－　　－　　－

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の基礎理論が理解できるようになります。
授業計画	第1回目:イントロ　環境への適応 第2回目:健康増進と運動 第3回目:運動・スポーツとエネルギー 第4回目:運動と筋・骨系 第5回目:運動と循環器系 第6回目:運動と呼吸器系 第7回目:運動と神経系、運動と自律神経系・内分泌系、運動と体温調節機構 第8回目:スポーツと栄養Ⅰ(競技前後の食事) 第9回目:スポーツと栄養Ⅱ(エネルギー必要量) 第10回目:運動負荷評価法 第11回目:運動処方(有効限界・安全限界) 第12回目:運動療法Ⅰ(肥満・糖尿病) 第13回目:運動療法Ⅱ(高血圧・骨粗鬆症・脂質代謝異常) 第14回目:運動障害(内科的障害・外科的障害) 第15回目:総括、テスト
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできて下さい。 授業後学習:学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。
授業方法	講義
評価基準と評価方法	試験70点　小テスト(平常時)30点
教科書	新ガイドライン準拠　エキスパート管理栄養士養成シリーズ 運動生理学（第3版）　編者　山本順一郎　化学同人　ISBN978-4-7598-1245-9
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の基礎理論が理解できるようになります。
授業計画	第1回目:イントロ　環境への適応 第2回目:健康増進と運動 第3回目:運動・スポーツとエネルギー 第4回目:運動と筋・骨系 第5回目:運動と循環器系 第6回目:運動と呼吸器系 第7回目:運動と神経系、運動と自律神経系・内分泌系、運動と体温調節機構 第8回目:スポーツと栄養Ⅰ(競技前後の食事) 第9回目:スポーツと栄養Ⅱ(エネルギー必要量) 第10回目:運動負荷評価法 第11回目:運動処方(有効限界・安全限界) 第12回目:運動療法Ⅰ(肥満・糖尿病) 第13回目:運動療法Ⅱ(高血圧・骨粗鬆症・脂質代謝異常) 第14回目:運動障害(内科的障害・外科的障害) 第15回目:総括、テスト
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできて下さい。 授業後学習:学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。
授業方法	講義
評価基準と評価方法	試験70点　小テスト(平常時)30点
教科書	新ガイドライン準拠　エキスパート管理栄養士養成シリーズ 運動生理学（第3版）　編者　山本順一郎　化学同人　ISBN978-4-7598-1245-9
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	月曜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、呼気代謝測定装置などを用いながら計測する。さらに、様々な栄養特性を持つ食物を摂取したときの、運動機能や循環器系の機能を比較することにより、ヒトの生理機能に対する摂取した食物の影響に対する理解を深める。
到達目標	生理機能測定の意味や方法を理解することができるようになります。
授業計画	第 1回目：イントロ　形態測定 第 2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性） 第 3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性） 第 4回目：中高年用体力測定 第 5回目：体脂肪測定 第 6回目：血圧測定 第 7回目：心電図、ライフコーダーの解説 第 8回目：運動負荷試験　心拍数の測定 第 9回目：運動負荷試験　酸素摂取量の解説 第10回目：運動負荷試験　血糖値、乳酸値測定の解説 第11回目：骨量測定 第12回目：運動処方の考え方・プログラミング 第13回目：運動処方体験（筋肉痛） 第14回目：レポート作成の準備 第15回目：プレゼンテーション（グループ発表）
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:課題トレーニングによる体重、体脂肪量、筋力の変化を記録する。 授業後学習:学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。
授業方法	測定を中心した実習であるが必要に応じて講義を行う。
評価基準と評価方法	レポート60点　プレゼン40点
教科書	適時、プリントを配布します。
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	運動生理学実験						
担当教員	灘本　雅一						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	月曜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、呼気代謝測定装置などを用いながら計測する。さらに、様々な栄養特性を持つ食物を摂取したときの、運動機能や循環器系の機能を比較することにより、ヒトの生理機能に対する摂取した食物の影響に対する理解を深める。
到達目標	生理機能測定の意味や方法を理解することができるようになります。
授業計画	第 1回目：イントロ　形態測定 第 2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性） 第 3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性） 第 4回目：中高年用体力測定 第 5回目：体脂肪測定 第 6回目：血圧測定 第 7回目：心電図、ライフコーダーの解説 第 8回目：運動負荷試験　心拍数の測定 第 9回目：運動負荷試験　酸素摂取量の解説 第10回目：運動負荷試験　血糖値、乳酸値測定の解説 第11回目：骨量測定 第12回目：運動処方の考え方・プログラミング 第13回目：運動処方体験（筋肉痛） 第14回目：レポート作成の準備 第15回目：プレゼンテーション（グループ発表）
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:課題トレーニングによる体重、体脂肪量、筋力の変化を記録する。 授業後学習:学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。
授業方法	測定を中心した実習であるが必要に応じて講義を行う。
評価基準と評価方法	レポート60点　プレゼン40点
教科書	適時、プリントを配布します。
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育実習Ⅰ						
担当教員	橘　ゆかり						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	月曜3～4	配当学年	3	単位数	1.0

授業のテーマ	栄養マネジメントの理論と技術を実践で学習する
授業の概要	行動科学やカウンセリング等の理論と応用について実習を通じて学ぶ。アンケート調査の仕方、データ処理の方法などを学び、生活時間調査、食生活調査、身体状況の評価など、栄養教育に必要な食生活のデータを得る技術を習得する。次いでデータをもとに栄養状態を評価、問題点を明らかにし、栄養マネジメントプランを作成する方法を学ぶ。さらに栄養マネジメントを実施するための栄養カウンセリング法、教材・媒体の使い方、栄養マネジメント実施後のモニタリング、評価、フィードバックについて学び、栄養教育に必要な技術を習得する。
到達目標	栄養教育論Ⅰ～Ⅲで学んだ理論や技術を実例に応じて応用できる
授業計画	第１回　栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明 第２回　アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用 第３回　栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認 第４回　栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識 第５回　栄養教育の基礎知識③：栄養教育媒体の作成実習 第６回　栄養教育の基礎知識④：プレゼンテーション技術 第７回　栄養教育の基礎知識⑤：コミュニケーション技術 第８回　食事摂取内容、食行動などのアセスメント 第９回　アセスメントの方法：集団面接法、フォーカスグループインタビュー 第10回　栄養カウンセリングを応用した個人面接 第11回　個人面接による目標設定と栄養教育プログラムの作成 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（セルフモニタリング、オペラント強化法） 第12回　個人面接によるモニタリング・実施記録 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（意志決定バランス、反応妨害拮抗法、行動置換） 第13回　個人面接によるモニタリング・実施記録 養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（社会技術訓練、認知再構成法） 第14回　個人面接によるモニタリング・実施記録 第15回　個人面接による個人の目標設定
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	栄養教育論Ⅱで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 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	火曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0

授業のテーマ	栄養マネジメントの理論と技術を実践で学習する
授業の概要	行動科学やカウンセリング等の理論と応用について実習を通じて学ぶ。アンケート調査の仕方、データ処理の方法などを学び、生活時間調査、食生活調査、身体状況の評価など、栄養教育に必要な食生活のデータを得る技術を習得する。次いでデータをもとに栄養状態を評価、問題点を明らかにし、栄養マネジメントプランを作成する方法を学ぶ。さらに栄養マネジメントを実施するための栄養カウンセリング法、教材・媒体の使い方、栄養マネジメント実施後のモニタリング、評価、フィードバックについて学び、栄養教育に必要な技術を習得する。
到達目標	栄養教育論Ⅰ～Ⅲで学んだ理論や技術を実例に応じて応用できる
授業計画	第１回　栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明 第２回　アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用 第３回　栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認 第４回　栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識 第５回　栄養教育の基礎知識③：栄養教育媒体の作成実習 第６回　栄養教育の基礎知識④：プレゼンテーション技術 第７回　栄養教育の基礎知識⑤：コミュニケーション技術 第８回　食事摂取内容、食行動などのアセスメント 第９回　アセスメントの方法：集団面接法、フォーカスグループインタビュー 第10回　栄養カウンセリングを応用した個人面接 第11回　個人面接による目標設定と栄養教育プログラムの作成 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（セルフモニタリング、オペラント強化法） 第12回　個人面接によるモニタリング・実施記録 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（意志決定バランス、反応妨害拮抗法、行動置換） 第13回　個人面接によるモニタリング・実施記録 養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（社会技術訓練、認知再構成法） 第14回　個人面接によるモニタリング・実施記録 第15回　個人面接による個人の目標設定
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	栄養教育論Ⅱで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 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	橘　ゆかり						
学期	後期／2nd　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	ライフスタイル・ライフステージの栄養教育プログラムを計画、実施、評価を行う。
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者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実習により技術を習得する。
到達目標	栄養マネジメントに必要な基礎知識を、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育プログラムに応用できる。
授業計画	第１回 栄養教育実習Ｉの復習 （個人を対象とした栄養教育） 第２回 評価のためのアセスメント 第４回 アセスメントデータの分析 第３回 前後比較デザインによる栄養教育の評価 （集団を対象とした栄養教育） 第５回 対象集団のアセスメント 第６回 アセスメントデータの分析 第７回 栄養教育プログラムの作成 第８回 学習指導要領の作成 第９回 学習目標を達成するための教育内容の決定 第10回 栄養教育方法の決定 第11回 学習目標に応じた教材・教具の作成 第12回 栄養教育実施者の訓練 第13回 栄養教育プログラムの実施 第14回 栄養教育プログラムの評価 第15回 まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題の作成
授業方法	実習（ＰＣを使用することがあります）
評価基準と評価方法	個人や集団を対象とした栄養教育の取り組み、実施の評価50% 小テストまたはレポート30%、平常点20%
教科書	栄養教育論Ⅱで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 ・「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 　橘ゆかり・森　美奈子編著(株式会社建帛社)
参考書	上記の実習書に加えて、栄養教育論Ｉで使用した下記の教科書を参考書として使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 ・「エッセンシャル栄養教育論（第３版）」 　春木　敏編著（医歯薬出版株式会社）

－　　－　　－

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	橘　ゆかり						
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	ライフスタイル・ライフステージの栄養教育プログラムを計画、実施、評価を行う。
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者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実習により技術を習得する。
到達目標	栄養マネジメントに必要な基礎知識を、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育プログラムに応用できる。
授業計画	第１回 栄養教育実習Ｉの復習 （個人を対象とした栄養教育） 第２回 評価のためのアセスメント 第４回 アセスメントデータの分析 第３回 前後比較デザインによる栄養教育の評価 （集団を対象とした栄養教育） 第５回 対象集団のアセスメント 第６回 アセスメントデータの分析 第７回 栄養教育プログラムの作成 第８回 学習指導要領の作成 第９回 学習目標を達成するための教育内容の決定 第10回 栄養教育方法の決定 第11回 学習目標に応じた教材・教具の作成 第12回 栄養教育実施者の訓練 第13回 栄養教育プログラムの実施 第14回 栄養教育プログラムの評価 第15回 まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題の作成
授業方法	実習（ＰＣを使用することがあります）
評価基準と評価方法	個人や集団を対象とした栄養教育の取り組み、実施の評価50% 小テストまたはレポート30%、平常点20%
教科書	栄養教育論Ⅱで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 ・「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 　橘ゆかり・森　美奈子編著(株式会社建帛社)
参考書	上記の実習書に加えて、栄養教育論Ｉで使用した下記の教科書を参考書として使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 ・「エッセンシャル栄養教育論（第３版）」 　春木　敏編著（医歯薬出版株式会社）

－　　－　　－

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	水曜3	配当学年	1	単位数	2.0

授業のテーマ	栄養教育の意義・目的と食生活の現状について学ぶ。
授業の概要	①栄養教育の概念・定義、②栄養指導・栄養教育の歴史、③栄養教育の目標、④ライフステージ・ライフスタイル・健康状態等から見た対象のとらえ方、⑤栄養教育の場（地域保健・産業保健・医療・福祉・介護）等について、基礎知識を修得する。
到達目標	①食生活の現状を把握し、栄養教育の意義・目的を理解する。 ②栄養教育のための理論的基礎を理解する。
授業計画	第１回 栄養教育の概念 第２回 日本人の食生活の変化 第３回 栄養教育の基礎知識 第４回 栄養教育のための理論的基礎 (1) 行動科学理論と栄養教育 ① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開 ② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用 (2) 行動科学の理論とモデル ① 刺激－反応理論（レスポンデント条件付け、オペラント条件づけ） 第５回　② ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル） 第６回　③ トランスセオレテイカルモデル 第７回　④ 計画的行動理論（合理的行動理論） 第８回　⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論） 第９回　⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート 第10回 行動科学のまとめ・小テスト 第11回 行動変容技法 第12回 栄養教育プログラムでの行動変容技法の応用 第13回 栄養カウンセリングの基礎的知識 第14回 栄養カウンセリングの実施時の留意事項 第15回 まとめ 第16回 期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業の予習および復習 授業内容に関する課題の学習
授業方法	講義（ＰＣを使用することがあります）
評価基準と評価方法	定期試験60%、小テスト又はレポート30%、平常点10%
教科書	編著：春木　敏 書名：エッセンシャル栄養教育論（第３版） 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	木曜1	配当学年	1	単位数	2.0

