

|                    |  |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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 | 月曜1 | 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<br>第2回目：健康増進と運動<br>第3回目：運動・スポーツとエネルギー<br>第4回目：運動と筋・骨系<br>第5回目：運動と循環器系<br>第6回目：運動と呼吸器系<br>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<br>第8回目：スポーツと栄養Ⅰ<br>第9回目：スポーツと栄養Ⅱ<br>第10回目：運動負荷評価法<br>第11回目：運動処方<br>第12回目：運動療法Ⅰ<br>第13回目：運動療法Ⅱ<br>第14回目：運動障害<br>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。<br>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<br>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 | 月曜2 | 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<br>第2回目：健康増進と運動<br>第3回目：運動・スポーツとエネルギー<br>第4回目：運動と筋・骨系<br>第5回目：運動と循環器系<br>第6回目：運動と呼吸器系<br>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<br>第8回目：スポーツと栄養Ⅰ<br>第9回目：スポーツと栄養Ⅱ<br>第10回目：運動負荷評価法<br>第11回目：運動処方<br>第12回目：運動療法Ⅰ<br>第13回目：運動療法Ⅱ<br>第14回目：運動障害<br>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。<br>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<br>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<br>第2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性）<br>第3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性）<br>第4回目：中高年用体力測定<br>第5回目：体脂肪測定<br>第6回目：血圧測定<br>第7回目：心電図、ライフコーダーの解説<br>第8回目：運動負荷試験 心拍数の測定<br>第9回目：運動負荷試験 酸素摂取量の解説<br>第10回目：運動負荷試験 血糖値、乳酸値測定の解説<br>第11回目：骨量測定<br>第12回目：運動処方の方考え方・プログラミング<br>第13回目：運動処方体験（筋肉痛）<br>第14回目：レポート作成の準備<br>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。<br>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<br>第2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性）<br>第3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性）<br>第4回目：中高年用体力測定<br>第5回目：体脂肪測定<br>第6回目：血圧測定<br>第7回目：心電図、ライフコーダーの解説<br>第8回目：運動負荷試験 心拍数の測定<br>第9回目：運動負荷試験 酸素摂取量の解説<br>第10回目：運動負荷試験 血糖値、乳酸値測定の解説<br>第11回目：骨量測定<br>第12回目：運動処方の方考え方・プログラミング<br>第13回目：運動処方体験（筋肉痛）<br>第14回目：レポート作成の準備<br>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。<br>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<br>第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用<br>第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認<br>第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識<br>第5回 栄養教育媒体の作成実習<br>第6回 栄養教育の基礎知識③：プレゼンテーション技術<br>第7回 栄養教育の基礎知識④：コミュニケーション技術<br>第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント実習<br>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<br>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<br>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<br>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）<br>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）<br>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）<br>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                | 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」（2014年4月以降発刊予定）<br>橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社）  |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用<br>第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認<br>第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識<br>第5回 栄養教育媒体の作成実習<br>第6回 栄養教育の基礎知識③：プレゼンテーション技術<br>第7回 栄養教育の基礎知識④：コミュニケーション技術<br>第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント実習<br>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<br>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<br>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<br>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）<br>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）<br>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）<br>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                | 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」（2014年4月以降発刊予定）<br>橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社）  |       |       |      |   |     |     |
| 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</p> <p>第2回 オリエンテーション および 講義 集団教育</p> <p>第3回 講義・演習 食事バランスガイドの活用</p> <p>第4回 実習 ロールプレイングによる栄養アセスメント</p> <p>第5回 講義・演習 特定保健指導(1) 意義と階層化</p> <p>第6回 実習 特定保健指導(2)</p> <p>第7回 実習 栄養教育の計画書作成 確認小テスト(1)</p> <p>第8回 実習 集団栄養教育(1) 計画書作成</p> <p>第9回 実習 集団栄養教育(2) 指導媒体作成</p> <p>第10回 実習 集団栄養教育(3) 指導媒体作成</p> <p>第11回 実習 集団栄養教育(4) リハーサル</p> <p>第12回 実習 集団栄養教育(5) 指導媒体等見直し アンケート作成 確認小テスト(2)</p> <p>第13回 実習 集団栄養教育(6) 発表</p> <p>第14回 実習 集団栄養教育(6) 発表</p> <p>第15回 実習 栄養教育の評価の発表</p> <p>行事等により順序が変更する場合があります。</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読む。</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>提出物 30%</p> <p>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%</p> <p>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%</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                |   |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「栄養教育論実習」片井加奈子・川上貴代・久保田恵／編 講談社サイエンティフィク ISBN978-4-06-155346-0 C3377   |       |       |      |   |     |     |

|                    |  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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               | 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<br>第2回 オリエンテーション および 講義 集団教育<br>第3回 講義・演習 食事バランスガイドの活用<br>第4回 実習 ロールプレイングによる栄養アセスメント<br>第5回 講義・演習 特定保健指導(1) 意義と階層化<br>第6回 実習 特定保健指導(2)<br>第7回 実習 栄養教育の計画書作成 確認小テスト(1)<br>第8回 実習 集団栄養教育(1) 計画書作成<br>第9回 実習 集団栄養教育(2) 指導媒体作成<br>第10回 実習 集団栄養教育(3) 指導媒体作成<br>第11回 実習 集団栄養教育(4) リハーサル<br>第12回 実習 集団栄養教育(5) 指導媒体等見直し アンケート作成 確認小テスト(2)<br>第13回 実習 集団栄養教育(6) 発表<br>第14回 実習 集団栄養教育(6) 発表<br>第15回 実習 栄養教育の評価の発表<br><br>行事等により順序が変更する場合があります。 |       |       |      |   |     |     |
| 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ところを読む。<br>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。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習、演習  |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 提出物 30%<br>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%<br>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%<br>提出期限等時間を守らない場合は、減点対象にする。   |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                |  |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「栄養教育論実習」片井加奈子・川上貴代・久保田恵／編 講談社サイエンティフィク ISBN978-4-06-155346-0 C3377  |       |       |      |   |     |     |



|                    |  |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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。<br>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<br>第2回 栄養教育の基礎知識<br>(1) 食生活の歴史（主食と副食の分離）<br>第3回 (2) 食生活の歴史（食事形式の形成）<br>第4回 (3) 食生活の歴史（食生活の変化）<br>第5回 栄養教育の概念<br>(1) 栄養教育の目的・目標<br>① 栄養教育の定義<br>② 栄養教育と健康教育・ヘルスプロモーション<br>③ 栄養教育と生活の質（QOL）<br>④ 栄養教育と他の生活習慣（身体活動、喫煙、飲酒、休養、睡眠）<br>第6回 (2) 栄養教育の対象と機会<br>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）<br>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）<br>③ 個人・組織・地域社会のレベル別にみた対象と機会<br>第7回 栄養教育のための理論的基礎<br>(1) 行動科学理論と栄養教育<br>① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開<br>② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用<br>第8回 (2) 行動科学の理論とモデル<br>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）<br>第9回 ② ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル）<br>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）<br>第11回 ④ 合理的行動理論、計画的行動理論<br>第12回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論）<br>第13回 ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート<br>第14回 ⑦ コミュニティーオーガニゼーション<br>第15回 ⑧ プリシード・プロシードモデル<br>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<br>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：春木 敏<br>書名：エッセンシャル栄養教育論（第3版）（2014年4月以降発刊予定）<br>出版社：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。<br>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<br>第2回 栄養教育の基礎知識<br>(1) 食生活の歴史（主食と副食の分離）<br>第3回 (2) 食生活の歴史（食事形式の形成）<br>第4回 (3) 食生活の歴史（食生活の変化）<br>第5回 栄養教育の概念<br>(1) 栄養教育の目的・目標<br>① 栄養教育の定義<br>② 栄養教育と健康教育・ヘルスプロモーション<br>③ 栄養教育と生活の質（QOL）<br>④ 栄養教育と他の生活習慣（身体活動、喫煙、飲酒、休養、睡眠）<br>第6回 (2) 栄養教育の対象と機会<br>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）<br>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）<br>③ 個人・組織・地域社会のレベル別にみた対象と機会<br>第7回 栄養教育のための理論的基礎<br>(1) 行動科学理論と栄養教育<br>① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開<br>② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用<br>第8回 (2) 行動科学の理論とモデル<br>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）<br>第9回 ② ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル）<br>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）<br>第11回 ④ 合理的行動理論、計画的行動理論<br>第12回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論）<br>第13回 ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート<br>第14回 ⑦ コミュニティーオーガニゼーション<br>第15回 ⑧ プリシード・プロシードモデル<br>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<br>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：春木 敏<br>書名：エッセンシャル栄養教育論（第3版）（2014年4月以降発刊予定）<br>出版社：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<br/>(3) 行動変容技法と概念<br/>①刺激統制<br/>②反応妨害・拮抗<br/>③行動置換</p> <p>第3回 ④オペラント強化<br/>⑤認知再構成<br/>⑥意思決定バランス</p> <p>第4回 ⑦目標宣言、行動契約<br/>⑧セルフモニタリング<br/>⑨自己効力感（セルフ・エフィカシー）<br/>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<br/>①カウンセリングの基本（考え方と技法）<br/>②栄養カウンセリングの方法論<br/>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<br/>(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<br/>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<br/>① 方法：質問紙法</p> <p>第10回 個人面接法<br/>集団面接法、フォーカスグループ<br/>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<br/>⑤ 優先課題の特定<br/>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<br/>① 目標設定の意義と方法<br/>② 学習目標（知識、スキル、態度）<br/>③ 行動目標<br/>④ 環境目標<br/>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<br>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<br>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】<br>書名：マスター栄養教育論<br>著者：逸見幾代・佐藤香苗<br>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 | 月曜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<br/>(3) 行動変容技法と概念<br/>①刺激統制<br/>②反応妨害・拮抗<br/>③行動置換</p> <p>第3回 ④オペラント強化<br/>⑤認知再構成<br/>⑥意思決定バランス</p> <p>第4回 ⑦目標宣言、行動契約<br/>⑧セルフモニタリング<br/>⑨自己効力感（セルフ・エフィカシー）<br/>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<br/>①カウンセリングの基本（考え方と技法）<br/>②栄養カウンセリングの方法論<br/>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<br/>(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<br/>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<br/>① 方法：質問紙法</p> <p>第10回 個人面接法<br/>集団面接法、フォーカスグループ<br/>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<br/>⑤ 優先課題の特定<br/>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<br/>① 目標設定の意義と方法<br/>② 学習目標（知識、スキル、態度）<br/>③ 行動目標<br/>④ 環境目標<br/>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<br>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<br>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】<br>書名：マスター栄養教育論<br>著者：逸見幾代・佐藤香苗<br>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<br/>(3) 行動変容技法と概念<br/>①刺激統制<br/>②反応妨害・拮抗<br/>③行動置換</p> <p>第3回 ④オペラント強化<br/>⑤認知再構成<br/>⑥意思決定バランス</p> <p>第4回 ⑦目標宣言、行動契約<br/>⑧セルフモニタリング<br/>⑨自己効力感（セルフ・エフィカシー）<br/>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<br/>①カウンセリングの基本（考え方と技法）<br/>②栄養カウンセリングの方法論<br/>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<br/>(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<br/>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<br/>① 方法：質問紙法</p> <p>第10回 個人面接法<br/>集団面接法、フォーカスグループ<br/>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<br/>④ 環境要因（家庭、組織、地域）のアセスメント</p> <p>第13回 ⑤ 優先課題の特定<br/>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<br/>① 目標設定の意義と方法<br/>② 学習目標（知識、スキル、態度）<br/>③ 行動目標<br/>④ 環境目標<br/>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<br>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<br>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】<br>書名：マスター栄養教育論<br>著者：逸見幾代・佐藤香苗<br>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<br/>(3) 行動変容技法と概念<br/>①刺激統制<br/>②反応妨害・拮抗<br/>③行動置換</p> <p>第3回 ④オペラント強化<br/>⑤認知再構成<br/>⑥意思決定バランス</p> <p>第4回 ⑦目標宣言、行動契約<br/>⑧セルフモニタリング<br/>⑨自己効力感（セルフ・エフィカシー）<br/>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<br/>①カウンセリングの基本（考え方と技法）<br/>②栄養カウンセリングの方法論<br/>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<br/>(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<br/>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<br/>① 方法：質問紙法</p> <p>第10回 個人面接法<br/>集団面接法、フォーカスグループ<br/>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<br/>⑤ 優先課題の特定<br/>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<br/>① 目標設定の意義と方法<br/>② 学習目標（知識、スキル、態度）<br/>③ 行動目標<br/>④ 環境目標<br/>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<br>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<br>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】<br>書名：マスター栄養教育論<br>著者：逸見幾代・佐藤香苗<br>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<br>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<br>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】<br>書名：マスター栄養教育論<br>著者：逸見幾代・佐藤香苗<br>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<br>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<br>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】<br>書名：マスター栄養教育論<br>著者：逸見幾代・佐藤香苗<br>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               | 担当者未定              |       |     |      |   |     |     |
| 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             |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              |                    |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          |                    |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 応用栄養学I             |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 担当者未定              |       |     |      |   |     |     |
| 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             |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              |                    |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          |                    |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 応用栄養学II   |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 伴 みずほ   |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期/1st semester   | 曜日・時限 | 水曜3 | 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               | 各疾患について、栄養アセスメントができる。<br>栄養ケア・栄養プログラム計画ができる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養マネジメントの概要<br>第2回 栄養アセスメントの方法<br>第3回 栄養アセスメントの方法<br>第4回 栄養ケア・栄養プログラムの計画<br>第5回 栄養ケア・栄養プログラムの計画<br>第6回 評価の種類<br>第7回 評価の種類<br>第8回 評価のデザイン<br>第9回 食事摂取基準策定について<br>第10回 食事摂取基準策定の意義<br>第11回 栄養マネジメントのまとめ<br>第12回 栄養ケアの記録<br>第13回 エネルギー・栄養素別の考え方<br>第14回 エネルギー・栄養素別の考え方<br>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む。<br>授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめる。  |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 独立行政法人 国立健康・栄養研究所 応用栄養学 改訂第4版 戸谷誠之/伊藤節子/渡邊令子編集 南光堂<br>(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                | 応用栄養学II   |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 伴 みずほ   |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期/1st semester   | 曜日・時限 | 水曜4 | 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               | 各疾患について、栄養アセスメントができる。<br>栄養ケア・栄養プログラム計画ができる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養マネジメントの概要<br>第2回 栄養アセスメントの方法<br>第3回 栄養アセスメントの方法<br>第4回 栄養ケア・栄養プログラムの計画<br>第5回 栄養ケア・栄養プログラムの計画<br>第6回 評価の種類<br>第7回 評価の種類<br>第8回 評価のデザイン<br>第9回 食事摂取基準策定について<br>第10回 食事摂取基準策定の意義<br>第11回 栄養マネジメントのまとめ<br>第12回 栄養ケアの記録<br>第13回 エネルギー・栄養素別の考え方<br>第14回 エネルギー・栄養素別の考え方<br>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む。<br>授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめる。  |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 独立行政法人 国立健康・栄養研究所 応用栄養学 改訂第4版 戸谷誠之/伊藤節子/渡邊令子編集 南光堂<br>(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                | 応用栄養学III           |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 担当者未定              |       |     |      |   |     |     |
| 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             |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              |                    |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          |                    |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 応用栄養学III           |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 担当者未定              |       |     |      |   |     |     |
| 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             |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              |                    |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） |                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               |                    |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          |                    |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 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 および 災害時の食事体験（調理）</p> <p>第2回 講義 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 講義・演習 食事摂取基準(1) 活用の基礎理論を学習</p> <p>第4回 講義・演習 食事摂取基準(2) ライフステージ別栄養 確認小テスト(1)</p> <p>第5回 実習 ライフステージ別栄養(1) 妊娠期・授乳期</p> <p>第6回 講義・演習 食事展開、確認小テスト(2)</p> <p>第7回 講義・演習 献立作成(1)</p> <p>第8回 実習 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</p> <p>第9回 実習 ライフステージ別栄養(3) 幼児期 食事と間食</p> <p>第10回 講義 ライフステージ別栄養(4) 高齢期</p> <p>第11回 実習 ライフステージ別栄養(5) 高齢期の食事</p> <p>第12回 実習 ライフステージ別栄養(6) 高齢期及び身体不自由の場合</p> <p>第13回 講義 運動と栄養(1) スポーツのエネルギー代謝と栄養 確認小テスト(3)</p> <p>第14回 実習 運動と栄養(2) トレーニング期の食事</p> <p>第15回 実習 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。</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、講義、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、指示通りしたかどうか) 30%</p> <p>確認小テスト30%</p> <p>レポート・提出物は提出期限等時間を守らない場合、指示通りにできていない場合、また、提出物の模写した場合(双方とも)、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                | <p>「食事摂取基準 理論と活用」特定非営利活動法人日本改善学会監修 鈴木公/木戸康博編 医歯薬出版 ISBN 978-4-263-770982-5 C3347</p> <p>「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</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 | 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 および 災害時の食事体験（調理）</p> <p>第2回 講義 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 講義・演習 食事摂取基準(1) 活用の基礎理論を学習</p> <p>第4回 講義・演習 食事摂取基準(2) ライフステージ別栄養 確認小テスト(1)</p> <p>第5回 実習 ライフステージ別栄養(1) 妊娠期・授乳期</p> <p>第6回 講義・演習 食事展開、確認小テスト(2)</p> <p>第7回 講義・演習 献立作成(1)</p> <p>第8回 実習 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</p> <p>第9回 実習 ライフステージ別栄養(3) 幼児期 食事と間食</p> <p>第10回 講義 ライフステージ別栄養(4) 高齢期</p> <p>第11回 実習 ライフステージ別栄養(5) 高齢期の食事</p> <p>第12回 実習 ライフステージ別栄養(6) 高齢期及び身体不自由の場合</p> <p>第13回 講義 運動と栄養(1) スポーツのエネルギー代謝と栄養 確認小テスト(3)</p> <p>第14回 実習 運動と栄養(2) トレーニング期の食事</p> <p>第15回 実習 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る。</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、講義、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、指示通りしたかどうか) 30%</p> <p>確認小テスト30%</p> <p>レポート・提出物は提出期限等時間を守らない場合、指示通りにできていない場合、また、提出物の模写した場合(双方とも)、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                | <p>「食事摂取基準 理論と活用」特定非営利活動法人日本改善学会監修 鈴木公/木戸康博編 医歯薬出版 ISBN 978-4-263-770982-5 C3347</p> <p>「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</p>   |       |       |      |   |     |     |

