

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	灘本 雅一						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	生理機能のしくみと生活習慣病の予防						
授業の概要	この授業では、運動をしているときのヒトの生理機能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。						
到達目標	生理機能のしくみと生活習慣病を予防する運動処方基礎理論が理解できるようになります。						
授業計画	第1回目：イントロ 環境への適応 第2回目：健康増進と運動 第3回目：運動・スポーツとエネルギー 第4回目：運動と筋・骨系 第5回目：運動と循環器系 第6回目：運動と呼吸器系 第7回目：運動と神経系、運動と自律神経系・内分泌系、運動と体温調節機構 第8回目：スポーツと栄養Ⅰ 第9回目：スポーツと栄養Ⅱ 第10回目：運動負荷評価法 第11回目：運動処方 第12回目：運動療法Ⅰ 第13回目：運動療法Ⅱ 第14回目：運動障害 第15回目：総括、テスト						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできて下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験70点 小テスト(平常時)30点						
教科書	新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ 運動生理学（第2版） 編者 山本順一郎 化学同人 ISBN978-4-7598-1228-2						
参考書	適時、プリントを配布します。						

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	灘本 雅一						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜4	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	生理機能のしくみと生活習慣病の予防						
授業の概要	この授業では、運動をしているときのヒトの生理機能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。						
到達目標	生理機能のしくみと生活習慣病を予防する運動処方基礎理論が理解できるようになります。						
授業計画	第1回目：イントロ 環境への適応 第2回目：健康増進と運動 第3回目：運動・スポーツとエネルギー 第4回目：運動と筋・骨系 第5回目：運動と循環器系 第6回目：運動と呼吸器系 第7回目：運動と神経系、運動と自律神経系・内分泌系、運動と体温調節機構 第8回目：スポーツと栄養Ⅰ 第9回目：スポーツと栄養Ⅱ 第10回目：運動負荷評価法 第11回目：運動処方 第12回目：運動療法Ⅰ 第13回目：運動療法Ⅱ 第14回目：運動障害 第15回目：総括、テスト						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできて下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験70点 小テスト(平常時)30点						
教科書	新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ 運動生理学（第2版） 編者 山本順一郎 化学同人 ISBN978-4-7598-1228-2						
参考書	適時、プリントを配布します。						

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	灘本 雅一						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	生理機能の測定						
授業の概要	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。						
到達目標	生理機能測定の意味や方法を理解することができるようになります。						
授業計画	第1回目：イントロ 形態測定 第2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性） 第3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性） 第4回目：中高年用体力測定 第5回目：体脂肪測定 第6回目：血圧測定 第7回目：心電図、ライフコーダーの解説 第8回目：運動負荷試験 心拍数の測定 第9回目：運動負荷試験 酸素摂取量の解説 第10回目：運動負荷試験 血糖値、乳酸値測定の解説 第11回目：骨量測定 第12回目：運動処方の方考え方・プログラミング 第13回目：運動処方体験（筋肉痛） 第14回目：レポート作成の準備 第15回目：プレゼンテーション（グループ発表）						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：課題トレーニングによる体重、体脂肪量、筋力の変化を記録する。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。						
授業方法	測定を中心した実習であるが必要に応じて講義を行う。						
評価基準と評価方法	レポート60点 プレゼン40点						
教科書	適時、プリントを配布します。						
参考書							

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	灘本 雅一						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜3~4	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	生理機能の測定						
授業の概要	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。						
到達目標	生理機能測定の意味や方法を理解することができるようになります。						
授業計画	第1回目：イントロ 形態測定 第2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性） 第3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性） 第4回目：中高年用体力測定 第5回目：体脂肪測定 第6回目：血圧測定 第7回目：心電図、ライフコーダーの解説 第8回目：運動負荷試験 心拍数の測定 第9回目：運動負荷試験 酸素摂取量の解説 第10回目：運動負荷試験 血糖値、乳酸値測定の解説 第11回目：骨量測定 第12回目：運動処方の方考え方・プログラミング 第13回目：運動処方体験（筋肉痛） 第14回目：レポート作成の準備 第15回目：プレゼンテーション（グループ発表）						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：課題トレーニングによる体重、体脂肪量、筋力の変化を記録する。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。						
授業方法	測定を中心した実習であるが必要に応じて講義を行う。						
評価基準と評価方法	レポート60点 プレゼン40点						
教科書	適時、プリントを配布します。						
参考書							

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
授業のテーマ	栄養マネジメントの理論と技術を実践で学習する						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養教育論Ⅰ～Ⅲで学んだ理論や技術を実例に応じて応用できる						
授業計画	第1回 栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明 第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用 第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認 第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識 第5回 栄養教育媒体の作成実習 第6回 栄養教育の基礎知識③：プレゼンテーション技術 第7回 栄養教育の基礎知識④：コミュニケーション技術 第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント実習 第9回 アセスメントの方法：個人面接法、カウンセリング技法 第10回 アセスメントの方法：集団面接法、フォーカスグループインタビュー 第11回 学習目標、行動目標、環境目標、結果目標の設定と栄養教育プログラムの作成 第12回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（意志決定バランス、反応妨害拮抗法、行動置換） 第13回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（セルフモニタリング、オペラント強化法） 第14回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（社会技術訓練、認知再構成法） 第15回 栄養教育プログラムの評価						
授業外における学習（準備学習の内容）	栄養マネジメントに必要なデータ収集、データのアセスメント、栄養教育プログラムの準備、評価に対する考察を行う。						
授業方法	実習（PCを使用します）						
評価基準と評価方法	小テスト15%、レポート45%、平常点40%						
教科書	「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							

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
授業のテーマ	栄養マネジメントの理論と技術を実践で学習する						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養教育論Ⅰ～Ⅲで学んだ理論や技術を実例に応じて応用できる						
授業計画	第1回 栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明 第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用 第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認 第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識 第5回 栄養教育媒体の作成実習 第6回 栄養教育の基礎知識③：プレゼンテーション技術 第7回 栄養教育の基礎知識④：コミュニケーション技術 第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント実習 第9回 アセスメントの方法：個人面接法、カウンセリング技法 第10回 アセスメントの方法：集団面接法、フォーカスグループインタビュー 第11回 学習目標、行動目標、環境目標、結果目標の設定と栄養教育プログラムの作成 第12回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（意志決定バランス、反応妨害拮抗法、行動置換） 第13回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（セルフモニタリング、オペラント強化法） 第14回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（社会技術訓練、認知再構成法） 第15回 栄養教育プログラムの評価						
授業外における学習（準備学習の内容）	栄養マネジメントに必要なデータ収集、データのアセスメント、栄養教育プログラムの準備、評価に対する考察を行う。						
授業方法	実習（PCを使用します）						
評価基準と評価方法	小テスト15%、レポート45%、平常点40%						
教科書	「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							

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
授業のテーマ	栄養教育・栄養指導の実践						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養マネジメントのPDSサイクルを習得します。また、グループワークを重ねながら、人とのコミュニケーションを体験し、それを対象者に伝えることをします。						
授業計画	<p>第1回 ゲストスピーカー（現在活躍中の管理栄養士）による実践の講義 第2回 オリエンテーションと小テスト 第3回 ロールプレイングによる栄養アセスメント 第4回 食事バランスガイドの活用 第5回 特定保健指導(1) 第6回 特定保健指導(2) 第7回 ライフステージ別集団栄養教育の企画・指導媒体作成計画の立案 第8回 指導媒体の作成(1) 第9回 指導媒体の作成(2) 第11回 指導媒体の作成(3) 第12回 発表練習および手直し(1) 第13回 発表練習および手直し(2) 第14回 集団栄養教育の発表 第15回 栄養教育の評価と発表</p> <p>行事等により順序が変更する場合があります。変更の場合は事前に連絡します。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当するところを読む。 授業後学習：実習の要点を課題にだすので、簡潔に、見やすくまとめる。</p>						
授業方法	実習						
評価基準と評価方法	<p>提出物 30% 受講態度（グループワーク・ロールプレイング等積極的参加）20% 第7回～第15回の集団指導実習の企画・媒体作成・発表・評価の中で受講態度を含む総合的評価 50% 提出期限等時間を守らない場合は、減点対象にする。</p>						
教科書							
参考書							

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
授業のテーマ	栄養教育・栄養指導の実践						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養マネジメントのPDSサイクルを習得します。また、グループワークを重ねながら、人とのコミュニケーションを体験し、それを対象者に伝えることをします。						
授業計画	<p>第1回 ゲストスピーカー（現在活躍中の管理栄養士）による実践の講義 第2回 オリエンテーションと小テスト 第3回 ロールプレイングによる栄養アセスメント 第4回 食事バランスガイドの活用 第5回 特定保健指導(1) 第6回 特定保健指導(2) 第7回 ライフステージ別集団栄養教育の企画・指導媒体作成計画の立案 第8回 指導媒体の作成(1) 第9回 指導媒体の作成(2) 第11回 指導媒体の作成(3) 第12回 発表練習および手直し(1) 第13回 発表練習および手直し(2) 第14回 集団栄養教育の発表 第15回 栄養教育の評価と発表</p> <p>行事等により順序が変更する場合があります。変更の場合は事前に連絡します。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当するところを読む。 業後学習：実習の要点を課題にだすので、簡潔に、見やすくまとめる。</p>						
授業方法	実習						
評価基準と評価方法	<p>提出物 30% 受講態度（グループワーク・ロールプレイング等積極的参加）20% 第7回～第15回の集団指導実習の企画・媒体作成・発表・評価の中で受講態度を含む総合的評価 50% 提出期限等時間を守らない場合は、減点対象にする。</p>						
教科書							
参考書							

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
授業のテーマ	栄養教育の意義・目的と食生活の現状について学ぶ。						
授業の概要	①栄養教育の概念・定義、②栄養指導・栄養教育の歴史、③栄養教育の目標、④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、⑤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。						
到達目標	①食生活の現状を把握し、栄養教育の意義・目的を理解する。 ②栄養教育のための理論的基礎を理解する。						
授業計画	第1回 栄養教育論Ⅰ～Ⅲの概要説明 第2回 栄養教育の基礎知識 (1)食生活の歴史（主食と副食の分離） 第3回 (2)食生活の歴史（食事形式の形成） 第4回 (3)食生活の歴史（食生活の変化） 第5回 栄養教育の概念 (1) 栄養教育の目的・目標 ① 栄養教育の定義 ② 栄養教育と健康教育・ヘルスプロモーション ③ 栄養教育と生活の質（QOL） ④ 栄養教育と他の生活習慣（身体活動、喫煙、飲酒、休養、睡眠） 第6回 (2) 栄養教育の対象と機会 ① ライフステージ・ライフスタイルからみた対象と機会（妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期） ② 健康状態からみた対象と機会（一次・二次・三次予防のつながりと、各段階における栄養教育） ③ 個人・組織・地域社会のレベル別にみた対象と機会 第7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 第8回 (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） 第9回 ② ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル） 第10回 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11回 ④ 合理的行動理論、計画的行動理論 第12回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論） 第13回 ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート 第14回 ⑦ コミュニティーオーガニゼーション 第15回 ⑧ プリシード・プロシードモデル 第16回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業の予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						
評価基準と評価方法	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%						
教科書	編著：逸見幾代・佐藤香苗 書名：マスター栄養教育論 出版社：建帛社（最新版）						
参考書							

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
授業のテーマ	栄養教育の意義・目的と食生活の現状について学ぶ。						
授業の概要	①栄養教育の概念・定義、②栄養指導・栄養教育の歴史、③栄養教育の目標、④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、⑤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。						
到達目標	①食生活の現状を把握し、栄養教育の意義・目的を理解する。 ②栄養教育のための理論的基礎を理解する。						
授業計画	第1回 栄養教育論Ⅰ～Ⅲの概要説明 第2回 栄養教育の基礎知識 (1) 食生活の歴史（主食と副食の分離） 第3回 (2) 食生活の歴史（食事形式の形成） 第4回 (3) 食生活の歴史（食生活の変化） 第5回 栄養教育の概念 (1) 栄養教育の目的・目標 ① 栄養教育の定義 ② 栄養教育と健康教育・ヘルスプロモーション ③ 栄養教育と生活の質（QOL） ④ 栄養教育と他の生活習慣（身体活動、喫煙、飲酒、休養、睡眠） 第6回 (2) 栄養教育の対象と機会 ① ライフステージ・ライフスタイルからみた対象と機会（妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期） ② 健康状態からみた対象と機会（一次・二次・三次予防のつながりと、各段階における栄養教育） ③ 個人・組織・地域社会のレベル別にみた対象と機会 第7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 第8回 (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） 第9回 ② ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル） 第10回 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11回 ④ 合理的行動理論、計画的行動理論 第12回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論） 第13回 ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート 第14回 ⑦ コミュニティーオーガニゼーション 第15回 ⑧ プリシード・プロシードモデル 第16回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業の予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						
評価基準と評価方法	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%						
教科書	編著：逸見幾代・佐藤香苗 書名：マスター栄養教育論 出版社：建帛社（最新版）						
参考書							

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4	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養マネジメントに必要な基礎知識を学ぶ						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養マネジメントに必要な基礎知識を理解し、栄養教育プログラムに応用できる。						
授業計画	<p>第1回 栄養教育論Ⅰの復習</p> <p>第2回 栄養教育のための理論的基礎 (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</p> <p>第3回 ④オペラント強化 ⑤認知再構成 ⑥意思決定バランス</p> <p>第4回 ⑦目標宣言、行動契約 ⑧セルフモニタリング 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</p> <p>第5回 ⑪ソーシャルスキルトレーニング</p> <p>第6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</p> <p>第7回 (5) 組織づくり・地域づくりへの展開 (6) 食環境づくりとの関連</p> <p>第8回 栄養教育マネジメント 栄養教育マネジメントとプリシード・プロシードモデル</p> <p>第9回 (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</p> <p>第10回 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</p> <p>第11回 ② 行動記録、行動分析</p> <p>第12回 ③ 個人要因（知識、スキル、態度、行動）のアセスメント</p> <p>第13回 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 ⑥ 行動科学と要因分析</p> <p>第14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</p> <p>第15回 まとめ</p> <p>第16回 試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						

評価基準と 評価方法	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
教科書	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：マスター栄養教育論 著者：逸見幾代・佐藤香苗 発行所：建帛社
参考書	

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5	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養マネジメントに必要な基礎知識を学ぶ						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養マネジメントに必要な基礎知識を理解し、栄養教育プログラムに応用できる。						
授業計画	<p>第1回 栄養教育論Ⅰの復習</p> <p>第2回 栄養教育のための理論的基礎 (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</p> <p>第3回 ④オペラント強化 ⑤認知再構成 ⑥意思決定バランス</p> <p>第4回 ⑦目標宣言、行動契約 ⑧セルフモニタリング 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</p> <p>第5回 ⑪ソーシャルスキルトレーニング</p> <p>第6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</p> <p>第7回 (5) 組織づくり・地域づくりへの展開 (6) 食環境づくりとの関連</p> <p>第8回 栄養教育マネジメント 栄養教育マネジメントとプリシード・プロシードモデル</p> <p>第9回 (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</p> <p>第10回 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</p> <p>第11回 ② 行動記録、行動分析</p> <p>第12回 ③ 個人要因（知識、スキル、態度、行動）のアセスメント</p> <p>第13回 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 ⑥ 行動科学と要因分析</p> <p>第14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</p> <p>第15回 まとめ</p> <p>第16回 試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						

評価基準と 評価方法	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
教科書	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：マスター栄養教育論 著者：逸見幾代・佐藤香苗 発行所：建帛社
参考書	

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	水曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養マネジメントに必要な基礎知識を学ぶ						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養マネジメントに必要な基礎知識を理解し、栄養教育プログラムに応用できる。						
授業計画	<p>第1回 栄養教育論Ⅰの復習</p> <p>第2回 栄養教育のための理論的基礎 (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</p> <p>第3回 ④オペラント強化 ⑤認知再構成 ⑥意思決定バランス</p> <p>第4回 ⑦目標宣言、行動契約 ⑧セルフモニタリング 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</p> <p>第5回 ⑪ソーシャルスキルトレーニング</p> <p>第6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</p> <p>第7回 (5) 組織づくり・地域づくりへの展開 (6) 食環境づくりとの関連</p> <p>第8回 栄養教育マネジメント 栄養教育マネジメントとプリシード・プロシードモデル</p> <p>第9回 (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</p> <p>第10回 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</p> <p>第11回 ② 行動記録、行動分析</p> <p>第12回 ③ 個人要因（知識、スキル、態度、行動）のアセスメント</p> <p>第13回 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 ⑥ 行動科学と要因分析</p> <p>第14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</p> <p>第15回 まとめ</p> <p>第16回 試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						

評価基準と 評価方法	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
教科書	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：マスター栄養教育論 著者：逸見幾代・佐藤香苗 発行所：建帛社
参考書	

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	水曜4	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養マネジメントに必要な基礎知識を学ぶ						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養マネジメントに必要な基礎知識を理解し、栄養教育プログラムに応用できる。						
授業計画	<p>第1回 栄養教育論Ⅰの復習</p> <p>第2回 栄養教育のための理論的基礎 (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</p> <p>第3回 ④オペラント強化 ⑤認知再構成 ⑥意思決定バランス</p> <p>第4回 ⑦目標宣言、行動契約 ⑧セルフモニタリング 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</p> <p>第5回 ⑪ソーシャルスキルトレーニング</p> <p>第6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</p> <p>第7回 (5) 組織づくり・地域づくりへの展開 (6) 食環境づくりとの関連</p> <p>第8回 栄養教育マネジメント 栄養教育マネジメントとプリシード・プロシードモデル</p> <p>第9回 (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</p> <p>第10回 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</p> <p>第11回 ② 行動記録、行動分析</p> <p>第12回 ③ 個人要因（知識、スキル、態度、行動）のアセスメント</p> <p>第13回 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 ⑥ 行動科学と要因分析</p> <p>第14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</p> <p>第15回 まとめ</p> <p>第16回 試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						

評価基準と 評価方法	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
教科書	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：マスター栄養教育論 著者：逸見幾代・佐藤香苗 発行所：建帛社
参考書	

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	水曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	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。						
授業の概要	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。						
到達目標	ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育の特徴を把握して、栄養マネジメントに応用できる。						
授業計画	<p>第1回 栄養教育論IおよびIIの復習</p> <p>第2回 栄養教育マネジメント</p> <p>(3) 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>第3回 教材の作成方法</p> <p>第4回 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5回</p> <p>第6回 (4) 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>③ プレゼンテーション技術の応用</p> <p>第7回</p> <p>第8回 (5) 栄養教育の評価</p> <p>① 経過（過程）評価、形成的評価</p> <p>② 影響・結果（アウトカム）評価</p> <p>③ 総合的評価</p> <p>④ 経済的評価（費用効果分析、費用便益分析、費用効用分析）</p> <p>⑤ 評価結果のフィードバック</p> <p>第9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10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11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12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13回</p> <p>第14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15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16回 まとめと試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題に関する学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						

