

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	運動生理学						
担当教員	大前 拓						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜4	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	この授業では、運動をしているときのヒトの生理機構を解説することにより、ヒトの基本的な生活活動と環境の変化に適応するしくみを理解させることを目的とする。具体的には、筋肉のしくみや働きから、運動時と休養時の循環器系の機能変化などを中心とする自律神経系の働き、運動に関連する脳機能などについて視聴覚資料を使いながら解説する。
授業計画 Syllabus	第1回目:はじめに 第2回目:運動と健康 健康づくりの3原則と発育・発達と老化 第3回目:運動と筋肉Ⅰ 筋肉の種類と筋収縮によるエネルギー供給過程 第4回目:運動と筋肉Ⅱ 筋繊維の種類とトレーニングによる筋肉の変化 第5回目:運動と神経Ⅰ 運動神経・感覚神経 第6回目:運動と神経Ⅱ 反射・中枢神経・自律神経の働き 第7回目:運動と呼吸・エネルギー代謝Ⅰ 呼吸(換気)の仕組みと肺・血液 第8回目:運動と呼吸・エネルギー代謝Ⅱ 呼吸(換気)の調整とエネルギー代謝 第9回目:運動と循環Ⅰ 循環の仕組み 第10回目:運動と循環Ⅱ 運動と血圧 第11回目:運動と栄養Ⅰ 運動と糖質・たんぱく質・脂質 第12回目:運動と栄養Ⅱ 運動とビタミン・ミネラル(電解質)・水分 第13回目:運動と適応 低酸素環境と温度環境への適応 第14回目:運動処方の実例 年代別・疾患別の運動処方 第15回目:女性と運動 運動と月経・妊娠・閉経
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験90点 平常点10点
履修上の注意 Requirements and policy	日常生活活動や運動での詳細な反応を意識することが、この科目への興味を深めることにつながります。
教科書 Textbook(s)	イラスト運動生理学 著 朝山正巳・彼末一之・三木健寿(東京教学社)
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	運動生理学						
担当教員	大前 拓						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜4	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	この授業では、運動をしているときのヒトの生理機構を解説することにより、ヒトの基本的な生活活動と環境の変化に適応するしくみを理解させることを目的とする。具体的には、筋肉のしくみや働きから、運動時と休養時の循環器系の機能変化などを中心とする自律神経系の働き、運動に関連する脳機能などについて視聴覚資料を使いながら解説する。
授業計画 Syllabus	第1回目:はじめに 第2回目:運動と健康 健康づくりの3原則と発育・発達と老化 第3回目:運動と筋肉Ⅰ 筋肉の種類と筋収縮によるエネルギー供給過程 第4回目:運動と筋肉Ⅱ 筋繊維の種類とトレーニングによる筋肉の変化 第5回目:運動と神経Ⅰ 運動神経・感覚神経 第6回目:運動と神経Ⅱ 反射・中枢神経・自律神経の働き 第7回目:運動と呼吸・エネルギー代謝Ⅰ 呼吸(換気)の仕組みと肺・血液 第8回目:運動と呼吸・エネルギー代謝Ⅱ 呼吸(換気)の調整とエネルギー代謝 第9回目:運動と循環Ⅰ 循環の仕組み 第10回目:運動と循環Ⅱ 運動と血圧 第11回目:運動と栄養Ⅰ 運動と糖質・たんぱく質・脂質 第12回目:運動と栄養Ⅱ 運動とビタミン・ミネラル(電解質)・水分 第13回目:運動と適応 低酸素環境と温度環境への適応 第14回目:運動処方の実例 年代別・疾患別の運動処方 第15回目:女性と運動 運動と月経・妊娠・閉経
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験90点 平常点10点
履修上の注意 Requirements and policy	日常生活活動や運動での詳細な反応を意識することが、この科目への興味を深めることにつながります。
教科書 Textbook(s)	イラスト運動生理学 著 朝山正巳・彼末一之・三木健寿(東京教学社)
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	運動生理学実験						
担当教員	大前 拓						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	火曜3~4	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	運動生理学の講義を受け、実際に運動をしているときと休養時の身体生理学機能の違いを、皮膚温度計や心電図、呼吸代謝測定装置などを用いながら計測する。さらに、様々な栄養特性を持つ食物を摂取したときの、運動機能や循環器系の機能を比較することにより、ヒトの生理機能に対する摂取した食物の影響に対する理解を深める。
授業計画 Syllabus	第1回目：形態測定 第2回目：体脂肪量測定 第3回目：体力測定 第4回目：骨量測定 第5回目：心電図測定 第6回目：筋力測定 第7回目：持久力測定 第8回目：乳酸測定 第9回目：血糖値測定 第10回目：サーモグラフィー 第11回目：重量感覚・温度感覚測定 第12回目：運動処方の考え方 第13回目：統計処理及び評価 第14回目：高齢者の運動処方 第15回目：プレゼンテーション
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	測定などの実習を中心として、必要に応じ講義を行う。
評価方法 Evaluation	レポート 60点 プレゼン 30点 出席点他10点
履修上の注意 Requirements and policy	運動を行う測定が多いため、体調管理に努めてください。
教科書 Textbook(s)	適時、プリントを配布します。 「健康運動学演習 改訂4版」 大山良徳・長島潔秀・小島廣政・池田志乃著（三和書房） ISBN978-4-7833-0622-1
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	運動生理学実験						
担当教員	大前 拓						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	運動生理学の講義を受け、実際に運動をしているときと休養時の身体生理学機能の違いを、皮膚温度計や心電図、呼吸代謝測定装置などを用いながら計測する。さらに、様々な栄養特性を持つ食物を摂取したときの、運動機能や循環器系の機能を比較することにより、ヒトの生理機能に対する摂取した食物の影響に対する理解を深める。						
授業計画 Syllabus	第1回目：形態測定 第2回目：体脂肪量測定 第3回目：体力測定 第4回目：骨量測定 第5回目：心電図測定 第6回目：筋力測定 第7回目：持久力測定 第8回目：乳酸測定 第9回目：血糖値測定 第10回目：サーモグラフィー 第11回目：重量感覚・温度感覚測定 第12回目：運動処方の考え方 第13回目：統計処理及び評価 第14回目：高齢者の運動処方 第15回目：プレゼンテーション						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	測定などの実習を中心として、必要に応じ講義を行う。						
評価方法 Evaluation	レポート 60点 プレゼン 30点 出席点他10点						
履修上の注意 Requirements and policy	運動を行う測定が多いため、体調管理に努めてください。						
教科書 Textbook(s)	適時、プリントを配布します。 「健康運動学演習 改訂4版」 大山良徳・長島潔秀・小島廣政・池田志乃著（三和書房） ISBN978-4-7833-0622-1						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育実習Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育で学んだ理論と技術を実践で学ぶ 行動科学やカウンセリング等の理論と応用について実習を通じて学ぶ。アンケート調査の仕方、データ処理の方法などを学び、生活時間調査、食生活調査、身体状況の評価など、栄養教育に必要な食生活のデータを得る技術を習得する。次いでデータをもとに栄養状態を評価、問題点を明らかにし、栄養マネジメントプランを作成する方法を学ぶ。さらに栄養マネジメントを実施するための栄養カウンセリング法、教材・媒体の使い方、栄養マネジメント実施後のモニタリング、評価、フィードバックについて学び、栄養教育に必要な技術を習得する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：栄養教育論の復習・栄養教育実習の概要 第2回：栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント ①方法 第3回：②個人要因のアセスメント 第4回：アセスメントデータの処理 第5回：アセスメントデータの分析 第6回：行動科学の理論の応用 第7回：③環境要因のアセスメント 第8回：④優先課題の特定 第9回：栄養教育の目標設定 第10回：栄養教育プログラムの作成 第11回：栄養教育プログラムの準備 第12回：栄養教育媒体の作成 第13回：栄養教育プログラムの実施 第14回：栄養教育の評価 第15回：まとめ及び試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	小テスト15%、レポート45%、平常点40%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	「アクティブ栄養教育・指導実習」永野君子・南 幸・山本隆子編著(医歯薬出版株式会社)
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育実習Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育で学んだ理論と技術を実践で学ぶ 行動科学やカウンセリング等の理論と応用について実習を通じて学ぶ。アンケート調査の仕方、データ処理の方法などを学び、生活時間調査、食生活調査、身体状況の評価など、栄養教育に必要な食生活のデータを得る技術を習得する。次いでデータをもとに栄養状態を評価、問題点を明らかにし、栄養マネジメントプランを作成する方法を学ぶ。さらに栄養マネジメントを実施するための栄養カウンセリング法、教材・媒体の使い方、栄養マネジメント実施後のモニタリング、評価、フィードバックについて学び、栄養教育に必要な技術を習得する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：栄養教育論の復習・栄養教育実習の概要 第2回：栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント ①方法 第3回：②個人要因のアセスメント 第4回：アセスメントデータの処理 第5回：アセスメントデータの分析 第6回：行動科学の理論の応用 第7回：③環境要因のアセスメント 第8回：④優先課題の特定 第9回：栄養教育の目標設定 第10回：栄養教育プログラムの作成 第11回：栄養教育プログラムの準備 第12回：栄養教育媒体の作成 第13回：栄養教育プログラムの実施 第14回：栄養教育の評価 第15回：まとめ及び試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	小テスト15%、レポート45%、平常点40%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	「アクティブ栄養教育・指導実習」永野君子・南 幸・山本隆子編著(医歯薬出版株式会社)
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育実習II						
担当教員	大橋 陽子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	身体的、精神的、社会的状況等ライフスタイルおよびライフステージに応じた栄養教育のあり方、カウンセリングの方法などについて学ぶ。栄養教育実習Iで学んだ方法を用いてライフスタイルおよびライフステージ別対象の栄養マネジメントプランを作成し、媒体等を用いながら栄養教育の実践について演習・実習により技術の習得をする。						
授業計画 Syllabus	第1回：オリエンテーションおよびゲストスピーカー（現在活躍中の管理栄養士）による講話およびグループワークの体験 第2回：ロールプレイングによる栄養アセスメント 第3回：食事バランスガイドの実際 第4回：食事バランスガイドの活用 第5回：特定保健指導 階層化演習 第6回：特定保健指導 バズセッションによる行動変容ステージ別計画作成 第7回：ライフステージ別栄養教育（集団）の企画・指導媒体計画 第8回：指導媒体の作成（1） 第9回：指導媒体の作成（2） 第10回：指導媒体の作成（3） 第11回：指導媒体の作成（4） 第13回：発表練習および手直し 第14回：発表 第15回：栄養教育の反省および評価						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	第1回グループワーク実習、第2回ロールプレイング実習、第3回、第4回、第5回は演習、他実習						
評価方法 Evaluation	受講態度等25%、提出物25%、発表50%の総合評価						
履修上の注意 Requirements and policy	2/3以上の出席が必要、20分以上の遅刻は欠席とみなす。 （なお3回遅刻は欠席1回とみなす） 班単位で実習する時の無断欠席は減点対象にする。						
教科書 Textbook(s)	「アクティブ 栄養教育・指導実習 第2版」 医歯薬出版株式会社発行						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks	行事、準備等の都合上、計画の順序の変更もありうる。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育実習II						
担当教員	大橋 陽子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	身体的、精神的、社会的状況等ライフスタイルおよびライフステージに応じた栄養教育のあり方、カウンセリングの方法などについて学ぶ。栄養教育実習Iで学んだ方法を用いてライフスタイルおよびライフステージ別対象の栄養マネジメントプランを作成し、媒体等を用いながら栄養教育の実践について演習・実習により技術の習得をする。						
授業計画 Syllabus	第1回：オリエンテーションおよびゲストスピーカー（現在活躍中の管理栄養士）による講話およびグループワークの体験 第2回：ロールプレイングによる栄養アセスメント 第3回：食事バランスガイドの実際 第4回：食事バランスガイドの活用 第5回：特定保健指導 階層化演習 第6回：特定保健指導 バズセッションによる行動変容ステージ別計画作成 第7回：ライフステージ別栄養教育（集団）の企画・指導媒体計画 第8回：指導媒体の作成（1） 第9回：指導媒体の作成（2） 第10回：指導媒体の作成（3） 第11回：指導媒体の作成（4） 第13回：発表練習および手直し 第14回：発表 第15回：栄養教育の反省および評価						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	第1回グループワーク実習、第2回ロールプレイング実習、第3回、第4回、第5回は演習、他実習						
評価方法 Evaluation	受講態度等25%、提出物25%、発表50%の総合評価						
履修上の注意 Requirements and policy	2/3以上の出席が必要、20分以上の遅刻は欠席とみなす。 （なお3回遅刻は欠席1回とみなす） 班単位で実習する時の無断欠席は減点対象にする。						
教科書 Textbook(s)	「アクティブ 栄養教育・指導実習 第2版」 医歯薬出版株式会社発行						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks	行事、準備等の都合上、計画の順序の変更もありうる。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の基礎 少子高齢社会の到来、生活慣習病や要介護者の増加など社会環境も変化し、栄養管理、栄養教育のあり方等を考えることは大切である。 まず、栄養教育の概念・定義について学び、栄養指導・栄養教育の歴史についても知識を深め、これからの栄養教育のあり方、目標について考える。ライフステージ・ライフスタイル・健康状態等から見た対象のとらえ方、栄養教育の場（地域保健・産業保健・医療・福祉・介護）等について、基礎知識を修得する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育の目的・目標 第2回 栄養教育の対象と機会 第3回 (1) 地域保健の場 第4回 (2) 産業保健の場 第5回 (3) 医療の場 第6回 (4) 学校保健の場 第7回 (5) 福祉・介護の場 第8回 栄養教育の対象と機会のまとめと小テスト 第9回 栄養教育のための理論的基礎：食環境づくりとの関連 (1) 食環境の概念 第10回 (2) 食物へのアクセス〔フードシステム(食物の生産・加工・流通・販売・外食・給食)〕と栄養教育 (3) 情報へのアクセス（マスメディア、情報端末、広告）と栄養教育 (4) 食環境にかかわる組織・集団への栄養教育 第11回 (5) 食環境整備に関連した法律・制度・施策① 第12回 食環境整備に関連した法律・制度・施策② 第13回 栄養教育の基礎的知識：栄養素と食品群 第14回 栄養教育の基礎的知識：フードガイド 第15回 まとめと試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	<p>書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4</p>
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の基礎 少子高齢社会の到来、生活慣習病や要介護者の増加など社会環境も変化し、栄養管理、栄養教育のあり方等を考えることは大切である。 まず、栄養教育の概念・定義について学び、栄養指導・栄養教育の歴史についても知識を深め、これからの栄養教育のあり方、目標について考える。ライフステージ・ライフスタイル・健康状態等から見た対象のとらえ方、栄養教育の場（地域保健・産業保健・医療・福祉・介護）等について、基礎知識を修得する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育の目的・目標 第2回 栄養教育の対象と機会 第3回 (1) 地域保健の場 第4回 (2) 産業保健の場 第5回 (3) 医療の場 第6回 (4) 学校保健の場 第7回 (5) 福祉・介護の場 第8回 栄養教育の対象と機会のまとめと小テスト 第9回 栄養教育のための理論的基礎：食環境づくりとの関連 (1) 食環境の概念 第10回 (2) 食物へのアクセス〔フードシステム(食物の生産・加工・流通・販売・外食・給食)〕と栄養教育 (3) 情報へのアクセス (マスメディア、情報端末、広告)と栄養教育 (4) 食環境にかかわる組織・集団への栄養教育 第11回 (5) 食環境整備に関連した法律・制度・施策① 第12回 食環境整備に関連した法律・制度・施策② 第13回 栄養教育の基礎的知識：栄養素と食品群 第14回 栄養教育の基礎的知識：フードガイド 第15回 まとめと試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	<p>書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4</p>
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論II						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	前期 前半	曜日・時限	木曜3	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の基礎的な理論を学ぶ 健康・栄養状態、食行動、食環境などに関する情報の収集の方法・分析法、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。 さらに対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう、栄養アセスメント、 カウンセリングの方法を学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育のための理論的基礎 (1) 行動科学理論と栄養教育 ① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開 ② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用 (2) 行動科学の理論とモデル ① 刺激-反応理論（レスポナント条件付け、オペラント条件づけ） ② ヘルスブリーフモデル（健康信念モデル） ③ トランスセオレティカルモデル（行動変容段階モデル） 第2回 ④ 合理的行動理論、計画的行動理論 第3回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論） ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート ⑦ コミュニティオーガニゼーション 第4回 ⑧ プリシード・プロシードモデル 第5回 (3) 行動変容技法と概念 ① 刺激統制 ② 反応妨害・拮抗 ③ 行動置換 ④ オペラント強化 ⑤ 認知再構成 ⑥ 意思決定バランス ⑦ 目標宣言、行動契約 ⑧ セルフモニタリング 第6回 ⑨ 自己効力感（セルフ・エフィカシー） ⑩ ストレスマネジメント ⑪ ソーシャルスキルトレーニング 第7回 (4) 栄養カウンセリング ① カウンセリングの基本（考え方と技法） ② 栄養カウンセリングの方法論 ③ 栄養カウンセリングの特徴 第8回 (5) 組織づくり・地域づくりへの展開 ① 自助集団（セルフヘルプグループ） ② 組織作り、ネットワークづくり ③ グループダイナミクス ④ エンパワメント ⑤ ソーシャルキャピタル 第9回 栄養教育マネジメント (1) 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント ① 方法（質問紙法、個人面接法、集団面接法、フォーカスグループ、観察法、二次データの利用） 第10回 ② 行動記録、行動分析 第11回 ③ 個人要因（知識、スキル、態度、行動）のアセスメント ④ 環境要因（家庭、組織、地域）のアセスメント ⑤ 優先課題の特定 第12回 (2) 栄養教育の目標設定 ① 目標設定の意義と方法 ② 学習目標（知識、スキル、態度） ③ 行動目標 ④ 環境目標 ⑤ 結果（アウトカム）目標 第13回 (3) 栄養教育の評価 ① 経過（過程）評価、形成的評価 ② 影響・結果（アウトカム）評価</p>

授業計画 Syllabus	③総合的評価 ④経済的評価（費用効果分析、費用便益分析、費用効用分析） 第14回 ⑤評価結果のフィードバック 第15回 まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	栄養教育論 I で使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論II						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	前期 前半	曜日・時限	火曜3	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の基礎的な理論を学ぶ 健康・栄養状態、食行動、食環境などに関する情報の収集の方法・分析法、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。 さらに対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう、栄養アセスメント、 カウンセリングの方法を学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育のための理論的基礎 (1) 行動科学理論と栄養教育 ① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開 ② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用 (2) 行動科学の理論とモデル ① 刺激-反応理論（レスポナント条件付け、オペラント条件づけ） ② ヘルスブリーフモデル（健康信念モデル） ③ トランスセオレティカルモデル（行動変容段階モデル） 第2回 ④ 合理的行動理論、計画的行動理論 第3回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論） ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート ⑦ コミュニティオーガニゼーション 第4回 ⑧ プリシード・プロシードモデル 第5回 (3) 行動変容技法と概念 ① 刺激統制 ② 反応妨害・拮抗 ③ 行動置換 ④ オペラント強化 ⑤ 認知再構成 ⑥ 意思決定バランス ⑦ 目標宣言、行動契約 ⑧ セルフモニタリング 第6回 ⑨ 自己効力感（セルフ・エフィカシー） ⑩ ストレスマネジメント ⑪ ソーシャルスキルトレーニング 第7回 (4) 栄養カウンセリング ① カウンセリングの基本（考え方と技法） ② 栄養カウンセリングの方法論 ③ 栄養カウンセリングの特徴 第8回 (5) 組織づくり・地域づくりへの展開 ① 自助集団（セルフヘルプグループ） ② 組織作り、ネットワークづくり ③ グループダイナミクス ④ エンパワメント ⑤ ソーシャルキャピタル 第9回 栄養教育マネジメント (1) 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント ① 方法（質問紙法、個人面接法、集団面接法、フォーカスグループ、観察法、二次データの利用） 第10回 ② 行動記録、行動分析 第11回 ③ 個人要因（知識、スキル、態度、行動）のアセスメント ④ 環境要因（家庭、組織、地域）のアセスメント ⑤ 優先課題の特定 第12回 (2) 栄養教育の目標設定 ① 目標設定の意義と方法 ② 学習目標（知識、スキル、態度） ③ 行動目標 ④ 環境目標 ⑤ 結果（アウトカム）目標 第13回 (3) 栄養教育の評価 ① 経過（過程）評価、形成的評価 ② 影響・結果（アウトカム）評価</p>

授業計画 Syllabus	③総合的評価 ④経済的評価（費用効果分析、費用便益分析、費用効用分析） ⑤評価結果のフィードバック 第14回 第15回 まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	栄養教育論 I で使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論II						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	前期 前半	曜日・時限	月曜3	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の基礎的な理論を学ぶ 健康・栄養状態、食行動、食環境などに関する情報の収集の方法・分析法、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。 さらに対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう、栄養アセスメント、 カウンセリングの方法を学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育のための理論的基礎 (1) 行動科学理論と栄養教育 ① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開 ② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用 (2) 行動科学の理論とモデル ① 刺激-反応理論（レスポナント条件付け、オペラント条件づけ） ② ヘルスブリーフモデル（健康信念モデル） ③ トランスセオレティカルモデル（行動変容段階モデル） 第2回 ④ 合理的行動理論、計画的行動理論 第3回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論） ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート ⑦ コミュニティオーガニゼーション 第4回 ⑧ プリシード・プロシードモデル 第5回 (3) 行動変容技法と概念 ① 刺激統制 ② 反応妨害・拮抗 ③ 行動置換 ④ オペラント強化 ⑤ 認知再構成 ⑥ 意思決定バランス ⑦ 目標宣言、行動契約 ⑧ セルフモニタリング 第6回 ⑨ 自己効力感（セルフ・エフィカシー） ⑩ ストレスマネジメント ⑪ ソーシャルスキルトレーニング 第7回 (4) 栄養カウンセリング ① カウンセリングの基本（考え方と技法） ② 栄養カウンセリングの方法論 ③ 栄養カウンセリングの特徴 第8回 (5) 組織づくり・地域づくりへの展開 ① 自助集団（セルフヘルプグループ） ② 組織作り、ネットワークづくり ③ グループダイナミクス ④ エンパワメント ⑤ ソーシャルキャピタル 第9回 栄養教育マネジメント (1) 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント ① 方法（質問紙法、個人面接法、集団面接法、フォーカスグループ、観察法、二次データの利用） 第10回 ② 行動記録、行動分析 第11回 ③ 個人要因（知識、スキル、態度、行動）のアセスメント ④ 環境要因（家庭、組織、地域）のアセスメント ⑤ 優先課題の特定 第12回 (2) 栄養教育の目標設定 ① 目標設定の意義と方法 ② 学習目標（知識、スキル、態度） ③ 行動目標 ④ 環境目標 ⑤ 結果（アウトカム）目標 第13回 (3) 栄養教育の評価 ① 経過（過程）評価、形成的評価 ② 影響・結果（アウトカム）評価</p>

授業計画 Syllabus	③総合的評価 ④経済的評価（費用効果分析、費用便益分析、費用効用分析） ⑤評価結果のフィードバック 第14回 第15回 まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	栄養教育論 I で使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論II						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	前期 前半	曜日・時限	月曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の基礎的な理論を学ぶ 健康・栄養状態、食行動、食環境などに関する情報の収集の方法・分析法、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。 さらに対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう、栄養アセスメント、 カウンセリングの方法を学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育のための理論的基礎 (1) 行動科学理論と栄養教育 ① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開 ② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用 (2) 行動科学の理論とモデル ① 刺激-反応理論（レスポナント条件付け、オペラント条件づけ） ② ヘルスブリーフモデル（健康信念モデル） ③ トランスセオレティカルモデル（行動変容段階モデル） 第2回 ④ 合理的行動理論、計画的行動理論 第3回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論） ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート ⑦ コミュニティオーガニゼーション 第4回 ⑧ プリシード・プロシードモデル 第5回 (3) 行動変容技法と概念 ① 刺激統制 ② 反応妨害・拮抗 ③ 行動置換 ④ オペラント強化 ⑤ 認知再構成 ⑥ 意思決定バランス ⑦ 目標宣言、行動契約 ⑧ セルフモニタリング 第6回 ⑨ 自己効力感（セルフ・エフィカシー） ⑩ ストレスマネジメント ⑪ ソーシャルスキルトレーニング 第7回 (4) 栄養カウンセリング ① カウンセリングの基本（考え方と技法） ② 栄養カウンセリングの方法論 ③ 栄養カウンセリングの特徴 第8回 (5) 組織づくり・地域づくりへの展開 ① 自助集団（セルフヘルプグループ） ② 組織作り、ネットワークづくり ③ グループダイナミクス ④ エンパワメント ⑤ ソーシャルキャピタル 第9回 栄養教育マネジメント (1) 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント ① 方法（質問紙法、個人面接法、集団面接法、フォーカスグループ、観察法、二次データの利用） 第10回 ② 行動記録、行動分析 第11回 ③ 個人要因（知識、スキル、態度、行動）のアセスメント ④ 環境要因（家庭、組織、地域）のアセスメント ⑤ 優先課題の特定 第12回 (2) 栄養教育の目標設定 ① 目標設定の意義と方法 ② 学習目標（知識、スキル、態度） ③ 行動目標 ④ 環境目標 ⑤ 結果（アウトカム）目標 第13回 (3) 栄養教育の評価 ① 経過（過程）評価、形成的評価 ② 影響・結果（アウトカム）評価</p>

授業計画 Syllabus	③総合的評価 ④経済的評価（費用効果分析、費用便益分析、費用効用分析） ⑤評価結果のフィードバック 第14回 第15回 まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	栄養教育論 I で使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論III						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜1	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>身体的・精神的・社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方、方法について習得する。</p> <p>特にこの栄養教育論Ⅲでは妊娠・授乳期、成人期、高齢期、障害者についての栄養教育の方法を学ぶ。成人期の栄養教育では生活習慣病の予防・治療、労働、職場給食、外食、単身生活などに関する栄養教育の方法、高齢期の栄養教育では寝たきり予防、QOL、介護、食事サービスに関する栄養教育の方法について修得する。さらに特定給食における栄養教育について学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育マネジメント</p> <p>(4) 栄養教育プログラムの作成</p> <p>① 学習者の決定</p> <p>② 全体計画・プログラム案・学習指導案の作成</p> <p>③ 期間・時期・頻度・時間の設定</p> <p>④ 場所の選択と設定</p> <p>⑤ 実施者の決定とトレーニング</p> <p>⑥ 教材の選択と作成（栄養表示、食品群、フードガイド、食生活指針、実物など）</p> <p>⑦ 学習形態の選択（個別学習、グループ学習、一斉学習、マスコミュニケーションなど）</p> <p>第2回</p> <p>第3回</p> <p>第4回 (5) 栄養教育プログラムの実施</p> <p>① コミュニケーション技術</p> <p>② プレゼンテーション技術</p> <p>第5回 ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開</p> <p>(1) 妊娠・授乳期の栄養教育</p> <p>① 妊娠・授乳期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>② 母性の育成と栄養教育</p> <p>第6回 (2) 乳幼児期の栄養教育</p> <p>① 乳幼児期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>② 食事のリズム・生活のリズムの形成と栄養教育</p> <p>③ 味覚・嗜好の形成と栄養教育</p> <p>第7回 妊娠・授乳期乳幼児期の栄養教育の展開例</p> <p>第8回 (3) 学童期・思春期の栄養教育</p> <p>① 学童期・思春期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>② 学校を拠点とした食育と栄養教育</p> <p>第9回 学童期・思春期の栄養教育の展開例</p> <p>第10回 (4) 成人期の栄養教育</p> <p>① 成人期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>② ワークバランスと栄養教育</p> <p>③ 勤務形態と栄養教育</p> <p>第11回 成人期の栄養教育の展開例</p> <p>第12回 (5) 高齢期の栄養教育</p> <p>① 高齢期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>② 高齢期のライフイベント（退職、死別、病気、介護など）と栄養教育</p> <p>第13回 (6) 傷病者及び障がい者の栄養教育</p> <p>① 傷病者の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>② 障がい者の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>③ 医療と保健・福祉の連携による栄養教育</p> <p>④ ノーマリゼーションと栄養教育</p> <p>第14回 高齢期、傷病者及び障がい者の栄養教育の展開例</p> <p>第15回 まとめと試験</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義

