

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	運動生理学						
担当教員	大前 拓						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	1~4	単位数	2.0

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

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

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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	3~4	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の目標を模擬体験することにより、計画・実施・評価の技術を修得することを目的とする。</p> <p>授業の概要は、栄養教育の必要性を理解し、ロールプレイにより、まず対象者の課題や情報の収集の技術を身につける。次に対象者に応じた栄養教育の方法を計画し、効果的な結果を得るための指導媒体を選択し、作成する。それを用いて、グループで栄養教育を実演する。それぞれの内容を互いに評価しあうことにより、自らの問題点を明確にし、より良い栄養教育を自ら考えることができる。さらに企画書、報告書等の記録についても学習し、実際の栄養教育に役立つ技術を身につける。</p>
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション及びゲストスピーカー（現在活躍中の管理栄養士）による講話 2. ロールプレイ 食事調査 3. 食事調査の方法を検討 4. 食事バランスガイドの実際 5. 食事バランスガイドの活用 6. 特定保健指導 階層化演習 7. 特定保健指導 行動変容ステージ別計画 8. 集団指導の企画・指導媒体計画 9. 栄養教育・指導媒体の作成（1） 10. 栄養教育・指導媒体の作成（2） 11. 栄養教育・指導媒体の作成（3） 12. 栄養教育・指導媒体の作成（4） 13. 発表練習および手直し 14. 発表 15. 栄養教育の反省および評価
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	第1回講義、第5回、第6回は演習、他実習
評価方法 Evaluation	受講態度等25%、提出物25%、発表50%の総合評価
履修上の注意 Requirements and policy	<p>2/3以上の出席が必要、20分以上の遅刻は欠席とみなす。</p> <p>（なお3回遅刻は欠席1回とみなす）</p> <p>班単位で実習する時の無断欠席は減点対象にする。</p>
教科書 Textbook(s)	「アクティブ 栄養教育・指導実習 第2版」 医歯薬出版株式会社発行
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	行事、準備等の都合上、計画の順序の変更もありうる。

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育実習II						
担当教員	大橋 陽子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1~2	配当学年	3~4	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の目標を模擬体験することにより、計画・実施・評価の技術を修得することを目的とする。</p> <p>授業の概要は、栄養教育の必要性を理解し、ロールプレイにより、まず対象者の課題や情報の収集の技術を身につける。次に対象者に応じた栄養教育の方法を計画し、効果的な結果を得るための指導媒体を選択し、作成する。それを用いて、グループで栄養教育を実演する。それぞれの内容を互いに評価しあうことにより、自らの問題点を明確にし、より良い栄養教育を自ら考えることができる。さらに企画書、報告書等の記録についても学習し、実際の栄養教育に役立つ技術を身につける。</p>						
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション及びゲストスピーカー（現在活躍中の管理栄養士）による講話 2. ロールプレイ 食事調査 3. 食事調査の方法を検討 4. 食事バランスガイドの実際 5. 食事バランスガイドの活用 6. 特定保健指導 階層化演習 7. 特定保健指導 行動変容ステージ別計画 8. 集団指導の企画・指導媒体計画 9. 栄養教育・指導媒体の作成 (1) 10. 栄養教育・指導媒体の作成 (2) 11. 栄養教育・指導媒体の作成 (3) 12. 栄養教育・指導媒体の作成 (4) 13. 発表練習および手直し 14. 発表 15. 栄養教育の反省および評価 						
参照URL Reference URL (s)							
授業方法 Class type	第1回講義、第5回、第6回は演習、他実習						
評価方法 Evaluation	受講態度等25%、提出物25%、発表50%の総合評価						
履修上の注意 Requirements and policy	2/3以上の出席が必要、20分以上の遅刻は欠席とみなす。 (なお3回遅刻は欠席1回とみなす) 班単位で実習する時の無断欠席は減点対象にする。						
教科書 Textbook (s)	「アクティブ 栄養教育・指導実習 第2版」 医歯薬出版株式会社発行						
参考書 Reference (s)							
備考 Remarks	行事、準備等の都合上、計画の順序の変更もありうる。						

