健康科学専攻　／　健康栄養学分野

授業科目

健康栄養学特論

担当教員名	対象学年	1	対象学科	保健学・ 健康科学・ 社会福祉学・医療情報
伊藤　直子、 斎藤　トシ子、 稲葉　洋美、 澁谷　顕一、 永井　徹、 山崎　貴子、 蘆田　一郎	開講時期	前期	必修・選択	選択
	単位数	2	時間数	30

授業の概要

健康の保持増進や生活の質の向上を目標とする「健康増進学」および食品の特性が調理過程において微生物学的、化学的、物理学的、組織学的な変化を調べる「食品調理機能学」などに関する研究をおこなう。

授業の目的

健康増進学では、生活習慣病などの一次予防の観点を中心に、個人・集団・地域・世界の健康・栄養課題に対する、アセスメント・計画・実施・評価などを取り扱う。食品調理機能学では、様々な調理操作が食品の栄養・品質・嗜好および生理条件に対応する機能の改善などを取り扱う。

学習目標

1. 食品の機能、食べ物のおいしさと調理についての研究成果を理解する。
2. 調理過程における組織の変化、酵素反応、分子レベルでの相互作用について研究成果を理解する。
3. 生活習慣病と運動に関する生理学的研究の基本と研究成果を理解する。
4. 生活習慣病と栄養に関する生理学的研究の基本と研究成果を理解する。
5. EBN（エビデンスに基づく栄養学）の基本及び生活習慣病予防におけるEBNの実例を知る。
6. 臨床栄養学分野における科学的知見に基づいた栄養管理法を理解する。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	担当教員
1	ガイダンス	稲葉　洋美
2	食品調理機能学の研究分野	伊藤　直子
3	酵素と食品とのかかわり	伊藤　直子
4	食品の機能と健康食品	山崎　貴子
5	健康食品のエビデンス、食品調理機能学の研究	山崎　貴子
6	食品の二次機能～味、匂、おいしさ	蘆田　一郎
7	食品の二次機能～生体情報や官能評価による定量化	蘆田　一郎
8	EBN（エビデンスに基づく栄養学）のための情報収集	斎藤　トシ子
9	生活習慣病予防のEBN；実例（骨折と骨粗鬆症）	斎藤　トシ子
10	高校生の食と健康	稲葉　洋美
11	大学生の食と健康	稲葉　洋美
12	運動を実現する脳・意識と脳	澁谷　顕一
13	運動と代謝	澁谷　顕一
14	傷病者における低栄養の要因	永井　徹
15	傷病者の低栄養に対する栄養治療	永井　徹

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書						
参考書						
その他の資料						

評価方法

成績は学期末に課すレポートによって評価される

履修上の留意点

オムニバス科目であり、各担当教員からメールにて連絡されることがある。開講中は必ず「学籍番号@nuhw.ac.jp」のアカウントを定期的にチェックする。

オフィスアワー・連絡先

今年度は健康栄養学分野の稲葉がコーディネーターとなる
オフィスアワー：授業・会議等のない時間帯（メールによるアポ後が望ましい）
連絡先：F202b研究室、inaba@nuhw.ac.jp