授業のテーマ	栄養教育の意義・目的と食生活の現状について学ぶ。
授業の概要	①栄養教育の概念・定義、②栄養指導・栄養教育の歴史、③栄養教育の目標、④ライフステージ・ライフスタイル・健康状態等から見た対象のとらえ方、⑤栄養教育の場（地域保健・産業保健・医療・福祉・介護）等について、基礎知識を修得する。
到達目標	①食生活の現状を把握し、栄養教育の意義・目的を理解する。 ②栄養教育のための理論的基礎を理解する。
授業計画	第１回 栄養教育の概念 第２回 日本人の食生活の変化 第３回 栄養教育の基礎知識 第４回 栄養教育のための理論的基礎 (1) 行動科学理論と栄養教育 ① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開 ② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用 (2) 行動科学の理論とモデル ① 刺激－反応理論（レスポンデント条件付け、オペラント条件づけ） 第５回　② ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル） 第６回　③ トランスセオレテイカルモデル 第７回　④ 計画的行動理論（合理的行動理論） 第８回　⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論） 第９回　⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート 第10回 行動科学のまとめ・小テスト 第11回 行動変容技法 第12回 栄養教育プログラムでの行動変容技法の応用 第13回 栄養カウンセリングの基礎的知識 第14回 栄養カウンセリングの実施時の留意事項第15回 まとめ 第16回 期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業の予習および復習 授業内容に関する課題の学習
授業方法	講義（ＰＣを使用することがあります）
評価基準と評価方法	定期試験60%、小テスト又はレポート30%、平常点10%
教科書	編著：春木　敏 書名：エッセンシャル栄養教育論（第３版） 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	木曜1	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	第１回 栄養教育論Ｉの復習 第２回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第３回　①アセスメントの種類と方法 第４回　②行動記録・行動分析によるアセスメント 第５回　③個人要因のアセスメント 第６回　④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 集団や社会を対象にした行動変容理論 第７回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第８回　②ソーシャルマーケティング ③生態学的モデル 第９回 栄養教育の目標設定 第10回 栄養教育計画の作成のための基礎知識 第11回　①教材の選択と作成 第12回　②教材の作成方法 第13回　③学習形態の選択 第14回　④評価デザインの選択 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）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習
授業方法	講義（ＰＣを使用することがあります） 授業は週２回行います。
評価基準と評価方法	定期試験60%、小テスト・レポート30%、平常点10%
教科書	１．「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 橘ゆかり・森　美奈子編著(株式会社建帛社) 上記の実習書に加えて、栄養教育論Ｉで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 ２．「エッセンシャル栄養教育論（第３版）」 春木　敏編著（医歯薬出版株式会社）
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論II						
担当教員	橘　ゆかり						
学期	前期　前半	曜日・時限	木曜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	第１回 栄養教育論Ｉの復習 第２回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第３回　①アセスメントの種類と方法 第４回　②行動記録・行動分析によるアセスメント 第５回　③個人要因のアセスメント 第６回　④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 集団や社会を対象にした行動変容理論 第７回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第８回　②ソーシャルマーケティング ③生態学的モデル 第９回 栄養教育の目標設定 第10回 栄養教育計画の作成のための基礎知識 第11回　①教材の選択と作成 第12回　②教材の作成方法 第13回　③学習形態の選択 第14回　④評価デザインの選択 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）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習
授業方法	講義（ＰＣを使用することがあります） 授業は週２回行います。
評価基準と評価方法	定期試験60%、小テスト・レポート30%、平常点10%
教科書	１．「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 橘ゆかり・森　美奈子編著(株式会社建帛社) 上記の実習書に加えて、栄養教育論Ｉで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 ２．「エッセンシャル栄養教育論（第３版）」 春木　敏編著（医歯薬出版株式会社）
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論II						
担当教員	橘　ゆかり						
学期	前期　前半	曜日・時限	金曜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	第１回 栄養教育論Ｉの復習 第２回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第３回　①アセスメントの種類と方法 第４回　②行動記録・行動分析によるアセスメント 第５回　③個人要因のアセスメント 第６回　④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 集団や社会を対象にした行動変容理論 第７回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第８回　②ソーシャルマーケティング ③生態学的モデル 第９回 栄養教育の目標設定 第10回 栄養教育計画の作成のための基礎知識 第11回　①教材の選択と作成 第12回　②教材の作成方法 第13回　③学習形態の選択 第14回　④評価デザインの選択 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）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習
授業方法	講義（ＰＣを使用することがあります） 授業は週２回行います。
評価基準と評価方法	定期試験60%、小テスト・レポート30%、平常点10%
教科書	１．「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 橘ゆかり・森　美奈子編著(株式会社建帛社) 上記の実習書に加えて、栄養教育論Ｉで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 ２．「エッセンシャル栄養教育論（第３版）」 春木　敏編著（医歯薬出版株式会社）
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論II						
担当教員	橘　ゆかり						
学期	前期　前半	曜日・時限	金曜3	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	第１回 栄養教育論Ｉの復習 第２回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第３回　①アセスメントの種類と方法 第４回　②行動記録・行動分析によるアセスメント 第５回　③個人要因のアセスメント 第６回　④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 集団や社会を対象にした行動変容理論 第７回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第８回　②ソーシャルマーケティング ③生態学的モデル 第９回 栄養教育の目標設定 第10回 栄養教育計画の作成のための基礎知識 第11回　①教材の選択と作成 第12回　②教材の作成方法 第13回　③学習形態の選択 第14回　④評価デザインの選択 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）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習
授業方法	講義（ＰＣを使用することがあります） 授業は週２回行います。
評価基準と評価方法	定期試験60%、小テスト・レポート30%、平常点10%
教科書	１．「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 橘ゆかり・森　美奈子編著(株式会社建帛社) 上記の実習書に加えて、栄養教育論Ｉで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 ２．「エッセンシャル栄養教育論（第３版）」 春木　敏編著（医歯薬出版株式会社）
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	栄養教育論III						
担当教員	橘　ゆかり						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	水曜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	第１回 栄養教育論ⅠおよびⅡの復習 第２回 栄養教育マネジメント 　　栄養教育の実施と評価 第３回　栄養教育の経済評価 第４回 ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開 　　妊娠・授乳期の栄養教育の留意事項 第５回　妊娠・授乳期の栄養教育プログラム 第６回　乳幼児期の栄養教育の留意事項 第７回　乳幼児期の栄養教育プログラム 第８回　学童期・思春期の栄養教育の留意事項 第９回　学童期・思春期の栄養教育プログラム 第10回　成人期の栄養教育 　　① 成人期の栄養教育の特徴と留意事項 第11回　　② 特定保健指導 第12回　　③成人期の栄養教育プログラム 第13回　高齢期の栄養教育の留意事項 第14回　高齢期の栄養教育プログラム 第15回　傷病者及び障がい者の栄養教育 第16回　期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題に関する学習
授業方法	講義（ＰＣを使用することがあります）
評価基準と評価方法	期末試験60%、小テストまたはレポート30%、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】 編著：春木　敏 書名：エッセンシャル栄養教育論（第３版） 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III						
担当教員	橘　ゆかり						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	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	第１回 栄養教育論ⅠおよびⅡの復習 第２回 栄養教育マネジメント 　　栄養教育の実施と評価 第３回　栄養教育の経済評価 第４回 ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開 　　妊娠・授乳期の栄養教育の留意事項 第５回　妊娠・授乳期の栄養教育プログラム 第６回　乳幼児期の栄養教育の留意事項 第７回　乳幼児期の栄養教育プログラム 第８回　学童期・思春期の栄養教育の留意事項 第９回　学童期・思春期の栄養教育プログラム 第10回　成人期の栄養教育 　　① 成人期の栄養教育の特徴と留意事項 第11回　　② 特定保健指導 第12回　　③成人期の栄養教育プログラム 第13回　高齢期の栄養教育の留意事項 第14回　高齢期の栄養教育プログラム 第15回　傷病者及び障がい者の栄養教育 第16回　期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	予習および復習 授業内容に関する課題に関する学習
授業方法	講義（ＰＣを使用することがあります）
評価基準と評価方法	期末試験60%、小テストまたはレポート30%、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】 編著：春木　敏 書名：エッセンシャル栄養教育論（第３版） 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	応用栄養学I						
担当教員	宮本　啓子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	栄養管理のための基本技術である栄養ケア・マネジメントの定義と構造を学ぶ
授業の概要	栄養ケア・マネジメントの構成要素である栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、評価、モニタリング、フィードバックについて解説する
到達目標	・栄養ケア・マネジメントの基本構造を理解する。 ・栄養ケア・マネジメントにおける各要素（栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・モニタリング、評価）の定義、目的、意義を理解する。 ・栄養スクリーニング・栄養アセスメントにおける健康・栄養状態の指標を理解する。
授業計画	第1回　栄養ケア・マネジメントの概要 第2回　栄養ケア・マネジメントの定義と基本要素 第3回　成長、発達、加齢の概念とライフステージ別の栄養関連問題 第4回　栄養関連問題と栄養スクリーニング 第5回　栄養アセスメント①　栄養アセスメントの目的と意義 静的アセスメントと動的アセスメント 第6回　栄養アセスメント②　問診・観察・身体測定 第7回　栄養アセスメント③　臨床検査 第8回　栄養アセスメント④　食事調査 第9回　栄養アセスメント④　健康・栄養問題（課題）の抽出と決定 第10回　栄養ケア計画①　PDCAサイクル 第11回　栄養ケア計画②　栄養補給･食事摂取基準 第12回　栄養ケア計画②　栄養教育・多領域からの栄養ケア 第13回　実施・モニタリング・評価・フィードバック①　短期目標、中期目標、長期目標 第14回　実施・モニタリング・評価・フィードバック②　評価とフィードバック 第15回　まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、確認テストに出題します。
授業方法	講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や確認テストも随時行う。
評価基準と評価方法	確認テスト（40%）、定期試験（60%）を総合して評価
教科書	サクセス管理栄養士講座『応用栄養学　―ライフステージ別―』 第一出版　(社)全国栄養士養成施設協会　(公社)日本栄養士会 著者　佐藤七枝　山田哲雄　多賀昌樹　内山麻子 ISBN：978-4-8041-1290-9 応用栄養学Ｉで使用した教科書を使用します。
参考書	日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128

－　　－　　－

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	宮本　啓子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	木曜1	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	栄養管理のための基本技術である栄養ケア・マネジメントの定義と構造を学ぶ
授業の概要	栄養ケア・マネジメントの構成要素である栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、評価、モニタリング、フィードバックについて解説する
到達目標	・栄養ケア・マネジメントの基本構造を理解する。 ・栄養ケア・マネジメントにおける各要素（栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・モニタリング、評価）の定義、目的、意義を理解する。 ・栄養スクリーニング・栄養アセスメントにおける健康・栄養状態の指標を理解する。
授業計画	第1回　　栄養ケア・マネジメントの概要 第2回　　栄養ケア・マネジメントの定義と基本要素 栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・モニタリング、評価の流れ 第3回　　成長、発達、加齢の概念とライフステージ別の栄養関連問題 第4回　　栄養関連問題と栄養スクリーニング 第5回　　栄養アセスメント①　栄養アセスメントの目的と意義 静的アセスメントと動的アセスメント 第6回　　栄養アセスメント②　問診・観察・身体測定 第7回　　栄養アセスメント③　臨床検査 第8回　　栄養アセスメント④　食事調査 第9回　　栄養アセスメント④　健康・栄養問題（課題）の抽出と決定 第10回　栄養ケア計画①　PDCAサイクル 第11回　栄養ケア計画②　栄養補給･食事摂取基準 第12回　栄養ケア計画②　栄養教育・多領域からの栄養ケア 第13回　実施・モニタリング・評価・フィードバック①　短期目標、中期目標、長期目標 第14回　実施・モニタリング・評価・フィードバック②　評価とフィードバック 第15回　まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、確認テストに出題します。
授業方法	講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や確認テストも随時行う。
評価基準と評価方法	確認テスト（40%）、定期試験（60%）を総合して評価
教科書	サクセス管理栄養士講座『応用栄養学　―ライフステージ別―』 第一出版　(社)全国栄養士養成施設協会　(公社)日本栄養士会 著者　佐藤七枝　山田哲雄　多賀昌樹　内山麻子 ISBN：978-4-8041-1290-9 応用栄養学Ｉで使用した教科書を使用します。
参考書	日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128

－　　－　　－

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	宮本　啓子						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	3	単位数	2.0

授業のテーマ	各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理についての基礎的な知識を習得する。
授業の概要	ライフステージ別の栄養状態や心身機能の特徴や生理的変化の知識への理解を深め、対象の栄養問題の抽出・決定を行い、食事改善・栄養改善のための栄養ケアを行うためのプロセスや評価の方法を理論的に学ぶ。
到達目標	・成長・発達・加齢とともに変化する人体の生理的特徴を理解する。 ・ライフステージ別の栄養アセスメント、栄養ケアの考え方の基本概念を理解する。
授業計画	第1回　妊娠期・授乳期(1)：妊娠期・授乳期の生理的特徴 第2回　妊娠期・授乳期(2)：妊娠期・授乳期の栄養アセスメント 第3回　妊娠期・授乳期(3)：妊娠期・授乳期の栄養ケア 第4回　新生児期・乳幼児期(1)：新生児期・乳幼児期の生理的特徴、 第5回　新生児期・乳幼児期(2)：新生児期・乳児期の栄養アセスメント 第6回　新生児期・乳幼児期(3)：新生児期・乳児期の栄養ケア 第7回　幼児期・学童期(1)：幼児期・学童期の生理的特徴、栄養問題、疾病 第8回　幼児期・学童期(2)：幼児期・学童期の栄養アセスメントと栄養ケア 第9回　思春期(1)：思春期の生理的特徴、栄養問題、疾病 第10回　思春期(2)：思春期の栄養アセスメントと栄養ケア 第11回　成長期（幼児期・学童期・思春期）：成長期の食事摂取基準 第12回　成人期：成人期の生理的特徴、栄養問題、疾病 第13回　更年期：更年期の生理的特徴、栄養問題、疾病 第14回　成人期の栄養アセスメントと栄養ケア 第15回　まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、確認テストに出題します。
授業方法	講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や確認テストも随時行う。
評価基準と評価方法	確認テスト（40%）、定期試験（60%）を総合して評価
教科書	サクセス管理栄養士講座『応用栄養学　―ライフステージ別―』 第一出版　(社)全国栄養士養成施設協会　(公社)日本栄養士会 著者　佐藤七枝　山田哲雄　多賀昌樹　内山麻子 ISBN：978-4-8041-1290-9 応用栄養学Ｉで使用した教科書を使用します。
参考書	日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128

－　　－　　－

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	宮本　啓子						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	3	単位数	2.0

授業のテーマ	各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理についての基礎的な知識を習得する。
授業の概要	ライフステージ別の栄養状態や心身機能の特徴や生理的変化の知識への理解を深め、対象の栄養問題の抽出・決定を行い、食事改善・栄養改善のための栄養ケアを行うためのプロセスや評価の方法を理論的に学ぶ。
到達目標	・成長・発達・加齢とともに変化する人体の生理的特徴を理解する。 ・ライフステージ別の栄養アセスメント、栄養ケアの考え方の基本概念を理解する。
授業計画	第1回　妊娠期・授乳期(1)：妊娠期・授乳期の生理的特徴 第2回　妊娠期・授乳期(2)：妊娠期・授乳期の栄養アセスメント 第3回　妊娠期・授乳期(3)：妊娠期・授乳期の栄養ケア 第4回　新生児期・乳幼児期(1)：新生児期・乳幼児期の生理的特徴、 第5回　新生児期・乳幼児期(2)：新生児期・乳児期の栄養アセスメント 第6回　新生児期・乳幼児期(3)：新生児期・乳児期の栄養ケア 第7回　幼児期・学童期(1)：幼児期・学童期の生理的特徴、栄養問題、疾病 第8回　幼児期・学童期(2)：幼児期・学童期の栄養アセスメントと栄養ケア 第9回　思春期(1)：思春期の生理的特徴、栄養問題、疾病 第10回　思春期(2)：思春期の栄養アセスメントと栄養ケア 第11回　成長期（幼児期・学童期・思春期）：成長期の食事摂取基準 第12回　成人期：成人期の生理的特徴、栄養問題、疾病 第13回　更年期：更年期の生理的特徴、栄養問題、疾病 第14回　成人期の栄養アセスメントと栄養ケア 第15回　まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、確認テストに出題します。
授業方法	講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や確認テストも随時行う。
評価基準と評価方法	確認テスト（40%）、定期試験（60%）を総合して評価
教科書	サクセス管理栄養士講座『応用栄養学　―ライフステージ別―』 第一出版　(社)全国栄養士養成施設協会　(公社)日本栄養士会 著者　佐藤七枝　山田哲雄　多賀昌樹　内山麻子 ISBN：978-4-8041-1290-9 応用栄養学Ｉで使用した教科書を使用します。
参考書	日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128

－　　－　　－

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	宮本　啓子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	水曜1	配当学年	3	単位数	2.0

授業のテーマ	ライフステージのまとめ並びに特殊環境（高温・低温・高圧・低圧・無重力）下や運動時における栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理についての基礎的な知識の習得
授業の概要	特殊環境下・運動時の生理的特徴や代謝の変化を学び、状態に応じた栄養管理・栄養ケア・マネジメントの考え方を理解することを目的とする。
到達目標	特殊環境下・運動時における身体的・精神的変化、栄養状態への影響等について理解し、栄養アセスメント（栄養問題の程度や原因を調べる）に繋げることが出来る。
授業計画	第1回　高齢期（1）：高齢期の生理的特徴 第2回　高齢期（2）：高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア 第3回　ライフステージ別まとめと特殊環境 第4回　ストレスと栄養(1)　ストレスによる代謝の変動 第5回　ストレスと栄養(2)　ストレスと栄養 第6回　特殊環境と栄養(1)　無重力環境（宇宙空間）の特性と代謝変化 第7回　特殊環境と栄養(2)　宇宙食・災害食 第8回　温度環境と栄養(1)　高温・低温環境と栄養 第9回　温度環境と栄養(2)　熱中症と水分・電解質補給 第10回　気圧環境と栄養(1)　低圧環境と栄養 第11回　気圧環境と栄養(2)　高圧環境と栄養 第12回　運動・スポーツ時の生理的特徴とエネルギー代謝(1)　骨格筋とエネルギー代謝 第13回　運動・スポーツ時の生理的特徴とエネルギー代謝(2)　運動時の呼吸・循環応答 第14回　運動時の栄養アセスメントと栄養ケア・健康づくりのための身体活動 第15回　まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、確認テストに出題します。
授業方法	講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や確認テストも随時行う。
評価基準と評価方法	確認テスト（40%）、定期試験（60%）を総合して評価
教科書	サクセス管理栄養士講座『応用栄養学　―ライフステージ別―』 第一出版 (社)全国栄養士養成施設協会（公社)日本栄養士会 著者　佐藤七枝　山田哲雄　多賀昌樹　内山麻子 ISBN：978-4-8041-1290-9 応用栄養学Ⅰ・Ⅱで使用した教科書を使用します。
参考書	日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128

－　　－　　－

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	宮本　啓子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	木曜2	配当学年	3	単位数	2.0

授業のテーマ	ライフステージのまとめ並びに特殊環境（高温・低温・高圧・低圧・無重力）下や運動時における栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理についての基礎的な知識の習得
授業の概要	特殊環境下・運動時の生理的特徴や代謝の変化を学び、状態に応じた栄養管理・栄養ケア・マネジメントの考え方を理解することを目的とする。
到達目標	特殊環境下・運動時における身体的・精神的変化、栄養状態への影響等について理解し、栄養アセスメント（栄養問題の程度や原因を調べる）に繋げることが出来る。
授業計画	第1回　高齢期（1）：高齢期の生理的特徴 第2回　高齢期（2）：高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア 第3回　ライフステージ別まとめと特殊環境 第4回　ストレスと栄養(1)　ストレスによる代謝の変動 第5回　ストレスと栄養(2)　ストレスと栄養 第6回　特殊環境と栄養(1)　無重力環境（宇宙空間）の特性と代謝変化 第7回　特殊環境と栄養(2)　宇宙食・災害食 第8回　温度環境と栄養(1)　高温・低温環境と栄養 第9回　温度環境と栄養(2)　熱中症と水分・電解質補給 第10回　気圧環境と栄養(1)　低圧環境と栄養 第11回　気圧環境と栄養(2)　高圧環境と栄養 第12回　運動・スポーツ時の生理的特徴とエネルギー代謝(1)　骨格筋とエネルギー代謝 第13回　運動・スポーツ時の生理的特徴とエネルギー代謝(2)　運動時の呼吸・循環応答 第14回　運動時の栄養アセスメントと栄養ケア・健康づくりのための身体活動 第15回　まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、確認テストに出題します。
授業方法	講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や確認テストも随時行う。
評価基準と評価方法	確認テスト（40%）、定期試験（60%）を総合して評価
教科書	サクセス管理栄養士講座『応用栄養学　―ライフステージ別―』 第一出版 (社)全国栄養士養成施設協会 (公社)日本栄養士会 著者　佐藤七枝　山田哲雄　多賀昌樹　内山麻子 ISBN：978-4-8041-1290-9 応用栄養学Ⅰ・Ⅱで使用した教科書を使用します。
参考書	日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128