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	1~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の基礎 少子高齢社会の到来、生活習慣病や要介護者の増加など社会環境も変化し、栄養管理、栄養教育のあり方等を考えることは大切である。 まず、栄養教育の概念・定義について学び、栄養指導・栄養教育の歴史についても知識を深め、これからの栄養教育のあり方、目標について考える。ライフステージ・ライフスタイル・健康状態等から見た対象のとらえ方、栄養教育の場（地域保健・産業保健・医療・福祉・介護）等について、基礎知識を修得する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育の概念 栄養教育の目的、目標および対象 第2回 栄養教育の歴史 第3回 栄養教育の場：地域保健の場 第4回 栄養教育の場：産業保健の場 第5回 栄養教育の場：医療の場 第6回 栄養教育の場：学校保健の場 第7回 栄養教育の場：福祉・介護の場 第8回 栄養教育の法的根拠 第9回 現在の食生活の問題点 第10回 栄養教育と食環境づくり 第11回 栄養教育の国際的動向 第12回 栄養教育の基礎知識：食事摂取基準2010 第13回 栄養教育の基礎知識：食事バランスガイド 第14回 栄養教育の基礎知識：健康づくりのための運動基準2006および運動指針2006 第15回 まとめおよびテスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	<p>書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4</p>
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	1~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>栄養教育の基礎 少子高齢社会の到来、生活習慣病や要介護者の増加など社会環境も変化し、栄養管理、栄養教育のあり方等を考えることは大切である。 まず、栄養教育の概念・定義について学び、栄養指導・栄養教育の歴史についても知識を深め、これからの栄養教育のあり方、目標について考える。ライフステージ・ライフスタイル・健康状態等から見た対象のとらえ方、栄養教育の場（地域保健・産業保健・医療・福祉・介護）等について、基礎知識を修得する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育の概念 栄養教育の目的、目標および対象 第2回 栄養教育の歴史 第3回 栄養教育の場：地域保健の場 第4回 栄養教育の場：産業保健の場 第5回 栄養教育の場：医療の場 第6回 栄養教育の場：学校保健の場 第7回 栄養教育の場：福祉・介護の場 第8回 栄養教育の法的根拠 第9回 現在の食生活の問題点 第10回 栄養教育と食環境づくり 第11回 栄養教育の国際的動向 第12回 栄養教育の基礎知識：食事摂取基準2010 第13回 栄養教育の基礎知識：食事バランスガイド 第14回 栄養教育の基礎知識：健康づくりのための運動基準2006および運動指針2006 第15回 まとめおよびテスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。
教科書 Textbook(s)	<p>書名：テキスト食物と栄養科学シリーズ8 栄養教育論 著者：田中敬子・前田佳予子 発行所：株式会社 朝倉書店 ISBN：978-4-254-61648-4</p>
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論III						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	土曜1	配当学年	2~4	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>身体的・精神的・社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方、方法について習得する。</p> <p>特にこの栄養教育論IIIでは妊娠・授乳期、成人期、高齢期、障害者についての栄養教育の方法を学ぶ。成人期の栄養教育では生活習慣病の予防・治療、労働、職場給食、外食、単身生活などに関する栄養教育の方法、高齢期の栄養教育では寝たきり予防、QOL、介護、食事サービスに関する栄養教育の方法について修得する。さらに特定給食における栄養教育について学ぶ。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育論 I・IIの復習</p> <p>第2回 ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 妊娠期・授乳期の栄養教育</p> <p>第3回 乳・幼児期の栄養教育</p> <p>第4回 学童期・思春期の栄養教育</p> <p>第5回 高齢期・障害者の栄養教育</p> <p>第6回 成人期の栄養教育 生活習慣病の予防と栄養教育</p> <p>第7回 成人期の栄養教育 特定保健指導</p> <p>第8回 栄養教育の展開-特定保健指導における計画の立案とアセスメント</p> <p>第9回 栄養教育の展開-特定保健指導における栄養教育の実施</p> <p>第10回 栄養教育の展開-特定保健指導における評価</p> <p>第11回 食行動変容と栄養教育1 個人の態度と行動変容に関する理論</p> <p>第12回 食行動変容と栄養教育2 個人間の関係と行動変容に関する理論</p> <p>第13回 食行動変容と栄養教育3 集団や社会の行動変容に関する理論</p> <p>第14回 行動変容技法の応用</p> <p>第15回 まとめおよび試験</p>						
参照URL Referance URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%						
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。						
教科書 Textbook(s)	栄養教育論 I で使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 中山玲子・宮崎由子編「新 食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論（第2版）」(株)化学同人						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論III						
担当教員	橘 ゆかり						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	土曜2	配当学年	2~4	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>身体的・精神的・社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方、方法について習得する。</p> <p>特にこの栄養教育論IIIでは妊娠・授乳期、成人期、高齢期、障害者についての栄養教育の方法を学ぶ。成人期の栄養教育では生活習慣病の予防・治療、労働、職場給食、外食、単身生活などに関する栄養教育の方法、高齢期の栄養教育では寝たきり予防、QOL、介護、食事サービスに関する栄養教育の方法について修得する。さらに特定給食における栄養教育について学ぶ。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 栄養教育論 I・IIの復習</p> <p>第2回 ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育 妊娠期・授乳期の栄養教育</p> <p>第3回 乳・幼児期の栄養教育</p> <p>第4回 学童期・思春期の栄養教育</p> <p>第5回 高齢期・障害者の栄養教育</p> <p>第6回 成人期の栄養教育 生活習慣病の予防と栄養教育</p> <p>第7回 成人期の栄養教育 特定保健指導</p> <p>第8回 栄養教育の展開-特定保健指導における計画の立案とアセスメント</p> <p>第9回 栄養教育の展開-特定保健指導における栄養教育の実施</p> <p>第10回 栄養教育の展開-特定保健指導における評価</p> <p>第11回 食行動変容と栄養教育1 個人の態度と行動変容に関する理論</p> <p>第12回 食行動変容と栄養教育2 個人間の関係と行動変容に関する理論</p> <p>第13回 食行動変容と栄養教育3 集団や社会の行動変容に関する理論</p> <p>第14回 行動変容技法の応用</p> <p>第15回 まとめおよび試験</p>						
参照URL Referance URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	定期試験70%、小テスト・レポート20%、平常点10%						
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。						
教科書 Textbook(s)	栄養教育論 I で使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 中山玲子・宮崎由子編「新 食品・栄養科学シリーズ 栄養教育論（第2版）」(株)化学同人						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学I						
担当教員	日下部 恵子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜1	配当学年	2~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目標とする。 妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態などの変化について理解することにより、 栄養状態の評価・判定の基本的考え方を修得する。具体的には①妊娠期、授乳期の生理的特徴と栄養ケア、②幼 児期、学童期、思春期などの生理的特徴と栄養ケア、③成人期の栄養ケア、④加齢に伴う栄養関連機能の変化に 応じた栄養ケアについて学ぶ。
授業計画 Syllabus	第1回 応用栄養学について 第2回 栄養マネジメント。成長・発達、加齢/ライフサイクル 第3回 妊娠期の生理的特徴、栄養アセスメント 第4回 妊娠期の栄養と病態・疾患、栄養ケア 第5回 授乳期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態と疾患、栄養ケア 第6回 新生児期・乳児期の生理的特徴、栄養アセスメント 第7回 新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患、栄養ケア 第8回 幼児期の生理的特徴、栄養アセスメント 第9回 幼児期の栄養と病態・疾患、栄養ケア 第10回 学童期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第11回 思春期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第12回 成人期の特性、生活習慣、栄養アセスメント、生活習慣病、栄養ケア 第13回 更年期（閉経期）の特性、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第14回 高齢期—加齢に伴う栄養関連機能の変化、栄養アセスメント、疾病・病態、 栄養ケア 第15回 まとめ、期末試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義を中心とし、授業内容の理解を深めるために参考資料を配布する。
評価方法 Evaluation	平常点20%、課題レポート20%、期末試験60%で総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	<ul style="list-style-type: none"> ・実践活動の展開の基盤になるよう積極的な授業参加を切望する。 ・2/3以上の出席が必要。遅刻3回で欠席1回とする。 ・20分以上の遅刻は欠席とみなす。
教科書 Textbook(s)	健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学（改訂第2版）、戸板誠之・藤田義明・伊藤節子編著、南江堂 ISBN978-4-524-25064-6
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学I						
担当教員	日下部 恵子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	2~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目標とする。 妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態などの変化について理解することにより、 栄養状態の評価・判定の基本的考え方を修得する。具体的には①妊娠期、授乳期の生理的特徴と栄養ケア、②幼 児期、学童期、思春期などの生理的特徴と栄養ケア、③成人期の栄養ケア、④加齢に伴う栄養関連機能の変化に 応じた栄養ケアについて学ぶ。
授業計画 Syllabus	第1回 応用栄養学について 第2回 栄養マネジメント。成長・発達、加齢/ライフサイクル 第3回 妊娠期の生理的特徴、栄養アセスメント 第4回 妊娠期の栄養と病態・疾患、栄養ケア 第5回 授乳期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態と疾患、栄養ケア 第6回 新生児期・乳児期の生理的特徴、栄養アセスメント 第7回 新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患、栄養ケア 第8回 幼児期の生理的特徴、栄養アセスメント 第9回 幼児期の栄養と病態・疾患、栄養ケア 第10回 学童期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第11回 思春期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第12回 成人期の特性、生活習慣、栄養アセスメント、生活習慣病、栄養ケア 第13回 更年期（閉経期）の特性、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケア 第14回 高齢期—加齢に伴う栄養関連機能の変化、栄養アセスメント、疾病・病態、 栄養ケア 第15回 まとめ、期末試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義を中心とし、授業内容の理解を深めるために参考資料を配布する。
評価方法 Evaluation	平常点20%、課題レポート20%、期末試験60%で総合評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	<ul style="list-style-type: none"> ・実践活動の展開の基盤になるよう積極的な授業参加を切望する。 ・2/3以上の出席が必要。遅刻3回で欠席1回とする。 ・20分以上の遅刻は欠席とみなす。
教科書 Textbook(s)	健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学（改訂第2版）、戸板誠之・藤田義明・伊藤節子編著、南江堂 ISBN978-4-524-25064-6
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学III						
担当教員	松葉 真						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	3~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。また運動・スポーツに必要な栄養摂取のあり方や、体内で起こっている栄養代謝の内容とメカニズムを学ぶ。そして、運動・スポーツを通じて、身体活動を活発にすることが、疾病の予防や健康の保持・増進に役立つことを理解する。さらにストレスのメカニズムを理解しストレスに耐えるための栄養面の予防策や回復策を考える。
授業計画 Syllabus	第1回目 温度環境と栄養<高温環境の生理と栄養> 第2回目 温度環境と栄養<低温環境の生理と栄養> 第3回目 気圧環境と栄養<低気圧環境の生理と栄養> 第4回目 気圧環境と栄養<高圧（潜水）環境の生理と栄養> 第5回目 気圧環境と栄養<高圧（潜水）環境の生理と栄養> 第6回目 サーカディアンリズムと栄養 第7回目 ストレスと栄養 第8回目 宇宙環境下の生理と栄養<宇宙環境の特性と> 第9回目 宇宙環境下の生理と栄養<宇宙環境における栄養と食糧> 第10回目 スポーツの生理学的基礎<運動とエネルギー代謝> 第11回目 スポーツの生理学的基礎<運動と呼吸循環機能> 第12回目 健康づくりのためのスポーツと栄養 第13回目 競技スポーツと栄養<コンディショニングと栄養> 第14回目 競技スポーツと栄養<スポーツ栄養の実際> 第15回目 まとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験 90点 平常点 10点
履修上の注意 Requirements and policy	予習、復習をしてください。
教科書 Textbook(s)	環境・スポーツ栄養学 金子佳代子・万木良平 編著（建帛社）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用栄養学III						
担当教員	松葉 真						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	3~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。また運動・スポーツに必要な栄養摂取のあり方や、体内で起こっている栄養代謝の内容とメカニズムを学ぶ。そして、運動・スポーツを通じて、身体活動を活発にすることが、疾病の予防や健康の保持・増進に役立つことを理解する。さらにストレスのメカニズムを理解しストレスに耐えるための栄養面の予防策や回復策を考える。
授業計画 Syllabus	第1回目 温度環境と栄養<高温環境の生理と栄養> 第2回目 温度環境と栄養<低温環境の生理と栄養> 第3回目 気圧環境と栄養<低気圧環境の生理と栄養> 第4回目 気圧環境と栄養<高圧（潜水）環境の生理と栄養> 第5回目 気圧環境と栄養<高圧（潜水）環境の生理と栄養> 第6回目 サーカディアンリズムと栄養 第7回目 ストレスと栄養 第8回目 宇宙環境下の生理と栄養<宇宙環境の特性と> 第9回目 宇宙環境下の生理と栄養<宇宙環境における栄養と食糧> 第10回目 スポーツの生理学的基礎<運動とエネルギー代謝> 第11回目 スポーツの生理学的基礎<運動と呼吸循環機能> 第12回目 健康づくりのためのスポーツと栄養 第13回目 競技スポーツと栄養<コンディショニングと栄養> 第14回目 競技スポーツと栄養<スポーツ栄養の実際> 第15回目 まとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	試験 90点 平常点 10点
履修上の注意 Requirements and policy	予習、復習をしてください。
教科書 Textbook(s)	環境・スポーツ栄養学 金子佳代子・万木良平 編著（建帛社）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