評価基準と 評価方法	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
教科書	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：マスター栄養教育論 著者：逸見幾代・佐藤香苗 発行所：建帛社
参考書	

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
授業のテーマ	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。						
授業の概要	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。						
到達目標	ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育の特徴を把握して、栄養マネジメントに応用できる。						
授業計画	<p>第1回 栄養教育論IおよびIIの復習</p> <p>第2回 栄養教育マネジメント</p> <p>(3) 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>第3回 教材の作成方法</p> <p>第4回 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5回</p> <p>第6回 (4) 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>③ プレゼンテーション技術の応用</p> <p>第7回</p> <p>第8回 (5) 栄養教育の評価</p> <p>① 経過（過程）評価、形成的評価</p> <p>② 影響・結果（アウトカム）評価</p> <p>③ 総合的評価</p> <p>④ 経済的評価（費用効果分析、費用便益分析、費用効用分析）</p> <p>⑤ 評価結果のフィードバック</p> <p>第9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10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11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12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13回</p> <p>第14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15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16回 まとめと試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題に関する学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						

評価基準と 評価方法	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
教科書	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：マスター栄養教育論 著者：逸見幾代・佐藤香苗 発行所：建帛社
参考書	

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
授業のテーマ	ライフステージ別の生理的特性と栄養						
授業の概要	ライフステージ別の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も修得する。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。						
到達目標	応用栄養学の知識を基盤として、ライフステージ別の健康増進と疾病予防、個別病態の栄養マネジメント、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。						
授業計画	第1回 応用栄養学Ⅰについて。成長・発達、加齢/ライフサイクル。 第2回 栄養マネジメントの概要。日本人の食事摂取基準。 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・思春期(1)：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 学童期・思春期(2)：小児の食生活、健康状態の実態（各種調査から考察） 第11回 成人期・更年期(1)：特性、生活習慣、食生活、栄養と疾患・病態 第12回 成人期・更年期(2)：栄養アセスメント、栄養ケア 第13回 高齢期(1)：高齢者の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア 第14回 高齢期(2)：疾患と栄養、介護予防・合併症予防のための栄養ケア 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示された授業内容について、教科書で予習し、授業の理解を深める。 授業後学習：学んだことの内容を教科書の練習問題で確認し、次回の授業につなげていく。 ライフステージ別の栄養や食生活の現状について、日頃から興味・関心を持っておく。						
授業方法	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。 管理栄養士国試（過去問）や関連領域の最新情報を適宜引用する。						
評価基準と評価方法	平常点20%、レポート20%、定期試験60%の総合評価。						

教科書	『健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第4版』戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子 編、南江堂 ISBN978-4-524-26948-8
参考書	

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
授業のテーマ	ライフステージ別の生理的特性と栄養						
授業の概要	ライフステージ別の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も修得する。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。						
到達目標	応用栄養学の知識を基盤として、ライフステージ別の健康増進と疾病予防、個別病態の栄養マネジメント、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。						
授業計画	第1回 応用栄養学Ⅰについて。成長・発達、加齢/ライフサイクル。 第2回 栄養マネジメントの概要。日本人の食事摂取基準。 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・思春期(1)：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 学童期・思春期(2)：小児の食生活、健康状態の実態（各種調査から考察） 第11回 成人期・更年期(1)：特性、生活習慣、食生活、栄養と疾患・病態 第12回 成人期・更年期(2)：栄養アセスメント、栄養ケア 第13回 高齢期(1)：高齢者の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア 第14回 高齢期(2)：疾患と栄養、介護予防・合併症予防のための栄養ケア 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示された授業内容について、教科書で予習し、授業の理解を深める。 授業後学習：学んだことの内容を教科書の練習問題で確認し、次回の授業につなげていく。 ライフステージ別の栄養や食生活の現状について、日頃から興味・関心を持っておく。						
授業方法	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。管理栄養士国試（過去問）や関連領域の最新情報を適宜引用する。						
評価基準と評価方法	平常点20%、レポート20%、定期試験60%の総合評価。						

教科書	『健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第4版』戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子 編、南江堂 ISBN978-4-524-26948-8
参考書	

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1	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養アセスメントの理解						
授業の概要	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。						
到達目標	病態に対して適切な栄養アセスメントを理解することを目的とする。 医療機関などにおいて、予防に必要な栄養アセスメントができることを目標とする。						
授業計画	第1回 臨床栄養の概念 第2回 傷病者の栄養アセスメント 第3回 栄養ケアの計画と実践 第4回 栄養・食事療法、栄養補給方法 第5回 傷病者の栄養教育 第6回 モニタリング・再評価 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 薬と栄養・食事の相互作用 第13回 栄養ケアの記録 第14回 エネルギー・栄養素別の考え方 第15回 まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。 授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。						
教科書	臨床栄養学第6版を併用する。（新規購入は不要） 適宜プリントを配布する。						
参考書							

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
授業のテーマ	栄養アセスメントの理解						
授業の概要	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。						
到達目標	病態に対して適切な栄養アセスメントを理解することを目的とする。 医療機関などにおいて、予防に必要な栄養アセスメントができることを目標とする。						
授業計画	第1回 臨床栄養の概念 第2回 傷病者の栄養アセスメント 第3回 栄養ケアの計画と実践 第4回 栄養・食事療法、栄養補給方法 第5回 傷病者の栄養教育 第6回 モニタリング・再評価 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 薬と栄養・食事の相互作用 第13回 栄養ケアの記録 第14回 エネルギー・栄養素別の考え方 第15回 まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。 授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。						
教科書	臨床栄養学 第6版を併用する。（新規購入は不要） 適宜プリントを配布する。						
参考書							

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
授業のテーマ	特殊環境（高温・低温・高圧・低圧・無重力）とスポーツ栄養						
授業の概要	<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>						
到達目標	日常生活とは違い、究極の環境条件下で効率よく活動出来るように、各々の環境の特性を見極め、対処出来る食事手法を身につける。						
授業計画	<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>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>授業前学習：授業前に教科書の該当箇所を読んでおいてください。</p> <p>授業後学習：学んだことをもう一度簡単に整理し、要点をまとめておいてください。</p> <p>常にテレビ報道や新聞などの特集（国際宇宙ステーション関連やオリンピック・ワールドカップなどの競技大会）は、意識して見ておいてください。</p>						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験 100点						
教科書	<p>環境・スポーツ栄養学</p> <p>金子 佳代子・万木 良平 編著（建帛社）ISBN978-4-7679-0410-8</p>						
参考書	<p>新版 コンディショニングのスポーツ栄養学</p> <p>樋口 満編著（市村出版）ISBN978-4-902109-10-8</p>						

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
授業のテーマ	特殊環境（高温・低温・高圧・低圧・無重力）とスポーツ栄養						
授業の概要	<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>						
到達目標	日常生活とは違い、究極の環境条件下で効率よく活動出来るように、各々の環境の特性を見極め、対処出来る食事手法を身につける。						
授業計画	<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>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>授業前学習：授業前に教科書の該当箇所を読んでおいてください。</p> <p>授業後学習：学んだことをもう一度簡単に整理し、要点をまとめておいてください。</p> <p>常にテレビ報道や新聞などの特集（国際宇宙ステーション関連やオリンピック・ワールドカップなどの競技大会）は、意識して見ておいてください。</p>						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験 100点						
教科書	<p>環境・スポーツ栄養学</p> <p>金子 佳代子・万木 良平 編著（建帛社）ISBN978-4-7679-0410-8</p>						
参考書	<p>新版 コンディショニングのスポーツ栄養学</p> <p>樋口 満編著（市村出版）ISBN978-4-902109-10-8</p>						

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
授業のテーマ	ライフステージ別とスポーツ時の栄養管理および生体リズムの検証						
授業の概要	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。						
到達目標	ライフステージ別およびスポーツ時の栄養管理の流れが理解できるようになります。また、生体リズムをみることにより体内変化を検証し、これからの母性への道のりを理解できます。						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 生体リズム 基礎体温測定により日内リズム、月周リズムを知り、栄養生理を検証</p> <p>第3回 食事摂取基準(1) 活用の基礎理論を学習 確認小テスト(1)</p> <p>第4回 食事摂取基準(2) ライフステージ別栄養を学習 確認小テスト(2)</p> <p>第5回 ライフステージ別栄養(1) 妊娠期・授乳の付加量を実習</p> <p>第6回 食事展開</p> <p>第7回 献立作成(1)</p> <p>第8回 ライフステージ別栄養(2) 乳児期 離乳食と調乳器具の扱い方を実習</p> <p>第9回 ライフステージ別栄養(3) 幼児期の食事とおやつを実習</p> <p>第10回 ライフステージ別栄養(4) 高齢期の食事形態を学習と確認小テスト(3)</p> <p>第11回 ライフステージ別栄養(5) 高齢期の食事を実習</p> <p>第12回 献立作成(2) 作成献立について討議し、評価</p> <p>第13回 運動と栄養(1) スポーツのエネルギー代謝と栄養</p> <p>第14回 運動と栄養(2) トレーニング期の食事</p> <p>第15回 運動と栄養(3) 水分補給と試合期の食事</p> <p>行事等により順序が変更する場合があります。変更の場合は事前に連絡します。 また、献立内容は種々の条件により変更することがあります。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当するところを予習</p> <p>授業後学習：実習の要点を課題にだすので、簡潔に、見やすくまとめる。</p>						
授業方法	実習、演習						
評価基準と評価方法	<p>レポート(生体リズムと献立作成および食事展開) 25%および提出物 15%</p> <p>実習態度(服装を含む学習態度、班での協力態度) 30%</p> <p>確認小テスト30%</p> <p>提出期限等時間を守らない場合は、減点対象にする。</p>						
教科書	「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	「アスリートのための栄養・食事ガイド」 (財)日本体育協会スポーツ医・科学専門委員会監修、小林修平編著 第一出版 ISBN4-8041-0955-2						

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3～4	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	ライフステージ別とスポーツ時の栄養管理および生体リズムの検証						
授業の概要	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。						
到達目標	ライフステージ別およびスポーツ時の栄養管理の流れが理解できるようになります。また、生体リズムをみることにより体内変化を検証し、これからの母性への道のりを理解できます。						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 生体リズム 基礎体温測定により日内リズム、月周リズムを知り、栄養生理を検証</p> <p>第3回 食事摂取基準(1) 活用の基礎理論を学習 確認小テスト(1)</p> <p>第4回 食事摂取基準(2) ライフステージ別栄養を学習 確認小テスト(2)</p> <p>第5回 ライフステージ別栄養(1) 妊娠期・授乳の付加量を実習</p> <p>第6回 食事展開</p> <p>第7回 献立作成(1)</p> <p>第8回 ライフステージ別栄養(2) 乳児期 離乳食と調乳器具の扱い方を実習</p> <p>第9回 ライフステージ別栄養(3) 幼児期の食事とおやつを実習</p> <p>第10回 ライフステージ別栄養(4) 高齢期の食事形態を学習 確認小テスト(3)</p> <p>第11回 ライフステージ別栄養(5) 高齢期の食事を実習</p> <p>第12回 献立作成(2) 作成献立について討議し、評価</p> <p>第13回 運動と栄養(1) スポーツのエネルギー代謝と栄養</p> <p>第14回 運動と栄養(2) トレーニング期の食事</p> <p>第15回 運動と栄養(3) 水分補給と試合期の食事</p> <p>行事等により順序が変更する場合があります。変更の場合は事前に連絡します。 また、献立内容は種々の条件により変更することがあります。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当するところを予習</p> <p>授業後学習：実習の要点を課題にだすので、簡潔に、見やすくまとめる。</p>						
授業方法	実習、演習						
評価基準と評価方法	<p>レポート(生体リズムと献立作成および食事展開) 25% および提出物 15%</p> <p>実習態度(服装を含む学習態度、班での協力態度) 30%</p> <p>確認小テスト30%</p> <p>提出期限等時間を守らない場合は、減点対象にする。</p>						
教科書	「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	「アスリートのための栄養・食事ガイド」 (財)日本体育協会スポーツ医・科学専門委員会監修、小林修平編著 第一出版 ISBN4-8041-0955-2						

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	佐藤 友亮						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	火曜4	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	正常な人体の構造と機能を学ぶ。						
授業の概要	栄養と健康を学ぶのに必要な、人間の身体のしくみに関する基礎知識を習得する。 人体の構造と機能を、細胞レベルから組織・器官（臓器）レベルまで系統的に学ぶ。						
到達目標	管理栄養士としての業務、医療コミュニケーションに必要な解剖学、生理学の概念と用語を身につける。						
授業計画	第1回 人体の構造 人体の構成（細胞、細胞内小器官、生体膜、組織、器官） 第2回 個体の調節機構と恒常性 情報伝達の機序、恒常性 第3回 消化器系（1） 消化管 第4回 消化器系（2） 肝臓、胆のう、膵臓 第5回 循環器系（1） 心臓の構造と機能 第6回 循環器系疾患1 血管系 第7回 腎尿路系 腎・尿路系、体液量の調節、酸塩基平衡 第8回 神経系（1） 中枢神経（脳と脊髄） 第9回 神経系（2） 末梢神経と自律神経 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、味覚、嗅覚など） 第11回 呼吸器系 呼吸器の構造と機能 第12回 内分泌・免疫系 内分泌臓器と免疫臓器 第13回 血液・リンパ系 血液の成分、血液、リンパ系の機能、止血と凝固 第14回 運動器系、生殖器系 筋骨格系、生殖器の構造と機能、性周期 第15回 臨床医学のまとめ まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験60%、発表を含めた授業態度40%						
教科書	「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）						

参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄 (編集), 河原 克雅 (編集)、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準 (ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html (各科目の出題のねらい、大・中・小項目 (p. 7-33))
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	佐藤 友亮						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	木曜1	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	正常な人体の構造と機能を学ぶ。						
授業の概要	栄養と健康を学ぶのに必要な、人間の身体のしくみに関する基礎知識を習得する。 人体の構造と機能を、細胞レベルから組織・器官（臓器）レベルまで系統的に学ぶ。						
到達目標	管理栄養士としての業務、医療コミュニケーションに必要な解剖学、生理学の概念と用語を身につける。						
授業計画	第1回 人体の構造 人体の構成（細胞、細胞内小器官、生体膜、組織、器官） 第2回 個体の調節機構と恒常性 情報伝達の機序、恒常性 第3回 消化器系（1） 消化管 第4回 消化器系（2） 肝臓、胆のう、膵臓 第5回 循環器系（1） 心臓の構造と機能 第6回 循環器系疾患1 血管系 第7回 腎尿路系 腎・尿路系、体液量の調節、酸塩基平衡 第8回 神経系（1） 中枢神経（脳と脊髄） 第9回 神経系（2） 末梢神経と自律神経 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、味覚、嗅覚など） 第11回 呼吸器系 呼吸器の構造と機能 第12回 内分泌・免疫系 内分泌臓器と免疫臓器 第13回 血液・リンパ系 血液の成分、血液、リンパ系の機能、止血と凝固 第14回 運動器系、生殖器系 筋骨格系、生殖器の構造と機能、性周期 第15回 臨床医学のまとめ まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験60%、発表を含めた授業態度40%						
教科書	「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）						

参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄 (編集), 河原 克雅 (編集)、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準 (ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html (各科目の出題のねらい、大・中・小項目 (p. 7-33))
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	佐藤 友亮						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜3~4	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	実験を通して、人体の構造と機能についての知識と理解を深める。						
授業の概要	組織標本の顕微鏡観察、スケッチ、AV機器の利用等を通して人体の構造を理解する。						
到達目標	人体の構造と機能を、細胞レベルから、組織・器官まで系統的に理解する。						
授業計画	第1回 総論 細胞・組織・器官 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、胆のう、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、尿管、膀胱 第9回 内分泌系 下垂体、甲状腺、副甲状腺、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 運動器系 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 第14回 感覚器系（1） 眼球、嗅覚器 第15回 感覚器系（2） 味蕾、皮膚						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	実習テスト、スケッチ、レポート70%、発表を含めた授業態度30%						
教科書	「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	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄 (編集), 河原 克雅 (編集)、日本医事新報社; 改訂第2版) 「入門組織学」 (牛木辰男著、南江堂)
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------

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	佐藤 友亮						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	実験を通して、人体の構造と機能についての知識と理解を深める。						
授業の概要	組織標本の顕微鏡観察、スケッチ、AV機器の利用等を通して人体の構造を理解する。						
到達目標	人体の構造と機能を、細胞レベルから、組織・器官まで系統的に理解する。						
授業計画	第1回 総論 細胞・組織・器官 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、胆のう、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、尿管、膀胱 第9回 内分泌系 下垂体、甲状腺、副甲状腺、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 運動器系 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 第14回 感覚器系（1） 眼球、嗅覚器 第15回 感覚器系（2） 味蕾、皮膚						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	実習テスト、スケッチ、レポート70%、発表を含めた授業態度30%						
教科書	「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	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄 (編集), 河原 克雅 (編集)、日本医事新報社; 改訂第2版) 「入門組織学」 (牛木辰男著、南江堂)
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------

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						
担当教員	作田 はるみ・門田 徳子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（大量調理）						
授業の概要	給食経営管理実習室において、給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技能を基に、管理栄養士として必要な給食経営管理業務を実習する。						
到達目標	給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・評価など）を修得する。大量調理における食事の品質管理について修得する。						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養・食事計画 第3回 献立計画 第4回 作業計画 第5回 実習室の点検と整備 第6回 試作（1～3班） 第7回 試作（4～5班） 第8回 第1回給食実習 第9回 第2回給食実習 第10回 第3回給食実習 第11回 第4回給食実習 第12回 第5回給食実習 第13回 第6回給食実習 第14回 帳票整理 第15回 まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 給食実習の前日には、班ごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。						
授業方法	実習と演習および講義						
評価基準と評価方法	履修態度 80% 提出物 20%						
教科書	改訂新版 大量調理－品質管理と調理の実際－、殿塚婦美子（学建書院）SBN978-4-7624-1872-3 以下は購入済み 新・実践 給食経営管理論 [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）給食経営管理実習ワークブック [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい） その他適宜資料を配布する						
参考書	新版調理と理論（同文書院） 日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）新ビジュアル食品成分表（大修館書店） 各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食調理場における手洗いマニュアル						

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						
担当教員	作田 はるみ・門田 徳子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（大量調理）						
授業の概要	給食経営管理実習室において、給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技能を基に、管理栄養士として必要な給食経営管理業務を実習する。						
到達目標	給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・評価など）を修得する。大量調理における食事の品質管理について修得する。						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養・食事計画 第3回 献立計画 第4回 作業計画 第5回 実習室の点検と整備 第6回 試作（1～3班） 第7回 試作（4～5班） 第8回 第1回給食実習 第9回 第2回給食実習 第10回 第3回給食実習 第11回 第4回給食実習 第12回 第5回給食実習 第13回 第6回給食実習 第14回 帳票整理 第15回 まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 給食実習の前日には、班ごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。						
授業方法	実習と演習および講義						
評価基準と評価方法	履修態度 80% 提出物 20%						
教科書	改訂新版 大量調理－品質管理と調理の実際－、殿塚婦美子（学建書院）SBN978-4-7624-1872-3 以下は購入済み 新・実践 給食経営管理論 [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）給食経営管理実習ワークブック [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい） その他適宜資料を配布する						
参考書	新版調理と理論（同文書院） 日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）新ビジュアル食品成分表（大修館書店） 各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食調理場における手洗いマニュアル						