評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	栄養教育論 I で使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論III						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>身体的・精神的・社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方、方法について習得する。</p> <p>特にこの栄養教育論Ⅲでは妊娠・授乳期、成人期、高齢期、障害者についての栄養教育の方法を学ぶ。成人期の栄養教育では生活習慣病の予防・治療、労働、職場給食、外食、単身生活などに関する栄養教育の方法、高齢期の栄養教育では寝たきり予防、QOL、介護、食事サービスに関する栄養教育の方法について修得する。さらに特定給食における栄養教育について学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育マネジメント</p> <p>(4) 栄養教育プログラムの作成</p> <p>①学習者の決定</p> <p>②全体計画・プログラム案・学習指導案の作成</p> <p>③期間・時期・頻度・時間の設定</p> <p>④場所の選択と設定</p> <p>⑤実施者の決定とトレーニング</p> <p>⑥教材の選択と作成（栄養表示、食品群、フードガイド、食生活指針、実物など）</p> <p>⑦学習形態の選択（個別学習、グループ学習、一斉学習、マスコミュニケーションなど）</p> <p>第2回</p> <p>第3回</p> <p>第4回 (5) 栄養教育プログラムの実施</p> <p>①コミュニケーション技術</p> <p>②プレゼンテーション技術</p> <p>第5回 ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開</p> <p>(1) 妊娠・授乳期の栄養教育</p> <p>①妊娠・授乳期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>②母性の育成と栄養教育</p> <p>第6回 (2) 乳幼児期の栄養教育</p> <p>①乳幼児期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>②食事のリズム・生活のリズムの形成と栄養教育</p> <p>③味覚・嗜好の形成と栄養教育</p> <p>第7回 妊娠・授乳期乳幼児期の栄養教育の展開例</p> <p>第8回 (3) 学童期・思春期の栄養教育</p> <p>①学童期・思春期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>②学校を拠点とした食育と栄養教育</p> <p>第9回 学童期・思春期の栄養教育の展開例</p> <p>第10回 (4) 成人期の栄養教育</p> <p>①成人期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>②ワークバランスと栄養教育</p> <p>③勤務形態と栄養教育</p> <p>第11回 成人期の栄養教育の展開例</p> <p>第12回 (5) 高齢期の栄養教育</p> <p>①高齢期の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>②高齢期のライフイベント（退職、死別、病気、介護など）と栄養教育</p> <p>第13回 (6) 傷病者及び障がい者の栄養教育</p> <p>①傷病者の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>②障がい者の栄養教育の特徴と留意事項</p> <p>③医療と保健・福祉の連携による栄養教育</p> <p>④ノーマリゼーションと栄養教育</p> <p>第14回 高齢期、傷病者及び障がい者の栄養教育の展開例</p> <p>第15回 まとめと試験</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義

評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	栄養教育論 I で使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学Ⅰ						
担当教員	日下部 恵子						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育・発達、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化について理解することにより、栄養アセスメント（栄養状態の評価と判定）、栄養ケアの基礎的な考え方を修得する。さらに、健康増進や疾病予防に働く栄養の機能を理解し、健康への影響に関わるリスク管理の基本的な考え方や方法について理解する。具体的には、ライフステージ別（妊娠期、授乳期、新生児期・乳児期、幼児期、学童期、思春期、更年期、高齢期）の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアについて学ぶ。</p> <p>到達目標 応用栄養学の知識を基盤として、個別病態の栄養管理、個別栄養指導などの栄養実践活動に展開できる能力を養う。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 応用栄養学Ⅰについて。栄養管理の概要 第2回 栄養アセスメント。成長・発達、加齢／ライフサイクル 第3回 妊娠期（1）：生理的特徴、栄養アセスメント 第4回 妊娠期（2）：栄養と病態・疾患、栄養ケア 第5回 授乳期：生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第6回 新生児期・乳児期（1）：生理的特徴、栄養アセスメント 第7回 新生児期・乳児期（2）：栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケア 第8回 幼児期：成長・発達、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケア 第9回 学童期：成長・発達、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケア 第10回 思春期：成長・発達、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケア 第11回 成人期：特性、生活習慣、食生活、生活習慣病、栄養アセスメント、栄養ケア 第12回 更年期（閉経期）：身体各部の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第13回 高齢期：特徴、加齢に伴う身体的・精神的変化、栄養アセスメント 第14回 高齢期：疾患と病態、栄養ケア 第15回 まとめ、試験</p>						
参照URL Referance URL(s)							
授業方法 Class type	教科書による講義形式。理解を深めるために講義プリント、資料を配布。						
評価方法 Evaluation	受講態度20%、課題レポート20%、定期試験60%。 欠席、遅刻は減点。						

履修上の注意 Requirements and policy	教科書中心の講義であるが、管理栄養士の国試（過去問）や関連領域の最新情報も適宜引用する。 実践活動の展開の基盤になるよう積極的な受講参加を切望する。 2/3以上の出席が必要。遅刻3回で1回の欠席とする。
教科書 Textbook(s)	戸谷誠之、伊藤節子、渡辺令子 編／健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版／南江堂 ISBN-978-4-524-26055-3
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学Ⅰ						
担当教員	日下部 恵子						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜1	配当学年	2	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育・発達、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化について理解することにより、栄養アセスメント（栄養状態の評価と判定）、栄養ケアの基礎的な考え方を修得する。さらに、健康増進や疾病予防に働く栄養の機能を理解し、健康への影響に関わるリスク管理の基本的な考え方や方法について理解する。具体的には、ライフステージ別（妊娠期、授乳期、新生児期・乳児期、幼児期、学童期、思春期、更年期、高齢期）の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアについて学ぶ。</p> <p>到達目標 応用栄養学の知識を基盤として、個別病態の栄養管理、個別栄養指導などの栄養実践活動に展開できる能力を養う。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 応用栄養学Ⅰについて。栄養管理の概要 第2回 栄養アセスメント。成長・発達、加齢／ライフサイクル 第3回 妊娠期（1）：生理的特徴、栄養アセスメント 第4回 妊娠期（2）：栄養と病態・疾患、栄養ケア 第5回 授乳期：生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第6回 新生児期・乳児期（1）：生理的特徴、栄養アセスメント 第7回 新生児期・乳児期（2）：栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケア 第8回 幼児期：成長・発達、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケア 第9回 学童期：成長・発達、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケア 第10回 思春期：成長・発達、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケア 第11回 成人期：特性、生活習慣、食生活、生活習慣病、栄養アセスメント、栄養ケア 第12回 更年期（閉経期）：身体各部の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第13回 高齢期：特徴、加齢に伴う身体的・精神的変化、栄養アセスメント 第14回 高齢期：疾患と病態、栄養ケア 第15回 まとめ、試験</p>						
参照URL Referance URL(s)							
授業方法 Class type	教科書による講義形式。理解を深めるために講義プリント、資料を配布。						
評価方法 Evaluation	受講態度20%、課題レポート20%、定期試験60%。 欠席、遅刻は減点。						

履修上の注意 Requirements and policy	教科書中心の講義であるが、管理栄養士の国試（過去問）や関連領域の最新情報も適宜引用する。 実践活動の展開の基盤になるよう積極的な受講参加を切望する。 2/3以上の出席が必要。遅刻3回で1回の欠席とする。
教科書 Textbook(s)	戸谷誠之、伊藤節子、渡辺令子 編／健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版／南江堂 ISBN-978-4-524-26055-3
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学II						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得する。具体的には①栄養マネジメントの概要、②栄養アセスメント（栄養状態の評価・判定）、③栄養アセスメントの方法、④栄養ケア・栄養プログラムの計画、目標設定、実施について⑤評価の種類、⑥評価のデザイン⑦評価のフィードバックについて学ぶ。						
授業計画 Syllabus	第1回 栄養ケア・マネジメントの概要 第2回 栄養スクリーニング 第3回 栄養アセスメント 第4回 栄養アセスメントの方法 第5回 栄養アセスメントの計画 第6回 評価のデザイン・フィードバック 第7回 食事摂取基準策定について 第8回 食事摂取基準策定の意義 第9回 食事摂取基準策定の基礎 第10回 食事摂取基準活用の理論 第11回 食事摂取基準活用の応用 第12回 エネルギー・栄養素別について 第13回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準 第14回 エネルギー・栄養素別の考え方 第15回 まとめ						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。						
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。						
教科書 Textbook(s)	健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学改訂第3版 南江堂 編集：戸谷誠之/伊藤節子/渡邊令子を併用する。（新規購入は不要）日本人の食事摂取基準「2010年版」（第一出版）						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学II						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得する。具体的には①栄養マネジメントの概要、②栄養アセスメント（栄養状態の評価・判定）、③栄養アセスメントの方法、④栄養ケア・栄養プログラムの計画、目標設定、実施について⑤評価の種類、⑥評価のデザイン⑦評価のフィードバックについて学ぶ。						
授業計画 Syllabus	第1回 栄養ケア・マネジメントの概要 第2回 栄養スクリーニング 第3回 栄養アセスメント 第4回 栄養アセスメントの方法 第5回 栄養アセスメントの計画 第6回 評価のデザイン・フィードバック 第7回 食事摂取基準策定について 第8回 食事摂取基準策定の意義 第9回 食事摂取基準策定の基礎 第10回 食事摂取基準活用の理論 第11回 食事摂取基準活用の応用 第12回 エネルギー・栄養素別について 第13回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準 第14回 エネルギー・栄養素別の考え方 第15回 まとめ						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type							
評価方法 Evaluation	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。						
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。						
教科書 Textbook(s)	健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学改訂第3版 南江堂 編集：戸谷誠之/伊藤節子/渡邊令子を併用する。（新規購入は不要）日本人の食事摂取基準「2010年版」（第一出版）						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学III						
担当教員	松葉 真						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>スポーツ実践時や特殊環境下での栄養状態や心身の機能に応じた栄養管理法（栄養ケア・マネジメント）の基本的な考え方を理解する。</p> <p>1. 運動・スポーツに必要な栄養摂取のあり方や、体内で起こっている栄養代謝の内容とメカニズムを学ぶ。</p> <p>2. 運動・スポーツを通じて、身体活動を活発にすることが、疾病の予防や健康の保持・増進に役立つことを理解する。</p> <p>3. ストレスのメカニズムを理解し、ストレスに耐えるための栄養面の予防策や回復策を考える。</p> <p>4. 特殊環境下（高温・低温・高圧・低圧・無重力）での代謝の変化と栄養ケアについて学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回目 温度環境と栄養Ⅰ <高温環境の生理と栄養></p> <p>第2回目 温度環境と栄養Ⅱ <低温環境の生理と栄養></p> <p>第3回目 気圧環境と栄養Ⅰ <低気圧環境の生理と栄養></p> <p>第4回目 気圧環境と栄養Ⅱ <高圧（潜水）環境の生理と栄養></p> <p>第5回目 気圧環境と栄養Ⅲ <高圧（潜水）環境の生理と栄養></p> <p>第6回目 サークァリアリズムと栄養 <時差対策・海外でのスポーツ活動></p> <p>第7回目 ストレスと栄養Ⅰ <ストレスと生体の適応></p> <p>第8回目 ストレスと栄養Ⅱ <ストレスに対する内分泌機能と中枢神経系の関与></p> <p>第9回目 宇宙環境下の生理と栄養Ⅰ <宇宙環境の特性></p> <p>第10回目 宇宙環境下の生理と栄養Ⅱ <宇宙環境における栄養と食糧></p> <p>第11回目 スポーツの生理学的基礎Ⅰ <運動とエネルギー代謝></p> <p>第12回目 スポーツの生理学的基礎Ⅱ <運動と呼吸循環機能></p> <p>第13回目 健康づくりのためのスポーツと栄養 <スポーツ活動と栄養素摂取のかかわり></p> <p>第14回目 競技スポーツと栄養Ⅰ <コンディショニングと栄養></p> <p>第15回目 競技スポーツと栄養Ⅱ <スポーツ栄養の実際></p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験 100点
履修上の注意 Requirements and policy	予習、復習をしてください。
教科書 Textbook(s)	環境・スポーツ栄養学 金子 佳代子・万木 良平 編著（建帛社）
参考書 Reference(s)	新版 コンディショニングのスポーツ栄養学 樋口 満編著（市村出版）
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学III						
担当教員	松葉 真						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>スポーツ実践時や特殊環境下での栄養状態や心身の機能に応じた栄養管理法（栄養ケア・マネジメント）の基本的な考え方を理解する。</p> <p>1. 運動・スポーツに必要な栄養摂取のあり方や、体内で起こっている栄養代謝の内容とメカニズムを学ぶ。</p> <p>2. 運動・スポーツを通じて、身体活動を活発にすることが、疾病の予防や健康の保持・増進に役立つことを理解する。</p> <p>3. ストレスのメカニズムを理解し、ストレスに耐えるための栄養面の予防策や回復策を考える。</p> <p>4. 特殊環境下（高温・低温・高圧・低圧・無重力）での代謝の変化と栄養ケアについて学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回目 温度環境と栄養Ⅰ <高温環境の生理と栄養></p> <p>第2回目 温度環境と栄養Ⅱ <低温環境の生理と栄養></p> <p>第3回目 気圧環境と栄養Ⅰ <低気圧環境の生理と栄養></p> <p>第4回目 気圧環境と栄養Ⅱ <高圧（潜水）環境の生理と栄養></p> <p>第5回目 気圧環境と栄養Ⅲ <高圧（潜水）環境の生理と栄養></p> <p>第6回目 サークァリアリズムと栄養 <時差対策・海外でのスポーツ活動></p> <p>第7回目 ストレスと栄養Ⅰ <ストレスと生体の適応></p> <p>第8回目 ストレスと栄養Ⅱ <ストレスに対する内分泌機能と中枢神経系の関与></p> <p>第9回目 宇宙環境下の生理と栄養Ⅰ <宇宙環境の特性></p> <p>第10回目 宇宙環境下の生理と栄養Ⅱ <宇宙環境における栄養と食糧></p> <p>第11回目 スポーツの生理学的基礎Ⅰ <運動とエネルギー代謝></p> <p>第12回目 スポーツの生理学的基礎Ⅱ <運動と呼吸循環機能></p> <p>第13回目 健康づくりのためのスポーツと栄養 <スポーツ活動と栄養素摂取のかかわり></p> <p>第14回目 競技スポーツと栄養Ⅰ <コンディショニングと栄養></p> <p>第15回目 競技スポーツと栄養Ⅱ <スポーツ栄養の実際></p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験 100点
履修上の注意 Requirements and policy	予習、復習をしてください。
教科書 Textbook(s)	環境・スポーツ栄養学 金子 佳代子・万木 良平 編著（建帛社）
参考書 Reference(s)	新版 コンディショニングのスポーツ栄養学 樋口 満編著（市村出版）
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学実習						
担当教員	大橋 陽子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜4~5	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	ヒトの一生において栄養素の摂取は、生命の維持ばかりでなく、成長・発育や生命活動のために不可欠であるが、その対応は同質ではなく、ライフスタイル、ライフステージ別に適正な栄養教育が必要である。そこで、乳児期・幼児期・学童期・思春期・母性(妊娠期・授乳期)・高齢期の各期および運動・スポーツ時における栄養アセスメント、計画、実施、モニタリング、評価、フィードバックなどの過程を実習を通じて習得する。
授業計画 Syllabus	第1回：オリエンテーション 第2回：生体リズムと栄養 第3回：食事摂取基準 第4回：食事摂取基準と献立作成 1 第5回：食事摂取基準と献立作成 2 第6回：食事展開 第7回：妊娠期・授乳期の栄養 第8回：哺乳器具の取扱いと離乳食 第9回：幼児期期の栄養 第10回：高齢期の栄養 1 第11回：高齢期の栄養 2 第12回：運動と栄養 第13回：トレーニング期の栄養 第14回：運動時の水分補給と試合期の栄養 第15回：実習テスト
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート（生体リズムと献立作成および食事展開）20% ・提出物（実習毎の課題提出8回）30% ・実習態度（班での協力態度、学習態度）20% ・実習テスト 30% ・欠席、遅刻、提出期限を守らない等、時間を守らない場合は減点する。
履修上の注意 Requirements and policy	授業回数の2/3以上の出席がないと単位認定を行わない。20分以上の遅刻の場合は欠席とみなす。交通機関発行の延着証明がある場合この限りではない。遅刻3回で、欠席1回とみなす。
教科書 Textbook(s)	日本人の食事摂取基準[2010年版] 第一出版 ISBN978-4-8041-1208-4
参考書 Reference(s)	アスリートのための栄養・食事ガイド 監修：(財)日本体育協会スポーツ医・科学専門委員会 編著：小林修平 第一出版 ISBN4-8041-0955-2
備考 Remarks	学校行事等により、順序が変更する場合がある。

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学実習						
担当教員	大橋 陽子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	ヒトの一生において栄養素の摂取は、生命の維持ばかりでなく、成長・発育や生命活動のために不可欠であるが、その対応は同質ではなく、ライフスタイル、ライフステージ別に適正な栄養教育が必要である。そこで、乳児期・幼児期・学童期・思春期・母性(妊娠期・授乳期)・高齢期の各期および運動・スポーツ時における栄養アセスメント、計画、実施、モニタリング、評価、フィードバックなどの過程を実習を通じて習得する。
授業計画 Syllabus	第1回：オリエンテーション 第2回：生体リズムと栄養 第3回：食事摂取基準 第4回：食事摂取基準と献立作成 1 第5回：食事摂取基準と献立作成 2 第6回：食事展開 第7回：妊娠期・授乳期の栄養 第8回：哺乳器具の取扱いと離乳食 第9回：幼児期期の栄養 第10回：高齢期の栄養 1 第11回：高齢期の栄養 2 第12回：運動と栄養 第13回：トレーニング期の栄養 第14回：運動時の水分補給と試合期の栄養 第15回：実習テスト
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	<ul style="list-style-type: none"> ・レポート（生体リズムと献立作成および食事展開）20% ・提出物（実習毎の課題提出8回）30% ・実習態度（班での協力態度、学習態度）20% ・実習テスト 30% ・欠席、遅刻、提出期限を守らない等、時間を守らない場合は減点する。
履修上の注意 Requirements and policy	授業回数の2/3以上の出席がないと単位認定を行わない。20分以上の遅刻の場合は欠席とみなす。交通機関発行の延着証明がある場合この限りではない。遅刻3回で、欠席1回とみなす。
教科書 Textbook(s)	日本人の食事摂取基準[2010年版] 第一出版 ISBN978-4-8041-1208-4
参考書 Reference(s)	アスリートのための栄養・食事ガイド 監修：(財)日本体育協会スポーツ医・科学専門委員会 編著：小林修平 第一出版 ISBN4-8041-0955-2
備考 Remarks	学校行事等により、順序が変更する場合がある。

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	解剖生理学						
担当教員	太田 久彦						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>正常な人間の身体の構造と機能を学ぶ。 栄養と健康を考えるには、まず人間のからだのしくみについて理解することが重要である。正常な人間の身体の構造と機能を細胞レベルから組織・器官レベルまで系統的に学ぶ。循環器系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、内分泌系、生殖器系、神経系、感覚器系、運動器（筋骨格）系及び免疫と生体防御などについて詳しく理解する</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：人体の構造 ・人体の構成（細胞、組織、器官、細胞内小器官、生体膜）</p> <p>第2回：個体の調節機構と恒常性（ホメオスタシス） ・情報伝達の機序、恒常性</p> <p>第3回：消化器系（1） ・消化器系の構造と機能</p> <p>第4回：消化器系（2） ・消化器系の付属器の構造と機能</p> <p>第5回：循環器系（1） ・循環器系の構造と機能</p> <p>第6回：循環器系（2） ・血管及び血圧の構造と機能</p> <p>第7回：腎尿路系 ・腎尿路系の構造と機能 ・体液（量）の調節、酸塩基平衡</p> <p>第8回：内分泌系 ・内分泌器官の構造と機能 ・ホルモンの作用、作用機序、分泌調節</p> <p>第9回：神経系 ・神経系の構造と機能及び特性 ・体性神経及び自律神経</p> <p>第10回：感覚器系 ・感覚器の構造と機能 ・体性感覚（皮膚感覚と深部感覚） ・特殊感覚（視覚、聴覚、平衡覚、味覚、嗅覚など）</p> <p>第11回：呼吸器系 ・呼吸器系の構造と機能</p> <p>第12回：血液・リンパ系 ・血液の成分（血球、血漿たんぱく質） ・血液・リンパ系の機能 ・止血、凝固、線溶</p> <p>第13回：運動器系（筋骨格系）及び生殖器系 ・筋骨格系の構造と機能 ・生殖器の構造と機能、性周期と排卵</p> <p>第14回：免疫と生体防御 ・体液性免疫と細胞性免疫 ・アレルギー</p> <p>第15回：まとめと試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業態度10%、レポート20%、期末テスト70%

履修上の注意 Requirements and policy	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。
教科書 Textbook(s)	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I・II』 (全国栄養士養成施設協会編著、日本栄養士会監修、第一出版刊)
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	解剖生理学						
担当教員	太田 久彦						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜4	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>正常な人間の身体の構造と機能を学ぶ。 栄養と健康を考えるには、まず人間のからだのしくみについて理解することが重要である。正常な人間の身体の構造と機能を細胞レベルから組織・器官レベルまで系統的に学ぶ。循環器系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、内分泌系、生殖器系、神経系、感覚器系、運動器（筋骨格）系及び免疫と生体防御などについて詳しく理解する</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：人体の構造 ・人体の構成（細胞、組織、器官、細胞内小器官、生体膜）</p> <p>第2回：個体の調節機構と恒常性（ホメオスタシス） ・情報伝達の機序、恒常性</p> <p>第3回：消化器系（1） ・消化器系の構造と機能</p> <p>第4回：消化器系（2） ・消化器系の付属器の構造と機能</p> <p>第5回：循環器系（1） ・循環器系の構造と機能</p> <p>第6回：循環器系（2） ・血管及び血圧の構造と機能</p> <p>第7回：腎尿路系 ・腎尿路系の構造と機能 ・体液（量）の調節、酸塩基平衡</p> <p>第8回：内分泌系 ・内分泌器官の構造と機能 ・ホルモンの作用、作用機序、分泌調節</p> <p>第9回：神経系 ・神経系の構造と機能及び特性 ・体性神経及び自律神経</p> <p>第10回：感覚器系 ・感覚器の構造と機能 ・体性感覚（皮膚感覚と深部感覚） ・特殊感覚（視覚、聴覚、平衡覚、味覚、嗅覚など）</p> <p>第11回：呼吸器系 ・呼吸器系の構造と機能</p> <p>第12回：血液・リンパ系 ・血液の成分（血球、血漿たんぱく質） ・血液・リンパ系の機能 ・止血、凝固、線溶</p> <p>第13回：運動器系（筋骨格系）及び生殖器系 ・筋骨格系の構造と機能 ・生殖器の構造と機能、性周期と排卵</p> <p>第14回：免疫と生体防御 ・体液性免疫と細胞性免疫 ・アレルギー</p> <p>第15回：まとめと試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業態度10%、レポート20%、期末テスト70%

履修上の注意 Requirements and policy	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。
教科書 Textbook(s)	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I・II』 (全国栄養士養成施設協会編著、日本栄養士会監修、第一出版刊)
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	解剖生理学実験						
担当教員	太田 久彦						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜3~4	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	解剖生理学を学んだ後、理解をより深めるために実験を行なう。組織標本の顕微鏡観察やAV機器の利用によって人体の構造を理解する。身体計測から始まって血液や尿成分の分析、循環機能の計測や感覚器試験によって人体の生理と機能を理解する。
授業計画 Syllabus	第1回 細胞・組織・器官： 神経細胞、肝臓、空腸 第2回 消化器系（1）： 耳下腺、顎下腺、食道、胃 第3回 消化器系（2）： 十二指腸、空腸、結腸 第4回 消化器系（3）： 肝臓、胆嚢、膵臓 第5回 呼吸器系： 肺、気管支 第6回 循環器系： 心臓、大動脈 第7回 血液・免疫系： 骨髄、血液、リンパ節 第8回 泌尿器系： 腎臓、膀胱、尿管 / 尿検査 第9回 内分泌系： 下垂体、甲状腺、上皮小体、副腎 第10回 生殖器系（1）： 精巣、精巣上体 第11回 生殖器系（2）： 卵巣、卵管、子宮、乳腺 第12回 筋・骨格系： 骨、軟骨、横紋筋、平滑筋、心筋 第13回 中枢神経系： 大脳、小脳、脊髄 / ストレス検査 第14回 感覚器系（1）： 眼球/嗅覚検査 第15回 感覚器系（2）： 味蕾、皮膚 / 味覚検査
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	平常点30%、実習テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	私語厳禁 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定は行なわない。 20分以上の遅刻は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合は遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	解剖生理学実験						
担当教員	太田 久彦						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	解剖生理学を学んだ後、理解をより深めるために実験を行なう。組織標本の顕微鏡観察やAV機器の利用によって人体の構造を理解する。身体計測から始まって血液や尿成分の分析、循環機能の計測や感覚器試験によって人体の生理と機能を理解する。
授業計画 Syllabus	第1回 細胞・組織・器官： 神経細胞、肝臓、空腸 第2回 消化器系（1）： 耳下腺、顎下腺、食道、胃 第3回 消化器系（2）： 十二指腸、空腸、結腸 第4回 消化器系（3）： 肝臓、胆嚢、膵臓 第5回 呼吸器系： 肺、気管支 第6回 循環器系： 心臓、大動脈 第7回 血液・免疫系： 骨髄、血液、リンパ節 第8回 泌尿器系： 腎臓、膀胱、尿管 / 尿検査 第9回 内分泌系： 下垂体、甲状腺、上皮小体、副腎 第10回 生殖器系（1）： 精巣、精巣上体 第11回 生殖器系（2）： 卵巣、卵管、子宮、乳腺 第12回 筋・骨格系： 骨、軟骨、横紋筋、平滑筋、心筋 第13回 中枢神経系： 大脳、小脳、脊髄 / ストレス検査 第14回 感覚器系（1）： 眼球/嗅覚検査 第15回 感覚器系（2）： 味蕾、皮膚 / 味覚検査
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	平常点30%、実習テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	私語厳禁 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定は行なわない。 20分以上の遅刻は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合は遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理実習Ⅰ／阿部 としよ・角 孝之						
担当教員	阿部 としよ・角 孝之						
学期	前期／1st semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	これまでに修得した知識・技能を統合し、臨地・校外実習につなげる実践的学修を行う。特に厨房実習における衛生管理については科学的な根拠に基づいて基礎基本を厳密に教授する。またPCによる給食経営管理についても実践的に学ぶ。						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバスについて グループ役割と献立検討 特定給食施設の現状</p> <p>第2回 献立検討 試作準備 経営管理実習</p> <p>第3回 試作 検討協議 経営管理実習</p> <p>第4回 再試作 検討協議 経営管理実習</p> <p>第5回 献立最終会議 経営管理実習</p> <p>第6回 事前実務 経営管理実習</p> <p>第7回 大量調理実習 事前、事後実務 経営管理実習</p> <p>第8回 大量調理実習 事後実務 経営管理実習総括</p> <p>第9回 献立検討 試作準備 経営管理実習</p> <p>第10回 試作 検討協議 経営管理実習</p> <p>第11回 再試作 検討協議 経営管理実習</p> <p>第12回 献立最終会議 経営管理実習</p> <p>第13回 事前実務 経営管理実習</p> <p>第14回 大量調理実習 事前、事後実務 経営管理実習</p> <p>第15回 大量調理実習 事後実務 経営管理実習総括</p>						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	実習						
評価方法 Evaluation	レポート(帳票)30%、プレゼンテーション・実習態度50%、出席状況等20%により総合的に評価する。						
履修上の注意 Requirements and policy	健康の自己管理を十分行うこと。管理栄養士を目指す学生として指導者の指示を素直に聞く態度を基本的に身につけること。またグループワークに必要な協調性、責任感、困難に負けない心、リーダーシップ等を身につける。						
教科書 Textbook(s)	プリントを配布する。						