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

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>正常な人間の身体の構造と機能を学ぶ。 栄養と健康を考えるには、まず人間のからだのしくみについて理解することが重要である。正常な人間の身体の構造と機能を細胞レベルから組織・器官レベルまで系統的に学ぶ。循環器系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、内分泌系、生殖器系、神経系、感覚器系、運動器（筋骨格）系及び免疫と生体防御などについて詳しく理解する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：人体の構造（1） ・人体の構成（細胞、組織、器官、細胞内小器官、生体膜）</p> <p>第2回：人体の構成（2） ・人体を構成する生体成分 ・生体成分分離の生化学的方法の概要</p> <p>第3回：個体の調節機構と恒常性（ホメオスタシス） ・情報伝達の機序 ・恒常性</p> <p>第4回：消化器系（1） ・消化器系の構造と機能</p> <p>第5回：消化器系（2） ・消化器系の付属器の構造と機能</p> <p>第6回：循環器系 ・循環器系（心臓と血管）の構造と機能</p> <p>第7回：腎尿路系 ・腎尿路系の構造と機能 ・体液（量）の調節、酸塩基平衡</p> <p>第8回：内分泌系 ・内分泌器官の構造と機能 ・ホルモンの作用、作用機序、分泌調節</p> <p>第9回：神経系 ・神経系の構造と機能及び特性 ・体性神経 ・自律神経</p> <p>第10回：感覚器系 ・感覚器の構造と機能 ・体性感覚（皮膚感覚と深部感覚） ・特殊感覚（視覚、聴覚、平衡覚、味覚、嗅覚など）</p> <p>第11回：呼吸器系 ・呼吸器系の構造と機能</p> <p>第12回：血液・リンパ系 ・血液の成分（血球、血漿たんぱく質） ・血液・リンパ系の機能 ・止血、凝固、線溶</p> <p>第13回：運動器系（筋骨格系） ・筋骨格系の構造と機能</p> <p>第14回：生殖器系 ・生殖器の構造と機能 ・性周期と排卵</p> <p>第15回：免疫と生体防御 ・体液性免疫と細胞性免疫 ・アレルギー</p> <p>第16回：まとめと試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	教科書と配布プリントを中心に授業をする。パワーポイントで内容の補足をする。

評価方法 Evaluation	平常点30%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	解剖生理学は内容が多いので、必ず復習に力を入れて頑張ってください。
教科書 Textbook(s)	『解剖生理学テキスト』 岩堀修明著 文光堂
参考書 Reference(s)	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I・II』 (全国栄養士養成施設協会編著、日本栄養士会監修、第一出版刊)
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	解剖生理学						
担当教員	太田 久彦						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	1～4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>正常な人間の身体の構造と機能を学ぶ。 栄養と健康を考えるには、まず人間のからだのしくみについて理解することが重要である。正常な人間の身体の構造と機能を細胞レベルから組織・器官レベルまで系統的に学ぶ。循環器系、呼吸器系、消化器系、泌尿器系、内分泌系、生殖器系、神経系、感覚器系、運動器（筋骨格）系及び免疫と生体防御などについて詳しく理解する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：人体の構造（1） ・人体の構成（細胞、組織、器官、細胞内小器官、生体膜）</p> <p>第2回：人体の構成（2） ・人体を構成する生体成分 ・生体成分分離の生化学的方法の概要</p> <p>第3回：個体の調節機構と恒常性（ホメオスタシス） ・情報伝達の機序 ・恒常性</p> <p>第4回：消化器系（1） ・消化器系の構造と機能</p> <p>第5回：消化器系（2） ・消化器系の付属器の構造と機能</p> <p>第6回：循環器系 ・循環器系（心臓と血管）の構造と機能</p> <p>第7回：腎尿路系 ・腎尿路系の構造と機能 ・体液（量）の調節、酸塩基平衡</p> <p>第8回：内分泌系 ・内分泌器官の構造と機能 ・ホルモンの作用、作用機序、分泌調節</p> <p>第9回：神経系 ・神経系の構造と機能及び特性 ・体性神経 ・自律神経</p> <p>第10回：感覚器系 ・感覚器の構造と機能 ・体性感覚（皮膚感覚と深部感覚） ・特殊感覚（視覚、聴覚、平衡覚、味覚、嗅覚など）</p> <p>第11回：呼吸器系 ・呼吸器系の構造と機能</p> <p>第12回：血液・リンパ系 ・血液の成分（血球、血漿たんぱく質） ・血液・リンパ系の機能 ・止血、凝固、線溶</p> <p>第13回：運動器系（筋骨格系） ・筋骨格系の構造と機能</p> <p>第14回：生殖器系 ・生殖器の構造と機能 ・性周期と排卵</p> <p>第15回：免疫と生体防御 ・体液性免疫と細胞性免疫 ・アレルギー</p> <p>第16回：まとめと試験</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	教科書と配布プリントを中心に授業をする。パワーポイントで内容の補足をする。

評価方法 Evaluation	平常点30%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	解剖生理学は内容が多いので、必ず復習に力を入れて頑張ってください。
教科書 Textbook(s)	『解剖生理学テキスト』 岩堀修明著 文光堂
参考書 Reference(s)	『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち I・II』 (全国栄養士養成施設協会編著、日本栄養士会監修、第一出版刊)
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	解剖生理学実験						
担当教員	太田 久彦						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

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

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理実習II／阿部 としよ						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜1～2	配当学年	3～4	単位数	1.0

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

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営管理実習II／福家 芳江						
担当教員	福家 芳江						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜1～2	配当学年	3～4	単位数	1.0

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

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営計画実習						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営計画実習						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	給食経営計画論						
担当教員	阿部 としよ						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	土曜1	配当学年	2~4	単位数	2.0

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

参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

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

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

参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	基礎栄養学実験						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期隔週A	曜日・時限	月曜3～5	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	基礎栄養学実験						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期隔週B	曜日・時限	月曜3～5	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

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

授業の目的、概要 Objectives and content	医療現場でのチーム医療としてのカウンセリングの位置づけを理解する。 心理的ストレスと身体との関係について理解する。 様々なカウンセリング技法を学ぶ。 自分自身のストレスマネジメントやコミュニケーションスキルを向上させる。
授業計画 Syllabus	第1回 チーム医療について 第2回 ストレスと心理的葛藤について 第3回 ストレスと身体症状との関係 第4回 傾聴技法 第5回 質問技法 第6回 アサーションとリフレーミング 第7回 臨床動作法 第8回 絵画療法 第9回 認知療法 第10回 解決志向アプローチ 第11回 精神分析的アプローチ 第12回 おとぎ話や神話から学ぶ心理学 第13回 PTSDやグリーフワークについて 第14回 自殺防止について 第15回 まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義と実習。
評価方法 Evaluation	出席30% 課題提出20% 試験50%
履修上の注意 Requirements and policy	コミュニケーション技術を向上させて、実践に役立てていくことを期待します。 ロールプレイなどの演習に積極的に参加してください。
教科書 Textbook(s)	特にありません。プリントを配布します。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	健康・環境論						
担当教員	馬場 恒子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	1~4	単位数	2.0