－　　－　　－

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	宮本　啓子						
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	各ライフステージ別の症例と課題を設定し、栄養ケア・マネジメントの実践的な技能を修得する
授業の概要	症例と設定課題に対し、ライフステージ別の生理的特徴や社会的特性に応じた、栄養ケア・マネジメントの流れを実習する。栄養アセスメントにおいて対象者の栄養状態を評価・判定し、その結果に基づいた栄養ケア計画・食事計画（献立）を作成する。作成した献立に基づいた調理と試食し、総合評価を行う。
到達目標	・青年期、妊娠期、乳幼児期、高齢期、運動時における栄養アセスメント、栄養ケアの基本技能を修得する。
授業計画	第1回　オリエンテーション　実習の進め方 第2回　講義・演習：青年期の栄養アセスメント（1）症例検討、食事調査・生活状況調査 第3回　講義・演習：青年期の栄養アセスメント（2）栄養状態の評価・栄養ケア計画の作成 第4回　実習・発表：青年期の栄養ケア実習：青年期の食事（調理）と栄養相談 第5回　講義・演習：妊娠期の栄養アセスメント：症例検討、栄養ケア計画の作成 第6回　講義・演習：妊娠期の栄養ケア実習：栄養相談と発表 第7回　講義・演習：乳幼児期の栄養アセスメント（1）症例検討、成長・発達状況の評価 第8回　講義・演習：乳幼児期の栄養アセスメント（2）栄養ケア計画の作成と栄養相談 第9回　実習・発表：乳幼児期の栄養ケア実習調乳・離乳食の調整（調理） 第10回　講義・演習：高齢期の栄養アセスメント（1）症例検討、栄養状態の評価 第11回　講義・演習：高齢期の栄養アセスメント（2）栄養ケア計画の作成、栄養相談 第12回　実習・発表：高齢期の栄養ケア実習：高齢期の食事（調理） 第13回　講義・演習：運動時の栄養アセスメント：症例検討、栄養ケア計画の作成 第14回　実習：運動時の栄養ケア実習：栄養相談と発表 第15回　指定テーマに沿った発表
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前後：栄養ケア・マネジメントに必要な事前の情報収集、データ整理、発表準備、課題作成などを行う。
授業方法	講義・演習・実習
評価基準と評価方法	レポート（40%）、小テスト（20%）、平常点（40%）を総合して評価
教科書	・応用栄養学実習ワークブック［第2版］ 株式会社みらい　山本由喜子（編） ISBN：978-4-86015-342-7 ・サクセス管理栄養士講座『応用栄養学　―ライフステージ別―』 第一出版　(社)全国栄養士養成施設協会/(公社)日本栄養士会 著者　佐藤七枝　山田哲雄　多賀昌樹　内山麻子 ISBN：978-4-8041-1290-9 ・日本人の食事摂取基準（2015年版）第一出版
参考書	随時、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	応用栄養学実習						
担当教員	宮本　啓子						
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	各ライフステージ別の症例と課題を設定し、栄養ケア・マネジメントの実践的な技能を修得する
授業の概要	症例と設定課題に対し、ライフステージ別の生理的特徴や社会的特性に応じた、栄養ケア・マネジメントの流れを実習する。栄養アセスメントにおいて対象者の栄養状態を評価・判定し、その結果に基づいた栄養ケア計画・食事計画（献立）を作成する。作成した献立に基づいた調理と試食し、総合評価を行う。
到達目標	・青年期、妊娠期、乳幼児期、高齢期、運動時における栄養アセスメント、栄養ケアの基本技能を修得する。
授業計画	第1回　オリエンテーション　実習の進め方 第2回　講義・演習：青年期の栄養アセスメント（1）症例検討、食事調査・生活状況調査 第3回　講義・演習：青年期の栄養アセスメント（2）栄養状態の評価・栄養ケア計画の作成 第4回　実習・発表：青年期の栄養ケア実習：青年期の食事（調理）と栄養相談 第5回　講義・演習：妊娠期の栄養アセスメント：症例検討、栄養ケア計画の作成 第6回　講義・演習：妊娠期の栄養ケア実習：栄養相談と発表 第7回　講義・演習：乳幼児期の栄養アセスメント（1）症例検討、成長・発達状況の評価 第8回　講義・演習：乳幼児期の栄養アセスメント（2）栄養ケア計画の作成と栄養相談 第9回　実習・発表：乳幼児期の栄養ケア実習調乳・離乳食の調整（調理） 第10回　講義・演習：高齢期の栄養アセスメント（1）症例検討、栄養状態の評価 第11回　講義・演習：高齢期の栄養アセスメント（2）栄養ケア計画の作成、栄養相談 第12回　実習・発表：高齢期の栄養ケア実習：高齢期の食事（調理） 第13回　講義・演習：運動時の栄養アセスメント：症例検討、栄養ケア計画の作成 第14回　実習：運動時の栄養ケア実習：栄養相談と発表 第15回　指定テーマに沿った発表
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前後：栄養ケア・マネジメントに必要な事前の情報収集、データ整理、発表準備、課題作成などを行う。
授業方法	講義・演習・実習
評価基準と評価方法	レポート（40%）、小テスト（20%）、平常点（40%）を総合して評価
教科書	・応用栄養学実習ワークブック［第2版］ 株式会社みらい　山本由喜子（編） ISBN：978-4-86015-342-7 ・サクセス管理栄養士講座『応用栄養学　―ライフステージ別―』 第一出版　(社)全国栄養士養成施設協会/(公社)日本栄養士会 著者　佐藤七枝　山田哲雄　多賀昌樹　内山麻子 ISBN：978-4-8041-1290-9 ・日本人の食事摂取基準（2015年版）第一出版
参考書	随時、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	応用調理実習						
担当教員	宮本　啓子						
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	「ハレの日」の食事である供応食や行事食の献立・調理方法を学び、季節や対象者に合わせた供応食・行事食の献立をたてる力を養う。
授業の概要	日常食を中心に学ぶ「調理実習」に引き続き、応用調理実習では、日常食、供応食、行事食の実習を行う。各食事の（目的や）献立作成において、栄養面、嗜好性、経済性、能率性、季節性を考慮することの重要性を理解し、対象者と食事の目的にあわせた献立をたてる力を養う。
到達目標	基本的な料理の知識や調理技術を土台に、季節ごとの行事やお祝いの日に供される行事食や供応食の ・意義を説明することができる。 ・献立を組み立てることができる。
授業計画	第1回　オリエンテーション 第2回　十五夜・十三夜と月待行事の献立 第3回　敬老の日の献立 第4回　秋のお彼岸の献立 第5回　ハロウィーンの献立 第6回　七五三の献立 第7回　冬至の献立 第8回　クリスマス料理①手作りケーキ 第9回　クリスマス料理②クリスマスチキン 第10回　正月料理①田作り、数の子、黒豆 第11回　正月料理②ぶりの照り焼き、お煮しめ 第12回　成人の日の献立 第13回　節分の献立 第14回　ひな祭りの献立 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）	実習する献立・料理について予習し、レポートにまとめて提出すること。 第1回オリエンテーション時に、レポートのまとめ方と内容、提出期限を指示します。
授業方法	実習
評価基準と評価方法	平常点40%、レポート40%、試験20%
教科書	「改訂新版　あすの健康と調理」　三輪里子監修　アイ・ケイコーポレーション ISBN　978-4874923153 （前期「調理実習」と同じ教科書を使います。）
参考書	日本食品標準成分表2015年版（七訂）が発売されましたら紹介します。 ほか必要に応じて紹介します。 「一品料理献立集　第2版　基本献立と治療食・軟菜食・行事食」 医歯薬出版　編　医歯薬出版株式会社　ISBN978-4-263-70415-8 「NEW　調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子　共著　同文書院　ISBN　978-4-8103-1396-5

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	応用調理実習						
担当教員	宮本　啓子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	金曜4～5	配当学年	1	単位数	1.0

授業のテーマ	「ハレの日」の食事である供応食や行事食の献立・調理方法を学び、季節や対象者に合わせた供応食・行事食の献立をたてる力を養う。
授業の概要	日常食を中心に学ぶ「調理実習」に引き続き、応用調理実習では、日常食、供応食、行事食の実習を行う。各食事の（目的や）献立作成において、栄養面、嗜好性、経済性、能率性、季節性を考慮することの重要性を理解し、対象者と食事の目的にあわせた献立をたてる力を養う。
到達目標	基本的な料理の知識や調理技術を土台に、季節ごとの行事やお祝いの日に供される行事食や供応食の ・意義を説明することができる。 ・献立を組み立てることができる。
授業計画	第1回　オリエンテーション 第2回　十五夜・十三夜と月待行事の献立 第3回　敬老の日の献立 第4回　秋のお彼岸の献立 第5回　ハロウィーンの献立 第6回　七五三の献立 第7回　冬至の献立 第8回　クリスマス料理①手作りケーキ 第9回　クリスマス料理②クリスマスチキン 第10回　正月料理①田作り、数の子、黒豆 第11回　正月料理②ぶりの照り焼き、お煮しめ 第12回　成人の日の献立 第13回　節分の献立 第14回　ひな祭りの献立 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）	実習する献立・料理について予習し、レポートにまとめて提出すること。 第1回オリエンテーション時に、レポートのまとめ方と内容、提出期限を指示します。
授業方法	実習
評価基準と評価方法	平常点40%、レポート40%、試験20%
教科書	「あすの健康と調理」　三輪里子監修　アイ・ケイコーポレーション ISBN　978-4874923153 （前期「調理実習」と同じ教科書を使います。）
参考書	日本食品標準成分表2015年版（七訂）が発売されましたら紹介します。 ほか必要に応じて紹介します。 「一品料理献立集　第2版　基本献立と治療食・軟菜食・行事食」 医歯薬出版　編　医歯薬出版株式会社　ISBN978-4-263-70415-8 「NEW　調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子　共著　同文書院　ISBN　978-4-8103-1396-5

－　　－　　－

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

授業のテーマ	正常な人体の構造と機能を学ぶ。
授業の概要	栄養と健康を学ぶのに必要な、人間の身体のしくみに関する基礎知識を習得する。 人体の構造と機能を、細胞レベルから組織・器官(臓器)レベルまで系統的に学ぶ。 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。 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	1　人体の構成 2　個体の恒常性 3　情報伝達機構 4　消化器１（消化管） 5　消化器２（肝胆膵） 6　循環器１（血管系） 7　循環器２（心臓） 8　まとめと中間テスト 9　腎臓１（構造と機能） 10　腎臓２（酸-塩基平衡） 11　内分泌１（正常） 12　内分泌２（内分泌疾患） 13　神経１（総論、体性神経系） 14　神経２（自律神経系） 15　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。 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%, 授業への参加態度点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) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社)
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))

－　　－　　－

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

授業のテーマ	正常な人体の構造と機能を学ぶ。
授業の概要	栄養と健康を学ぶのに必要な、人間の身体のしくみに関する基礎知識を習得する。 人体の構造と機能を、細胞レベルから組織・器官(臓器)レベルまで系統的に学ぶ。 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。 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	1　人体の構成 2　個体の恒常性 3　情報伝達機構 4　消化器１（消化管） 5　消化器２（肝胆膵） 6　循環器１（血管系） 7　循環器２（心臓） 8　まとめと中間テスト 9　腎臓１（構造と機能） 10　腎臓２（酸-塩基平衡） 11　内分泌１（正常） 12　内分泌２（内分泌疾患） 13　神経１（総論、体性神経系） 14　神経２（自律神経系） 15　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。 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%, 授業への参加態度点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) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社)
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	解剖生理学実験						
担当教員	佐藤　友亮						
学期	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。 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。 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） 第２回　舌・唾液腺 第３回　食道と胃 第４回　小腸と大腸 第５回　肝臓 第６回　内分泌１下垂体・甲状腺 第７回　内分泌２膵臓と副腎 第８回　内分泌３男性生殖器 第９回　卵巣・卵管・子宮 第１０回　軟骨・骨・運動器疾患 第１１回　神経 第１２回　血液・免疫 第１３回　呼吸器１ 第１４回　循環器 第１５回　体感型実験（呼吸器、循環器）
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。 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。 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）80%, 発表等を含めた授業態度20%（「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) 「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) ＊「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」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))″ 「イヤーノート 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。 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。 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） 第２回　舌・唾液腺 第３回　食道と胃 第４回　小腸と大腸 第５回　肝臓 第６回　内分泌１下垂体・甲状腺 第７回　内分泌２膵臓と副腎 第８回　内分泌３男性生殖器 第９回　卵巣・卵管・子宮 第１０回　軟骨・骨・運動器疾患 第１１回　神経 第１２回　血液・免疫 第１３回　呼吸器１ 第１４回　循環器 第１５回　体感型実験（呼吸器、循環器）
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。 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。 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）80%, 発表等を含めた授業態度20%（「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) 「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) ＊「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」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))″ 「イヤーノート 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 第2回　栄養・食事計画 第3回　献立計画 第4回　作業計画 第5回　試作（1～3班） 第6回　試作（4～7班） 第7回　実習室の点検と整備 第8回　第1回給食実習（準備） 第9回　第2回給食実習（栄養士） 第10回　第3回給食実習（下処理・洗浄） 第11回　第4回給食実習（調理） 第12回　第5回給食実習（パート） 第13回　第6回給食実習（調査） 第14回　第7回給食実習（帳票整理） 第15回　まとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 給食実習の前日には、班ごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。
授業方法	実習と演習および講義
評価基準と評価方法	履修態度　80%　提出物　20%
教科書	実習書を配布する。七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 以下は購入済み 給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）　978-4-263-70612-1 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）978-4-7624-1872-3 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）978-4-86015-189-8 新版 トータルクッキング　大喜多祥子（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6
参考書	NEW 調理と理論　山崎清子・島田キミエ（同文書院）978-4-8103-1395-6 日本人の食事摂取基準2015年版（第一出版）978-4-8041-1312-8 イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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 第2回　栄養・食事計画 第3回　献立計画 第4回　作業計画 第5回　試作（1～3班） 第6回　試作（4～7班） 第7回　実習室の点検と整備 第8回　第1回給食実習（準備） 第9回　第2回給食実習（栄養士） 第10回　第3回給食実習（下処理・洗浄） 第11回　第4回給食実習（調理） 第12回　第5回給食実習（パート） 第13回　第6回給食実習（調査） 第14回　第7回給食実習（帳票整理） 第15回　まとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 給食実習の前日には、班ごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。
授業方法	実習と演習および講義
評価基準と評価方法	履修態度　80%　提出物　20%
教科書	実習書を配布する。七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 以下は購入済み 給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）　978-4-263-70612-1 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）978-4-7624-1872-3 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）978-4-86015-189-8 新版 トータルクッキング　大喜多祥子（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6
参考書	NEW 調理と理論　山崎清子・島田キミエ（同文書院）978-4-8103-1395-6 日本人の食事摂取基準2015年版（第一出版）978-4-8041-1312-8 イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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	「給食経営管理実習Ｉ課外科目」は7回実施する。 　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。 第1回　実習準備 第2回　栄養士 第3回　調理 第4回　下処理・洗浄 第5回　調理補助 第6回　調査・記録 第7回　帳票整理
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 給食実習の前日には、グループごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。
授業方法	実習と演習および講義
評価基準と評価方法	履修態度　80%　提出物　20% 「給食経営管理実習Ｉ課外科目」は単位化されないため、「給食経営管理実習Ｉ」として評価する。
教科書	実習書を配布する。 以下は購入済み 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）　978-4-263-70612-1 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）978-4-7624-1872-3 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）978-4-86015-189-8 新版 トータルクッキング　大喜多祥子（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6
参考書	NEW 調理と理論　山崎清子・島田キミエ（同文書院）978-4-8103-1395-6 日本人の食事摂取基準2015年版（第一出版）978-4-8041-1312-8 イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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	「給食経営管理実習Ｉ課外科目」は7回実施する。 　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。 第1回　実習準備 第2回　栄養士 第3回　調理 第4回　下処理・洗浄 第5回　調理補助 第6回　調査・記録 第7回　帳票整理
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 給食実習の前日には、グループごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。
授業方法	実習と演習および講義
評価基準と評価方法	履修態度　80%　提出物　20% 「給食経営管理実習Ｉ課外科目」は単位化されないため、「給食経営管理実習Ｉ」として評価する。
教科書	実習書を配布する。 以下は購入済み 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）　978-4-263-70612-1 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）978-4-7624-1872-3 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）978-4-86015-189-8 新版 トータルクッキング　大喜多祥子（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6
参考書	NEW 調理と理論　山崎清子・島田キミエ（同文書院）978-4-8103-1395-6 日本人の食事摂取基準2015年版（第一出版）978-4-8041-1312-8 イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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