|                    |                    |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻） |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 応用調理実習             |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 担当者未定              |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期 / 2nd semester  | 曜日・時限 | 月曜4~5 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             |                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              |                    |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               |                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               |                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） |                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               |                    |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          |                    |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 応用調理実習             |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 担当者未定              |       |       |      |   |     |     |
| 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             |                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              |                    |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               |                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               |                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） |                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               |                    |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          |                    |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 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。<br>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。<br>国家試験問題を通して、管理栄養士に必要な解剖生理学の知識体系を理解し、身につける。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 人体の構造<br>人体の構成（細胞、細胞内小器官、生体膜、組織、器官）<br>第2回 個体の調節機構と恒常性<br>情報伝達の機序、恒常性<br>第3回 消化器系(1)<br>消化管<br>第4回 消化器系(2)<br>肝臓、胆のう、膵臓<br>第5回 循環器系(1)<br>心臓の構造と機能<br>第6回 循環器系(2)<br>血管系<br>第7回 腎尿路系<br>腎・尿路系、体液量の調節、酸塩基平衡<br>第8回 まとめと中間テスト<br>まとめと中間テスト<br>第9回 内分泌系<br>内分泌系の構造と機能<br>第10回 神経系(1)<br>中枢神経（脳と脊髄）<br>第11回 神経系(2)<br>末梢神経と自律神経<br>第12回 呼吸器系<br>呼吸器系の構造と機能<br>第13回 血液・リンパ系<br>血液の成分、血液、リンパ系の機能、止血と凝固<br>第14回 感覚器系<br>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）<br>第15回 臨床医学のまとめ<br>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：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。<br>復習：教科書と、配布資料のポイント（特に国家試験形式の問題）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90%，出席を含めた平常点10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。  |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>「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」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> (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。<br>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。<br>国家試験問題を通して、管理栄養士に必要な解剖生理学の知識体系を理解し、身につける。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 人体の構造<br>人体の構成（細胞、細胞内小器官、生体膜、組織、器官）<br>第2回 個体の調節機構と恒常性<br>情報伝達の機序、恒常性<br>第3回 消化器系(1)<br>消化管<br>第4回 消化器系(2)<br>肝臓、胆のう、膵臓<br>第5回 循環器系(1)<br>心臓の構造と機能<br>第6回 循環器系(2)<br>血管系<br>第7回 腎尿路系<br>腎・尿路系、体液量の調節、酸塩基平衡<br>第8回 まとめと中間テスト<br>まとめと中間テスト<br>第9回 内分泌系<br>内分泌系の構造と機能<br>第10回 神経系(1)<br>中枢神経（脳と脊髄）<br>第11回 神経系(2)<br>末梢神経と自律神経<br>第12回 呼吸器系<br>呼吸器系の構造と機能<br>第13回 血液・リンパ系<br>血液の成分、血液、リンパ系の機能、止血と凝固<br>第14回 感覚器系<br>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）<br>第15回 臨床医学のまとめ<br>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：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。<br>復習：教科書と、配布資料のポイント（特に国家試験形式の問題）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90%，出席を含めた平常点10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。  |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>「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」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> (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                 | 前期/1st 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、スケッチを通して人体の構造を理解する。   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 顕微鏡観察で得た臓器の構造と機能の理解を、スケッチの中で明確に説明できるようになる。<br>予習課題（生理学班）の発表を通して、重要項目の要約・わかりやすい発表ができるようになる。<br>復習課題（国家試験形式の問題の解説）の発表を通して、重要項目の要約・発表ができるようになる。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション・総論（細胞・組織・器官）<br>第2回 食道と胃<br>第3回 小腸<br>第4回 結腸・直腸<br>第5回 舌・唾液腺<br>第6回 肝臓<br>第7回 気管支・肺<br>第8回 循環器・臍臓<br>第9回 腎臓・尿管・膀胱<br>第10回 下垂体・甲状腺<br>第11回 副腎・男性生殖器<br>第12回 卵巣・卵管・子宮<br>第13回 軟骨・骨・骨髄<br>第14回 神経<br>第15回 血液・免疫・皮膚  |       |       |      |   |     |     |
| 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くること。<br>予習（生理学班）：指定した内容について、授業での発表準備を行う。<br>復習（全員および、問題班）：授業で扱ったテーマと関連する管理栄養士国家試験問題の解説を作成し、翌週の授業で提出する。問題班は、翌週の授業での発表準備を行う。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 顕微鏡観察、スケッチ、発表、国家試験形式問題の解説作成  |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 提出物（スケッチ、国家試験形式問題の解説）70%、発表等を含めた授業態度30%（「履修上の注意」参照）  |       |       |      |   |     |     |
| 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）<br>「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）<br>* 「解剖生理学」で使用したものと同一。   |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））<br>「イヤートート 2014：内科・外科編」（岡庭 豊編、メディックメディア） |       |       |      |   |     |     |

|                    |  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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                 | 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、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、スケッチを通して人体の構造を理解する。   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 顕微鏡観察で得た臓器の構造と機能の理解を、スケッチの中で明確に説明できるようになる。<br>予習課題（生理学班）の発表を通して、重要項目の要約・わかりやすい発表ができるようになる。<br>復習課題（国家試験形式の問題の解説）の発表を通して、重要項目の要約・発表ができるようになる。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション・総論（細胞・組織・器官）<br>第2回 食道と胃<br>第3回 小腸<br>第4回 結腸・直腸<br>第5回 舌・唾液腺<br>第6回 肝臓<br>第7回 気管支・肺<br>第8回 循環器・臍臓<br>第9回 腎臓・尿管・膀胱<br>第10回 下垂体・甲状腺<br>第11回 副腎・男性生殖器<br>第12回 卵巣・卵管・子宮<br>第13回 軟骨・骨・骨髄<br>第14回 神経<br>第15回 血液・免疫   |       |       |      |   |     |     |
| 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くること。<br>予習（生理学班）：指定した内容について、授業での発表準備を行う。<br>復習（全員および、問題班）：授業で扱ったテーマと関連する管理栄養士国家試験問題の解説を作成し、翌週の授業で提出する。問題班は、翌週の授業での発表準備を行う。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 顕微鏡観察、スケッチ、発表、国家試験形式問題の解説作成  |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 提出物（スケッチ、国家試験形式問題の解説）70%、発表等を含めた授業態度30%（「履修上の注意」参照）  |       |       |      |   |     |     |
| 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）<br>「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）<br>* 「解剖生理学」で使用したものと同一。   |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））<br>「イヤートート 2014：内科・外科編」（岡庭 豊編、メディックメディア） |       |       |      |   |     |     |