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	健康・環境論						
担当教員	馬場 恒子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜4	配当学年	1~4	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	結核の死亡率の急激な変化は抗結核剤の開発が最も大きな要因であるが、社会環境の変化も要因の1つである。更に、人間の健康も自然環境の影響を受けている。逆に人間が生活の豊かさと利便性をひたすら追求してきた結果、地球という生態系を大きく狂わしている。人間も地球という生態系の一員であるという観点から人間の健康を考える。						
授業計画 Syllabus	第1回 I 社会と健康 1. 健康の概念 2. 公衆衛生の概念 第2回 II 環境と健康 A 生態系の中の人間生活 第3回 II 環境と健康 B 環境汚染 1. 大気汚染 第4回 II 環境と健康 B 環境汚染 2. 水質汚濁 第5回 II 環境と健康 C 地球規模の環境破壊 1. 地球温暖化 2. オゾン層破壊 第6回 II 環境と健康 C 地球規模の環境破壊 3. 酸性雨 4. 内分泌攪乱物質 第7回 II 環境と健康 D 環境衛生と健康 1. 大気環境 2. 上水道 第8回 II 環境と健康 D 環境衛生と健康 3. 下水道 4. 廃棄物処理 第9回 I、IIのまとめとテスト 第10回 III 生活習慣の現状と対策 1. 身体活動・運動 2. 喫煙行動 3. 飲酒行動 第11回 III 生活習慣の現状と対策 4. 休養・睡眠 5. ストレス 第12回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 1. がん 第13回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 2. 循環器 第14回 IV 主要疾患の疫学と予防対策 3. その他 第15回 III、IVのまとめとテスト						
参照URL Referance URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	100点満点の2回のテスト						
履修上の注意 Requirements and policy	* 授業の始めと終わりの挨拶 * 私語厳禁 * 試験は主に記述式なので、授業中に理解するように努力をする						
教科書 Textbook(s)	「社会と健康」と同じ教科書を使用するので必ず購入のこと。プリントも配布する。 社会・環境と健康 管理栄養士国家試験教科研究会 第一出版						
参考書 Reference(s)							
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学Ⅰ						
担当教員	千歳 万里						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	2～4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>地域社会と健康 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。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回 公衆栄養学の概念、公衆栄養活動 第2回 公衆栄養学の概念、公衆栄養活 第3回 我が国の健康・栄養問題の現状と課題（1） 第4回 我が国の健康・栄養問題の現状と課題（2） 第5回 我が国の栄養政策（1） 第6回 我が国の栄養政策（2） 第7回 我が国の栄養政策（3） 第8回 我が国の栄養政策（2） 第9回 諸外国の栄養問題と栄養政策（1） 第10回 諸外国の栄養問題と栄養政策（2） 第11回 諸外国の栄養問題と栄養政策（3） 第12回 栄養摂取基準（1） 第13回 栄養摂取基準（2） 第14回 栄養摂取基準（3） 第15回 試験及び公衆栄養学Ⅰのまとめ</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義、ディスカッション
評価方法 Evaluation	<p>平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%</p>
履修上の注意 Requirements and policy	出席を重視する。私語厳禁。
教科書 Textbook(s)	管理栄養士受験講座 公衆栄養学、（発行所）第一出版、（監修）社団法人日本栄養士会、社団法人全国栄養士養成施設協会、（発行年）2009年3月25日
参考書 Reference(s)	日本人の食事摂取基準（2010年版）
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学Ⅰ						
担当教員	千歳 万里						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	2～4	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>地域社会と健康 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。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 公衆栄養学の概念、公衆栄養活動 第2回 公衆栄養学の概念、公衆栄養活 第3回 我が国の健康・栄養問題の現状と課題（1） 第4回 我が国の健康・栄養問題の現状と課題（2） 第5回 我が国の栄養政策（1） 第6回 我が国の栄養政策（2） 第7回 我が国の栄養政策（3） 第8回 我が国の栄養政策（2） 第9回 諸外国の栄養問題と栄養政策（1） 第10回 諸外国の栄養問題と栄養政策（2） 第11回 諸外国の栄養問題と栄養政策（3） 第12回 栄養摂取基準（1） 第13回 栄養摂取基準（2） 第14回 栄養摂取基準（3） 第15回 試験及び公衆栄養学Ⅰのまとめ</p>						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義、ディスカッション						
評価方法 Evaluation	<p>平常点 5% 課題 10% 中間テスト 35% 期末テスト 50%</p>						
履修上の注意 Requirements and policy	出席を重視する。私語厳禁。						
教科書 Textbook(s)	<p>管理栄養士受験講座 公衆栄養学、（発行所）第一出版、 （監修）社団法人日本栄養士会、社団法人全国栄養士養成施設協会、（発行年）2009年3月25日</p>						
参考書 Reference(s)	日本人の食事摂取基準（2010年版）						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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	3～4	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	地域や職域などのモデル集団を想定して、集団の栄養・健康問題の発見、それに関連する要因を収集・分析する。さらに問題解決のために、公衆栄養活動プログラムの立案、実施、評価・判定の方法などについて実習する。						
授業計画 Syllabus	第1回 ・公衆栄養実習で学ぶこと（授業の目的と授業の方法） ・公衆栄養マネジメント・アセスメント（1）既存の資料の活用 第2回 ・公衆栄養アセスメント（2） 第3回 ・公衆栄養アセスメント（3） 第4回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（1） 第5回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（2） 第6回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（3） 第7回 ・公衆栄養プログラムの実施（1） 第8回 ・公衆栄養プログラムの実施（2） 第9回 ・公衆栄養プログラムの評価（1） 第10回 ・公衆栄養プログラムの評価（2） 第11回 ・公衆栄養プログラムの評価（3） 第12回 ・公衆栄養のための応用実習（1） 第13回 ・公衆栄養のための応用実習（2） 第14回 ・プレゼンテーション演習（1） 第15回 ・プレゼンテーション演習（2）及び小テスト						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	グループディスカッション、PCを用いた演習						
評価方法 Evaluation	平常点 5% 課題 65% 小テスト 30%						
履修上の注意 Requirements and policy	①出席を重視する ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） ②私語厳禁 ③携帯電話は電源をきり、机上に置かないこと ④グループでのワークショップ形式ですすめるため、授業への参加は積極的態で臨むこと						
教科書 Textbook(s)	公衆栄養学実習 学内編、（発行所）南山堂、（監修）今木雅英、（発行年）2009年4月10日						
参考書 Reference(s)	クエスチョンバンク 管理栄養士国家試験問題解説2011 （発行所）メディックメディア						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	公衆栄養学実習						
担当教員	千歳 万里						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜3~4	配当学年	3~4	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	地域や職域などのモデル集団を想定して、集団の栄養・健康問題の発見、それに関連する要因を収集・分析する。さらに問題解決のために、公衆栄養活動プログラムの立案、実施、評価・判定の方法などについて実習する。						
授業計画 Syllabus	第1回 ・公衆栄養実習で学ぶこと（授業の目的と授業の方法） ・公衆栄養マネジメント・アセスメント（1）既存の資料の活用 第2回 ・公衆栄養アセスメント（2） 第3回 ・公衆栄養アセスメント（3） 第4回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（1） 第5回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（2） 第6回 ・公衆栄養プログラムの計画・目標設定（3） 第7回 ・公衆栄養プログラムの実施（1） 第8回 ・公衆栄養プログラムの実施（2） 第9回 ・公衆栄養プログラムの評価（1） 第10回 ・公衆栄養プログラムの評価（2） 第11回 ・公衆栄養プログラムの評価（3） 第12回 ・公衆栄養のための応用実習（1） 第13回 ・公衆栄養のための応用実習（2） 第14回 ・プレゼンテーション演習（1） 第15回 ・プレゼンテーション演習（2）及び小テスト						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	グループディスカッション、PCを用いた演習						