授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（応用）
授業の概要	給食経営管理実習Ｉの内容を発展させ、ライフステージに対応した栄養・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。 新調理システムを活用した給食提供ができる。 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 第2回　配食サービス献立計画 第3回　配食サービス栄養指導計画 第4回　作業計画 第5回　新調理システム（真空調理） 第6回　試作 第7回　炊き出し訓練 第8回　配食サービス実習準備 第9回　配食サービス実習①（準備） 第10回　配食サービス実習②（栄養士） 第11回　配食サービス実習③（調理） 第12回　配食サービス実習④（下処理・洗浄） 第13回　配食サービス実習帳票整理 第14回　非常時における給食マネジメント①　パッククッキンング 第15回　非常時における給食マネジメント②　備蓄用食材を用いた給食提供
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 実習の前日には、班ごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。
授業方法	実習と演習および講義
評価基準と評価方法	履修態度　80%　提出物　20%
教科書	実習書を配布する。 以下は購入済み 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）　978-4-263-70612-1 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）978-4-7624-1872-3 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）978-4-86015-189-8 新版 トータルクッキング　大喜多祥子（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6
参考書	NEW 調理と理論　山崎清子・島田キミエ（同文書院）978-4-8103-1395-6 日本人の食事摂取基準2015年版（第一出版）978-4-8041-1312-8 イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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、ライフステージに対応した栄養・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。 新調理システムを活用した給食提供ができる。 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 第2回　配食サービス献立計画 第3回　配食サービス栄養指導計画 第4回　作業計画 第5回　新調理システム（真空調理） 第6回　試作 第7回　炊き出し訓練 第8回　配食サービス実習準備 第9回　配食サービス実習①（準備） 第10回　配食サービス実習②（栄養士） 第11回　配食サービス実習③（調理） 第12回　配食サービス実習④（下処理・洗浄） 第13回　配食サービス実習帳票整理 第14回　非常時における給食マネジメント①　パッククッキンング 第15回　非常時における給食マネジメント②　備蓄用食材を用いた給食提供
授業外における学習（準備学習の内容）	日常から調理に親しみ、料理のレパートリーを増やしておく。 実習の前日には、班ごとに必要な準備作業を実施するため、予定を確認しておくこと。
授業方法	実習と演習および講義
評価基準と評価方法	履修態度　80%　提出物　20%
教科書	実習書を配布する。 以下は購入済み 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）　978-4-263-70612-1 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）978-4-7624-1872-3 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）978-4-86015-189-8 新版 トータルクッキング　大喜多祥子（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6
参考書	NEW 調理と理論　山崎清子・島田キミエ（同文書院）978-4-8103-1395-6 日本人の食事摂取基準2015年版（第一出版）978-4-8041-1312-8 イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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	給食提供が複数のシステムで構成されていることを説明できる。 各システムとその業務内容について関連づけることができる。
授業計画	第1回　給食の概要 第2回　給食施設と関連法規 第3回　給食の経営管理 第4回　栄養・食事管理①食事計画 第5回　栄養・食事管理②評価 第6回　品質管理 第7回　会計・原価管理 第8回　食材管理 第9回　生産（調理）管理 第10回　安全・衛生管理 第11回　施設・設備管理 第12回　人事・事務管理 第13回　病院給食 第14回　福祉施設給食 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復習テストを実施する）
授業方法	講義
評価基準と評価方法	履修態度（欠席・遅刻・居眠りは減点する）20%　提出物　10%　試験（復習テスト含む）70%
教科書	給食経営管理論　第3版 給食のトータルマネジメント富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1
参考書	イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子　（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課　（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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	給食提供が複数のシステムで構成されていることを説明できる。 各システムとその業務内容について関連づけることができる。
授業計画	第1回　給食の概要 第2回　給食施設と関連法規 第3回　給食の経営管理 第4回　栄養・食事管理①食事計画 第5回　栄養・食事管理②評価 第6回　品質管理 第7回　会計・原価管理 第8回　食材管理 第9回　生産（調理）管理 第10回　安全・衛生管理 第11回　施設・設備管理 第12回　人事・事務管理 第13回　病院給食 第14回　福祉施設給食 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復習テストを実施する）
授業方法	講義
評価基準と評価方法	履修態度（欠席・遅刻・居眠りは減点する）20%　提出物　10%　試験（復習テスト含む）70%
教科書	給食経営管理論　第3版 給食のトータルマネジメント富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1
参考書	イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子　（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課　（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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	HACCPに基づいた作業工程が計画できる。 給食経営管理に関わる各種帳票の記入と管理ができる。 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　味覚検査 第2回　食材管理（発注と出庫） 第3回　施設・設備管理 第4回　衛生管理①（大量調理施設衛生管理マニュアル試験） 第5回　作業管理 第6回　衛生管理②（施設消毒） 第7回　厨房実習①（検収） 第8回　厨房実習②（下処理） 第9回　厨房実習③（炊飯） 第10回　厨房実習④（調理機器操作） 第11回　ゲストスピーカー 第12回　厨房実習⑤（盛り付け） 第13回　厨房実習⑥（洗浄） 第14回　厨房実習⑦　味覚検査 第15回　実技試験とまとめ
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。 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、十分に実習内容を把握し、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（大量調理施設衛生管理マニュアル、実技試験）50%　提出物25%　履修態度25%
教科書	適宜資料を配布する。 給食経営管理実習ワークブック［第3版］藤原政嘉ほか（みらい）978-4-86015-189-8 改定新版大量調理－品質管理と調理の実際－　殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-1872-3 以下購入済み 給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1
参考書	イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子　（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課　（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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	HACCPに基づいた作業工程が計画できる。 給食経営管理に関わる各種帳票の記入と管理ができる。 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　味覚検査 第2回　食材管理（発注と出庫） 第3回　施設・設備管理 第4回　衛生管理①（大量調理施設衛生管理マニュアル試験） 第5回　作業管理 第6回　衛生管理②（施設消毒） 第7回　厨房実習①（検収） 第8回　厨房実習②（下処理） 第9回　厨房実習③（炊飯） 第10回　厨房実習④（調理機器操作） 第11回　ゲストスピーカー 第12回　厨房実習⑤（盛り付け） 第13回　厨房実習⑥（洗浄） 第14回　厨房実習⑦　味覚検査 第15回　実技試験とまとめ
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。 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、十分に実習内容を把握し、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（大量調理施設衛生管理マニュアル、実技試験）50%　提出物25%　履修態度25%
教科書	適宜資料を配布する。 給食経営管理実習ワークブック［第3版］藤原政嘉ほか（みらい）978-4-86015-189-8 改定新版大量調理－品質管理と調理の実際－　殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-1872-3 以下購入済み 給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1
参考書	イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子　（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課　（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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・食事管理における計画と評価の流れについて講義と演習を行う。
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。 荷重平均成分表が作成できる。 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　栄養・食事管理の概要 第2回　栄養・食事計画（食事摂取基準） 第3回　給与エネルギーと給与栄養素量の計画①エネルギーの設定 第4回　給与エネルギーと給与栄養素量の計画②たんぱく質・脂質の設定 第5回　給与エネルギーと給与栄養素量の計画③ビタミン・ミネラルの設定 第6回　献立作成基準 第7回　食品群別荷重平均成分表①食品集計 第8回　食品群別荷重平均成分表②荷重平均成分値の設定 第9回　食品構成①穀類・動物性食品群の設定 第10回　食品構成②その他食品群の設定 第11回　献立作成①栄養価計算ソフトの使用 第12回　献立作成②給食経営管理ソフトの使用 第13回　献立計画と修正 第14回　献立の評価と改善 第15回　給食経営管理に関わる事務　まとめ
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復習テストを実施する）
授業方法	講義
評価基準と評価方法	履修態度（欠席・遅刻・居眠りは減点する）20%　提出物　10%　試験（復習テスト含む）70%
教科書	新版 トータルクッキング　大喜多祥子　（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 以下は購入済み 給食経営管理実習ワークブック[第3版] 藤原政嘉ほか（みらい）978-4-86015-189-8 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）978-4-7624-1872-3 給食経営管理論　第3版 給食のトータルマネジメント富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1 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）
参考書	イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子　（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課　（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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・食事管理における計画と評価の流れについて講義と演習を行う。
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。 荷重平均成分表が作成できる。 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　栄養・食事管理の概要 第2回　栄養・食事計画（食事摂取基準） 第3回　給与エネルギーと給与栄養素量の計画①エネルギーの設定 第4回　給与エネルギーと給与栄養素量の計画②たんぱく質・脂質の設定 第5回　給与エネルギーと給与栄養素量の計画③ビタミン・ミネラルの設定 第6回　献立作成基準 第7回　食品群別荷重平均成分表①食品集計 第8回　食品群別荷重平均成分表②荷重平均成分値の設定 第9回　食品構成①穀類・動物性食品群の設定 第10回　食品構成②その他食品群の設定 第11回　献立作成①栄養価計算ソフトの使用 第12回　献立作成②給食経営管理ソフトの使用 第13回　献立計画と修正 第14回　献立の評価と改善 第15回　給食経営管理に関わる事務　まとめ
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復習テストを実施する）
授業方法	講義
評価基準と評価方法	履修態度（欠席・遅刻・居眠りは減点する）20%　提出物　10%　試験（復習テスト含む）70%
教科書	新版 トータルクッキング　大喜多祥子　（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 以下は購入済み 給食経営管理実習ワークブック[第3版] 藤原政嘉ほか（みらい）978-4-86015-189-8 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）978-4-7624-1872-3 給食経営管理論　第3版 給食のトータルマネジメント富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1 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）
参考書	イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子　（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課　（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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	小林　麻貴						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	火曜3	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	栄養素の消化・吸収、代謝について理解する。
授業の概要	食物に含まれる栄養素が体内でどのように加工され、利用されているのかを理解するため、①栄養の概念、②消化・吸収と栄養素の体内動態、③五大栄養素の栄養、④エネルギー代謝、⑤遺伝子発現と栄養について解説する。
到達目標	1. 栄養とは何かを説明できる。 2. 栄養素の代謝について説明できる。 3. 栄養素の消化・吸収について説明できる。
授業計画	第1回　栄養の概念、食物の摂取 第2回　消化・吸収と栄養素の体内動態(1)　消化器系の構造と機能、消化吸収の基本概念 第3回　消化・吸収と栄養素の体内動態(2)　管腔内消化と膜消化 第4回　糖質の栄養(1)　糖質の代謝、血糖とその調節 第5回　糖質の栄養(2)　エネルギー源としての糖質、他の栄養素との関係 第6回　脂質の栄養(1)　脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送 第7回　脂質の栄養(2)　貯蔵エネルギーとしての脂質、コレステロールの代謝調節 第8回　たんぱく質の栄養(1)　たんぱく質・アミノ酸の体内代謝 第9回　たんぱく質の栄養(2)　アミノ酸の臓器間輸送、たんぱく質の栄養価、他の栄養素との関係 第10回　ビタミンの栄養(1)　脂溶性ビタミン 第11回　ビタミンの栄養(2)　水溶性ビタミン 第12回　ミネラルの栄養(1)　多量元素 第13回　ミネラルの栄養(2)　微量元素 第14回　水・電解質の代謝、エネルギー代謝 第15回　遺伝子発現と栄養、授業のまとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	授業計画に従って教科書の範囲を読んでくること。
授業方法	講義
評価基準と評価方法	小テスト30%、定期試験70%で評価する。
教科書	サクセス管理栄養士講座　基礎栄養学　第4版　鈴木和春、真鍋祐之、 上原万里子著　第一出版株式会社　ISBN：978-4-8041-1327-2
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	基礎栄養学						
担当教員	小林　麻貴						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	火曜4	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	栄養素の消化・吸収、代謝について理解する。
授業の概要	食物に含まれる栄養素が体内でどのように加工され、利用されているのかを理解するため、①栄養の概念、②消化・吸収と栄養素の体内動態、③五大栄養素の栄養、④エネルギー代謝、⑤遺伝子発現と栄養について解説する。
到達目標	1. 栄養とは何かを説明できる。 2. 栄養素の代謝について説明できる。 3. 栄養素の消化・吸収について説明できる。
授業計画	第1回　栄養の概念、食物の摂取 第2回　消化・吸収と栄養素の体内動態(1)　消化器系の構造と機能、消化吸収の基本概念 第3回　消化・吸収と栄養素の体内動態(2)　管腔内消化と膜消化 第4回　糖質の栄養(1)　糖質の代謝、血糖とその調節 第5回　糖質の栄養(2)　エネルギー源としての糖質、他の栄養素との関係 第6回　脂質の栄養(1)　脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送 第7回　脂質の栄養(2)　貯蔵エネルギーとしての脂質、コレステロールの代謝調節 第8回　たんぱく質の栄養(1)　たんぱく質・アミノ酸の体内代謝 第9回　たんぱく質の栄養(2)　アミノ酸の臓器間輸送、たんぱく質の栄養価、他の栄養素との関係 第10回　ビタミンの栄養(1)　脂溶性ビタミン 第11回　ビタミンの栄養(2)　水溶性ビタミン 第12回　ミネラルの栄養(1)　多量元素 第13回　ミネラルの栄養(2)　微量元素 第14回　水・電解質の代謝、エネルギー代謝 第15回　遺伝子発現と栄養、授業のまとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	授業計画に従って教科書の範囲を読んでくること。
授業方法	講義
評価基準と評価方法	小テスト30%、定期試験70%で評価する。
教科書	サクセス管理栄養士講座　基礎栄養学　第4版　鈴木和春、真鍋祐之、 上原万里子著　第一出版株式会社　ISBN：978-4-8041-1327-2
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	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	水曜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。 　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。 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） 　　でんぷんのin vitro消化実験 第２回　脂肪、タンパク質のin vitro消化実験 　　糖質実験（でんぷん、食べるとどうなる？） 第３回　脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？） 第４回　肝臓グリコーゲンの分離と定量 第５回　肝臓脂質の抽出と定量 第６回　酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害） 第７回　酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素） 第８回　エネルギー代謝、まとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。
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） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜、プリントを配布する。
参考書	授業中に紹介する。

－　　－　　－

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	水曜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。 　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。 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） 　　でんぷんのin vitro消化実験 第２回　脂肪、タンパク質のin vitro消化実験 　　糖質実験（でんぷん、食べるとどうなる？） 第３回　脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？） 第４回　肝臓グリコーゲンの分離と定量 第５回　肝臓脂質の抽出と定量 第６回　酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害） 第７回　酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素） 第８回　エネルギー代謝、まとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。
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） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜、プリントを配布する。
参考書	授業中に紹介する。

－　　－　　－

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	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。 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（心理テストやカウンセリング技法など）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。
到達目標	・「身体の健康」と「心の健康」について理解する。 ・メンタルヘルスについての理解を深め、ストレスマネジメントを向上させる。 ・コミュニケーションスキルを向上させる。 ・対人援助としてのカウンセリング技法について理解する。
授業計画	第1回　健康とカウンセリング　講義についての概要 第2回　心身の健康　心身相関（講義） 第3回　心身の健康　自分を知るための心理テスト（講義・演習） 第4回　カウンセリングの実践　コミュニケーション（講義・演習） 第5回　傾聴技法（講義・演習） 第6回　傾聴技法　ロールプレイ① 傾聴（演習） 第7回　傾聴技法　ロールプレイ② 質問（演習）、ディスカッション、質疑応答、補足説明 第8回　解決志向の会話① リフレーミング（講義・演習） 第9回　解決志向の会話② 解決志向アプローチ（講義・演習） 第10回　解決志向の会話　ロールプレイ（演習）、ディスカッション、質疑応答、補足説明 第11回　複数を相手にした会話（演習） 第12回　複数を相手にした会話　ロールプレイ① ジョイニング（演習） 第13回　複数を相手にした会話　ロールプレイ② リフレーミング（演習） 第14回　複数を相手にした会話　ロールプレイ③ まとめ（演習）、ディスカッション、質疑応答、補足説明 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）	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、心理テストやロールプレイについては演習やディスカッションを行う。
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）：15%　　演習への取り組み：35%　　試験：50%（2/3以上の出席を満たさない者は受験資格を失う）　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 「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）、内分泌糖尿病心理行動研究会（編集）新曜社　ISBN　978-4788511705 「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 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	田中　あゆ子						
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	公衆衛生の観点での生態系・環境，生活習慣と健康，主要疾患
授業の概要	健康に影響を与える環境には，水や空気など身近な生活環境だけでなく，生態系など地球規模の環境がある．日本，世界，地球の現状と問題について事例を通して学習し，日本における健康問題と主要な疾患について理解する．
到達目標	生態系・環境と健康との関係，環境汚染と環境衛生，生活習慣の現状，主要疾患の現状と対策について理解し，管理栄養士国家試験当該科目の問題が解けるようになる．
授業計画	第 1回　生態系と人々の生活 第 2回　環境汚染と健康影響 第 3回　環境衛生 第 4回　生活習慣の現状と対策　－ 健康に関連する行動と社会 第 5回　生活習慣の現状と対策　－ 身体活動，運動 第 6回　生活習慣の現状と対策　－ 喫煙行動，飲酒行動 第 7回　生活習慣の現状と対策　－ 睡眠，休養，ストレス 第 8回　生活習慣の現状と対策　－ 歯科保健行動 第 9回　前半まとめ　中間試験 第10回　主要疾患の疫学と予防対策 － がん，循環器疾患 第11回　主要疾患の疫学と予防対策 － 代謝疾患 第12回　主要疾患の疫学と予防対策 － 骨・関節疾患，感染症 第13回　主要疾患の疫学と予防対策 － 精神疾患，その他の疾患 第14回　主要疾患の疫学と予防対策 － 自殺，不慮の事故，虐待，暴力 第15回　まとめ　期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う．
授業方法	講義
評価基準と評価方法	平常点10% 中間試験40% 期末試験50%
教科書	1) 公衆衛生学カレント社会・環境と健康，北田善三編著，建帛社，ISBN978-4-7679-0554-9 2) 公衆衛生が見える2016-2017，医療情報科学研究所，メディックメディア，ISBN978-4-89632-608-6 ※1)，2)とも，社会と健康，健康・環境論，保健統計・疫学共通．再履修者は改定に伴い新版を購入すること．
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	田中　あゆ子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	水曜4	配当学年	1	単位数	2.0