|                    |   |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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・品質管理・評価）ができる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 栄養・食事計画<br>第3回 献立計画<br>第4回 作業計画<br>第5回 試作（1～3班）<br>第6回 試作（4～7班）<br>第7回 実習室の点検と整備<br>第8回 第1回給食実習<br>第9回 第2回給食実習<br>第10回 第3回給食実習<br>第11回 第4回給食実習<br>第12回 第5回給食実習<br>第13回 第6回給食実習<br>第14回 第7回給食実習<br>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。<br>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<br>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）<br>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）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（群羊社）<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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・品質管理・評価）ができる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 栄養・食事計画<br>第3回 献立計画<br>第4回 作業計画<br>第5回 試作（1～3班）<br>第6回 試作（4～7班）<br>第7回 実習室の点検と整備<br>第8回 第1回給食実習<br>第9回 第2回給食実習<br>第10回 第3回給食実習<br>第11回 第4回給食実習<br>第12回 第5回給食実習<br>第13回 第6回給食実習<br>第14回 第7回給食実習<br>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。<br>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<br>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）<br>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）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（群羊社）<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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             | 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・品質管理・評価）ができる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>「給食経営管理実習Ⅰ課外科目」は7回実施する。<br/>給食実習として、実習内容を7つの班で役割分担し、ローテーションする。</p> <p>第1回 実習準備<br/>第2回 栄養士<br/>第3回 調理<br/>第4回 下処理・洗浄<br/>第5回 調理補助<br/>第6回 調査・記録<br/>第7回 帳票整理</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。<br>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%<br>「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<br>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）<br>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） 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<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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             | 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・品質管理・評価）ができる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>「給食経営管理実習Ⅰ課外科目」は7回実施する。<br/>給食実習として、実習内容を7つの班で役割分担し、ローテーションする。</p> <p>第1回 実習準備<br/>第2回 栄養士<br/>第3回 調理<br/>第4回 下処理・洗浄<br/>第5回 調理補助<br/>第6回 調査・記録<br/>第7回 帳票整理</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。<br>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%<br>「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<br>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）<br>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） 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<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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 | 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、新調理システム、配食サービスの計画・実習を行う。  |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 給食経営管理ソフトを使用した栄養管理ができる。<br>新調理システムを活用した給食提供ができる。<br>事故・災害時の給食提供に必要な内容を説明できる。   |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>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<br>第3回 配食サービス献立計画<br>第4回 作業計画・栄養指導計画<br>第5回 新調理システム（真空調理）<br>第6回 試作1<br>第7回 試作2<br>第8回 配食サービス実習①<br>第9回 配食サービス実習②<br>第10回 配食サービス実習③<br>第11回 配食サービス実習④<br>第12回 配食サービス実習⑤<br>第13回 配食サービス実習⑥<br>第14回 非常時における給食マネジメント①<br>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。<br>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<br>改定新版大量調理（学建書院）<br>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）<br>日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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               | 山崎 真利子   |       |       |      |   |     |     |
| 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、新調理システム、配食サービスの計画・実習を行う。  |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 給食経営管理ソフトを使用した栄養管理ができる。<br>新調理システムを活用した給食提供ができる。<br>事故・災害時の給食提供に必要な内容を説明できる。   |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>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<br>第3回 配食サービス献立計画<br>第4回 作業計画・栄養指導計画<br>第5回 新調理システム（真空調理）<br>第6回 試作1<br>第7回 試作2<br>第8回 配食サービス実習①<br>第9回 配食サービス実習②<br>第10回 配食サービス実習③<br>第11回 配食サービス実習④<br>第12回 配食サービス実習⑤<br>第13回 配食サービス実習⑥<br>第14回 非常時における給食マネジメント①<br>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。<br>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<br>改定新版大量調理（学建書院）<br>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）<br>日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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               | 給食のシステムを図示できる。<br>各システムについて説明できる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 給食の概要<br>第2回 給食施設と関連法規<br>第3回 給食の経営管理<br>第4回 栄養・食事管理<br>第5回 品質管理<br>第6回 ゲストスピーカーによる講話<br>第7回 会計・原価管理<br>第8回 食材管理<br>第9回 生産（調理）管理<br>第10回 安全・衛生管理<br>第11回 施設・設備管理<br>第12回 人事・事務管理<br>第13回 病院給食<br>第14回 福祉施設給食<br>第15回 学校給食 |       |     |      |   |     |     |
| 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                | エッセンシャル給食経営管理論 第3版 給食のトータルマネジメント ISBN978-4-263-70612-1<br>以下購入済み<br>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）<br>新ビジュアル食品成分表（大修館書店）  |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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               | 給食のシステムを図示できる。<br>各システムについて説明できる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 給食の概要<br>第2回 給食施設と関連法規<br>第3回 給食の経営管理<br>第4回 栄養・食事管理<br>第5回 品質管理<br>第6回 ゲストスピーカーによる講話<br>第7回 会計・原価管理<br>第8回 食材管理<br>第9回 生産（調理）管理<br>第10回 安全・衛生管理<br>第11回 施設・設備管理<br>第12回 人事・事務管理<br>第13回 病院給食<br>第14回 福祉施設給食<br>第15回 学校給食 |       |     |      |   |     |     |
| 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                | エッセンシャル給食経営管理論 第3版 給食のトータルマネジメント ISBN978-4-263-70612-1<br>以下購入済み<br>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）<br>新ビジュアル食品成分表（大修館書店）  |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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各種帳票の管理ができる。<br>給食施設の施設・設備の管理ができる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 衛生管理①<br>第3回 食材管理<br>第4回 作業管理<br>第5回 衛生管理②<br>第6回 施設設備管理<br>第7回 大量調理施設衛生管理マニュアル試験<br>第8回 厨房実習①<br>第9回 厨房実習②<br>第10回 厨房実習③<br>第11回 帳票管理④<br>第12回 厨房実習⑤<br>第13回 厨房実習⑥<br>第14回 厨房実習まとめ<br>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。<br>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          | 試験（実技試験含む）50% 提出物25% 履修態度25%  |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>改定新版大量調理（学建書院） ISBN978-4-7624-1872-3<br>その他適宜資料を配布する。<br>以下購入済み<br>新ビジュアル食品成分表（大修館書店）<br>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（群羊社）                                |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 新版調理と理論（同文書院）<br>日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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各種帳票の管理ができる。<br>給食施設の施設・設備の管理ができる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 衛生管理①<br>第3回 食材管理<br>第4回 作業管理<br>第5回 衛生管理②<br>第6回 施設設備管理<br>第7回 大量調理施設衛生管理マニュアル試験<br>第8回 厨房実習①<br>第9回 厨房実習②<br>第10回 厨房実習③<br>第11回 帳票管理④<br>第12回 厨房実習⑤<br>第13回 厨房実習⑥<br>第14回 厨房実習まとめ<br>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。<br>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          | 試験（実技試験含む）50% 提出物25% 履修態度25%  |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>改定新版大量調理（学建書院） ISBN978-4-7624-1872-3<br>その他適宜資料を配布する。<br>以下購入済み<br>新ビジュアル食品成分表（大修館書店）<br>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（群羊社）                                |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 新版調理と理論（同文書院）<br>日本人の食事摂取基準2010年版（第一出版）<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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 | 火曜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・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               | 給食対象者に応じた給与栄養目標量や食品構成が設定できる。<br>荷重平均成分表が作成できる。<br>目標量に見合った献立作成とその評価ができる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 栄養・食事管理の概要<br>第3回 食品構成表<br>第4回 献立作成①<br>第5回 献立作成②<br>第6回 栄養・食事管理の評価<br>第7回 関係法規と行政指導<br>第8回 病院と給食経営管理<br>第9回 社会福祉施設と給食経営管理<br>第10回 学校と給食経営管理<br>第11回 事業所・その他施設と給食経営管理<br>第12回 事故・災害対策<br>第13回 給食の情報処理管理<br>第14回 新しいフードシステム<br>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                | 購入済み<br>エッセンシャル給食経営管理論 第3版 給食のトータルマネジメント ISBN978-4-263-70612-1<br>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）<br>新ビジュアル食品成分表（大修館書店）   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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 | 木曜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・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               | 給食対象者に応じた給与栄養目標量や食品構成が設定できる。<br>荷重平均成分表が作成できる。<br>目標量に見合った献立作成とその評価ができる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 栄養・食事管理の概要<br>第3回 食品構成表<br>第4回 献立作成①<br>第5回 献立作成②<br>第6回 栄養・食事管理の評価<br>第7回 関係法規と行政指導<br>第8回 病院と給食経営管理<br>第9回 社会福祉施設と給食経営管理<br>第10回 学校と給食経営管理<br>第11回 事業所・その他施設と給食経営管理<br>第12回 事故・災害対策<br>第13回 給食の情報処理管理<br>第14回 新しいフードシステム<br>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                | 購入済み<br>エッセンシャル給食経営管理論 第3版 給食のトータルマネジメント ISBN978-4-263-70612-1<br>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）<br>新ビジュアル食品成分表（大修館書店）   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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する。  |       |     |      |   |     |     |
| 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る。<br>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、を講義の内容とする。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 栄養とは何か、その意義について説明ができる。<br>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、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義について説明ができる。<br>当該科目に関する国家試験問題を解けるようになる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回：栄養の概念<br>第2回：摂食行動<br>第3回：消化・吸収と栄養素の体内動態<br>第4回：糖質の栄養（糖質の体内代謝、血糖とその調節）<br>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）<br>第6回：脂質の栄養（脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送）<br>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）<br>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）<br>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）<br>第10回：ビタミンの栄養（脂溶性ビタミン）<br>第11回：ビタミンの栄養（水溶性ビタミン）<br>第12回：無機質の栄養<br>第13回：水・電解質の代謝<br>第14回：エネルギー代謝<br>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すること。<br>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すること。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験により評価する。   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第3版）（第一出版）<br>上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著<br>ISBN:978-4-8041-1256-5<br><br>管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日（第5版）<br>女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編<br>ISBN:978-4-7895-2426-1  |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 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する。  |       |     |      |   |     |     |
| 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る。<br>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、を講義の内容とする。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 栄養とは何か、その意義について説明ができる。<br>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、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義について説明ができる。<br>当該科目に関する国家試験問題を解けるようになる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回：栄養の概念<br>第2回：摂食行動<br>第3回：消化・吸収と栄養素の体内動態<br>第4回：糖質の栄養（糖質の体内代謝、血糖とその調節）<br>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）<br>第6回：脂質の栄養（脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送）<br>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）<br>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）<br>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）<br>第10回：ビタミンの栄養（脂溶性ビタミン）<br>第11回：ビタミンの栄養（水溶性ビタミン）<br>第12回：無機質の栄養<br>第13回：水・電解質の代謝<br>第14回：エネルギー代謝<br>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すること。<br>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すること。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験により評価する。   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第3版）（第一出版）<br>上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著<br>ISBN:978-4-8041-1256-5<br><br>管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日（第5版）<br>女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編<br>ISBN:978-4-7895-2426-1  |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 基礎栄養学実験   |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 竹中 康之   |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期隔週B   | 曜日・時限 | 金曜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う。  |       |       |      |   |     |     |
| 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する。<br>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、①栄養素の酵素消化実験、②生体成分に含まれる、糖質・脂質・タンパク質などの定量および分析、③エネルギー消費測定、を実験内容とする。                              |       |       |      |   |     |     |
| 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ることができる。<br>得られた結果について、考察することができる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製）<br>第2回 でんぷん、脂肪、タンパク質のin vitro消化実験<br>糖質実験（でんぷん、食べるとどうなる？）<br>第3回 脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？）<br>第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量<br>第5回 肝臓脂質の抽出と定量<br>第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害）<br>第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素）<br>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、レポートを作成する。  |       |       |      |   |     |     |
| 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%で評価する。  |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 「生化学実験」田代 操 編著（化学同人）<br>ISBN：978-4-7598-0969-5<br>なお、適宜、プリントを配布する。  |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 基礎栄養学実験   |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 竹中 康之   |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期隔週A   | 曜日・時限 | 金曜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う。  |       |       |      |   |     |     |
| 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する。<br>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、①栄養素の酵素消化実験、②生体成分に含まれる、糖質・脂質・タンパク質などの定量および分析、③エネルギー消費測定、を実験内容とする。                              |       |       |      |   |     |     |
| 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ることができる。<br>得られた結果について、考察することができる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製）<br>第2回 でんぷん、脂肪、タンパク質のin vitro消化実験<br>糖質実験（でんぷん、食べるとどうなる？）<br>第3回 脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？）<br>第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量<br>第5回 肝臓脂質の抽出と定量<br>第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害）<br>第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素）<br>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、レポートを作成する。  |       |       |      |   |     |     |
| 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%で評価する。  |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 「生化学実験」田代 操 編著（化学同人）<br>ISBN：978-4-7598-0969-5<br>なお、適宜、プリントを配布する。  |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 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 | 3~4 | 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"> <li>・「身体の健康」と「心の健康」について理解する。</li> <li>・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。</li> <li>・コミュニケーションスキルを向上させる。</li> <li>・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。</li> </ul>   |       |     |      |     |     |     |
| 授業計画               | 第1回 健康とカウンセリング 講義についての概要<br>第2回 心身の健康 心身相関（講義）<br>第3回 心身の健康 リラクゼーション法（講義・演習）<br>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）<br>第5回 心身の健康 交流分析（講義）<br>第6回 カウンセリングの実践（演習）<br>第7回 傾聴技法（講義）<br>第8回 傾聴技法 ロールプレイ①（演習）<br>第9回 傾聴技法 ロールプレイ②（演習）<br>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<br>第11回 解決志向の会話（講義）<br>第12回 解決志向の会話 ロールプレイ①（演習）<br>第13回 解決志向の会話 ロールプレイ②（演習）<br>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<br>第15回 質疑応答と試験 |       |     |      |     |     |     |
| 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 978-4760825905<br>「医療における心理行動科学的アプローチ 糖尿病/ホルモン疾患の患者と家族のために」 中井吉英（監修）<br>、内分泌糖尿病心理行動研究会（編集）新曜社 ISBN 978-4788511705<br>「事例に学ぶ糖尿病患者への心理的アプローチ」 松林直 日本評論社 ISBN 978-4535983298<br>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 | 月曜4 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 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環境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"> <li>1. 人間も地球という生態系の一員である事を理解する</li> <li>2. 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理解する</li> <li>3. 環境が健康に与える被害を理解する</li> <li>4. わが国の主要疾患の現状と対策を説明できる</li> </ol>   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 I. 社会と健康（1）<br/>健康の概念 公衆衛生の概念</p> <p>第2回 I. 社会と健康（2）<br/>公衆衛生と予防医学 公衆衛生活動</p> <p>第3回 II. 環境と健康（1）<br/>人間と環境の相互作用 環境保全 生物多様性</p> <p>第4回 II. 環境と健康（2）<br/>環境汚染 公害</p> <p>第5回 II. 環境と健康（3）<br/>環境衛生と対策</p> <p>第6回 II. 環境と健康（4）<br/>上水道・下水道 廃棄物処理 そ族と衛生害虫</p> <p>第7回 III. 地球規模の環境問題（1）<br/>環境問題の概要と対策</p> <p>第8回 III. 地球規模の環境問題（2）<br/>日本での取組み 国際的な取組み</p> <p>第9回 I・II・IIIのまとめと前半試験</p> <p>第10回 IV. 生活習慣の現状と対策（1）<br/>生活習慣病の概念 健康日本21（第二次）</p> <p>第11回 IV. 生活習慣の現状と対策（2）<br/>身体活動 喫煙行動 飲酒行動<br/>睡眠・休養・ストレス</p> <p>第12回 V. 主要疾患の疫学と予防対策（1）<br/>がん 循環器系疾患 代謝疾患</p> <p>第13回 V. 主要疾患の疫学と予防対策（2）<br/>感染症</p> <p>第14回 V. 主要疾患の疫学と予防対策（3）<br/>精神疾患 その他</p> <p>第15回 IV・Vのまとめと後半試験</p> |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業計画に従って予習しておくこと   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 受講態度（10%）、試験2回（90%）の総合評価   |       |     |      |   |     |     |
| 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<br>* 「社会と健康」と同じ教科書のため、すで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 | 水曜4 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 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環境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"> <li>1. 人間も地球という生態系の一員である事を理解する</li> <li>2. 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理解する</li> <li>3. 環境が健康に与える被害を理解する</li> <li>4. わが国の主要疾患の現状と対策を説明できる</li> </ol>   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 I. 社会と健康（1）<br/>健康の概念 公衆衛生の概念</p> <p>第2回 I. 社会と健康（2）<br/>公衆衛生と予防医学 公衆衛生活動</p> <p>第3回 II. 環境と健康（1）<br/>人間と環境の相互作用 環境保全 生物多様性</p> <p>第4回 II. 環境と健康（2）<br/>環境汚染 公害</p> <p>第5回 II. 環境と健康（3）<br/>環境衛生と対策</p> <p>第6回 II. 環境と健康（4）<br/>上水道・下水道 廃棄物処理 そ族と衛生害虫</p> <p>第7回 III. 地球規模の環境問題（1）<br/>環境問題の概要と対策</p> <p>第8回 III. 地球規模の環境問題（2）<br/>日本での取組み 国際的な取組み</p> <p>第9回 I・II・IIIのまとめと前半試験</p> <p>第10回 IV. 生活習慣の現状と対策（1）<br/>生活習慣病の概念 健康日本21（第二次）</p> <p>第11回 IV. 生活習慣の現状と対策（2）<br/>身体活動 喫煙行動 飲酒行動<br/>睡眠・休養・ストレス</p> <p>第12回 V. 主要疾患の疫学と予防対策（1）<br/>がん 循環器系疾患 代謝疾患</p> <p>第13回 V. 主要疾患の疫学と予防対策（2）<br/>感染症</p> <p>第14回 V. 主要疾患の疫学と予防対策（3）<br/>精神疾患 その他</p> <p>第15回 IV・Vのまとめと後半試験</p> |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業計画に従って予習しておくこと   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 受講態度（10%）、試験2回（90%）の総合評価   |       |     |      |   |     |     |
| 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<br>* 「社会と健康」と同じ教科書のため、すで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 | 3～4 | 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               | 生活習慣病予防に関して、どのように行動を変容させればよいかを行動科学の理論をもちいて説明することができる。  |       |     |      |     |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> |       |     |      |     |     |     |
| 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。<br>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65%、事前指導、事後指導および実習ノートの記録等の評価35%<br>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。<br>ytachibana[at]shoin.ac.jp       |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 田上貞一郎・田中ひさよ 著<br>「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」<br>萌文書林<br>ISBN 978-4-89347-174-1  |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 公衆衛生実験   |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 柴田 亜樹  |       |       |      |   |     |     |
| 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             | 疫学・統計および環境因子の分析  |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 公衆衛生活動に関わる疫学・統計の基礎演習。健康に直接影響する飲料水（上水）の測定、室内環境および大気などの分析。   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 「社会と健康」で学んだ保健統計およ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・評価の方法を理解する。環境因子（飲料水・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7考える力を身につける。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション・班分け<br>第2回 統計の基礎（1）<br>データの種類 データのばらつき<br>第3回 統計の基礎（2）<br>第4回 推定と検定 t検定 $\chi^2$ 検定<br>第5回 健康に関する統計・情報（1）<br>データの入手の方法<br>第6回 健康に関する統計・情報（2）<br>データの分析<br>第7回 健康に関する統計・情報（3）<br>データ評価<br>第8回 統計の基礎まとめ<br>第9回 生活環境試験（1）<br>騒音<br>第10回 生活環境試験（2）<br>照度・紫外線<br>第11回 生活環境試験（3）<br>気温・気湿<br>第12回 水質試験（1）<br>総硬度<br>第13回 水質検査（2）<br>残留塩素<br>第14回 水質検査（3）<br>COD BOD<br>第15回 水質検査まとめとレポート作成 |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 社会と健康で学習した関連事項の復の  |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 演習および実験  |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 実験・演習における態度（60%）レポート（40%）の総合評価   |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 「公衆衛生学実験・実習」 角野猛編著 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                | 公衆衛生実験   |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 柴田 亜樹  |       |       |      |   |     |     |
| 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・統計および環境因子の分析  |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 公衆衛生活動に関わる疫学・統計の基礎演習。健康に直接影響する飲料水（上水）の測定、室内環境および大気などの分析。   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 「社会と健康」で学んだ保健統計およ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・評価の方法を理解する。環境因子（飲料水・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7考える力を身につける。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション・班分け<br>第2回 統計の基礎（1）<br>データの種類 データのばらつき<br>第3回 統計の基礎（2）<br>第4回 推定と検定 t検定 $\chi^2$ 検定<br>第5回 健康に関する統計・情報（1）<br>データの入手の方法<br>第6回 健康に関する統計・情報（2）<br>データの分析<br>第7回 健康に関する統計・情報（3）<br>データ評価<br>第8回 統計の基礎まとめ<br>第9回 生活環境試験（1）<br>騒音<br>第10回 生活環境試験（2）<br>照度・紫外線<br>第11回 生活環境試験（3）<br>気温・気湿<br>第12回 水質試験（1）<br>総硬度<br>第13回 水質検査（2）<br>残留塩素<br>第14回 水質検査（3）<br>COD BOD<br>第15回 水質検査まとめとレポート作成 |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 社会と健康で学習した関連事項の復の  |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 演習および実験  |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 実験・演習における態度（60%）レポート（40%）の総合評価   |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 「公衆衛生学実験・実習」 角野猛編著 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                | 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。<br>日本および諸外国の栄養問題について理解できる。<br>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<br>第2回 公衆栄養の概念（1）<br>第3回 公衆栄養の概念（2）<br>第4回 健康・栄養問題の現状と課題（1）<br>第5回 健康・栄養問題の現状と課題（2）<br>第6回 健康・栄養問題の現状と課題（3）<br>第7回 健康・栄養問題の現状と課題（4）<br>第8回 中間テストおよび栄養政策（1）<br>第8回 栄養政策（2）<br>第9回 栄養政策（3）<br>第10回 栄養政策（4）<br>第11回 栄養政策（5）<br>第12回 栄養政策（6）<br>第13回 栄養政策（7）<br>第14回 栄養政策（8）<br>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<br>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%<br>課題 5%<br>中間テスト 40%<br>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。<br>日本および諸外国の栄養問題について理解できる。<br>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<br>第2回 公衆栄養の概念（1）<br>第3回 公衆栄養の概念（2）<br>第4回 健康・栄養問題の現状と課題（1）<br>第5回 健康・栄養問題の現状と課題（2）<br>第6回 健康・栄養問題の現状と課題（3）<br>第7回 健康・栄養問題の現状と課題（4）<br>第8回 中間テストおよび栄養政策（1）<br>第8回 栄養政策（2）<br>第9回 栄養政策（3）<br>第10回 栄養政策（4）<br>第11回 栄養政策（5）<br>第12回 栄養政策（6）<br>第13回 栄養政策（7）<br>第14回 栄養政策（8）<br>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<br>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%<br>課題 5%<br>中間テスト 40%<br>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<br>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。<br>栄養疫学が理解できる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養疫学（1）<br>第2回 栄養疫学（2）<br>第3回 栄養疫学（3）<br>第4回 栄養疫学（4）<br>第5回 公衆栄養マネジメント（1）<br>第7回 公衆栄養マネジメント（2） 公衆栄養アセスメント<br>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<br>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<br>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<br>第11回 公衆栄養プログラムの展開（1）<br>第12回 公衆栄養プログラムの展開（2）<br>第13回 公衆栄養プログラムの実施（3）<br>第14回 公衆栄養プログラムの実施（4）<br>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<br>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%<br>課題 10%<br>中間テスト 35%<br>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<br><br>※2013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 | 水曜3 | 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<br>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。<br>栄養疫学が理解できる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養疫学（1）<br>第2回 栄養疫学（2）<br>第3回 栄養疫学（3）<br>第4回 栄養疫学（4）<br>第5回 公衆栄養マネジメント（1）<br>第7回 公衆栄養マネジメント（2） 公衆栄養アセスメント<br>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<br>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<br>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<br>第11回 公衆栄養プログラムの展開（1）<br>第12回 公衆栄養プログラムの展開（2）<br>第13回 公衆栄養プログラムの実施（3）<br>第14回 公衆栄養プログラムの実施（4）<br>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<br>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%<br>課題 10%<br>中間テスト 35%<br>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<br><br>※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 既存の資料の分析と活用演習<br>第2回 国民健康栄養調査の演習<br>第3回 栄養疫学（食事調査法演習）<br>第4回 栄養疫学（食事調査法演習）<br>第5回 栄養疫学（統計処理演習、食事摂取基準の活用）<br>第6回 公衆栄養アセスメントの実践<br>第7回 公衆栄養アセスメントの実践<br>第8回 計画設定のためのアンケート調査<br>第9回 公衆栄養プログラム計画<br>第10回 公衆栄養プログラム計画<br>第11回 公衆栄養プログラム実施準備<br>第12回 プレゼンテーション<br>第13回 公衆栄養プログラム評価<br>第14回 公衆栄養プログラム評価<br>第15回 公衆栄養学実習のまとめ、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%<br>課題 65%<br>小テスト 20%   |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 公衆栄養学実習 同文書院（2014年9月発行予定）   |       |       |      |   |     |     |
| 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2015（発行所）メディックメディア<br>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 既存の資料の分析と活用演習<br>第2回 国民健康栄養調査の演習<br>第3回 栄養疫学（食事調査法演習）<br>第4回 栄養疫学（食事調査法演習）<br>第5回 栄養疫学（統計処理演習、食事摂取基準の活用）<br>第6回 公衆栄養アセスメントの実践<br>第7回 公衆栄養アセスメントの実践<br>第8回 計画設定のためのアンケート調査<br>第9回 公衆栄養プログラム計画<br>第10回 公衆栄養プログラム計画<br>第11回 公衆栄養プログラム実施準備<br>第12回 プレゼンテーション<br>第13回 公衆栄養プログラム評価<br>第14回 公衆栄養プログラム評価<br>第15回 公衆栄養学実習のまとめ、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%<br>課題 65%<br>小テスト 20%   |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 公衆栄養学実習 同文書院（2014年9月発行予定）   |       |       |      |   |     |     |
| 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2015（発行所）メディックメディア<br>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               | 柴田 亜樹   |    |       |       |      |   |     |     |
| 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              | 公衆衛生に関わる基礎的な疫学・統計・制度・法規等について学習する  |    |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「健康と社会」のつながりを、行政のしくみ、医療の制度から説明できる</li> <li>2. ライフステージ別の保健のシステムの特徴を説明できる</li> <li>3. 集団の健康を知る指標について理解する</li> </ol>   |    |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 社会と健康 総論</p> <p>第2回 社会保障の概念<br/>行政のしくみ</p> <p>第3回 医療制度 福祉制度<br/>医療保険制度 医療法 社会福祉の理念と変遷</p> <p>第4回 地域保健 母子保健<br/>地域保健活動 母子保健事業</p> <p>第5回 成人保健 高齢者保健<br/>特定健康診査・特定保健指導 高齢者の医療の確保に関する法律<br/>介護予防 介護保険法 地域賦活支援センターの役割</p> <p>第6回 産業保健 学校保健<br/>労働と健康 労働災害<br/>児童・生徒の健康 学校保健安全対策</p> <p>第7回 国保保健 前半試験<br/>国際協力 地球規模の健康問題</p> <p>第8回 保健統計（1）<br/>人口静態統計-人口の推移 人口構造 世界の人口-</p> <p>第9回 保健統計（2）<br/>人口動態統計-各指標の届出制度</p> <p>第10回 生命表 疾病統計</p> <p>第11回 疫学の概念</p> <p>第12回 健康状態・疾病の測定と評価（1）<br/>疫学指標</p> <p>第13回 健康状態・疾病の測定と評価（2）<br/>疫学の方法</p> <p>第14回 健康状態・疾病の測定と評価（3）<br/>スクリーニング 根拠に基づいた保健対策</p> <p>第15回 疫学と倫理 後半試験<br/>疫学研究に関する倫理指針 インフォームドコンセント</p> |    |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業計画に従って予習しておくこと  |    |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義  |    |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 受講態度（10%）、試験（90%）の総合評価  |    |       |       |      |   |     |     |
| 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  |    |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「シンプル衛生公衆衛生学」小山洋著 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                | 社会と健康   |    |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 柴田 亜樹   |    |       |       |      |   |     |     |
| 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              | 公衆衛生に関わる基礎的な疫学・統計・制度・法規等について学習する  |    |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「健康と社会」のつながりを、行政のしくみ、医療の制度から説明できる</li> <li>2. ライフステージ別の保健のシステムの特徴を説明できる</li> <li>3. 集団の健康を知る指標について理解する</li> </ol>   |    |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 社会と健康 総論</p> <p>第2回 社会保障の概念<br/>行政のしくみ</p> <p>第3回 医療制度 福祉制度<br/>医療保険制度 医療法 社会福祉の理念と変遷</p> <p>第4回 地域保健 母子保健<br/>地域保健活動 母子保健事業</p> <p>第5回 成人保健 高齢者保健<br/>特定健康診査・特定保健指導 高齢者の医療の確保に関する法律<br/>介護予防 介護保険法 地域賦活支援センターの役割</p> <p>第6回 産業保健 学校保健<br/>労働と健康 労働災害<br/>児童・生徒の健康 学校保健安全対策</p> <p>第7回 国保保健 前半試験<br/>国際協力 地球規模の健康問題</p> <p>第8回 保健統計（1）<br/>人口静態統計-人口の推移 人口構造 世界の人口-</p> <p>第9回 保健統計（2）<br/>人口動態統計-各指標の届出制度</p> <p>第10回 生命表 疾病統計</p> <p>第11回 疫学の方法</p> <p>第12回 健康状態・疾病の測定と評価（1）<br/>疫学指標</p> <p>第13回 健康状態・疾病の測定と評価（2）<br/>疫学の方法</p> <p>第14回 健康状態・疾病の測定と評価（3）<br/>スクリーニング 根拠に基づいた保健対策</p> <p>第15回 疫学と倫理 後半試験<br/>疫学研究に関する倫理指針 インフォームドコンセント</p> |    |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業計画に従って予習しておくこと  |    |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義  |    |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 受講態度（10%）、試験（90%）の総合評価  |    |       |       |      |   |     |     |
| 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  |    |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「シンプル衛生公衆衛生学」小山洋著 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                | 社会と健康基礎演習  |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 千歳 万里・柴田 亜樹  |       |       |      |   |     |     |
| 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。<br>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 自己紹介・キャンパス探訪<br>第2回 図書館の利用と情報収集<br>第3回 講義の受け方、ノートを取り方<br>第4回 食べ物・食生活・健康について<br>第5回 生活習慣に由来する疾病と栄養<br>第6回 「社会と健康」について<br>第7回 「環境と健康」について<br>第8回 社会と健康のまとめと試験<br>第9回 プレゼンテーションの方法、栄養士の役割<br>第10回 プレゼンテーション<br>第11回 管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり<br>第12回 食生活の変化<br>第13回 管理栄養士の歴史<br>第14回 地球レベルでの栄養の課題と取組<br>第15回 管理栄養士の職業倫理と試験 |       |       |      |   |     |     |
| 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。<br>試験85%<br>課題10%<br>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<br>管理栄養士・栄養士になるための国語表現 (田上 貞一郎, 田中 ひさよ著) 萌文書林 (2012/12)   |       |       |      |   |     |     |
| 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               | 千歳 万里・柴田 亜樹  |       |       |      |   |     |     |
| 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。<br>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 自己紹介・キャンパス探訪<br>第2回 図書館の利用と情報収集<br>第3回 講義の受け方、ノートを取り方<br>第4回 食べ物・食生活・健康について<br>第5回 生活習慣に由来する疾病と栄養<br>第6回 「社会と健康」について<br>第7回 「環境と健康」について<br>第8回 社会と健康のまとめと試験<br>第9回 プレゼンテーションの方法、栄養士の役割<br>第10回 プレゼンテーション<br>第11回 管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり<br>第12回 食生活の変化<br>第13回 管理栄養士の歴史<br>第14回 地球レベルでの栄養の課題と取組<br>第15回 管理栄養士の職業倫理と試験 |       |       |      |   |     |     |
| 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。<br>試験85%<br>課題10%<br>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<br>管理栄養士・栄養士になるための国語表現（田上 貞一郎，田中 ひさよ著）萌文書林（2012/12）  |       |       |      |   |     |     |
| 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4 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | われわれは、なぜ食べるのか、なぜ食べやめるのか？<br>食べるという行動を心理学の理論から考え、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る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) 食べることに関する様々な疑問<br>第2回 食事を開始させる要因・停止させる要因<br>第3回 体重の設定値説と安定値説<br>第4回 食べることの生物学的・生理的基礎 食事を開始させる要因、停止させる要因<br>第5回 味覚と味の評価<br>第6回 食べ物の好き嫌い 心身連合と感性満腹感<br>第7回 「におい」と「あじ」 好き嫌いはどうして生まれるか<br>第8回 食物好悪の獲得① 生得的要因<br>第9回 食物好悪の獲得② 新奇性恐怖と新奇性嗜好<br>第10回 食物好悪の獲得③ 条件づけによる好みの獲得<br>第11回 食物好悪の獲得④ 味覚嫌悪学習<br>第12回 ニオイの不思議 嗅覚と味<br>第13回 飽食から“崩”食へ たべることと社会・文化の関係<br>第14回 食行動の健康・病理<br>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：専門用語も多くでてくるので、必ず授業前に教科書を読んでくること。<br>授業後学習：必ず教科書を読み返し、ノートを整理すること。また小レポートのコメントにも目を通すこと。   |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>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<br>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5 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | われわれは、なぜ食べるのか、なぜ食べやめるのか？<br>食べるという行動を心理学の理論から考え、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る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) 食べることに関する様々な疑問<br>第2回 食事を開始させる要因・停止させる要因<br>第3回 体重の設定値説と安定値説<br>第4回 食べることの生物学的・生理的基礎 食事を開始させる要因、停止させる要因<br>第5回 味覚と味の評価<br>第6回 食べ物の好き嫌い 心身連合と感性満腹感<br>第7回 「におい」と「あじ」 好き嫌いはどうして生まれるか<br>第8回 食物好悪の獲得① 生得的要因<br>第9回 食物好悪の獲得② 新奇性恐怖と新奇性嗜好<br>第10回 食物好悪の獲得③ 条件づけによる好みの獲得<br>第11回 食物好悪の獲得④ 味覚嫌悪学習<br>第12回 ニオイの不思議 嗅覚と味<br>第13回 飽食から“崩”食へ たべることと社会・文化の関係<br>第14回 食行動の健康・病理<br>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：専門用語も多くでてくるので、必ず授業前に教科書を読んでくること。<br>授業後学習：必ず教科書を読み返し、ノートを整理すること。また小レポートのコメントにも目を通すこと。   |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>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<br>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               | 山中 裕佳子   |       |     |      |   |     |     |
| 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、「食の安心・安全」の重要性を認識し、安全性の確保および衛生管理の方法について理解することを目的として講義を進める。本講義では、食中毒や食品添加物を中心に食品衛生に関連する最新情報について解説する。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 食の安全に関する諸問題に適切に対応することができる良識と知識を習得することを目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 食品衛生学総論<br>第2回 食品衛生と法規<br>第3回 食品衛生と微生物<br>第4回 食品の変質とその防止<br>第5回 食中毒（1）食中毒の分類、発生状況<br>第6回 食中毒（2）細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒<br>第7回 食中毒（3）寄生虫および衛生動物<br>第8回 有害物質と食品汚染（1）有害金属<br>第9回 有害物質と食品汚染（2）動物用医薬品・飼料添加物<br>第10回 食品添加物（1）食品添加物の指定、安全性評価<br>第11回 食品添加物（2）主な食品添加物の有用性と安全性<br>第12回 食品の器具と容器包装<br>第13回 食品衛生対策<br>第14回 食品衛生をめぐる諸問題<br>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むこと<br>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すること   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：80%<br>小テスト：20%   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 『エキスパート 管理栄養士養成シリーズ12 食品衛生学 [第3版]』白石淳・小林秀光編 化学同人 ISBN 978-4-7598-1242-8  |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 食品衛生学  |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子   |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 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、「食の安心・安全」の重要性を認識し、安全性の確保および衛生管理の方法について理解することを目的として講義を進める。本講義では、食中毒や食品添加物を中心に食品衛生に関連する最新情報について解説する。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 食の安全に関する諸問題に適切に対応することができる良識と知識を習得することを目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 食品衛生学総論<br>第2回 食品衛生と法規<br>第3回 食品衛生と微生物<br>第4回 食品の変質とその防止<br>第5回 食中毒（1）食中毒の分類、発生状況<br>第6回 食中毒（2）細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒<br>第7回 食中毒（3）寄生虫および衛生動物<br>第8回 有害物質と食品汚染（1）有害金属<br>第9回 有害物質と食品汚染（2）動物用医薬品・飼料添加物<br>第10回 食品添加物（1）食品添加物の指定、安全性評価<br>第11回 食品添加物（2）主な食品添加物の有用性と安全性<br>第12回 食品の器具と容器包装<br>第13回 食品衛生対策<br>第14回 食品衛生をめぐる諸問題<br>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むこと<br>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すること   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：80%<br>小テスト：20%   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 『エキスパート 管理栄養士養成シリーズ12 食品衛生学 [第3版]』白石淳・小林秀光編 化学同人 ISBN 978-4-7598-1242-8  |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 食品衛生学実験  |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子   |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester  | 曜日・時限 | 火曜3～4 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 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              | 微生物の中でも細菌を中心として、その増殖特性、耐性特性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、この他、食品添加物となっている科学物質の検出・定量を行う。   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 「食の安全性、有益性、健全性を守る」知識を身に着け、食品衛生学で得た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<br>第2回 食品中の一般細菌数の検出<br>第3回 食品中の一般細菌数の確認、大腸菌群の検出<br>第4回 大腸菌群の確認、大腸菌の釣菌<br>第5回 大腸菌の確認、サルモネラ菌の検出<br>第6回 サルモネラ菌の確認、黄色ブドウ球菌の検出<br>第7回 黄色ブドウ球菌の確認、腸炎ビブリオの検出<br>第8回 腸炎ビブリオの確認、微生物実験の総括<br>第9回 魚介類の寄生虫の確認<br>第10回 発色剤の試験<br>第11回 保存料の試験<br>第12回 デンプン・たんぱく質・油脂の残留試験<br>第13回 食用油脂の劣化試験（過酸化価および酸価）<br>第14回 台所用洗剤（中性洗剤）残留物の試験<br>第15回 食品の鮮度判定（牛乳・卵）、粉体（小麦粉）の遺物混入確認等 |       |       |      |   |     |     |
| 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、レポートを提出する。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験   |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：20%<br>レポート（課題を含む）：80%  |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | プリントを配布  |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 『図解 食品衛生学実験 第3版』 一戸正勝・西島基弘・石田裕編者、講談社、ISBN 978-4-06-139836-8  |       |       |      |   |     |     |