評価方法 Evaluation	平常点 5% 課題 65% 小テスト 30%						
履修上の注意 Requirements and policy	①出席を重視する ・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） ②私語厳禁 ③携帯電話は電源をきり、机上に置かないこと ④グループでのワークショップ形式ですすめるため、授業への参加は積極的態で臨むこと						
教科書 Textbook(s)	公衆栄養学実習 学内編、（発行所）南山堂、（監修）今木雅英、（発行年）2009年4月10日						
参考書 Reference(s)	クエスチョンバンク 管理栄養士国家試験問題解説2011 （発行所）メディックメディア						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	社会と健康						
担当教員	西尾 司						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	1~4	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	現在の日本では少子高齢化社会の中で、健康で長生きすることが国民的課題となっている。国民の健康と社会のつながりを理解するために、公衆衛生の概念、健康とは何か、保健統計、疫学などの基礎知識を学び、公衆衛生活動の実践への基礎的能力を養う。さらに、個人のライフスタイルが変化してきているなかで、小児期から老年期までそれぞれのライフステージに応じた健康管理を学ぶ。						
授業計画 Syllabus	第1回：保健統計の概要 第2回：人口静態統計（国勢調査） 第3回：人口動態統計、生命表 第4回：疾病統計、その他の保健統計 第5回：疫学の概念 第6回：疫学の指標・方法、バイアスと交絡 第7回：スクリーニング、EBM（根拠に基づいた保健対策） 第8回：リスクアナリシス、疫学研究と倫理 第9回：社会保障の概念、医療制度 第10回：福祉・介護制度、高齢者保健 第11回：地域保健、母子保健、産業保健、学校保健 第12回：保健・医療・福祉・介護の連携、国際保健 第13回：衛生法規の定義とその種類 第14回：栄養関係法規、一般衛生法規 第15回：社会と健康のまとめ 「期末テスト」						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義方式						
評価方法 Evaluation	出席状況・受講意欲及び小テスト（40%）、期末テスト（60%）で総合評価 欠席した場合は減点						
履修上の注意 Requirements and policy	2/3以上の出席が必要。授業日前1週間（当日の朝まで）の科目（社会と健康）に関係すると思われる新聞等からのニュース（見出し）をメモしてきてください。						
教科書 Textbook(s)	・管理栄養士受験講座「社会・環境と健康」管理栄養士国家試験教科研究会編著 （社）全国栄養士養成施設協会、（社）日本栄養士会 監修（第一出版） I S B N 978-8041-1192-6 ・プリントを配布します。						
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	社会と健康						
担当教員	西尾 司						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	1~4	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	現在の日本では少子高齢化社会の中で、健康で長生きすることが国民的課題となっている。国民の健康と社会のつながりを理解するために、公衆衛生の概念、健康とは何か、保健統計、疫学などの基礎知識を学び、公衆衛生活動の実践への基礎的能力を養う。さらに、個人のライフスタイルが変化してきているなかで、小児期から老年期までそれぞれのライフステージに応じた健康管理を学ぶ。						
授業計画 Syllabus	第1回：保健統計の概要 第2回：人口静態統計（国勢調査） 第3回：人口動態統計、生命表 第4回：疾病統計、その他の保健統計 第5回：疫学の概念 第6回：疫学の指標・方法、バイアスと交絡 第7回：スクリーニング、EBM（根拠に基づいた保健対策） 第8回：リスクアナリシス、疫学研究と倫理 第9回：社会保障の概念、医療制度 第10回：福祉・介護制度、高齢者保健 第11回：地域保健、母子保健、産業保健、学校保健 第12回：保健・医療・福祉・介護の連携、国際保健 第13回：衛生法規の定義とその種類 第14回：栄養関係法規、一般衛生法規 第15回：社会と健康のまとめ 「期末テスト」						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義方式						
評価方法 Evaluation	出席状況・受講意欲及び小テスト（40%）、期末テスト（60%）で総合評価 欠席した場合は減点						
履修上の注意 Requirements and policy	2/3以上の出席が必要。授業日前1週間（当日の朝まで）の科目（社会と健康）に関係すると思われる新聞等からのニュース（見出し）をメモしてきてください。						
教科書 Textbook(s)	・管理栄養士受験講座「社会・環境と健康」管理栄養士国家試験教科研究会編著 （社）全国栄養士養成施設協会、（社）日本栄養士会 監修（第一出版） I S B N 978-8041-1192-6 ・プリントを配布します。						
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品衛生学実験						
担当教員	楠田 瑞穂						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1～2	配当学年	2～4	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	<p>食品の悪変に関する微生物の特性および科学的手法による腐敗・変敗の測定 食餌性病害の原因のほとんどは細菌に因るといっても過言ではない。そこで本実験では、微生物の中でも細菌を中心として、その増殖特性（温度、pH、酸素依存等）、耐性特性（温度、塩濃度等）および芽胞と栄養細胞の特性の相違などを取り上げる。また、食品に実際付着している菌の検出や検出された菌の菌種（顕微鏡観察）を通じて食品の取り扱いに対する注意の喚起を図る。さらには、食品腐敗の指標であるBVNやPOV等の化学的測定および食品添加物となっている化学物質の検出・定量を行う。</p>						
授業計画 Syllabus	<p>第1回 実験室における一般的な心得および食品衛生学実験の概要説明 第2回 食品中の一般細菌数の検出 第3回 食品中の一般細菌数の確認、大腸菌群の検出 第4回 大腸菌群の確認、大腸菌の釣菌 第5回 大腸菌の確認、サルモネラ菌の検出 第6回 サルモネラ菌の確認、クロストリジウム属菌の検出 第7回 クロストリジウム属菌の確認、腸炎ビブリオの検出、（時間があれば魚の鮮度判定） 第8回 腸炎ビブリオの確認、微生物実験の総括 第9回 魚介類の寄生虫確認（魚の鮮度判定） 第10回 デンプン・タンパク質・油脂の残留試験 第11回 発色剤（亜硝酸塩）の試験 第12回 保存料（ソルビン酸）の試験 第13回 食用油脂の劣化試験（過酸化価および酸化） 第14回 台所用洗剤（中性洗剤）残留物の試験 第15回 食品の鮮度判定（牛乳・卵）、粉体（小麦粉）の異物混入確認等</p>						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	実験						
評価方法 Evaluation	出席点 50%、レポート点 30%、平常点 20%						
履修上の注意 Requirements and policy	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5回以上の欠席で単位は与えない 2. 遅刻・早退など実験の申し合わせ事項を遵守すること 3回の遅刻・早退で欠席1回となる 3. その他の事項は減点の対象とする 4. レポート提出期限の遵守 5. 各実験ごとに責任者を決定する 						
教科書 Textbook(s)	最初の時間に全てのプリントを配布する						
参考書 Reference(s)	図書館の関連する雑誌・図書を参考にすること						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品衛生学実験						
担当教員	楠田 瑞穂						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜3~4	配当学年	2~4	単位数	1.0
授業の目的、概要 Objectives and content	食品の悪変に関する微生物の特性および科学的手法による腐敗・変敗の測定 食餌性病害の原因のほとんどは細菌に因るといっても過言ではない。そこで本実験では、微生物の中でも細菌を中心として、その増殖特性（温度、pH、酸素依存等）、耐性特性（温度、塩濃度等）および芽胞と栄養細胞の特性の相違などを取り上げる。また、食品に実際付着している菌の検出や検出された菌の菌種（顕微鏡観察）を通じて食品の取り扱いに対する注意の喚起を図る。さらには、食品腐敗の指標であるBVNやPOV等の化学的測定および食品添加物となっている化学物質の検出・定量を行う						
授業計画 Syllabus	第1回 実験室における一般的な心得および食品衛生学実験の概要説明 第2回 食品中の一般細菌数の検出 第3回 食品中の一般細菌数の確認、大腸菌群の検出 第4回 大腸菌群の確認、大腸菌の釣菌 第5回 大腸菌の確認、サルモネラ菌の検出 第6回 サルモネラ菌の確認、クロストリジウム属菌の検出 第7回 クロストリジウム属菌の確認、腸炎ビブリオの検出、（時間があれば魚の鮮度判定） 第8回 腸炎ビブリオの確認、微生物実験の総括 第9回 魚介類の寄生虫確認（魚の鮮度判定） 第10回 デンプン・タンパク質・油脂の残留試験 第11回 発色剤（亜硝酸塩）の試験 第12回 保存料（ソルビン酸）の試験 第13回 食用油脂の劣化試験（過酸化価および酸化） 第14回 台所用洗剤（中性洗剤）残留物の試験 第15回 食品の鮮度判定（牛乳・卵）、粉体（小麦粉）の異物混入確認等						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	実験						
評価方法 Evaluation	出席点 50%、レポート点 30%、平常点 20%						
履修上の注意 Requirements and policy	1. 5回以上の欠席で単位は与えない 2. 遅刻・早退など実験の申し合わせ事項を遵守すること 3回の遅刻・早退で欠席1回となる 3. その他の事項は減点の対象とする 4. レポート提出期限の遵守 5. 各実験ごとに責任者を決定する						
教科書 Textbook(s)	最初の時間に全てのプリントを配布する						
参考書 Reference(s)	図書館の関連する雑誌・図書を参考にすること						
備考 Remarks							