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 課外科目						
担当教員	作田 はるみ						
学期	前期 / 1st semester	曜日・時限	火曜3	配当学年	3	単位数	0.0
授業のテーマ	給食経営管理実習 I の事前・事後指導						
授業の概要	学内の給食経営管理実習室における給食実習の計画、実施、評価にあたり、必要な実務について指導する。						
到達目標	第1～6回の給食実習を円滑に運営し、実習の内容の定着を図るとともに課題をみつけて検討することができる。						
授業計画	<p>「給食経営管理実習 I 課外科目」は6回実施する。 給食実習として、実習内容を6つの班で役割分担し、回ごとにローテーションする。</p> <p>第1回 給食実習の計画 第2回 給食実習の実施 第3回 給食実習の評価 第4回 大量調理（主担当） 第5回 大量調理（副担当） 第6回 施設・設備管理</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 給食実習の前日には、グループごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。						
授業方法	実習と演習および講義						
評価基準と評価方法	履修態度 80% 提出物 20% 「給食経営管理実習 I 課外科目」は単位化されないため、「給食経営管理実習 I」として評価する。						
教科書	改訂新版 大量調理－品質管理と調理の実際－、殿塚婦美子（学建書院）SBN978-4-7624-1872-3 以下は購入済み 新・実践 給食経営管理論 [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）給食経営管理実習ワークブック [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい） その他適宜資料を配布する						
参考書	新版調理と理論（同文書院） 日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）新ビジュアル食品成分表（大修館書店） 各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食調理場における手洗いマニュアル						

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課外科目						
担当教員	作田 はるみ						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	3	単位数	0.0
授業のテーマ	給食経営管理実習Ⅰの事前・事後指導						
授業の概要	学内の給食経営管理実習室における給食実習の計画、実施、評価にあたり、必要な実務について指導する。						
到達目標	第1～6回の給食実習を円滑に運営し、実習の内容の定着を図るとともに課題をみつけて検討することができる。						
授業計画	<p>「給食経営管理実習Ⅰ課外科目」は6回実施する。 給食実習として、実習内容を6つの班で役割分担し、回ごとにローテーションする。</p> <p>第1回 給食実習の計画 第2回 給食実習の実施 第3回 給食実習の評価 第4回 大量調理（主担当） 第5回 大量調理（副担当） 第6回 施設・設備管理</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 給食実習の前日には、グループごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。						
授業方法	実習と演習および講義						
評価基準と評価方法	履修態度 80% 提出物 20% 「給食経営管理実習Ⅰ課外科目」は単位化されないため、「給食経営管理実習Ⅰ」として評価する。						
教科書	改訂新版 大量調理－品質管理と調理の実際－、殿塚婦美子（学建書院）SBN978-4-7624-1872-3 以下は購入済み 新・実践 給食経営管理論 [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）給食経営管理実習ワークブック [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい） その他適宜資料を配布する						
参考書	新版調理と理論（同文書院） 日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）新ビジュアル食品成分表（大修館書店） 各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食調理場における手洗いマニュアル						

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						
担当教員	小泉 弥栄						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（応用）						
授業の概要	給食経営管理実習Ⅰの内容を発展させ、コンピューターソフトを用いた栄養・食事管理、災害時の給食マネジメント、配食サービス、選択メニューやバイキング献立等、多様な給食提供等の計画・実習を行う。						
到達目標	様々な形態の給食経営管理を修得する。						
授業計画	第1回 オリエンテーション・ゲストスピーカーによる講話 第2回 配食サービスの計画・PCソフトを用いた給食経営管理 第3回 配食サービス献立作成 第4回 配食サービス作業計画・栄養教育計画 第5回 新調理システム（真空調理） 第6回 試作1 第7回 試作2 第8回 配食サービス1 第9回 配食サービス2 第10回 配食サービス3 第11回 配食サービス4 第12回 配食サービス5 第13回 配食サービス6 第14回 非常時における給食マネジメント1 第15回 非常時における給食マネジメント2・まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 実習の前日には、班ごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。						
授業方法	実習と演習および講義						
評価基準と評価方法	履修態度 80% 提出物 20%						
教科書	以下すべて購入済み 改定新版大量調理（学建書院） 新・実践 給食経営管理論 [第2版]（みらい）給食経営管理実習ワークブック [第2版]（みらい）						
参考書	新版調理と理論（同文書院） 日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版） 各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食調理場における手洗いマニュアル						

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						
担当教員	作田 はるみ						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（応用）						
授業の概要	給食経営管理実習Ⅰの内容を発展させ、コンピューターソフトを用いた栄養・食事管理、災害時の給食マネジメント、配食サービス、選択メニューやバイキング献立等、多様な給食提供等の計画・実習を行う。						
到達目標	様々な形態の給食経営管理を修得する。						
授業計画	第1回 オリエンテーション ゲストスピーカーによる講話 第2回 配食サービスの計画・PCソフトを用いた給食経営管理 第3回 配食サービス献立計画 第4回 作業計画・栄養指導計画 第5回 新調理システム（真空調理） 第6回 試作1 第7回 試作2 第8回 配食サービス実習① 第9回 配食サービス実習② 第10回 配食サービス実習③ 第11回 配食サービス実習④ 第12回 配食サービス実習⑤ 第13回 配食サービス実習⑥ 第14回 非常時における給食マネジメント① 第15回 非常時における給食マネジメント② まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 実習の前日には、班ごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。						
授業方法	実習と演習および講義						
評価基準と評価方法	履修態度 80% 提出物 20%						
教科書	以下すべて購入済み 改定新版大量調理（学建書院） 新・実践 給食経営管理論 [第2版]（みらい）給食経営管理実習ワークブック[第2版]（みらい）						
参考書	新版調理と理論（同文書院） 日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版） 各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食調理場における手洗いマニュアル						

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	作田 はるみ						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	給食経営管理に関連する基礎知識を学ぶ						
授業の概要	給食経営管理における栄養管理と衛生管理、給食に関わる流通や費用、組織などについて講義する。安全な給食提供のためのHACCPに基づく衛生管理の方法について学ぶ。						
到達目標	管理栄養士として必要な給食経営管理に関わる各手法について理解する。						
授業計画	第1回 給食の概要・システム 第2回 給食の施設・設備管理（生産・調理） 第3回 給食の施設・設備管理（食事） 第4回 給食の安全・衛生管理 第5回 給食の食材 第6回 給食の生産（調理）管理 第7回 給食の品質管理 第8回 給食の経営管理 第9回 給食の組織・人事管理 第10回 給食の会計・原価管理 第11回 給食の栄養・食事計画（1）給与栄養目標量 第12回 給食の栄養・食事計画（2）食品構成表 第13回 給食の栄養・食事計画（3）荷重平均栄養成分表 第14回 栄養・食事管理の評価 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業の予習、復習を行うこと（毎回前回の授業の内容の小テストを実施する）						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	履修態度 10% 提出物 20% 試験70%						
教科書	新・実践 給食経営管理論〔第2版〕藤原政嘉ほか（みらい）ISBN978-4-86015-188-1 食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表 第3版 針谷順子（群羊社） ISBN-10:4906182682						
参考書	各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食施設における手洗いマニュアル						

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	作田 はるみ						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	給食経営管理に関連する基礎知識を学ぶ						
授業の概要	給食経営管理における栄養管理と衛生管理、給食に関わる流通や費用、組織などについて講義する。安全な給食提供のためのHACCPに基づく衛生管理の方法について学ぶ。						
到達目標	管理栄養士として必要な給食経営管理に関わる各手法について理解する。						
授業計画	第1回 給食の概要・システム 第2回 給食の施設・設備管理（生産・調理） 第3回 給食の施設・設備管理（食事） 第4回 給食の安全・衛生管理 第5回 給食の食材 第6回 給食の生産（調理）管理 第7回 給食の品質管理 第8回 給食の経営管理 第9回 給食の組織・人事管理 第10回 給食の会計・原価管理 第11回 給食の栄養・食事計画（1）給与栄養目標量 第12回 給食の栄養・食事計画（2）食品構成表 第13回 給食の栄養・食事計画（3）荷重平均栄養成分表 第14回 栄養・食事管理の評価 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業の予習、復習を行うこと（毎回前回の授業の内容の小テストを実施する）						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	履修態度 10% 提出物 20% 試験70%						
教科書	新・実践 給食経営管理論〔第2版〕藤原政嘉ほか（みらい）ISBN978-4-86015-188-1 食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表 第3版 針谷順子（群羊社） ISBN-10:4906182682						
参考書	各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食施設における手洗いマニュアル						

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	作田 はるみ						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（栄養食事計画と設備機器管理）						
授業の概要	給食経営管理実習室において、給食経営管理論で修得した知識と技能を基に、管理栄養士として必要な給食経営管理業務を実習する						
到達目標	給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画、調理計画、帳票管理など）を修得する						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 衛生管理① 第3回 食材管理 第4回 作業管理 第5回 衛生管理② 第6回 施設設備管理 第7回 大量調理施設衛生管理マニュアル試験 第8回 厨房実習① 第9回 厨房実習② 第10回 厨房実習③ 第11回 帳票管理④ 第12回 厨房実習⑤ 第13回 厨房実習⑥ 第14回 厨房実習まとめ 第15回 実技試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 授業の予習、復習を行うこと。特に厨房実習の内容については、十分に把握の上、実習に参加すること。						
授業方法	実習と演習および講義						
評価基準と評価方法	履修態度 50% 提出物 50%						
教科書	給食経営管理実習ワークブック [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）ISBN978-4-86015-189-8 その他適宜資料を配布する。						
参考書	改定新版大量調理（学建書院）新ビジュアル食品成分表（大修館書店） 新版調理と理論（同文書院）日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版） 各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食調理場における手洗いマニュアル						

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	作田 はるみ						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（栄養食事計画と設備機器管理）						
授業の概要	給食経営管理実習室において、給食経営管理論で修得した知識と技能を基に、管理栄養士として必要な給食経営管理業務を実習する						
到達目標	給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画、調理計画、帳票管理など）を修得する						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 衛生管理① 第3回 食材管理 第4回 作業管理 第5回 衛生管理② 第6回 施設設備管理 第7回 大量調理施設衛生管理マニュアル試験 第8回 厨房実習① 第9回 厨房実習② 第10回 厨房実習③ 第11回 帳票管理④ 第12回 厨房実習⑤ 第13回 厨房実習⑥ 第14回 厨房実習まとめ 第15回 実技試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 授業の予習、復習を行うこと。特に厨房実習の内容については、十分に把握の上、実習に参加すること。						
授業方法	実習と演習および講義						
評価基準と評価方法	履修態度 50% 提出物 50%						
教科書	給食経営管理実習ワークブック [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）ISBN978-4-86015-189-8 その他適宜資料を配布する。						
参考書	改定新版大量調理（学建書院）新ビジュアル食品成分表（大修館書店） 新版調理と理論（同文書院）日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版） 各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食調理場における手洗いマニュアル						

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	作田 はるみ						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜4	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	給食経営管理に関連する基礎知識を学ぶ。						
授業の概要	給食経営管理における栄養・食事管理ならびに保健・医療・福祉・介護における給食経営管理について講義する。						
到達目標	管理栄養士として献立計画を作成することができる。様々な給食経営管理を知り、新しいフードシステムや災害時の給食管理について理解する。						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養・食事管理の概要 第3回 食品構成表 第4回 献立作成① 第5回 献立作成② 第6回 栄養・食事管理の評価 第7回 関係法規と行政指導 第8回 病院と給食経営管理 第9回 社会福祉施設と給食経営管理 第10回 学校と給食経営管理 第11回 事業所・その他施設と給食経営管理 第12回 事故・災害対策 第13回 給食の情報処理管理 第14回 新しいフードシステム 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業の予習、復習を行うこと（毎回前回の授業の小テストを実施する）						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	履修態度 10% 提出物 20% テスト 70%						
教科書	新・実践 給食経営管理論 [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）ISBN978-4-86015-188-1 前期購入済み						
参考書	各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食施設における手洗いマニュアル						

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	作田 はるみ						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜4	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	給食経営管理に関連する基礎知識を学ぶ。						
授業の概要	給食経営管理における栄養・食事管理ならびに保健・医療・福祉・介護における給食経営管理について講義する。						
到達目標	管理栄養士として献立計画を作成することができる。様々な給食経営管理を知り、新しいフードシステムや災害時の給食管理について理解する。						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養・食事管理の概要 第3回 食品構成表 第4回 献立作成① 第5回 献立作成② 第6回 栄養・食事管理の評価 第7回 関係法規と行政指導 第8回 病院と給食経営管理 第9回 社会福祉施設と給食経営管理 第10回 学校と給食経営管理 第11回 事業所・その他施設と給食経営管理 第12回 事故・災害対策 第13回 給食の情報処理管理 第14回 新しいフードシステム 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業の予習、復習を行うこと（毎回前回の授業の小テストを実施する）						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	履修態度 10% 提出物 20% テスト 70%						
教科書	新・実践 給食経営管理論 [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）ISBN978-4-86015-188-1 前期購入済み						
参考書	各自でURLを確認しておくこと。 1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2 2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 3) 学校給食施設における手洗いマニュアル						

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	火曜1	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養成分の代謝を理解します。						
授業の概要	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ます。 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、⑤遺伝子発現と栄養、を講義の内容とします。						
到達目標	栄養とは何か、その意義について理解します。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します。						
授業計画	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（糖質の体内代謝、血糖とその調節） 第5回：糖質の栄養（エネルギー源としての糖質、他の栄養素との関係） 第6回：脂質の栄養（脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送） 第7回：脂質の栄養（貯蔵エネルギーとしての脂質、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係） 第8回：タンパク質の栄養（タンパク質の体内代謝、アミノ酸の代謝） 第9回：タンパク質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、他の栄養素との関係） 第10回：ビタミンの栄養（脂溶性ビタミン） 第11回：ビタミンの栄養（水溶性ビタミン） 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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験により評価します。						
教科書	サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第2版）（第一出版） 上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著 ISBN:978-4-8041-1256-5						
参考書	授業中に紹介します。						

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	水曜1	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養成分の代謝を理解します。						
授業の概要	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ます。 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、⑤遺伝子発現と栄養、を講義の内容とします。						
到達目標	栄養とは何か、その意義について理解します。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します。						
授業計画	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（糖質の体内代謝、血糖とその調節） 第5回：糖質の栄養（エネルギー源としての糖質、他の栄養素との関係） 第6回：脂質の栄養（脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送） 第7回：脂質の栄養（貯蔵エネルギーとしての脂質、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係） 第8回：タンパク質の栄養（タンパク質の体内代謝、アミノ酸の代謝） 第9回：タンパク質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、他の栄養素との関係） 第10回：ビタミンの栄養（脂溶性ビタミン） 第11回：ビタミンの栄養（水溶性ビタミン） 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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験により評価します。						
教科書	サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第2版）（第一出版） 上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著 ISBN:978-4-8041-1256-5						
参考書	授業中に紹介します。						

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
授業のテーマ	栄養成分の代謝を理解します。						
授業の概要	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ます。 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、⑤遺伝子発現と栄養、を講義の内容とします。						
到達目標	栄養とは何か、その意義について理解します。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します。						
授業計画	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（糖質の体内代謝、血糖とその調節） 第5回：糖質の栄養（エネルギー源としての糖質、他の栄養素との関係） 第6回：脂質の栄養（脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送） 第7回：脂質の栄養（貯蔵エネルギーとしての脂質、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係） 第8回：タンパク質の栄養（タンパク質の体内代謝、アミノ酸の代謝） 第9回：タンパク質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、他の栄養素との関係） 第10回：ビタミンの栄養（脂溶性ビタミン） 第11回：ビタミンの栄養（水溶性ビタミン） 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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験により評価します。						
教科書	サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第2版）（第一出版） 上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著 ISBN:978-4-8041-1256-5						
参考書	授業中に紹介します。						

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	前期 前半	曜日・時限	月曜3~5	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養学の基礎である消化・吸収、栄養素の体内動態や代謝の深い理解をめざして、実験を行います。						
授業の概要	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します。 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、を実験内容とします。						
到達目標	基礎栄養学（講義）での内容を、実験を通じて理解を深めます。						
授業計画	第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製） 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？） 第3回 糖質実験Ⅱ（グルコースは細胞の中でどう変わる？） 第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量 第5回 肝臓脂質の抽出と定量 第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害） 第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素） 第8回 エネルギー代謝、まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業への取り組み：20%、レポート（課題を含む）：80%で評価します。						
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜、プリントを配布します。						
参考書	授業中に紹介します。						

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	前期 前半	曜日・時限	火曜3～5	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養学の基礎である消化・吸収、栄養素の体内動態や代謝の深い理解をめざして、実験を行います。						
授業の概要	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します。 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、を実験内容とします。						
到達目標	基礎栄養学（講義）での内容を、実験を通じて理解を深めます。						
授業計画	第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製） 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？） 第3回 糖質実験Ⅱ（グルコースは細胞の中でどう変わる？） 第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量 第5回 肝臓脂質の抽出と定量 第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害） 第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素） 第8回 エネルギー代謝、まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業への取り組み：20%、レポート（課題を含む）：80%で評価します。						
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜、プリントを配布します。						
参考書	授業中に紹介します。						