|                    |  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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               | 山中 裕佳子   |       |       |      |   |     |     |
| 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              | 微生物の中でも細菌を中心として、その増殖特性、耐性特性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、この他、食品添加物となっている科学物質の検出・定量を行う。   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 「食の安全性、有益性、健全性を守る」知識を身に着け、食品衛生学で得た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<br>第2回 食品中の一般細菌数の検出<br>第3回 食品中の一般細菌数の確認、大腸菌群の検出<br>第4回 大腸菌群の確認、大腸菌の釣菌<br>第5回 大腸菌の確認、サルモネラ菌の検出<br>第6回 サルモネラ菌の確認、黄色ブドウ球菌の検出<br>第7回 黄色ブドウ球菌の確認、腸炎ビブリオの検出<br>第8回 腸炎ビブリオの確認、微生物実験の総括<br>第9回 魚介類の寄生虫の確認<br>第10回 発色剤の試験<br>第11回 保存料の試験<br>第12回 デンプン・たんぱく質・油脂の残留試験<br>第13回 食用油脂の劣化試験（過酸化価および酸価）<br>第14回 台所用洗剤（中性洗剤）残留物の試験<br>第15回 食品の鮮度判定（牛乳・卵）、粉体（小麦粉）の遺物混入確認等 |       |       |      |   |     |     |
| 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、レポートを提出する。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験   |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：20%<br>レポート（課題を含む）：80%  |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | プリントを配布  |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 『図解 食品衛生学実験 第3版』一戸正勝・西島基弘・石田裕編者、講談社、ISBN 978-4-06-139836-8   |       |       |      |   |     |     |