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

授業の目的、概要 Objectives and content	食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、食品中に含まれる炭水化物、たんぱく質、脂質について種々の定性試験を行う。また、たんぱく質については定量実験を行い、精密な実験や機器の操作にも慣れる。これらの実験によって三大栄養素の化学的な特徴を理解する事を目標とする。実験の基本技術（実験器具・機器類及び危険物の取り扱い、器具洗浄法、試薬の調製法など）を習得し、2年時以降の本格的な実験に繋げる。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方） 2. 実験の基礎 2（pH測定） 3. 炭水化物 1（糖の定性試験） 4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出） 5. 炭水化物 3（糖の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解） 7. 炭水化物のまとめ 8. タンパク質 1（タンパク質の定性試験） 9. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験） 10. 脂質 1（脂質の定性試験） 11. 脂質 2（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 12. タンパク質と脂質のまとめ 13. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定） 14. 灰分（直接灰化法による食品の水分測定） 15. まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	出席点 50%、レポート点 25%、試験 25%
履修上の注意 Requirements and policy	授業回数の2/3以上の出席がない場合は単位認定しない。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。
教科書 Textbook(s)	食品学総論実験 江角彰彦 著 同文書院 78-4-8103-1345-1
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

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

授業の目的、概要 Objectives and content	食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、食品中に含まれる炭水化物、たんぱく質、脂質について種々の定性試験を行う。また、たんぱく質については定量実験を行い、精密な実験や機器の操作にも慣れる。これらの実験によって三大栄養素の化学的な特徴を理解する事を目標とする。実験の基本技術（実験器具・機器類及び危険物の取り扱い、器具洗浄法、試薬の調製法など）を習得し、2年時以降の本格的な実験に繋げる。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方） 2. 実験の基礎 2（pH測定） 3. 炭水化物 1（糖の定性試験） 4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出） 5. 炭水化物 3（糖の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解） 7. 炭水化物のまとめ 8. タンパク質 1（タンパク質の定性試験） 9. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験） 10. 脂質 1（脂質の定性試験） 11. 脂質 2（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 12. タンパク質と脂質のまとめ 13. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定） 14. 灰分（直接灰化法による食品の水分測定） 15. まとめと試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	出席点 50%、レポート点 25%、試験 25%
履修上の注意 Requirements and policy	授業回数の2/3以上の出席がない場合は単位認定しない。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。
教科書 Textbook(s)	食品学総論実験 江角彰彦 著 同文書院 978-4-8103-1345-1
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品機能学						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	土曜1	配当学年	1~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>食品には3つの機能（一次機能：栄養素・エネルギー、二次機能：おいしさ、三次機能：生体調節機能）がある。本授業では、最近注目されている、食品の三次機能を担う成分を中心に解説し、新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割を理解することを目的とする。</p> <p>本講義は①食品の機能性について、②食品成分の変化と栄養、③食品成分間相互作用、④食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分、について述べる。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：食品学総論の復習</p> <p>第2回：食品の機能性と機能性成分①（食品の機能）</p> <p>第3回：食品の機能性と機能性成分②（おいしさの科学）</p> <p>第4回：食品の機能性と機能性成分③（おいしさの科学）</p> <p>第5回：食品の機能性と機能性成分④（生体調節機能）</p> <p>第6回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性①（農産食品）</p> <p>第7回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性②（農産食品）</p> <p>第8回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性③（農産食品）</p> <p>第9回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性④（畜産特性）</p> <p>第10回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑤（畜産特性）</p> <p>第11回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑥（水産食品）</p> <p>第12回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑦（その他）</p> <p>第13回：保健機能食品</p> <p>第14回：食品の規格・表示</p> <p>第15回：まとめ・テスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	平常点15点、試験 85点
履修上の注意 Requirements and policy	授業内容をしっかり理解した上で、キーワードを確実に暗記すること。
教科書 Textbook(s)	長澤治子編著 『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』（医歯薬出版株式会社）
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品機能学						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	土曜2	配当学年	1~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>食品には3つの機能（一次機能：栄養素・エネルギー、二次機能：おいしさ、三次機能：生体調節機能）がある。本授業では、最近注目されている、食品の三次機能を担う成分を中心に解説し、新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割を理解することを目的とする。</p> <p>本講義は①食品の機能性について、②食品成分の変化と栄養、③食品成分間相互作用、④食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分、について述べる。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：食品学総論の復習</p> <p>第2回：食品の機能性と機能性成分①（食品の機能）</p> <p>第3回：食品の機能性と機能性成分②（おいしさの科学）</p> <p>第4回：食品の機能性と機能性成分③（おいしさの科学）</p> <p>第5回：食品の機能性と機能性成分④（生体調節機能）</p> <p>第6回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性①（農産食品）</p> <p>第7回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性②（農産食品）</p> <p>第8回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性③（農産食品）</p> <p>第9回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性④（畜産特性）</p> <p>第10回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑤（畜産特性）</p> <p>第11回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑥（水産食品）</p> <p>第12回：各種食品の栄養特性・加工特性と機能特性⑦（その他）</p> <p>第13回：保健機能食品</p> <p>第14回：食品の規格・表示</p> <p>第15回：まとめ・テスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	平常点15点、試験 85点
履修上の注意 Requirements and policy	授業内容をしっかり理解した上で、キーワードを確実に暗記すること。
教科書 Textbook(s)	長澤治子編著 『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』（医歯薬出版株式会社）
参考書 Reference(s)	授業中に紹介します。
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品機能学実験／川上 佐知子						
担当教員	川上 佐知子						
学期	後期 前半	曜日・時限	水曜3～5	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食品機能学実験／竹中 康之						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期 後半	曜日・時限	金曜3～5	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

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

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

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

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学実験／川上 佐知子						
担当教員	川上 佐知子						
学期	後期 後半	曜日・時限	水曜3～5	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学実験／竹中 康之						
担当教員	竹中 康之						
学期	後期 前半	曜日・時限	金曜3～5	配当学年	2～4	単位数	1.0

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生徒指導論（栄養）						
担当教員	加藤 巡一						
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	水曜2	配当学年	2～4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	子ども達が心身ともに健やかに育つために 生徒指導は、全ての児童・生徒のよりよき人格の発達を目指し、社会生活や職業生活の中で、人間としての生き方についての自覚を深めるものである。このことを踏まえ、生徒指導の意義と課題、生徒理解の実際、家庭や地域との連携、特に不登校、いじめ等について考察する。生徒理解の手法やカウンセリングマインド等についても体験的に修得する。また、事例研究として様々な問題場면을提示し、学校組織として最善の対応を研究する。さらに児童・生徒の将来を見通した生き方の指導として進路指導を位置づけ、先輩や事業主の話を聞くチャンスをつくることや、在校生、卒業生、教師、父母、地域住民との情報交換や交流の場を学校が提供することで、自らの進路を責任をもって選ぶことができるようになる指導を探求する。
授業計画 Syllabus	第1回 生徒指導の意義 第2回 生徒指導の課題と実践 第3回 生徒指導の基礎理論（適応の概念） 第4回 生徒指導の基礎理論（適応の過程） 第5回 子どもの自我形成 第6回 生徒理解（心理検査） 第7回 生徒理解（まとめ） 第8回 非社会的問題行動 第9回 不登校への対応 第10回 反社会的問題行動 第11回 いじめの防止と解決 第12回 事例研究（1） 第13回 事例研究（2） 第14回 生徒指導のまとめ 第15回 質疑応答と試験
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義・討議
評価方法 Evaluation	試験による
履修上の注意 Requirements and policy	2／3以上の出席が必要
教科書 Textbook(s)	
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

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

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理学実験						
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	1~4	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	調理の基本技術、ならびに献立作成の基本知識を理解するために必要な実験を行う。特に短時間に調理の“こつ”をつかむ方法を知ることが目的とする。具体的には、材料配合、調理操作、調理器具などを変えることによる物性や外観等の変化を、機器および官能評価により測定・評価する。実験結果より規則性を見出し、“こつ”をつかむきっかけとする。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、計量（調味料） 2. 温度に関する実験（汁物の温度降下） 3. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ） 4. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水） 5. 野菜に関する実験 2（pHによる色の变化） 6. まとめと再実験 7. 官能検査法 1（3点比較法） 8. 官能検査法 2 市販食品についての官能検査（計画と実施） 9. 官能検査法 3（寒天・カラギーナン・ゼラチンゲルの性状に及ぼす糖・酸添加の影響） 10. 官能検査法 4（オリジナルゼリーレシピ作成と順位法による検査） 11. 調理と酵素 1（ゼリーの凝固に及ぼすパイナップル果肉添加の影響） 12. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 13. 小麦粉に関する実験 1（薄力粉及び強力粉中のグルテン量） 14. 小麦粉に関する実験 2（クッキー材料配合による品質の違い） 15. 小麦粉に関する実験 3（スポンジケーキの材料配合と調理手順）
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	出席50%、レポート25%、テスト25%
履修上の注意 Requirements and policy	授業回数の2/3以上の出席がない場合は単位認定しない。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。
教科書 Textbook(s)	プリントを配布する。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

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

授業の目的、概要 Objectives and content	調理の基本技術、ならびに献立作成の基本知識を理解するために必要な実験を行う。特に短時間に調理の“こつ”をつかむ方法を知ることが目的とする。具体的には、材料配合、調理操作、調理器具などを変えることによる物性や外観等の変化を、機器および官能評価により測定・評価する。実験結果より規則性を見出し、“こつ”をつかむきっかけとする。
授業計画 Syllabus	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、計量（調味料） 2. 温度に関する実験（汁物の温度降下） 3. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ） 4. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水） 5. 野菜に関する実験 2（pHによる色の変化） 6. まとめと再実験 7. 官能検査法 1（3点比較法） 8. 官能検査法 2 市販食品についての官能検査（計画と実施） 9. 官能検査法 3（寒天・カラギーナン・ゼラチンゲルの性状に及ぼす糖・酸添加の影響） 10. 官能検査法 4（オリジナルゼリーレシピ作成と順位法による検査） 11. 調理と酵素 1（ゼリーの凝固に及ぼすパイナップル果肉添加の影響） 12. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 13. 小麦粉に関する実験 1（薄力粉及び強力粉中のグルテン量） 14. 小麦粉に関する実験 2（クッキー材料配合による品質の違い） 15. 小麦粉に関する実験 3（スポンジケーキの材料配合と調理手順）
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	実験
評価方法 Evaluation	出席50%、レポート25%、テスト25%
履修上の注意 Requirements and policy	授業回数の2/3以上の出席がない場合は単位認定しない。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。
教科書 Textbook(s)	プリントを配布する。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