参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理実習Ⅰ／阿部 としよ・角 孝之						
担当教員	阿部 としよ・角 孝之						
学期	前期／1st semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	これまでに修得した知識・技能を統合し、臨地・校外実習につなげる実践的学修を行う。特に厨房実習における衛生管理については科学的な根拠に基づいて基礎基本を厳密に教授する。またPCによる給食経営管理についても実践的に学ぶ。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバスについて グループ役割と献立検討 特定給食施設の現状</p> <p>第2回 献立検討 試作準備 経営管理実習</p> <p>第3回 試作 検討協議 経営管理実習</p> <p>第4回 再試作 検討協議 経営管理実習</p> <p>第5回 献立最終会議 経営管理実習</p> <p>第6回 事前実務 経営管理実習</p> <p>第7回 大量調理実習 事前、事後実務 経営管理実習</p> <p>第8回 大量調理実習 事後実務 経営管理実習総括</p> <p>第9回 献立検討 試作準備 経営管理実習</p> <p>第10回 試作 検討協議 経営管理実習</p> <p>第11回 再試作 検討協議 経営管理実習</p> <p>第12回 献立最終会議 経営管理実習</p> <p>第13回 事前実務 経営管理実習</p> <p>第14回 大量調理実習 事前、事後実務 経営管理実習</p> <p>第15回 大量調理実習 事後実務 経営管理実習総括</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	レポート(帳票)30%、プレゼンテーション・実習態度50%、出席状況等20%により総合的に評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	健康の自己管理を十分行うこと。管理栄養士を目指す学生として指導者の指示を素直に聞く態度を基本的に身につけること。またグループワークに必要な協調性、責任感、困難に負けない心、リーダーシップ等を身につける。
教科書 Textbook(s)	プリントを配布する。

参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理実習II／阿部 としよ						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	給食経営管理実習Iで修得した知識に加え食の安全や給食経営上の危機管理についての知識や技術を学びリスクマネジメント能力を身につける。また災害時だけでなく非常時を大きくとらえ行事食、郷土食や選択食などの献立・調理・サービス等についても実習する。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバス・授業マナーその他について</p> <p>第2回 給食経営管理 事前・事後実務 1</p> <p>第3回 給食経営管理 事前・事後実務 2</p> <p>第4回 給食経営管理 事前・事後実務のまとめ</p> <p>第5回 行事食の研究 1</p> <p>第6回 行事食の研究 2</p> <p>第7回 行事食の研究 3</p> <p>第8回 行事食献立の調理実習</p> <p>第9回 行事食と給食経営管理のまとめ</p> <p>第10回 非常時における給食マネジメント 1</p> <p>第11回 非常時における給食マネジメント 2</p> <p>第12回 非常時における給食マネジメント 3</p> <p>第13回 カセットコンロを使用した非常時調理 1</p> <p>第14回 カセットコンロを使用した非常時調理 2</p> <p>第15回 プレゼンテーション（個別発表） 『非日常時の献立研究と管理栄養士のマネジメント能力について』</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	平常点20% 厨房実習点40%（遅刻、欠席した場合は減点） プレゼンテーション・提出物40%
履修上の注意 Requirements and policy	健康の自己管理を十分行う。自己を律しつつ人とのコミュニケーション能力に磨きをかける努力をすること。
教科書 Textbook(s)	プリントを配布します。

参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理実習II／福家 芳江						
担当教員	福家 芳江						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	給食経営管理実習Iで修得した知識に加え食の安全や給食経営上の危機管理についての知識や技術を学びリスクマネジメント能力を身につける。また災害時だけでなく非常時を大きくとらえ行事食、郷土食や選択食などの献立・調理・サービス等についても実習する。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバス・授業マナーその他について</p> <p>第2回 給食経営管理 事前・事後実務 1</p> <p>第3回 給食経営管理 事前・事後実務 2</p> <p>第4回 給食経営管理 事前・事後実務のまとめ</p> <p>第5回 行事食の研究 1</p> <p>第6回 行事食の研究 2</p> <p>第7回 行事食の研究 3</p> <p>第8回 行事食献立の調理実習</p> <p>第9回 行事食と給食経営管理のまとめ</p> <p>第10回 非常時における給食マネジメント 1</p> <p>第11回 非常時における給食マネジメント 2</p> <p>第12回 非常時における給食マネジメント 3</p> <p>第13回 カセットコンロを使用した非常時調理 1</p> <p>第14回 カセットコンロを使用した非常時調理 2</p> <p>第15回 プレゼンテーション（個別発表） 『非日常時の献立研究と管理栄養士のマネジメント能力について』</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	平常点20% 厨房実習点40%（遅刻、欠席した場合は減点） プレゼンテーション・提出物40%
履修上の注意 Requirements and policy	健康の自己管理を十分行う。自己を律しつつ人とのコミュニケーション能力に磨きをかける努力をすること。
教科書 Textbook(s)	プリントを配布します。

参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理論						
担当教員	阿部 としよ						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>特定給食施設における給食経営管理について学修する 特定給食施設における管理栄養士にもとめられる給食経営管理や「人・カネ・物」など関連資源をふまえた総合的マネジメント能力を養いマーケティングの基礎についても学ぶ。またHACCPシステムに基づく衛生管理は特に重要で、実践につながる内容を視聴覚機器や本学給食経営管理実習室の施設設備も活用して学ぶ。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバス・授業マナーについて 管理栄養士国家試験情報</p> <p>第2回 集団給食の概要、関係法規</p> <p>第3回 マネジメントサイクル、栄養管理</p> <p>第4回 栄養管理</p> <p>第5回 献立計画</p> <p>第6回 食品管理</p> <p>第7回 生産管理 ゲストスピーカー</p> <p>第8回 衛生管理</p> <p>第9回 衛生管理</p> <p>第10回 施設管理</p> <p>第11回 施設管理 作業管理</p> <p>第12回 作業管理</p> <p>第13回 経営管理</p> <p>第14回 経営管理</p> <p>第15回 試験 管理栄養士国家試験について</p>						
参照URL Reference URL(s)							

授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験50%、レポート・プレゼンテーション30%、授業態度等20%。
履修上の注意 Requirements and policy	出席を重視する。私語厳禁。大学生としての基本的なマナー・モラルを実践してください。
教科書 Textbook(s)	必ず購入して下さい 給食経営管理（最新版） 八倉巻和子編著（医歯薬出版）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理論						
担当教員	阿部 としよ						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	金曜1	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>特定給食施設における給食経営管理について学修する 特定給食施設における管理栄養士にもとめられる給食経営管理や「人・カネ・物」など関連資源をふまえた総合的マネジメント能力を養いマーケティングの基礎についても学ぶ。またHACCPシステムに基づく衛生管理は特に重要で、実践につながる内容を視聴覚機器や本学給食経営管理実習室の施設設備も活用して学ぶ。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバス・授業マナーについて 管理栄養士国家試験情報</p> <p>第2回 集団給食の概要、関係法規</p> <p>第3回 マネジメントサイクル、栄養管理</p> <p>第4回 栄養管理</p> <p>第5回 献立計画</p> <p>第6回 食品管理</p> <p>第7回 生産管理 ゲストスピーカー</p> <p>第8回 衛生管理</p> <p>第9回 衛生管理</p> <p>第10回 施設管理</p> <p>第11回 施設管理 作業管理</p> <p>第12回 作業管理</p> <p>第13回 経営管理</p> <p>第14回 経営管理</p> <p>第15回 試験 管理栄養士国家試験について</p>						
参照URL Reference URL(s)							

授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験50%、レポート・プレゼンテーション30%、授業態度等20%。
履修上の注意 Requirements and policy	出席を重視する。私語厳禁。大学生としての基本的なマナー・モラルを実践してください。
教科書 Textbook(s)	必ず購入して下さい 給食経営管理（最新版） 八倉巻和子編著（医歯薬出版）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営計画実習						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	給食経営管理実習や校外実習につなげる基礎的学修を行う。 給食経営管理の根幹をなすHACCPシステムを踏まえて、大量調理に特化したクックサーブ、真空調理、スチームコンベクションオープン・プラスチックラーなどを駆使した新調理システム、衛生管理、施設・設備管理、生産管理等の基礎について講義・実習を交えて学修する。またパーソナルコンピュータによる献立作成の基礎的実習も行う。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバスについて 献立作成について 1</p> <p>第2回 献立作成について 2 提出献立の検証 1</p> <p>第3回 献立作成について 3 提出献立の検証 2</p> <p>第4回 提出献立の検証総括</p> <p>第5回 厨房における衛生管理と実習 1</p> <p>第6回 献立作成実習 1</p> <p>第7回 炊飯、だし汁調整 真空包装実習 2</p> <p>第8回 献立作成実習 2</p> <p>第9回 芋類の下処理・加熱調理、スープ調整 真空包装実習 3</p> <p>第10回 献立作成実習 3</p> <p>第11回 厨房実習の総括と班発表</p> <p>第12回 品目献立からセットメニュー調整</p> <p>第13回 献立作成からPCによる栄養価計算、価格計算</p> <p>第14回 PCによる栄養価計算、価格計算と品目別レシピ表作成</p> <p>第15回 作業工程表の作成と模擬ミーティング</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	平常点20% 厨房実習点30%（遅刻、欠席した場合は減点）、プレゼンテーション・提出物50%
履修上の注意 Requirements and policy	厨房実習時においては 健康管理につとめ グループワークに支障のないよう十分気をつけること。特に厨房内では指導者の許可なく勝手な行動は慎む。私語厳禁。 本実習での単位取得は3年次の校外実習履修資格要件となっている。
教科書 Textbook(s)	プリントを配布する。

参考書 Reference(s)	「調理ベーシックデータ」 (女子栄養大学出版部)
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営計画実習						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	給食経営管理実習や校外実習につなげる基礎的学修を行う。 給食経営管理の根幹をなすHACCPシステムを踏まえて、大量調理に特化したクックサーブ、真空調理、スチームコンベクションオープン・プラスチックラーなどを駆使した新調理システム、衛生管理、施設・設備管理、生産管理等の基礎について講義・実習を交えて学修する。またパーソナルコンピュータによる献立作成の基礎的実習も行う。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバスについて 献立作成について 1</p> <p>第2回 献立作成について 2 提出献立の検証 1</p> <p>第3回 献立作成について 3 提出献立の検証 2</p> <p>第4回 提出献立の検証総括</p> <p>第5回 厨房における衛生管理と実習 1</p> <p>第6回 献立作成実習 1</p> <p>第7回 炊飯、だし汁調整 真空包装実習 2</p> <p>第8回 献立作成実習 2</p> <p>第9回 芋類の下処理・加熱調理、スープ調整 真空包装実習 3</p> <p>第10回 献立作成実習 3</p> <p>第11回 厨房実習の総括と班発表</p> <p>第12回 品目献立からセットメニュー調整</p> <p>第13回 献立作成からPCによる栄養価計算、価格計算</p> <p>第14回 PCによる栄養価計算、価格計算と品目別レシピ表作成</p> <p>第15回 作業工程表の作成と模擬ミーティング</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	平常点20% 厨房実習点30%（遅刻、欠席した場合は減点）、プレゼンテーション・提出物50%
履修上の注意 Requirements and policy	厨房実習時においては 健康管理につとめ グループワークに支障のないよう十分気をつけること。特に厨房内では指導者の許可なく勝手な行動は慎む。私語厳禁。 本実習での単位取得は3年次の校外実習履修資格要件となっている。
教科書 Textbook(s)	プリントを配布する。

参考書 Reference(s)	「調理ベーシックデータ」 (女子栄養大学出版部)
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営計画論						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜4	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	産業、医療、福祉、教育など種々の特定給食施設の特質や使命について学ぶ。またこれらにおける関係法規、栄養基準、給食経営管理、食事計画、栄養教育等、栄養士・管理栄養士の基本的な実務業務を学ぶ。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバスと授業マナー・モラルについて</p> <p>第2回 会社・事業所給食</p> <p>第3回 学校給食</p> <p>第4回 学校給食</p> <p>第5回 病院給食</p> <p>第6回 病院給食</p> <p>第7回 小試験 病院給食</p> <p>第8回 高齢者福祉施設給食</p> <p>第9回 高齢者福祉施設給食</p> <p>第10回 児童福祉施設給食</p> <p>第11回 児童福祉施設給食</p> <p>第12回 プレゼンテーション1「特定給食施設の委託化と栄養士業務の将来展望」</p> <p>第13回 プレゼンテーション2「特定給食施設の委託化と栄養士業務の将来展望」</p> <p>第14回 自衛隊給食 2010年度食事摂取基準の活用</p> <p>第15回 試験 管理栄養士国家試験について</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	平常点30% プレゼンテーション・提出物30% 期末テスト40%
履修上の注意 Requirements and policy	出席を重視する。私語厳禁。大学生としての基本的なマナー・モラルを実践してください。
教科書 Textbook(s)	給食経営管理論で使用した下記の書を使用します。 給食経営管理（最新版） 八倉巻和子編著（医歯薬出版） 新規購入は不要

参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営計画論						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	産業、医療、福祉、教育など種々の特定給食施設の特質や使命について学ぶ。またこれらにおける関係法規、栄養基準、給食経営管理、食事計画、栄養教育等、栄養士・管理栄養士の基本的な実務業務を学ぶ。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバスと授業マナー・モラルについて</p> <p>第2回 会社・事業所給食</p> <p>第3回 学校給食</p> <p>第4回 学校給食</p> <p>第5回 病院給食</p> <p>第6回 病院給食</p> <p>第7回 小試験 病院給食</p> <p>第8回 高齢者福祉施設給食</p> <p>第9回 高齢者福祉施設給食</p> <p>第10回 児童福祉施設給食</p> <p>第11回 児童福祉施設給食</p> <p>第12回 プレゼンテーション1「特定給食施設の委託化と栄養士業務の将来展望」</p> <p>第13回 プレゼンテーション2「特定給食施設の委託化と栄養士業務の将来展望」</p> <p>第14回 自衛隊給食 2010年度食事摂取基準の活用</p> <p>第15回 試験 管理栄養士国家試験について</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	平常点30% プレゼンテーション・提出物30% 期末テスト40%
履修上の注意 Requirements and policy	出席を重視する。私語厳禁。大学生としての基本的なマナー・モラルを実践してください。
教科書 Textbook(s)	給食経営管理論で使用した下記の書を使用します。 給食経営管理（最新版） 八倉巻和子編著（医歯薬出版） 新規購入は不要

参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	基礎栄養学						
担当教員	竹中 康之						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1	配当学年	2	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>テーマ：栄養成分の代謝を理解する。</p> <p>栄養とは何か、その意義について理解する。さらに、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学び、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義について理解することを目標とする。そのために、人間の個体レベルでの栄養現象を、摂取した食品の栄養成分が生体の構成成分としての栄養素へ代謝変換され、さらに臓器間の連携によって体内で栄養素相互の変換が行われるという、一連の栄養代謝の全体像として捉える。</p> <p>具体的には、①栄養の概念、②消化・吸収と栄養素の体内動態、③5大栄養素（糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、無機質）の栄養、④エネルギー代謝、を講義の内容とする。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回：栄養の概念 第2回：摂食行動 第3回：消化・吸収と栄養素の体内動態 第4回：糖質の栄養 第5回：糖質の栄養 第6回：脂質の栄養 第7回：脂質の栄養 第8回：タンパク質の栄養 第9回：タンパク質の栄養 第10回：ビタミンの栄養 第11回：ビタミンの栄養 第12回：無機質の栄養 第13回：水・電解質の代謝 第14回：エネルギー代謝 第15回：遺伝子発現と栄養、試験</p>						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	試験（小テスト、試験）により評価する。						
履修上の注意 Requirements and policy	授業内容をしっかりと理解したうえで、キーワードを確実に暗記すること。出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。						
教科書 Textbook(s)	サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第一出版） 上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著 ISBN: 978-4-8041-1231-2						
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	基礎栄養学						
担当教員	竹中 康之						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜3	配当学年	2	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>テーマ：栄養成分の代謝を理解する。</p> <p>栄養とは何か、その意義について理解する。さらに、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学び、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義について理解することを目標とする。そのために、人間の個体レベルでの栄養現象を、摂取した食品の栄養成分が生体の構成成分としての栄養素へ代謝変換され、さらに臓器間の連携によって体内で栄養素相互の変換が行われるという、一連の栄養代謝の全体像として捉える。</p> <p>具体的には、①栄養の概念、②消化・吸収と栄養素の体内動態、③5大栄養素（糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、無機質）の栄養、④エネルギー代謝、を講義の内容とする。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回：栄養の概念 第2回：摂食行動 第3回：消化・吸収と栄養素の体内動態 第4回：糖質の栄養 第5回：糖質の栄養 第6回：脂質の栄養 第7回：脂質の栄養 第8回：タンパク質の栄養 第9回：タンパク質の栄養 第10回：ビタミンの栄養 第11回：ビタミンの栄養 第12回：無機質の栄養 第13回：水・電解質の代謝 第14回：エネルギー代謝 第15回：遺伝子発現と栄養、試験</p>						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	試験（小テスト、試験）により評価する。						
履修上の注意 Requirements and policy	授業内容をしっかりと理解したうえで、キーワードを確実に暗記すること。出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。						
教科書 Textbook(s)	サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第一出版） 上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著 ISBN: 978-4-8041-1231-2						
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	基礎栄養学実験						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期隔週B	曜日・時限	月曜3~5	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>食品学実験で習得した実験技術を基盤に、生化学実験との連携のもと、生体成分などを実際に取り扱うことにより、実験を通じて基礎栄養学で得た知識をより深く理解することを目的とする。</p> <p>基礎栄養学で取り扱う、栄養素の消化・吸収、体内動態や代謝に対する深い理解を目指して、①栄養素の酵素消化実験、②生体成分に含まれる、糖質・脂質・タンパク質などの定量および分析、③エネルギー消費測定、を実験内容とする。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製）</p> <p>第2回 でんぷん、脂肪、タンパク質のin vitro消化実験 糖質実験Ⅰ（でんぷん、食べるとどうなる？）</p> <p>第3回 糖質実験Ⅱ（グルコースは細胞の中でどう変わる？）</p> <p>第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量</p> <p>第5回 肝臓脂質の抽出と定量</p> <p>第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害）</p> <p>第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素）</p> <p>第8回 エネルギー代謝</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	<p>出席状況および平常点：30%</p> <p>レポート（課題・小テスト含む）：70%</p>
履修上の注意 Requirements and policy	<p>実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。</p> <p>出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。</p> <p>20分以上遅刻の場合は欠席とする。</p> <p>最終回のみ、135分で実験を行う。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5</p> <p>なお、適宜、プリントを配布する。</p>
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	基礎栄養学実験						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期隔週A	曜日・時限	月曜3～5	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>食品学実験で習得した実験技術を基盤に、生化学実験との連携のもと、生体成分などを実際に取り扱うことにより、実験を通じて基礎栄養学で得た知識をより深く理解することを目的とする。</p> <p>基礎栄養学で取り扱う、栄養素の消化・吸収、体内動態や代謝に対する深い理解を目指して、①栄養素の酵素消化実験、②生体成分に含まれる、糖質・脂質・タンパク質などの定量および分析、③エネルギー消費測定、を実験内容とする。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製）</p> <p>第2回 でんぷん、脂肪、タンパク質のin vitro消化実験 糖質実験Ⅰ（でんぷん、食べるとどうなる？）</p> <p>第3回 糖質実験Ⅱ（グルコースは細胞の中でどう変わる？）</p> <p>第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量</p> <p>第5回 肝臓脂質の抽出と定量</p> <p>第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害）</p> <p>第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素）</p> <p>第8回 エネルギー代謝</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	<p>出席状況および平常点：30%</p> <p>レポート（課題・小テスト含む）：70%</p>
履修上の注意 Requirements and policy	<p>実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。</p> <p>出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。</p> <p>20分以上遅刻の場合は欠席とする。</p> <p>最終回のみ、135分で実験を行う。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5</p> <p>なお、適宜、プリントを配布する。</p>
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	健康カウンセリング論						
担当教員	近池 操						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜3	配当学年	4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	医療現場でのチーム医療としてのカウンセリングの位置づけを理解する。 心理的ストレスの身体との関係について理解する。 様々なカウンセリング技法を学ぶ。 自分自身のストレスマネジメントやコミュニケーションスキルを向上させる。
授業計画 Syllabus	第1回 チーム医療について 第2回 ストレスと心理的葛藤について 第3回 ストレスと身体症状との関係 第4回 心の発達について 愛着の形成 第5回 心の発達について エリクソンの発達課題 第6回 傾聴技報 第7回 質問技報 第8回 アサーションとリフレーミング 第9回 認知療法 第10回 精神分析的アプローチ 第11回 自分を知るための心理テスト 第12回 おとぎ話や神話から学ぶ心理学 第13回 PTSDやグリーフワークについて 第14回 精神的な病気について 第15回 まとめ
参照URL Referance URL (s)	
授業方法 Class type	講義と実習
評価方法 Evaluation	出席30% 課題提出30% 期末レポート40%
履修上の注意 Requirements and policy	講義ではコミュニケーショントレーニングの実習や質問チェックリストなどを取り入れていきます。 学生の積極的な講義への参加を期待します。
教科書 Textbook (s)	特に指定しません。 プリントを配布します。
参考書 Reference (s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	健康・環境論						
担当教員	馬場 恒子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜4	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	結核の死亡率の急激な変化は抗結核剤の開発が最も大きな要因であるが、社会環境の変化も要因の1つである。更に、人間の健康も自然環境の影響を受けている。逆に人間が生活の豊かさと利便性をひたすら追求してきた結果、地球という生態系を大きく狂わしている。人間も地球という生態系の一員であるという観点から人間の健康を考える。 到達目標 ①人間も地球という生態系の一員であることを理解する。 ②環境汚染・破壊は人間が原因で起こっていて、自分が加害者であることを認識する。 ③環境及び生活習慣と健康の関わりを理解する。 ④日本での主要疾患の現状とその予防対策を知る。
授業計画 Syllabus	第1回 I 社会と健康 1. 健康の概念 2. 公衆衛生の概念 3. 歴史 第2回 II 環境と健康 A 生態系の中の人間生活 第3回 II 環境と健康 B 環境汚染 1. 大気汚染 第4回 II 環境と健康 B 環境汚染 2. 水質汚濁 第5回 II 環境と健康 C 地球規模の環境破壊 1. 地球温暖化 2. オゾン層破壊 第6回 II 環境と健康 C 地球規模の環境破壊 3. 酸性雨 4. 内分泌攪乱物質 第7回 II 環境と健康 D 環境衛生と健康 1. 大気環境 2. 上水道 第8回 II 環境と健康 D 環境衛生と健康 3. 下水道 4. 廃棄物処理 第9回 I、IIのまとめとテスト 第10回 III 生活習慣の現状と対策 1. 身体活動・運動 2. 喫煙行動 3. 飲酒行動 第11回 III 生活習慣の現状と対策 4. 休養・睡眠 5. ストレス 6. その他 第12回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 1. がん 第13回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 2. 循環器疾患 第14回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 3. その他 第15回 III、IVのまとめとテスト
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	100点満点の2回のテスト
履修上の注意 Requirements and policy	* 授業の始めと終わりの挨拶 * 授業中(初めの挨拶から終わりの挨拶まで)は私語厳禁 * 試験は主に記述式なので、授業中に理解するように努力をする
教科書 Textbook(s)	「社会と健康」と同じ教科書を使用するので必ず購入のこと。プリントも配布する。 社会・環境と健康 管理栄養士国家試験教科研究会 第一出版
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	健康・環境論						
担当教員	馬場 恒子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	結核の死亡率の急激な変化は抗結核剤の開発が最も大きな要因であるが、社会環境の変化も要因の1つである。更に、人間の健康も自然環境の影響を受けている。逆に人間が生活の豊かさと利便性をひたすら追求してきた結果、地球という生態系を大きく狂わしている。人間も地球という生態系の一員であるという観点から人間の健康を考える。 到達目標 ①人間も地球という生態系の一員であることを理解する。 ②環境汚染・破壊は人間が原因で起こっていて、自分が加害者であることを認識する。 ③環境及び生活習慣と健康の関わりを理解する。 ④日本での主要疾患の現状とその予防対策を知る。
授業計画 Syllabus	第1回 I 社会と健康 1. 健康の概念 2. 公衆衛生の概念 3. 歴史 第2回 II 環境と健康 A 生態系の中の人間生活 第3回 II 環境と健康 B 環境汚染 1. 大気汚染 第4回 II 環境と健康 B 環境汚染 2. 水質汚濁 第5回 II 環境と健康 C 地球規模の環境破壊 1. 地球温暖化 2. オゾン層破壊 第6回 II 環境と健康 C 地球規模の環境破壊 3. 酸性雨 4. 内分泌攪乱物質 第7回 II 環境と健康 D 環境衛生と健康 1. 大気環境 2. 上水道 第8回 II 環境と健康 D 環境衛生と健康 3. 下水道 4. 廃棄物処理 第9回 I、IIのまとめとテスト 第10回 III 生活習慣の現状と対策 1. 身体活動・運動 2. 喫煙行動 3. 飲酒行動 第11回 III 生活習慣の現状と対策 4. 休養・睡眠 5. ストレス 6. その他 第12回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 1. がん 第13回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 2. 循環器疾患 第14回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 3. その他 第15回 III、IVのまとめとテスト
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	100点満点の2回のテスト
履修上の注意 Requirements and policy	* 授業の始めと終わりの挨拶 * 授業中(初めの挨拶から終わりの挨拶まで)は私語厳禁 * 試験は主に記述式なので、授業中に理解するように努力をする
教科書 Textbook(s)	「社会と健康」と同じ教科書を使用するので必ず購入のこと。プリントも配布する。 社会・環境と健康 管理栄養士国家試験教科研究会 第一出版
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	健康行動科学						
担当教員	坂井 信之						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜5	配当学年	4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>管理栄養士として必要と思われる行動科学の知識 この授業では、人間が健康や高いQOLを維持するために必要だと考えられる行動科学の知識を習得する。具体的には、古典的条件づけなどの心理学の理論、行動変容に関する理論と実践、健康行動と性格との関連性などについて学ぶ。たとえば、肥満者の行動特性や食物嗜好・嫌悪の偏り、アルコール大量摂取などの行動科学的メカニズムについて学び、どのようにすればその行動を変容させることができるかということについて理解する。また医学や看護学などの関連領域と健康科学との関わり合いについても知識を深めることもこの授業の目的である。</p>
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康心理学と栄養改善 2. 健康心理学の基礎理論I（ヒトの発達） 3. 健康心理学の基礎理論II（学習理論） 4. 健康心理学の基礎理論III（認知理論） 5. 健康心理学の基礎理論IV（行動変容） 6. ストレスと健康 7. 健康とパーソナリティ 8. 健康行動と生活習慣の形成 9. 健康行動と疾病予防 10. 生活習慣病の予防と健康心理学 11. 心理アセスメント 12. 健康アセスメント 13. 健康カウンセリング 14. 食行動と健康 15. 日常生活への知識の応用
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	
評価方法 Evaluation	評価は最終レポートのみでつける。
履修上の注意 Requirements and policy	就活や国試勉強などのために欠席することは個別に認める場合があるので、遠慮なく相談すること。また、出席していても授業の妨げになる行為を行った場合、退席してもらう。
教科書 Textbook(s)	授業中に紹介します。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	校外実習						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	学外施設での実習を通じて授業の内容を再確認する 栄養士養成に必要な単位である「給食の運営」（1単位）に必要な知識、技術を給食現場における実践を通して習得する。実習施設で給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの給食サービス提供に関する基本的業務を体験する。授業で学んだ知識を現実のものとして再認識することができ、より深く学ぶ事の必要性を感じることでできる実習にする。
授業計画 Syllabus	事業所・自衛隊・社会福祉施設・病院において5日間の学外実習を行う。また校外実習課外科目の中で事前指導および反省会を行う。
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習（学外）
評価方法 Evaluation	実習施設の評価点、事前指導、事後指導および実習ノートの記録等の総合評価。
履修上の注意 Requirements and policy	校外実習課外科目（事前指導）を修得していること。（校外実習課外科目は、単位化されない。） 35～45時間の校外実習および校外実習課外科目の学修をもって1単位とする。
教科書 Textbook(s)	「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70415-8
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	校外実習課外科目						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	3	単位数	0.0