授業のテーマ	公衆衛生の観点での生態系・環境，生活習慣と健康，主要疾患
授業の概要	健康に影響を与える環境には，水や空気など身近な生活環境だけでなく，生態系など地球規模の環境がある．日本，世界，地球の現状と問題について事例を通して学習し，日本における健康問題と主要な疾患について理解する．
到達目標	生態系・環境と健康との関係，環境汚染と環境衛生，生活習慣の現状，主要疾患の現状と対策について理解し，管理栄養士国家試験当該科目の問題が解けるようになる．
授業計画	第 1回　生態系と人々の生活 第 2回　環境汚染と健康影響 第 3回　環境衛生 第 4回　生活習慣の現状と対策　－ 健康に関連する行動と社会 第 5回　生活習慣の現状と対策　－ 身体活動，運動 第 6回　生活習慣の現状と対策　－ 喫煙行動，飲酒行動 第 7回　生活習慣の現状と対策　－ 睡眠，休養，ストレス 第 8回　生活習慣の現状と対策　－ 歯科保健行動 第 9回　前半まとめ　中間試験 第10回　主要疾患の疫学と予防対策 － がん，循環器疾患 第11回　主要疾患の疫学と予防対策 － 代謝疾患 第12回　主要疾患の疫学と予防対策 － 骨・関節疾患，感染症 第13回　主要疾患の疫学と予防対策 － 精神疾患，その他の疾患 第14回　主要疾患の疫学と予防対策 － 自殺，不慮の事故，虐待，暴力 第15回　まとめ　期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う．
授業方法	講義
評価基準と評価方法	平常点10% 中間試験40% 期末試験50%
教科書	1) 公衆衛生学カレント社会・環境と健康，北田善三編著，建帛社，ISBN978-4-7679-0554-9 2) 公衆衛生が見える2016-2017，医療情報科学研究所，メディックメディア，ISBN978-4-89632-608-6 ※1)，2)とも，社会と健康，健康・環境論，保健統計・疫学共通．再履修者は改定に伴い新版を購入すること．
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	木曜5	配当学年	3～4	単位数	2.0

授業のテーマ	管理栄養士にとって重要な任務のひとつである患者さんの食行動を変容させるために必要な行動科学の理論を理解する。
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	生活習慣病等の予防に関して、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用いて説明することがで きる。
授業計画	１．ガイダンス 　日常的な生活習慣における行動を科学するとは ２．行動の原因をどう考えるか 　行動分析学の考え方 ３．行動をどのように変えるか ４．健康心理学の基礎理論：学習理論の理解 ５．健康心理学の基礎理論：認知理論の理解 ６．健康維持のメカニズム：中枢神経系・自律神経系・免疫系・内分泌系の働きがそれぞれ健康や疾病とどのように関係しているかを理解する ７．ストレスと健康：「ストレス」とは何か。ストレスとさまざまな疾患の発症との関係について学ぶ ８．ストレスと健康：ストレス対処とは何か。具体的な例から効果的な対処法を知る。 ９．ストレスと健康：さまざまなストレスマネジメント　実際にやってみよう １０．健康とパーソナリティ：　生活習慣と身体的・心理的健康の関係について。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。 １１．健康心理アセスメント：心身の健康や適応状態などを測定する方法にはどのようなものがあるか。その測定方法および信頼性・妥当性について学ぶ。 １２．食行動と健康：現代における食行動上の問題点とは何か １３．食行動と健康：肥満治療への行動療法の導入 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。その方法と進め方を理解する １５．まとめ：これまで学んできたことを日常生活にどのように応用するかについて考える。
授業外における学習（準備学習の内容）	授業後学習：学んだことはその日のうちにノートを見直し、内容を整理するようにしてください。
授業方法	講義
評価基準と評価方法	行動分析、ストレス対処など重要な項目毎に小レポートをを提出。これらの小レポートを含む平常点５０%、期末レポー５０%で総合的に評価。 授業中に、みなさんの意見を求めますので積極的に発言するようにしてください。
教科書	
参考書	健康の心理学　春木豊・森和代・石川利恵・鈴木平共著　サイエンス社 行動分析学入門　杉山尚子　著　集英社新書

－　　－　　－

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・作田　はるみ						
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のできる実習にする。
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・社会福祉施設・病院等において５日間の学外実習を行う。 臨地・校外実習課外科目の中で事前指導および事後指導を行う。
授業外における学習（準備学習の内容）	実習期間または課外科目時間以外に、実習施設との打ち合わせおよび課題の準備が必要になります。
授業方法	実習（学外）
評価基準と評価方法	実習施設の評価点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% 実習時間数の不足、課外授業の欠席やレポート未提出の場合には単位を認めない。 ytachibana[at]shoin.ac.jp
教科書	田上貞一郎・田中ひさよ　著 「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」 萌文書林 ISBN　978-4-89347-174-1 以下は給食経営管理実習Ｉで購入済み 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5
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	公衆衛生実験						
担当教員	田中　あゆ子						
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	「社会と健康」，「健康・環境論」，「保健統計・疫学」で学んだ理論の演習および実験
授業の概要	健康情報の収集・解析，環境・水質試験の測定・評価，計画策定手法を学ぶ.
到達目標	保健情報を収集・利用できるようになる. 環境試験・水質試験の測定・評価ができるようなる. 参加型計画策定手法を用いた計画策定ができるようになる.
授業計画	第 1回　保健情報の入手（統計資料及び論文） 第 2回　保健統計の利用　　－ データの種類と記述 第 3回　保健統計の利用　　－ データの作図・作表 第 4回　保健統計の利用　　－ 質的データ分析 第 5回　保健統計の利用　　－ 量的データ分析 第 6回　前半まとめ　試験（小テスト） 第 7回　環境・水質試験の説明と実験計画 第 8回～第10回 環境・水質試験　各班ﾛｰﾃｰｼｮﾝしてa，b，cの実験を行う. a騒音，照度　　b紫外線，気温・気湿　　c水質，アレルゲン 第11回　環境・水質試験結果の分析・評価　試験（小テスト） 第12回　公衆衛生活動のための問題分析 第13回　公衆衛生活動のための目的分析 第14回　公衆衛生活動のための計画策定 第15回　プレゼンテーション
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う.
授業方法	実習・実験
評価基準と評価方法	平常点30% 試験（小テスト）40% 課題30%
教科書	公衆衛生実験・実習，角野猛編著，建帛社，ISBN978-4-7679-0437-5 ※保健統計・疫学，公衆衛生実験，調査・データ処理実習共通.
参考書	プロジェクト・サイクル・マネジメント 参加型計画編/ 国際開発高等教育機構

－　　－　　－

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

授業のテーマ	「社会と健康」，「健康・環境論」，「保健統計・疫学」で学んだ理論の演習および実験
授業の概要	健康情報の収集・解析，環境・水質試験の測定・評価，計画策定手法を学ぶ.
到達目標	保健情報を収集・利用できるようになる. 環境試験・水質試験の測定・評価ができるようなる. 参加型計画策定手法を用いた計画策定ができるようになる.
授業計画	第 1回　保健情報の入手（統計資料及び論文） 第 2回　保健統計の利用　　－ データの種類と記述 第 3回　保健統計の利用　　－ データの作図・作表 第 4回　保健統計の利用　　－ 質的データ分析 第 5回　保健統計の利用　　－ 量的データ分析 第 6回　前半まとめ　試験（小テスト） 第 7回　環境・水質試験の説明と実験計画 第 8回～第10回 環境・水質試験　各班ﾛｰﾃｰｼｮﾝしてa，b，cの実験を行う. a騒音，照度　　b紫外線，気温・気湿　　c水質，アレルゲン 第11回　環境・水質試験結果の分析・評価　試験（小テスト） 第12回　公衆衛生活動のための問題分析 第13回　公衆衛生活動のための目的分析 第14回　公衆衛生活動のための計画策定 第15回　プレゼンテーション
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う.
授業方法	実習・実験
評価基準と評価方法	平常点30% 試験（小テスト）40% 課題30%
教科書	公衆衛生実験・実習，角野猛編著，建帛社，　ISBN978-4-7679-0437-5 ※保健統計・疫学，公衆衛生実験，調査・データ処理実習共通.
参考書	プロジェクト・サイクル・マネジメント 参加型計画編/ 国際開発高等教育機構

－　　－　　－

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

授業のテーマ	公衆栄養学の概念、日本・諸外国の栄養問題及び栄養政策
授業の概要	保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養指導をすることが大切である。そのため、地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。 公衆栄養学Ｉでは、まず公衆栄養の概念を学び、国民の健康・栄養問題についての知識を深める。そして国民栄養の現状と課題、わが国の食料需給・食料政策、公衆栄養行政と施策、諸外国の栄養状況と施策等について学ぶ。
到達目標	公衆栄養学の概要について理解できる。 日本および諸外国の栄養問題について理解できる。 日本および諸外国の公衆栄養政策について理解できる。
授業計画	第１回　公衆栄養学の概念（１）公衆栄養学の定義 第２回　公衆栄養の概念（２）公衆栄養学と環境 第３回　公衆栄養の概念（３）公衆栄養活動 第４回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（１）少子高齢化 第５回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（２）生活習慣病 第６回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（３）食生活の変遷 第７回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（４）食環境の変化 第８回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（５）食料需給表 第８回　日本の栄養政策（１）栄養政策と関係省庁 第９回　日本の栄養政策（２）栄養関連法規（地域保健法、健康増進法） 第１０回　日本の栄養政策（３）栄養関連法規（食育基本法） 第１１回　日本の栄養政策（４）日本の栄養士制度 第１２回　日本の栄養政策（５）国民健康栄養調査 第１３回　日本の栄養政策（６）食生活指針 第１４回　日本の栄養政策（７）公衆栄養学の歴史 第１５回　試験及び公衆栄養学Ｉのまとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の学習 教科書をよく読んでおくこと
授業方法	講義、演習、ディスカッション
評価基準と評価方法	小テスト　50% 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	日本人の食事摂取基準2015　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	木曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	公衆栄養学の概念、日本・諸外国の栄養問題及び栄養政策
授業の概要	保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養指導をすることが大切である。そのため、地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。 公衆栄養学Ｉでは、まず公衆栄養の概念を学び、国民の健康・栄養問題についての知識を深める。そして国民栄養の現状と課題、わが国の食料需給・食料政策、公衆栄養行政と施策、諸外国の栄養状況と施策等について学ぶ。
到達目標	公衆栄養学の概要について理解できる。 日本および諸外国の栄養問題について理解できる。 日本および諸外国の公衆栄養政策について理解できる。
授業計画	第１回　公衆栄養学の概念（１）公衆栄養学の定義 第２回　公衆栄養の概念（２）公衆栄養学と環境 第３回　公衆栄養の概念（３）公衆栄養活動 第４回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（１）少子高齢化 第５回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（２）生活習慣病 第６回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（３）食生活の変遷 第７回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（４）食環境の変化 第８回　日本の健康・栄養問題の現状と課題（５）食料需給表 第８回　日本の栄養政策（１）栄養政策と関係省庁 第９回　日本の栄養政策（２）栄養関連法規（地域保健法、健康増進法） 第１０回　日本の栄養政策（３）栄養関連法規（食育基本法） 第１１回　日本の栄養政策（４）日本の栄養士制度 第１２回　日本の栄養政策（５）国民健康栄養調査 第１３回　日本の栄養政策（６）食生活指針 第１４回　日本の栄養政策（７）公衆栄養学の歴史 第１５回　試験及び公衆栄養学Ｉのまとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の学習 教科書をよく読んでおくこと
授業方法	講義、演習、ディスカッション
評価基準と評価方法	小テスト　50% 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	日本人の食事摂取基準2015　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	地域住民・集団の栄養問題、活動計画、活動評価
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，それらを総合的江に評価・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	地域住民・集団の栄養問題抽出方法・活動計画・実施・評価の理論が理解できる。
授業計画	第1回　日本の栄養政策（１）食事バランスガイド、公衆栄養学Ｉの復習 第２回　日本の栄養政策（２）健康日本２１（第2次） 第３回　日本の栄養政策（３）特定健診・特定保健指導 第４回　諸外国の栄養問題（１）先進国 第５回　　諸外国の栄養問題（２）開発途上国 第６回　諸外国の栄養政策（１）他国間協力の栄養政策 第７回　諸外国の栄養政策（２）諸外国の栄養政策 第８回　公衆栄養マネジメント（１）公衆栄養アセスメント（既存の資料） 第９回　公衆栄養マネジメント（２）公衆栄養アセスメント（社会調査法） 第１０回　公衆栄養マネジメント（３）公衆栄養プログラムの目標設定 第１１回　公衆栄養マネジメント（４）公衆栄養プログラムの計画・実施 第１２回　公衆栄養マネジメント（５）公衆栄養プログラムの評価 第１３回　公衆栄養プログラムの展開（６）ライフステージ 第１４回　公衆栄養プログラムの展開（７）食育活動 第１５回　公衆栄養学のまとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の実施 教科書をよく読んで予習・復習をすること
授業方法	講義、ディスカッション
評価基準と評価方法	小テスト　50% 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 ※2015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	日本人の食事摂取基準2010　第一出版

－　　－　　－

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

授業のテーマ	地域住民・集団の栄養問題、活動計画、活動評価
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，それらを総合的江に評価・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	地域住民・集団の栄養問題抽出方法・活動計画・実施・評価の理論が理解できる。
授業計画	第1回　日本の栄養政策（１）食事バランスガイド、公衆栄養学Ｉの復習 第２回　日本の栄養政策（２）健康日本２１（第2次） 第３回　日本の栄養政策（３）特定健診・特定保健指導 第４回　諸外国の栄養問題（１）先進国 第５回　　諸外国の栄養問題（２）開発途上国 第６回　諸外国の栄養政策（１）他国間協力の栄養政策 第７回　諸外国の栄養政策（２）諸外国の栄養政策 第８回　公衆栄養マネジメント（１）公衆栄養アセスメント（既存の資料） 第９回　公衆栄養マネジメント（２）公衆栄養アセスメント（社会調査法） 第１０回　公衆栄養マネジメント（３）公衆栄養プログラムの目標設定 第１１回　公衆栄養マネジメント（４）公衆栄養プログラムの計画・実施 第１２回　公衆栄養マネジメント（５）公衆栄養プログラムの評価 第１３回　公衆栄養プログラムの展開（６）ライフステージ 第１４回　公衆栄養プログラムの展開（７）食育活動 第１５回　公衆栄養学のまとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業内容に関する課題の実施 教科書をよく読んで予習・復習をすること
授業方法	講義、ディスカッション
評価基準と評価方法	小テスト　50% 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 ※2015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	日本人の食事摂取基準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 第２回　国民健康栄養調査の演習 第３回　食事調査法演習 第４回　食事調査法演習 第５回　食事摂取量の評価 第６回　公衆栄養アセスメントの実践　栄養調査の評価 第７回　公衆栄養アセスメントの実践　プリシードプロシードの作成、目標設定 第８回　計画設定のためのアンケート調査 第９回　公衆栄養プログラム計画１ 第１０回　公衆栄養プログラム計画２、事業実施計画書の作成 第１１回　公衆栄養プログラム実施準備 第１２回　プレゼンテーション 第１３回　公衆栄養プログラム評価　経過評価 第１４回　公衆栄養プログラム評価　影響評価 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、プレゼンテーション、レポート作成、演習、PCを用いた演習
評価基準と評価方法	課題　50% レポート　30% 小テスト　20%
教科書	公衆栄養学実習　同文書院（2015年3月）
参考書	日本人の食事摂取基準2015　（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 第２回　国民健康栄養調査の演習 第３回　食事調査法演習 第４回　食事調査法演習 第５回　食事摂取量の評価 第６回　公衆栄養アセスメントの実践　栄養調査の評価 第７回　公衆栄養アセスメントの実践　プリシードプロシードの作成、目標設定 第８回　計画設定のためのアンケート調査 第９回　公衆栄養プログラム計画１ 第１０回　公衆栄養プログラム計画２、事業実施計画書の作成 第１１回　公衆栄養プログラム実施準備 第１２回　プレゼンテーション 第１３回　公衆栄養プログラム評価　経過評価 第１４回　公衆栄養プログラム評価　影響評価 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、プレゼンテーション、レポート作成、演習、PCを用いた演習
評価基準と評価方法	課題　50% レポート　30% 小テスト　20%
教科書	公衆栄養学実習　同文書院（2015年3月）
参考書	日本人の食事摂取基準2015　（発行所）第一出版

