

準備学習ポイント一覧

科目名	健康・栄養学特講	教員名	可知ほか教員9名	学科/区分	保健栄養	必修	履修年次	4年次
授業計画	回	授業項目	準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等)					
	1	(オムニバス方式/全15回)						
	2	林原好美 /2回:公衆衛生学 キーワード:スクリーニングの意義と有効性、敏感度、特異度、陽性反応的中度、偽陽性率、トレードオフ、RDC曲線、カット・オフ値 参考資料:2年次で学習した教科書の該当箇所とノートを復習しておきましょう。授業時には教科書とノートを持参してください。						
	3	澤田和彦/1回:人体の構造と機能 キーワード:自然免疫、獲得免疫、アレルギー、免疫グロブリン、血液、貧血 参考資料:澤田担当授業の配布資料、教科書「解剖学」「生物・解剖学」の上記キーワードの関連頁						
	4	奥野海良人/2回:基礎および応用栄養学 キーワード:三大栄養素(構造、科学的特性、機能、消化吸収、代謝)、ビタミン・ミネラル(機能、欠乏症、過剰症)、核酸(構造、機能、代謝)、栄養ケア・マネジメント、妊娠期・授乳期、食事摂取基準、特殊環境(高温、低温、高圧、低圧、無重力)、運動、ストレス						
	5	参考資料:Nブックス基礎栄養学p35~132、ライフステージからみた人間栄養学p227~300 可知謙治/2回:疾病の成り立ち						
	6	キーワード:口内炎、舌炎、肺塞栓、熱傷、褥瘡、炎症、変性、壊死、アポトーシス、萎縮、肥大、化生、異形成 教科書(臨床医学 疾病の成り立ち改訂第2版 羊土社):第5章「消化管疾患」97~98ページ、第7章「循環器系疾患」149~150ページ、第13章「皮膚系疾患」235~240ページ、第16章「加齢・疾患に伴う変化」263~268ページ						
	7	吉田恵子/2回:食品学、食品加工学および調理学 キーワード:食品の3つの機能一栄養、嗜好、生理機能、食品成分の変化、調理による変化、加工による変化 参考資料:教科書(食品学ⅠⅡ、調理の科学、食品加工学、食品機能学)						
	8	小高秀正/1回:食品衛生学 キーワード:食品衛生関連法規、病原性大腸菌、カンピロバクター、ウェルシュ菌、ノロウイルス、自然毒、カビ毒、ヒスタミン、トランス脂肪酸、寄生虫症、クドア、リスクコミュニケーション、HACCP						
	9	教科書(食品衛生の科学、理工図書):第1章「食品衛生の概念」p.1~6、第2章「食品衛生関連法規」p.7~21、第4章「食中毒」p.37~86、第5章「食品媒介感染症」p.87~106、第6章「有害物質」p.107~131、第7章「食品の変質と防止」p.133~145、第8章「食品添加物」p.147~170、第10章「食品衛生管理」p.185~197						
	10	菊池浩子/1回:栄養教育論 キーワード: 栄養教育マネジメント、目標設定と評価 参考資料:教科書(カレント栄養教育論 建帛社)第3章(57~97ページ)を中心に、プリントを配布します。						
	11	武敏子/2回:臨床栄養学 キーワード: 中心静脈栄養、末梢栄養静脈栄養、経腸栄養、セルフエフィカシー、リポたんぱく質、急性ウイルス肝炎、BCAA、ラクツロース、NASH、絶飲食、エリスロポエチン、レニン、CKD、透析、保険点数						
	12	教科書(三訂臨床栄養管理第4版 建帛社):第Ⅰ部第3章栄養補給法P32~49、第Ⅱ部第2章肥満と代謝疾患P71~89、第3章肝炎・肝硬変、胆嚢炎、膵炎P108~123、第5章腎・尿路疾患P135~152、資料医療保険制度P242~243、他資料						
	13	野口祥子/1回:公衆栄養学 キーワード:栄養疫学、栄養士法、健康増進法、地域保健法、公衆栄養マネジメント 教科書(コンパクト公衆栄養学 朝倉書店):第3章 栄養政策 33~58ページ、第4章 栄養疫学 60~72ページ、第5章 公衆栄養マネジメント 77~97ページ、関連資料						
	14	柴崎みゆき/1回:給食経営管理論 キーワード:給食施設の特徴と関連法規(近年改定された内容を中心に整理しておく) 参考資料:配布資料*近年関連法規で改定されたものを事前に配布する。						
15								
教員からのメッセージ	各教科で使用した教科書や配布資料を持参すること。							