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	木場 律志						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	月曜4	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	心身の健康のためのカウンセリングの理論と実践について学ぶ。						
授業の概要	<p>栄養指導や健康相談においては「身体の健康」が主題になることが多いだろう。しかし「身体の不調」を訴える者の中には、気分の落ち込みや不安、怒りや焦りを抱いている者も多い。また「身体の不調」に、心理社会的要因が強く影響していることも多い。すなわち「身体の健康」と「心の健康」は互いに強く影響していると言える。</p> <p>本講義では「心身の健康」について学んだ上で、「心身の健康」に貢献すると考えられる様々な手法（リラクゼーション法、心理テスト、カウンセリング技法）について学習する。心理テストやロールプレイ（役割演技）などの演習を通して、全員が体験的に学びを深める中で、講師が適宜指摘や解説を加える。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・「身体の健康」と「心の健康」について理解する。 ・メンタルヘルスについての理解を深め、ストレスマネジメントを向上させる。 ・コミュニケーションスキルを向上させる。 ・対人援助としてのカウンセリング技法について理解する。 						
授業計画	<p>第1回 健康とカウンセリング 講義についての概要 第2回 心身の健康 心身相関（講義） 第3回 心身の健康 リラクゼーション法（講義・演習） 第4回 心身の健康 自分を知るための心理テスト（講義・演習） 第5回 心身の健康 交流分析（講義） 第6回 カウンセリングの実践（演習） 第7回 傾聴技法（講義） 第8回 傾聴技法 ロールプレイ①（演習） 第9回 傾聴技法 ロールプレイ②（演習） 第10回 傾聴技法についてのディスカッション、質疑応答、補足説明 第11回 解決志向の会話（講義） 第12回 解決志向の会話 ロールプレイ①（演習） 第13回 解決志向の会話 ロールプレイ②（演習） 第14回 解決志向の会話についてのディスカッション、質疑応答、補足説明 第15回 質疑応答と試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	日常生活においても「心身の健康」について考え、講義で学んだ技法の応用を試みる。						
授業方法	資料を提示しながら講義を進めつつ、リラクゼーション法や心理テスト、ロールプレイについては演習形式で行う。						
評価基準と評価方法	平常点（遅刻・欠席は減点の対象となる）：20% 演習への取り組み：30% 試験：50% で評価する。						
教科書	なし						
参考書	「心理療法テクニックのススメ」 坂本真佐哉、和田憲明、東豊 金子書房 ISBN 978-4-7608-2590-5 他の参考文献については、講義中に適宜紹介する。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	健康・環境論						
担当教員	柴田 亜樹						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	私達の健康と環境や社会との関わりを知る。						
授業の概要	公衆衛生の目的は、疾病の予防・健康の保持増進を達成することにある。健康を考える上で、私達を取り巻くあらゆる環境とその問題を理解する事は重要である。水や空気といった身近な生活環境および生態系の中での地球規模の広域的な環境と健康の問題を学習する。また、わが国におけるがん、循環器系疾患などの主要疾患の現状と対策を知る。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 人間も地球という生態系の一員である事を理解する。 環境汚染や破壊は、人間の社会活動の拡大や開発に関連している事を認識する。 環境が健康被害に繋がる事を知る。 日本での主要疾患の現状と対策を知る。 						
授業計画	<p>第1回 I. 社会と健康 1. 健康の概念 2. 公衆衛生の概念 3. 公衆衛生・予防医学の歴史</p> <p>第2回 II. 環境と健康 (1) A. 人間と環境の相互作用 1. 生態系と人々の生活 2. 生物多様性</p> <p>第3回 II. 環境と健康 (2) B. 環境汚染: 1. 大気汚染 2. 水質汚濁</p> <p>第4回 II. 環境と健康 (3) B. 環境汚染: 3. 土壌汚染 4. 公害</p> <p>第5回 II. 環境と健康 (4) C. 地球規模の環境問題: 1. 地球温暖化 2. オゾン層の破壊 3. 酸性雨</p> <p>第6回 II. 環境と健康 (5) C. 地球規模の環境問題: 4. エネルギー問題 5. 森林の減少 6. 砂漠化</p> <p>第7回 II. 環境と健康 (6) D. 環境衛生: 1. 大気環境 2. 上水道と下水道</p> <p>第8回 II. 環境と健康 (7) D. 環境衛生: 3. 廃棄物処理 4. その他</p> <p>第9回 I・IIのまとめとテスト</p> <p>第10回 III. 生活習慣の現状と対策 (1) 1. 生活習慣病の概念 2. 身体活動・運動</p> <p>第11回 III. 生活習慣の現状と対策 (2) 3. 喫煙行動 4. 飲酒行動 5. 睡眠・休養・ストレス</p> <p>第12回 IV. 主要疾患のリスクと疫学と予防対策 (1) 1. がん 2. 循環器疾患 3. 代謝疾患</p> <p>第13回 IV. 主要疾患のリスクと疫学と予防対策 (2) 4. 感染症 5. 精神疾患</p> <p>第14回 IV. 主要疾患のリスクと疫学と予防対策 (3) 6. その他</p> <p>第15回 III・IVのまとめとテスト</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	生活環境や健康問題に関心を持ち、関連するニュースや情報を見ておく。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験（100点満点）2回の合計点						
教科書	サクセス管理栄養士講座「社会・環境と健康」 武山英麿 中谷弥栄子 第一出版 ※「社会と環境」と同じ教科書のため、既に購入済みの場合は購入不要。						
参考書							

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	柴田 亜樹						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	私達の健康と環境や社会との関わりを知る。						
授業の概要	公衆衛生の目的は、疾病の予防・健康の保持増進を達成することにある。健康を考える上で、私達を取り巻くあらゆる環境とその問題を理解する事は重要である。水や空気といった身近な生活環境および生態系の中での地球規模の広域的な環境と健康の問題を学習する。また、わが国におけるがん、循環器系疾患などの主要疾患の現状と対策を知る。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 人間も地球という生態系の一員である事を理解する。 環境汚染や破壊は、人間の社会活動の拡大や開発に関連している事を認識する。 環境が健康被害に繋がる事を知る。 日本での主要疾患の現状と対策を知る。 						
授業計画	<p>第1回 I. 社会と健康 1. 健康の概念 2. 公衆衛生の概念 3. 公衆衛生・予防医学の歴史</p> <p>第2回 II. 環境と健康 (1) A. 人間と環境の相互作用 1. 生態系と人々の生活 2. 生物多様性</p> <p>第3回 II. 環境と健康 (2) B. 環境汚染: 1. 大気汚染 2. 水質汚濁</p> <p>第4回 II. 環境と健康 (3) B. 環境汚染: 3. 土壌汚染 4. 公害</p> <p>第5回 II. 環境と健康 (4) C. 地球規模の環境問題: 1. 地球温暖化 2. オゾン層の破壊 3. 酸性雨</p> <p>第6回 II. 環境と健康 (5) C. 地球規模の環境問題: 4. エネルギー問題 5. 森林の減少 6. 砂漠化</p> <p>第7回 II. 環境と健康 (6) D. 環境衛生: 1. 大気環境 2. 上水道と下水道</p> <p>第8回 II. 環境と健康 (7) D. 環境衛生: 3. 廃棄物処理 4. その他</p> <p>第9回 I・IIのまとめとテスト</p> <p>第10回 III. 生活習慣の現状と対策 (1) 1. 生活習慣病の概念 2. 身体活動・運動</p> <p>第11回 III. 生活習慣の現状と対策 (2) 3. 喫煙行動 4. 飲酒行動 5. 睡眠・休養・ストレス</p> <p>第12回 IV. 主要疾患のリスクと疫学と予防対策 (1) 1. がん 2. 循環器疾患 3. 代謝疾患</p> <p>第13回 IV. 主要疾患のリスクと疫学と予防対策 (2) 4. 感染症 5. 精神疾患</p> <p>第14回 IV. 主要疾患のリスクと疫学と予防対策 (3) 6. その他</p> <p>第15回 III・IVのまとめとテスト</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	生活環境や健康問題に関心を持ち、関連するニュースや情報を見ておく。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験（100点満点）2回の合計点						
教科書	サクセス管理栄養士講座「社会・環境と健康」 武山英麿 中谷弥栄子 第一出版 ※「社会と環境」と同じ教科書のため、既に購入済みの場合は購入不要。						
参考書							

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	山中 祥子						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士に必要な行動科学の知識を習得する。						
授業の概要	人間の行動はどのように形成され、また維持されているのかを主に健康心理学、行動分析学の視点から学ぶ。						
到達目標	肥満者の行動特性や食物嗜好、アルコールの大量摂取など問題となる行動のメカニズムを簡単に説明することができる。 生活習慣病予防のための行動の変容の方法について例をあげて説明することができるようになる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康心理学の歴史：「健康」という概念が時代によりどのように変化してきたのか、また健康心理学成立の背景を知る。 2. 健康心理学の基礎理論Ⅰ：主に行動理論と認知理論について、それぞれの理論がどのようなものであるのかを理解する。 3. 健康心理学の基礎理論Ⅱ：主に発達理論と精神分析論について学ぶ。発達理論では発達段階による行動の特徴がどのようなものかを知る。精神分析論ではフロイト、ユング、アドラーそれぞれの考え方の相違点は何かを知る。 4. 健康維持の生理学的メカニズム：中枢神経系、自律神経系、免疫系、内分泌系の働きが健康や疾病とどのように結びついているのかを知る。 5. ストレスと健康：日常よく耳にする「ストレス」とは何か、またストレスと疾患の発症との関係やストレスの対処について学ぶ。 6. 健康とパーソナリティ：病気にかかりやすい、またはかかりにくいパーソナリティとはどのようなものかを知る。 7. 健康行動と生活習慣の形成：健康行動とは何か、また健康行動を決定する要因は何かを知ることで、どうすれば健康的な生活習慣を形成することができるようになるかを考える。 8. 健康行動と疾病予防Ⅰ：運動、栄養、睡眠と健康の関係について考える 9. 健康行動と疾病予防Ⅱ：飲酒や喫煙について、なぜ禁酒や禁煙は難しいのか。飲酒や禁煙と健康との関係について考える。 10. 生活習慣病の予防と健康心理学Ⅰ：主ながん、心疾患、脳血管疾患のリスク要因とその予防について考える。 11. 生活習慣病の予防と健康心理学Ⅱ：主に糖尿病と消化性潰瘍のリスク要因とその予防について考える。 12. ソーシャルサポートとヘルスケアシステム：ソーシャルサポートとは何か、ソーシャルサポートと健康との関係について考える。 13. 健康心理アセスメントの方法：心身の健康や適応状態などを測定する方法について、その測定方法および信頼性、妥当性について学ぶ。 14. 健康教育の場と方法：発達段階や生活の場など、それぞれの場に応じた健康教育とはどのようなものか、またその方法と進め方について考える。 15. まとめ：これまで健康行動科学で学んだことを日常生活にどのように応用していくかについて考える。 						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業後学習：学んだことはその日のうちにノートを見直し、内容を整理するようにしてください。 授業中にわかりにくかったところなどは、毎回授業後に提出してもらった小レポートに書いてください。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点30%、期末レポート70%						
教科書	健康心理学概論（日本健康心理学会編）						
参考書							

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
授業のテーマ	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。						
授業の概要	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。						
到達目標	学外施設での実習を通じて授業で学習した内容を応用できる。						
授業計画	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。 臨地・校外実習課外科目の中で事前指導および事後指導を行う。						
授業外における学習（準備学習の内容）	実習期間または課外科目時間以外に、実習施設との打ち合わせおよび課題の準備が必要になります。						
授業方法	実習（学外）						
評価基準と評価方法	実習施設の評価点75%、事前指導、事後指導および実習ノートの記録等の評価25% 実習時間数の不足、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。 ytachibana[at]shoin.ac.jp						
教科書							
参考書							

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						
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
授業のテーマ	疫学・統計及び計画立案 および 環境因子の分析						
授業の概要	公衆衛生活動に係る疫学・統計及び参加型計画立案手法の演習 および 健康に直接影響する飲料水(上水)、下水、大気などの分析						
到達目標	<p>「社会と健康」で学んだ保健統計及び疫学について、実践に必要な保健統計資料等の入手・分析・評価及び参加型計画立案手法を理解し習得する。</p> <p>環境因子（飲料水、下水、大気など）が実生活でどのように影響を及ぼしているかを、理解し改善策を考える力をつける。</p>						
授業計画	<p><田中担当部分></p> <p>第1回 保健統計資料等の入手 第2回 保健統計資料等の分析・評価(1) 第3回 保健統計資料等の分析・評価(2) 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><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 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。 A)騒音・照度 B)紫外線・温熱環境 C)ガス分析(燃焼・有機溶媒) 第4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、土壌汚染、界面活性剤、</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	次回講義までに出された課題を行う。						
授業方法	演習 及び 実験						
評価基準と評価方法	平常点（演習態度）60% レポート 40% ※ 評価配分は、川上：田中 = 65：35とする。						
教科書	環境衛生実験 蔵楽正邦 他 建帛社						
参考書	プロジェクト・サイクル・マネジメント 参加型計画編/ 国際開発高等教育機構						

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						
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3~4	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	疫学・統計及び計画立案 および 環境因子の分析						
授業の概要	公衆衛生活動に係る疫学・統計及び参加型計画立案手法の演習 および 健康に直接影響する飲料水(上水)、下水、大気などの分析						
到達目標	<p>「社会と健康」で学んだ保健統計及び疫学について、実践に必要な保健統計資料等の入手・分析・評価及び参加型計画立案手法を理解し習得する。</p> <p>環境因子（飲料水、下水、大気など）が実生活でどのように影響を及ぼしているかを、理解し改善策を考える力をつける。</p>						
授業計画	<p><田中担当部分></p> <p>第1回 保健統計資料等の入手 第2回 保健統計資料等の分析・評価(1) 第3回 保健統計資料等の分析・評価(2) 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><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 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。 A)騒音・照度 B)紫外線・温熱環境 C)ガス分析(燃焼・有機溶媒) 第4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、土壌汚染、界面活性剤、</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	次回講義までに出された課題を行う。						
授業方法	演習 及び 実験						
評価基準と評価方法	平常点（演習態度）60% レポート 40% ※ 評価配分は、川上：田中 = 65：35とする。						
教科書	環境衛生実験 蔵楽正邦 他 建帛社						
参考書	プロジェクト・サイクル・マネジメント 参加型計画編/ 国際開発高等教育機構						

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	木曜3	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	公衆栄養学の概念、日本・諸外国の栄養問題及び栄養政策						
授業の概要	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。						
到達目標	公衆栄養学の概要について理解できる。 日本および諸外国の栄養問題について理解できる。 日本および諸外国の公衆栄養政策について理解できる。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の学習 教科書をよく読んでおくこと						
授業方法	講義、ディスカッション						
評価基準と評価方法	平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%						
教科書	食物と栄養学基礎シリーズ 公衆栄養学（発行所）学文社（発行年）2013年2月						
参考書	食事摂取基準2010 第一出版						

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	金曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	公衆栄養学の概念、日本・諸外国の栄養問題及び栄養政策						
授業の概要	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。						
到達目標	公衆栄養学の概要について理解できる。 日本および諸外国の栄養問題について理解できる。 日本および諸外国の公衆栄養政策について理解できる。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の学習 教科書をよく読んでおくこと						
授業方法	講義、ディスカッション						
評価基準と評価方法	平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%						
教科書	食物と栄養学基礎シリーズ 公衆栄養学（発行所）学文社（発行年）2013年2月						
参考書	食事摂取基準2010 第一出版						

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	月曜1	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	公衆栄養マネジメント 栄養疫学						
授業の概要	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						
到達目標	公衆栄養アセスメント、公衆栄養プログラムの計画・実施・評価の理論が理解できる。 栄養疫学が理解できる。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の実施 教科書をよく読んで予習・復習をすること						
授業方法	講義、ディスカッション						
評価基準と評価方法	平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%						
教科書	ウエルネス 公衆栄養学 医歯薬出版（株） 2012年3月発行 ※2012年後期の公衆栄養学Iで使用した教科書を使用するため新たに購入する必要はありません。						
参考書	食事摂取基準2010 第一出版						

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	月曜2	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	公衆栄養マネジメント 栄養疫学						
授業の概要	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						
到達目標	公衆栄養アセスメント、公衆栄養プログラムの計画・実施・評価の理論が理解できる。 栄養疫学が理解できる。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の実施 教科書をよく読んで予習・復習をすること						
授業方法	講義、ディスカッション						
評価基準と評価方法	平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%						
教科書	ウエルネス 公衆栄養学 医歯薬出版（株） 2012年3月発行 ※2012年後期の公衆栄養学Iで使用した教科書を使用するため新たに購入する必要はありません。						
参考書	食事摂取基準2010 第一出版						

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
授業のテーマ	公衆栄養マネジメントの実践						
授業の概要	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。						
到達目標	集団の栄養問題解決のための公衆栄養アセスメント、公衆栄養活動の立案、実施、評価ができる。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の実施						
授業方法	グループディスカッション、PCを用いた演習						
評価基準と評価方法	平常点 10% 課題 55% レポート 15% 小テスト 20%						
教科書	ウエルネス 公衆栄養学（発行所）医歯薬出版(株) 2012年3月発行 ※2012年後期公衆栄養学Ⅰで使用した教科書を使用するため特に購入の必要はありません。						
参考書	クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説2014（発行所）メディックメディア 日本人の食事摂取基準2010（発行所）第一出版						

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
授業のテーマ	公衆栄養マネジメントの実践						
授業の概要	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。						
到達目標	集団の栄養問題解決のための公衆栄養アセスメント、公衆栄養活動の立案、実施、評価ができる。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の実施						
授業方法	グループディスカッション、PCを用いた演習						
評価基準と評価方法	平常点 10% 課題 55% レポート 15% 小テスト 20%						
教科書	ウエルネス 公衆栄養学（発行所）医歯薬出版(株) 2012年3月発行 ※2012年後期公衆栄養学Ⅰで使用した教科書を使用するため特に購入の必要はありません。						
参考書	クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説2014（発行所）メディックメディア 日本人の食事摂取基準2010（発行所）第一出版						

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	前期 後半	曜日・時限	火曜4～5	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	公衆衛生の基礎						
授業の概要	公衆衛生に係る基礎的な疫学・統計，制度，法規等を学ぶ。						
到達目標	公衆衛生に係る疫学・保健統計，保健・医療・福祉・介護制度，法規の概要を理解するとともに，基礎的な疫学手法を習得する。						
授業計画	第1回：社会と健康 総論 第2回：社会保障の概念，行政のしくみ 第3回：医療制度，福祉制度 第4回：地域保健，母子保健 第5回：成人保健，高齢者保健・介護 第6回：産業保健，学校保健 第7回：国際保健，中間テスト 第8回：人口静態統計 第9回：人口動態統計 第10回：生命表，傷病統計 第11回：健康状態・疾病の測定と評価① 第12回：健康状態・疾病の測定と評価② 第13回：健康状態・疾病の測定と評価③ 第14回：根拠に基づく保健対策，疫学研究と倫理 第15回：社会と健康のまとめ，期末試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業計画に従って，講義前後に教科書の該当する範囲を読む。 次回講義までに出された課題を行う。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点 20% 中間テスト 30% 期末テスト 50%						
教科書	サクセス管理栄養士講座「社会・環境と健康」 第一出版 2013年3月発行						
参考書							

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	前期	後半	曜日・時限	水曜1～2	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	公衆衛生の基礎							
授業の概要	公衆衛生に係る基礎的な疫学・統計，制度，法規等を学ぶ。							
到達目標	公衆衛生に係る疫学・保健統計，保健・医療・福祉・介護制度，法規の概要を理解するとともに，基礎的な疫学手法を習得する。							
授業計画	第1回：社会と健康 総論 第2回：社会保障の概念，行政のしくみ 第3回：医療制度，福祉制度 第4回：地域保健，母子保健 第5回：成人保健，高齢者保健・介護 第6回：産業保健，学校保健 第7回：国際保健，中間テスト 第8回：人口静態統計 第9回：人口動態統計 第10回：生命表，傷病統計 第11回：健康状態・疾病の測定と評価① 第12回：健康状態・疾病の測定と評価② 第13回：健康状態・疾病の測定と評価③ 第14回：根拠に基づく保健対策，疫学研究と倫理 第15回：社会と健康のまとめ，期末試験							
授業外における学習（準備学習の内容）	授業計画に従って，講義前後に教科書の該当する範囲を読む。 次回講義までに出された課題を行う。							
授業方法	講義							
評価基準と評価方法	平常点 20% 中間テスト 30% 期末テスト 50%							
教科書	サクセス管理栄養士講座「社会・環境と健康」 第一出版 2013年3月発行							
参考書								