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	社会と健康						
担当教員	田中　あゆ子						
学期	前期／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	公衆衛生に係る法規，制度，サービス
授業の概要	健康を守る社会の制度，ライフステージに応じた保健について学習する．
到達目標	保健・医療・福祉・介護システムにおける法規，制度，サービスの概要を理解し，管理栄養士国家試験当該科目の問題が解けるようになる．
授業計画	第 1回　公衆衛生学概論 第 2回　社会保障の概念 第 3回　保健・医療・福祉における行政の仕組み 第 4回　医療制度 第 5回　福祉制度 第 6回　前半まとめ　中間試験 第 7回　地域保健 第 8回　母子保健 第 9回　成人保健 第10回　高齢者保健 第11回　高齢者介護 第12回　産業保健 第13回　学校保健 第14回　国際保健 第15回　まとめ　期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う．
授業方法	講義
評価基準と評価方法	平常点10% 中間試験40% 期末試験50%
教科書	1) 公衆衛生学カレント社会・環境と健康，北田善三編著，建帛社，ISBN978-4-7679-0554-9 2) 公衆衛生が見える2016-2017，医療情報科学研究所，メディックメディア，ISBN978-4-89632-608-6 ※1)，2)とも，社会と健康，健康・環境論，保健統計・疫学共通．再履修者は改定に伴い新版を購入すること．
参考書	

－　　－　　－

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

授業のテーマ	公衆衛生に係る法規，制度，サービス
授業の概要	健康を守る社会の制度，ライフステージに応じた保健について学習する．
到達目標	保健・医療・福祉・介護システムにおける法規，制度，サービスの概要を理解し，管理栄養士国家試験当該科目の問題が解けるようになる．
授業計画	第 1回　公衆衛生学概論 第 2回　社会保障の概念 第 3回　保健・医療・福祉における行政の仕組み 第 4回　医療制度 第 5回　福祉制度 第 6回　前半まとめ　中間試験 第 7回　地域保健 第 8回　母子保健 第 9回　成人保健 第10回　高齢者保健 第11回　高齢者介護 第12回　産業保健 第13回　学校保健 第14回　国際保健 第15回　まとめ　期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う．
授業方法	講義
評価基準と評価方法	平常点10% 中間試験40% 期末試験50%
教科書	1) 公衆衛生学カレント社会・環境と健康，北田善三編著，建帛社，ISBN978-4-7679-0554-9 2) 公衆衛生が見える2016-2017，医療情報科学研究所，メディックメディア，ISBN978-4-89632-608-6 ※1)，2)とも，社会と健康，健康・環境論，保健統計・疫学共通．再履修者は改定に伴い新版を購入すること．
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	社会と健康基礎演習						
担当教員	田中　あゆ子・千歳　万里						
学期	前期　前半	曜日・時限	火曜4～5	配当学年	1	単位数	2.0

授業のテーマ	大学での学び及び管理栄養士・栄養士のための導入教育
授業の概要	大学における円滑な学びに必要な知識・技能の習得及び社会の多様なニーズに対応できる管理栄養士・栄養士になるための動機付けを行う.
到達目標	高校から大学への学問の転換を理解するとともに，円滑な学びに必要な施設，設備等を活用できるようになる. 管理栄養士・栄養士の役割と業務を理解するとともに，管理栄養士を目指す強い動機を持つようになる.
授業計画	第 1回　大学生活の初めにあたって（自己紹介・キャンパス探訪） 第 2回　manabaによる学習支援と操作方法 第 3回　図書館の利用と情報収集 第 4回　大学における学びの基礎 (1)受講ルール 第 5回　大学における学びの基礎 (2)ノートの取り方・レポートの書き方 第 6回　大学における学びの基礎 (3)専門分野の学習方法 第 7回　大学生活の抱負（自己紹介，プレゼンテーション） 第 8回　前半のまとめ　中間試験 第 9回　食生活と健康（リーディングスキル） 第10回　管理栄養士の役割と業務 (1)病院（ノートの取り方） 第11回　管理栄養士の役割と業務 (2)福祉施設・行政（ノートの取り方） 第12回　管理栄養士の役割と業務 (3)事業所　食生活・栄養と健康の変化と課題 第13回　管理栄養士の歴史 第14回　地球レベルでの栄養の課題と取組（レポート） 第15回　管理栄養士・栄養士について（試験）　管理栄養士の職業倫理（レポート）
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う.
授業方法	講義，演習
評価基準と評価方法	担当教員各50%づつ評価する. 平常点10% 試験 50% 課題 40%
教科書	めざせ！　栄養士・管理栄養士　まずはここからナビゲーション，小野章史編著，第一出版 ISBN978-4-8041-1291-6
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	田中　あゆ子・千歳　万里						
学期	前期　前半	曜日・時限	木曜1～2	配当学年	1	単位数	2.0

授業のテーマ	大学での学び及び管理栄養士・栄養士のための導入教育
授業の概要	大学における円滑な学びに必要な知識・技能の習得及び社会の多様なニーズに対応できる管理栄養士・栄養士になるための動機付けを行う.
到達目標	高校から大学への学問の転換を理解するとともに，円滑な学びに必要な施設，設備等を活用できるようになる. 管理栄養士・栄養士の役割と業務を理解するとともに，管理栄養士を目指す強い動機を持つようになる.
授業計画	第 1回　大学生活の初めにあたって（自己紹介・キャンパス探訪） 第 2回　manabaによる学習支援と操作方法 第 3回　図書館の利用と情報収集 第 4回　大学における学びの基礎 (1)受講ルール 第 5回　大学における学びの基礎 (2)ノートの取り方・レポートの書き方 第 6回　大学における学びの基礎 (3)専門分野の学習方法 第 7回　大学生活の抱負（自己紹介，プレゼンテーション） 第 8回　前半のまとめ　中間試験 第 9回　食生活と健康（リーディングスキル） 第10回　管理栄養士の役割と業務 (1)病院（ノートの取り方） 第11回　管理栄養士の役割と業務 (2)福祉施設・行政（ノートの取り方） 第12回　管理栄養士の役割と業務 (3)事業所　食生活・栄養と健康の変化と課題 第13回　管理栄養士の歴史 第14回　地球レベルでの栄養の課題と取組（レポート） 第15回　管理栄養士・栄養士について（試験）　管理栄養士の職業倫理（レポート）
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う.
授業方法	講義，演習
評価基準と評価方法	担当教員各50%づつ評価する. 平常点10% 試験 50% 課題 40%
教科書	めざせ！　栄養士・管理栄養士　まずはここからナビゲーション，小野章史編著，第一出版 ISBN978-4-8041-1291-6
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	木曜3	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？ 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目的のみで食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的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心理学的視点から捉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 第2回　食事を開始させる要因・停止させる要因 第3回　体重の設定値説と安定値説 第4回　食べることの生物的・生理的基礎　食事を開始させる要因、停止させる要因 第5回　味覚と味の評価 第6回　食べ物の好き嫌い　心身連合と感性満腹感 第7回　「におい」と「あじ」　好き嫌いはどうして生まれるか 第8回　食物好悪の獲得　生得的要因 第9回　食物好悪の獲得　新奇性恐怖と新奇性嗜好 第10回　食物好悪の獲得　条件づけによる好みの獲得 第11回　食物好悪の獲得　味覚嫌悪学習 第12回　ニオイの不思議　　嗅覚と味 第13回　飽食から“崩”食へ　たべることと社会・文化の関係 第14回　食行動の健康・病理 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。 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は必ず目を通し、どこが理解できていなかったのか、誤解していたのか等を各自確認しておくこと。
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。 評価は、この小レポートを含む平常点４０％、期末レポート６０％で評価します。
教科書	今田純雄編 食べることの心理学（有斐閣選書）
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食行動論						
担当教員	山中　祥子						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	木曜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？ 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目的のみで食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的機構 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心理学的視点から捉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 第2回　食事を開始させる要因・停止させる要因 第3回　体重の設定値説と安定値説 第4回　食べることの生物的・生理的基礎　食事を開始させる要因、停止させる要因 第5回　味覚と味の評価 第6回　食べ物の好き嫌い　心身連合と感性満腹感 第7回　「におい」と「あじ」　好き嫌いはどうして生まれるか 第8回　食物好悪の獲得　生得的要因 第9回　食物好悪の獲得　新奇性恐怖と新奇性嗜好 第10回　食物好悪の獲得　条件づけによる好みの獲得 第11回　食物好悪の獲得　味覚嫌悪学習 第12回　ニオイの不思議　　嗅覚と味 第13回　飽食から“崩”食へ　たべることと社会・文化の関係 第14回　食行動の健康・病理 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。 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は必ず目を通し、どこが理解できていなかったのか、誤解していたのか等を各自確認しておくこと。
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。 評価は、この小レポートを含む平常点４０%、期末レポート６０%で評価します。
教科書	今田純雄編 食べることの心理学（有斐閣選書）
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	食事摂取基準理論						
担当教員	宮本　啓子						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	金曜5	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	「日本人の食事摂取基準」は、わが国の栄養政策の基本として、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示すものである。栄養専門職は、日本人の食事摂取基準の意義や定義を理解し、実務において活用することが求められているため、最新の「日本人の食事摂取基準2015」に基づいた基礎理論の習得をはかる。
授業の概要	「日本人の食事摂取基準2015」で使用されている各指標の定義や策定の科学的根拠、エネルギー・栄養素の摂取基準策定の科学的根拠を講義する。
到達目標	1. 食事摂取基準の概念・目的・対象について説明することができる。 2. 食事摂取基準の各指標の定義と意義を説明できる。 3. 食事摂取基準の活用についての概念・意義を説明することができる。
授業計画	第1回　食事摂取基準の概要（食事摂取基準の意義・目的と対象） 第2回　科学的根拠に基づいた策定（食事摂取基準の指標） 第3回　食事摂取基準策定の基礎理論① エネルギー・栄養素摂取の過不足からの回避を目的とした指標の特徴 第4回　食事摂取基準策定の基礎理論② 生活習慣病の一次予防を目的とした指標の特徴 第5回　エネルギー・栄養素別食事摂取基準①　エネルギー 第6回　エネルギー・栄養素別食事摂取基準②　たんぱく質 第7回　エネルギー・栄養素別食事摂取基準③　脂質・エネルギー産生バランス 第8回　エネルギー・栄養素別食事摂取基準④　脂溶性ビタミン 第9回　エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑤　水溶性ビタミン 第10回　エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑥　多量ミネラル 第11回　エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑦　微量ミネラル 第12回　食事摂取基準活用の基礎理論① 食事調査などによるアセスメントの留意事項 活用における基本的留意事 第13回　食事摂取基準活用の基礎理論② 個人の食事改善を目的とした評価・計画と実施 第14回　食事摂取基準活用の基礎理論③ 集団の食事改善を目的とした評価・計画と実施・給食管理を目的とした評価と計画の決定 第15回　まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、確認テストに出題します。
授業方法	講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や確認テストも随時行う。
評価基準と評価方法	確認テスト（40%）、定期試験（60%）を総合して評価
教科書	テキスト 日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ￥ 2,916 ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128
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 第２回　　食品衛生と法規 第３回　　食品と微生物 第４回　　食品の変質とその防止（１）（微生物による変質） 第５回　　食品の変質とその防止（２）（化学的変質） 第６回　　食中毒（１）（分類と細菌性食中毒菌①） 第７回　　食中毒（２）（細菌性食中毒②） 第８回　　まとめと中間試験 第９回　　食中毒（３）（ウィルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒） 第１０回　食中毒（４）（かび毒、寄生虫、衛生動物） 第１１回　有害物質と食品汚染　（有害金属、農薬） 第１２回　食品添加物（１）（食品添加物の指定，安全性評価） 第１３回　食品添加物（２）（主な食品添加物の有用性と安全性） 第１４回　食品の器具と容器包装 第１５回　食品衛生対策 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ること 授業後学習：テストの範囲が広くなるため，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	中間試験：３０％ 定期試験：６０％ 小テスト：１０％
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 第２回　　食品衛生と法規 第３回　　食品と微生物 第４回　　食品の変質とその防止（１）（微生物による変質） 第５回　　食品の変質とその防止（２）（化学的変質） 第６回　　食中毒（１）（分類と細菌性食中毒菌①） 第７回　　食中毒（２）（細菌性食中毒②） 第８回　　まとめと中間試験 第９回　　食中毒（３）（ウィルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒） 第１０回　食中毒（４）（かび毒、寄生虫、衛生動物） 第１１回　有害物質と食品汚染　（有害金属、農薬） 第１２回　食品添加物（１）（食品添加物の指定，安全性評価） 第１３回　食品添加物（２）（主な食品添加物の有用性と安全性） 第１４回　食品の器具と容器包装 第１５回　食品衛生対策 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ること 授業後学習：テストの範囲が広くなるため，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	中間試験：３０％ 定期試験：６０％ 小テスト：１０％
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	食品の悪変に関係する微生物の特性および科学的手法による腐敗・変敗の測定
授業の概要	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 空中落下菌 第２回　手指の衛生検査 第３回　食品中の細菌数 第４回　食品中の腸炎ビブリオ菌試験 第５回　食品中のサルモネラ属菌試験簡易キットを利用した検査法 第６回　簡易キットを利用した検査法ヒトの黄色ブドウ球菌試験 第７回　大腸菌群試験 第８回　ヒトの黄色ブドウ球菌試験 第９回　微生物実験の総括 第１０回　魚介類の寄生虫の確認・魚の鮮度判定 第１１回　でんぷん・たんぱく質・油脂の残留試験 第１２回　合成洗剤の残留検査 牛乳の鮮度測定 第１３回　食用油脂の劣化試験（過酸化物価および酸価） 第１４回　食品添加物（発色剤）の分析 第１５回　食品添加物（保存料・着色料）分析 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）	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：３０％ レポート（課題を含む）：４０％ テスト：３０％
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	火曜4～5	配当学年	2	単位数	1.0

授業のテーマ	食品の悪変に関係する微生物の特性および科学的手法による腐敗・変敗の測定
授業の概要	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 空中落下菌 第２回　手指の衛生検査 第３回　食品中の細菌数 第４回　食品中の腸炎ビブリオ菌試験 第５回　食品中のサルモネラ属菌試験簡易キットを利用した検査法 第６回　簡易キットを利用した検査法ヒトの黄色ブドウ球菌試験 第７回　大腸菌群試験 第８回　ヒトの黄色ブドウ球菌試験 第９回　微生物実験の総括 第１０回　魚介類の寄生虫の確認・魚の鮮度判定 第１１回　でんぷん・たんぱく質・油脂の残留試験 第１２回　合成洗剤の残留検査 牛乳の鮮度測定 第１３回　食用油脂の劣化試験（過酸化物価および酸価） 第１４回　食品添加物（発色剤）の分析 第１５回　食品添加物（保存料・着色料）分析 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）	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：３０％ レポート（課題を含む）：４０％ テスト：３０％
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	食品加工の原理と実際 食品素材の保存あるいは栄養性や嗜好性の改善などを目的として加工食品は作られてきたものである。 糀をつかって味噌を作るというような実際の加工操作を通じて原材料の種類や量などを実感し、それぞれの工程を具体的に把握するとともに、実験に対する観察力と科学的思考力を養う。また、実際に実習で加工したものと市販品との違いから、現在の加工技術の進歩や食品添加物の現状についても考えることを目的とする。 以上のことを実践するために、穀類、豆類、イモ類、果実・野菜類、畜産物などの加工品について、それぞれ例をあげ実習・実験を行う。
到達目標	身近な加工食品が、それぞれどのような工程で作られているのかを知ることができます。また、実際に実習を行うことによって、いろいろな食品加工の技術や原材料、使用されている食品添加物などについての理解を深め,作ることができるようになります。
授業計画	第１回　実習における諸注意 実習の各内容について 第２回　豆類の加工　味噌の仕込み、きな粉 第３回　味噌などの発酵食品の顕微鏡観察 野菜・果実の加工　ジャムの計画 第４回　穀類の加工　団子、餅など 第５回　野菜・果実の加工　ジャム 瓶詰め、缶詰の実際 第６回　穀類の加工　パン 乳製品の加工　バター 卵類の加工　マヨネーズ 第７回　穀類の加工　グルテンの分離と麩 第８回　穀類の加工　うどん 第９回　野菜類の加工　漬物（ピクルス） キャラメル 第１０回　野菜類の加工　トマトケチャップ くん煙 第１１回　肉類の加工　ポークソーセージ 第１２回　イモ類の加工　コンニャク 第１３回　乳類の加工　アイスクリーム、チーズ 第１４回　豆類の加工　豆腐 第１５回　豆類の加工　味噌 実習のまとめ
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の加工原理を読んできてください。 授業後学習：実習したことの要点をまとめてください。授業内容の理解を深めることができます。 また、まとめとして課題を出しますので、レポート作成を行ってください。
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 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	食品学各論						
担当教員	片平　理子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	3	単位数	2.0

