

食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻

領域／学年	1 年	単位	2 年	単位	単位合計
食品栄養科学領域	食品学特論 I(食品機能化学)	2		0	
	小 計	2	小 計	0	
(主要科目)	食品学特論 I(食品機能化学)				2
	特徴	これまで、食品の機能は生命を維持する「栄養機能」と感覚を充足させる「感覚機能」が中心に考えられてきた。本特論は最近注目されるようになった生体の生理作用を調節する「生理機能」に関して学ぶことを特徴とする。			
	目的	それぞれの食品がもつ成分の器官系統別の生理機能を理解することを通して、健康の維持・回復と病気の予防・治療のための食品の利用方法を学ぶ。			
基礎栄養科学領域	栄養生理学特論	2		0	
	栄養生化学特論 I(代謝栄養学)	2		0	
	小 計	4	小 計	0	
(主要科目)	栄養生化学特論 I(代謝栄養学)				4
	特徴	栄養素が人体活動にどのように役立っているのか、代謝調節にどのような役割を果たしているのかを、分子栄養学の最新の文献から学ぶことを特徴とする。			
	目的	栄養素の働きおよび生体調節作用の理解を通して、ライフステージごとの栄養教育および疾病の予防・治療における指導法の開発・改善に役立てる。			
実践栄養科学領域	応用栄養学特論	2		0	
	栄養診断学特論	2		0	
	臨床栄養学特論 I(病態栄養学)	2		0	
	小 計	6	小 計	0	
(主要科目)	臨床栄養学特論 I(病態栄養学)				6
	特徴	本特論では、増加する疾病や生活習慣病の予防や治療に対する食習慣の改善が重要視されていることを鑑みて、高度専門化された栄養医療について学ぶことを特徴とする。			
	目的	病態栄養療法に必要な知識、特に栄養療法を行わなくてはならない患者の理解とその栄養療法を最新の知見とともに理解する。			
発酵食品科学領域	発酵醸造学特論	2		0	
	小 計	2	小 計	0	
(主要科目)	発酵醸造学特論				2
	特徴	発酵醸造に関係する微生物の特徴と製品の生産性向上や改良のために行われた微生物の選抜や育種について学ぶとともに最新の文献を調査し、知見を深めることを特徴とする。			
	目的	発酵、醸造は人類の微生物利用として長い歴史を持っており、これら国内外の発酵、醸造に関わる微生物の特徴および育種について最新の知見を理解する。			
領域共通科目	栄養科学特論 I(栄養学研究法)	2		0	4
	栄養科学特論 II(栄養管理学研究法)	2		0	
	小 計	4	小 計	0	
テーマ研究	栄養科学特別研究			12	14
	栄養科学特別演習			2	
科目全体	合 計	18	合 計	14	32