授業の目的、概要 Objectives and content	校外実習にあたり、授業で学んだ知識を再確認し、実践に結びつけられるように復習する。
授業計画 Syllabus	
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	出席点、小テスト、レポートおよび授業態度等の総合評価。 但し校外実習課外科目の成績は校外実習の成績の評価に含まれる。
履修上の注意 Requirements and policy	校外実習課外科目は、単位化されない。
教科書 Textbook(s)	
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆衛生実験／川上 佐知子・田中 あゆ子						
担当教員	川上 佐知子・田中 あゆ子						
学期	前期／1st semester	曜日・時限	金曜4～5	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>「社会と健康」で学んだ保健統計、疫学などを活用し、実践に必要な調査・分析・評価の演習、保健統計資料等の活用、参加型計画立案手法の演習を行う。</p> <p>「社会と健康」および「健康・環境論」で、社会・環境と健康の関係を学んだ後、実際に健康調査に行ったり、種々の保健統計資料や情報の利用方法を実習する。さらに1年次の実験科目で習得した基礎的な技術、機器の扱い方を基にして健康に直接影響する飲料水(上水)、下水、大気などの環境因子を分析する実験を行う。</p>
授業計画 Syllabus	<p><川上担当分></p> <p>第1回 I 空気環境試験 説明 実験計画 第2回～第4回 I 空気環境試験 A)騒音・照度 B)紫外線・温熱環境 C)ガス分析(燃焼・有機溶媒) 班ごとにローテーションしてA)B)C)の3種類の実験を行う。 第5回 I 空気環境試験 まとめ レポート作成 第6回 II 上水試験 A)総硬度 第7回 II 上水試験 B)残留塩素 第8回 III 下水試験 A)アンモニア性窒素 第9回 III 下水試験 B)界面活性剤 第10回 II、IIIのまとめ レポート作成</p> <p>川上担当分野 キーワード 騒音、照度、紫外線、一酸化炭素、シックハウス症候群、水の硬度、残留塩素、アンモニア性窒素、土壤汚染、界面活性剤、</p> <p><田中担当部分></p> <p>第1回 健康(QOL等)に関する調査・分析・評価(1) 第2回 健康(QOL等)に関する調査・分析・評価(2) 第3回 公衆衛生活動のための情報収集と活用 第4回 公衆衛生活動のための問題分析・目的分析 第5回 公衆衛生活動のための計画立案と事業評価</p> <p>田中担当分野 キーワード 疫学、保健統計、調査・分析・評価、情報収集と活用、参加型計画立案手法</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	
評価方法 Evaluation	<p>評価点配分は田中：川上＝35：65とする。</p> <p>出席2/3以上は絶対必要条件 レポート 実験態度(服装 持ち物も含む)</p>
履修上の注意 Requirements and policy	遅刻、早退、忘れ物、服装なども出席日数から減じる(1/3欠席扱い)ので注意すること。
教科書 Textbook(s)	環境衛生実験 蔵楽正邦 他 建ぱく社
参考書 Reference(s)	

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆衛生実験／川上 佐知子・田中 あゆ子						
担当教員	川上 佐知子・田中 あゆ子						
学期	前期／1st semester	曜日・時限	水曜3～4	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>「社会と健康」で学んだ保健統計、疫学などを活用し、実践に必要な調査・分析・評価の演習、保健統計資料等の活用、参加型計画立案手法の演習を行う。</p> <p>「社会と健康」および「健康・環境論」で、社会・環境と健康の関係を学んだ後、実際に健康調査に行ったり、種々の保健統計資料や情報の利用方法を実習する。さらに1年次の実験科目で習得した基礎的な技術、機器の扱い方を基にして健康に直接影響する飲料水(上水)、下水、大気などの環境因子を分析する実験を行う。</p>
授業計画 Syllabus	<p><川上担当分></p> <p>第1回 I 空気環境試験 説明 実験計画 第2回～第4回 I 空気環境試験 A)騒音・照度 B)紫外線・温熱環境 C)ガス分析(燃焼・有機溶媒) 班ごとにローテーションしてA)B)C)の3種類の実験を行う。</p> <p>第5回 I 空気環境試験 まとめ レポート作成 第6回 II 上水試験 A)総硬度 第7回 II 上水試験 B)残留塩素 第8回 III 下水試験 A)アンモニア性窒素 第9回 III 下水試験 B)界面活性剤 第10回 II、IIIのまとめ レポート作成</p> <p>川上担当分野 キーワード 騒音、照度、紫外線、一酸化炭素、シックハウス症候群、水の硬度、残留塩素、アンモニア性窒素、土壤汚染、界面活性剤、</p> <p><田中担当部分></p> <p>第1回 健康(QOL等)に関する調査・分析・評価(1) 第2回 健康(QOL等)に関する調査・分析・評価(2) 第3回 公衆衛生活動のための情報収集と活用 第4回 公衆衛生活動のための問題分析・目的分析 第5回 公衆衛生活動のための計画立案と事業評価</p> <p>田中担当分野 キーワード 疫学、保健統計、調査・分析・評価、情報収集と活用、参加型計画立案手法</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	
評価方法 Evaluation	<p>評価点配分は田中：川上＝35：65とする。</p> <p>出席2/3以上は絶対必要条件 レポート 実験態度(服装 持ち物も含む)</p>
履修上の注意 Requirements and policy	遅刻、早退、忘れ物、服装なども出席日数から減じる(1/3欠席扱い)ので注意すること。
教科書 Textbook(s)	環境衛生実験 蔵楽正邦 他 建ぱく社
参考書 Reference(s)	

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学Ⅰ						
担当教員	千歳 万里						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養指導をすることが大切である。そのため、地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。公衆栄養学Ⅰでは、まず公衆栄養の概念を学び、国民の健康・栄養問題についての知識を深める。そして国民栄養の現状と課題、わが国の食料需給・食料政策、公衆栄養行政と施策、諸外国の栄養状況と施策等について学ぶ。
授業計画 Syllabus	第1回 公衆栄養学の総論 第2回 公衆栄養の概念（1） 第3回 公衆栄養の概念（2） 第4回 健康・栄養問題の現状と課題（1） 第5回 健康・栄養問題の現状と課題（2） 第6回 健康・栄養問題の現状と課題（3） 第7回 健康・栄養問題の現状と課題（4） 第8回 中間テストおよび栄養政策（1） 第8回 栄養政策（2） 第9回 栄養政策（3） 第10回 栄養政策（4） 第11回 栄養政策（5） 第12回 栄養政策（6） 第13回 栄養政策（7） 第14回 栄養政策（8） 第15回 試験及び公衆栄養学Ⅰのまとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義、ディスカッション
評価方法 Evaluation	平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%
履修上の注意 Requirements and policy	出席を重視する。私語厳禁。
教科書 Textbook(s)	ウエルネス 公衆栄養学、（発行所）医歯薬出版株式会社 （発行年）2010年3月10日
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学Ⅰ						
担当教員	千歳 万里						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養指導をすることが大切である。そのため、地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。公衆栄養学Ⅰでは、まず公衆栄養の概念を学び、国民の健康・栄養問題についての知識を深める。そして国民栄養の現状と課題、わが国の食料需給・食料政策、公衆栄養行政と施策、諸外国の栄養状況と施策等について学ぶ。
授業計画 Syllabus	第1回 公衆栄養学の総論 第2回 公衆栄養の概念（1） 第3回 公衆栄養の概念（2） 第4回 健康・栄養問題の現状と課題（1） 第5回 健康・栄養問題の現状と課題（2） 第6回 健康・栄養問題の現状と課題（3） 第7回 健康・栄養問題の現状と課題（4） 第8回 中間テストおよび栄養政策（1） 第8回 栄養政策（2） 第9回 栄養政策（3） 第10回 栄養政策（4） 第11回 栄養政策（5） 第12回 栄養政策（6） 第13回 栄養政策（7） 第14回 栄養政策（8） 第15回 試験及び公衆栄養学Ⅰのまとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義、ディスカッション
評価方法 Evaluation	平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%
履修上の注意 Requirements and policy	出席を重視する。私語厳禁。
教科書 Textbook(s)	ウエルネス 公衆栄養学、（発行所）医歯薬出版株式会社 （発行年）2010年3月10日
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学II						
担当教員	千歳 万里						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	地域・職域などの集団の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、人々に適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントの理論と方法を習得する
授業計画 Syllabus	第1回 栄養疫学（1） 第2回 栄養疫学（2） 第3回 栄養疫学（3） 第4回 栄養疫学（4） 第5回 公衆栄養マネジメント（1） 第7回 公衆栄養マネジメント（2）公衆栄養アセスメント 第8回 公衆栄養マネジメント（3）公衆栄養プログラムの目標設定 第9回 公衆栄養マネジメント（4）公衆栄養プログラムの計画・実施 第10回 公衆栄養マネジメント（5）公衆栄養プログラムの評価 第11回 公衆栄養プログラムの展開（1） 第12回 公衆栄養プログラムの展開（2） 第13回 公衆栄養プログラムの実施（3） 第14回 公衆栄養プログラムの実施（4） 第15回 公衆栄養学のまとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義、グループディスカッション
評価方法 Evaluation	平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%
履修上の注意 Requirements and policy	①出席を重視する ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） ②私語厳禁 ③携帯電話は電源をきり、机上に置かないこと
教科書 Textbook(s)	管理栄養士受験講座 公衆栄養学（第一出版）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学II						
担当教員	千歳 万里						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	地域・職域などの集団の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、人々に適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントの理論と方法を習得する
授業計画 Syllabus	第1回 栄養疫学（1） 第2回 栄養疫学（2） 第3回 栄養疫学（3） 第4回 栄養疫学（4） 第5回 公衆栄養マネジメント（1） 第7回 公衆栄養マネジメント（2）公衆栄養アセスメント 第8回 公衆栄養マネジメント（3）公衆栄養プログラムの目標設定 第9回 公衆栄養マネジメント（4）公衆栄養プログラムの計画・実施 第10回 公衆栄養マネジメント（5）公衆栄養プログラムの評価 第11回 公衆栄養プログラムの展開（1） 第12回 公衆栄養プログラムの展開（2） 第13回 公衆栄養プログラムの実施（3） 第14回 公衆栄養プログラムの実施（4） 第15回 公衆栄養学のまとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義、グループディスカッション
評価方法 Evaluation	平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%
履修上の注意 Requirements and policy	①出席を重視する ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） ②私語厳禁 ③携帯電話は電源をきり、机上に置かないこと
教科書 Textbook(s)	管理栄養士受験講座 公衆栄養学（第一出版）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学実習						
担当教員	千歳 万里						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	地域や職域などのモデル集団を想定して、集団の栄養・健康問題の発見、それに関連する要因を収集・分析する。さらに問題解決のために、公衆栄養活動プログラムの立案、実施、評価・判定の方法などについて実習する。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 ・公衆栄養実習で学ぶこと（授業の目的と授業の方法） ・公衆栄養マネジメント・アセスメント（1）既存の資料の活用</p> <p>第2回 ・公衆栄養アセスメント（2）</p> <p>第3回 ・公衆栄養アセスメント（3）</p> <p>第4回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（1）</p> <p>第5回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（2）</p> <p>第6回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（3）</p> <p>第7回 ・公衆栄養プログラムの実施（1）</p> <p>第8回 ・公衆栄養プログラムの実施（2）</p> <p>第9回 ・公衆栄養プログラムの評価（1）</p> <p>第10回 ・公衆栄養プログラムの評価（2）</p> <p>第11回 ・公衆栄養プログラムの評価（3）</p> <p>第12回 ・公衆栄養のための応用実習（1）</p> <p>第13回 ・公衆栄養のための応用実習（2）</p> <p>第14回 ・プレゼンテーション演習（1）</p> <p>第15回 ・プレゼンテーション演習（2）及び小テスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	グループディスカッション、PCを用いた演習
評価方法 Evaluation	<p>平常点 10%</p> <p>課題 55%</p> <p>レポート 15%</p> <p>小テスト 20%</p>
履修上の注意 Requirements and policy	<p>①出席を重視する ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない）</p> <p>②私語厳禁</p> <p>③携帯電話は電源をきり、机上に置かないこと</p> <p>④グループでのワークショップ形式ですすめるため、授業への参加は積極的態で臨むこと</p>
教科書 Textbook(s)	
参考書 Reference(s)	クエスチョンバンク 管理栄養士国家試験問題解説2011（発行所）メディックメディア
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学実習						
担当教員	千歳 万里						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	地域や職域などのモデル集団を想定して、集団の栄養・健康問題の発見、それに関連する要因を収集・分析する。さらに問題解決のために、公衆栄養活動プログラムの立案、実施、評価・判定の方法などについて実習する。						
授業計画 Syllabus	第1回 ・公衆栄養実習で学ぶこと（授業の目的と授業の方法） ・公衆栄養マネジメント・アセスメント（1）既存の資料の活用 第2回 ・公衆栄養アセスメント（2） 第3回 ・公衆栄養アセスメント（3） 第4回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（1） 第5回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（2） 第6回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（3） 第7回 ・公衆栄養プログラムの実施（1） 第8回 ・公衆栄養プログラムの実施（2） 第9回 ・公衆栄養プログラムの評価（1） 第10回 ・公衆栄養プログラムの評価（2） 第11回 ・公衆栄養プログラムの評価（3） 第12回 ・公衆栄養のための応用実習（1） 第13回 ・公衆栄養のための応用実習（2） 第14回 ・プレゼンテーション演習（1） 第15回 ・プレゼンテーション演習（2）及び小テスト						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	グループディスカッション、PCを用いた演習						
評価方法 Evaluation	平常点 10% 課題 55% レポート 15% 小テスト 20%						
履修上の注意 Requirements and policy	①出席を重視する ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） ②私語厳禁 ③携帯電話は電源をきり、机上に置かないこと ④グループでのワークショップ形式ですすめるため、授業への参加は積極的態で臨むこと						
教科書 Textbook(s)							
参考書 Reference(s)	クエスチョンバンク 管理栄養士国家試験問題解説2012（発行所）メディックメディア						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	社会と健康						
担当教員	田中 あゆ子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	社会と健康との関係を理解するとともに、健康増進や疾病予防への取り組み、保健・医療・福祉・介護制度の概要を理解する。さらに、保健統計、疫学などの基礎知識を学び、公衆衛生活動の実践への基礎的能力を養う。
授業計画 Syllabus	第1回：社会と健康 総論 第2回：社会保障の概念、医療制度 第3回：保健制度（地域保健・母子保健・学校保健・産業保健） 第4回：高齢者保健・福祉・介護制度 第5回：国際保健、衛生法規の定義とその種類 第6回：栄養関連法規、一般衛生法規 第7回：中間テスト、疫学基礎 第8回：統計学基礎 第9回：健康、疾病、行動にかかわる統計（1） 第10回：健康、疾病、行動にかかわる統計（2） 第11回：疫学の概念と方法 第12回：疫学指標 第13回：バイアスと交絡、スクリーニング 第14回：EBM（根拠に基づいた保健対策）、リスクアナリシス、疫学研究と倫理 第15回：社会と健康のまとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	平常点 10% 中間テスト 40% 期末テスト 50%
履修上の注意 Requirements and policy	・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上の遅刻は欠席とする。ただし、交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合のみ出席と認める。 ・私語及び携帯電話の使用は厳禁とする。
教科書 Textbook(s)	未定
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	社会と健康						
担当教員	田中 あゆ子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜4	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	社会と健康との関係を理解するとともに、健康増進や疾病予防への取り組み、保健・医療・福祉・介護制度の概要を理解する。さらに、保健統計、疫学などの基礎知識を学び、公衆衛生活動の実践への基礎的能力を養う。
授業計画 Syllabus	<p>第1回：社会と健康 総論</p> <p>第2回：社会保障の概念、医療制度</p> <p>第3回：保健制度（地域保健・母子保健・学校保健・産業保健）</p> <p>第4回：高齢者保健・福祉・介護制度</p> <p>第5回：国際保健、衛生法規の定義とその種類</p> <p>第6回：栄養関連法規、一般衛生法規</p> <p>第7回：中間テスト、疫学基礎</p> <p>第8回：統計学基礎</p> <p>第9回：健康、疾病、行動にかかわる統計（1）</p> <p>第10回：健康、疾病、行動にかかわる統計（2）</p> <p>第11回：疫学の概念と方法</p> <p>第12回：疫学指標</p> <p>第13回：バイアスと交絡、スクリーニング</p> <p>第14回：EBM（根拠に基づいた保健対策）、リスクアナリシス、疫学研究と倫理</p> <p>第15回：社会と健康のまとめと試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	<p>平常点 10%</p> <p>中間テスト 40%</p> <p>期末テスト 50%</p>
履修上の注意 Requirements and policy	<ul style="list-style-type: none"> ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上の遅刻は欠席とする。ただし、交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合のみ出席と認める。 ・私語及び携帯電話の使用は厳禁とする。
教科書 Textbook(s)	未定
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	社会と健康基礎演習／阿部 としよ・千歳 万里						
担当教員	阿部 としよ・千歳 万里						
学期	前期／1st semester	曜日・時限	月曜4	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	近年 様々な分野において格差が生じている。この状況を踏まえ、わが国の保健・医療・福祉・介護分野の概要を理解し社会の多様なニーズに対応できる栄養士・管理栄養士になるための動機付けを行う。また必要な情報収集やその処理の基礎についても学ぶ
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバスと授業マナーについて キャンパス探訪</p> <p>第2回 講義の受け方、ノートの取り方、管理栄養士までのステップ</p> <p>第3回 レポートの書き方、プレゼンテーションの方法</p> <p>第4回 プレゼンテーション(自己紹介)</p> <p>第5回 管理栄養士・栄養士の仕事</p> <p>第6回 栄養・食を取り巻く環境</p> <p>第7回 自己の生活・食生活を見る</p> <p>第8回 集団での食生活を見る、基礎演習のまとめと試験</p> <p>第9回 図書館の活用と情報収集</p> <p>第10回 PCの活用と情報収集</p> <p>第11回 情報の保存とセキュリティ</p> <p>第12回 食品成分表とPCの機能</p> <p>第13回 大量調理と施設、衛生管理</p> <p>第14回 大量調理と献立作成</p> <p>第15回 試験 管理栄養士国家試験について</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	演習
評価方法 Evaluation	担当教員での評価50%ずつで評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	私語厳禁。 大学生としての基本的授業マナーをしっかりと身につけること。

教科書 Textbook(s)	「管理栄養士コースで学ぶ!」 同文書院 (株)
参考書 Reference(s)	授業中に紹介する。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	社会と健康基礎演習／阿部 としよ・千歳 万里						
担当教員	阿部 としよ・千歳 万里						
学期	前期／1st semester	曜日・時限	月曜5	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	近年 様々な分野において格差が生じている。この状況を踏まえ、わが国の保健・医療・福祉・介護分野の概要を理解し社会の多様なニーズに対応できる栄養士・管理栄養士になるための動機付けを行う。また必要な情報収集やその処理の基礎についても学ぶ
授業計画 Syllabus	<p>第1回 シラバスと授業マナーについて キャンパス探訪</p> <p>第2回 講義の受け方、ノートの取り方、管理栄養士までのステップ</p> <p>第3回 レポートの書き方、プレゼンテーションの方法</p> <p>第4回 プレゼンテーション(自己紹介)</p> <p>第5回 管理栄養士・栄養士の仕事</p> <p>第6回 栄養・食を取り巻く環境</p> <p>第7回 自己の生活・食生活を見る</p> <p>第8回 集団での食生活を見る、基礎演習のまとめと試験</p> <p>第9回 図書館の活用と情報収集</p> <p>第10回 PCの活用と情報収集</p> <p>第11回 情報の保存とセキュリティ</p> <p>第12回 食品成分表とPCの機能</p> <p>第13回 大量調理と施設、衛生管理</p> <p>第14回 大量調理と献立作成</p> <p>第15回 試験 管理栄養士国家試験について</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	演習
評価方法 Evaluation	担当教員での評価50%ずつで評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	私語厳禁。 大学生としての基本的授業マナーをしっかりと身につけること。