授業のテーマ	食品の総合理解
授業の概要	代表的な食品（植物性食品、動物性食品、その他の食品）について、含まれる成分の特徴を把握する。続いて、生育・生産から、加工・貯蔵、流通、調理を経て人に摂取されるまでの過程における、一次機能、二次機能、三次機能の変化を理解する。食品の表示と規格についても学び、表示から得られる情報を知る。 これらの学びを通して、「食品学総論」、「食品機能学」、「調理学」の各科目で学んだ内容の相互のつながりを理解し、食品・食物を総合的に理解し安全・有効に利用する力を養う。
到達目標	食品の3つの機能とそれらに関する食品成分について理解・暗記して説明することができる 食品の劣化要因と劣化を防ぐ加工法・保存法を理解・暗記して説明することができる 各種食品に含まれる成分の加工・貯蔵・調理過程における変化を理解・暗記して説明することができる 各種加工食品の製造原理を原料食品成分の特徴や加工操作と関連づけて理解・暗記し、説明することができる 食品の表示と規格に関する法律を理解・暗記し、表示の意味を説明することができる
授業計画	1.導入：食料の生産から食物摂取までの流れ、「食べ物と健康」分野　各教科との対応 2.食品の3つの機能 　一次機能 1 水分、タンパク質、脂質 3.一次機能 2 ビタミン、ミネラル 　二次機能 嗜好成分（味、香り、色） 　三次機能 特定保健用食品関与成分他 4.食品の劣化要因と保存法 1 （水分活性、ｐH、低温） 5.食品の劣化要因と保存法 2 （燻煙、滅菌・除菌・殺菌、食品照射、ガス組成） 6.食品の包装、食品の加工法 （物理的加工、化学的加工、生物的加工） 7.1～6回までのまとめと中間試験 8.～12.食品の成分、生産・加工・保存・流通・調理に伴う諸機能変化 　8. 植物性食品 1 （農産加工品）穀類、豆類、いも類 　9. 〃 2 （農産加工品）野菜類、果実類、きのこ類 　10. 動物性食品 1 （畜産加工品）食肉類、乳類、卵類 　11. 〃 2 （水産加工品）魚介類 　12. その他の食品　油脂、調味料、嗜好飲料、アルコール飲料、インスタント食品 13.食品の表示と規格基準（食品表示法、保健機能食品、特別用途食品） 14.これからの食品産業　食料需給、安全性、食品産業の役割 15.まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って教科書（「食品加工学」）とクエスチョンバンク（QB)の該当する箇所を読んできてください。その際、1年次授業で使用した教科書類も参照します。 理解できない箇所をチェックし、自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席しましょう。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度簡単に整理し、理解しながら覚えるべき事項を暗記してください。 　理解と暗記の確認は、QBの国家試験過去問を解いて行います。各回の授業内容を確実に理解・暗記し、問題を解く基礎力を固め、4年次の中心となる国家試験に向けての勉強につなげます。
授業方法	講義
評価基準と評価方法	平常点10%、中間および期末テスト90%（授業中に行う小テストも含む）
教科書	・購入するもの　食品加工学　西村公雄・松井徳光編　化学同人　ISBN978-4-7598-1117-9 ・1年次に使用した教科書　（食品学総論、食品機能学、調理学）
参考書	・クエスチョンバンク2017（夏休みに購入予定のもの） ・合格のためのワークノート　第6版　女子栄養大学出版部

－　　－　　－

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

授業のテーマ	実験の基礎 食品成分の理解
授業の概要	食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、食品中に含まれる炭水化物、たんぱく質、脂質について種々の定性試験を行う。また、水分と灰分については定量実験と演習を行い、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 基本的な実験技術が身につき、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 実験レポートの構成を理解し、各実験で確認したことを科学的に説明するレポートを作成できる 三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる 食品成分表の構成を説明する事ができる
授業計画	1.実験概要の説明、実験の基礎　1（器具の使い方） 2.実験の基礎　2（ｐH測定） 3.炭水化物　1　（糖の定性試験） 4.炭水化物　2　（食品からの糖抽出） 5.炭水化物　3　（糖の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 6.炭水化物　4　（デンプンの糊化と加水分解） 7.実験の基礎、炭水化物のまとめと試験 8.水分　　（赤外線水分計による食品の水分測定） 9.灰分　　（直接灰化法による食品の灰分測定） 10.タンパク質　1（タンパク質の定性試験） 11.タンパク質　2（アミノ酸の定性試験） 12.水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験 13.脂質　1　　（脂質の定性試験） 14.脂質　2　　（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出、脂質の物理的変化） 15.まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：　事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作を流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。 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。 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。 ＊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。
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	基礎から学ぶ　食品化学実験テキスト 谷口亜樹子、古庄律、松本憲一　編著　建帛社 ISBN　978-4-7679-0500-6
参考書	食品学総論、食品機能学の教科書

－　　－　　－

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

授業のテーマ	実験の基礎 食品成分の理解
授業の概要	食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、食品中に含まれる炭水化物、たんぱく質、脂質について種々の定性試験を行う。また、水分と灰分については定量実験と演習を行い、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 基本的な実験技術が身につき、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 実験レポートの構成を理解し、各実験で確認したことを科学的に説明するレポートを作成できる 三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる 食品成分表の構成を説明する事ができる
授業計画	1.実験概要の説明、実験の基礎　1（器具の使い方） 2.実験の基礎　2（ｐH測定） 3.炭水化物　1　（糖の定性試験） 4.炭水化物　2　（食品からの糖抽出） 5.炭水化物　3　（糖の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 6.炭水化物　4　（デンプンの糊化と加水分解） 7.実験の基礎、炭水化物のまとめと試験 8.水分　　（赤外線水分計による食品の水分測定） 9.灰分　　（直接灰化法による食品の灰分測定） 10.タンパク質　1（タンパク質の定性試験） 11.タンパク質　2（アミノ酸の定性試験） 12.水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験 13.脂質　1　　（脂質の定性試験） 14.脂質　2　　（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出、脂質の物理的変化） 15.まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：　事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作を流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。 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。 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。 ＊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。
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	基礎から学ぶ　食品化学実験テキスト 谷口亜樹子、古庄律、松本憲一　編著　建帛社 ISBN　978-4-7679-0500-6
参考書	食品学総論、食品機能学の教科書

－　　－　　－

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	水曜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 第２回　　食品成分を理解する—有機化学の基礎— 第３回　　食品の成分　－　水分 第４回　　食品の成分①－　炭水化物：単糖と少糖 第５回　　食品の成分①－　炭水化物：多糖類，食物繊維 第６回　　食品の成分②－　脂質：脂質の定義，脂肪酸の構造と特性 第７回　　食品の成分②－　脂質：単純脂質，複合脂質 第８回　　食品の成分③－　たんぱく質：アミノ酸の構造と特性 第９回　　食品の成分③－　たんぱく質：たんぱく質の構造，分類，変性 第１０回　食品の成分④－　ビタミン 第１１回　食品の成分⑤－　無機質（主要無機質） 第１２回　食品の成分⑤－　無機質（微量無機質） 第１３回　食品のおいしさに関わる成分—　味、香り、色の成分 第１４回　食品のおいしさに関わる成分—　官能検査、物性とおいしさ、健康食品 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 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：７０％ 小テスト：３０％
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 ・『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	水曜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 第２回　　食品成分を理解する—有機化学の基礎— 第３回　　食品の成分　－　水分 第４回　　食品の成分①－　炭水化物：単糖と少糖 第５回　　食品の成分①－　炭水化物：多糖類，食物繊維 第６回　　食品の成分②－　脂質：脂質の定義，脂肪酸の構造と特性 第７回　　食品の成分②－　脂質：単純脂質，複合脂質 第８回　　食品の成分③－　たんぱく質：アミノ酸の構造と特性 第９回　　食品の成分③－　たんぱく質：たんぱく質の構造，分類，変性 第１０回　食品の成分④－　ビタミン 第１１回　食品の成分⑤－　無機質（主要無機質） 第１２回　食品の成分⑤－　無機質（微量無機質） 第１３回　食品のおいしさに関わる成分—　味、香り、色の成分 第１４回　食品のおいしさに関わる成分—　官能検査、物性とおいしさ、健康食品 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 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：７０％ 小テスト：３０％
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 ・『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. 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　食品中の主要成分の機能①　（水、糖質、脂質、たんぱく質） 第2回　食品中の主要成分の機能②　（ビタミン、無機質） 第3回　食品中の嗜好成分①（味Ⅰ） 第4回　食品中の嗜好成分②（味Ⅱ） 第5回　食品中の嗜好成分③（におい、色） 第6回　食品成分表 第7回　食品の機能と制度 第8回　食品の表示制度と基準 第9回　食品成分の化学変化①（油脂） 第10回　食品成分の化学変化②（たんぱく質） 第11回　食品成分の化学変化③（糖質、ビタミン） 第12回　食品成分の化学変化④（褐変） 第13回　酵素による成分変化と食品加工への応用 第14回　食品の物性 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（小テストを実施する） 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％ 小テスト：２０％
教科書	・『はじめて学ぶ　健康・栄養系教科書シリーズ④　食べ物と健康Ⅱ』喜多野　宣子著，上村　昭子著，久木久美子著，化学同人，ISBN 978-4-7598-1444-6
参考書	・『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

－　　－　　－

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. 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　食品中の主要成分の機能①　（水、糖質、脂質、たんぱく質） 第2回　食品中の主要成分の機能②　（ビタミン、無機質） 第3回　食品中の嗜好成分①（味Ⅰ） 第4回　食品中の嗜好成分②（味Ⅱ） 第5回　食品中の嗜好成分③（におい、色） 第6回　食品成分表 第7回　食品の機能と制度 第8回　食品の表示制度と基準 第9回　食品成分の化学変化①（油脂） 第10回　食品成分の化学変化②（たんぱく質） 第11回　食品成分の化学変化③（糖質、ビタミン） 第12回　食品成分の化学変化④（褐変） 第13回　酵素による成分変化と食品加工への応用 第14回　食品の物性 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（小テストを実施する） 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％ 小テスト：２０％
教科書	・『はじめて学ぶ　健康・栄養系教科書シリーズ④　食べ物と健康Ⅱ』喜多野　宣子著，上村　昭子著，久木久美子著，化学同人，ISBN 978-4-7598-1444-6
参考書	・『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

－　　－　　－

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	第1回　はじめに（実験の心得，試薬調製） 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） 第２回　成分の確認　（タンパク質の確認） 第３回　食品成分の確認　（タンパク質の確認その２：電気泳動法） 第４回　食品中の色素 第５回　食品中の機能成分（食物繊維） 第６回　食品中の機能成分について（抗酸化成分） 食品の主要成分の化学変化（酸価） 第７回　食品成分間相互作用（酵素的褐変，非酵素的褐変） 第８回　まとめとテスト
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：３５％ レポート：３５％ 小テスト：３０％
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	第1回　はじめに（実験の心得，試薬調製） 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） 第２回　成分の確認　（タンパク質の確認） 第３回　食品成分の確認　（タンパク質の確認その２：電気泳動法） 第４回　食品中の色素 第５回　食品中の機能成分（食物繊維） 第６回　食品中の機能成分について（抗酸化成分） 食品の主要成分の化学変化（酸価） 第７回　食品成分間相互作用（酵素的褐変，非酵素的褐変） 第８回　まとめとテスト
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：３５％ レポート：３５％ 小テスト：３０％
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	佐藤　友亮ほか						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	土曜1	配当学年	4	単位数	2.0

授業のテーマ	管理栄養士に必要とする専門分野の総まとめを行う。
授業の概要	管理栄養士に必要な専門分野（社会・環境と健康、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論）に関する新しいテーマに関して演習を行う。そして、本演習を通じて、各分野を横断統合して、栄養教育や栄養管理が行える総合的なマネジメント能力を養う。また、臨地・校外実習を経験した上で、ガイドライン等の変更内容を確認し、最新の知識を身につけ、卒業後の職務に適応するようにする。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 社会・環境と健康　１回 人体の構造と機能および疾病の成り立ち　１回 食べ物と健康　　２回 基礎栄養学　　２回 応用栄養学　　１回 栄養教育論　　２回 臨床栄養学　　２回 公衆栄養学　　２回 給食経営管理論　２回
授業外における学習（準備学習の内容）	①授業補講の予習 ②松蔭Manaba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） この科目の評価方法について、在学生ガイダンスで説明を行うので、かならず出席すること。
教科書	クエスチョンバンク2016(メディックメディア)【購入不要】 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	佐藤　友亮ほか						
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するようにする。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 社会・環境と健康　１回 人体の構造と機能および疾病の成り立ち　１回 食べ物と健康　　２回 基礎栄養学　　２回 応用栄養学　　１回 栄養教育論　　２回 臨床栄養学　　２回 公衆栄養学　　２回 給食経営管理論　２回
授業外における学習（準備学習の内容）	①授業補講の予習 ②松蔭Manaba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） この科目の評価方法について、在学生ガイダンスで説明を行うので、かならず出席すること。
教科書	クエスチョンバンク2016(メディックメディア)【購入不要】 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	佐藤　友亮ほか						
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 社会・環境と健康　２回 人体の構造と機能および疾病の成り立ち　２回 食べ物と健康　２回 基礎栄養学　２回 応用栄養学　２回 栄養教育論　１回 臨床栄養学　２回 公衆栄養学　１回 給食経営管理論　１回
授業外における学習（準備学習の内容）	①授業の予習、復習 ②松蔭Manaba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） この科目の評価方法については、在学生ガイダンスで説明するので、必ず出席すること。
教科書	クエスチョンバンク2016(メディックメディア)【購入不要】 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	佐藤　友亮ほか						
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 社会・環境と健康　２回 人体の構造と機能および疾病の成り立ち　２回 食べ物と健康　２回 基礎栄養学　２回 応用栄養学　２回 栄養教育論　１回 臨床栄養学　２回 公衆栄養学　１回 給食経営管理論　１回
授業外における学習（準備学習の内容）	①授業の予習、復習 ②松蔭Manaba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） この科目の評価方法については、在学生ガイダンスで説明するので、必ず出席すること。
教科書	クエスチョンバンク2016(メディックメディア)【購入不要】 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	澤田　夏美						
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。
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　化学の復習、生化学と栄養学 第2回　糖質の構造と機能（単糖類） 第3回　糖質の構造と機能（多糖類） 第4回　脂質の構造と機能（構造） 第5回　脂質の構造と機能（分類） 第6回　アミノ酸、タンパク質の構造と機能（アミノ酸） 第7回　アミノ酸、タンパク質の構造と機能（タンパク質） 第8回　まとめと演習 第9回　核酸の化学と機能 第10回　細胞 第11回　生体膜と膜輸送 第12回　酵素（一般的性質） 第13回　酵素（活性の調節） 第14回　生体でのエネルギーの生成と利用 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。
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） 試験は70点満点で行い、その平均点と平常点の合計を評価に使用します。
教科書	【後期の生化学ＩＩと同じ教科書】 生化学 ： ヒトのからだの構成と働きを学ぶために （化学同人） 小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著 ISBN:9784759814422 管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日 （第6版） 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編 ISBN:978-4-7895-2433-9
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	生化学I						
担当教員	澤田　夏美						
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。
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　化学の復習、生化学と栄養学 第2回　糖質の構造と機能（単糖類） 第3回　糖質の構造と機能（多糖類） 第4回　脂質の構造と機能（構造） 第5回　脂質の構造と機能（分類） 第6回　アミノ酸、タンパク質の構造と機能（アミノ酸） 第7回　アミノ酸、タンパク質の構造と機能（タンパク質） 第8回　まとめと演習 第9回　核酸の化学と機能 第10回　細胞 第11回　生体膜と膜輸送 第12回　酵素（一般的性質） 第13回　酵素（活性の調節） 第14回　生体でのエネルギーの生成と利用 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。
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） 試験は70点満点で行い、その平均点と平常点の合計を評価に使用します。
教科書	【後期の生化学ＩＩと同じ教科書】 生化学 ： ヒトのからだの構成と働きを学ぶために （化学同人） 小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著 ISBN:9784759814422 管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日 （第6版） 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編 ISBN:978-4-7895-2426-1
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	生化学II						
担当教員	澤田　夏美						
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	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。 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）　解糖とクエン酸回路、呼吸鎖（電子伝達系） 第2回　糖質の代謝（２）　グリコーゲン代謝と糖新生 第3回　糖質の代謝（３）　まとめと演習 第4回　脂質の代謝（１）　脂肪酸の代謝 第5回　脂質の代謝（２）　脂質の輸送と蓄積、コレステロールの代謝 第6回　脂質の代謝（３）　まとめと演習 第5回　タンパク質の分解とアミノ酸代謝（１）　アミノ基転移反応、尿素回路 第6回　タンパク質の分解とアミノ酸代謝（２）　炭素成分の代謝、アミノ酸代謝 第7回　タンパク質の分解とアミノ酸代謝（３）　まとめと演習 第8回　生体エネルギー学 第9回　中間代謝の概要 第10回　ヌクレオチドの代謝 第11回　遺伝発現とその制御 第12回　第10回、11回のまとめと演習 第13回　個体の調節機構とホメオスタシス 第14回　第13回の演習 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： 基礎栄養学での学びが土台となるため、関連する内容を復習しておくこと。 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。 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
教科書	【前期の生化学Ｉと同じ教科書】 生化学 ： ヒトのからだの構成と働きを学ぶために （化学同人） 小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著 ISBN:9784759814422 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） 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編 ISBN:978-4-7895-2426-1
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	生化学II						
担当教員	澤田　夏美						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	木曜4	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。 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）　解糖とクエン酸回路、呼吸鎖（電子伝達系） 第2回　糖質の代謝（２）　グリコーゲン代謝と糖新生 第3回　糖質の代謝（３）　まとめと演習 第4回　脂質の代謝（１）　脂肪酸の代謝 第5回　脂質の代謝（２）　脂質の輸送と蓄積、コレステロールの代謝 第6回　脂質の代謝（３）　まとめと演習 第5回　タンパク質の分解とアミノ酸代謝（１）　アミノ基転移反応、尿素回路 第6回　タンパク質の分解とアミノ酸代謝（２）　炭素成分の代謝、アミノ酸代謝 第7回　タンパク質の分解とアミノ酸代謝（３）　まとめと演習 第8回　生体エネルギー学 第9回　中間代謝の概要 第10回　ヌクレオチドの代謝 第11回　遺伝発現とその制御 第12回　第10回、11回のまとめと演習 第13回　個体の調節機構とホメオスタシス 第14回　第13回の演習 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： 基礎栄養学での学びが土台となるため、関連する内容を復習しておくこと。 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。 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
教科書	【前期の生化学Ｉと同じ教科書】 生化学 ： ヒトのからだの構成と働きを学ぶために （化学同人） 小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著 ISBN:9784759814422 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） 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編 ISBN:978-4-7895-2426-1
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	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	水曜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。 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】 第１回　培地の調製と無菌操作 第２回　各種微生物の観察、菌体数測定 【微生物の代謝】 第３回　酵母によるグルコース代謝試験 第４回　乳酸菌による乳酸発酵試験 【微生物と抗菌物質】 第５回　卵白からリゾチームの単離・精製 第６回　単離したリゾチームの溶菌活性の確認 第７回　電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認 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I						
担当教員	竹中　康之						
学期	前期隔週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	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。 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】 第１回　培地の調製と無菌操作 第２回　各種微生物の観察、菌体数測定 【微生物の代謝】 第３回　酵母によるグルコース代謝試験 第４回　乳酸菌による乳酸発酵試験 【微生物と抗菌物質】 第５回　卵白からリゾチームの単離・精製 第６回　単離したリゾチームの溶菌活性の確認 第７回　電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認 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	澤田　夏美						
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	生体成分や栄養素の生化学的分析
授業の概要	摂取した食物（栄養物）が生体の構造と機能の発現に関わるためには、様々な酵素の働きが必要です。そこで、酵素の性質と働きについて実験を行います。さらに生体組織を材料にして、生体成分の分離・分析（主としてタンパク質、核酸）を行います。
到達目標	生化学および関連分野で学んだ知識をもとに、生体内での物質代謝のしくみを把握します。そして、最近の分析手法や技術を取り入れながら、生命現象を理解します。
授業計画	第１回：タンパク質の分離（溶解性の違いを利用する） 第２回：酵素実験①（反応時間，酵素量） 第３回：酵素実験②（pH依存性） 第４回：ゲルろ過およびイオン交換カラムクロマトグラフィーによるタンパク質の分離精製 第５回：細胞分画とマーカー酵素活性 第６回：遺伝子に関する基礎実験①（核酸の分離抽出と定量） 第７回：遺伝子に関する基礎実験②（DNAの調製と観察および定量実験） 第８回：まとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。
授業方法	実験
評価基準と評価方法	平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート80%
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜プリントを配布する。
参考書	授業中に紹介します。