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						
担当教員	作田 はるみ・千歳 万里						
学期	前期 前半	曜日・時限	火曜4～5	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士としての学びの導入						
授業の概要	都市化された社会の中での保健・医療・福祉・介護システムの概要を理解し、社会の中における多様ニーズに対応できる管理栄養士になるための動機づけをするとともに、管理栄養士としての仕事に必要な健康情報の利用方法、情報管理や情報処理について学ぶ						
到達目標	大学での学びについて理解する。 4年間の学びを理解し、管理栄養士を目指す動機がつくとともに、情報の利用方法について理解する						
授業計画	第1回 シラバスと授業マナーについて、自己紹介、キャンパス探訪 第2回 図書館の活用と情報収集 第3回 給食の役割と大量調理施設 第4回 給食における衛生管理 第5回 食品成分表とその活用 第6回 大量調理と献立作成 第7回 講義の受け方、食べ物・食生活・健康を考える 第8回 ノートの取り方、管理栄養士までのステップ 第9回 レポートの書き方、管理栄養士の使命と役割 第10回 プレゼンテーション、管理栄養士の業務について 第11回 栄養学・管理栄養士の歴史 第12回 地球レベルでの栄養の課題と取り組み 第13回 現代医学と生活習慣病 第14回 給食管理についてのまとめ試験 第15回 導入教育のまとめおよび試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	教科書を読み予習をして授業に臨むこと						
授業方法	講義、演習						
評価基準と評価方法	担当教員での評価50%ずつで評価する。 試験85% 課題10% 平常点5%						
教科書	導入教育 信頼される専門職となるために 日本栄養改善学会（監修）医歯薬出版（株） ISBN-10:4263709802 新ビジュアル食品成分表 新訂版 新しい食生活を考える会（著）大修館書店 ISBN-10:4469270024 食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表 第3版 針谷 順子（著） 群羊社 ISBN-10:4906182682						
参考書	管理栄養士コースで学ぶ！ 同文書院（株）						

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						
担当教員	作田 はるみ・千歳 万里						
学期	前期 前半	曜日・時限	水曜1～2	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士としての学びの導入						
授業の概要	都市化された社会の中での保健・医療・福祉・介護システムの概要を理解し、社会の中における多様ニーズに対応できる管理栄養士になるための動機づけをするとともに、管理栄養士としての仕事に必要な健康情報の利用方法、情報管理や情報処理について学ぶ						
到達目標	大学での学びについて理解する。 4年間の学びを理解し、管理栄養士を目指す動機がつくとともに、情報の利用方法について理解する						
授業計画	第1回 シラバスと授業マナーについて、自己紹介、キャンパス探訪 第2回 図書館の活用と情報収集 第3回 給食の役割と大量調理施設 第4回 給食における衛生管理 第5回 食品成分表とその活用 第6回 大量調理と献立作成 第7回 講義の受け方、食べ物・食生活・健康を考える 第8回 ノートの取り方、管理栄養士までのステップ 第9回 レポートの書き方、管理栄養士の使命と役割 第10回 プレゼンテーション、管理栄養士の業務について 第11回 栄養学・管理栄養士の歴史 第12回 地球レベルでの栄養の課題と取り組み 第13回 現代医学と生活習慣病 第14回 給食管理についてのまとめ試験 第15回 導入教育のまとめおよび試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	教科書を読み予習をして授業に臨むこと						
授業方法	講義、演習						
評価基準と評価方法	担当教員での評価50%ずつで評価する。 試験85% 課題10% 平常点5%						
教科書	導入教育 信頼される専門職となるために 日本栄養改善学会（監修）医歯薬出版（株） ISBN-10:4263709802 新ビジュアル食品成分表 新訂版 新しい食生活を考える会（著）大修館書店 ISBN-10:4469270024 食事コーディネートのための主食・主菜・副菜料理成分表 第3版 針谷 順子（著） 群羊社 ISBN-10:4906182682						
参考書	管理栄養士コースで学ぶ！ 同文書院（株）						

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
授業のテーマ	「食べる」という日常的な行動を通して、われわれの行動を理解する。						
授業の概要	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。						
到達目標	「食べる」ことに関するさまざまな疑問を心理学的知見から説明できるようになる。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業後学習：教科書を読み返し、ノートを整理するようにしてください。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	毎回、授業の最後に講義内容の要点をまとめて、小レポートを提出してもらいます。評価は、この小レポート40%、期末レポート60%で評価します。						
教科書	今田純雄編 食べることの心理学（有斐閣選書）						
参考書							

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
授業のテーマ	「食べる」という日常的な行動を通して、われわれの行動を理解する。						
授業の概要	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。						
到達目標	「食べる」ことに関するさまざまな疑問を心理学的知見から説明できるようになる。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業後学習：教科書を読み返し、ノートを整理するようにしてください。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	毎回、授業の最後に講義内容の要点をまとめて、小レポートを提出してもらいます。評価は、この小レポート40%、期末レポート60%で評価します。						
教科書	今田純雄編 食べることの心理学（有斐閣選書）						
参考書							

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	月曜2	配当学年	2	単位数	2.0																																					
授業のテーマ	食餌性病害の原因は予防可能か、また、その方法について学ぶ。																																											
授業の概要	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カビ 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																																											
到達目標	最終的には「食品の原料から製品までその安全性、有益性、健全性を守る」知識を身に着け、机上だけの知識ではなく、実生活で活用できることを目標としている。																																											
授業計画	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
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習：テストの範囲が広がるため、必ず復習するようにしてください。																																											
授業方法	講義																																											
評価基準と評価方法	期末試験の点数を70%、平常点を30%（受講態度や積極性など）とし、その総合で判定します																																											
教科書	太田房雄・西島基弘 編著 著：食品衛生学（建帛社）																																											
参考書	特に指定しません																																											

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	月曜3	配当学年	2	単位数	2.0																																					
授業のテーマ	食餌性病害の原因は予防可能か、また、その方法について学ぶ。																																											
授業の概要	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カビ 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																																											
到達目標	最終的には「食品の原料から製品までその安全性、有益性、健全性を守る」知識を身に着け、机上だけの知識ではなく、実生活で活用できることを目標としている。																																											
授業計画	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
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。 授業後学習：テストの範囲が広がるため、必ず復習するようにしてください。																																											
授業方法	講義																																											
評価基準と評価方法	期末試験の点数を70%、平常点を30%（受講態度や積極性など）とし、その総合で判定します																																											
教科書	太田房雄・西島基弘 編著 著：食品衛生学（建帛社）																																											
参考書	特に指定しません																																											

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	木曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	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						
授業の概要	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。この他、食品添加物となっている化学物質の検出・定量を行う。						
到達目標	最終的には「食品の安全性、有益性、健全性を守る」知識を身に着け、前期に得た食品衛生学の知識を確認したうえで実生活で活用できることを目標としている。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：毎時間の終わりに次回の実験内容をアナウンスします。その内容について、食品衛生学のテキストに目を通しておいください。 授業後学習：実験した内容についてレポートを作成してもらいます。結果を整理し、実験内容に関する事柄を調べてレポートをまとめてください。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	レポート点 70%、平常点（受講態度や積極性など） 30%とし、その総合によって評価します。試験は行いません。						
教科書	実験プリントを配布します。						
参考書	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。						

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	木曜3～4	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	食品の悪変に関係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						
授業の概要	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。この他、食品添加物となっている化学物質の検出・定量を行う。						
到達目標	最終的には「食品の安全性、有益性、健全性を守る」知識を身に着け、前期に得た食品衛生学の知識を確認したうえで実生活で活用できることを目標としている。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：毎時間の終わりに次回の実験内容をアナウンスします。その内容について、食品衛生学のテキストに目を通しておいください。 授業後学習：実験した内容についてレポートを作成してもらいます。結果を整理し、実験内容に関する事柄を調べてレポートをまとめてください。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	レポート点 70%、平常点（受講態度や積極性など） 30%とし、その総合によって評価します。試験は行いません。						
教科書	実験プリントを配布します。						
参考書	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。						

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
授業のテーマ	身近な食品の加工						
授業の概要	<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>						
到達目標	身近な加工食品が、それぞれどのような工程で作られているのかを知ることができます。また、実際に実習を行うことによって、いろいろな食品加工の技術や原材料、使用されている食品添加物などについての理解を深めることができるようになります。						
授業計画	<p>第1回 実習における諸注意 実習の各内容について 第2回 豆類の加工 味噌の仕込み、きな粉 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 第4回 穀類の加工 団子、餅など 第5回 野菜・果実の加工 ジャム 瓶詰め、缶詰の実際 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 第7回 穀類の加工 グルテンの分離と麩 第8回 穀類の加工 うどん 第9回 野菜類の加工 漬物（ピクルス） キャラメル 第10回 野菜類の加工 トマトケチャップ くん煙 第11回 肉類の加工 ポークソーセージ 第12回 イモ類の加工 コンニャク 第13回 乳類の加工 アイスクリーム、チーズ 第14回 豆類の加工 豆腐 第15回 豆類の加工 味噌 実習のまとめ</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所の加工原理を読んできてください。 授業後学習：実習したことの要点をまとめてください。授業内容の理解を深めることができます。</p>						
授業方法	実習						
評価基準と評価方法	平常点50% + レポート 50%により評価する。						
教科書	食品加工学実験書 著 森 孝夫編著(化学同人)						
参考書	授業中に紹介します。						

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
授業のテーマ	実験の基礎 食品成分の理解						
授業の概要	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。						
到達目標	実験の流れ（目的設定、準備、実施、結果の考察とまとめ）を理解する 科学的にモノを見て考える習慣をつける 基本的な実験技術を身につける 三大栄養素の化学的特徴を理解する 食品成分表を理解する						
授業計画	<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. 実験の基礎、炭水化物のまとめと試験 8. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定） 9. 灰分（直接灰化法による食品の灰分測定） 10. タンパク質 1（タンパク質の定性試験） 11. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験） 12. 水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験 13. 脂質 1（脂質の定性試験） 14. 脂質 2（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容）	<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。</p> <p>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>*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>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点 40%、レポート点 20%、試験 40%						
教科書	食品学総論実験 江角彰彦 著 同文書院 978-4-8103-1345-1						
参考書							

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
授業のテーマ	実験の基礎 食品成分の理解						
授業の概要	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。						
到達目標	実験の流れ（目的設定、準備、実施、結果の考察とまとめ）を理解する 科学的にモノを見て考える習慣をつける 基本的な実験技術を身につける 三大栄養素の化学的特徴を理解する 食品成分表を理解する						
授業計画	<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. 実験の基礎、炭水化物のまとめと試験 8. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定） 9. 灰分（直接灰化法による食品の灰分測定） 10. タンパク質 1（タンパク質の定性試験） 11. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験） 12. 水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験 13. 脂質 1（脂質の定性試験） 14. 脂質 2（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容）	<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。</p> <p>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>*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>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点 40%、レポート点 20%、試験 40%						
教科書	食品学総論実験 江角彰彦 著 同文書院 978-4-8103-1345-1						
参考書							

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	升井 洋至						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	食品成分の理解						
授業の概要	我が国を含めた先進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、食品の歴史の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。						
到達目標	食品中の含まれている主要成分の化学的特徴を理解し、食品成分に関する基礎知識を取得する。						
授業計画	第1回：人間と食品（食べ物） 第2回：食品成分の化学1 水分 第3回：食品成分の化学2 たんぱく質：アミノ酸の構造と特性 第4回：食品成分の化学3 たんぱく質：ペプチド結合・たんぱく質の構造 第5回：食品成分の化学4 たんぱく質：たんぱく質の分類・たんぱく質の変性 第6回：食品成分の化学5 炭水化物：単糖と少糖 第7回：食品成分の化学6 炭水化物：多糖類、食物繊維 第8回：食品成分の化学7 脂質：脂質の定義、脂肪酸の構造と特性 第9回：食品成分の化学8 脂質：単純脂質、複合脂質 第10回：食品成分の化学9 脂質：脂質の酸化。油脂の化学的性質 第11回：食品成分の化学10 ビタミン 第12回：食品成分の化学11 無機質（ミネラル） 第13回：食品成分の変化と栄養 第14回：食品の生産・加工・流通と栄養 第15回：まとめ、試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画にしたがって、授業までに教科書の該当箇所を予習しておくこと。 授業後学習：講義後に学んだことをもう一度整理し、キーワードとなる語句等の理解を進め、単なる暗記でなく理解すること。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	記述試験により評価する。						
教科書	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学（第2版） 長澤治子編著（医歯薬出版） ISBN978-4-263-70714-2						
参考書	食品学・食品機能学 大鶴勝編 朝倉書店 ISBN978-4-254-61643-9 新 櫻井 総合食品学辞典 荒井綜一他編著 同文書院 ISBN978-4-8103-0036-9 新版 総合調理科学事典 日本調理科学会編 光生館 ISBN4-332-05027-4 その他 講義中に紹介						

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	升井 洋至						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	食品成分の理解						
授業の概要	我が国を含めた先進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、食品の歴史の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。						
到達目標	食品中の含まれている主要成分の化学的特徴を理解し、食品成分に関する基礎知識を取得する。						
授業計画	第1回：人間と食品（食べ物） 第2回：食品成分の化学1 水分 第3回：食品成分の化学2 たんぱく質：アミノ酸の構造と特性 第4回：食品成分の化学3 たんぱく質：ペプチド結合・たんぱく質の構造 第5回：食品成分の化学4 たんぱく質：たんぱく質の分類・たんぱく質の変性 第6回：食品成分の化学5 炭水化物：単糖と少糖 第7回：食品成分の化学6 炭水化物：多糖類、食物繊維 第8回：食品成分の化学7 脂質：脂質の定義、脂肪酸の構造と特性 第9回：食品成分の化学8 脂質：単純脂質、複合脂質 第10回：食品成分の化学9 脂質：脂質の酸化。油脂の化学的性質 第11回：食品成分の化学10 ビタミン 第12回：食品成分の化学11 無機質（ミネラル） 第13回：食品成分の変化と栄養 第14回：食品の生産・加工・流通と栄養 第15回：まとめ、試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画にしたがって、授業までに教科書の該当箇所を予習しておくこと。 授業後学習：講義後に学んだことをもう一度整理し、キーワードとなる語句等の理解を進め、単なる暗記でなく理解すること。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	記述試験により評価する。						
教科書	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学（第2版） 長澤治子編著（医歯薬出版） ISBN978-4-263-70714-2						
参考書	食品学・食品機能学 大鶴勝編 朝倉書店 ISBN978-4-254-61643-9 新 櫻井 総合食品学辞典 荒井綜一他編著 同文書院 ISBN978-4-8103-0036-9 新版 総合調理科学事典 日本調理科学会編 光生館 ISBN4-332-05027-4 その他 講義中に紹介						

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
授業のテーマ	各種食品の特徴と機能						
授業の概要	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）があります。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します。 本講義は①食品の機能性、②各種食品の特性、③食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分、について述べます。						
到達目標	食品の3つの機能について学びます。 各種食品の特性や機能を学び、製造・加工・調理の原理を理解します。						
授業計画	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：色、味） 第4回：食品の機能性と機能性成分③（おいしさの科学：におい、物性とテクスチャー、官能検査） 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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験により評価します。						
教科書	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学（第2版） 長澤治子編著（医歯薬出版） ISBN978-4-263-70714-2						
参考書	授業中に紹介します。						

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
授業のテーマ	各種食品の特徴と機能						
授業の概要	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）があります。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します。 本講義は①食品の機能性、②各種食品の特性、③食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分、について述べます。						
到達目標	食品の3つの機能について学びます。 各種食品の特性や機能を学び、製造・加工・調理の原理を理解します。						
授業計画	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：色、味） 第4回：食品の機能性と機能性成分③（おいしさの科学：におい、物性とテクスチャー、官能検査） 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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験により評価します。						
教科書	食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学（第2版） 長澤治子編著（医歯薬出版） ISBN978-4-263-70714-2						
参考書	授業中に紹介します。						

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						
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
授業のテーマ	食品中の機能成分について実験を通して理解します。 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います。						
授業の概要	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ます。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います。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します。そして、その生理作用を自分の目で実際に評価します。						
到達目標	食品機能学（講義）で学んだ内容を、実験を通して理解を深めます。						
授業計画	第1回：はじめに（実験の心得、試薬調製） 第2回：脂質実験（酸価、ヨウ素価、脂質の消化実験） 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） 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） 第5回：食品中の抗酸化成分 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－ 第7回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（2） 第8回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（3）						
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業への取り組み：20%、レポート（課題を含む）：80%で評価します。						
教科書	プリントを配布します。						
参考書	授業中に紹介します。						