|                    |   |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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<br/>         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。糎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               | <p>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。</p>   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 実習における諸注意<br/>         実習の各内容について<br/>         第2回 豆類の加工 味噌の仕込み、きな粉<br/>         第3回 味噌などの発酵食品の顕微鏡観察<br/>         野菜・果実の加工 ジャムの計画<br/>         第4回 穀類の加工 団子、餅など<br/>         第5回 野菜・果実の加工 ジャム<br/>         瓶詰め、缶詰の実際<br/>         第6回 穀類の加工 パン<br/>         乳製品の加工 バター<br/>         卵類の加工 マヨネーズ<br/>         第7回 穀類の加工 グルテンの分離と麩<br/>         第8回 穀類の加工 うどん<br/>         第9回 野菜類の加工 漬物（ピクルス）<br/>         キャラメル<br/>         第10回 野菜類の加工 トマトケチャップ<br/>         くん煙<br/>         第11回 肉類の加工 ポークソーセージ<br/>         第12回 イモ類の加工 コンニャク<br/>         第13回 乳類の加工 アイスクリーム、チーズ<br/>         第14回 豆類の加工 豆腐<br/>         第15回 豆類の加工 味噌<br/>         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。<br/>         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60% + レポート 40%により評価する。   |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 食品加工学実験書 著<br>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<br>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）を説明する事ができる<br>基本的な実験技術が身につく、テキストに書かれている実験をグループ員と協力して完遂することができる<br>各実験で確認したことを科学的に説明する事ができる<br>三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる<br>食品成分表の構成を説明する事ができる   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方）</li> <li>2. 実験の基礎 2（pH測定）</li> <li>3. 炭水化物 1（糖の定性試験）</li> <li>4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出）</li> <li>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）</li> <li>6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解）</li> <li>7. 実験の基礎、炭水化物のまとめと試験</li> <li>8. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定）</li> <li>9. 灰分（直接灰化法による食品の灰分測定）</li> <li>10. タンパク質 1（タンパク質の定性試験）</li> <li>11. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験）</li> <li>12. 水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験</li> <li>13. 脂質 1（脂質の定性試験）</li> <li>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）</li> <li>15. まとめと試験</li> </ol> |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 7月に連絡する。   |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 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<br>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）を説明する事ができる<br>基本的な実験技術が身につく、テキストに書かれている実験をグループ員と協力して完遂することができる<br>各実験で確認したことを科学的に説明する事ができる<br>三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる<br>食品成分表の構成を説明する事ができる   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方）</li> <li>2. 実験の基礎 2（pH測定）</li> <li>3. 炭水化物 1（糖の定性試験）</li> <li>4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出）</li> <li>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）</li> <li>6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解）</li> <li>7. 実験の基礎、炭水化物のまとめと試験</li> <li>8. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定）</li> <li>9. 灰分（直接灰化法による食品の灰分測定）</li> <li>10. タンパク質 1（タンパク質の定性試験）</li> <li>11. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験）</li> <li>12. 水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験</li> <li>13. 脂質 1（脂質の定性試験）</li> <li>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）</li> <li>15. まとめと試験</li> </ol> |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 7月に連絡する。   |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 食品学総論  |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子   |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 食品成分の理解  |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 食品は、非常に身近なものでありながら、その形態および成分組成は多種多様である。本科目では、食品とは何かを理解するために、食品中に含まれている主要成分のそれぞれの科学的な特徴を理解し、食品成分に関する基礎知識を習得する。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 食品に含まれ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ことを目標としている。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 人の食べ物<br>第2回 食品成分を理解する—有機化学の基礎—<br>第3回 食品の成分①—水分<br>第4回 食品の成分①—炭水化物：単糖と少糖<br>第5回 食品の成分①—炭水化物：多糖類，食物繊維<br>第6回 食品の成分①—脂質：脂質の定義，脂肪酸の構造と特性<br>第7回 食品の成分①—脂質：単純脂質，複合脂質<br>第8回 食品の成分①—たんぱく質：アミノ酸の構造と特性<br>第9回 食品の成分①—たんぱく質：たんぱく質の構造，分類，変性<br>第10回 食品の成分②—ビタミン<br>第11回 食品の成分②—無機質<br>第12回 食品のおいしさに関わる成分—味、香り、色の成分<br>第13回 植物性食品・植物性食品の種類と加工特性<br>第14回 調味料と嗜好飲料<br>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：前回に学んだことを思い起こしておくこと<br>授業後学習：授業が外にする課題が出された場合には、必ず次の授業までにしておくこと  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：80%<br>小テスト：20%   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | ・『初めて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ③食べ物と健康Ⅰ 食品成分を理解するための基礎』喜多野宣子・近藤民恵・水野裕士著，化学同人，ISBN 978-4-7598-1443-9<br>・『新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論（第2版） 食べ物と健康①』森田準司・成田宏史編，化学同人，ISBN 978-4-7598-1115-5（食品機能学でも使用する）   |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 食品学総論  |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子   |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 食品成分の理解  |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 食品は、非常に身近なものでありながら、その形態および成分組成は多種多様である。本科目では、食品とは何かを理解するために、食品中に含まれている主要成分のそれぞれの科学的な特徴を理解し、食品成分に関する基礎知識を習得する。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 食品に含まれ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ことを目標としている。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 人の食べ物<br>第2回 食品成分を理解する—有機化学の基礎—<br>第3回 食品の成分①—水分<br>第4回 食品の成分①—炭水化物：単糖と少糖<br>第5回 食品の成分①—炭水化物：多糖類，食物繊維<br>第6回 食品の成分①—脂質：脂質の定義，脂肪酸の構造と特性<br>第7回 食品の成分①—脂質：単純脂質，複合脂質<br>第8回 食品の成分①—たんぱく質：アミノ酸の構造と特性<br>第9回 食品の成分①—たんぱく質：たんぱく質の構造，分類，変性<br>第10回 食品の成分②—ビタミン<br>第11回 食品の成分②—無機質<br>第12回 食品のおいしさに関わる成分—味、香り、色の成分<br>第13回 植物性食品・植物性食品の種類と加工特性<br>第14回 調味料と嗜好飲料<br>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：前回に学んだことを思い起こしておくこと<br>授業後学習：授業が外にする課題が出された場合には、必ず次の授業までにしておくこと  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：80%<br>小テスト：20%   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | ・『初めて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ③食べ物と健康Ⅰ 食品成分を理解するための基礎』喜多野宣子・近藤民恵・水野裕士著，化学同人，ISBN 978-4-7598-1443-9<br>・『新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論（第2版） 食べ物と健康①』森田準司・成田宏史編，化学同人，ISBN 978-4-7598-1115-5（食品機能学でも使用する）   |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 食品機能学  |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子   |       |     |      |   |     |     |
| 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              | 食品機能学は、食品成分を機能成分として捉え、その生体への効果および作用機序、ならびに成分間相互作用に関する科学である。<br>各種食品の特性、食品中に含まれる機能性成分について述べる。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 食品には、一次機能（栄養素・エネルギー）、二次機能（おいしさ）、三次機能（生態調節機能）がある。このうち三次機能を中心に、食品成分のはたらきならびに食品成分の変化や相互作用を理解し、さらに、それらが及ぼす影響を理解することを目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 食品の分類と機能性について<br>第2回 食品の機能と表示について<br>第3回 食品中の主要成分の機能①（水、タンパク質）<br>第4回 食品中の主要成分の機能②（糖質、脂質）<br>第5回 食品中の微量成分の栄養素としての機能（無機質、ビタミン）<br>第6回 食品中の嗜好成分①（色、味）<br>第7回 食品中の嗜好成分②（におい、物性とテクスチャー、官能検査）<br>第8回 食品中の嗜好成分③（生態調節機能）<br>第10回 食品成分の化学変化①（脂質）<br>第11回 食品成分の化学変化②（タンパク質、糖質、ビタミン）<br>第12回 食品成分の化学変化（褐変）<br>第13回 酵素による成分変化と食品加工への応用<br>第14回 食品に含まれている生体調節機能をもった物質、食品の物性<br>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：前回に学んだことを思い起こしておくこと<br>授業後学習：授業が外にする課題が出された場合には、必ず次の授業までにしておくこと  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：80%<br>小テスト：20%   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 『新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論（第2版） 食べ物と健康①』森田準司・成田宏史編，化学同人，ISBN 978-4-7598-1115-5   |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 食品機能学  |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子   |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester  | 曜日・時限 | 水曜3 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 各種食品の特徴と機能   |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 食品機能学は、食品成分を機能成分として捉え、その生体への効果および作用機序、ならびに成分間相互作用に関する科学である。<br>各種食品の特性、食品中に含まれる機能性成分について述べる。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 食品には、一次機能（栄養素・エネルギー）、二次機能（おいしさ）、三次機能（生態調節機能）がある。このうち三次機能を中心に、食品成分のはたらきならびに食品成分の変化や相互作用を理解し、さらに、それらが及ぼす影響を理解することを目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 食品の分類と機能性について<br>第2回 食品の機能と表示について<br>第3回 食品中の主要成分の機能①（水、タンパク質）<br>第4回 食品中の主要成分の機能②（糖質、脂質）<br>第5回 食品中の微量成分の栄養素としての機能（無機質、ビタミン）<br>第6回 食品中の嗜好成分①（色、味）<br>第7回 食品中の嗜好成分②（におい、物性とテクスチャー、官能検査）<br>第8回 食品中の嗜好成分③（生態調節機能）<br>第10回 食品成分の化学変化①（脂質）<br>第11回 食品成分の化学変化②（タンパク質、糖質、ビタミン）<br>第12回 食品成分の化学変化（褐変）<br>第13回 酵素による成分変化と食品加工への応用<br>第14回 食品に含まれている生体調節機能をもった物質、食品の物性<br>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：前回に学んだことを思い起こしておくこと<br>授業後学習：授業が外にする課題が出された場合には、必ず次の授業までにしておくこと  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：80%<br>小テスト：20%   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 『新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論（第2版） 食べ物と健康①』森田準司・成田宏史編，化学同人，ISBN 978-4-7598-1115-5   |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 食品機能学実験  |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子   |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期隔週A  | 曜日・時限 | 月曜3～5 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 食品成分の機能性や化学変化，相互作用を実験を通して体験する  |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 定性・定量実験や酵素実験を通じて食品成分の諸性質を学ぶ。食品成分を調製し，それが目的物であるかどうかを確認する。次いで，特徴的な機能成分について調製法や機能測定法を学ぶ。身近な食品を探りあげ，そこに含まれている成分の諸性質を検討する。  |       |       |      |   |     |     |
| 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る。測定する方法に関する原理を修得し，機能性，化学変化，相互作用に関する理論的背景を理解することを目標としている。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 はじめに（実験の心得，試薬調製）</p> <p>第2回 食品成分の分離（牛乳から乳脂肪，カゼイン，乳清タンパク質，リン酸カルシウム，乳糖の分離）</p> <p>第3回 食品成分の確認（タンパク質の確認）</p> <p>第4回 食品成分の確認（タンパク質の確認その2：電気泳動法）</p> <p>第5回 食品中の機能成分（食物繊維）</p> <p>第6回 食品中の機能成分について（抗酸化成分）<br/>食品の主要成分の化学変化（酸価）</p> <p>第7回 食品成分間相互作用（酵素的褐変，非酵素的褐変）</p> <p>第8回 まとめ</p> |       |       |      |   |     |     |
| 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，レポートを提出する。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験   |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：20%<br>レポート（課題を含む）：80%  |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | プリントを配布  |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 『食品学実験書 第2版』藤田修三・山田和彦，医歯薬出版，ISBN 978-4-263-70297-0   |       |       |      |   |     |     |

|                    |  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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               | 山中 裕佳子   |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期隔週B  | 曜日・時限 | 月曜3～5 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 食品成分の機能性や化学変化，相互作用を実験を通して体験する  |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 定性・定量実験や酵素実験を通じて食品成分の諸性質を学ぶ。食品成分を調製し，それが目的物であるかどうかを確認する。次いで，特徴的な機能成分について調製法や機能測定法を学ぶ。身近な食品を採りあげ，そこに含まれている成分の諸性質を検討する。  |       |       |      |   |     |     |
| 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る。測定する方法に関する原理を修得し，機能性，化学変化，相互作用に関する理論的背景を理解することを目標としている。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 はじめに（実験の心得，試薬調製）</p> <p>第2回 食品成分の分離（牛乳から乳脂肪，カゼイン，乳清タンパク質，リン酸カルシウム，乳糖の分離）</p> <p>第3回 食品成分の確認（タンパク質の確認）</p> <p>第4回 食品成分の確認（タンパク質の確認その2：電気泳動法）</p> <p>第5回 食品中の機能成分（食物繊維）</p> <p>第6回 食品中の機能成分について（抗酸化成分）<br/>食品の主要成分の化学変化（酸価）</p> <p>第7回 食品成分間相互作用（酵素的褐変，非酵素的褐変）</p> <p>第8回 まとめ</p> |       |       |      |   |     |     |
| 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，レポートを提出する。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験   |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：20%<br>レポート（課題を含む）：80%  |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | プリントを配布  |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 『食品学実験書 第2版』藤田修三・山田和彦，医歯薬出版，ISBN 978-4-263-70297-0   |       |       |      |   |     |     |

