

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		食品開発科学科
科目名称 [英語名称]	栄養学Ⅱ [NutritionⅡ]			実務経験 教員担当		アクティブ ラーニング	
科目コード	297500	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	紺谷 靖英			学位授与の方針 との関連	DP1(2)		
授業概要	栄養学Ⅱでは栄養学Ⅰで学んだことを基礎として、健康づくりのための政策や指針について学ぶ。特に生活習慣やライフステージと栄養の関係について学び、生活習慣病予防と栄養との関連性について学ぶ。さらに栄養と免疫の関連についても学び、食物アレルギー実態について学習する。						
関連する科目	生物化学Ⅰ・Ⅱ、生理学、栄養化学、栄養学Ⅰを履修していることが望ましい。本科目の履修後は食品開発実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲを履修することが望ましい。						
授業の進め方と方法	指定教科書を中心にスライド教材(動画教材を含む)およびプリントを使用しながら授業を進める。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 健康づくりのための政策・指針(1)食生活の変化と健康状態</li> <li>2 健康づくりのための政策・指針(2)健康増進のための指針</li>   <li>3 健康とダイエット(1)好ましいダイエットと好ましくないダイエット</li> <li>4 健康とダイエット(1)ウエイトコントロール</li>   <li>5 ライフステージと栄養(1)妊娠・授乳期, 新生児期, 乳児期</li> <li>6 ライフステージと栄養(2)幼児期, 学童期, 思春期</li> <li>7 ライフステージと栄養(3)成人期</li> <li>8 ライフステージと栄養(4)高齢期</li>   <li>9 生活習慣病と栄養(1)肥満, 脂質異常症, 高血圧症</li> <li>10 生活習慣病と栄養(2)糖尿病, 動脈硬化, 虚血性心疾患, 脳卒中</li> <li>11 生活習慣病と栄養(3)骨粗鬆症, 悪性新生物, 高尿酸血症, 歯周病, 喫煙, アルコール</li> <li>12 生活習慣病と栄養(4)リスクファクターと食事の影響</li> <li>13 生活習慣病と栄養(5)生活習慣病と食事</li>   <li>14 免疫と栄養(1)栄養と免疫</li> <li>15 免疫と栄養(2)食物アレルギー</li> </ol>						
授業の到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養学と生化学を基礎として、栄養素の体内動態と遺伝子制御との関連を分子レベルで理解し、疾病に関する遺伝子の作用と栄養成分との関連性について説明ができる。【職業知識・技能の育成】</li> <li>2. ディプロマポリシー中の科学的思考や技術を習得する目標を達成すること。【自己管理録・生涯学習力】</li> </ol>						
授業時間外の学修	<p>【復習】授業後には、授業内容に関連した語句や周辺知識を確認してください。 確認する内容については授業時間に伝えます。(1時間程度)</p> <p>【予習】次回の講義内容を把握する。授業中に次の授業内容(予習箇所)を提示しますので、次の授業までに確認してください。(1時間程度)</p>						
課題に対する フィードバック	定期試験は試験終了後に解説します。		評価方法		定期試験		
テキスト	栄養と健康／(公社)日本フードスペシャリスト協会 編／建バク社／ISBN978-4-7679-0661-4／2000円+税(栄養学Ⅰと同じ)						
参考書							
備考							