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						
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
授業のテーマ	食品中の機能成分について実験を通して理解します。 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います。						
授業の概要	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ます。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います。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します。そして、その生理作用を自分の目で実際に評価します。						
到達目標	食品機能学（講義）で学んだ内容を、実験を通して理解を深めます。						
授業計画	第1回：はじめに（実験の心得、試薬調製） 第2回：脂質実験（酸価、ヨウ素価、脂質の消化実験） 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） 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） 第5回：食品中の抗酸化成分 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－ 第7回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（2） 第8回：食品中の生理活性成分の単離・精製・活性確認（3）						
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業への取り組み：20%、レポート（課題を含む）：80%で評価します。						
教科書	プリントを配布します。						
参考書	授業中に紹介します。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食物栄養学演習I						
担当教員	溝畑 秀隆ほか						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	土曜1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士に必要とする専門分野の総まとめを行う。						
授業の概要	管理栄養士に必要な専門分野（社会・環境と健康、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論）に関する新しいテーマに関して演習を行う。そして、本演習を通じて、各分野を横断統合して、栄養教育や栄養管理が行える総合的なマネジメント能力を養う。また、臨地・校外実習を経験した上で、ガイドライン等の変更内容を確認し、最新の知識を身につけ、卒業後の職務に適応できるようにする。なお、複数の教員がオムニバス形式で行う。						
到達目標	管理栄養士国家試験に合格できるレベルへの到達を目標とする。						
授業計画	オムニバス方式/全 15回 社会・環境と健康 1回 人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 1回 応用栄養学 1回 栄養教育論 2回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 2回 給食経営管理論 2回						
授業外における学習（準備学習の内容）	①授業補講の予習 ② e-ラーニング（自習システム）の活用						
授業方法	講義（オムニバス）						
評価基準と評価方法	試験（200点満点、60%以上）						
教科書	クエスチョンバンク2013(メディックメディア)【購入不要】 管理栄養士国家試験過去問解説集2014（中央法規）【7月に購入】 適宜プリントを配布する。						
参考書	授業中に紹介します。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食物栄養学演習I						
担当教員	溝畑 秀隆ほか						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	土曜2	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士に必要なとする専門分野の総まとめを行う。						
授業の概要	管理栄養士に必要な専門分野（社会・環境と健康、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論）に関する新しいテーマに関して演習を行う。そして、本演習を通じて、各分野を横断統合して、栄養教育や栄養管理が行える総合的なマネジメント能力を養う。また、臨地・校外実習を経験した上で、ガイドライン等の変更内容を確認し、最新の知識を身につけ、卒業後の職務に適応できるようにする。なお、複数の教員がオムニバス形式で行う。						
到達目標	管理栄養士国家試験に合格できるレベルへの到達を目標とする。						
授業計画	オムニバス方式/全 15回 社会・環境と健康 1回 人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 1回 応用栄養学 1回 栄養教育論 2回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 2回 給食経営管理論 2回						
授業外における学習（準備学習の内容）	①授業補講の予習 ② e-ラーニング（自習システム）の活用						
授業方法	講義（オムニバス）						
評価基準と評価方法	試験（200点満点、60%以上）						
教科書	クエスチョンバンク2013(メディックメディア)【購入不要】 管理栄養士国家試験過去問解説集2014（中央法規）【7月に購入】 適宜プリントを配布する。						
参考書	授業中に紹介します。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食物栄養学演習II						
担当教員	溝畑 秀隆ほか						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士国家試験に向け、多角的な学びの総まとめを行う。						
授業の概要	管理栄養士国家試験の合格を目標にして、最近の出題傾向とそのポイントを把握、理解する。また、それらの要点について、いくつかの角度から理解、応用できるように知識の充実をはかる。さらに、国家試験練習問題を用いて演習を行う。なお、各分野担当教員がオムニバス形式で行う。						
到達目標	管理栄養士国家試験に合格できるレベルへの到達を目標とする。						
授業計画	オムニバス方式/全15回 社会・環境と健康 2回 人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 2回 応用栄養学 2回 栄養教育論 1回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 1回 給食経営管理論 1回						
授業外における学習（準備学習の内容）	①授業の予習、復習 ②eラーニング（自習システム）の活用						
授業方法	講義（オムニバス）						
評価基準と評価方法	試験（200点満点、60%以上）						
教科書	クエスチョンバンク2013(メディックメディア)【購入不要】 管理栄養士国家試験過去問解説集2014（中央法規）【7月に購入】 適宜プリントを配布する。						
参考書	授業中に紹介します。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食物栄養学演習II						
担当教員	溝畑 秀隆ほか						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士国家試験に向け、多角的な学びの総まとめを行う。						
授業の概要	管理栄養士国家試験の合格を目標にして、最近の出題傾向とそのポイントを把握、理解する。また、それらの要点について、いくつかの角度から理解、応用できるように知識の充実をはかる。さらに、国家試験練習問題を用いて演習を行う。なお、各分野担当教員がオムニバス形式で行う。						
到達目標	管理栄養士国家試験に合格できるレベルへの到達を目標とする。						
授業計画	オムニバス方式/全15回 社会・環境と健康 2回 人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 2回 応用栄養学 2回 栄養教育論 1回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 1回 給食経営管理論 1回						
授業外における学習（準備学習の内容）	①授業の予習、復習 ②e-ラーニング（自習システム）の活用						
授業方法	講義（オムニバス）						
評価基準と評価方法	試験（200点満点、60%以上）						
教科書	クエスチョンバンク2013(メディックメディア)【購入不要】 管理栄養士国家試験過去問解説集2014（中央法規）【7月に購入】 適宜プリントを配布する。						
参考書	授業中に紹介します。						

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	片平 律子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜1	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	生命体（特に人体）の成り立ちと食物栄養との関係を理解し、活動的な健康状態を維持するための知識を習得する。						
授業の概要	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。人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについて理解を深める。						
到達目標	食物成分の化学および生理機能（代謝など）に関する基礎知識の習得と人体の構造と機能に関する基礎的な知識の習得。						
授業計画	第1回 細胞の構造 第2回 糖質（1） 第3回 糖質（2） 第4回 脂質（1） 第5回 脂質（2） 第6回 タンパク質とアミノ酸（1） 第7回 タンパク質とアミノ酸（2） 第8回 酵素（1） 第9回 酵素（2） 第10回 核酸（1） 第11回 核酸（2） 第12回 ビタミン（1） 第13回 ビタミン（2） 第14回 ミネラル 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。授業後学習に「生化学ノート」を使って復習して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点30%、期末試験70%の割合で評価します（欠席は平常点の減点の対象とします）。						
教科書	栄養科学イラストレイティド 生化学 改訂第2版 藺田 勝 編 羊土社 ISBN 978-4-7581-0873-7 栄養科学イラストレイティド[演習版] 生化学ノート 改訂第2版 藺田 勝 編 羊土社 ISBN 978-4-7581-0888-1 （生化学I、生化学IIの両方で使います。）						
参考書	レーニンジャー 新生化学（廣川書店）						

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	片平 律子						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	生命体（特に人体）の成り立ちと食物栄養との関係を理解し、活動的な健康状態を維持するための知識を習得する。						
授業の概要	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。人体の構造と機能及び疾病の成り立ちについて理解を深める。						
到達目標	食物成分の化学および生理機能（代謝など）に関する基礎知識の習得と人体の構造と機能に関する基礎的な知識の習得。						
授業計画	第1回 細胞の構造 第2回 糖質（1） 第3回 糖質（2） 第4回 脂質（1） 第5回 脂質（2） 第6回 タンパク質とアミノ酸（1） 第7回 タンパク質とアミノ酸（2） 第8回 酵素（1） 第9回 酵素（2） 第10回 核酸（1） 第11回 核酸（2） 第12回 ビタミン（1） 第13回 ビタミン（2） 第14回 ミネラル 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。授業後学習に「生化学ノート」を使って復習して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点30%、期末試験70%の割合で評価します（欠席は平常点の減点の対象とします）。						
教科書	栄養科学イラストレイティド 生化学 改訂第2版 藺田 勝 編 羊土社 ISBN 978-4-7581-0873-7 栄養科学イラストレイティド[演習版] 生化学ノート 改訂第2版 藺田 勝 編 羊土社 ISBN 978-4-7581-0888-1 （生化学I、生化学IIの両方で使います。）						
参考書	レーニンジャー 新生化学（廣川書店）						

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	片平 律子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養成分の代謝を中心とする生化学						
授業の概要	主として栄養成分の代謝について、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して講義を行う						
到達目標	三大栄養素からエネルギーが発生する仕組み、および栄養成分間における代謝の相互関係を理解する						
授業計画	第1回 糖質の代謝（1） 第2回 糖質の代謝（2） 第3回 脂質の代謝（1） 第4回 脂質の代謝（2） 第5回 タンパク質の分解とアミノ酸代謝（1） 第6回 タンパク質の分解とアミノ酸代謝（2） 第7回 ヌクレオチドの代謝（1） 第8回 ヌクレオチドの代謝（2） 第9回 生体エネルギー学 第10回 中間代謝の概要 第11回 遺伝発現とその制御（1） 第12回 遺伝発現とその制御（2） 第13回 個体の調節機構とホメオスタシス 第14回 生体防御機構 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。授業後学習に「生化学ノート」を使って復習して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点30%、期末試験70%の割合で評価します（欠席は平常点の減点の対象とします）。						
教科書	栄養科学イラストレイテッド 生化学 改訂第2版 藺田 勝 編 羊土社 ISBN 978-4-7581-0873-7 栄養科学イラストレイテッド[演習版] 生化学ノート 改訂第2版 藺田 勝 編 羊土社 ISBN 978-4-7581-0888-1 （生化学I、生化学IIの両方で使います。）						
参考書	レーニンジャー 新生化学（廣川書店）						

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	片平 律子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜3	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養成分の代謝を中心とする生化学						
授業の概要	主として栄養成分の代謝について、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して講義を行う						
到達目標	三大栄養素からエネルギーが発生する仕組み、および栄養成分間における代謝の相互関係を理解する						
授業計画	第1回 糖質の代謝（1） 第2回 糖質の代謝（2） 第3回 脂質の代謝（1） 第4回 脂質の代謝（2） 第5回 タンパク質の分解とアミノ酸代謝（1） 第6回 タンパク質の分解とアミノ酸代謝（2） 第7回 ヌクレオチドの代謝（1） 第8回 ヌクレオチドの代謝（2） 第9回 生体エネルギー学 第10回 中間代謝の概要 第11回 遺伝発現とその制御（1） 第12回 遺伝発現とその制御（2） 第13回 個体の調節機構とホメオスタシス 第14回 生体防御機構 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習して下さい。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記して下さい。授業後学習に「生化学ノート」を使って復習して下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点30%、期末試験70%の割合で評価します（欠席は平常点の減点の対象とします）。						
教科書	栄養科学イラストレイテッド 生化学 改訂第2版 藺田 勝 編 羊土社 ISBN 978-4-7581-0873-7 栄養科学イラストレイテッド[演習版] 生化学ノート 改訂第2版 藺田 勝 編 羊土社 ISBN 978-4-7581-0888-1 （生化学I、生化学IIの両方で使います。）						
参考書	レーニンジャー 新生化学（廣川書店）						

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						
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
授業のテーマ	生体成分や栄養素の生化学的分析						
授業の概要	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す。そこで、酵素の性質と働きについて実験を行います。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）を行います。						
到達目標	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します。そして、最近の分析手法や技術を取り入れながら、生命現象を理解します。						
授業計画	第1回：タンパク質の分離（溶解性の違いを利用する） 第2回：酵素実験①（反応時間） 第3回：酵素反応②（酵素量、pH依存性） 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 第5回：細胞分画とマーカー酵素活性 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） 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） 第8回：まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート 80%						
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜、プリントを配布する。						
参考書	授業中に紹介します。						

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						
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
授業のテーマ	生体成分や栄養素の生化学的分析						
授業の概要	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す。そこで、酵素の性質と働きについて実験を行います。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）を行います。						
到達目標	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します。そして、最近の分析手法や技術を取り入れながら、生命現象を理解します。						
授業計画	第1回：タンパク質の分離（溶解性の違いを利用する） 第2回：酵素実験①（反応時間） 第3回：酵素反応②（酵素量、pH依存性） 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 第5回：細胞分画とマーカー酵素活性 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） 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） 第8回：まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート 80%						
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜、プリントを配布する。						
参考書	授業中に紹介します。						

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	中原 朝子						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜4	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	生活学の基礎を学ぶ						
授業の概要	人間の生活について、その変化および変化のメカニズムを、生活史や政策の変遷からみていきます。具体的には、労働、家計、生活時間のあり方をジェンダーの視点から見ていきます。更に持続可能な社会の構築に向けて、個人・家族・国家の側面から考えていきます。						
到達目標	自らが主体的・能動的に生活を運営していく基礎的な知識を得ることができます。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 生活経営とは 2. 生活の単位について 3. 労働について（1）労働実態の変遷 4. 労働について（2）女子労働の変遷 5. 労働について（3）労働政策の変遷 6. 家計について（1）家計収入・支出の構造 7. 家計について（2）アンペイド・ワークと家計 8. 家計について（3）世帯間格差・貧困化について 9. 家計について（4）消費生活相談からみる生活問題について 10. 生活時間（1）生活時間の構造 11. 生活時間（2）家庭生活の変遷 12. 生活保障政策について 13. グループ発表・ディスカッション 14. 持続可能な社会に向けて 15. 試験とまとめ 						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業後学習：授業の内容を整理する。また授業中にあげた参考文献等を読むことにより理解が深まります。理解できなかったことは、次の授業で質問してください。						
授業方法	講義形式						
評価基準と評価方法	授業の課題（40%）、発表（10%）、試験（50%）による総合評価						
教科書							
参考書							

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	鳥居 さくら						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	月曜5	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	日常生活における人の行動の心理学的考察						
授業の概要	心理学の基礎的な概念を学ぶとともに、日常行動や心理学周辺領域と心理学との関わりを考えていきます。また日常行動として化粧行動を取り上げ、具体的事例をとおして理解を深めていきます。						
到達目標	実生活に生かされる心理学の考え方、研究、可能性を理解できるようになります。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. 化粧行動の心理学的意味 3. 生物学と心理学 4. 化学と心理学 5. 知覚（触覚） 6. 対人魅力 7. 知覚（視覚） 8. 発達 9. 人格 10. 認知 11. 感情 12. 人間工学 13. 医療分野と心理学 14. 免疫と心理学 15. まとめ 						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>授業前学習：次回の授業の内容に関する疑問を言語化しましょう。</p> <p>授業後学習：実際の生活の中でどのように生かすことができるか、各授業の内容を自分にあてはめて考えてください。</p>						
授業方法	主に講義形式です。						
評価基準と評価方法	授業態度(20%)、小レポート(20%)、試験(60%)						
教科書	適宜、プリントを配布します。						
参考書							

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	稲垣 明						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	食を中心とした化学						
授業の概要	私たちは、衣食住すべての分野で、様々な物質を用いている。それらの物質の成分は何か、どのような性質を持つかということに無理解では、物質を適切に合理的に用いることはできない。物質への理解を深める学問は化学である。この授業では、生活、特に食に関わりのある物質への理解を深めるため、化学の基礎を学ぶ。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 物質の基本的な構造を粒子的に理解できる。 物質の性質や反応を理解し、日常生活や社会における利用や役割を考えることができる。 						
授業計画	第1回 物質の成り立ち 原子の構造 第2回 化学結合と物質の性質 第3回 物質の三態 溶液 第4回 酸と塩基 pH 第5回 コロイド溶液 第6回 有機化合物の特徴 炭化水素 第7回 炭化水素の構造 第8回 アルコール カルボン酸 第9回 エステル 第10回 糖 第11回 油脂 第12回 アミノ酸とタンパク質 第13回 酵素 第14回 核酸 第15回 まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：最低限、前時に学んだことを思い起こしておくこと。 授業後学習：授業外にする課題がだされた場合は、必ず次の授業が始まるまでにしておくこと。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験60%程度、平常点（受講態度、小テスト等）40%程度とし、総合的に評価する。科目の性格として知識の習得を重視する。つまり試験で一定の点数をとることが重要である。試験は16回目の授業で行う。						
教科書	北原重登・塚本貞次・野中靖臣・水崎幸一著 『食を中心とした化学【第3版】』（東京教学社） ISBN 978-4-8082-3044-9						
参考書	立屋敷 哲著『ゼロからはじめる化学』丸善 ISBN978-4-621-08016-0 化学を自学自習することを考えて書かれている。読むには体力がいる。						

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	久米 慧嗣						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	生物としてのヒトを科学的に理解する。						
授業の概要	人間の生活を理解する分野の1つである生活科学領域では、自然科学的な知識が必須である。この授業では、高校までに習った「生物」科目を復習しながら、生物としてのヒト、およびヒトの生活に関わる微生物や動植物を生物学、細胞生物学や生体分子科学の観点から概説する。						
到達目標	① 生物と物質の違いを知る。 ② ヒトを含めた生物における恒常性、および物質循環を科学的に理解する。 ③ 自分で目標・問題を設定し、その答えを探索する力を身につける。						
授業計画	第1回 ガイダンス I 科学基礎 1. SI単位 2. 化学結合 第2回 II 細胞の構造と機能 1. 生物の定義とその分類 第3回 II 細胞の構造と機能 2. 原核生物と真核生物 第4回 II 細胞の構造と機能 3. 物質循環 4. 浸透圧 第5回 III 細胞周期・細胞増殖 1. 体細胞分裂 2. 減数分裂 第6回 IV 生物の発生 1. 動物の発生過程 2. ヒトの発生過程 第7回 V 生体分子の科学 1. 遺伝 2. 遺伝情報 (DNA & RNA) 第8回 V 生体分子の科学 3. タンパク質 4. 酵素・補酵素 5. PCR 第9回 まとめと試験 (I ~ V) 第10回 VI 生物の恒常性 1. 血液・循環系体液 2. 睡眠機構 第11回 VI 生物の恒常性 3. 内分泌系と自律神経 第12回 VI 生物の恒常性 4. エネルギー代謝 (解糖系とTCA回路) 第13回 VII 生体防御機構 1. 自然免疫 第14回 VII 生体防御機構 2. 獲得免疫 3. 自己免疫疾患 第15回 質疑応答と試験 (VI ~ VII)						
授業外における学習 (準備学習の内容)	予習: 高校の生物の教科書を復習する。 復習: その日のうちにノートを整理する。 レポート課題: 各回の講義に関連するキーワード・課題・問題を設定し、A4レポート用紙1枚以内で論述する (全13回)。必ず最終の講義時まで提出する。						
授業方法	講義形式						
評価基準と評価方法	100点満点のテスト (2回) : 70点 レポート提出: 30点						
教科書	(主) 基礎固め 生物学、松村瑛子 安田正秀 著、化学同人 (副) 新版 よくわかる生命科学 ~人間をとりまく生命の連鎖~、石浦章一 著、サイエンス社						
参考書							

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
授業のテーマ	臨地実習での学びの総まとめ						
授業の概要	<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。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>						
到達目標	<p>学内での学びが臨地実習に必要な専門知識及び技術に応用できる。</p> <p>実習内容が学生間で共有できる。</p>						
授業計画	<p>第1回：総合演習の授業の目的、課題の説明（発表のスケジュール，発表方法，スライドの作成）</p> <p>第2回：解説の配布資料の作成</p> <p>第3回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第4回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第5回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第6回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第7回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第8回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第9回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第10回：論文の検索，論文を読む</p> <p>第11回：論文の紹介，まとめ</p> <p>第12回：論文の紹介，まとめ</p> <p>第13回：論文の紹介，まとめ</p> <p>第14回：臨地実習のまとめ・発表（臨床栄養学） 332教室 13：10～16：20</p> <p>第15回：臨地実習のまとめ・発表（公衆栄養学・給食経営管理） 332教室 13：10～16：20</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>課題発表のための情報収集</p> <p>課題の実施</p>						
授業方法	講義、演習、課題発表						
評価基準と評価方法	<p>平常点 10%</p> <p>課題 80%</p> <p>レポート 10%</p>						
教科書	プリント						
参考書	<p>クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説 2013</p> <p>発行所 (株)メディックメディア</p>						

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
授業のテーマ	臨地実習での学びの総まとめ						
授業の概要	<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。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。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>						
到達目標	<p>学内での学びが臨地実習に必要な専門知識及び技術に応用できる。</p> <p>実習内容が学生間で共有できる。</p>						
授業計画	<p>第1回：総合演習の授業の目的、課題の説明（発表のスケジュール，発表方法，スライドの作成）</p> <p>第2回：解説の配布資料の作成</p> <p>第3回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第4回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第5回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第6回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第7回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第8回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第9回：関連項目の解説・練習問題</p> <p>第10回：論文の検索，論文を読む</p> <p>第11回：論文の紹介，まとめ</p> <p>第12回：論文の紹介，まとめ</p> <p>第13回：論文の紹介，まとめ</p> <p>第14回：臨地実習のまとめ・発表（臨床栄養学） 332教室 13：10～16：20</p> <p>第15回：臨地実習のまとめ・発表（公衆栄養学・給食経営管理） 332教室 13：10～16：20</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>課題発表のための情報収集</p> <p>課題の実施</p>						
授業方法	講義、演習、課題発表						
評価基準と評価方法	<p>平常点 10%</p> <p>課題 80%</p> <p>レポート 10%</p>						
教科書	プリント						
参考書	<p>クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説 2013</p> <p>発行所 (株)メディックメディア</p>						