|                    |   |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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               | 橘 ゆかりほか   |       |     |      |   |     |     |
| 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を目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 15回<br>社会・環境と健康 2回<br>人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回<br>食べ物と健康 2回<br>基礎栄養学 1回<br>応用栄養学 1回<br>栄養教育論 2回<br>臨床栄養学 2回<br>公衆栄養学 1回<br>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<br>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2014(メディックメディア)【購入不要】<br>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               | 橘 ゆかりほか   |       |     |      |   |     |     |
| 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を目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 15回<br>社会・環境と健康 2回<br>人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回<br>食べ物と健康 2回<br>基礎栄養学 1回<br>応用栄養学 1回<br>栄養教育論 2回<br>臨床栄養学 2回<br>公衆栄養学 1回<br>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<br>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2014(メディックメディア)【購入不要】<br>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               | 橘 ゆかりほか  |       |     |      |   |     |     |
| 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を目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 15回<br>社会・環境と健康 1回<br>人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回<br>食べ物と健康 2回<br>基礎栄養学 2回<br>応用栄養学 2回<br>栄養教育論 1回<br>臨床栄養学 2回<br>公衆栄養学 2回<br>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<br>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2014(メディックメディア)【購入不要】<br>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               | 橘 ゆかりほか  |       |     |      |   |     |     |
| 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を目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 15回<br>社会・環境と健康 1回<br>人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回<br>食べ物と健康 2回<br>基礎栄養学 2回<br>応用栄養学 2回<br>栄養教育論 1回<br>臨床栄養学 2回<br>公衆栄養学 2回<br>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<br>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2014(メディックメディア)【購入不要】<br>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 | 木曜3 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 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              | 私たちは食品を摂取・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 生化学の理解に必要な化学の復習<br>第2回 細胞の構造<br>第3回 糖質（1）<br>第4回 糖質（2）<br>第5回 脂質（1）<br>第6回 脂質（2）<br>第7回 まとめと試験<br>第8回 タンパク質とアミノ酸（1）<br>第9回 タンパク質とアミノ酸（2）<br>第10回 酵素（1）<br>第11回 酵素（2）<br>第12回 核酸<br>第13回 ビタミン<br>第14回 ミネラル<br>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ください。<br>授業後学習：学んだことをもう一度「生化学ノート」を使って復習し、キーワードを確実に暗記してください。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点30点、試験70点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<br>ISBN 978-7-7581-0873-7<br>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<br>ISBN 978-7-7581-0888-1   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | リッピンコットシリーズ イラストレイテッド生化学 原書5版<br>ISBN 978-4-621-08441-0  |       |     |      |   |     |     |

|                    |  |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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 | 木曜4 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 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              | 私たちは食品を摂取・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 生化学の理解に必要な化学の復習<br>第2回 細胞の構造<br>第3回 糖質（1）<br>第4回 糖質（2）<br>第5回 脂質（1）<br>第6回 脂質（2）<br>第7回 まとめと試験<br>第8回 タンパク質とアミノ酸（1）<br>第9回 タンパク質とアミノ酸（2）<br>第10回 酵素（1）<br>第11回 酵素（2）<br>第12回 核酸<br>第13回 ビタミン<br>第14回 ミネラル<br>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ください。<br>授業後学習：学んだことをもう一度「生化学ノート」を使って復習し、キーワードを確実に暗記してください。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点30点、試験70点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<br>ISBN 978-7-7581-0873-7<br>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<br>ISBN 978-7-7581-0888-1   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | リッピンコットシリーズ イラストレイテッド生化学 原書5版<br>ISBN 978-4-621-08441-0  |       |     |      |   |     |     |

|                    |  |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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               | 竹中 康之  |       |     |      |   |     |     |
| 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説明できる。<br>当該科目の国家試験の問題を解けるようになる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 糖質の代謝（1）<br>第2回 糖質の代謝（2）<br>第3回 脂質の代謝（1）<br>第4回 脂質の代謝（2）<br>第5回 タンパク質の分解とアミノ酸代謝（1）<br>第6回 タンパク質の分解とアミノ酸代謝（2）<br>第7回 ヌクレオチドの代謝（1）<br>第8回 ヌクレオチドの代謝（2）<br>第9回 生体エネルギー学<br>第10回 中間代謝の概要<br>第11回 遺伝発現とその制御（1）<br>第12回 遺伝発現とその制御（2）<br>第13回 個体の調節機構とホメオスタシス<br>第14回 生体防御機構<br>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すること。<br>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すること。授業後学習に「生化学ノート」を使って復習すること。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験   |       |     |      |   |     |     |
| 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<br>ISBN 978-4-7581-0873-7<br>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<br>ISBN 978-4-7581-0888-1<br>（生化学I、生化学IIの両方で使います。）  |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「基礎栄養学」で用いた教科書<br>サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第2版）（第一出版）<br>上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著<br>ISBN:978-4-8041-1256-5   |       |     |      |   |     |     |

|                    |  |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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               | 竹中 康之  |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd 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説明できる。<br>当該科目の国家試験の問題を解けるようになる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 糖質の代謝（1）<br>第2回 糖質の代謝（2）<br>第3回 脂質の代謝（1）<br>第4回 脂質の代謝（2）<br>第5回 タンパク質の分解とアミノ酸代謝（1）<br>第6回 タンパク質の分解とアミノ酸代謝（2）<br>第7回 ヌクレオチドの代謝（1）<br>第8回 ヌクレオチドの代謝（2）<br>第9回 生体エネルギー学<br>第10回 中間代謝の概要<br>第11回 遺伝発現とその制御（1）<br>第12回 遺伝発現とその制御（2）<br>第13回 個体の調節機構とホメオスタシス<br>第14回 生体防御機構<br>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すること。<br>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すること。授業後学習に「生化学ノート」を使って復習すること。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 栄養科学イラストレイテッド 生化学 改訂第2版 藪田 勝 編 羊土社<br>ISBN 978-4-7581-0873-7<br>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 藪田 勝 編 羊土社<br>ISBN 978-4-7581-0888-1<br>（生化学I、生化学IIの両方で使います。）  |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「基礎栄養学」で用いた教科書<br>サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学（第2版）（第一出版）<br>上原万里子、真鍋祐之、鈴木和春著<br>ISBN:978-4-8041-1256-5   |       |     |      |   |     |     |

|                    |   |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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Ⅰ  |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 竹中 康之   |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期隔週B   | 曜日・時限 | 火曜3～5 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 実験を通して生命現象を理解する。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 人間は食品を摂取・消化した後、栄養素を細胞内に取り込む。微生物も、私たち人間の細胞と同様に、栄養素を取り込んだ後に代謝する。本実験では、細胞レベルでの生命現象を理解することを目的とし、主として微生物を用いる。そして、動物由来の試料を用いる生化学実験Ⅱに繋げる。具体的には、①微生物を扱うための基本操作・観察、②微生物の代謝、③微生物と抗菌物質について学ぶ。  |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 細胞レベルでの生命現象を理解する。<br>本実験で学んだことを通して、個体レベルでの生命現象の理解に繋げる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>【微生物取扱いの基本操作】</p> <p>第1回 培地の調製と無菌操作</p> <p>第2回 各種微生物の観察、菌体数測定</p> <p>【微生物の代謝】</p> <p>第3回 酵母によるグルコース代謝試験</p> <p>第4回 乳酸菌による乳酸発酵試験</p> <p>【微生物と抗菌物質】</p> <p>第5回 卵白からリゾチームの単離・精製</p> <p>第6回 単離したリゾチームの溶菌活性の確認</p> <p>第7回 電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認</p> <p>第8回 まとめ</p> |       |       |      |   |     |     |
| 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、レポートを作成する。  |       |       |      |   |     |     |
| 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%で評価する。  |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | プリントを配布する。  |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 生化学実験Ⅰ   |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 竹中 康之  |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期隔週A  | 曜日・時限 | 火曜3～5 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 実験を通して生命現象を理解する。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 人間は食品を摂取・消化した後、栄養素を細胞内に取り込む。微生物も、私たち人間の細胞と同様に、栄養素を取り込んだ後に代謝する。本実験では、細胞レベルでの生命現象を理解することを目的とし、主として微生物を用いる。そして、動物由来の試料を用いる生化学実験Ⅱに繋げる。具体的には、①微生物を扱うための基本操作・観察、②微生物の代謝、③微生物と抗菌物質について学ぶ。                                 |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 細胞レベルでの生命現象を理解する。<br>本実験で学んだことを通して、個体レベルでの生命現象の理解に繋げる。   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 【微生物取扱いの基本操作】<br>第1回 培地の調製と無菌操作<br>第2回 各種微生物の観察、菌体数測定<br>【微生物の代謝】<br>第3回 酵母によるグルコース代謝試験<br>第4回 乳酸菌による乳酸発酵試験<br>【微生物と抗菌物質】<br>第5回 卵白からリゾチームの単離・精製<br>第6回 単離したリゾチームの溶菌活性の確認<br>第7回 電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認<br>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、レポートを作成する。   |       |       |      |   |     |     |
| 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%で評価する。   |       |       |      |   |     |     |
| 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                | 生化学実験Ⅱ／生化学実験  |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 川上 佐知子  |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期隔週B   | 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）<br>第2回：酵素実験①（反応時間）<br>第3回：酵素反応②（酵素量、pH依存性）<br>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<br>第5回：細胞分画とマーカー酵素活性<br>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）<br>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）<br>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）<br>ISBN: 978-4-7598-0969-5<br>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Ⅱ／生化学実験  |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 川上 佐知子  |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期隔週A   | 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）<br>第2回：酵素実験①（反応時間）<br>第3回：酵素反応②（酵素量、pH依存性）<br>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<br>第5回：細胞分画とマーカー酵素活性<br>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）<br>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）<br>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）<br>ISBN: 978-4-7598-0969-5<br>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               | 柴田 亜樹  |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester  | 曜日・時限 | 木曜3 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 人間の生活について、その変化のメカニズムや生活をとらえる方法について理解し、生活問題を解決するための社会支援のスキルを学び、個人、家族、地域社会のウェルビーイングを目指す態度を育成する   |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 現代家族の状況を包括的に理解し、家族の問題と発達課題に適切に対応・支援するベーシックスキルを使用して問題の発生を未然に防ぐ力を身につける。前半では、家族生活支援の基本と方法を理解し、家族支援のスキルを学ぶ。後半では、それらのスキルを応用してこじん・家族・地域生活の問題を解決する力を身につける   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 現代家族の生活について地域・社会的背景を視野に入れてその変化を知る</li> <li>2. 個人のライフコースにおける発達課題を考える事ができる</li> <li>3. 家族支援のスキル（コミュニケーション・問題解決・マネジメント）を身につける</li> </ol>  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 変動する社会生活・家族生活<br>第2回 家族関係の変遷<br>第3回 統計調査から見た生活<br>第4回 家計調査から見た収支の特徴（1）<br>第5回 家計生活から見た収支の特徴（2）<br>第6回 社会のシステムと健康（1）<br>第7回 まとめと前半試験<br>第8回 食生活と食行動<br>第9回 生活と健康<br>第10回 健康と栄養-ライフスタイル-<br>第11回 健康と栄養-ライフステージ-（1）<br>第12回 健康と栄養-ライフステージ-（2）<br>第13回 被服の機能と役割<br>第14回 暮らしやすい環境づくり<br>第15回 まとめと後半試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業計画に従って予習しておくこと   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義形式   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 受講態度（10%）、試験2回（90%）による総合評価   |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 生活の科学基礎I  |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子  |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期/1st semester   | 曜日・時限 | 木曜3 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 食品と化学   |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 化学は食と健康に関する様々な反応や現象を理解するために必要な基礎科目である。本科目では、食品中の成分変化や生体内での物質変化などを理解するためのツールとして、化学を扱えるようになることを目標としている。その目標に到達する中で、化学現象の背後にある原理の理解や論理的に考えるための基礎知識を身に付ける。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 物質の成り立ちについて理解し、化学を身近なものとして感じ、原子・分子レベルで物を見て考えることができることを目標とする。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 なぜ化学を学ぶのか<br>第2回 化学を学ぶ前に-有効数字, 単位, 割合, 濃度<br>第3回 物質と原子<br>第4回 化学結合<br>第5回 物質の三態<br>第6回 化学反応<br>第7回 酸・塩基, 中和<br>第8回 酸化還元反応<br>第9回 有機化学-有機化学の定義と基本, 炭化水素, ベンゼン<br>第10回 有機化学-官能基, 異性体<br>第11回 炭水化物の化学<br>第12回 脂質の化学<br>第13回 たんぱく質・アミノ酸の化学<br>第14回 核酸の化学<br>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：前回に学んだことを思い起こしておくこと<br>授業後学習：授業が外にする課題が出された場合には、必ず次の授業までにしておくこと   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義  |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：60%<br>小テスト：40%  |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 『基礎からのやさしい化学-ヒトの健康と栄養を学ぶために-』, 田島真編著, 建帛社, ISBN 978-4-7679-4635-1 C3043   |       |     |      |   |     |     |
| 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II   |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 柳田 潤一郎  |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 生活の科学基礎として、いろいろな生物を科学的に理解する。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 自然科学的な知識を増やすために、動植物をはじめ微生物等をその細胞の構造や機能、代謝あるいは免疫など生物学的な観点から学ぶ。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 生物学的な知識を増やし、人間をヒトとして科学的に理解することをめざす。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 ガイダンス<br>第2回 今、話題のサイエンス<br>第3回 生物の分類<br>第4回 細胞とは<br>第5回 植物細胞と動物細胞<br>第6回 細菌（バクテリア）とウイルス<br>第7回 遺伝、DNAとRNA<br>第8回 エネルギーと代謝<br>第9回 タンパク質、酵素<br>第10回 体液と恒常性<br>第11回 感染症<br>第12回 免疫<br>第13回 栄養<br>第14回 生態系<br>第15回 質疑応答、まとめ |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>雑誌や新聞等で生活科学関連記事を探す。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義形式  |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 筆記試験：60点<br>数回のレポート：40点   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 基礎固め 生物学、松村瑛子・安田正秀 著、化学同人   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 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                | 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 2014</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               | 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。<br>実習内容が学生間で共有できる。  |       |     |      |   |     |     |
| 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） | 課題発表のための情報収集<br>課題の実施  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義、演習、課題発表   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点 10%<br>課題 80%<br>レポート 10%  |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | プリント   |       |     |      |   |     |     |
| 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<br>発行所 (株)メディックメディア  |       |     |      |   |     |     |

|                    |   |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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を目標とする。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 30回<br>社会・環境と健康 3回<br>人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 4回<br>食べ物と健康 4回<br>基礎栄養学 3回<br>応用栄養学 3回<br>臨床栄養学 4回<br>栄養教育論 3回<br>給食経営管理論 3回<br>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<br>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)<br>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 2014(メディックメディア)【購入不要】   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 2014年度版 栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社）<br>(社)全国栄養士養成施設協会編<br>授業中に紹介します。<br>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を目標とする。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 30回<br>社会・環境と健康 3回<br>人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 4回<br>食べ物と健康 4回<br>基礎栄養学 3回<br>応用栄養学 3回<br>臨床栄養学 4回<br>栄養教育論 3回<br>給食経営管理論 3回<br>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<br>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)<br>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)<br>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2014(メディックメディア)【購入不要】  |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 2014年度版 栄養士実力認定試験過去問題集 (建帛社)<br>(社)全国栄養士養成施設協会編<br>授業中に紹介します。<br>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 | 金曜4～5 | 配当学年 | 3～4 | 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<br>データ処理の基礎知識①代表値とばらつき<br>第2回 データ処理の基礎知識②有意差検定<br>第3回 データ処理の基礎知識③データの関係性<br>第4回 データ処理の基礎知識④データ処理の応用<br>第5回 調査・データ処理の演習：調査計画<br>第6回 調査・データ処理の演習：データ収集の方法の検討<br>第7回 調査・データ処理の演習：調査票の作成<br>第8回 調査・データ処理の演習：調査の実施<br>第9回 調査・データ処理の演習：調査データ処理<br>第10回 調査・データ処理の演習：調査データのまとめ<br>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<br>第12回 調査・データ処理の活用：EBNの基礎<br>第13回 調査・データ処理の活用：EBNデータの検索方法<br>第14回 調査・データ処理の活用：EBNの活用<br>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               | 4つの食事の役割と3つの調理の目的を説明する事ができる<br>食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる<br>個々の調理操作が食品に与える影響を科学的に説明する事ができる<br>代表的な食品の調理特性を科学的に説明する事ができる   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調理学の意義</li> <li>2. 食事計画論</li> <li>3. 調理と嗜好性</li> <li>4. 嗜好性の評価</li> <li>5. 調理操作論</li> <li>6. 食品の調理性（米・小麦・雑穀）</li> <li>7. "（いも類・豆類・野菜類）</li> <li>8. "（食肉類・魚介類）</li> <li>9. "（卵類・乳類）</li> <li>10. 成分抽出素材の調理性（でんぷん・油脂）</li> <li>11. "（藻類抽出物・ゼラチン）</li> <li>12. "（分離タンパク質・食物繊維）</li> <li>13. 調理設備・器具・エネルギー論</li> <li>14. 調理文化論</li> <li>15. まとめと試験</li> </ol> |       |     |      |   |     |     |
| 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きてください。その際、わからない語句や理解できない箇所をチェックし、自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席しましょう。</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<br>下村道子・和田淑子 共編著<br>光生館<br>ISBN 978-4-332-05031-5  |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「新ビジュアル食品成分表 新訂版」大修館書店<br/>ISBN 978-4-469-27002-0</li> <li>2. NEW 調理と理論<br/>山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子 共著 同文書院<br/>ISBN 978-4-8103-1396-5</li> </ol>  |       |     |      |   |     |     |