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

授業の目的、概要 Objectives and content	微生物はその個体を肉眼で見ることができない生物であるが、人間生活に非常に関わりが深い。人間に直接作用して種々の疾病を引き起こすが、一方では、発酵食品の製造、抗生物質の生産やバイオ技術に利用されている。微生物の分類、形態や生理を学んだ後、人間の体と微生物や毒性物質との相互関係、病原微生物の感染から発症、その防御機構を理解する。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 1. 体液</p> <p>第2回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 2. 神経系</p> <p>第3回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 3. 内分泌系</p> <p>第4回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 4. 免疫系 1) 種類 2) 自然免疫・獲得免疫</p> <p>第5回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 4. 免疫系 3) アレルギー疾患 4) 自己免疫疾患 5) 恒常性の維持</p> <p>第6回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構のまとめ テスト</p> <p>第7回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 1. 栄養と代謝に関わるホルモン</p> <p>第8回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 2. 栄養障害</p> <p>第9回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 3. 代謝疾患 1) 糖尿病 2) 低血糖</p> <p>第10回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 3. 代謝疾患 3) 脂質異常症 4) 高尿酸血症 5) 先天性代謝異常</p> <p>第11回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝のまとめ テスト</p> <p>第12回 II 微生物学の基礎 A 微生物の種類と特徴</p> <p>第13回 II 微生物学の基礎 B 微生物の増殖</p> <p>第14回 III 微生物と人間 A 感染と発病 B 感染症</p> <p>第15回 II 微生物学の基礎・III 微生物と人間のまとめ テスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	100点満点の3回のテスト
履修上の注意 Requirements and policy	<ul style="list-style-type: none"> * 授業の始めと終わりの挨拶 * 私語厳禁 * テストは記述式を主とするので授業中に理解する。
教科書 Textbook(s)	教科書は「臨床医学概論」「病理学」と共通して使用するので必ず購入すること。 プリントも配布する。 臨床医学入門 山元 寅男 編著（建帛社）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	微生物学						
担当教員	馬場 恒子						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	1~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	微生物はその個体を肉眼で見ることができない生物であるが、人間生活に非常に関わりが深い。人間に直接作用して種々の疾病を引き起こすが、一方では、発酵食品の製造、抗生物質の生産やバイオ技術に利用されている。微生物の分類、形態や生理を学んだ後、人間の体と微生物や毒性物質との相互関係、病原微生物の感染から発症、その防御機構を理解する。
授業計画 Syllabus	<p>第1回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 1. 体液</p> <p>第2回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 2. 神経系</p> <p>第3回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 3. 内分泌系</p> <p>第4回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 4. 免疫系 1) 種類 2) 自然免疫・獲得免疫</p> <p>第5回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構 4. 免疫系 3) アレルギー疾患 4) 自己免疫疾患 5) 恒常性の維持</p> <p>第6回 I 人体の調節と恒常性の維持 A 恒常性維持機構のまとめ テスト</p> <p>第7回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 1. 栄養と代謝に関わるホルモン</p> <p>第8回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 2. 栄養障害</p> <p>第9回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 3. 代謝疾患 1) 糖尿病 2) 低血糖</p> <p>第10回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝 3. 代謝疾患 3) 脂質異常症 4) 高尿酸血症 5) 先天性代謝異常</p> <p>第11回 I 人体の調節と恒常性の維持 B 栄養と代謝のまとめ テスト</p> <p>第12回 II 微生物学の基礎 A 微生物の種類と特徴</p> <p>第13回 II 微生物学の基礎 B 微生物の増殖</p> <p>第14回 III 微生物と人間 A 感染と発病 B 感染症</p> <p>第15回 II 微生物学の基礎・III 微生物と人間のまとめ テスト</p>
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	100点満点の3回のテスト
履修上の注意 Requirements and policy	<ul style="list-style-type: none"> * 授業の始めと終わりの挨拶 * 私語厳禁 * テストは記述式を主とするので授業中に理解する。
教科書 Textbook(s)	教科書は「臨床医学概論」「病理学」と共通して使用するので必ず購入すること。 プリントも配布する。 臨床医学入門 山元 寅男 編著（建帛社）
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

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

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>目的： 科学的根拠に基づく管理栄養士業務のために</p> <p>概要： メタボリックシンドロームに対する特定健診、高度医療、チーム医療など質の高い保健・医療事業が広く行なわれるようになり、その結果、管理栄養士も保健・医療・福祉の広い分野で科学的根拠に基づく質の高い業務が求められるようになり、業務を正しくスムーズに行なうためには、広い範囲に亘る新しい医学的知識が必要になった。この講義では、質の高い管理栄養士業務を行なう上に必要な人体に関する知識を基礎医学と臨床医学の面より学習する。病気を健康とは別個の現象として捉えるのではなく、健康な状態から連続して起こる人体の構造や機能の障害として捉える。そして、人体の健康と病気を基礎医学の知識と共に、病気の原因と病態、診断と臨床検査、そして最近の治療など臨床医学の知識を加えた医学の進歩に基づいて学習する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回： 臨床医学の基礎的知識 健康と病気、臨床医学と保健</p> <p>第2回： 医療の仕組み 診断・治療の進め方、身体診察、臨床検査、主な徴候（症候）</p> <p>第3回： 疾病治療の概要 治療の種類と方法、救急医療、ターミナルケア、EBM</p> <p>第4回： 消化器系疾患 1 胃炎、消化性潰瘍、感染性胃腸炎</p> <p>第5回： 消化器系疾患 2 炎症性腸疾患、肝・胆道疾患、膵炎、胃切除後症候群</p> <p>第6回： 循環器系疾患 1 循環障害、高血圧、動脈硬化、メタボリックシンドローム</p> <p>第7回： 循環器系疾患 2 虚血性心疾患、心不全、血管の病気</p> <p>第8回： 腎・尿路系疾患 1 急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群</p> <p>第9回： 腎・尿路系疾患 2 腎不全、糖尿病性腎症、尿細管性疾患、尿路疾患、透析</p> <p>第10回： 内分泌系疾患 視床下部・下垂体・甲状腺・副腎の機能と病気、更年期障害</p> <p>第11回： 神経・精神系疾患 脳血管障害、認知症、パーキンソン病、摂食障害</p> <p>第12回： 呼吸器系疾患 慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺炎、結核</p> <p>第13回： 血液・造血器・リンパ系疾患 貧血、白血病、出血・凝固異常、リンパ腫</p> <p>第14回： 運動器系、生殖器系疾患 骨粗鬆症、骨軟化症、変形性関節症、妊娠の異常</p> <p>第15回： 臨床医学のまとめ 臨床医学のまとめと試験</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義形式の授業をします。身体の構造・機能や病気の起こるメカニズムと症状などはパワーポイントで提示。
評価方法 Evaluation	平常点30%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	初めてみる医学用語がたくさん出てきますが、臨床医学の基本です。努力して覚えて下さい。

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

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

授業の目的、概要 Objectives and content	<p>目的： 科学的根拠に基づく管理栄養士業務のために</p> <p>概要： メタボリックシンドロームに対する特定健診、高度医療、チーム医療など質の高い保健・医療事業が広く行なわれるようになり、その結果、管理栄養士も保健・医療・福祉の広い分野で科学的根拠に基づく質の高い業務が求められるようになり、業務を正しくスムーズに行なうためには、広い範囲に亘る新しい医学的知識が必要になった。この講義では、質の高い管理栄養士業務を行なう上に必要な人体に関する知識を基礎医学と臨床医学の面より学習する。病気を健康とは別個の現象として捉えるのではなく、健康な状態から連続して起こる人体の構造や機能の障害として捉える。そして、人体の健康と病気を基礎医学の知識と共に、病気の原因と病態、診断と臨床検査、そして最近の治療など臨床医学の知識を加えた医学の進歩に基づいて学習する。</p>
授業計画 Syllabus	<p>第1回：臨床医学の基礎的知識 健康と病気、臨床医学と保健</p> <p>第2回：医療の仕組み 診断・治療の進め方、身体診察、臨床検査、主な徴候（症候）</p> <p>第3回：疾病治療の概要 治療の種類と方法、救急医療、ターミナルケア、EBM</p> <p>第4回：消化器系疾患1 胃炎、消化性潰瘍、感染性胃腸炎</p> <p>第5回：消化器系疾患2 炎症性腸疾患、肝・胆道疾患、膵炎、胃切除後症候群</p> <p>第6回：循環器系疾患1 循環障害、高血圧、動脈硬化、メタボリックシンドローム</p> <p>第7回：循環器系疾患2 虚血性心疾患、心不全、血管の病気</p> <p>第8回：腎・尿路系疾患1 急性・慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群</p> <p>第9回：腎・尿路系疾患2 腎不全、糖尿病性腎症、尿細管性疾患、尿路疾患、透析</p> <p>第10回：内分泌系疾患 視床下部・下垂体・甲状腺・副腎の機能と病気、更年期障害</p> <p>第11回：神経・精神系疾患 脳血管障害、認知症、パーキンソン病、摂食障害</p> <p>第12回：呼吸器系疾患 慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺炎、結核</p> <p>第13回：血液・造血器・リンパ系疾患 貧血、白血病、出血・凝固異常、リンパ腫</p> <p>第14回：運動器系、生殖器系疾患 骨粗鬆症、骨軟化症、変形性関節症、妊娠の異常</p> <p>第15回：臨床医学のまとめ 臨床医学のまとめと試験</p>
参照URL Referance URL(s)	
授業方法 Class type	講義形式の授業をします。身体の構造・機能や病気の起こるメカニズムと症状などはパワーポイントで提示。
評価方法 Evaluation	平常点30%、期末テスト70%
履修上の注意 Requirements and policy	初めてみる医学用語がたくさん出てきますが、臨床医学の基本です。努力して覚えて下さい。