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						
担当教員	LN卒業演習担当者						
学期	通年／Full Year	曜日・時限	土曜1	配当学年	4	単位数	4.0
授業のテーマ	管理栄養士国家試験に向け、学びの総まとめを行う。						
授業の概要	管理栄養士養成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。同時に、管理栄養士国家試験に向け、学びの総仕上げを行う。						
到達目標	管理栄養士国家試験に合格できるレベルへの到達を目標とする。						
授業計画	オムニバス方式/全30回 社会・環境と健康 3回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 4回 食べ物と健康 4回 基礎栄養学 3回 応用栄養学 3回 臨床栄養学 4回 栄養教育論 3回 給食経営管理論 3回 公衆栄養学 3回						
授業外における学習（準備学習の内容）	1. 補講の予習 2. e-ラーニング（自習システム）の活用						
授業方法	講義（オムニバス）						
評価基準と評価方法	試験(200点満点、60%以上) 内訳: 中間試験(栄養士認定試験) 80点満点 + 期末試験120点満点						
教科書	クエスチョンバンク 2013(メディックメディア)【購入不要】						
参考書	2013年度版 栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社） (社)全国栄養士養成施設協会編 授業中に紹介します。 適宜プリントを配布します。						

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						
担当教員	LN卒業演習担当者						
学期	通年／Full Year	曜日・時限	土曜2	配当学年	4	単位数	4.0
授業のテーマ	管理栄養士国家試験に向け、学びの総まとめを行う。						
授業の概要	管理栄養士養成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。同時に、管理栄養士国家試験に向け、学びの総仕上げを行う。						
到達目標	管理栄養士国家試験に合格できるレベルへの到達を目標とする。						
授業計画	オムニバス方式/全30回 社会・環境と健康 3回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 4回 食べ物と健康 4回 基礎栄養学 3回 応用栄養学 3回 臨床栄養学 4回 栄養教育論 3回 給食経営管理論 3回 公衆栄養学 3回						
授業外における学習（準備学習の内容）	1. 補講の予習 2. e-ラーニング（自習システム）の活用						
授業方法	試験(200点満点、60%以上) 内訳:中間試験(栄養士認定試験)80点満点 + 期末試験120点満点						
評価基準と評価方法	試験(200点満点、60%以上) 内訳:中間試験(栄養士認定試験)80点満点 + 期末試験120点満点						
教科書	クエスチョンバンク2013(メディックメディア)【購入不要】						
参考書	2013年度版 栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社） (社)全国栄養士養成施設協会編 授業中に紹介します。 適宜プリントを配布します。						

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
授業のテーマ	栄養アセスメントにおける調査およびデータ処理						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養アセスメントに必要な調査方法およびデータ処理方法を理解する。						
授業計画	第1回 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 第2回 データ処理の基礎知識②有意差検定 第3回 データ処理の基礎知識③データの関係性 第4回 データ処理の基礎知識④データ処理の応用 第5回 調査・データ処理の演習：調査計画 第6回 調査・データ処理の演習：データ収集の方法の検討 第7回 調査・データ処理の演習：調査票の作成 第8回 調査・データ処理の演習：調査の実施 第9回 調査・データ処理の演習：調査データ処理 第10回 調査・データ処理の演習：調査データのまとめ 第11回 調査・データ処理の演習：調査結果のプレゼンテーション 第12回 調査・データ処理の活用：EBNの基礎 第13回 調査・データ処理の活用：EBNデータの検索方法 第14回 調査・データ処理の活用：EBNの活用 第15回 まとめおよびテスト						
授業外における学習（準備学習の内容）	調査データ収集、データ集計および処理結果に対する検討を行う。						
授業方法	実習						
評価基準と評価方法	小テスト15%、レポート45%、平常点40%						
教科書	授業中に紹介します。						
参考書							

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
授業のテーマ	食事作りの理解						
授業の概要	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、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。						
到達目標	調理の意義・役割の理解 食事設計の理解 調理操作法の理解 代表的な食品の調理特性の理解						
授業計画	<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・野菜類） 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 						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>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。</p> <p>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>						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点10%、小テスト10%、期末テスト80%						
教科書	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 「新ビジュアル食品成分表 新訂版」大修館書店 ISBN 978-4-469-27002-0 2. NEW 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 978-4-8103-1396-5 						

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
授業のテーマ	食事作りの理解						
授業の概要	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、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。						
到達目標	調理の意義・役割の理解 食事設計の理解 調理操作法の理解 代表的な食品の調理特性の理解						
授業計画	<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・野菜類） 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 						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>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。</p> <p>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>						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点10%、小テスト10%、期末テスト80%						
教科書	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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 「新ビジュアル食品成分表 新訂版」大修館書店 ISBN 978-4-469-27002-0 2. NEW 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 978-4-8103-1396-5 						

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
授業のテーマ	実験による調理理論の確認						
授業の概要	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。						
到達目標	実験の流れ（目的設定、準備、実施、結果の考察とまとめ）を理解する 実験の目的に沿って実験条件を設定することができる 基本的な実験技術を習得する 代表的な食品の調理特性を理解する 調理操作の科学的裏づけを理解する						
授業計画	<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と吸水） 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 1 7. 官能検査法 1（3点比較法） 8. 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） 9. 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） 10. 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） 11. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 12. 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） 13. 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） 14. 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） 15. まとめと再実験 2、試験 						
授業外における学習（準備学習の内容）	<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を流れ図にまとめ、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。</p> <p>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>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点50%、レポート20%、テスト30%						
教科書	プリントを配布する。						
参考書	食品学総論実験 江角彰彦 著 同文書院 978-4-8103-1345-1						

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	金曜4~5	配当学年	1	単位数	1.0
授業のテーマ	実験による調理理論の確認						
授業の概要	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。						
到達目標	実験の流れ（目的設定、準備、実施、結果の考察とまとめ）を理解する 実験の目的に沿って実験条件を設定することができる 基本的な実験技術を習得する 代表的な食品の調理特性を理解する 調理操作の科学的裏づけを理解する						
授業計画	<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と吸水） 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 1 7. 官能検査法 1（3点比較法） 8. 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） 9. 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） 10. 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） 11. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 12. 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） 13. 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） 14. 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） 15. まとめと再実験 2、試験 						
授業外における学習（準備学習の内容）	<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。</p> <p>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>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点50%、レポート20%、テスト30%						
教科書	プリントを配布する。						
参考書	食品学総論実験 江角彰彦 著 同文書院 978-4-8103-1345-1						

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
授業のテーマ	調理理論の理解に基づいた実践力の育成						
授業の概要	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。						
到達目標	基本的な調理操作を身につける 各調理操作の目的を理解する 献立作成に必要な料理・調理知識を広げる 食事作り全体の流れを理解する						
授業計画	<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、わらびもち 5. しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、酢の物、フルーツ大福 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. ちらし寿司、吸物（卵豆腐）、いんげんのごま和え、蜜豆 8. 赤飯、鰻のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん 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. コンソメジュリエット、グラタン、ラタトゥイユ、プディング 11. ビーフシチュー、コールスローサラダ、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. 什錦炒麺、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、マンゴープリン 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容）	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。						
授業方法	実習						
評価基準と評価方法	平常点50%、レポート25%、テスト25%						
教科書	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 978-4-887492-22-4 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						
参考書							

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
授業のテーマ	調理理論の理解に基づいた実践力の育成						
授業の概要	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。						
到達目標	基本的な調理操作を身につける 各調理操作の目的を理解する 献立作成に必要な料理・調理知識を広げる 食事作り全体の流れを理解する						
授業計画	<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、わらびもち 5. しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、酢の物、フルーツ大福 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. ちらし寿司、吸物（卵豆腐）、いんげんのごま和え、蜜豆 8. 赤飯、鰻のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん 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. コンソメジュリエット、グラタン、ラタトゥイユ、プディング 11. ビーフシチュー、コールスローサラダ、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. 什錦炒麺、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、マンゴープリン 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容）	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。						
授業方法	実習						
評価基準と評価方法	平常点50%、レポート25%、テスト25%						
教科書	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 978-4-887492-22-4 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						
参考書							

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	佐藤 友亮						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	疾患の原因と成り立ちを学ぶ。						
授業の概要	疾患の成り立ちについて、細胞レベルから個体レベルまで学習する。						
到達目標	病理学は、基礎医学と臨床医学をつなぐものであることを理解する。 疾病が起こる原因を学び、疾病によって人の身体にどのような変化をもたらすかを理解する。						
授業計画	第1回 病理学の基礎知識 1 病気と病理学、人間のからだ、生体防御機構 第2回 病理学の基礎知識 2 細胞の増殖・分化、腫瘍 第3回 感染症の病理 第4回 消化器の病理 第5回 血液・免疫の病理 第6回 神経・精神の病理 第7回 まとめと中間テスト 第8回 呼吸器と乳腺、縦隔の病理 第9回 脳の病理、移植医療 第10回 放射線の病理 第11回 運動器の病理 第12回 皮膚・泌尿器の病理 第13回 頭頸部・眼の病理 第14回 女性・小児の病理 第15回 まとめと期末試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	発表と講義						
評価基準と評価方法	試験50%、レポート20%、発表を含めた授業態度30%						
教科書	「管理栄養士を目指す学生のための病理学テキスト 第2版」（渡邊 昌、文光堂）						
参考書	「ロビンズ基礎病理学 原書8版」（Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto, Richard N. Mitchell; 丸善出版, 2011年） 「はじめの一歩のイラスト病理学」（深山正久編, 2012）						

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	佐藤 友亮						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	疾患の原因と成り立ちを学ぶ。						
授業の概要	疾患の成り立ちについて、細胞レベルから個体レベルまで学習する。						
到達目標	病理学は、基礎医学と臨床医学をつなぐものであることを理解する。 疾病が起こる原因を学び、疾病によって人の身体にどのような変化をもたらすかを理解する。						
授業計画	第1回 病理学の基礎知識 1 病気と病理学、人間のからだ、生体防御機構 第2回 病理学の基礎知識 2 細胞の増殖・分化、腫瘍 第3回 感染症の病理 第4回 消化器の病理 第5回 血液・免疫の病理 第6回 神経・精神の病理 第7回 まとめと中間テスト 第8回 呼吸器と乳腺、縦隔の病理 第9回 脳の病理、移植医療 第10回 放射線の病理 第11回 運動器の病理 第12回 皮膚・泌尿器の病理 第13回 頭頸部・眼の病理 第14回 女性・小児の病理 第15回 まとめと期末試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	発表と講義						
評価基準と評価方法	試験50%、レポート20%、発表を含めた授業態度30%						
教科書	「管理栄養士を目指す学生のための 病理学テキスト 第2版」（渡邊 昌，文光堂，2009）						
参考書	「ロビンズ基礎病理学 原書8版」（Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto, Richard N. Mitchell；丸善出版，2011年） 「はじめの一歩のイラスト病理学」（深山正久編，2012）						

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	柳田 潤一郎						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜5	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	微生物って何？						
授業の概要	微生物に関する身近な話題から始める。 ヒトと微生物の共生、発酵（食品）、自然界の物質循環、公衆衛生と感染症などの テーマを通して、微生物を知る。						
到達目標	①ヒトと微生物のかかわりを知る。 ②微生物の大まかな分類を知る。 ③今、話題の微生物を説明できる。						
授業計画	第1回：微生物とは？－身の回りの微生物 第2回：微生物とは？－発酵、発酵食品 第3回：微生物とは？－感染症 第4回：微生物の発見と微生物学史 第5回：分類－微生物の大まかな分類 第6回：分類－原生動物、真菌の特徴 第7回：分類－細菌、ウイルスの特徴 第8回：ヒトと微生物のかかわり－常在微生物 第9回：ヒトと微生物のかかわり－感染と発症 第10回：微生物の特徴－形態、代謝、遺伝 第11回：今、話題の微生物（Ⅰ） 第12回：今、話題の微生物（Ⅱ） 第13回：今、話題の微生物（Ⅲ） 第14回：質疑応答、まとめ 第15回：まとめ、試験						
授業外における 学習（準備学習 の内容）	配付資料を十分に読む。 新聞や雑誌の関連記事をコピーする（切り抜いておく）。						
授業方法	講義						
評価基準と 評価方法	試験（80点）と数回のレポート（20点）						
教科書	資料を配付する。						
参考書	授業中に紹介する。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	微生物学実験						
担当教員	柳田 潤一郎						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	実験を通して微生物を知る。						
授業の概要	微生物と人間の関わりを学んだ後、実験を通して微生物の存在を確認し、日常生活と深い関わりを持つことを実感する。 また、微生物を扱うための基本操作を習得し、培地の調製、培養や標本観察などを通して、理解を深める。						
到達目標	①微生物を取り扱うための基本操作を習得する。 ②微生物を培養する。 ③顕微鏡操作や標本観察を習得する。 ④微生物と人間の関わりを調べる。						
授業計画	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 : 基本操作、無菌操作 第4回 : 微生物の培養と観察 第5回 : 手洗い実験と拭き取り検査（1） 実施 第6回 : 手洗い実験と拭き取り検査（2） 結果観察とまとめ 第7回 : 顕微鏡操作（1） 原虫の観察 第8回 : 顕微鏡操作（2） 酵母、糸状菌（カビ）の観察 第9回 : 顕微鏡操作（3） グラム染色と細菌の観察 第10回 : 顕微鏡操作（4） 特殊染色と細菌の観察 第11回 : 発酵食品に用いられる微生物 培養と観察 第12回 : 微生物の定量（1） 生菌数測定 第13回 : 微生物の定量（2） トーマの計算盤による計数 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） 報告会 まとめの講義						
授業外における学習（準備学習の内容）	実習該当項目について予習する。 実験結果や標本観察の報告書を作成する。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	実験報告書（レポート）60%、課題レポート20%、平常点（実験態度等）20%。						
教科書	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	適宜紹介する。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	微生物学実験						
担当教員	柳田 潤一郎						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜3~4	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	実験を通して微生物を知る。						
授業の概要	微生物と人間の関わりを学んだ後、実験を通して微生物の存在を確認し、日常生活と深い関わりを持つことを実感する。 また、微生物を扱うための基本操作を習得し、培地の調製、培養や標本観察などを通して、理解を深める。						
到達目標	①微生物を取り扱うための基本操作を習得する。 ②微生物を培養する。 ③顕微鏡操作や標本観察を習得する。 ④微生物と人間の関わりを調べる。						
授業計画	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 : 基本操作、無菌操作 第4回 : 微生物の培養と観察 第5回 : 手洗い実験と拭き取り検査（1） 実施 第6回 : 手洗い実験と拭き取り検査（2） 結果観察とまとめ 第7回 : 顕微鏡操作（1） 原虫の観察 第8回 : 顕微鏡操作（2） 酵母、糸状菌（カビ）の観察 第9回 : 顕微鏡操作（3） グラム染色と細菌の観察 第10回 : 顕微鏡操作（4） 特殊染色と細菌の観察 第11回 : 発酵食品に用いられる微生物 培養と観察 第12回 : 微生物の定量（1） 生菌数測定 第13回 : 微生物の定量（2） トーマの計算盤による計数 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） 報告会 まとめの講義						
授業外における学習（準備学習の内容）	実習該当項目について予習する。 実験結果や標本観察の報告書を作成する。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	実験報告書（レポート）60%、課題レポート20%、平常点（実験態度等）20%。						
教科書	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	適宜紹介する。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	流通論						
担当教員	中塚 雅也						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	3～4	単位数	2.0
授業のテーマ	食料成熟段階における食料（食品）の生産・流通・消費を総合的に理解することを目的とする。						
授業の概要	世界的にフードシステムが変化している。食料需給の不安定さ、所得の向上や家族生活の変化、供給側の対応などが要因の一つとして考えられる。情報・技術の発達により、ますますこの傾向は強くなる。ここでは、農業農村を取り巻く環境の変化、外部化に特徴づけられる家族の食生活の変化、その間をつなぐ市場と流通システムなど、食料の生産の現場から食卓まで、すべての段階における流通システムの全体像を、具体的な事例をもとに理解し、今後の課題を考えていく。						
到達目標	食の生産から消費まで総合的に理解する						
授業計画	第1回目 消費者の変化と食生活 第2回目 野菜・果物のフードシステム 第3回目 食肉のフードシステム 第4回目 鮮魚のフードシステム 第5回目 流通と商業の動き 第6回目 流通・商業とそれを取り巻く環境 第7回目 流通チャネルの再編成 第8回目 激変する小売業、卸売業 第9回目 国際化する流通 第10回目 流通・商業と社会 第11回目 生産と流通と加工（学外実習） 第12回目 生産の場としての農林漁業と地域社会 第13回目 都市農村関係と地域づくり 第14回目 地産地消と小さな経済 第15回目 今日の問題・期末試験						
授業外における学習（準備学習の内容）	食に関する問題や課題について関心をもつ（新聞を読む。買い物時に、産地や流通を考える）						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	期末試験50%、平常におけるレポート30%、発表20%						
教科書	石原武政・竹村正明『1からの流通論』中央経済社						
参考書	授業中に随時紹介します						

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	佐藤 友亮						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	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学ぶ						
授業の概要	医学の発展とともに、高度医療やチーム医療といった質の高い保健・医療事業が広く行われるようになっている。その結果、管理栄養士には科学的根拠に基づく質の高い業務が求められている。この講義では、質の高い管理栄養士業務を行うために必要な医学知識を学習する。						
到達目標	解剖生理学で学ぶ「人体の構造と機能」と連携して、おもに病気の原因と病態、診断と臨床検査、最新の診断・治療についての知識を習得する。						
授業計画	<p>第1回 臨床医学の基礎知識 健康と病気、臨床医学と保健、日本の医療システムの概要</p> <p>第2回 医療の仕組み 診断・治療の進め方、診察法、臨床検査、主な症候</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、膵臓炎、胃切除後症候群</p> <p>第6回 循環器系疾患1 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（動脈、静脈）</p> <p>第8回 腎・尿路系疾患 急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全、糖尿病性腎症、血液透析</p> <p>第9回 内分泌系疾患 内分泌臓器の機能と疾患（視床下部・下垂体・副腎・性腺など）、更年期障害</p> <p>第10回 神経疾患 脳血管障害、認知症、神経変性疾患（パーキンソン病、筋萎縮性側索硬化症など）</p> <p>第11回 精神疾患 統合失調症、気分障害（うつ病）、摂食障害、依存症</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</p> <p>第13回 血液・造血器・リンパ系疾患 貧血、出血・凝固異常、白血病、悪性リンパ腫、多発性骨髄腫、骨髄移植</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 まとめと試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。</p> <p>復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。</p>						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験60%、レポート20%、発表を含めた授業態度20%						
教科書	<p>「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）</p> <p>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）</p>						
参考書	<p>「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）</p> <p>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html（各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））</p>						