|                    |   |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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               | 4つの食事の役割と3つの調理の目的を説明する事ができる<br>食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる<br>個々の調理操作が食品に与える影響を科学的に説明する事ができる<br>代表的な食品の調理特性を科学的に説明する事ができる   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 調理学の意義</li> <li>2. 食事計画論</li> <li>3. 調理と嗜好性</li> <li>4. 嗜好性の評価</li> <li>5. 調理操作論</li> <li>6. 食品の調理性（米・小麦・雑穀）</li> <li>7. "（いも類・豆類・野菜類）</li> <li>8. "（食肉類・魚介類）</li> <li>9. "（卵類・乳類）</li> <li>10. 成分抽出素材の調理性（でんぷん・油脂）</li> <li>11. "（藻類抽出物・ゼラチン）</li> <li>12. "（分離タンパク質・食物繊維）</li> <li>13. 調理設備・器具・エネルギー論</li> <li>14. 調理文化論</li> <li>15. まとめと試験</li> </ol> |       |     |      |   |     |     |
| 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きてください。その際、わからない語句や理解できない箇所をチェックし、自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席しましょう。</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<br>下村道子・和田淑子 共編著<br>光生館<br>ISBN 978-4-332-05031-5  |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「新ビジュアル食品成分表 新訂版」大修館書店<br/>ISBN 978-4-469-27002-0</li> <li>2. NEW 調理と理論<br/>山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子 共著 同文書院<br/>ISBN 978-4-8103-1396-5</li> </ol>  |       |     |      |   |     |     |

|                    |   |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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食品・食物の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、調理の“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）を説明する事ができる<br>実験の目的に沿って実験条件を設定することができる<br>基本的な実験操作を正しく行う事ができる<br>代表的な食品の調理特性を説明する事ができる<br>代表的な食品を使って行う調理操作の科学的裏づけを説明する事ができる  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実験概要の説明、計量（調味料）</li> <li>2. 温度に関する実験（汁物の温度降下）</li> <li>3. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水と吸水）</li> <li>4. 野菜に関する実験 2（加熱条件による色とテクスチャーの変化）</li> <li>5. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ）</li> <li>6. まとめと再実験 1</li> <li>7. 官能検査法 1（3点比較法）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>11. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>15. まとめと再実験 2、試験</li> </ol> |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>健康を考えた調理学実験 今井悦子・安原安代編 アイ・ケイコーポレーション 4-87492-221-X C3077   |       |       |      |   |     |     |

|                    |   |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）  |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 調理学実験   |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 片平 理子   |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester   | 曜日・時限 | 水曜3～4 | 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食品・食物の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、調理の“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）を説明する事ができる<br>実験の目的に沿って実験条件を設定することができる<br>基本的な実験操作を正しく行う事ができる<br>代表的な食品の調理特性を説明する事ができる<br>代表的な食品を使って行う調理操作の科学的裏づけを説明する事ができる  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 実験概要の説明、計量（調味料）</li> <li>2. 温度に関する実験（汁物の温度降下）</li> <li>3. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水と吸水）</li> <li>4. 野菜に関する実験 2（加熱条件による色とテクスチャーの変化）</li> <li>5. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ）</li> <li>6. まとめと再実験 1</li> <li>7. 官能検査法 1（3点比較法）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>11. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>15. まとめと再実験 2、試験</li> </ol> |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>健康を考えた調理学実験 今井悦子・安原安代編 アイ・ケイコーポレーション 4-87492-221-X C3077   |       |       |      |   |     |     |

|                    |   |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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食事作りに関する実践力の育成  |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | <p>日常の日本料理を中心とした調理実習を行う。計量、洗浄、切断、調味、加熱操作、盛り付けといった基礎的な調理技能の習得に加え、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能力を身につける。調理学で学ぶ知識を、この実習で確認しながら調理の基礎を学んでいく。実習にはHACCP概念を導入し、食品の安全性も考慮して食材を扱えるようにする。実習はグループ単位で行うが、基礎技術は各自が習得し、知識を実際の調理に応用する力を養うことを目標とする。</p>  |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>食事作りの流れを説明することができる<br/>         基本的な調理操作を一人で正しく行う事ができる<br/>         各調理操作の目的を説明する事ができる<br/>         日常食として食卓に上がる料理について、材料の種類と分量、調理手順を説明する事ができる<br/>         日常食として食卓に上がる料理をレシピを見ないで手際よく作ることができる<br/>         一汁二菜とデザートから構成される日常食の献立を立てることができる</p>  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、キャベツ織切り</li> <li>3. 青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅</li> <li>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</li> <li>5. しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、酢の物、フルーツ大福</li> <li>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</li> <li>7. ちらし寿司、吸物（卵豆腐）、いんげんのごま和え、蜜豆</li> <li>8. 赤飯、鰻のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>11. ビーフシチュー、コールスローサラダ、シュークリーム</li> <li>12. 什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒々鶏、ナイ豆腐</li> <li>13. 什錦炒麵、蛋花湯、清蒸魚、涼伴茄子、芝麻元宵</li> <li>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</li> <li>15. まとめと試験</li> </ol> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>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。<br/>         授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながら、レポート課題に取り組み、レポートを完成させてください。授業で行う実習とは別に、自宅で行う実習課題が出されますので、所定の様式で毎週提出して下さい。</p>   |       |       |      |   |     |     |
| 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                | <p>「あすの健康と調理」 三輪里子監修 アイ・ケイコーポレーション<br/>         ISBN 978-4-887492-22-4 C3077<br/>         「新ビジュアル食品成分表 新訂版」大修館書店<br/>         ISBN 978-4-469-27002-0</p>  |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」<br/>         医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社<br/>         ISBN978-4-263-70415-8<br/>         「NEW 調理と理論」<br/>         山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子 共著 同文書院<br/>         ISBN 978-4-8103-1396-5</p>  |       |       |      |   |     |     |

|                    |  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|--|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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食事作りに関する実践力の育成   |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | <p>日常の日本料理を中心とした調理実習を行う。計量、洗浄、切断、調味、加熱操作、盛り付けといった基礎的な調理技能の習得に加え、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能力を身につける。調理学で学ぶ知識を、この実習で確認しながら調理の基礎を学んでいく。実習にはHACCP概念を導入し、食品の安全性も考慮して食材を扱えるようにする。実習はグループ単位で行うが、基礎技術は各自が習得し、知識を実際の調理に応用する力を養うことを目標とする。</p>   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>食事作りの流れを説明することができる<br/>         基本的な調理操作を一人で正しく行う事ができる<br/>         各調理操作の目的を説明する事ができる<br/>         日常食として食卓に上がる料理について、材料の種類と分量、調理手順を説明する事ができる<br/>         日常食として食卓に上がる料理をレシピを見ないで手際よく作ることができる<br/>         一汁二菜とデザートから構成される日常食の献立を立てることができる</p>   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、キャベツ織切り</li> <li>3. 青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅</li> <li>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</li> <li>5. しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、酢の物、フルーツ大福</li> <li>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</li> <li>7. ちらし寿司、吸物（卵豆腐）、いんげんのごま和え、蜜豆</li> <li>8. 赤飯、鰻のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん</li> <li>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</li> <li>10. コンソメジュリエントヌ、グラタン、ラタトゥイユ、プディング</li> <li>11. ビーフシチュー、コールスローサラダ、シュークリーム</li> <li>12. 什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒々鶏、ナイ豆腐</li> <li>13. 什錦炒麵、蛋花湯、清蒸魚、涼伴茄子、芝麻元宵</li> <li>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</li> <li>15. まとめと試験</li> </ol> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>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。<br/>         授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながら、レポート課題に取り組み、レポートを完成させてください。授業で行う実習とは別に、自宅で行う実習課題が出されますので、所定の様式で毎週提出して下さい。</p>  |       |       |      |   |     |     |
| 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                | <p>「あすの健康と調理」 三輪里子監修 アイ・ケイコーポレーション<br/>         ISBN 978-4-887492-22-4 C3077<br/>         「新ビジュアル食品成分表 新訂版」大修館書店<br/>         ISBN 978-4-469-27002-0</p>   |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」<br/>         医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社<br/>         ISBN978-4-263-70415-8<br/>         「NEW 調理と理論」<br/>         山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子 共著 同文書院<br/>         ISBN 978-4-8103-1396-5</p>   |       |       |      |   |     |     |



|                    |   |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）  |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 病態生理学   |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 佐藤 友亮   |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester   | 曜日・時限 | 火曜2 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 管理栄養士の業務に必要な医学知識（臨床検査、がん、免疫）について学ぶ。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 「人体の構造と機能」分野における重要項目（臨床検査、がん、免疫）に特化した学習を進める。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 臨床検査の主要項目について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。<br>主要臓器の悪性腫瘍（がん）について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。<br>免疫学の基本事項について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 臨床検査1（血液一般検査）<br>第3回 臨床検査2（生化学検査、免疫学的検査）<br>第4回 臨床検査3（その他の検査、髄液や骨髄検査など）<br>第5回 臨床検査4（画像診断）<br>第6回 消化器系がん（消化管と肝胆臓）<br>第7回 呼吸器系がん（咽頭、喉頭、肺など）<br>第8回 その他のがん（乳腺、子宮、前立腺、腎臓、白血病など）<br>第9回 まとめと中間テスト<br>第10回 免疫学の基礎と病理1（自然免疫と獲得免疫について）<br>第11回 免疫学の基礎と病理2（アレルギー）<br>第12回 免疫学の基礎と病理3（自己免疫疾患）<br>第13回 免疫学についてのまとめ<br>第14回 メディカルインタビュー（診察法を含む）序論<br>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：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。<br>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ること。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義が中心だが、発表やレポート作成を課す場合もある。  |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。出席を含めた平常点10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 以下の、「解剖生理学」「臨床医学概論」「病理学」で使用する教科書を用いる。<br>「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）<br>「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）<br>「はじめの一步のイラスト病理学」（深山正久編、羊土社、2012）<br>「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第4版」医歯薬出版株式会社<br>* 必要に応じて「エッセンシャル臨床栄養学」も使用する。   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （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                | 病態生理学   |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 佐藤 友亮   |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 管理栄養士の業務に必要な医学知識（臨床検査、がん、免疫）について学ぶ。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 「人体の構造と機能」分野における重要項目（臨床検査、がん、免疫）に特化した学習を進める。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 臨床検査の主要項目について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。<br>主要臓器の悪性腫瘍（がん）について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。<br>免疫学の基本事項について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 臨床検査1（血液一般検査）<br>第3回 臨床検査2（生化学検査、免疫学的検査）<br>第4回 臨床検査3（その他の検査、髄液や骨髄検査など）<br>第5回 臨床検査4（画像診断）<br>第6回 消化器系がん（消化管と肝胆臓）<br>第7回 呼吸器系がん（咽頭、喉頭、肺など）<br>第8回 その他のがん（乳腺、子宮、前立腺、腎臓、白血病など）<br>第9回 まとめと中間テスト<br>第10回 免疫学の基礎と病理1（自然免疫と獲得免疫について）<br>第11回 免疫学の基礎と病理2（アレルギー）<br>第12回 免疫学の基礎と病理3（自己免疫疾患）<br>第13回 免疫学についてのまとめ<br>第14回 メディカルインタビュー（診察法を含む）序論<br>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：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。<br>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ること。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義が中心だが、発表やレポート作成を課す場合もある。  |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。出席を含めた平常点10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 以下の、「解剖生理学」「臨床医学概論」「病理学」で使用する教科書を用いる。<br>「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）<br>「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）<br>「はじめの一步のイラスト病理学」（深山正久編、羊土社、2012）<br>「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第4版」医歯薬出版株式会社<br>* 必要に応じて「エッセンシャル臨床栄養学」も使用する。   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （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                | 病理学   |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 佐藤 友亮   |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 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。<br>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。<br>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。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。<br>「炎症」「骨粗鬆症」「月経周期」「炎症性腸疾患」「慢性閉塞性肺疾患」などの重要項目について、文章で説明できるようになる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション、疾患に伴う変化（変性、壊死、過形成など）<br>第2回 炎症と腫瘍<br>第3回 加齢に伴う変化<br>第4回 疾患と全身の症候<br>第5回 血液疾患<br>第6回 死の判定、末期患者の治療（ゲストスピーカー（緩和ケア医）による、終末期医療に関する講義）<br>第7回 運動器・骨疾患<br>第8回 まとめと中間テスト<br>第9回 神経・筋疾患（神経変性疾患、筋疾患）<br>第10回 中枢神経と精神疾患<br>第11回 呼吸器疾患、皮膚の疾患<br>第12回 女性の正常性周期（月経周期）と婦人科疾患<br>第13回 腎・泌尿器（前立腺、膀胱など）疾患、眼の疾患<br>第14回 消化器系疾患<br>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：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。<br>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               | 講義が中心だが、レポート作成を課す場合もある。   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。出席を含めた平常点10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 「はじめの一歩のイラスト病理学」（深山正久編，羊土社，2012）  |       |     |      |   |     |     |
| 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）   |       |     |      |   |     |     |

|                    |   |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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 | 木曜1 | 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。<br>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。<br>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。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。<br>「炎症」「骨粗鬆症」「月経周期」「炎症性腸疾患」「慢性閉塞性肺疾患」などの重要項目について、文章で説明できるようになる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション、疾患に伴う変化（変性、壊死、過形成など）<br>第2回 炎症と腫瘍<br>第3回 加齢に伴う変化<br>第4回 疾患と全身の症候<br>第5回 血液疾患<br>第6回 死の判定、末期患者の治療（ゲストスピーカー（緩和ケア医）による、終末期医療に関する講義）<br>第7回 運動器・骨疾患<br>第8回 まとめと中間テスト<br>第9回 神経・筋疾患（神経変性疾患、筋疾患）<br>第10回 中枢神経と精神疾患<br>第11回 呼吸器疾患、皮膚の疾患<br>第12回 女性の正常性周期（月経周期）と婦人科疾患<br>第13回 腎・泌尿器（前立腺、膀胱など）疾患、眼の疾患<br>第14回 消化器系疾患<br>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：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。<br>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               | 講義が中心だが、レポート作成を課す場合もある。   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。出席を含めた平常点10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 「はじめの一歩のイラスト病理学」（深山正久編，羊土社，2012）  |       |     |      |   |     |     |
| 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）   |       |     |      |   |     |     |