教科書 Textbook(s)	「管理栄養士コースで学ぶ!」 同文書院 (株)
参考書 Reference(s)	授業中に紹介する。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食行動論						
担当教員	山中 祥子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>「食べる」という日常的な行動を通して人間行動を理解する。われわれにとって欠かせない行動の一つに「食べる」という行動がある。われわれは日々単に生きるための栄養を摂取するというためだけに食べ物を食べるわけではない。時に「食べる」ことはわれわれの楽しみであったり、怒りや不安を和らげたり、社交の手段となることもある。このように食行動は生理的に組み込まれた生物機構により生起する行動ではあるが、心理的要因の影響を強く受ける行動であると考えられる。この授業では食行動を通を心理学的視点からとらえることで人間の行動特性とその基本的メカニズムを理解することを目的とする。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回導入(管理栄養士になぜ食行動の理解が必要か) 第2回食べることと心理学 第3回食べることの生物的・生理的基礎① 何が食事を開始させるか 第4回食べることの生物的・生理的基礎② 何が食事をやめさせるのか 第5回味覚と味の評価 第6回食べ物の好き嫌い 第7回「におい」と「あじ」 第8回成長とともに変かわる食 第9回社会の変化と食の変化 第10回食べることと社会・文化 第11回ダイエットと肥満の心理 ① -ダイエット- 第12回ダイエットと肥満の心理 ② -肥満- 第13回摂食障害とは 第14回摂食障害への対応 第15回まとめ</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	平常点（小レポート含む）40%、レポート(期末)60%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>授業中の携帯電話の使用は厳禁とする。 居眠り、私語、途中退出については厳しく対処（平常点より減点）する。 遅刻は授業開始後20分を限度とする。 10回以上の出席がない場合は受講資格を失うものとする。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>今田純雄編 食べることの心理学（有斐閣選書）</p>
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食行動論						
担当教員	山中 祥子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>「食べる」という日常的な行動を通して人間行動を理解する。われわれにとって欠かせない行動の一つに「食べる」という行動がある。われわれは日々単に生きるための栄養を摂取するというためだけに食べ物を食べるわけではない。時に「食べる」ことはわれわれの楽しみであったり、怒りや不安を和らげたり、社交の手段となることもある。このように食行動は生理的に組み込まれた生物機構により生起する行動ではあるが、心理的要因の影響を強く受ける行動であると考えられる。この授業では食行動を通を心理学的視点からとらえることで人間の行動特性とその基本的メカニズムを理解することを目的とする。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回導入(管理栄養士になぜ食行動の理解が必要か) 第2回食べることと心理学 第3回食べることの生物学的・生理的基礎① 何が食事を開始させるか 第4回食べることの生物学的・生理的基礎② 何が食事をやめさせるのか 第5回味覚と味の評価 第6回食べ物の好き嫌い 第7回「におい」と「あじ」 第8回成長とともに変かわる食 第9回社会の変化と食の変化 第10回食べることと社会・文化 第11回ダイエットと肥満の心理 ① -ダイエット- 第12回ダイエットと肥満の心理 ② -肥満- 第13回摂食障害とは 第14回摂食障害への対応 第15回まとめ</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	平常点（小レポート含む）40%、レポート(期末)60%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>授業中の携帯電話の使用は厳禁とする。 居眠り、私語、途中退出については厳しく対処（平常点より減点）する。 遅刻は授業開始後20分を限度とする。 10回以上の出席がない場合は受講資格を失うものとする。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>今田純雄編 食べることの心理学（有斐閣選書）</p>
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品衛生学						
担当教員	楠田 瑞穂						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	2	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	食餌性病害の原因は予防可能か、また、その方法について授業概要 食品衛生学では「食品の原料から製品までその安全性、有益性、健全性をいかに守るか」を学ぶ。食品の性質を損なう最大の原因となるのが、微生物であるといっても過言ではない。これは食中毒病因物質の85%以上を細菌が占めることから容易に分かる。また、食品衛生学は「犠牲の学問」と称されるように、生命活動の観点からも非常に重要である。本講座では、①食餌性病害の歴史と微生物 ②微生物の生育特性とそれを逆用した保存法 ③細菌性食中毒の発症機構と細菌の種類 ④その他食中毒病因物質および食中毒統計 ⑤マイコトキシンの種類と徴 ⑥食品添加物と安全性 ⑦バイオ食品の安全性 ⑧食品衛生法と関連法 ⑨HACCEP について述べる						
授業計画 Syllabus	第1回 序論・第1章 食品行政と関連法規 第2回 第2章 食品衛生と微生物 第3回 第3章 食品の変質とその防止 第4回 第4章 食中毒 第5回 第4章 食中毒 第6回 第5章 食品と寄生虫症 第7回 第6章 有害物質による食品汚染 第8回 第6章 有害物質による食品汚染 第9回 第7章 食品添加物 第10回 第7章 食品添加物 第11回 第8章 食品中の残留物質 第12回 第9章 食品用の器具、容器・包装 第13回 第10章 食品衛生の管理と対策 第14回 第11章 食品衛生をめぐる諸問題 第15回 まとめと試験						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	期末試験70%、平常点30%（受講態度や積極性など）とし、その総合で判定します。						
履修上の注意 Requirements and policy	出欠は授業開始のチャイムと同時に確認します。15回の講義に必ず出席するようにして下さい（遅刻・早退は3回で欠席1回とみなします）。また、10回以上の出席が無いと受験資格を失います。						
教科書 Textbook(s)	太田房雄・西島基弘 編著 著：食品衛生学（建帛社）						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品衛生学						
担当教員	楠田 瑞穂						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	食餌性病害の原因は予防可能か、また、その方法について授業概要 食品衛生学では「食品の原料から製品までその安全性、有益性、健全性をいかに守るか」を学ぶ。食品の性質を損なう最大の原因となるのが、微生物であるといっても過言ではない。これは食中毒病因物質の85%以上を細菌が占めることから容易に分かる。また、食品衛生学は「犠牲の学問」と称されるように、生命活動の観点からも非常に重要である。本講座では、①食餌性病害の歴史と微生物 ②微生物の生育特性とそれを逆用した保存法 ③細菌性食中毒の発症機構と細菌の種類 ④その他食中毒病因物質および食中毒統計 ⑤マイコトキシンの種類と徴 ⑥食品添加物と安全性 ⑦バイオ食品の安全性 ⑧食品衛生法と関連法 ⑨HACCEP について述べる						
授業計画 Syllabus	第1回 序論・第1章 食品行政と関連法規 第2回 第2章 食品衛生と微生物 第3回 第3章 食品の変質とその防止 第4回 第4章 食中毒 第5回 第4章 食中毒 第6回 第5章 食品と寄生虫症 第7回 第6章 有害物質による食品汚染 第8回 第6章 有害物質による食品汚染 第9回 第7章 食品添加物 第10回 第7章 食品添加物 第11回 第8章 食品中の残留物質 第12回 第9章 食品用の器具、容器・包装 第13回 第10章 食品衛生の管理と対策 第14回 第11章 食品衛生をめぐる諸問題 第15回 まとめと試験						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	期末試験70%、平常点30%（受講態度や積極性など）とし、その総合で判定します。						
履修上の注意 Requirements and policy	出欠は授業開始のチャイムと同時に確認します。15回の講義に必ず出席するようにして下さい（遅刻・早退は3回で欠席1回とみなします）。また、10回以上の出席が無いと受験資格を失います。						
教科書 Textbook(s)	太田房雄・西島基弘 編著 著：食品衛生学（建帛社）						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品衛生学実験						
担当教員	楠田 瑞穂						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜3~4	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	食品の悪変に関する微生物の特性および科学的手法による腐敗・変敗の測定 食餌性病害の原因のほとんどは細菌に因るといっても過言ではない。そこで本実験では、微生物の中でも細菌を中心として、その増殖特性（温度、pH、酸素依存等）、耐性特性（温度、塩濃度等）および芽胞と栄養細胞の特性の相違などを取り上げる。また、食品に実際付着している菌の検出や検出された菌の菌種（顕微鏡観察）を通じて食品の取り扱いに対する注意の喚起を図る。さらには、食品腐敗の指標であるBVNやPOV等の化学的測定および食品添加物となっている化学物質の検出・定量を行う。
授業計画 Syllabus	第1回 実験室における一般的な心得および食品衛生学実験の概要説明 第2回 食品中の一般細菌数の検出 第3回 食品中の一般細菌数の確認、大腸菌群の検出 第4回 大腸菌群の確認、大腸菌の釣菌 第5回 大腸菌の確認、サルモネラ菌の検出 第6回 サルモネラ菌の確認、黄色ブドウ球菌の検出 第7回 黄色ブドウ球菌の確認、腸炎ビブリオの検出、（時間があれば魚の鮮度判定） 第8回 腸炎ビブリオの確認、微生物実験の総括 第9回 魚介類の寄生虫確認（魚の鮮度判定） 第10回 発色剤（亜硝酸塩）の試験 第11回 保存料（ソルビン酸）の試験 第12回 デンプン・タンパク質・油脂の残留試験 第13回 食用油脂の劣化試験（過酸化価および酸化） 第14回 台所用洗剤（中性洗剤）残留物の試験 第15回 食品の鮮度判定（牛乳・卵）、粉体（小麦粉）の異物混入確認等
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	レポート点 70%、平常点 30%とし、その総合によって評価します。試験は行いません。
履修上の注意 Requirements and policy	1. 5回以上の欠席で単位は与えません。 2. 遅刻・早退など実験の申し合わせ事項を遵守するようにして下さい。 3回の遅刻・早退で欠席1回となります。 3. その他の事項（身だしなみや実験室内での飲食等）は減点の対象とします。 4. レポート提出期限を遵守して下さい。レポートが試験の代わりとなりますので、未提出者には単位が与えられません。
教科書 Textbook(s)	毎時間に実験プリントを配布します。
参考書 Reference(s)	食品衛生学のテキストや図書館の関連する雑誌・図書を参考にして下さい。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品衛生学実験						
担当教員	楠田 瑞穂						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	食品の悪変に関する微生物の特性および科学的手法による腐敗・変敗の測定 食餌性病害の原因のほとんどは細菌に因るといっても過言ではない。そこで本実験では、微生物の中でも細菌を中心として、その増殖特性（温度、pH、酸素依存等）、耐性特性（温度、塩濃度等）および芽胞と栄養細胞の特性の相違などを取り上げる。また、食品に実際付着している菌の検出や検出された菌の菌種（顕微鏡観察）を通じて食品の取り扱いに対する注意の喚起を図る。さらには、食品腐敗の指標であるBVNやPOV等の化学的測定および食品添加物となっている化学物質の検出・定量を行う。
授業計画 Syllabus	第1回 実験室における一般的な心得および食品衛生学実験の概要説明 第2回 食品中の一般細菌数の検出 第3回 食品中の一般細菌数の確認、大腸菌群の検出 第4回 大腸菌群の確認、大腸菌の釣菌 第5回 大腸菌の確認、サルモネラ菌の検出 第6回 サルモネラ菌の確認、黄色ブドウ球菌の検出 第7回 黄色ブドウ球菌の確認、腸炎ビブリオの検出、（時間があれば魚の鮮度判定） 第8回 腸炎ビブリオの確認、微生物実験の総括 第9回 魚介類の寄生虫確認（魚の鮮度判定） 第10回 発色剤（亜硝酸塩）の試験 第11回 保存料（ソルビン酸）の試験 第12回 デンプン・タンパク質・油脂の残留試験 第13回 食用油脂の劣化試験（過酸化価および酸化） 第14回 台所用洗剤（中性洗剤）残留物の試験 第15回 食品の鮮度判定（牛乳・卵）、粉体（小麦粉）の異物混入確認等
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	レポート点 70%、平常点 30%とし、その総合によって評価します。試験は行いません。
履修上の注意 Requirements and policy	1. 5回以上の欠席で単位は与えません。 2. 遅刻・早退など実験の申し合わせ事項を遵守するようにして下さい。 3回の遅刻・早退で欠席1回となります。 3. その他の事項（身だしなみや実験室内での飲食等）は減点の対象とします。 4. レポート提出期限を遵守して下さい。レポートが試験の代わりとなりますので、未提出者には単位が与えられません。
教科書 Textbook(s)	毎時間に実験プリントを配布します。
参考書 Reference(s)	食品衛生学のテキストや図書館の関連する雑誌・図書を参考にして下さい。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品加工実習						
担当教員	川窪 淳子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>食品加工の原理と実際 食品素材の保存あるいは栄養性や嗜好性の改善などを目的として加工食品は作られてきたものである。糀をつかって味噌を作るというような実際の加工操作を通じて原材料の種類や量などを実感し、それぞれの工程を具体的に把握するとともに、実験に対する観察力と科学的思考力を養う。また、実際に実習で加工したものと市販品との違いから、現在の加工技術の進歩や食品添加物の現状についても考えることを目的とする。以上のことを実践するために、穀類、豆類、イモ類、果実・野菜類、畜産物などの加工品について、それぞれ例をあげ実習・実験を行う。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 実習における諸注意 実習の各内容について</p> <p>第2回 豆類の加工 味噌の仕込み、きな粉</p> <p>第3回 味噌などの発酵食品の顕微鏡観察 野菜・果実の加工 ジャムの計画</p> <p>第4回 穀類の加工 団子、餅など</p> <p>第5回 野菜・果実の加工 ジャム 瓶詰め、缶詰の実際</p> <p>第6回 穀類の加工 パン 乳製品の加工 バター 卵類の加工 マヨネーズ</p> <p>第7回 穀類の加工 グルテンの分離と麩</p> <p>第8回 穀類の加工 うどん</p> <p>第9回 野菜類の加工 漬物（ピクルス） キャラメル</p> <p>第10回 野菜類の加工 トマトケチャップ くん煙</p> <p>第11回 肉類の加工 ポークソーセージ</p> <p>第12回 イモ類の加工 コンニャク</p> <p>第13回 乳類の加工 アイスクリーム、チーズ</p> <p>第14回 豆類の加工 豆腐</p> <p>第15回 豆類の加工 味噌 実習のまとめ</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	平常点（受講態度等）20% + レポート 80%により評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	2/3以上の出席が必要。レポートの提出期限厳守。 第2回から実習用白衣、上靴が必要。
教科書 Textbook(s)	食品加工学実験書 著 森 孝夫編著（化学同人）
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品学実験						
担当教員	片平 理子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1~2	配当学年	1	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、食品中に含まれる炭水化物、たんぱく質、脂質について種々の定性試験を行う。また、灰分と水分については定量実験を行い、精密な実験や機器の操作にも慣れる。これらの実験によって三大栄養素の化学的な特徴を理解する事を目標とする。実験の基本技術（実験器具・機器類及び危険物の取り扱い、器具洗浄法、試薬の調製法など）を習得し、2年時以降の本格的な実験に繋げる。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方） 2. 実験の基礎 2（pH測定） 3. 炭水化物 1（糖の定性試験） 4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出） 5. 炭水化物 3（糖の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解） 7. 炭水化物のまとめ 8. タンパク質 1（タンパク質の定性試験） 9. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験） 10. 脂質 1（脂質の定性試験） 11. 脂質 2（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 12. タンパク質と脂質のまとめ 13. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定） 14. 灰分（直接灰化法による食品の水分測定） 15. まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	出席点 50%、レポート点 25%、試験 25%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>(1) 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。</p> <p>出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。</p> <p>(2) 授業外における学習 授業前学習：事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。限られた時間内に手際よく実験を行い、授業から多くを学ぶためには予習が欠かせません。</p> <p>授業後学習：実験の目的に沿って、授業時間内に得られた実験結果をまとめ、考察と発展学習を加えてレポートをまとめます。</p> <p>(3) 食品学実験では、「食品学総論」「食品機能学」で学ぶ内容の理解を実験により深めることを目的としています。実験内容の関連箇所を講義で使用した教科書で確認し、理解して暗記しておくべき事項を頭に入れるようにして下さい。</p>
教科書 Textbook(s)	食品学総論実験 江角彰彦 著 同文書院 978-4-8103-1345-1
参考書 Reference(s)	

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品学実験						
担当教員	片平 理子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜1~2	配当学年	1	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、食品中に含まれる炭水化物、たんぱく質、脂質について種々の定性試験を行う。また、灰分と水分については定量実験を行い、精密な実験や機器の操作にも慣れる。これらの実験によって三大栄養素の化学的な特徴を理解する事を目標とする。実験の基本技術（実験器具・機器類及び危険物の取り扱い、器具洗浄法、試薬の調製法など）を習得し、2年時以降の本格的な実験に繋げる。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方） 2. 実験の基礎 2（pH測定） 3. 炭水化物 1（糖の定性試験） 4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出） 5. 炭水化物 3（糖の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解） 7. 炭水化物のまとめ 8. タンパク質 1（タンパク質の定性試験） 9. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験） 10. 脂質 1（脂質の定性試験） 11. 脂質 2（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 12. タンパク質と脂質のまとめ 13. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定） 14. 灰分（直接灰化法による食品の水分測定） 15. まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	出席点 50%、レポート点 25%、試験 25%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>(1) 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。</p> <p>出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。</p> <p>(2) 授業外における学習 授業前学習：事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。限られた時間内に手際よく実験を行い、授業から多くを学ぶためには予習が欠かせません。</p> <p>授業後学習：実験の目的に沿って、授業時間内に得られた実験結果をまとめ、考察と発展学習を加えてレポートをまとめます。</p> <p>(3) 食品学実験では、「食品学総論」「食品機能学」で学ぶ内容の理解を実験により深めることを目的としています。実験内容の関連箇所を講義で使用した教科書で確認し、理解して暗記しておくべき事項を頭に入れるようにして下さい。</p>
教科書 Textbook(s)	食品学総論実験 江角彰彦 著 同文書院 978-4-8103-1345-1
参考書 Reference(s)	

