

主要科目の特長・科目ごとの目標等

○人間健康学部 ・健康栄養学科

「解剖生理学」

人体の構造と生理機能の基本を学び、食物の消化と吸収、代謝の機構、栄養と各種疾病との関わりなどを理解するための基礎知識の習得を目的とする。具体的には、マクロ解剖、細胞や組織の基礎知識を学び、各器官の構造と生理機能を理解する。そして、臓器別に循環器、内分泌、神経、消化器、腎臓、呼吸器、血液・免疫、生殖器等、各々臓器の生理機能を学び、各臓器間の相互作用の理解を深める。本科目での学習は他の科目(病理学、臨床栄養学、栄養生理学、臨床医学論等)を理解するための基礎知識となり重要である。これらの基礎知識はさらに解剖生理学実験で人体モデルやレントゲン像、CT、MRI等の画像を用いた実習で深化させる。

「病理学」

「解剖生理学」で学んだ正常な人体の構造と機能をふまえて、本科目では、様々な疾患、病態に関して学び、将来管理栄養士として臨床栄養管理業務に必要な不可欠な知識を身につけることを目的とする。病理学の概念、疾患の病因と病理学の基本概念、細胞障害、細胞の増殖と細胞死、組織、細胞の修復と再生等の基礎知識を習得する。各論として循環障害、炎症、感染症、免疫機構の異常、腫瘍、遺伝と先天異常、遺伝子診断、代謝異常に関して学ぶ。講義は各々の病態発生の基本メカニズムを分かりやすく解説し、最新医学の知見を基にして組み立ててある。本科目の習得は、将来管理栄養士として臨床医学の現場で接する色々な疾病を有する患者の病態を理解するためには必須であり、治療食、食事療法の企画と実践に役に立たせることができる。

「基礎栄養学」

栄養学の基本的な概念を理解する。各種栄養素の特徴および生理的意義、消化・吸収機構やエネルギー代謝などを学習することにより、栄養素が生体で利用される過程を理解する。糖質の栄養、脂質の栄養、タンパク質の栄養、ビタミン・無機質、消化吸収機構の基礎を学ぶ。これらの基礎知識をもとに、栄養素の代謝について実習を通して理解を深める。実習により基礎代謝量の概念や算出方法、安静時代謝量の測定法と実測、体組成の評価、栄養素摂取量の算出および評価ができるようになる。

「臨床栄養学」

傷病者の病態や栄養状態に基づいた総合的な栄養管理を学ぶ教科で、管理栄養士として臨床の現場に必要な基礎的知識を習得する。具体的には、栄養状態の評価・判定や栄養補給法、栄養教育、食品と医薬品の相互作用、医療保険、介護保険制度やチーム医療などによる管理栄養士の役割について理解する。実際には、疾患と栄養、医療と臨床栄養、福祉・介護と臨床栄養などの関係を理解し、さらに栄養ケア・マネジメント、傷病者の栄養アセスメントの手法を学ぶ。本教科では「解剖生理学」、「病理学」、「臨床医学論」を充分理解した上で傷病者の病態や栄養状態、身体状況を評価・判定し、適切な食事計画や栄養管理を学ぶ。循環器疾患、呼吸器疾患、消化器疾患、内分泌疾患、歯科疾患、神経疾患などの各疾患別の栄養食事療法を詳しく理解するとともに、その疾患に対応した栄養食事療法を実践実習する。また栄養障害が原因で発病する疾患について学び、その予防法、治療法に関する栄養評価法を習得する。

「臨床心理学」

乳児期から老年期までの身体発達と、各段階における心理的、社会的な発達課題について理解することを目標とする。また、各発達段階においてどのような心理的問題、身体的問題が生じやすいと考えられているのか学ぶ。そして、心理的、身体的な問題を抱えた人々へ具体的にどのような支援を行うのか、支援を行う際の留意点、支援者の姿勢などを含め学ぶ。さらに、「カウンセリング論」において、栄養指導の場面で活用できるような心理カウンセリングの基本的な考え方や技術についても体験的な授業を通して習得する。

「食品学実験Ⅰ・Ⅱ」

食品学実験Ⅰでは、食品に関する基礎的な実験を行うことによって食品学分野の基礎となる化学的知識の理解を助けることを目標とする。実験器具の基本的な取り扱いを習得し、溶液の濃度、標準溶液の標定、中和反応、酸化還元反応などに関する実験を行う。さらに食品の褐変現象に関する実験およびビタミンの定性実験も行う。

食品学実験Ⅱでは、食品の一般成分分析を行い、食品成分表に関する理解を深めるとともに分析データの取り扱いに関する知識を身につけることを目標とする。食品の水分、灰分、粗脂肪の重量分析、カルシウムやリンの定量、ケルダール法によるたんぱく質の定量、ガスクロマトグラフィによるアルコールの定量、牛乳成分の分離および水質検査などの実験を行う。