|                    |   |       |     |      |     |     |     |
|--------------------|---|-------|-----|------|-----|-----|-----|
| 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<br>第2回目 百貨店と総合スーパー<br>第3回目 食品スーパーとCVS<br>第4回目 ディスカウントストア<br>第5回目 商店街とショッピングセンター<br>第6回目 地産地消と小さな経済<br>第7回目 変化する流通構造<br>第8回目 小売業態とは何か<br>第9回目 日本型取引慣行<br>第10回目 流通系列化からの脱却<br>第11回目 ロジスティックス<br>第12回目 商店街とスーパーの実際（学外実習）<br>第13回目 売買集中の原理と品揃え形成<br>第14回目 商業の外部性と商業集積<br>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 | 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              | 解剖生理学で学ぶ「人体の構造と機能」と連携して、おもに疾患の原因と病態、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。<br>国家試験問題を通して、管理栄養士に必要な臨床医学の知識体系を理解し、身につける。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション、加齢に伴う変化、疾患診断の概要1（問診・診察）<br>第2回 疾患診断の概要2（主な症候、臨床検査）、治療の概要<br>第3回 疾患治療の概要<br>第4回 消化管疾患<br>第5回 肝胆膵疾患<br>第6回 循環器疾患1（動脈硬化、メタボリックシンドローム）<br>第7回 循環器疾患2（虚血性心疾患、心不全）<br>第8回 まとめと中間テスト<br>第9回 腎臓と尿路系疾患1<br>第10回 腎臓と尿路系疾患2<br>第11回 内分泌疾患<br>第12回 代謝疾患1<br>第13回 代謝疾患2<br>第14回 神経疾患<br>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：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義  |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90% 出席を含めた平常点10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。   |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>「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」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （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                | 臨床医学概論  |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 佐藤 友亮   |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester   | 曜日・時限 | 木曜2 | 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              | 解剖生理学で学ぶ「人体の構造と機能」と連携して、おもに疾患の原因と病態、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。<br>国家試験問題を通して、管理栄養士に必要な臨床医学の知識体系を理解し、身につける。   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション、加齢に伴う変化、疾患診断の概要1（問診・診察）<br>第2回 疾患診断の概要2（主な症候、臨床検査）、治療の概要<br>第3回 疾患治療の概要<br>第4回 消化管疾患<br>第5回 肝胆膵疾患<br>第6回 循環器疾患1（動脈硬化、メタボリックシンドローム）<br>第7回 循環器疾患2（虚血性心疾患、心不全）<br>第8回 まとめと中間テスト<br>第9回 腎臓と尿路系疾患1<br>第10回 腎臓と尿路系疾患2<br>第11回 内分泌疾患<br>第12回 代謝疾患1<br>第13回 代謝疾患2<br>第14回 神経疾患<br>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：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義  |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90% 出席を含めた平常点10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。   |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>「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」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （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。<br>協同学習を通して、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               | レポート作成を通して、学習テーマの疾患について説明できるようになる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 傷病者の栄養アセスメント<br>第3回 心臓疾患1 協同学習<br>第4回 心臓疾患についてのフォローアップ講義<br>第5回 内分泌・運動器疾患 協同学習<br>第6回 内分泌・運動器疾患についてのフォローアップ講義<br>第7回 糖尿病 協同学習<br>第8回 糖尿病についてのフォローアップ講義<br>第9回 腎臓1 協同学習<br>第10回 腎臓疾患についてのフォローアップ講義1<br>第11回 腎臓2 協同学習<br>第12回 腎臓疾患についてのフォローアップ講義2<br>第13回 病院と管理栄養士について 協同学習<br>第14回 第13回の内容についての発表1<br>第15回 第13回の内容についての発表2および、まとめ |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 予習：協同学習を行うテーマについて、教科書を読んてくること。<br>復習：協同学習を行ったテーマについて、レポートの作成  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 協同学習（ジグソー法）を用いたグループ学習<br>講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | レポート70% 発表15% 出席と授業態度を含めた平常点15%   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 「エッセンシャル臨床栄養学」第7版（最新版がある場合は、第8版）医歯薬出版株式会社<br>「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社<br>*臨床検査ハンドブックは、「病態生理学」および、「臨床栄養学Ⅰ-Ⅳ（溝端先生担当科目）」でも使用する<br><br>「解剖生理学」などで使用した下記の教科書も用いる。<br>「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）<br>「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」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （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。<br>協同学習を通して、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               | レポート作成を通して、学習テーマの疾患について説明できるようになる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 傷病者の栄養アセスメント<br>第3回 心臓疾患1 協同学習<br>第4回 心臓疾患についてのフォローアップ講義<br>第5回 内分泌・運動器疾患 協同学習<br>第6回 内分泌・運動器疾患についてのフォローアップ講義<br>第7回 糖尿病 協同学習<br>第8回 糖尿病についてのフォローアップ講義<br>第9回 腎臓1 協同学習<br>第10回 腎臓疾患についてのフォローアップ講義1<br>第11回 腎臓2 協同学習<br>第12回 腎臓疾患についてのフォローアップ講義2<br>第13回 病院と管理栄養士について 協同学習<br>第14回 第13回の内容についての発表1<br>第15回 第13回の内容についての発表2および、まとめ |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 予習：協同学習を行うテーマについて、教科書を読んでくること。<br>復習：協同学習を行ったテーマについて、レポートの作成  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 協同学習（ジグソー法）を用いたグループ学習<br>講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | レポート70% 発表15% 出席と授業態度を含めた平常点15%   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 「エッセンシャル臨床栄養学」第7版（最新版がある場合は、第8版）医歯薬出版株式会社<br>「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社<br>*臨床検査ハンドブックは、「病態生理学」および、「臨床栄養学Ⅰ-Ⅳ（溝端先生担当科目）」でも使用する<br><br>「解剖生理学」などで使用した下記の教科書も用いる。<br>「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）<br>「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」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （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、病態について、適切な栄養管理(栄養マネジメント)が説明できる。<br>栄養指導するにあたり、疾患別の臨床検査値が説明できる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 臨床栄養学の目的<br>第2回 栄養障害<br>第3回 栄養障害<br>第4回 肥満と代謝疾患<br>第5回 糖尿病<br>第6回 脂質異常症<br>第7回 胃・腸疾患<br>第8回 消化器疾患<br>第9回 消化器疾患<br>第10回 各疾患におけるまとめ<br>第11回 肝臓疾患<br>第12回 肝臓疾患<br>第13回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患<br>第14回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患<br>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。<br>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                | 食物と栄養学基礎シリーズ10 臨床栄養学 吉田勉監修、飯嶋正広・今本美幸編 (学文社)   |       |     |      |   |     |     |
| 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、病態について、適切な栄養管理(栄養マネジメント)が説明できる。栄養指導するにあたり、疾患別の臨床検査値が説明できる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 臨床栄養学の目的<br>第2回 栄養障害<br>第3回 栄養障害<br>第4回 肥満と代謝疾患<br>第5回 糖尿病<br>第6回 脂質異常症<br>第7回 胃・腸疾患<br>第8回 消化器疾患<br>第9回 消化器疾患<br>第10回 各疾患におけるまとめ<br>第11回 肝臓疾患<br>第12回 肝臓疾患<br>第13回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患<br>第14回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患<br>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きてください。<br>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 吉田勉監修、飯嶋正広・今本美幸編 (学文社)   |       |     |      |   |     |     |
| 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               | 溝畑 秀隆  |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 傷病者の栄養管理の理解  |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 傷病者の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に基づいたベッドサイドでの栄養補給の方法について、具体的な栄養剤の種類と成分、投与ルート（腸栄養補給・静脈栄養補給など）などを修得する。さらに栄養補給に際して用いたい食品と医薬品の相互作用についての基礎知識を修得する。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 各疾患の適切な栄養管理が説明できる。<br>栄養指導ができる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 臨床栄養の意義<br>第2回 傷病者の栄養アセスメント<br>第3回 傷病者・要介護者への栄養教育など<br>第4回 医療・介護保険制度<br>第5回 栄養ケア計画と実施<br>第6回 チーム医療<br>第7回 チーム医療<br>第8回 血液・生化学検査（臨床検査値）<br>第9回 血液・生化学検査（臨床検査値）<br>第10回 まとめ<br>第11回 栄養・食事療法、栄養補給法<br>第12回 栄養・食事療法、栄養補給法<br>第13回 薬と栄養・食事の相互作用<br>第14回 栄養ケアの記録<br>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。<br>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）を使用する。（新規購入は不要）<br>・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5版』（医歯薬出版）   |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 臨床栄養学III   |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 溝畑 秀隆  |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 傷病者の栄養管理の理解  |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 傷病者の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に基づいたベッドサイドでの栄養補給の方法について、具体的な栄養剤の種類と成分、投与ルート（腸栄養補給・静脈栄養補給など）などを修得する。さらに栄養補給に際して用いたい食品と医薬品の相互作用についての基礎知識を修得する。  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 各疾患の適切な栄養管理が説明できる。<br>栄養指導ができる。  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 臨床栄養の意義<br>第2回 傷病者の栄養アセスメント<br>第3回 傷病者・要介護者への栄養教育など<br>第4回 医療・介護保険制度<br>第5回 栄養ケア計画と実施<br>第6回 チーム医療<br>第7回 チーム医療<br>第8回 血液・生化学検査（臨床検査値）<br>第9回 血液・生化学検査（臨床検査値）<br>第10回 まとめ<br>第11回 栄養・食事療法、栄養補給法<br>第12回 栄養・食事療法、栄養補給法<br>第13回 薬と栄養・食事の相互作用<br>第14回 栄養ケアの記録<br>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。<br>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）を使用する。（新規購入は不要）<br>・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5版』（医歯薬出版）   |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 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              | 傷病者の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた適切な食事療法・栄養補給などの栄養ケア計画・実施・評価・フィードバックの方法を修得する。<br>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。<br>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 循環器疾患（高血圧）<br>第2回 その他の循環器疾患（動脈硬化）<br>第3回 腎臓疾患<br>第4回 腎臓疾患<br>第5回 内分泌疾患（甲状腺機能亢進症など）<br>第6回 神経疾患<br>第7回 摂食障害<br>第8回 呼吸器疾患、血液疾患（貧血）<br>第9回 各疾患のまとめ<br>第10回 骨粗しょう症疾患<br>第11回 アレルギー疾患<br>第12回 手術・周術期患者の管理（術前・術後）<br>第13回 乳幼児・小児の疾患<br>第14回 妊産婦・授乳婦の疾患<br>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。<br>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）（新規購入は不要）<br>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）（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              | 傷病者の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた適切な食事療法・栄養補給などの栄養ケア計画・実施・評価・フィードバックの方法を修得する。<br>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。<br>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 循環器疾患（高血圧）<br>第2回 その他の循環器疾患（動脈硬化）<br>第3回 腎臓疾患<br>第4回 腎臓疾患<br>第5回 内分泌疾患（甲状腺機能亢進症など）<br>第6回 神経疾患<br>第7回 摂食障害<br>第8回 呼吸器疾患、血液疾患（貧血）<br>第9回 各疾患のまとめ<br>第10回 骨粗しょう症疾患<br>第11回 アレルギー疾患<br>第12回 手術・周術期患者の管理（術前・術後）<br>第13回 乳幼児・小児の疾患<br>第14回 妊産婦・授乳婦の疾患<br>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。<br>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）（新規購入は不要）<br>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）（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 | 月曜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               | 糖尿病、腎臓病の交換表を用いて、栄養指導ができる。<br>臨床検査値に基づいて、栄養マネジメントができる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 糖尿病交換表の説明および使用方法<br>第2回 糖尿病交換表の説明および使用方法<br>第3回 糖尿病交換表の用いて栄養指導<br>第4回 糖尿病交換表を用いて栄養指導<br>第5回 糖尿病交換表を用いて献立作成<br>第6回 栄養アセスメントの作成<br>第7回 腎臓病交換表の説明および使用方法<br>第8回 腎臓病交換表の説明および使用方法<br>第9回 腎臓病交換表を用いて栄養指導<br>第10回 各疾患別の栄養アセスメント、栄養指導の方法<br>第11回 栄養指導実践<br>第12回 栄養指導実践、各疾患別の栄養アセスメントを班別に発表<br>第13回 栄養指導実践、各疾患別の栄養アセスメントを班別に発表<br>第14回 ベッドサイドの栄養指導実践<br>第15回 交換表、栄養指導法のまとめ |       |       |      |   |     |     |
| 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。<br>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7版 日本糖尿病学会編（日本糖尿病協会・文光堂）<br>※最新版をお願いします。<br>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）   |       |       |      |   |     |     |
| 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 | 火曜4～5 | 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               | 糖尿病、腎臓病の交換表を用いて、栄養指導ができる。<br>臨床検査値に基づいて、栄養マネジメントができる。  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 糖尿病交換表の説明および使用方法<br>第2回 糖尿病交換表の説明および使用方法<br>第3回 糖尿病交換表を用いて栄養指導<br>第4回 糖尿病交換表を用いて栄養指導<br>第5回 糖尿病交換表を用いて献立作成<br>第6回 栄養アセスメントの作成<br>第7回 腎臓病交換表の説明および使用方法<br>第8回 腎臓病交換表の説明および使用方法<br>第9回 腎臓病交換表を用いて栄養指導<br>第10回 各疾患別の栄養アセスメント、栄養指導の方法<br>第11回 栄養指導実践<br>第12回 栄養指導実践、各疾患別の栄養アセスメントを班別に発表<br>第13回 栄養指導実践、各疾患別の栄養アセスメントを班別に発表<br>第14回 ベッドサイドの栄養指導実践<br>第15回 交換表、栄養指導法のまとめ |       |       |      |   |     |     |
| 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、必要とする内容(例:1単位のkcal)を覚えてください。<br>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7版 日本糖尿病学会編（日本糖尿病協会・文光堂）<br>※最新版をお願いします。<br>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）   |       |       |      |   |     |     |
| 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               | 各疾患について、栄養管理ができる。<br>各疾患別に使用する栄養補助食品の説明ができる。   |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>第2回 実習（トロミ剤・嚥下困難食）<br>第3回 摂食障害時の食事<br>第4回 実習（流動食・軟食）<br>第5回 高血圧食について<br>第6回 実習（減塩食）<br>第7回 エネルギーコントロール食について<br>第8回 実習（糖尿病食、人工甘味料）<br>第9回 タンパク質コントロール食について<br>第10回 実習（腎臓病食）<br>第11回 その他の栄養素と調理<br>第12回 実習（貧血食など）<br>第13回 脂質コントロールについて<br>第14回 実習（脂質制限食）<br>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。<br>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50%、平常点50%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               | 各疾患について、栄養管理ができる。<br>各疾患別に使用する栄養補助食品の説明ができる。   |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>第2回 実習（トロミ剤・嚥下困難食）<br>第3回 摂食障害時の食事<br>第4回 実習（流動食・軟食）<br>第5回 高血圧食について<br>第6回 実習（減塩食）<br>第7回 エネルギーコントロール食について<br>第8回 実習（糖尿病食、人工甘味料）<br>第9回 タンパク質コントロール食について<br>第10回 実習（腎臓病食）<br>第11回 その他の栄養素と調理<br>第12回 実習（貧血食など）<br>第13回 脂質コントロールについて<br>第14回 実習（脂質制限食）<br>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。<br>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50%、平常点50%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<br/>「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<br/>「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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 集中講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「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。<br/>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。</li> <li>・「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。</li> </ul> |       |     |      |   |     |     |
| 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<br/>「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。<br/>「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<br/>「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。<br/>「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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 集中講義   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「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。<br/>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。</li> <li>・「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。</li> </ul> |       |     |      |   |     |     |
| 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               | 各種の給食施設のシステムについて課題を挙げることが出来る。<br>課題について調査した内容を発表することができる。   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 臨地実習（5日間）<br>1日目 給食システムの概要<br>2日目 課題計画<br>3日目 課題整理と検討<br>4日目 意見交換等<br>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                | 全て購入済み<br>新・実践 給食経営管理論 [第2版] 藤原政嘉ほか（みらい）<br>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）<br>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）<br>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）<br>新ビジュアル食品成分表（大修館書店）<br>各自でURLを確認しておくこと。<br>1) 調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2<br>2) 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル<br>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                | 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2014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               | 栄養マネジメントの方法について学ぶ。   |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>実習後学習：実習で理解できなかったことについて、問題点を解決する。   |       |     |      |   |     |     |
| 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                |  |       |     |      |   |     |     |