参考書	
-----	--

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	佐藤 友亮						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜1	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	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学ぶ						
授業の概要	医学の発展とともに、高度医療やチーム医療といった質の高い保健・医療事業が広く行われるようになっている。その結果、管理栄養士には科学的根拠に基づく質の高い業務が求められている。この講義では、質の高い管理栄養士業務を行うために必要な医学知識を学習する。						
到達目標	解剖生理学で学ぶ「人体の構造と機能」と連携して、おもに病気の原因と病態、診断と臨床検査、最新の診断・治療についての知識を習得する。						
授業計画	<p>第1回 臨床医学の基礎知識 健康と病気、臨床医学と保健、日本の医療システムの概要</p> <p>第2回 医療の仕組み 診断・治療の進め方、診察法、臨床検査、主な症候</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、膵臓炎、胃切除後症候群</p> <p>第6回 循環器系疾患1 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（動脈、静脈）</p> <p>第8回 腎・尿路系疾患 急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全、糖尿病性腎症、血液透析</p> <p>第9回 内分泌系疾患 内分泌臓器の機能と疾患（視床下部・下垂体・副腎・性腺など）、更年期障害</p> <p>第10回 神経疾患 脳血管障害、認知症、神経変性疾患（パーキンソン病、筋萎縮性側索硬化症など）</p> <p>第11回 精神疾患 統合失調症、気分障害（うつ病）、摂食障害、依存症</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</p> <p>第13回 血液・造血器・リンパ系疾患 貧血、出血・凝固異常、白血病、悪性リンパ腫、多発性骨髄腫、骨髄移植</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 まとめと試験</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。</p> <p>復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。</p>						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験60%、レポート20%、発表を含めた授業態度20%						
教科書	<p>「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）</p> <p>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）</p>						
参考書	<p>「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）</p> <p>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html（各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33）</p>						

参考書))
-----	----

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	佐藤 友亮						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	臨床栄養学に必要な医学的概念を学習する。						
授業の概要	病態の正確な理解に基づく栄養状態の評価、栄養管理の基礎を学ぶ。 発表と討論形式を用いる事で、医療現場で重要となる臨床的コミュニケーション能力の基礎を育成する。						
到達目標	臨床栄養学の基礎的知識・概念の習得。						
授業計画	第1回 臨床栄養学の基礎知識 第2回 栄養障害の臨床 第3回 循環器疾患1 第4回 循環器疾患2 第5回 内分泌疾患1 第6回 内分泌疾患2 第7回 運動器・骨疾患 第8回 まとめと中間テスト 第9回 腎臓疾患1 第10回 腎臓疾患2 第11回 代謝疾患1 第12回 代謝疾患2 第13回 免疫疾患1 第14回 感染症 第15回 まとめと期末テスト						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習：発表とそれに基づく討議を行います。 発表担当者には、プレゼンテーションの準備をしてもらいます。 授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	疾患ごとのテーマに関して、発表者にプレゼンテーションをしてもらいます。 授業は、プレゼンテーションを題材に討論する形で進めます。						
評価基準と評価方法	試験50%、発表を含めた授業態度50%						
教科書	「栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編 本田佳子・土江節子・曾根博仁編（羊土社）」 「栄養科学イラストレイテッド演習版 臨床栄養学ノート 本田佳子・土江節子・曾根博仁編（羊土社）」 *「解剖生理学」「臨床医学概論」で使用した「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」Ⅰ・Ⅱの教科書も使用します。						
参考書	「ロビンス基礎病理学 原書8版」(Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto, Richard N. Mitchell; 丸善出版, 2011年) 「はじめの一歩のイラスト病理学」(深山正久編, 2012) 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））						

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	佐藤 友亮						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	臨床栄養学に必要な医学的概念を学習する。						
授業の概要	病態の正確な理解に基づく栄養状態の評価、栄養管理の基礎を学ぶ。 発表と討論形式を用いる事で、医療現場で重要となる臨床的コミュニケーション能力の基礎を育成する。						
到達目標	臨床栄養学の基礎的知識・概念の習得。						
授業計画	第1回 臨床栄養学の基礎知識 第2回 栄養障害の臨床 第3回 循環器疾患1 第4回 循環器疾患2 第5回 内分泌疾患1 第6回 内分泌疾患2 第7回 運動器・骨疾患 第8回 まとめと中間テスト 第9回 腎臓疾患1 第10回 腎臓疾患2 第11回 代謝疾患1 第12回 代謝疾患2 第13回 免疫疾患1 第14回 感染症 第15回 まとめと期末テスト						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習：発表とそれに基づく討議を行います。 発表担当者には、プレゼンテーションの準備をしてもらいます。 授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	疾患ごとのテーマに関して、発表者にプレゼンテーションをしてもらいます。 授業は、プレゼンテーションを題材に討論する形で進めます。						
評価基準と評価方法	試験50%、発表を含めた授業態度50%						
教科書	「栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編 本田佳子・土江節子・曾根博仁編（羊土社）」 「栄養科学イラストレイテッド演習版 臨床栄養学ノート 本田佳子・土江節子・曾根博仁編（羊土社）」 *「解剖生理学」「臨床医学概論」で使用した「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」Ⅰ・Ⅱの教科書も使用します。						
参考書	「ロビンス基礎病理学 原書8版」(Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto, Richard N. Mitchell; 丸善出版, 2011年) 「はじめの一歩のイラスト病理学」(深山正久編, 2012) 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））						

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
授業のテーマ	各疾患、病態の成因、進展、治癒の理解						
授業の概要	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。						
到達目標	各疾患、病態に対して適切な栄養管理(栄養マネジメント)を理解することを目的とする。医療機関などにおいて、疾患の治療や予防に必要な栄養管理ができることを目標とする。						
授業計画	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 胃・腸栄養療法 第5回 肝臓疾患 第6回 肝臓疾患 第7回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患 第8回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患 第9回 肥満・糖尿病・脂質異常症 第10回 肥満・糖尿病・脂質異常症 第11回 その他内分泌・代謝 第12回 循環器疾患 第13回 循環器疾患 第14回 血液 第15回 まとめ						
授業外における学習(準備学習の内容)	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。また各疾患別に資料を作成することにより、今後役に立ちます。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。						
教科書	食物と栄養学基礎シリーズ10 臨床栄養学(学文社) 吉田 勉監修、飯嶋 正広・今本 美幸編						
参考書	・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)						

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4	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	各疾患、病態の成因、進展、治癒の理解						
授業の概要	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。						
到達目標	各疾患、病態に対して適切な栄養管理(栄養マネジメント)を理解することを目的とする。医療機関などにおいて、疾患の治療や予防に必要な栄養管理ができることを目標とする。						
授業計画	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 胃・腸栄養療法 第5回 肝臓疾患 第6回 肝臓疾患 第7回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患 第8回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患 第9回 肥満・糖尿病・脂質異常症 第10回 肥満・糖尿病・脂質異常症 第11回 その他内分泌・代謝 第12回 循環器疾患 第13回 循環器疾患 第14回 血液 第15回 まとめ						
授業外における学習(準備学習の内容)	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。また各疾患別に資料を作成することにより、今後役に立ちます。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。						
教科書	食物と栄養学基礎シリーズ10 臨床栄養学(学文社) 吉田 勉監修、飯嶋 正広・今本 美幸編						
参考書	・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)						

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	佐藤 友亮						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜3	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	医療分野における栄養管理						
授業の概要	管理栄養士としての業務に必要な、医学と栄養管理の知識を結びつける。 発表と討論形式を用いる事で、医療現場で重要となる臨床的コミュニケーション能力を育成する。						
到達目標	臨床栄養のより実際の、各論的事象の取得。						
授業計画	第1回 栄養状態の臨床検査指標 1 第2回 栄養状態の臨床検査指標 2 第3回 循環器疾患 1 第4回 循環器疾患 2 第5回 内分泌疾患 1 第6回 内分泌疾患 2 第7回 運動器・骨疾患 第8回 まとめと中間テスト 第9回 腎臓疾患 1 第10回 腎臓疾患 2 第11回 代謝疾患 1 第12回 代謝疾患 2 第13回 免疫疾患 1 第14回 感染症 第15回 まとめと期末テスト						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習：発表とそれに基づく討議を行います。 発表担当者には、プレゼンテーションの準備をしてもらいます。 授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	疾患ごとのテーマに関して、発表者にプレゼンテーションをしてもらいます。 授業は、プレゼンテーションを題材に討論する形で進めます。						
評価基準と評価方法	試験50%、発表を含めた授業態度50%						
教科書	「栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編 本田佳子・土江節子・曾根博仁編（羊土社）」 「栄養科学イラストレイテッド演習版 臨床栄養学ノート 本田佳子・土江節子・曾根博仁編（羊土社）」 *「解剖生理学」「臨床医学概論」で使用した「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」I・IIの教科書も使用します。						
参考書	「ロビンス基礎病理学 原書8版」(Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto, Richard N. Mitchell; 丸善出版, 2011年) 「はじめの一歩のイラスト病理学」(深山正久編, 2012) 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））						

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	佐藤 友亮						
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜1	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	医療分野における栄養管理						
授業の概要	管理栄養士としての業務に必要な、医学と栄養管理の知識を結びつける。 発表と討論形式を用いる事で、医療現場で重要となる臨床的コミュニケーション能力を育成する。						
到達目標	臨床栄養のより実際の、各論的事象の取得。						
授業計画	第1回 栄養状態の臨床検査指標 1 第2回 栄養状態の臨床検査指標 2 第3回 循環器疾患 1 第4回 循環器疾患 2 第5回 内分泌疾患 1 第6回 内分泌疾患 2 第7回 運動器・骨疾患 第8回 まとめと中間テスト 第9回 腎臓疾患 1 第10回 腎臓疾患 2 第11回 代謝疾患 1 第12回 代謝疾患 2 第13回 免疫疾患 1 第14回 感染症 第15回 まとめと期末テスト						
授業外における学習（準備学習の内容）	予習：発表とそれに基づく討議を行います。 発表担当者には、プレゼンテーションの準備をしてもらいます。 授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	疾患ごとのテーマに関して、発表者にプレゼンテーションをしてもらいます。 授業は、プレゼンテーションを題材に討論する形で進めます。						
評価基準と評価方法	試験50%、発表を含めた授業態度50%						
教科書	「栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編 本田佳子・土江節子・曾根博仁編（羊土社）」 「栄養科学イラストレイテッド演習版 臨床栄養学ノート 本田佳子・土江節子・曾根博仁編（羊土社）」 *「解剖生理学」「臨床医学概論」で使用した「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」I・IIの教科書も使用します。						
参考書	「ロビンス基礎病理学 原書8版」(Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto, Richard N. Mitchell; 丸善出版, 2011年) 「はじめの一歩のイラスト病理学」(深山正久編, 2012) 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））						

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
授業のテーマ	各疾患、病態の成因、進展、治癒の理解						
授業の概要	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。						
到達目標	各疾患、病態に対して適切な栄養管理(栄養マネジメント)を理解することを目的とする。医療機関などにおいて、疾患の治療や予防に必要な栄養管理ができることを目標とする。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。また、各疾患別に資料を作成することにより、今後役に立ちます。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。						
教科書	臨床栄養学6版または学文社を使用する。（新規購入は不要）						
参考書							

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
授業のテーマ	各疾患、病態の成因、進展、治癒の理解						
授業の概要	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。						
到達目標	各疾患、病態に対して適切な栄養管理(栄養マネジメント)を理解することを目的とする。医療機関などにおいて、疾患の治療や予防に必要な栄養管理ができることを目標とする。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。また、各疾患別に資料を作成することにより、今後役に立ちます。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。						
教科書	臨床栄養学6版または学文社を使用する。（新規購入は不要）						
参考書							

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
授業のテーマ	栄養マネジメントの理解						
授業の概要	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。						
到達目標	病態に対して栄養アセスメントを理解することを目的とする。 医療機関などにおいて、疾患の予防に必要な栄養指導ができることを目標とする。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導に役立ちます。						
授業方法	演習						
評価基準と評価方法	課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。						
教科書	1. 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。 2. 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。						
参考書							

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
授業のテーマ	栄養マネジメントの理解						
授業の概要	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。						
到達目標	病態に対して栄養アセスメントを理解することを目的とする。 医療機関などにおいて、疾患の予防に必要な栄養指導ができることを目標とする。						
授業計画	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						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導に役立ちます。						
授業方法	演習						
評価基準と評価方法	課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。						
教科書	1. 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。 2. 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。						
参考書							

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
授業のテーマ	疾患別の栄養管理方法						
授業の概要	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）などを取り上げ調整治療食実習する。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。						
到達目標	病態に対して栄養管理を理解することを目的とする。 医療機関などにおいて、疾患の予防に必要な栄養管理ができることを目標とする。						
授業計画	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（トロミ剤・嚥下困難食） 第3回 摂食障害時の食事 第4回 実習（流動食・軟食） 第5回 高血圧食について 第6回 実習（減塩食） 第7回 エネルギーコントロール食について 第8回 実習（糖尿病食、人工甘味料） 第9回 タンパク質コントロール食について 第10回 実習（腎臓病食） 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 脂質コントロールについて 第14回 実習（脂質制限食） 第15回 臨床調理のまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に従って、授業までに該当する内容を調べておいてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養管理に役立ちます。						
授業方法	演習						
評価基準と評価方法	課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。						
教科書	適宜プリントを配布する。						
参考書							

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
授業のテーマ	疾患別の栄養管理方法						
授業の概要	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）などを取り上げ調整治療食実習する。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。						
到達目標	病態に対して栄養管理を理解することを目的とする。 医療機関などにおいて、疾患の予防に必要な栄養管理ができることを目標とする。						
授業計画	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（トロミ剤・嚥下困難食） 第3回 摂食障害時の食事 第4回 実習（流動食・軟食） 第5回 高血圧食について 第6回 実習（減塩食） 第7回 エネルギーコントロール食について 第8回 実習（糖尿病食、人工甘味料） 第9回 タンパク質コントロール食について 第10回 実習（腎臓病食） 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 脂質コントロールについて 第14回 実習（脂質制限食） 第15回 臨床調理のまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業までに該当する内容を調べておいてください。 授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養管理に役立ちます。						
授業方法	演習						
評価基準と評価方法	課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。						
教科書	適宣プリントを配布する。						
参考書							

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・校外実習課外科目						
担当教員	橘・溝畑・千歳・作田						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	3	単位数	0.0
授業のテーマ	臨地・校外実習の事前・事後指導						
授業の概要	これまでの授業で修得した知識や技術を臨地・校外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・校外実習課題を考え実習計画を個々に作成し検討する。						
到達目標	授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習で応用できる。						
授業計画	<p>○公衆栄養学コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」を履修するコースです。 「臨地・校外実習課外科目」は19回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。</p> <p>○給食経営管理論コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（給食経営管理論）」を履修するコースです。 「臨地・校外実習課外科目」は16回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<ul style="list-style-type: none"> ・時間外の指導やグループ作業が必要になることがあります。 ・臨地・校外実習の実習課題（臨床栄養学分野も含む）のまとめは「総合演習」で行います。 						
授業方法	集中講義						
評価基準と評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・「臨地・校外実習課外科目」の理由のない欠席やレポート未提出の場合には、「校外実習」および「臨地実習」の履修資格要件を満たさないものとする。 なお、それぞれの実習の履修要件となる授業は別に指定し、プリントで配布します。 ・「臨地・校外実習課外科目」は単位化されないため、課外科目中に提出したレポート等の評価は「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」および「臨地実習（給食経営管理論）」として評価を行う。 						
教科書	プリントを配布します。						
参考書							

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・校外実習課外科目						
担当教員	橘・溝畑・千歳・作田						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	0.0
授業のテーマ	臨地・校外実習の事前・事後指導						
授業の概要	これまでの授業で修得した知識や技術を臨地・校外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・校外実習課題を考え実習計画を個々に作成し検討する。						
到達目標	授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習で応用できる。						
授業計画	<p>○公衆栄養学コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」を履修するコースです。 「臨地・校外実習課外科目」は19回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。</p> <p>○給食経営管理論コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（給食経営管理論）」を履修するコースです。 「臨地・校外実習課外科目」は16回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<ul style="list-style-type: none"> ・時間外の指導やグループ作業が必要になることがあります。 ・臨地・校外実習の実習課題（臨床栄養学分野も含む）のまとめは「総合演習」で行います。 						
授業方法	集中講義						
評価基準と評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・「臨地・校外実習課外科目」の理由のない欠席やレポート未提出の場合には、「校外実習」および「臨地実習」の履修資格要件を満たさないものとする。 なお、それぞれの実習の履修要件となる授業は別に指定し、プリントで配布します。 ・「臨地・校外実習課外科目」は単位化されないため、課外科目中に提出したレポート等の評価は「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」および「臨地実習（給食経営管理論）」として評価を行う。 						
教科書	プリントを配布します。						
参考書							

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	作田 はるみ						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	1.0
授業のテーマ	給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、特定の業務を深く探求する実習。						
授業の概要	実践活動の場での課題発見、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。						
到達目標	給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこととし、マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。						
授業計画	臨地実習（5日間） 1日目 給食システムの概要 2日目 課題計画 3日目 課題整理と検討 4日目 意見交換等 5日目 発表会とまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容）	実習期間または課外科目時間以外に、実習施設との打ち合わせおよび課題の準備が必要になります。						
授業方法	実習（学外） 講義と演習						
評価基準と評価方法	実習75% 課題20% 平常点5%						
教科書	すべて購入済み 給食経営管理（最新版）八倉巻和子編著（医歯薬出版） 給食施設のための献立作成マニュアル 第7版 赤羽正之ほか著（医歯薬出版）						
参考書	日本人の食事摂取基準（第一出版）						

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
授業のテーマ	保健所および保健センターの管理栄養士業務						
授業の概要	<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>						
到達目標	都道府県における行政栄養士の業務、責務・役割を理解し、公衆栄養活動が実践できる。						
授業計画	<p>課外授業</p> <p>第1回 臨地実習の概要、目的、内容</p> <p>第2回 課題の実施、発表</p> <p>第3回 学内および実習先課題の実施</p> <p>第4回 学内反省会の準備</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> <p>総合演習の中で学内報告会を行う。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容）	<p>栄養士関連法規・法律について理解しておくこと。</p> <p>実習施設の管轄地域について学習しておくこと。</p>						
授業方法	講義、演習、実習						
評価基準と評価方法	<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>事前指導、事前課題、報告会および実習ノートの記録等の評価 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>						
教科書	配布プリント						
参考書	<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> <p>栄養士必携（第一出版）</p>						

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
授業のテーマ	病院臨地実習の理解						
授業の概要	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。						
到達目標	栄養マネジメントについて、総合的に理解することを目的とする。						
授業計画	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。						
授業外における学習（準備学習の内容）	実習前学習：課外科目について、別途指示します。まとめてきてください。 実習後学習：実習で理解できなかったことについて、問題点を解決します。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	実習施設の評価点50%、事前・事後指導の受講態度10%、実習ノート40%から総合評価する。						
教科書	適宜プリントを配布する。						
参考書							