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品学総論						
担当教員	竹中 康之						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	1	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>テーマ：食品成分の理解</p> <p>我が国を含めた先進諸国では飽食を堪能しており、私たちのまわりには多種多様な食品が氾濫している。その中で、より良い食生活を営むためには、それぞれの食品やその成分の特性に関する正確な知識を持つことが重要である。そこで本授業では、人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から理解し、さらに食品の各種成分を化学的な見地から理解することを目的とする。</p> <p>本講義では、①人間と食品（食べ物）、②食品成分の化学構造、③食品成分の変化と栄養、の順に述べる。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回：ヒトと食べ物、食品の分類、食品成分表</p> <p>第2回：食品成分の化学構造と性質　－水分－</p> <p>第3回：食品成分の化学構造と性質　－タンパク質①－</p> <p>第4回：食品成分の化学構造と性質　－タンパク質②－</p> <p>第5回：食品成分の化学構造と性質　－炭水化物①－</p> <p>第6回：食品成分の化学構造と性質　－炭水化物②－</p> <p>第7回：食品成分の化学構造と性質　－脂質①－</p> <p>第8回：食品成分の化学構造と性質　－脂質②－</p> <p>第9回：食品成分の化学構造と性質　－ビタミン①－</p> <p>第10回：食品成分の化学構造と性質　－ビタミン②－</p> <p>第11回：食品成分の化学構造と性質　－無機質（ミネラル）－</p> <p>第12回：食品成分の化学構造と性質　－非栄養成分・毒性成分－</p> <p>第13回：食品成分の変化と栄養</p> <p>第14回：食品の生産・加工・流通と栄養</p> <p>第15回：まとめ、テスト</p>						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	小テスト・試験により評価する。						
履修上の注意 Requirements and policy	授業内容をしっかりと理解したうえで、キーワードを確実に暗記すること。出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。						
教科書 Textbook(s)	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学 長澤治子編著（医歯薬出版） ISBN978-4-263-70448-6						
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品学総論						
担当教員	竹中 康之						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>テーマ：食品成分の理解</p> <p>我が国を含めた先進諸国では飽食を堪能しており、私たちのまわりには多種多様な食品が氾濫している。その中で、より良い食生活を営むためには、それぞれの食品やその成分の特性に関する正確な知識を持つことが重要である。そこで本授業では、人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から理解し、さらに食品の各種成分を化学的な見地から理解することを目的とする。</p> <p>本講義では、①人間と食品（食べ物）、②食品成分の化学構造、③食品成分の変化と栄養、の順に述べる。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：ヒトと食べ物、食品の分類、食品成分表</p> <p>第2回：食品成分の化学構造と性質　－水分－</p> <p>第3回：食品成分の化学構造と性質　－タンパク質①－</p> <p>第4回：食品成分の化学構造と性質　－タンパク質②－</p> <p>第5回：食品成分の化学構造と性質　－炭水化物①－</p> <p>第6回：食品成分の化学構造と性質　－炭水化物②－</p> <p>第7回：食品成分の化学構造と性質　－脂質①－</p> <p>第8回：食品成分の化学構造と性質　－脂質②－</p> <p>第9回：食品成分の化学構造と性質　－ビタミン①－</p> <p>第10回：食品成分の化学構造と性質　－ビタミン②－</p> <p>第11回：食品成分の化学構造と性質　－無機質（ミネラル）－</p> <p>第12回：食品成分の化学構造と性質　－非栄養成分・毒性成分－</p> <p>第13回：食品成分の変化と栄養</p> <p>第14回：食品の生産・加工・流通と栄養</p> <p>第15回：まとめ、テスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	小テスト・試験により評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	授業内容をしっかりと理解したうえで、キーワードを確実に暗記すること。出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。
教科書 Textbook(s)	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学 長澤治子編著（医歯薬出版） ISBN978-4-263-70448-6
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品機能学						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	食品には3つの機能（一次機能：栄養素・エネルギー、二次機能：おいしさ、三次機能：生体調節機能）がある。本授業では、最近注目されている、食品の三次機能を担う成分を中心に解説し、新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割を理解することを目的とする。 本講義は①食品の機能性について、②食品成分の変化と栄養、③食品成分間相互作用、④食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分、について述べる。
授業計画 Syllabus	第1回：食品学総論の復習 第2回：食品の機能性と機能性成分①（食品の機能） 第3回：食品の機能性と機能性成分②（おいしさの科学） 第4回：食品の機能性と機能性成分③（おいしさの科学） 第5回：食品の機能性と機能性成分④（生体調節機能） 第6回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性①（農産食品） 第7回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性②（農産食品） 第8回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性③（農産食品） 第9回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性④（畜産特性） 第10回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑤（畜産特性） 第11回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑥（水産食品） 第12回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑦（その他） 第13回：保健機能食品 第14回：食品の規格・表示 第15回：まとめ・試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験 により評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	授業内容をしっかりと理解したうえで、キーワードを確実に暗記すること。 出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする。
教科書 Textbook(s)	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学 長澤治子編著（医歯薬出版） ISBN978-4-263-70448-6
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品機能学						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	食品には3つの機能（一次機能：栄養素・エネルギー、二次機能：おいしさ、三次機能：生体調節機能）がある。本授業では、最近注目されている、食品の三次機能を担う成分を中心に解説し、新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割を理解することを目的とする。 本講義は①食品の機能性について、②食品成分の変化と栄養、③食品成分間相互作用、④食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分、について述べる。
授業計画 Syllabus	第1回：食品学総論の復習 第2回：食品の機能性と機能性成分①（食品の機能） 第3回：食品の機能性と機能性成分②（おいしさの科学） 第4回：食品の機能性と機能性成分③（おいしさの科学） 第5回：食品の機能性と機能性成分④（生体調節機能） 第6回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性①（農産食品） 第7回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性②（農産食品） 第8回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性③（農産食品） 第9回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性④（畜産特性） 第10回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑤（畜産特性） 第11回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑥（水産食品） 第12回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑦（その他） 第13回：保健機能食品 第14回：食品の規格・表示 第15回：まとめ・試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験 により評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	授業内容をしっかりと理解したうえで、キーワードを確実に暗記すること。 出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする。
教科書 Textbook(s)	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学 長澤治子編著（医歯薬出版） ISBN978-4-263-70448-6
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品機能学実験／川上 佐知子						
担当教員	川上 佐知子						
学期	後期 前半	曜日・時限	水曜3～5	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>目的： 食品中の機能成分について実験を通して理解する。 これまでに習得した実験技術の総まとめと位置づけて実験を行う。</p> <p>概要： 食品の3つの機能（一次機能：栄養素、二次機能：おいしさ、三次機能：生体調節機能）の中で、主に三次機能を担う食品成分について実験を通して理解を深める。身近な食品から生理活性物質を抽出し、クロマトなどを用いて精製を行う。さらに、純度を電気泳動法など最近の分析手法を用いて検討する。そして、その生理作用を自分の目で実際に評価する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：はじめに（実験の心得、試薬調製）</p> <p>第2回：脂質実験（酸価、ヨウ素価、脂質の消化実験）</p> <p>第3回：食品成分の調製・確認（牛乳からタンパク質、脂質を分離する）</p> <p>第4回：食品中の色素（色素成分の分離、色素の性質） 食品成分間の反応（褐変：酵素的、非酵素的）</p> <p>第5回：食品中の抗酸化成分</p> <p>第6回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（1） －卵白からリゾチームの単離・生成－</p> <p>第7回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（2）</p> <p>第8回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（3）</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート 80%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>初回に、予習すべきキーワードについてまとめて配布するので、必ず調べてくること。</p> <p>実験の目的や原理をしっかりと頭に入れて、実験にのぞむこと。</p> <p>出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。</p> <p>20分以上遅刻の場合は欠席とする。</p> <p>最終回のみ、135分で実験を行う。</p>
教科書 Textbook(s)	プリントを配布します。
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品機能学実験／竹中 康之						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期 後半	曜日・時限	金曜3～5	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>目的： 食品中の機能成分について実験を通して理解する。 これまでに習得した実験技術の総まとめと位置づけて実験を行う。</p> <p>概要： 食品の3つの機能（一次機能：栄養素、二次機能：おいしさ、三次機能：生体調節機能）の中で、主に三次機能を担う食品成分について実験を通して理解を深める。身近な食品から生理活性物質を抽出し、クロマトなどを用いて精製を行う。さらに、純度を電気泳動法など最近の分析手法を用いて検討する。そして、その生理作用を自分の目で実際に評価する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：はじめに（実験の心得、試薬調製）</p> <p>第2回：脂質実験（酸価、ヨウ素価、脂質の消化実験）</p> <p>第3回：食品成分の調製・確認（牛乳からタンパク質、脂質を分離する）</p> <p>第4回：食品中の色素（色素成分の分離、色素の性質） 食品成分間の反応（褐変：酵素的、非酵素的）</p> <p>第5回：食品中の抗酸化成分</p> <p>第6回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（1） －卵白からリゾチームの単離・生成－</p> <p>第7回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（2）</p> <p>第8回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（3）</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート 80%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>初回に、予習すべきキーワードについてまとめて配布するので、必ず調べてくること。</p> <p>実験の目的や原理をしっかりと頭に入れて、実験にのぞむこと。</p> <p>出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。</p> <p>20分以上遅刻の場合は欠席とする。</p> <p>最終回のみ、135分で実験を行う。</p>
教科書 Textbook(s)	プリントを配布します。
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学I						
担当教員	飯塚 勝						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜4	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	私達は食品を摂取・消化した後、栄養素を細胞内に取り込む。必要に応じて栄養素を分解してエネルギーを取り出し、代謝に役立つ形に変換する。勿論生体成分の合成にこの形のエネルギーが使われる。これらは無駄のないように実に精緻にコントロールされており、バランスが崩れると健康でなくなる。
授業計画 Syllabus	第1回 自然科学の対象と方法 第2回 生化学に必要な化学の知識 第3回 生体の構成 第4回 細胞の構造と機能 第5回 細胞の分裂と分化 第6回 生体成分の化学 I 糖質 第7回 生体成分の化学 II タンパク質 第8回 生体成分の化学 III 核酸 第9回 生体成分の化学 IV 脂質 第10回 酵素の種類と分類 第11回 酵素の構造と機能 第12回 消化と吸収 第13回 物質およびエネルギーの代謝 I 第14回 物質およびエネルギーの代謝 I I 第15回 総合復習 第16回 まとめ（試験）
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	教科書を用いた講義と演習
評価方法 Evaluation	試験（100%）、レポート未提出、講義欠席は減点する。
履修上の注意 Requirements and policy	配付するプリントはよく読んで、利用すること。不確で、理解不十分なところは積極的に質問して確かな知識とすること。
教科書 Textbook(s)	講義を受ける前に目を通し、予習しておくこと。 生化学 I および I I の両方で使用予定 MCメディカ出版 臨床生化学（価格 本体2,600円＋税） 三井和浩、根本清次、松田たみ子著
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学I						
担当教員	飯塚 勝						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	私達は食品を摂取・消化した後、栄養素を細胞内に取り込む。必要に応じて栄養素を分解してエネルギーを取り出し、代謝に役立つ形に変換する。勿論生体成分の合成にこの形のエネルギーが使われる。これらは無駄のないように実に精緻にコントロールされており、バランスが崩れると健康でなくなる。
授業計画 Syllabus	第1回 自然科学の対象と方法 第2回 生化学に必要な化学の知識 第3回 生体の構成 第4回 細胞の構造と機能 第5回 細胞分裂と分化 第6回 生体成分の化学 I 糖質 第7回 生体成分の化学 II タンパク質 第8回 生体成分の化学 III 核酸 第9回 生体成分の化学 IV 脂質 第10回 酵素の種類と分類 第11回 酵素の構造と機能 第12回 消化と吸収 第13回 物質およびエネルギー代謝 I 第14回 物質およびエネルギー代謝 II 第15回 総合復習 第16回 まとめ（試験）
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	教科書を用いた講義と演習
評価方法 Evaluation	試験（100%）、レポート未提出、講義欠席は減点する。
履修上の注意 Requirements and policy	配付するプリントはよく読んで、利用すること。不確で、理解不十分なところは積極的に質問して確かな知識とすること。
教科書 Textbook(s)	講義を受ける前に目を通し、予習しておくこと。 生化学 I と II の両方で使用予定 MCメディカ出版 臨床生化学（価格：本体2,600円＋税） 三井和浩、根本清次、松田たみ子 著
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学II						
担当教員	栢野 新市						
学期	後期隔週B	曜日・時限	月曜3～4	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	主として栄養成分の代謝について学び、生体内での栄養成分の変換や生化学エネルギーの発生に関する知識を身につける
授業計画 Syllabus	<ul style="list-style-type: none"> ① クエン酸回路と電子伝達系（1） ② クエン酸回路と電子伝達系（2） ③ 脂質代謝（1） ④ 脂質代謝（2） ⑤ タンパク質とアミノ酸の代謝（1） ⑥ タンパク質とアミノ酸の代謝（2） ⑦ 核酸・ヌクレオチドの代謝（1） ⑧ 核酸・ヌクレオチドの代謝（2） ⑨ エネルギー代謝の統合と制御（1） ⑩ エネルギー代謝の統合と制御（2） ⑪ 遺伝情報（1） ⑫ 遺伝情報（2） ⑬ 遺伝情報（3） ⑭ 代謝と疾患 ⑮ まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義を中心とする
評価方法 Evaluation	平常点30%、期末試験70%の割合で評価する（欠席は平常点減点の対象となる）
履修上の注意 Requirements and policy	特になし
教科書 Textbook(s)	三井和浩 編「ナーシング・グラフィカ② 人体の構造と機能—臨床生化学」メディカ出版
参考書 Reference(s)	橋口雅美 編「G supple 改訂2版 イメージできる臨床生化学」メディカ出版
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学II						
担当教員	栢野 新市						
学期	後期隔週A	曜日・時限	月曜3～4	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	主として栄養成分の代謝について学び、生体内での栄養成分の変換や生化学エネルギーの発生に関する知識を身につける
授業計画 Syllabus	<ul style="list-style-type: none"> ① クエン酸回路と電子伝達系（1） ② クエン酸回路と電子伝達系（2） ③ 脂質代謝（1） ④ 脂質代謝（2） ⑤ タンパク質とアミノ酸の代謝（1） ⑥ タンパク質とアミノ酸の代謝（2） ⑦ 核酸・ヌクレオチドの代謝（1） ⑧ 核酸・ヌクレオチドの代謝（2） ⑨ エネルギー代謝の統合と制御（1） ⑩ エネルギー代謝の統合と制御（2） ⑪ 遺伝情報（1） ⑫ 遺伝情報（2） ⑬ 遺伝情報（3） ⑭ 代謝と疾患 ⑮ まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義を中心とする
評価方法 Evaluation	平常点30%、期末試験70%の割合で評価する（欠席は平常点減点の対象となる）
履修上の注意 Requirements and policy	特になし
教科書 Textbook(s)	三井和浩 編「ナーシング・グラフィカ② 人体の構造と機能—臨床生化学」メディカ出版
参考書 Reference(s)	橋口雅美 編「G supple 改訂2版 イメージできる臨床生化学」メディカ出版
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学実験／川上 佐知子						
担当教員	川上 佐知子						
学期	後期 後半	曜日・時限	水曜3～5	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>テーマ： 生体成分や栄養素の生化学的分析</p> <p>目的： 生化学および関連分野で学んだ知識をもとに、生体内での物質代謝のしくみを把握する。 そして、最近の分析手法や技術を取り入れながら、生命現象を理解することを目的とする。</p> <p>概要： 摂取した食物（栄養物）が生体の構造と機能の発現に関わるためには、様々な酵素の働きが必要である。 そこで、酵素の性質と働きについて実験を行う。さらに生体組織を材料にして、生体成分の分離・分析（主としてタンパク質、核酸）を行う。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：タンパク質の分離（溶解性の違いを利用する）</p> <p>第2回：酵素実験①（反応時間）</p> <p>第3回：酵素反応②（酵素量、pH依存性）</p> <p>第4回：ゲルろ過およびイオン交換カラムクロマトグラフィーによるタンパク質の分離精製</p> <p>第5回：細胞分画とマーカー酵素活性</p> <p>第6回：遺伝子に関する基礎実験①（核酸の分離抽出と定量）</p> <p>第7回：遺伝子に関する基礎実験②（DNAの調製と観察および定量実験）</p> <p>第8回：まとめ</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート 80%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>初回に予習すべきキーワードについて配布するので、自分でしっかり調べてくること。</p> <p>実験の目的や原理をしっかりと頭に入れて、実験にのぞむこと。</p> <p>出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。</p> <p>20分以上遅刻の場合は欠席とする。</p> <p>最終回のみ、135分で実験を行う。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5</p> <p>なお、適宜、プリントを配布する。</p>
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学実験／竹中 康之						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期 前半	曜日・時限	金曜3～5	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>テーマ： 生体成分や栄養素の生化学的分析</p> <p>目的： 生化学および関連分野で学んだ知識をもとに、生体内での物質代謝のしくみを把握する。 そして、最近の分析手法や技術を取り入れながら、生命現象を理解することを目的とする。</p> <p>概要： 摂取した食物（栄養物）が生体の構造と機能の発現に関わるためには、様々な酵素の働きが必要である。 そこで、酵素の性質と働きについて実験を行う。さらに生体組織を材料にして、生体成分の分離・分析（主としてタンパク質、核酸）を行う。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：タンパク質の分離（溶解性の違いを利用する）</p> <p>第2回：酵素実験①（反応時間）</p> <p>第3回：酵素反応②（酵素量、pH依存性）</p> <p>第4回：ゲルろ過およびイオン交換カラムクロマトグラフィーによるタンパク質の分離精製</p> <p>第5回：細胞分画とマーカー酵素活性</p> <p>第6回：遺伝子に関する基礎実験①（核酸の分離抽出と定量）</p> <p>第7回：遺伝子に関する基礎実験②（DNAの調製と観察および定量実験）</p> <p>第8回：まとめ</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート 80%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>初回に予習すべきキーワードについて配布するので、自分でしっかり調べてくること。</p> <p>実験の目的や原理をしっかりと頭に入れて、実験にのぞむこと。</p> <p>出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。</p> <p>20分以上遅刻の場合は欠席とする。</p> <p>最終回のみ、135分で実験を行う。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5</p> <p>なお、適宜、プリントを配布する。</p>
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生活学概論						
担当教員	竹田 美知						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	人間の生活について、その変化のメカニズムや生活を捉える方法について知り、生活科学で学ぶための基礎的な知識を得ることを目的とする。生活の変化を生活史的に概観し、現代の都市的生活様式がどのように形成されてきたかを知る。また、生活の中で重要な家計、生活時間、家事労働などについて学び、現代都市の特徴を知る。さらに地域生活のあり方についても考え、ワークバランスの取れた21世紀の生活を考える力と養いたい。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生活経営とは 2. 生活観とライフスタイル 3. 女子労働の現状とその問題 4. 生活時間の構造的変化 5. 消費生活と家計 6. 物価と家計 7. キャッシュレス時代の消費者問題 8. 生活設計の手法 9. 生活設計とリスク管理 10. 地域における子育て支援 11. 高齢社会と地域のネットワーク 12. 高齢社会と生活福祉 13. 地域における世代間交流 14. 多文化共生のライフスタイル 15. まとめとテスト
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業中の課題（40%）、試験（60%）などによる総合評価
履修上の注意 Requirements and policy	授業への参加が重要なので出席を重視する。開講授業回数の3分の2以上の出席をすること。20分以上の遅刻は欠席とみなす。また遅刻3回で欠席1回とする。
教科書 Textbook(s)	プリント配布
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生活行動論						
担当教員	坂井 信之						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜5	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	日常生活行動を理解する。 本講義は、様々な生活場面における人間の行動とその心理メカニズムについて理解することを目的とする。前半は、衣食住などの生活行動において、科学技術の発展がどのように人間の生活を変えてきたか、また人間が、環境の変化に対してどのように適応してきたかということに関して心理学や人間工学などの観点から詳細に検討する。さらに最近の都市生活では、モノの豊かさだけではなく、こころの豊かさが求められるようになってきている。そこで、後半では、こころの豊かさについて、感性や生活の質（QOL）をキーワードに21世紀の都市生活の営み方についての提言を行う。
授業計画 Syllabus	1. 心理テストと性格検査（導入） 2. 生まれか育ちか？-双生児研究-（行動科学研究法） 3. 脳と心-ヒトが人である理由-（生物学と心理学） 4. 見ているのは目か？脳か？（感覚と知覚） 5. 私の人生を保証するもの（学習と記憶） 6. 頭のよさって何で測る？（知能と認知） 7. 子どもは世界をどう見ているか？（発達） 8. 大人になるということ（アイデンティティ） 9. 笑う、泣く、怒る、楽しむ（感情と情動） 10. 「よい人生」ってどういうもの？（動機づけ） 11. 使いやすいモノとは？（人間工学） 12. 他人の目、気になる？（社会心理学） 13. あなたはKY？（コミュニケーション） 14. もう騙されない（情報と行動） 15. より幸せになるために（まとめ）
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	プレゼンテーションソフトを使った講演形式の授業となる。すべてのスライドのメモを取る必要はない。なお、授業以外（ホームページなど）でのスライドの公開はしない。毎回出てくる重要キーワードについて、自分なりの解釈をおこない、予習と復習をする必要がある。
評価方法 Evaluation	小レポートとテストより総合的に判断する（だいたい配分は1:1）。
履修上の注意 Requirements and policy	授業中の携帯電話やメールの使用、居眠り、私語、途中退出などに対しては厳しく対処（出席点より減点）する。
教科書 Textbook(s)	
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生活の科学基礎Ⅰ						
担当教員	古濱 裕樹						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>「食品・調理分野の化学」</p> <p>自然科学への眼差しは物事の観察によって培われる。物事をじっくり観察するには、自らが興味を抱く領域であることが必要になる。その領域は人それぞれ異なるが、ここでは食品や調理といった食物栄養専攻の学問に近接したテーマを取り上げることにする。経験的にも分かりやすく、興味を抱きやすいであろう事例から展開し、化学の理論に発展させる。ここで得た知識をもとに、新たな疑問やさらなる知的欲求を抱くようになってもらいたい。</p> <p>到達目標：知識だけではなく、科学的思考も身につける。食品や調理においても化学が密接に関係していることを理解する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：原子と分子、イオン</p> <p>第2回：さまざまな分子「油脂、糖類」</p> <p>第3回：食に関する高分子「多糖類、タンパク質、コラーゲン、ゼラチン」</p> <p>第4回：界面の化学①「せっけん・泡」</p> <p>第5回：感覚に作用する有機化合物「色と香り」</p> <p>第6回：分子の動きが引き起こす諸現象「熱と温度」</p> <p>第7回：熱の伝わり方「伝導・対流・放射」</p> <p>第8回：電磁波の化学「マイクロ波、光」</p> <p>第9回：様々な反応「物理変化と化学変化」</p> <p>第10回：界面の化学②「粘性・乳化・コロイド」</p> <p>第11回：合成高分子・無機高分子</p> <p>第12回：酸化と還元</p> <p>第13回：タンパク質の化学「酵素、変性」</p> <p>第14回：酸と塩基</p> <p>第15回：総括と試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	平常点（40～50%）、最終試験（50～60%） 遅刻、欠席は平常点より減点。3分の1以上の欠席で平常点はほぼなくなる。
履修上の注意 Requirements and policy	<p>「平常点」この授業では受講姿勢も評価の対象とする。化粧、居眠り、内職、携帯電話、私語等は発見し次第、減点する。</p> <p>「予習」事前に指定した教科書のページを読んでくること。</p>
教科書 Textbook(s)	ピーター パラム『料理のわざを科学する キッチンの実験室』（丸善）ISBN 978-4-621-07203-5
参考書 Reference(s)	松井 徳光，小野 広紀『わかる化学—知っておきたい食とくらしの基礎知識』（化学同人）ISBN 4759809201
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生活の科学基礎Ⅱ						
担当教員	馬場 恒子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	人間の生活を理解するための一分野である生活科学領域では、自然科学的な知識が必要である。また、生活の主体者である人間をはじめ、食や病気と関わりがある微生物や動植物についての知識も必要となる。この授業では、「生活の科学基礎Ⅰ」と並行して、高校までに習った「生物」を復習しながら、人間を生物界の一員として捉え、細胞の構造と機能、人間の身体の構造と機能、細胞増殖、遺伝など生物学の基本を概説する。 到達目標 ①生きものと物の違いを知る。 ②生きもの全てに関心を持つ。 ③人間を生きものとして理解する。 ④理系科目の学び方を修得する。
授業計画 Syllabus	第1回 序論 I生態系と生物 1.生物の分類 2.生態系とその構成要素 第2回 I生態系と生物 3.生態系の物質循環 4.環境と人間 第3回 II細胞の構造と機能 1.原核細胞 2.植物細胞 第4回 II細胞の構造と機能 3.動物細胞 4.動物の組織と器官 第5回 III人体の構造と機能 1.消化器官 第6回 III人体の構造と機能 2.呼吸器官 第7回 III人体の構造と機能 3.循環器官 第8回 III人体の構造と機能 4.排泄器官 第9回 I、II、IIIのまとめとテスト 第10回 IV恒常性の維持 1.体液 2.神経系 第11回 IV恒常性の維持 3.内分泌系 第12回 V生体防御機構 1.自然免疫 第13回 V生体防御機構 2.特異的防御 第14回 VI細胞の増殖 1.体細胞分裂 2.減数分裂 第15回 IV、V、VIのまとめとテスト
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義形式
評価方法 Evaluation	100点満点のテスト(2回):80% 5点満点の小テスト:20%
履修上の注意 Requirements and policy	* 授業の始めと終わりの挨拶 * 授業中(初めの挨拶から終わりの挨拶まで)は私語厳禁 * 机上には授業に必要なものだけに(携帯電話、飲食物は置かない) * テストは記述式を主とするので、授業中に内容を理解する(キーワードの丸暗記は理解したことにならない)
教科書 Textbook(s)	<基礎固め>生物学 村松瑛子 安田正秀 化学同人 ISBN4-7598-0896-5
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生徒指導論（栄養）						
担当教員	武藤 眞一						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	2～4	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	生徒指導は、すべての児童・生徒のより良き発達を目指し、社会生活や職業生活の中で、人間としての生き方についての自覚を深めるためのものである。このことを踏まえ、生徒指導の意義と課題、生徒理解の実際、家庭や地域との連携、不登校やいじめなどについて考察するとともに、生徒理解の手法やカウンセリングマインドについても体験的に習得する。また、事例研究として適宜様々な問題場面を提示し、学校組織として最善の対応方法を研究する。さらに、児童・生徒の将来を見通した生き方の指導として進路指導を位置づけ、学校・家庭・地域の情報交換を通して、自ら責任を持って進路選択ができる指導法を探究する。						
授業計画 Syllabus	第1回 生徒指導の意義と役割 第2回 生徒指導の進め方 第3回 教育課程と生徒指導 第4回 児童・生徒の適応と発達 第5回 生徒理解のあり方 第6回 教育相談の意義と役割 第7回 教育相談の進め方 第8回 カウンセリングの理論と技法 第9回 いじめ・不登校・暴力への対応 第10回 進路指導の意義と役割 第11回 進路指導の進め方 第12回 学校・家庭・地域の連携 第13回 学校経営・学級経営と生徒指導 第14回 生徒指導に係る法制度 第15回 まとめ、質疑応答と定期試験						
参照URL Reference URL(s)	http://www.mext.go.jp/ (文部科学省ホームページ)						
授業方法 Class type	講義に加えて適宜ディスカッション、事例研究を取り入れ、レポートの提出を課す。						
評価方法 Evaluation	平常点（授業中の発言、授業態度、出席状況）30%、提出物（レポート）30%、定期試験40% 上記の内容をもとに「履修カルテ」には「意欲」、「知識」、「適性」の観点からABCの3段階評価を行う。						
履修上の注意 Requirements and policy	科目の性質上、授業回数の5分の4以上の出席を条件とする。						
教科書 Textbook(s)	毎時間プリントを配布する。						
参考書 Reference(s)	適宜指示する。						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	総合演習						
担当教員	千歳 万里						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>管理栄養士として知識、技能の総合能力の養成を目指して、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うために、専門分野の各教育内容を包含する演習を行う。</p> <p>臨地・校外実習は、実践活動の場で課題の発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図るために行う実習である。</p> <p>この目的達成のために、必要な教育の演習等を実習前に行い実習効果をより高める。</p> <p>さらに、実習が終了した後に、実習課題の報告会などを実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、演習等を通して実習内容を充実させる。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：総合演習の授業の目的、課題の説明</p> <p>第2回：病院の特徴，入院時食事療養費について</p> <p>第3回：事業所、病院での給食経営管理</p> <p>第4回：保健所、保健センターの公衆栄養活動と栄養士業務</p> <p>第5回：実習課題の整理と検討</p> <p>第6回：臨地実習のまとめ</p> <p>第7回：臨地実習のまとめの報告</p> <p>第8回：臨地実習のまとめの報告</p> <p>第9回：演習課題の演習</p> <p>第10回：演習課題の演習</p> <p>第11回：演習課題の演習</p> <p>第12回：演習課題の演習</p> <p>第13回：演習課題</p> <p>第14回：演習課題(発表)</p> <p>第15回：演習課題(発表)</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義、演習、課題発表
評価方法 Evaluation	<p>平常点 10%</p> <p>課題 65%</p> <p>レポート 25%</p>
履修上の注意 Requirements and policy	<p>①出席を重視する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） <p>②私語厳禁</p> <p>③携帯電話は電源をきり、机上に置かないこと</p>
教科書 Textbook(s)	プリント
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	総合演習						
担当教員	千歳 万里						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>管理栄養士として知識、技能の総合能力の養成を目指して、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うために、専門分野の各教育内容を包含する演習を行う。</p> <p>臨地・校外実習は、実践活動の場で課題の発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図るために行う実習である。</p> <p>この目的達成のために、必要な教育の演習等を実習前に行い実習効果をより高める。</p> <p>さらに、実習が終了した後に、実習課題の報告会などを実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、演習等を通して実習内容を充実させる。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：総合演習の授業の目的、課題の説明</p> <p>第2回：病院の特徴，入院時食事療養費について</p> <p>第3回：事業所、病院での給食経営管理</p> <p>第4回：保健所、保健センターの公衆栄養活動と栄養士業務</p> <p>第5回：実習課題の整理と検討</p> <p>第6回：臨地実習のまとめ</p> <p>第7回：臨地実習のまとめの報告</p> <p>第8回：臨地実習のまとめの報告</p> <p>第9回：演習課題の演習</p> <p>第10回：演習課題の演習</p> <p>第11回：演習課題の演習</p> <p>第12回：演習課題の演習</p> <p>第13回：演習課題</p> <p>第14回：演習課題(発表)</p> <p>第15回：演習課題(発表)</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義、演習、課題発表
評価方法 Evaluation	<p>平常点 10%</p> <p>課題 65%</p> <p>レポート 25%</p>
履修上の注意 Requirements and policy	<p>①出席を重視する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） <p>②私語厳禁</p> <p>③携帯電話は電源をきり、机上に置かないこと</p>
教科書 Textbook(s)	プリント
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	卒業演習／LN卒業演習担当者（9名）						
担当教員	LN卒業演習担当者（9名）						
学期	通年／Full Year	曜日・時限	土曜2	配当学年	4	単位数	4.0
授業の目的、概要 Objectives and content	管理栄養士に必要な全ての講義を終えたこの時点で、分野ごとに学んだことを再確認し、専門知識が独立したものでなく、密接に連携していることを自ら確認、統合することによって、栄養指導の専門家として、さまざまな視点から得た知識を活用できる力の養成を目指す。						
授業計画 Syllabus	<p>前期(15回及び確認テスト)</p> <p>食べ物と健康 4回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 4回 社会・環境と健康 3回 基礎栄養学 3回 応用栄養学 1回</p> <p>後期(15回及び確認テスト)</p> <p>臨床栄養学 4回 栄養教育論 3回 応用栄養学 2回 給食経営管理論 3回 公衆栄養学 3回</p>						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義 オムニバス						
評価方法 Evaluation	各期末確認テスト、通年での再試験 100%試験成績で評価する						
履修上の注意 Requirements and policy	<p>臨地・校外実習で欠席する場合は担当教員に欠席届を事前に提出する。</p> <p>臨地・校外実習で欠席した場合は必ず補講を受ける。</p> <p>出席が通年で2/3に満たない場合は評価対象外とする。</p> <p>確認テストの結果が6割に満たない場合は別途定める補講を受ける。</p>						
教科書 Textbook(s)	クエスチョンバンク 管理栄養士国家試験問題解説 2011（メディックメディア）						
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	卒業演習／LN卒業演習担当者（9名）						
担当教員	LN卒業演習担当者（9名）						
学期	通年／Full Year	曜日・時限	土曜1	配当学年	4	単位数	4.0
授業の目的、概要 Objectives and content	管理栄養士に必要な全ての講義を終えたこの時点で、分野ごとに学んだことを再確認し、専門知識が独立したものでなく、密接に連携していることを自ら確認、統合することによって、栄養指導の専門家として、さまざまな視点から得た知識を活用できる力の養成を目指す。						
授業計画 Syllabus	<p>前期(15回及び確認テスト)</p> <p>食べ物と健康 4回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 4回 社会・環境と健康 3回 基礎栄養学 3回 応用栄養学 1回</p> <p>後期(15回及び確認テスト)</p> <p>臨床栄養学 4回 栄養教育論 3回 応用栄養学 2回 給食経営管理論 3回 公衆栄養学 3回</p>						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義 オムニバス						
評価方法 Evaluation	各期末確認テスト、通年での再試験 100%試験成績で評価する						
履修上の注意 Requirements and policy	<p>臨地・校外実習で欠席する場合は担当教員に欠席届を事前に提出する。</p> <p>臨地・校外実習で欠席した場合は必ず補講を受ける。</p> <p>出席が通年で2/3に満たない場合は評価対象外とする。</p> <p>確認テストの結果が6割に満たない場合は別途定める補講を受ける。</p>						
教科書 Textbook(s)	クエスチョンバンク 管理栄養士国家試験問題解説 2011（メディックメディア）						
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調査・データ処理実習						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜3~4	配当学年	4	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	管理栄養士として、対象者のプランニングを実施するためには、対象者の調査を行い、実態を把握する必要がある。調査法や調査したデータの分析法を実習を通じて修得する。
授業計画 Syllabus	<p>第1回目 調査・データ処理演習の概要 データ処理の基礎知識①代表値とばらつき</p> <p>第2回目 データ処理の基礎知識②有意差検定</p> <p>第3回目 データ処理の基礎知識③データの関係性</p> <p>第4回目 データ処理の基礎知識④データ処理の応用</p> <p>第5回目 調査・データ処理の演習：調査計画</p> <p>第6回目 調査・データ処理の演習：データ収集の方法の検討</p> <p>第7回目 調査・データ処理の演習：調査票の作成</p> <p>第8回目 調査・データ処理の演習：調査の実施</p> <p>第9回目 調査・データ処理の演習：調査データ処理</p> <p>第10回目 調査・データ処理の演習：調査データのまとめ</p> <p>第11回目 調査・データ処理の演習：調査結果のプレゼンテーション</p> <p>第12回目 調査・データ処理の活用：EBNの基礎</p> <p>第13回目 調査・データ処理の活用：EBNデータの検索方法</p> <p>第14回目 調査・データ処理の活用：EBNの活用</p> <p>第15回目 まとめおよびテスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	小テスト15%、レポート45%、平常点40%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	授業中に紹介します。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理学						
担当教員	片平 理子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜2	配当学年	1	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	栄養素を含む食材を、安全で消化吸収しやすく、おいしい食物の形に変える過程を調理という。食物を組み合わせて、配膳により食卓を整えるが、食事は必要な栄養を充足させるだけでなく、心理的な満足にもつながるものでなくてはならない。調理学では調理の意義や役割を理解し、実践に結びつけるための科学的理論を学ぶ。すなわち、食べ物のおいしさとは何かを知り、食事設計の基本知識、食材の調理特性、調味・加熱等の調理操作法、調理器具、各食材の調理による栄養素・呈味成分・機能性成分・物性の変化について学ぶ。						
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学の意義 2. 食事計画論 3. 調理と嗜好性 4. 嗜好性の評価 5. 調理操作論 6. 食品の調理性（米・小麦・雑穀） 7. "（いも類・豆類） 8. "（食肉類・魚介類） 9. "（卵類・乳類） 10. 成分抽出素材の調理性（でんぷん・油脂） 11. "（藻類抽出物・ゼラチン） 12. "（分離タンパク質・食物繊維） 13. 調理設備・器具・エネルギー論 14. 調理文化論 15. まとめと試験 						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	平常点10%、小テスト10%、期末テスト80%						
履修上の注意 Requirements and policy	<p>(1)20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。</p> <p>(2)授業外における学習 授業前学習：授業計画に従って、授業前に教科書の該当する箇所を読んできてください。その際、わからない語句や理解できない箇所をチェックし、自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席しましょう。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度簡単に整理し、理解しながら覚えるべき事項を暗記してください。復習のために教科書を読み直し、授業内に理解できなかったことを抽出し、次の授業で質問して問題点を早めに解決することが大切です。自分が何を理解できていて、何が理解できていないのか、毎授業後に確認する習慣をつけましょう。</p>						
教科書 Textbook(s)	三訂 調理学 下村道子・和田淑子 共編著 光生館 ISBN 978-4-332-05031-5						
参考書 Reference(s)	「新ビジュアル食品成分表 新訂版（仮題）」大修館書店（発行時期が確定してから指示します） 新版 調理と理論 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子 共著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1286-7（改訂版発行予定のため、発行時期が確定してから指示します）						

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理学						
担当教員	片平 理子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1	配当学年	1	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養素を含む食材を、安全で消化吸収しやすく、おいしい食物の形に変える過程を調理という。食物を組み合わせて、配膳により食卓を整えるが、食事は必要な栄養を充足させるだけでなく、心理的な満足にもつながるものでなくてはならない。調理学では調理の意義や役割を理解し、実践に結びつけるための科学的理論を学ぶ。すなわち、食べ物のおいしさとは何かを知り、食事設計の基本知識、食材の調理特性、調味・加熱等の調理操作法、調理器具、各食材の調理による栄養素・呈味成分・機能性成分・物性の変化について学ぶ。</p>						
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学の意義 2. 食事計画論 3. 調理と嗜好性 4. 嗜好性の評価 5. 調理操作論 6. 食品の調理性（米・小麦・雑穀） 7. "（いも類・豆類） 8. "（食肉類・魚介類） 9. "（卵類・乳類） 10. 成分抽出素材の調理性（でんぷん・油脂） 11. "（藻類抽出物・ゼラチン） 12. "（分離タンパク質・食物繊維） 13. 調理設備・器具・エネルギー論 14. 調理文化論 15. まとめと試験 						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	平常点10%、小テスト・レポート10%、期末テスト80%						
履修上の注意 Requirements and policy	<p>(1)20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。</p> <p>(2)授業外における学習 授業前学習：授業計画に従って、授業前に教科書の該当する箇所を読んできてください。その際、わからない語句や理解できない箇所をチェックし、自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席しましょう。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度簡単に整理し、理解しながら覚えるべき事項を暗記してください。復習のために教科書を読み直し、授業内に理解できなかったことを抽出し、次の授業で質問して問題点を早めに解決することが大切です。自分が何を理解できていて、何が理解できていないのか、毎授業後に確認する習慣をつけましょう。</p>						
教科書 Textbook(s)	<p>三訂 調理学 下村道子・和田淑子 共編著 光生館 ISBN 978-4-332-05031-5</p>						
参考書 Reference(s)	<p>「新ビジュアル食品成分表 新訂版（仮題）」大修館書店（発行時期が確定してから指示します） 新版 調理と理論 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子 共著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1286-7（改訂版発行予定のため、発行時期が確定してから指示します）</p>						