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

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学II						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	2~4	単位数	2.0
授業の目的、概要 Objectives and content	傷病者の身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態の特徴に基づいた、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を修得する。栄養スクリーニング、身体計測、食事調査の方法、栄養必要量の算定法などを学び、総合的な栄養の評価・判定(栄養アセスメント)に必要な知識を得る。次いでそれらを用いて栄養ケア計画を作成し、それを評価、再評価する方法も学ぶ。						
授業計画 Syllabus	第1回 臨床栄養学の目的 第2回 胃・十二指腸潰瘍疾患 第3回 胃・十二指腸潰瘍疾患 第4回 肝臓疾患 第5回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患 第6回 肥満・るいそう 第7回 高脂血症 第8回 糖尿病 第9回 その他内分泌・代謝 第10回 循環器疾患 第11回 呼吸器疾患 第12回 血液 第13回 呼吸器 第14回 免疫・アレルギー疾患・感染症 第15回 免疫・アレルギー疾患・感染症						
参照URL Reference URL(s)							
授業方法 Class type	講義						
評価方法 Evaluation	小テスト10%、期末テスト90%						
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。						
教科書 Textbook(s)	臨床栄養学 第5版発行、著者 佐藤和人・本間健・小松龍史(医歯薬出版) ※『第5版』または最新版をお願いします。						
参考書 Reference(s)	1. 奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第4版』(医歯薬出版) 2. 糖尿病治療ガイド2008-2009 日本糖尿病学会編 文光堂 3. 高脂血症治療ガイド 日本動脈硬化学会 南山堂						
備考 Remarks							

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学II						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜3	配当学年	2~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	傷病者の身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態の特徴に基づいた、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を修得する。栄養スクリーニング、身体計測、食事調査の方法、栄養必要量の算定法などを学び、総合的な栄養の評価・判定(栄養アセスメント)に必要な知識を得る。次いでそれらを用いて栄養ケア計画を作成し、それを評価、再評価する方法も学ぶ。
授業計画 Syllabus	第1回 臨床栄養学の目的 第2回 胃・十二指腸潰瘍疾患 第3回 胃・十二指腸潰瘍疾患 第4回 肝臓疾患 第5回 脂肪肝・胆石・胆嚢炎・膵臓疾患 第6回 肥満・るいそう 第7回 高脂血症 第8回 糖尿病 第9回 その他内分泌・代謝 第10回 循環器疾患 第11回 呼吸器疾患 第12回 血液 第13回 呼吸器 第14回 免疫・アレルギー疾患・感染症 第15回 免疫・アレルギー疾患・感染症
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	小テスト10%、期末テスト90%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	臨床栄養学 第5版発行、著者 佐藤和人・本間健・小松龍史(医歯薬出版) ※『第5版』または最新版をお願いします。
参考書 Reference(s)	1. 奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第4版』(医歯薬出版) 2. 糖尿病治療ガイド2008-2009 日本糖尿病学会編 文光堂 3. 高脂血症治療ガイド 日本動脈硬化学会 南山堂
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学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	3~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	疾患別、ライフステージ別の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた適切な食事療法・栄養補給などの養ケア計画・実施・評価・フィードバックの方法を修得する。疾患としては代謝疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、貧血などの血液系を、ライフステージとしては乳幼児・小児・妊産婦・授乳婦・更年期・高齢期を対象として、それぞれに必要な栄養ケアプランについて具体的に修得する。
授業計画 Syllabus	第1回 栄養マネジメント 第2回 発育・発達・加齢変化と栄養 第3回 妊娠期の栄養 第4回 授乳期の栄養 第5回 乳児期の栄養 第6回 幼児期・学童期・の栄養 第7回 思春期・成人期の栄養 第8回 思春期・成人期の栄養 第9回 更年期・高齢期の栄養 第10回 嚥下困難の栄養管理 第11回 健康教育 第12回 ライフステージ別食事摂取基準と、その活用のしかた 第13回 N S Tの創設 第14回 栄養ケアプログラム 第15回 まとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	期末テストで評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	応用栄養学 第8版、著者 澤純子・森基子・玉川和子（医歯薬出版） ※最新版をお願いします。
参考書 Reference(s)	嚥下食のすべて 金谷節子編著（医歯薬出版）
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学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	3~4	単位数	2.0

授業の目的、概要 Objectives and content	疾患別、ライフステージ別の身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた適切な食事療法・栄養補給などの養ケア計画・実施・評価・フィードバックの方法を修得する。疾患としては代謝疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、貧血などの血液系を、ライフステージとしては乳幼児・小児・妊産婦・授乳婦・更年期・高齢期を対象として、それぞれに必要な栄養ケアプランについて具体的に修得する。
授業計画 Syllabus	第1回 栄養マネジメント 第2回 発育・発達・加齢変化と栄養 第3回 妊娠期の栄養 第4回 授乳期の栄養 第5回 乳児期の栄養 第6回 幼児期・学童期・の栄養 第7回 思春期・成人期の栄養 第8回 思春期・成人期の栄養 第9回 更年期・高齢期の栄養 第10回 嚥下困難の栄養管理 第11回 健康教育 第12回 ライフステージ別食事摂取基準と、その活用のしかた 第13回 N S Tの創設 第14回 栄養ケアプログラム 第15回 まとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	講義
評価方法 Evaluation	期末テストで評価する。
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。
教科書 Textbook(s)	応用栄養学 第8版、著者 澤純子・森基子・玉川和子（医歯薬出版） ※最新版をお願いします。
参考書 Reference(s)	嚥下食のすべて 金谷節子編著（医歯薬出版）
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習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	3～4	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	治療食を作成するために必要な知識と技術を実習することにより修得する。傷病者の治療において治療食が重要な位置を占める疾患（肥満症、糖尿病、高脂血症、胃腸疾患、肝疾患、すい臓疾患、腎疾患、アレルギー疾患）などを取り上げ調製治療食実習する。 また治療食を病人の身体的状況に応じて食事の状態をかえるといった具体的な栄養管理方、身体障害者に対する栄養管理方法などについて学ぶ。この実習では自分で実際に作成、試食をすることにより、より深い理解が出来るようにする。
授業計画 Syllabus	第1回 栄養管理の考え方・軟菜食のための臨床調理の基本 第2回 実習（流動食・軟食） 第3回 減塩食について（日本人の食事摂取基準（2005年）の活用） 第4回 実習（減塩食） 第5回 エネルギーコントロール食について 第6回 実習（甘味料） 第7回 タンパク質コントロールのための食事 第8回 実習（腎臓病食） 第9回 摂食障害時の食事 第10回 実習（トロミ剤・嚥下困難食） 第11回 その他の栄養素と調理 第12回 実習（貧血食など） 第13回 脂質コントロールのための食事 第14回 実習（脂質制限食） 第15回 臨床調理のまとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	演習
評価方法 Evaluation	平常点30%、レポート30%、小テスト40%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）臨床現場を想定した食事療法、栄養療法の実習をします。
教科書 Textbook(s)	臨床調理 第4版、著者 玉川和子・口羽章子・木地明子（医歯薬出版） ※最新版をお願いします。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨床栄養学実習Ⅱ						
担当教員	溝畑 秀隆						
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	3～4	単位数	1.0

授業の目的、概要 Objectives and content	治療食を作成するために必要な知識と技術を実習することにより修得する。傷病者の治療において治療食が重要な位置を占める疾患（肥満症、糖尿病、高脂血症、胃腸疾患、肝疾患、すい臓疾患、腎疾患、アレルギー疾患）などを取り上げ調製治療食実習する。 また治療食を病人の身体的状況に応じて食事の状態をかえるといった具体的な栄養管理方法、身体障害者に対する栄養管理方法などについて学ぶ。この実習では自分で実際に作成、試食をすることにより、より深い理解が出来るようにする。
授業計画 Syllabus	第1回 栄養管理の考え方・軟菜食のための臨床調理の基本 第2回 実習（流動食・軟食） 第3回 日本人の食事摂取基準（2005年）の活用 第4回 実習（減塩食） 第5回 エネルギーコントロール食について 第6回 実習（甘味料） 第7回 タンパク質コントロールのための食事 第8回 実習（腎臓病食） 第9回 摂食障害時の食事 第10回 実習（トロミ剤・嚥下困難食） 第11回 その他の栄養素と調理 第12回 実習（貧血食など） 第13回 脂質コントロールのための食事 第14回 実習（脂質制限食） 第15回 臨床調理のまとめ
参照URL Reference URL(s)	
授業方法 Class type	演習
評価方法 Evaluation	平常点30%、レポート30%、小テスト40%
履修上の注意 Requirements and policy	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。（交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない）臨床現場を想定した食事療法、栄養療法の実習をします。
教科書 Textbook(s)	臨床調理 第4版、著者 玉川和子・口羽章子・木地明子（医歯薬出版） ※最新版をお願いします。
参考書 Reference(s)	
備考 Remarks	