



**奈良女子大学生活環境学部
食物栄養学科**



食物栄養学科について

奈良女子大学は、前身の官立奈良女子高等師範学校が1908年に設立されて以来、国内に2つだけの国立女子大学として長年にわたり多くの人材を輩出してきました。1953年に家政学部食物学科が設置され、2005年に厚生労働省より栄養士養成施設・管理栄養士養成施設、文部科学省に栄養教諭養成課程の認可を受け、現在の食物栄養学科が誕生しました。「食物栄養学科」では、食物と人間との関係についてバイオサイエンスをベースに、分子レベルから生体までの広い範囲で解き明かそうと教育研究を行っています。1年次では基礎となる科目を学習し、2年次と3年次では専門的な講義と実験・実習が展開されます。最終学年では、各研究室に配属し、食物栄養学の最先端の問題からテーマを選び、卒業研究を行います。

学科HP:<http://www.nara-wu.ac.jp/life/food/>

教育について



＜教育の理念＞

生涯にわたって健康で豊かな生活を営むことは人類共通の願いであり、そのためには食に関わる様々な科学的知識を深く理解していくことが重要です。

食物栄養学科では、食物、栄養分野における日本のリーダーとなる専門家の育成を目指しています。食物という身近な素材から人々の健康増進、疾病予防を考え、食物の栄養性、機能性、安全性、嗜好性などについて、ライフサイエンスを基礎とした教育、研究を行っています。その対象は化学物質（DNA、タンパク質、脂質、ビタミン等）や細胞などのミクロ分野から、個体、ヒト集団などのマクロ分野まで多岐にわたります。また管理栄養士、栄養教諭、家庭科教員（中・高）、食品衛生監視員・管理者の養成課程を設置しており、病院や学校、保健所での実習を通して実践的教育も行っています。大学卒業後は、さらに高度な専門力や研究力を身に付けられる大学院進学の道も用意しています。



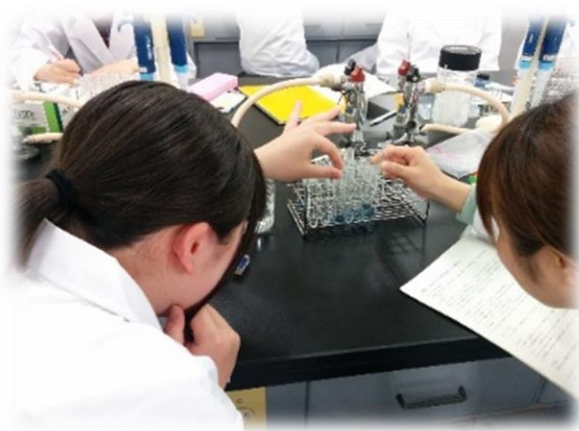
教育について



＜教育内容＞

食物栄養学科は、バイオサイエンスをベースとして、医学や農学、工学分野と連携した、学際性の高い最先端のアカデミックな研究と教育を展開しています。

授業科目として、生化学、有機化学などの基礎科目から、食品化学、食品分析学、食安全学、食品衛生学、調理科学、微生物学、解剖生理学、病理学、栄養生化学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理学などの講義と実験・実習が用意されています。





教育について

～1回生～ 基礎科目

教養科目や専門基礎科目を学び、**基礎学力の向上**を目的とした講義が行われます。英語・ドイツ語・フランス語・中国語、有機化学、食品加工学、食品化学総論、医学概論などの講義があります。また、食事作りには欠かせない調理学実習、応用調理学実習も1回生時に行います。

～2・3回生～ 専門科目

学生実験が始まり、高校での実験とは異なる、**より専門的な実験技術を習得**します。基礎栄養学実験、食品化学実験、生体安全学実験、病態生理・生化学実験、食品微生物学実験などがあります。ペアやグループに分かれ、実験マニュアルに従って実験を進めていきます。実験対象は、自身の生体試料であったり、身近な食品であったりとさまざまです。最終的な実験データをもとに、自身や共同実験者で考察を行い、技術や考察・思考力を身に着けます。また、徐々に管理栄養士免許のための専門科目が増えていきます。公衆栄養学の講義・実習から始まり、応用栄養学、臨床栄養学、給食経営管理学など、**管理栄養士に必要な専門的な知識・技能・応用力を身に着けます。**

～4回生～ 卒業研究

3年次後期に配属研究室を決定し、4年次4月から研究室へ配属されることとなります。その後は研究室ごとに、卒業研究発表会に向けて卒業研究を行います。より高度な研究を行いたい学生は、そのまま大学院へ進学をします

研究について



研究室では、先生1人あたり数人という少人数教育がなされ、各先生のきめこまやかな指導のもとで、各自の研究テーマに従って実験・研究を行い、卒業研究を仕上げ、卒業研究発表会、さらには、関連の学会で発表します。研究室のゼミでは先生方や大学院の先輩方との活発な討論が展開され、人間的なふれあいの中で、食物と栄養に関する高度で、最先端の専門知識が深められています。



**各研究室のコンテンツ、HPも
ぜひご覧ください。**