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理学実験						
担当教員	片平 理子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜4～5	配当学年	1	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	調理の基本技術、ならびに献立作成の基本知識を理解するために必要な実験を行う。特に短時間に調理の“こつ”をつかむ方法を知ることが目的とする。具体的には、材料配合、調理操作、調理器具などを変えることによる物性や外観等の変化を、機器および官能評価により測定・評価する。実験結果より規則性を見出し、“こつ”をつかむきっかけとする。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、計量（調味料） 2. 温度に関する実験（汁物の温度降下） 3. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ） 4. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水） 5. 野菜に関する実験 2（pHによる色の变化） 6. まとめと再実験 7. 官能検査法 1（3点比較法） 8. 官能検査法 2 市販食品についての官能検査（計画と実施） 9. 官能検査法 3（寒天・カラギーナン・ゼラチンゲルの性状に及ぼす糖・酸添加の影響） 10. 官能検査法 4（オリジナルゼリーレシピ作成と順位法による検査） 11. 調理と酵素 1（ゼリーの凝固に及ぼすパイナップル果肉添加の影響） 12. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 13. 小麦粉に関する実験 1（薄力粉及び強力粉中のグルテン量） 14. 小麦粉に関する実験 2（クッキー材料配合による品質の違い） 15. 小麦粉に関する実験 3（スポンジケーキの材料配合と調理手順）
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	平常点50%、レポート25%、テスト25%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>(1) 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。</p> <p>出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。</p> <p>(2) 授業外における学習</p> <p>授業前学習：事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。限られた時間内に手際よく実験を行い、授業から多くを学ぶためには予習が欠かせません。</p> <p>授業後学習：実験の目的に沿って、授業時間内に得られた実験結果をまとめ、考察と発展学習を加えてレポートをまとめます。</p>
教科書 Textbook(s)	プリントを配布する
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理学実験						
担当教員	片平 理子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜4～5	配当学年	1	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	調理の基本技術、ならびに献立作成の基本知識を理解するために必要な実験を行う。特に短時間に調理の“こつ”をつかむ方法を知ることが目的とする。具体的には、材料配合、調理操作、調理器具などを変えることによる物性や外観等の変化を、機器および官能評価により測定・評価する。実験結果より規則性を見出し、“こつ”をつかむきっかけとする。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、計量（調味料） 2. 温度に関する実験（汁物の温度降下） 3. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ） 4. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水） 5. 野菜に関する実験 2（pHによる色の变化） 6. まとめと再実験 7. 官能検査法 1（3点比較法） 8. 官能検査法 2 市販食品についての官能検査（計画と実施） 9. 官能検査法 3（寒天・カラギーナン・ゼラチンゲルの性状に及ぼす糖・酸添加の影響） 10. 官能検査法 4（オリジナルゼリーレシピ作成と順位法による検査） 11. 調理と酵素 1（ゼリーの凝固に及ぼすパイナップル果肉添加の影響） 12. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 13. 小麦粉に関する実験 1（薄力粉及び強力粉中のグルテン量） 14. 小麦粉に関する実験 2（クッキー材料配合による品質の違い） 15. 小麦粉に関する実験 3（スポンジケーキの材料配合と調理手順）
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	平常点50%、レポート25%、テスト25%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>(1) 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。</p> <p>出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。</p> <p>(2) 授業外における学習</p> <p>授業前学習：事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。限られた時間内に手際よく実験を行い、授業から多くを学ぶためには予習が欠かせません。</p> <p>授業後学習：実験の目的に沿って、授業時間内に得られた実験結果をまとめ、考察と発展学習を加えてレポートをまとめます。</p>
教科書 Textbook(s)	プリントを配布する
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理実習						
担当教員	片平 理子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜3~4	配当学年	1	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>日常の日本料理を中心とした調理実習にHACCP概念導入し、食品の安全性を考慮した調理方法を習得する。計量、洗浄、切断、加熱といった調理の基礎だけでなく、栄養・嗜好面においてバランスのとれた理想的な献立を作成する方法を習得する。調理学で学んだ知識を、この実習で確認しながら調理の基礎を学んでいく。実習はグループ単位で行うが、基礎技術は各自が習得し、知識を実際の調理に応用する力を養うことを目標とする。</p>
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、混合出汁のとり方（師範）、調味料の計量 2. 白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、キャベツ織切り 3. 青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅 4. かやくご飯、味噌汁、肉じゃが、ほうれん草お浸し、パパロア 5. しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、酢の物、くず餅 6. 玄米飯、のっぺい汁、焼き魚、かぼちゃの含め煮、フルーツ大福 7. 巻き寿司、吸物（卵豆腐）、いんげんのごま和え、密豆 8. 赤飯、鰻のつくねすまし汁、筑前煮、即席漬、淡雪羹 9. ピラフ、コーンスープ、ハンバーグステーキ、人参グラッセ、サヤいんげんソテー、ブラマンジェ 10. コンソメジュリエンヌ、グラタン、ラタトゥイユ、プディング 11. ビーフシチュー、エスカベージュ、シーザーサラダ、シュークリーム 12. 什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒々鶏、ナイ豆腐 13. 炒米粉、蛋花湯、清蒸魚、涼伴茄子、芝麻元宵 14. 鍋貼餃子、豆腐丸子湯、乾炸鶏塊、涼伴海ジャ、死° 枒入りコナツミル 15. まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	平常点50%、レポート25%、テスト25%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>(1) 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。 出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。</p> <p>(2) 授業外における学習 授業前学習：1回目の授業で指示する様式で、授業計画に従って実習内容を予めレポート用紙にまとめて下さい。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながら、レポート課題に取り組み、レポートを完成させてください。授業で行う実習とは別に、自宅で行う実習課題が出されますので、所定の様式で毎週提出して下さい。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>あすの健康と調理 三輪里子監修 アイ・ケイコーポレーション ISBN 978-4-887492-222-4 C3077</p> <p>一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食 医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70415-8</p>
参考書 Reference(s)	

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理実習						
担当教員	片平 理子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜4～5	配当学年	1	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>日常の日本料理を中心とした調理実習にHACCP概念導入し、食品の安全性を考慮した調理方法を習得する。計量、洗浄、切断、加熱といった調理の基礎だけでなく、栄養・嗜好面においてバランスのとれた理想的な献立を作成する方法を習得する。調理学で学んだ知識を、この実習で確認しながら調理の基礎を学んでいく。実習はグループ単位で行うが、基礎技術は各自が習得し、知識を実際の調理に応用する力を養うことを目標とする。</p>
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、混合出汁のとり方（師範）、調味料の計量 2. 白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、キャベツ織切り 3. 青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅 4. かやくご飯、味噌汁、肉じゃが、ほうれん草お浸し、パパロア 5. しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、酢の物、くず餅 6. 玄米飯、のっぺい汁、焼き魚、かぼちゃの含め煮、フルーツ大福 7. 巻き寿司、吸物（卵豆腐）、いんげんのごま和え、密豆 8. 赤飯、鰻のつくねすまし汁、筑前煮、即席漬、淡雪羹 9. ピラフ、コーンスープ、ハンバーグステーキ、人参グラッセ、サヤいんげんソテー、ブラマンジェ 10. コンソメジュリエンヌ、グラタン、ラタトゥイユ、プディング 11. ビーフシチュー、エスカベージュ、シーザーサラダ、シュークリーム 12. 什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒々鶏、ナイ豆腐 13. 炒米粉、蛋花湯、清蒸魚、涼伴茄子、芝麻元宵 14. 鍋貼餃子、豆腐丸子湯、乾炸鶏塊、涼伴海ジャ、死° 枵入りコナツミル 15. まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実習
評価方法 Evaluation	平常点50%、レポート25%、テスト25%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>(1) 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。 出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。</p> <p>(2) 授業外における学習 授業前学習：1回目の授業で指示する様式で、授業計画に従って実習内容を予めレポート用紙にまとめて下さい。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながら、レポート課題に取り組み、レポートを完成させてください。授業で行う実習とは別に、自宅で行う実習課題が出されますので、所定の様式で毎週提出して下さい。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>あすの健康と調理 三輪里子監修 アイ・ケイコーポレーション ISBN 978-4-887492-222-4 C3077 一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食 医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70415-8</p>
参考書 Reference(s)	

備考 Remarks	
---------------	--

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	病理学						
担当教員	川合 清洋						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	月曜5	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>病理学は、病気の原因と成り立ちについて学ぶものである。そしてその過程を、細胞・組織・臓器の形態的变化を理解することにより明解なものとする学問である。その位置は、基礎医学と臨床医学を総合的に連繋するものである。</p> <p>その中で、特に病気の原因が栄養面に関与するものを臨床栄養学的観点からも含めて、ヒトの疾病病理が理解出来ることになることを目標とする。</p>
授業計画 Syllabus	<p>【第1回】 病理学の概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・病理学とは ・病理学の分類 ・病理学の歴史 <p>【第2回】 疾病と病因</p> <ul style="list-style-type: none"> ・病気とは何か ・病気の原因 ・病気の種類 ・病気の症状と徴候 ・病気の特徴 ・疾病の成り立ちと病理学・栄養学 <p>【第3回】 疾患診断の概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一般的診察 ・問診 ・身体診察 ・主要症候 <p>【第4回】 臨床検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・種類と特性 ・検体の種類、採取方法 ・基準値 ・一般臨床検査 ・血液学検査 ・生化学検査 ・免疫学検査 ・微生物学検査 ・生体機能検査 ・画像検査 <p>【第5回】 疾患による細胞・組織の変化（1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・細胞の一般構造 ・組織の種類と構造 ・細胞、組織の障害 <p>【第6回】 疾患による細胞・組織の変化（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炎症と創傷治癒 ・変生 ・壊死 ・アポトーシス ・萎縮 ・肥大 ・過形成 ・化生 <p>【第7回】 第1回から第6回までのまとめと質疑応答 中間小試験</p> <p>【第8回】 腫瘍（1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・腫瘍の定義 ・腫瘍の分類 ・腫瘍の特徴 <p>【第9回】 腫瘍（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・良性腫瘍と悪性腫瘍 ・各腫瘍の発生原因 ・腫瘍マーカー <p>【第10回】 腫瘍（3）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・局所における腫瘍の増殖 ・局所浸潤

授業計画 Syllabus	<ul style="list-style-type: none"> ・ 転移 【第11回】 腫瘍（4） <ul style="list-style-type: none"> ・ 腫瘍発生の遺伝的要因 ・ 腫瘍発生の環境要因 ・ 癌遺伝子 ・ 癌抑制遺伝子 【第12回】 主な癌（1） <ul style="list-style-type: none"> ・ 食道癌 ・ 胃癌 ・ 大腸癌 【第13回】 主な癌（2） <ul style="list-style-type: none"> ・ 肺癌 ・ 肝臓癌 ・ 膵臓癌 【第14回】 主な癌（3） <ul style="list-style-type: none"> ・ 乳癌 ・ 子宮癌 ・ 前立腺癌 【第15回】 加齢・老化・死 <ul style="list-style-type: none"> ・ 老化、寿命 ・ 死の判定 ・ 心臓死 ・ 脳死
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	中間小試験 20点 学期末試験 80点 にて評価。
履修上の注意 Requirements and policy	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学期末試験は、8月1日（月曜日）に行う予定。 ・ 再試験は行われないので後悔のないよう十分に準備して試験に臨むように。 ・ 専門用語の単なる記憶ではなく、よく理解することに努めること ・ 予習、復習をしっかりと行うこと。
教科書 Textbook(s)	「ブックス臨床医学入門」 山元寅男編著、建帛社 ISBN 978-4-0285-2C 3047 教科書は、「臨床医学概論」、「微生物学」で使用したものなので新たに購入する必要はない。
参考書 Reference(s)	授業中に紹介する。
備考 Remarks	学期末試験受験資格のためには、出席回数が全授業数の2/3以上を必要とする。

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	病理学						
担当教員	川合 清洋						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	月曜4	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>病理学は、病気の原因と成り立ちについて学ぶものである。そしてその過程を、細胞・組織・臓器の形態的变化を理解することにより明解なものとする学問である。その位置は、基礎医学と臨床医学を総合的に連繋するものである。</p> <p>その中で、特に病気の原因が栄養面に関与するものを臨床栄養学的観点からも含めて、ヒトの疾病病理が理解出来ることになることを目標とする。</p>
授業計画 Syllabus	<p>【第1回】 病理学の概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・病理学とは ・病理学の分類 ・病理学の歴史 <p>【第2回】 疾病と病因</p> <ul style="list-style-type: none"> ・病気とは何か ・病気の原因 ・病気の種類 ・病気の症状と徴候 ・病気の特徴 ・疾病の成り立ちと病理学・栄養学 <p>【第3回】 疾患診断の概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一般的診察 ・問診 ・身体診察 ・主要症候 <p>【第4回】 臨床検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・種類と特性 ・検体の種類、採取方法 ・基準値 ・一般臨床検査 ・血液学検査 ・生化学検査 ・免疫学検査 ・微生物学検査 ・生体機能検査 ・画像検査 <p>【第5回】 疾患による細胞・組織の変化（1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・細胞の一般構造 ・組織の種類と構造 ・細胞、組織の障害 <p>【第6回】 疾患による細胞・組織の変化（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炎症と創傷治癒 ・変生 ・壊死 ・アポトーシス ・萎縮 ・肥大 ・過形成 ・化生 <p>【第7回】 第1回から第6回までのまとめと質疑応答 中間小試験</p> <p>【第8回】 腫瘍（1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・腫瘍の定義 ・腫瘍の分類 ・腫瘍の特徴 <p>【第9回】 腫瘍（2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・良性腫瘍と悪性腫瘍 ・各腫瘍の発生原因 ・腫瘍マーカー <p>【第10回】 腫瘍（3）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・局所における腫瘍の増殖 ・局所浸潤

授業計画 Syllabus	<ul style="list-style-type: none"> ・ 転移 【第11回】 腫瘍（4） <ul style="list-style-type: none"> ・ 腫瘍発生の遺伝的要因 ・ 腫瘍発生の環境要因 ・ 癌遺伝子 ・ 癌抑制遺伝子 【第12回】 主な癌（1） <ul style="list-style-type: none"> ・ 食道癌 ・ 胃癌 ・ 大腸癌 【第13回】 主な癌（2） <ul style="list-style-type: none"> ・ 肺癌 ・ 肝臓癌 ・ 膵臓癌 【第14回】 主な癌（3） <ul style="list-style-type: none"> ・ 乳癌 ・ 子宮癌 ・ 前立腺癌 【第15回】 加齢・老化・死 <ul style="list-style-type: none"> ・ 老化、寿命 ・ 死の判定 ・ 心臓死 ・ 脳死
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	中間小試験 20点 学期末試験 80点 にて評価。
履修上の注意 Requirements and policy	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学期末試験は、8月1日（月曜日）に行う予定。 ・ 再試験は行われないので後悔のないよう十分に準備して試験に臨むように。 ・ 専門用語の単なる記憶ではなく、よく理解することに努めること ・ 予習、復習をしっかりと行うこと。
教科書 Textbook(s)	「ブックス臨床医学入門」 山元寅男編著、建帛社 ISBN 978-4-0285-2C 3047 教科書は、「臨床医学概論」、「微生物学」で使用したものなので新たに購入する必要はない。
参考書 Reference(s)	授業中に紹介する。
備考 Remarks	学期末試験受験資格のためには、出席回数が全授業数の2/3以上を必要とする。

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	微生物学						
担当教員	馬場 恒子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>微生物はその個体を肉眼で見ることができない生物であるが、人間生活に非常に関わりが深い。人間に直接作用して種々の疾病を引き起こすが、一方では、発酵食品の製造、抗生物質の生産やバイオ技術に利用されている。まず、人体の恒常性の維持機構を学んでから、微生物について学び、人間の体と微生物との相互関係、病原微生物の感染から発症、その防御機構を理解する。</p> <p>到達目標</p> <p>①外的・内的環境影響に対する人体内の反応機構を理解する。 ②微生物とは何かを理解する。人間との共通点と相違点について。 ③微生物と人間の関わりを理解する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 1. 体液</p> <p>第2回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 2. 神経系</p> <p>第3回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 3. 内分泌系</p> <p>第4回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 4. 免疫系 1) 自然免疫・獲得免疫 2) 局所免疫</p> <p>第5回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 4. 免疫系 3) アレルギー疾患 4) 自己免疫疾患 5. 恒常性の維持</p> <p>第6回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構のまとめ テスト</p> <p>第7回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 1. 栄養・代謝に関わるホルモン</p> <p>第8回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 2. 栄養障害</p> <p>第9回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 3. 代謝疾患 1) 肥満 2) 糖尿病</p> <p>第10回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 3. 代謝疾患 3) 脂質異常症 4) 高尿酸血症 5) 先天性代謝異常</p> <p>第11回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝のまとめ テスト</p> <p>第12回 II 微生物学の基礎 A 微生物の種類と特徴</p> <p>第13回 II 微生物学の基礎 B 微生物の増殖</p> <p>第14回 III 微生物と人間 A 感染と発病 B 感染症</p> <p>第15回 II 微生物学の基礎・III 微生物と人間のまとめ テスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	100点満点の3回のテスト
履修上の注意 Requirements and policy	<p>* 授業の始めと終わりの挨拶</p> <p>* 授業中(始めの挨拶から終わりの挨拶まで)は私語厳禁</p> <p>* テストは記述式を主とするので授業中に理解する。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>教科書は「解剖生理学」「臨床医学概論」「病理学」と共通して使用するので必ず購入すること。</p> <p>プリントも配布する。</p> <p>管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I・II 第一出版 ISBN4-8041-1139-5 ISBN978-4-8041-7</p>
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	微生物学						
担当教員	馬場 恒子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜5	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>微生物はその個体を肉眼で見ることができない生物であるが、人間生活に非常に関わりが深い。人間に直接作用して種々の疾病を引き起こすが、一方では、発酵食品の製造、抗生物質の生産やバイオ技術に利用されている。まず、人体の恒常性の維持機構を学んでから、微生物について学び、人間の体と微生物との相互関係、病原微生物の感染から発症、その防御機構を理解する。</p> <p>到達目標</p> <p>①外的・内的環境影響に対する人体内の反応機構を理解する。 ②微生物とは何かを理解する。人間との共通点と相違点について。 ③微生物と人間の関わりを理解する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 1. 体液</p> <p>第2回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 2. 神経系</p> <p>第3回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 3. 内分泌系</p> <p>第4回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 4. 免疫系 1) 自然免疫・獲得免疫 2) 局所免疫</p> <p>第5回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 4. 免疫系 3) アレルギー疾患 4) 自己免疫疾患 5. 恒常性の維持</p> <p>第6回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構のまとめ テスト</p> <p>第7回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 1. 栄養・代謝に関わるホルモン</p> <p>第8回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 2. 栄養障害</p> <p>第9回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 3. 代謝疾患 1) 肥満 2) 糖尿病</p> <p>第10回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 3. 代謝疾患 3) 脂質異常症 4) 高尿酸血症 5) 先天性代謝異常</p> <p>第11回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝のまとめ テスト</p> <p>第12回 II 微生物学の基礎 A 微生物の種類と特徴</p> <p>第13回 II 微生物学の基礎 B 微生物の増殖</p> <p>第14回 III 微生物と人間 A 感染と発病 B 感染症</p> <p>第15回 II 微生物学の基礎・III 微生物と人間のまとめ テスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	100点満点の3回のテスト
履修上の注意 Requirements and policy	<p>* 授業の始めと終わりの挨拶</p> <p>* 授業中(始めの挨拶から終わりの挨拶まで)は私語厳禁</p> <p>* テストは記述式を主とするので授業中に理解する。</p>
教科書 Textbook(s)	<p>教科書は「解剖生理学」「臨床医学概論」「病理学」と共通して使用するので必ず購入すること。</p> <p>プリントも配布する。</p> <p>管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I・II 第一出版 ISBN4-8041-1139-5 ISBN978-4-8041-7</p>
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	微生物学実験						
担当教員	馬場 恒子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜4~5	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>微生物と人間の関わりを学んだ後、実験を通して微生物がいかに日常生活と関わりが深いかを実感することを目的とする。微生物を扱うための基本操作を習得し、微生物の分類、形態、増殖などの理解を深める。</p> <p>到達目標</p> <p>①微生物を扱うための基本操作を習得する。 ②微生物の大きさを実感する。 ③微生物が生きものであるかを実感する。 ④微生物と人間の関わりについて調べる。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 : 微生物学実験ガイダンス 第2回 : 培地の調製と滅菌 第3回 : 無菌操作 第4回 : 顕微鏡操作(1) 酵母の観察 第5回 : 顕微鏡操作(2) 培養糸状菌の観察 第6回 : 顕微鏡操作(3) 標準糸状菌、原虫の観察 第7回 : 顕微鏡操作(4) グラム染色と細菌の観察 第8回 : 手洗い実験と拭き取り検査(1) 第9回 : 手洗い実験と拭き取り検査(2) 結果の観察とまとめ 第10回 : 役に立つ微生物(1) 観察と培養 第11回 : 役に立つ微生物(2) 培養微生物の観察 第12回 : 微生物細胞の定量(1) トーマの計算盤による計数 第13回 : 微生物細胞の定量(2) 吸光度法による測定 生菌数の計測 第14回 : 微生物による病気(1) 文献的調査 報告準備 第15回 : 微生物による病気(2) 報告検討会</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	実験レポート : 60% 課題レポート : 20% 平常点(実験態度、服装、持ち物を含む) : 20%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>2/3以上の出席が絶対必要。遅刻・早退は1/3欠席扱いにするので、注意する。</p> <p>遅刻、早退、忘れ物、服装なども平常点に組み入れる。</p> <p>原則としてプリントは配付せず、指定教科書に準じて個人単位で実験する。</p> <p>レポート作成は個人個人で行う。</p>
教科書 Textbook(s)	食品科学のための基礎微生物学実験 中里厚実・村清司 編著 建帛社 ISBN978-4-7679-0412-2
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	微生物学実験						
担当教員	馬場 恒子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜1~2	配当学年	2	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>微生物と人間の関わりを学んだ後、実験を通して微生物がいかに日常生活と関わりが深いかを実感することを目的とする。微生物を扱うための基本操作を習得し、微生物の分類、形態、増殖などの理解を深める。</p> <p>到達目標</p> <p>①微生物を扱うための基本操作を習得する。 ②微生物の大きさを実感する。 ③微生物が生きものであるかを実感する。 ④微生物と人間の関わりについて調べる。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 : 微生物学実験ガイダンス 第2回 : 培地の調製と滅菌 第3回 : 無菌操作 第4回 : 顕微鏡操作(1) 酵母の観察 第5回 : 顕微鏡操作(2) 培養糸状菌の観察 第6回 : 顕微鏡操作(3) 標準糸状菌、原虫の観察 第7回 : 顕微鏡操作(4) グラム染色と細菌の観察 第8回 : 手洗い実験と拭き取り検査(1) 第9回 : 手洗い実験と拭き取り検査(2) 結果の観察とまとめ 第10回 : 役に立つ微生物(1) 観察と培養 第11回 : 役に立つ微生物(2) 培養微生物の観察 第12回 : 微生物細胞の定量(1) トーマの計算盤による計数 第13回 : 微生物細胞の定量(2) 吸光度法による測定 生菌数の計測 第14回 : 微生物による病気(1) 文献的調査 報告準備 第15回 : 微生物による病気(2) 報告検討会</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	実験レポート : 60% 課題レポート : 20% 平常点(実験態度、服装、持ち物を含む) : 20%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>2/3以上の出席が絶対必要。遅刻・早退は1/3欠席扱いにするので、注意する。</p> <p>遅刻、早退、忘れ物、服装なども平常点に組み入れる。</p> <p>原則としてプリントは配付せず、指定教科書に準じて個人単位で実験する。</p> <p>レポート作成は個人個人で行う。</p>
教科書 Textbook(s)	食品科学のための基礎微生物学実験 中里厚実・村清司 編著 建帛社 ISBN978-4-7679-0412-2
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	流通論						
担当教員	青谷 実知代						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	火曜4	配当学年	3~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>食料消費の成熟段階における食料（食品）の生産・流通・消費を総合的に把握することを目的とする。</p> <p>（概要） 世界的にフードシステムが変化している。その要因は、所得の上昇や家族生活の変化、供給側の対応などが考えられている。情報・技術の発達によりますますこの傾向は強くなるが、ここでは食生活の外部化に依存している家族の食生活の変化・実態や提供側である小売業の実態と変化、さらに生鮮食品を扱う様々な分野ごとの流通と消費実態を考察した上で、フードマーケティングの視点から今日の食料（食品）問題と流通のシステムの変化について考えていく。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回目 消費者の変化と食生活</p> <p>第2回目 食品流通と食品市場① -食品小売業とスーパーマーケット-</p> <p>第3回目 食品流通と食品市場② -外食産業とコンビニエンスストア-</p> <p>第4回目 PBとNB</p> <p>第5回目 食品流通と食品市場③ -卸売市場-</p> <p>第6回目 食品流通と食品市場④ -食品卸売市場-</p> <p>第7回目 食品流通と食品市場⑤ -生協の共同購入-</p> <p>第8回目 鮮魚のフードシステム</p> <p>第9回目 食肉のフードシステム</p> <p>第10回目 野菜・果物のフードシステム</p> <p>第11回目 加工食品の流通と消費（学外実習）</p> <p>第12回目 清涼飲料・輸入食品の流通と消費</p> <p>第13回目 食品消費と環境問題</p> <p>第14回目 消費スタイルと流通技術</p> <p>第15回目 今日の食問題・期末試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	期末試験50%、レポート30%、発表20%
履修上の注意 Requirements and policy	<p>①新聞必読</p> <p>②10回以上の出席がないと、受講資格はありません。</p> <p>③現場視察のため学外実習を行う。入場料・交通費などの実費負担がある。</p>
教科書 Textbook(s)	石原武政・竹村正明『1からの流通論』碩学舎
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床医学概論						
担当教員	太田 久彦						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜4	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>目的： 科学的根拠に基づく管理栄養士業務のために必要な臨床医学の知識を修得する。</p> <p>概要： メタボリックシンドロームに対する特定健診、高度医療、チーム医療など質の高い保健・医療事業が広く行なわれるようになり、その結果、管理栄養士も保健・医療・福祉の広い分野で科学的根拠に基づく質の高い業務が求められるようになり、業務を正しくスムーズに行なうためには、広い範囲に亘る新しい医学的知識が必要になった。この講義では、質の高い管理栄養士業務を行なう上に必要な人体に関する知識を基礎医学と臨床医学の面より学習する。</p> <p>病気を健康とは別個の現象として捉えるのではなく、健康な状態から連続して起こる人体の構造や機能の障害として捉える。そして、人体の健康と病気を基礎医学の知識と共に、病気の原因と病態、診断と臨床検査、そして最近の治療など臨床医学の知識を加えた医学の進歩に基づいて学習する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：臨床医学の基礎的知識 健康と病気、臨床医学と保健</p> <p>第2回：医療の仕組み 診断・治療の進め方、身体診察、臨床検査、主な徴候（症候）</p> <p>第3回：疾病治療の概要 治療の種類と方法、救急医療、ターミナルケア、EBM</p> <p>第4回：消化器系疾患1 胃炎、消化性潰瘍、感染性胃腸炎</p> <p>第5回：消化器系疾患2 炎症性腸疾患、肝・胆道疾患、膵炎、胃切除後症候群</p> <p>第6回：循環器系疾患1 循環障害、高血圧、動脈硬化、メタボリックシンドローム</p> <p>第7回：循環器系疾患2 虚血性心疾患、心不全、血管の病気</p> <p>第8回：腎・尿路系疾患1 急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群</p> <p>第9回：腎・尿路系疾患2 腎不全、糖尿病性腎症、尿細管性疾患、尿路疾患、透析</p> <p>第10回：内分泌系疾患 視床下部・下垂体・甲状腺・副腎の機能と病気、更年期障害</p> <p>第11回：神経・精神系疾患 脳血管障害、認知症、パーキンソン病、摂食障害</p> <p>第12回：呼吸器系疾患 慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺炎、結核</p> <p>第13回：血液・造血器・リンパ系疾患 貧血、白血病、出血・凝固異常、リンパ腫</p> <p>第14回：運動器系、生殖器系疾患 骨粗鬆症、骨軟化症、変形性関節症、妊娠の異常</p> <p>第15回：臨床医学のまとめ 臨床医学のまとめと試験</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業態度10%、レポート20%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	初めてみる医学用語がたくさん出てきますが、臨床医学の基本です。努力して覚えて下さい。

