，基礎化学】

生化学とは、人間に限らずあらゆる生物の生命現象を科学的知識に基づき、その本質を分子レベルで理解しようとする学問である。従って、生化学の学習においては、基礎化学で学んだ化学的知識を活用しながら生物体を構成している物質の性質を明らかにし、これらの物質が生体内でどのような化学的変化を受けるかを理解し、さらにこれらの物質の化学的変化と生命現象がどのような関係にあるのかを学ぶ。併せて臨床栄養学における疾病との関連についても学ぶ。

【解剖生理学入門・Ⅰ・Ⅱ】

本科目は基礎医学であり、ヒトの疾病を理解する為に、正常な人体の構造や機能について学ぶ。本科目は生物学、化学、物理学、数学、その他の学問を基礎とし、これらを理解していることが前提にある。丸覚え勉強法ではせっかく学習した事柄もすぐに忘れて、将来役にたたなくなる。臓器の構造とそれらの働くメカニズムについて分子、原子レベルで理解することを目指し、病理学、臨床栄養学を習得するのに必須である。

【病態生理学入門・Ⅰ・Ⅱ】

ヒトの疾病を構造や機能異常から理解し、臨床栄養学を学ぶ為に必須である。実際の栄養治療で、患者の何が真の（病理学的）病因となっているかを知ることは常に応用問題である。同じ疾病でも個人差があり、オーダーメイド治療が現在では要求される。患者に最も正しい診断を下すには、できる限り多くの疾患やその病態メカニズムを基礎から知っておくことが望まれる。

【食品学Ⅰ・Ⅱ】

食品に含まれる栄養成分や嗜好成分の特性を理解し、化学的性質、調理・加工による成分変化を学ぶ。また、人間と食べ物との関係を正しく知ると共に、食品のもつ生体調節機能の理解を深めるために、機能性食品や食品素材の位置づけを把握する。さらに、食物摂取の方法を知るために、栄養成分の基礎知識とともに生体内での作用について理解する。

【食品衛生学】

我が国の食生活が豊かになる一方で、偽装表示・添加物の危険性・新たな食中毒原因菌（O157など）の出現など、現在は我が国の『食の安全性』がさかんに問題にされている時代です。しかし世間で問題になっていることすべてが本当に危険なことばかりなのだろうか。そして世間で問題になっていないことは安全と考えてよいのだろうか。食品衛生学では管理栄養士として理解しておくべき食の安全性について科学的な立場から学びます。また病原微生物による感染症についてもひろく学ぶ。

【食品加工学】

食品加工学では食品の生産から加工・保存・流通・消費までの過程について学ぶ。特に食品の栄養面・安全面・嗜好面を高める保存や加工の原理および技術についての、基礎知識を習得する。さらに、食品の包装材や包装技術についても理解を深め、食品のより有効な活用について学ぶ。食品加工学を学ぶことにより、高度に加工された食品の品質評価や商品の選択眼を培い、健康的

な食生活を実践する。

【調理学】

調理学は、食事計画に始まり食品素材の選択を経て、調理加工された食物を食卓に供し食するまでの一連の過程における学問である。内容は、(1) 食事構成学 (献立論・供食論) (2) 調理科学 (調味論・食品の調理特性・食品の物性・調理操作論・調理機器具・エネルギー論等) (3) 食文化論よりなる。これら各項目の理論体系を学び、調理技術の向上及び実践に役立つ理論を習得する。

【基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ】

口に入るまでの食べ物 (食品) については、食品学、調理学、食品衛生学、加工学で学び、これらの食品を食事として摂取した場合、どのような栄養素が、どのような働きをするのかを五大栄養素中心に理解し、なぜヒトは、栄養素を摂取しなければならないかを確認することが基礎栄養学である。基礎栄養学を理解することによって、ライフステージ (応用栄養学)・臨床栄養学へと発展が可能である。

【応用栄養学Ⅰ・Ⅱ，食事摂取基準論】

応用栄養学はヒトの成長・発達・加齢に伴う身体機能の変化や妊娠期・授乳期の生理的機能の変化、ストレス条件下、運動、特殊環境下 (高温、低温、高圧、低圧) に応じた栄養管理を行うための学問である。各身体状況を把握し、栄養状態の評価、栄養介入 (栄養計画、実施)、栄養モニタリング (経過評価) など一連の栄養管理の考え方を養う。栄養介入の基本となる「日本人の食事摂取基準」の基礎を「食事摂取基準論」で学び、その活用を応用栄養学ⅠⅡで修得する。

【栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ】

栄養教育では、栄養教育の概念、栄養教育のための理論的基礎および栄養教育マネジメントを学ぶ。講義・実習により、健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント、栄養教育の目標設定、栄養教育プログラムの作成、栄養教育プログラムの実施、栄養教育の評価判定をする能力を養う。さらに、ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育の特徴と留意事項、栄養教育のあり方・方法について修得する。

【臨床栄養学，臨床栄養アセスメント論】

医療・福祉現場においてコメディカルとしてチーム医療に参画できるように疾患・病態や心身機能の適切な栄養管理ならびに栄養教育を実践的に学ぶ。個々人に対応する栄養アセスメント、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリングについて適切な栄養管理を実施するため、繰り返し症例検討を行う。

【臨床栄養生化学，臨床栄養薬理学】

管理栄養士に求められる「病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価を基にした栄養管理」を実施するに際し必要な専門知識・技能の習得を目標とする。このため、臓器別各疾患に関して、定義・病因・病態・症状・診断・治療について医学的要点と栄養治療の基本を解説する。教科書に加え、スライド写真や図表を活用する。本講義において、適切な栄養管理の実施には何より疾患の病態生理学的理解が重要であることを強調する。

【公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ】

地域の人々の特性や健康・栄養に関する問題を把握し、対象者のQOLの向上を目的とする公衆栄養活動の計画 (Plan) →実施 (Do) →評価 (Check) →改善 (Action)、すなわち“PDCAサイクル”に関わる手法を学ぶ。さらに、各種サービスやプログラムの調整、社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

【給食管理，給食経営論】

給食は特定給食施設の目的に応じた、一人一人の対応した給食を実施する事が求められている。その為に利用者の目的に応じた栄養管理とともに、給食組織体の管理者として、給食部門の経営管理を始めとして各管理を知り、効率的な運用が必要となる。そこで、給食の意義・目的と共に特定給食施設を運営する上で必要な各管理の目的、方法、評価について学ぶ。また、食事を大量に調理する為の科学的、合理的なマネジメントの知識・方法の修得につとめる。