教科書 Textbook (s)	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I・II』 (全国栄養士養成施設協会編著、日本栄養士会監修、第一出版刊)
参考書 Reference (s)	『Nブックス 臨床医学入門』 山元寅男編著、建帛社刊
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床医学概論						
担当教員	太田 久彦						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	1	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>目的： 科学的根拠に基づく管理栄養士業務のために必要な臨床医学の知識を修得する。</p> <p>概要： メタボリックシンドロームに対する特定健診、高度医療、チーム医療など質の高い保健・医療事業が広く行なわれるようになり、その結果、管理栄養士も保健・医療・福祉の広い分野で科学的根拠に基づく質の高い業務が求められるようになり、業務を正しくスムーズに行なうためには、広い範囲に亘る新しい医学的知識が必要になった。この講義では、質の高い管理栄養士業務を行なう上に必要な人体に関する知識を基礎医学と臨床医学の面より学習する。</p> <p>病気を健康とは別個の現象として捉えるのではなく、健康な状態から連続して起こる人体の構造や機能の障害として捉える。そして、人体の健康と病気を基礎医学の知識と共に、病気の原因と病態、診断と臨床検査、そして最近の治療など臨床医学の知識を加えた医学の進歩に基づいて学習する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：臨床医学の基礎的知識 健康と病気、臨床医学と保健</p> <p>第2回：医療の仕組み 診断・治療の進め方、身体診察、臨床検査、主な徴候（症候）</p> <p>第3回：疾病治療の概要 治療の種類と方法、救急医療、ターミナルケア、EBM</p> <p>第4回：消化器系疾患1 胃炎、消化性潰瘍、感染性胃腸炎</p> <p>第5回：消化器系疾患2 炎症性腸疾患、肝・胆道疾患、膵炎、胃切除後症候群</p> <p>第6回：循環器系疾患1 循環障害、高血圧、動脈硬化、メタボリックシンドローム</p> <p>第7回：循環器系疾患2 虚血性心疾患、心不全、血管の病気</p> <p>第8回：腎・尿路系疾患1 急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群</p> <p>第9回：腎・尿路系疾患2 腎不全、糖尿病性腎症、尿細管性疾患、尿路疾患、透析</p> <p>第10回：内分泌系疾患 視床下部・下垂体・甲状腺・副腎の機能と病気、更年期障害</p> <p>第11回：神経・精神系疾患 脳血管障害、認知症、パーキンソン病、摂食障害</p> <p>第12回：呼吸器系疾患 慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺炎、結核</p> <p>第13回：血液・造血器・リンパ系疾患 貧血、白血病、出血・凝固異常、リンパ腫</p> <p>第14回：運動器系、生殖器系疾患 骨粗鬆症、骨軟化症、変形性関節症、妊娠の異常</p> <p>第15回：臨床医学のまとめ 臨床医学のまとめと試験</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業態度10%、レポート20%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	初めてみる医学用語がたくさん出てきますが、臨床医学の基本です。努力して覚えて下さい。

教科書 Textbook (s)	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I・II』 (全国栄養士養成施設協会編著、日本栄養士会監修、第一出版刊)
参考書 Reference (s)	『Nブックス 臨床医学入門』 山元寅男編著、建帛社刊
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学Ⅰ						
担当教員	太田 久彦						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価を基にした栄養管理について学ぶ。 臨床栄養の目的と具体的な方法の基礎を総合的に修得する。管理栄養士として傷病者の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態の特徴を理解するために臨床検査値の評価・判定の方法を学ぶ。また医療制度や介護制度を理解し、チーム医療に従事する者として働く時の心構えや役割を理解する。
授業計画 Syllabus	第1回 臨床栄養学概論： 臨床栄養学の基礎知識 第2回 医学概論： 栄養障害の臨床 第3回 栄養素と代謝（生化学）： 糖質、蛋白質、脂質代謝 第4回 栄養素と代謝（生化学）： 電解質、微量元素、ビタミン 第5回 栄養素と代謝（臨床）： 食事摂取基準 第6回 経腸栄養： 経腸栄養の実際 第7回 経静脈栄養： 経静脈栄養の実際 第8回 評価・計画・記録： 臨床栄養学における評価・計画と記録 第9回 小児栄養学総論： 小児の病態生理と特異性 第10回 高齢者栄養学総論： 高齢者の病態生理と特異性 第11回 各論（消化管）： 消化管疾患の病態生理 第12回 各論（肝胆膵）： 肝胆膵疾患の病態生理 第13回 各論（腎臓疾患・糖尿病）： 腎臓疾患・糖尿病の病態生理 第14回 薬・栄養・食物の相互関係： 食物・栄養と薬の相互作用 第15回 まとめ
参照URL Reference URL (s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業態度10%、レポート20%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	20分以上遅刻の場合は欠席とする。 出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。
教科書 Textbook (s)	大熊利忠・金谷節子編 『キーワードでわかる臨床栄養』（羊土社）
参考書 Reference (s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学Ⅰ						
担当教員	太田 久彦						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価を基にした栄養管理について学ぶ。 臨床栄養の目的と具体的な方法の基礎を総合的に修得する。管理栄養士として傷病者の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態の特徴を理解するために臨床検査値の評価・判定の方法を学ぶ。また医療制度や介護制度を理解し、チーム医療に従事する者として働く時の心構えや役割を理解する。
授業計画 Syllabus	第1回 臨床栄養学概論： 臨床栄養学の基礎知識 第2回 医学概論： 栄養障害の臨床 第3回 栄養素と代謝（生化学）： 糖質、蛋白質、脂質代謝 第4回 栄養素と代謝（生化学）： 電解質、微量元素、ビタミン 第5回 栄養素と代謝（臨床）： 食事摂取基準 第6回 経腸栄養： 経腸栄養の実際 第7回 経静脈栄養： 経静脈栄養の実際 第8回 評価・計画・記録： 臨床栄養学における評価・計画と記録 第9回 小児栄養学総論： 小児の病態生理と特異性 第10回 高齢者栄養学総論： 高齢者の病態生理と特異性 第11回 各論（消化管）： 消化管疾患の病態生理 第12回 各論（肝胆膵）： 肝胆膵疾患の病態生理 第13回 各論（腎臓疾患・糖尿病）： 腎臓疾患・糖尿病の病態生理 第14回 薬・栄養・食物の相互関係： 食物・栄養と薬の相互作用 第15回 まとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業態度10%、レポート20%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	20分以上遅刻の場合は欠席とする。 出席2/3以上の履修者が期末テストを受験できる。
教科書 Textbook(s)	大熊利忠・金谷節子編 『キーワードでわかる臨床栄養』（羊土社）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学II						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜3	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	傷病者の身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態の特徴に基づいた、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を修得する。栄養スクリーニング、身体計測、食事調査の方法、栄養必要量の算定法などを学び、総合的な栄養の評価・判定(栄養アセスメント)に必要な知識を得る。次いでそれらを用いて栄養ケア計画を作成し、それを評価、再評価する方法も学ぶ。
授業計画 Syllabus	第1回 臨床栄養学の目的 第2回 胃・腸疾患 第3回 胃・腸栄養療法 第4回 肝臓疾患 第5回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患 第6回 肥満・るいそう 第7回 高脂血症 第8回 糖尿病 第9回 その他内分泌・代謝 第10回 循環器疾患 第11回 呼吸器疾患 第12回 血液 第13回 呼吸器 第14回 免疫・アレルギー疾患・感染症 第15回 まとめ
参照URL Reference URL(s)	講義
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	臨床栄養学 第5版、著者 佐藤和人・本間健・小松龍史(医歯薬出版) ※『第5版』または最新版をお願いします。
参考書 Reference(s)	1. 奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第4版』(医歯薬出版) 2. 糖尿病治療ガイド2010 日本糖尿病学会編 文光堂 3. 高脂血症治療ガイド 日本動脈硬化学会 南山堂
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学II						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	傷病者の身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態の特徴に基づいた、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を修得する。栄養スクリーニング、身体計測、食事調査の方法、栄養必要量の算定法などを学び、総合的な栄養の評価・判定(栄養アセスメント)に必要な知識を得る。次いでそれらを用いて栄養ケア計画を作成し、それを評価、再評価する方法も学ぶ。
授業計画 Syllabus	第1回 臨床栄養学の目的 第2回 胃・腸疾患 第3回 胃・腸栄養療法 第4回 肝臓疾患 第5回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患 第6回 肥満・るいそう 第7回 高脂血症 第8回 糖尿病 第9回 その他内分泌・代謝 第10回 循環器疾患 第11回 呼吸器疾患 第12回 血液 第13回 呼吸器 第14回 免疫・アレルギー疾患・感染症 第15回 まとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	臨床栄養学 第5版 著者 佐藤和人・本間健・小松龍史(医歯薬出版) ※『第5版』または最新版をお願いします。
参考書 Reference(s)	1. 奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第4版』(医歯薬出版) 2. 糖尿病治療ガイド2010 日本糖尿病学会編 文光堂 3. 高脂血症治療ガイド 日本動脈硬化学会 南山堂
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学III						
担当教員	太田 久彦						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	傷病者の身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態に基づいたベッドサイドでの栄養補給の方法について、具体的に栄養剤の種類と成分、投与ルート(経腸栄養補給・静脈栄養補給など)などを修得する。さらに栄養補給に際して用いた食品と医薬品の相互作用についての基礎知識を修得する。
授業計画 Syllabus	第1回 臨床検査： 栄養状態の臨床検査指標 第1回 臨床検査： 栄養状態の臨床検査指標 第2回 栄養障害 1： 栄養欠乏症、栄養失調症 第3回 栄養障害 2： 栄養過剰症 第4回 各種疾患の栄養管理 1： 脳卒中の栄養管理 第5回 各種疾患の栄養管理 2： 肝疾患の栄養管理 第6回 各種疾患の栄養管理 3： 炎症性腸疾患の栄養管理 第7回 各種疾患の栄養管理 4： 短腸症候群の栄養管理 第8回 各種疾患の栄養管理 5： 腎不全の栄養管理 第9回 高齢者の栄養管理： 高齢者の栄養管理 第10回 摂食・嚥下障害の栄養： 精神疾患、神経疾患、嚥下障害 第11回 水・電解質・酸塩基平衡： 水・電解質・酸塩基平衡の理解 第12回 臨床における水・電解質管理： 水・電解質・酸塩基平衡の実際 第13回 身体障害・知的障害の栄養： 障害児者の栄養ケア 第14回 在宅医療における栄養： 在宅医療と栄養、今後の展望 第15回 まとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業態度10%、レポート20%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)。教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	大熊利忠・金谷節子編 『キーワードでわかる臨床栄養』 (羊土社)
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学III						
担当教員	太田 久彦						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜3	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	傷病者の身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態に基づいたベッドサイドでの栄養補給の方法について、具体的に栄養剤の種類と成分、投与ルート(経腸栄養補給・静脈栄養補給など)などを修得する。さらに栄養補給に際して用いた食品と医薬品の相互作用についての基礎知識を修得する。
授業計画 Syllabus	第1回 臨床検査： 栄養状態の臨床検査指標 第2回 栄養障害 1： 栄養欠乏症、栄養失調症 第3回 栄養障害 2： 栄養過剰症 第4回 各種疾患の栄養管理 1： 脳卒中の栄養管理 第5回 各種疾患の栄養管理 2： 肝疾患の栄養管理 第6回 各種疾患の栄養管理 3： 炎症性腸疾患の栄養管理 第7回 各種疾患の栄養管理 4： 短腸症候群の栄養管理 第8回 各種疾患の栄養管理 5： 腎不全の栄養管理 第9回 高齢者の栄養管理： 高齢者の栄養管理 第10回 摂食・嚥下障害の栄養： 精神疾患、神経疾患、嚥下障害 第11回 水・電解質・酸塩基平衡： 水・電解質・酸塩基平衡の理解 第12回 臨床における水・電解質管理： 水・電解質・酸塩基平衡の実際 第13回 身体障害・知的障害の栄養： 障害児者の栄養ケア 第14回 在宅医療における栄養： 在宅医療と栄養、今後の展望 第15回 まとめ
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	授業態度10%、レポート20%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)。教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	大熊利忠・金谷節子編 『キーワードでわかる臨床栄養』(羊土社)
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学Ⅳ						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜3	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	疾患別、ライフステージ別の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた適切な食事療法・栄養補給などの養ケア計画・実施・評価・フィードバックの方法を修得する。疾患としては代謝疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、貧血などの血液系を、ライフステージとしては乳幼児・小児・妊産婦・授乳婦・更年期・高齢期を対象として、それぞれに必要な栄養ケアプランについて具体的に修得する。
授業計画 Syllabus	第1回 腎臓疾患 第2回 腎臓疾患の栄養療法 第3回 骨粗しょう症疾患 第4回 歯科疾患 第5回 低栄養疾患 第6回 心身症疾患 第7回 外科疾患 第8回 小児疾患 第9回 小児疾患の栄養療法 第10回 高齢者 第11回 高齢者（褥瘡・摂食嚥下障害） 第12回 がん疾患 第13回 NSTについて 第14回 NSTの進め方 第15回 臨床栄養学のまとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	「臨床栄養学 第5版」または最新版を併用する。（新規購入は不要）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学Ⅳ						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	3	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	疾患別、ライフステージ別の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた適切な食事療法・栄養補給などの養ケア計画・実施・評価・フィードバックの方法を修得する。疾患としては代謝疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、貧血などの血液系を、ライフステージとしては乳幼児・小児・妊産婦・授乳婦・更年期・高齢期を対象として、それぞれに必要な栄養ケアプランについて具体的に修得する。
授業計画 Syllabus	第1回 腎臓疾患 第2回 腎臓疾患の栄養療法 第3回 骨粗しょう症疾患 第4回 歯科疾患 第5回 低栄養疾患 第6回 心身症疾患 第7回 外科疾患 第8回 小児疾患 第9回 小児疾患の栄養療法 第10回 高齢者 第11回 高齢者（褥瘡・摂食嚥下障害） 第12回 がん疾患 第13回 NSTについて 第14回 NSTの進め方 第15回 臨床栄養学のまとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	「臨床栄養学 第5版」または最新版を併用する。（新規購入は不要）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習I						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	この授業では栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用やカウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際に学ぶための基礎学力をつける。						
授業計画 Syllabus	第1回 糖尿病食事療法指導のてびき説明 第2回 糖尿病交換表の説明および使用方法 第3回 糖尿病交換表の応用方法 第4回 糖尿病交換表を用いて栄養指導 第5回 糖尿病交換表を用いて献立作成 第6回 栄養アセスメントの方法 第7回 栄養アセスメントの作成 第8回 腎臓病交換表の説明および使用方法 第9回 腎臓病交換表を用いて栄養指導 第10回 糖尿病・腎臓病交換表の確認 第11回 栄養指導方法 第12回 栄養指導実践 第13回 ベッドサイド指導方法 第14回 ベッドサイドの栄養指導実践 第15回 糖尿病治療のてびき説明						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	演習						
評価方法 Evaluation	課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。						
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)教科書を中心に進めるが、臨地実習を踏まえた実習を行う。						
教科書 Textbook(s)	1. 日本糖尿病学会編『糖尿病治療のてびき』（日本糖尿病協会 南江堂） ※最新版をお願いします。 2. 糖尿病食事療法指導のための食品交換表 第6版 日本糖尿病学会編（日本糖尿病協会・文光堂） ※最新版をお願いします。 3. 腎臓病食品交換表 第8版 黒川清監修・中尾俊之他編（医歯薬出版） ※最新版をお願いします。 4. 糖尿病食事療法指導のてびき 第2版 日本糖尿病学会編（文光堂） ※最新版をお願いします。						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習I						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	この授業では栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用やカウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際に学ぶための基礎学力をつける。						
授業計画 Syllabus	第1回 糖尿病食事療法指導のてびき説明 第2回 糖尿病交換表の説明および使用方法 第3回 糖尿病交換表の応用方法 第4回 糖尿病交換表を用いて栄養指導 第5回 糖尿病交換表を用いて献立作成 第6回 栄養アセスメントの方法 第7回 栄養アセスメントの作成 第8回 腎臓病交換表の説明および使用方法 第9回 腎臓病交換表を用いて栄養指導 第10回 糖尿病・腎臓病交換表の確認 第11回 栄養指導方法 第12回 栄養指導実践 第13回 ベッドサイド指導方法 第14回 ベッドサイドの栄養指導実践 第15回 糖尿病治療のてびき説明						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	演習						
評価方法 Evaluation	課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。						
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）教科書を中心に進めるが、臨地実習を踏まえた実習を行う。						
教科書 Textbook(s)	1. 日本糖尿病学会編『糖尿病治療のてびき』（日本糖尿病協会 南江堂） ※最新版をお願いします。 2. 糖尿病食事療法指導のための食品交換表 第6版 日本糖尿病学会編（日本糖尿病協会・文光堂） ※最新版をお願いします。 3. 腎臓病食品交換表 第8版 黒川清監修・中尾俊之他編（医歯薬出版） ※最新版をお願いします。 4. 糖尿病食事療法指導のてびき 第2版 日本糖尿病学会編（文光堂） ※最新版をお願いします。						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習Ⅱ						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	治療食を作成するために必要な知識と技術を実習することにより修得する。傷病者の治療において治療食が重要な位置を占める疾患（肥満症、糖尿病、高脂血症、胃腸疾患、肝疾患、すい臓疾患、腎疾患、アレルギー疾患）などを取り上げ調製治療食実習する。 また治療食を病人の身体的状況に応じて食事の状態をかえるといった具体的な栄養管理方、身体障害者に対する栄養管理方法などについて学ぶ。この実習では自分で実際に作成、試食をすることにより、より深い理解が出来るようにする。
授業計画 Syllabus	第1回 栄養管理の考え方・軟菜食のための臨床調理の基本 第2回 実習（流動食・軟食） 第3回 減塩食について（日本人の食事摂取基準（2005年）の活用） 第4回 実習（減塩食） 第5回 エネルギーコントロール食について 第6回 実習（甘味料） 第7回 タンパク質コントロールのための食事 第8回 実習（腎臓病食） 第9回 摂食障害時の食事 第10回 実習（トロミ剤・嚥下困難食） 第11回 その他の栄養素と調理 第12回 実習（貧血食など） 第13回 脂質コントロールのための食事 第14回 実習（脂質制限食） 第15回 臨床調理のまとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	演習
評価方法 Evaluation	課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）臨床現場を想定した食事療法、栄養療法の実習をします。
教科書 Textbook(s)	適宜プリントを配布する。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習Ⅱ						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	治療食を作成するために必要な知識と技術を実習することにより修得する。傷病者の治療において治療食が重要な位置を占める疾患（肥満症、糖尿病、高脂血症、胃腸疾患、肝疾患、すい臓疾患、腎疾患、アレルギー疾患）などを取り上げ調製治療食実習する。 また治療食を病人の身体的状況に応じて食事の状態をかえるといった具体的な栄養管理方、身体障害者に対する栄養管理方法などについて学ぶ。この実習では自分で実際に作成、試食をすることにより、より深い理解が出来るようにする。
授業計画 Syllabus	第1回 栄養管理の考え方・軟菜食のための臨床調理の基本 第2回 実習（流動食・軟食） 第3回 減塩食について（日本人の食事摂取基準（2005年）の活用） 第4回 実習（減塩食） 第5回 エネルギーコントロール食について 第6回 実習（甘味料） 第7回 タンパク質コントロールのための食事 第8回 実習（腎臓病食） 第9回 摂食障害時の食事 第10回 実習（トロミ剤・嚥下困難食） 第11回 その他の栄養素と調理 第12回 実習（貧血食など） 第13回 脂質コントロールのための食事 第14回 実習（脂質制限食） 第15回 臨床調理のまとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	演習
評価方法 Evaluation	課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）臨床現場を想定した食事療法、栄養療法の実習をします。
教科書 Textbook(s)	適宜プリントを配布する。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨地実習課外科目						
担当教員	阿部としよ・溝畑秀隆・千歳万里						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	3~4	単位数	0.0

授業の目的、概要 Objectives and content	学内での3カ年の授業で修得した知識や技術を臨地実習の実践的経験を通して定着化しレベルアップが図れるようひとりひとりの学生に支援することを目的とする。本実習受け入れ施設の社会における機能（使命）、特質などを学び臨地実習課題を考え実習計画を個々に作成し検討する。
授業計画 Syllabus	第1回 臨地実習(公衆栄養学)の概要 第2回 実習の計画
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	課題 80% 平常点 20%
履修上の注意 Requirements and policy	臨地実習課外科目は、卒業単位には算入されないが、臨地実習に参加するためには必須である。 公衆栄養学 I を修得していること。
教科書 Textbook(s)	適宜プリントを配布する。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨地実習（給食経営管理論）						
担当教員	阿部 としよ						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	給食経営管理論での臨地実習は給食運営全般のマネジメントが可能な広い視野を持つこと、特定給食施設の業務を給食管理面だけでなく経営管理の視点からも探求することが求められる。 衛生管理の基礎基本を再度確認しながら臨地実習受け入れ施設の特質、使命、臨地実習課題などについて学び個々の実習計画の作成と支援を行う。
授業計画 Syllabus	臨地実習を5日または6日間行う。 臨地実習以外に以下の事前、事後指導を行う。 第1回 臨地実習（給食経営管理論）の概要 第2回 臨地実習（給食経営管理論）の計画 第3回 臨地実習（給食経営管理論）の事前諸注意 第4回 臨地実習（給食経営管理論）の報告及び反省協議
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	実習施設の実習評価点60%、事前・事後指導における出席状況・態度、実習記録等40%による総合評価
履修上の注意 Requirements and policy	臨地実習（給食経営管理論）課外科目（事前指導）を修得していること。（臨地実習課外科目は、単位化されない。）40～45時間の臨地実習（給食経営管理論）および臨地実習（給食経営管理論）課外科目の学修をもって1単位とする。
教科書 Textbook(s)	
参考書 Reference(s)	臨地・校外実習のてびき 木戸詔子・福井富穂 編（化学同人） 給食経営管理 八倉巻和子 編（医歯薬出版）
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨地実習（公衆栄養学）						
担当教員	千歳 万里						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>本実習は、管理栄養士課程専門科目の科目として都道府県における行政栄養士の業務について実習し、保健医療福祉専門職種としての管理栄養士の責務・役割を学ぶ。具体的には、</p> <p>(1) 地域等の健康・栄養問題とその要因について管内の情報収集・分析を行い、</p> <p>(2) 実施提供されているプログラムについての根拠や、計画・実施・評価等から栄養関連サービスに必要な理論と方法を修得する。またプログラムに必要な、</p> <p>(3) 他職種や地域住民・組織など社会資源との連携、調整について学ぶ。</p>
授業計画 Syllabus	<p>3年次（臨地実習課外科目）</p> <p>第1回 臨地実習の概要</p> <p>第2回 行政栄養士の業務、実習施設について</p> <p>4年次（6回）</p> <p>第3回 実習地域の概要</p> <p>第4回 栄養関連の法律、法規</p> <p>第5回 オリエンテーション</p> <p>第6回 課題の作成①</p> <p>第7回 課題の作成②</p> <p>第8回 課題の作成③</p> <p>実習地での実習（5日間）</p> <p>1日目 集中講義</p> <p>2日目 栄養関連事業の演習・課題の作成</p> <p>3日目 栄養関連事業の演習・課題の作成</p> <p>4日目 栄養関連事業の演習・課題の実施</p> <p>5日目 反省会・まとめ</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義、演習、実習、ワークショップ形式
評価方法 Evaluation	<p>平常点 5%</p> <p>実習 75%（実習指導者による実習中の評価を含む）</p> <p>課題 20%</p> <p>実習日数の不足、課外授業の欠席やレポート未提出の場合には単位を認めない。</p>
履修上の注意 Requirements and policy	<p>臨地実習（公衆栄養学）課外授業（事前指導）を習得していること。（臨地実習課外科目は、単位化されない。）</p> <p>30～45時間の臨地実習（公衆栄養学）および臨地実習（公衆栄養学）課外科目の学修をもって1単位とする。</p>
教科書 Textbook(s)	配布プリント
参考書 Reference(s)	<p>日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）</p> <p>国民衛生の動向2010年版（公衆衛生協会）</p>
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨地実習（臨床栄養学）						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	実践活動の場で課題の発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。そのために学内で修得した知識・技術を特定給食施設で実習することによって、理論と実践を結びつけて理解することが大切である。
授業計画 Syllabus	病院において10日間の臨地実習を行う。10日間の実習内容は、施設の責任者の指示に基づいて行なう。
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	実習施設の評価点50%、事前・事後指導の受講態度20%、実習ノート30%から総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	臨地実習（臨床栄養学）課外科目（事前指導）を修得していること。（臨地実習課外科目は、単位化されない。）90時間の臨地実習（臨床栄養学）および臨地実習（臨床栄養学）課外科目の講義をもって1単位とする。実習中の欠席は認めない。
教科書 Textbook(s)	
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	