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	生化学実験II／生化学実験						
担当教員	澤田　夏美						
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	生体成分や栄養素の生化学的分析
授業の概要	摂取した食物（栄養物）が生体の構造と機能の発現に関わるためには、様々な酵素の働きが必要です。そこで、酵素の性質と働きについて実験を行います。さらに生体組織を材料にして、生体成分の分離・分析（主としてタンパク質、核酸）を行います。
到達目標	生化学および関連分野で学んだ知識をもとに、生体内での物質代謝のしくみを把握します。そして、最近の分析手法や技術を取り入れながら、生命現象を理解します。
授業計画	第１回：タンパク質の分離（溶解性の違いを利用する） 第２回：酵素実験①（反応時間，酵素量） 第３回：酵素実験②（pH依存性） 第４回：ゲルろ過およびイオン交換カラムクロマトグラフィーによるタンパク質の分離精製 第５回：細胞分画とマーカー酵素活性 第６回：遺伝子に関する基礎実験①（核酸の分離抽出と定量） 第７回：遺伝子に関する基礎実験②（DNAの調製と観察および定量実験） 第８回：まとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。
授業方法	実験
評価基準と評価方法	平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート80%
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜プリントを配布する。
参考書	授業中に紹介します。

－　　－　　－

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

授業のテーマ	生活に潜む危険とウェルビーイング
授業の概要	現代社会を包括的・多角的視点で捉え，問題や課題に適切に対応し，問題の発生を未然に防ぐ力を身につける.
到達目標	生活に潜む様々なリスクを理解し回避する意識を持つようになる. 自己を取り巻く環境や生活を多角的・客観的に捉えることができるようになる.
授業計画	※ゲストスピーカー招聘予定 第 1回　若年女性の生活と健康　　－ 食生活・食行動 第 2回　若年女性の生活と健康　　－ 運動・睡眠 第 3回　若年女性の生活と健康　　－ 喫煙・飲酒 第 4回　若年女性の生活と健康　　－ 感染症 第 5回　若年女性の生活と健康　　－ その他の疾患・症状 第 6回　若年女性の生活と健康　　－ 情報・SNS 第 7回　前半まとめ　中間試験 第 8回　現代世界の地理的特色　　－ 自然環境 第 9回　現代世界の地理的特色　　－ 生活環境 第10回　現代世界の地理的特色　　－ 生活と健康 第11回　現代世界の地理的特色　　－ 課題と対策 第12回　現代日本の地理的特色　　－ 国土と自然環境，生活環境 第13回　現代日本の地理的特色　　－ 生活と健康，課題と対策 第14回　現代日本の地理的特色　　－ 食文化と食生活 第15回　まとめ　期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う.
授業方法	講義
評価基準と評価方法	平常点　10% 中間試験　40% 期末試験　50%
教科書	配布資料
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	月曜2	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・分子レベルで物をみ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 第２回　　化学を学ぶ前に-有効数字，単位，割合，濃度 第３回　　物質と原子 第４回　　化学結合①（イオン結合） 第５回　　化学結合②（共有結合） 第６回　　化学反応 第７回　　酸・塩基，中和 第８回　　酸化還元反応 第９回　　まとめと中間テスト 第１０回　　有機化学ー有機化学の定義と基本，炭化水素，ベンゼン 第１１回　有機化学ー官能基，異性体 第１２回　炭水化物の化学 第１３回　脂質の化学 第１４回　たんぱく質・アミノ酸の化学 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 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・演習
評価基準と評価方法	定期試験：６０％ 中間テスト：４０％
教科書	・『栄養科学シリーズＮＥＸＴシリーズ　基礎化学』辻英明・中村宜督／編，講談社サイエンティフィク，ISBN 978-4-06-155350-7
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	宮本　啓子						
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	生活の中で必要とされる科学の基礎的知識のひとつとして、自然と生命（生物）の特徴、生体の代謝機能や恒常性調節機能などの重要性を学習する。
授業の概要	生命の本質を科学的に捉え、理解するために、生命（生物）の特徴、分類、生物を構成する物質、エネルギーを生み出す代謝機能など、生物の基礎を体系的に学ぶ。
到達目標	・人の身体を構成する細胞、骨格、筋肉について、構造を理解し、その働きを説明できる ・生命維持に代謝作用について、食物摂取、消化・吸収、代謝の関係が説明できる。 ・生体の調節機能（ホメオスタシス）の重要性を説明できる。
授業計画	第1回　生活の中の科学と生物 第2回　生命の特徴（生命とは何か） 第3回　生物の分類（最も単純な生物の仲間，菌類，植物，動物） 第4回　細胞（人の体を構成する細胞） 第5回　運動（1）（骨格） 第6回　運動（2）（筋肉） 第7回　代謝（1）（消化） 第8回　代謝（2）（血液，循環系） 第9回　代謝（3）（呼吸，老廃物の排出） 第10回　生体の調節機能（1）（神経系） 第11回　生体の調節機能（2）（ホルモン・内分泌系） 第12回　感覚（視覚，聴覚，その他の感覚） 第13回　生体の防御（防御システム、皮膚） 第14回　生殖・遺伝（成熟する性、私たちはどこから来たのか？遺伝子） 第15回　まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：講義中に示した範囲の中から、小テストを行います。
授業方法	講義を中心に、小テストや質疑応答を行います。
評価基準と評価方法	小テスト（40%）、定期試験（60%）を総合して評価
教科書	『フィンランド理科教科書　生物編』（化学同人） M. Holopainen ［他］著，鈴木 誠 監訳，山川 亜古 訳 2014/02/20　ISBN：9784759815603 本体2,500円＋税
参考書	随時、提示します。

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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	学内および臨地実習での学びの総まとめ
授業の概要	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。 　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。
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。 実習内容が学生間で共有できる。
授業計画	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） 第2回：課題の実施 第3回：課題の実施 第4回：課題の発表 第5回：課題の発表 第6回：課題の発表 第7回：課題の発表 第8回：課題の発表 第9回：課題の発表 第10回：臨地実習のまとめ（臨床栄養学） 第11回：臨地実習の報告（臨床栄養学）　332教室 第13回：臨地実習（臨床栄養学）と管理栄養士国家試験 第14回：臨地実習のまとめ（公衆栄養学・給食経営管理） 第15回：臨地実習の報告（公衆栄養学・給食経営管理）　332教室
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 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% 課題　80% レポート　10%
教科書	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
参考書	

－　　－　　－

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

授業のテーマ	学内および臨地実習での学びの総まとめ
授業の概要	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。 　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。
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。 実習内容が学生間で共有できる。
授業計画	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） 第2回：課題の実施 第3回：課題の実施 第4回：課題の発表 第5回：課題の発表 第6回：課題の発表 第7回：課題の発表 第8回：課題の発表 第9回：課題の発表 第10回：臨地実習のまとめ（臨床栄養学） 第11回：臨地実習の報告（臨床栄養学）　332教室 第13回：臨地実習（臨床栄養学）と管理栄養士国家試験 第14回：臨地実習のまとめ（公衆栄養学・給食経営管理） 第15回：臨地実習の報告（公衆栄養学・給食経営管理）　332教室
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 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% 課題　80% レポート　10%
教科書	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
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	卒業演習						
担当教員	佐藤　友亮ほか						
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 社会・環境と健康　３回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち　３回 食べ物と健康　４回 基礎栄養学　４回 応用栄養学　３回 臨床栄養学　４回 栄養教育論　３回 給食経営管理論　３回 公衆栄養学　３回
授業外における学習（準備学習の内容）	1.補講の予習 2.松蔭Manabaの活用
授業方法	講義（オムニバス）
評価基準と評価方法	試験(200点満点、60%以上) 内訳:中間試験(栄養士実力認定試験)80点満点 + 期末試験120点満点
教科書	クエスチョンバンク　2016(メディックメディア)【購入不要】
参考書	2016年度版　栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社） (社)全国栄養士養成施設協会編 授業中に紹介します。 適宜プリントを配布します。

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	卒業演習						
担当教員	佐藤　友亮ほか						
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を目標とする。
授業計画	オムニバス方式/全　３０回 社会・環境と健康　３回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち　３回 食べ物と健康　４回 基礎栄養学　４回 応用栄養学　３回 臨床栄養学　４回 栄養教育論　３回 給食経営管理論　３回 公衆栄養学　３回
授業外における学習（準備学習の内容）	1.補講の予習 2.松蔭Manabaの活用
授業方法	講義（オムニバス）
評価基準と評価方法	試験(200点満点、60%以上) 内訳:中間試験(栄養士実力認定試験)80点満点 + 期末試験120点満点
教科書	クエスチョンバンク　2016(メディックメディア)【購入不要】
参考書	2016年度版　栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社） (社)全国栄養士養成施設協会編 授業中に紹介します。 適宜プリントを配布します。

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	卒業論文						
担当教員	片平　理子						
学期	通年／Full　Year	曜日・時限	火曜1	配当学年	4	単位数	4.0

授業のテーマ	食生活に関わる研究テーマを設定して研究し、論文としてまとめて報告する手法を学ぶ。
授業の概要	研究を進めるための指導；研究計画、先行研究、資料・文献収集、実験や調査の方法、データのまとめ方を概説する。 報告・発表；各自が研究の進捗状況を報告し、テーマに関する文献紹介を行う。 個別指導；進捗状況に応じて個別指導を行う。 研究内容は論文として執筆して提出し、概要のプレゼンテーションを行う。
到達目標	１）研究テーマを設定し、参考文献を収集できる。 ２）研究方法を検討できる。 ３）研究論文をまとめることができる。 ４）研究論文をプレゼンテーション（資料作製、口頭発表）できる。
授業計画	前期 第1回　オリエンテーション　卒業論文のめざすもの 第2回　研究における倫理指針について 第3回　研究テーマの設定と研究方法について 第4回　文献の収集と紹介① 第5回　文献の収集と紹介② 第6回　研究方法①　調査 第7回　研究方法②　実験 第8回　研究データの収集と処理①　データ入力 第9回　研究データの収集と処理②　データ解析 第10回　研究指導①　結果のまとめ方 第11回　研究指導②　考察と結論 第12回　研究指導③　引用文献 第13回　中間発表指導① 第14回　中間発表指導② 第15回　中間発表会 後期 第16回　論文執筆の概説（論文構成） 第17回　データ整理の手法について 第18回　論文に掲載する図表について 第19回　論文執筆①　目的 第20回　論文執筆②　方法 第21回　論文執筆③　結果 第22回　論文執筆④　考察と結論 第23回　引用文献の整理と確認 第24回　卒業論文の校正 第25回　卒業論文の概要（要約）の作成 第26回　研究発表指導① 第27回　研究発表指導② 第28回　研究発表指導③ 第29回　研究発表指導④ 第30回　卒業研究発表会
授業外における学習（準備学習の内容）	定期的に進捗状況の概略をまとめるレポートを作成し提出する。 各自の発表（進捗報告・文献紹介）担当日には、十分に準備をして参加する。 近隣の学童保育における観察研究や食品企業とのディスカッションを行う。 いずれの研究テーマも管理栄養士として知っておきたい内容であるため、お互いに協力して研究をすすめ、活発に意見交換を行う。
授業方法	演習（個人指導も含む）
評価基準と評価方法	授業における貢献度（発表態度や発表者への意見内容）25% 報告レポート内容　25% 卒業論文作成過程における中間評価　25% 卒業論文の内容　25%
教科書	これまで購入した教科書を用いる。

参考書	随時紹介する

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	卒業論文						
担当教員	溝畑　秀隆						
学期	通年／Full　Year	曜日・時限	月曜4	配当学年	4	単位数	4.0

授業のテーマ	研究テーマの理解
授業の概要	臨床栄養学や応用栄養学で学んだライフステージ別、疾患別の身体状況や栄養状態についての知識をもとに現在の栄養に関する問題点を探り、テーマを設定する。 テーマに基づいて調査を行い、コンピュータで解析し、それらの結果を卒業論文にする。
到達目標	研究テーマの結果について、考え方を理解する。また今後の研究の在り方について検証する。
授業計画	第1回　　卒業論文の内容について 第2回～4回　　研究目的、調査内容について 第5回～20回　調査及びデータの分析 第21回～25回　研究内容の検証 第26回～30回　卒業論文まとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	医療機関に赴き調査します。
授業方法	講義
評価基準と評価方法	卒業論文と研究に取り組む姿勢
教科書	適宜紹介
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	調査・データ処理実習						
担当教員	田中　あゆ子						
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	調査，分析，発表
授業の概要	アンケート調査及びデータ分析の方法を学ぶ.
到達目標	アンケート調査，データ入力，統計学的分析，作図・作表，要旨作成の基礎知識・技能を習得し発表できるようになる.
授業計画	第 1回　授業概要，課題設定，類似課題（先行研究）の検索①と要約 第 2回　調査票案作成，作業仮説の設定 第 3回　調査票最終化，調査実施 ※授業外時間 第 4回　データ入力，基本統計量の算出 第 5回　データ尺度，代表値とばらつき 第 6回　質的データ分析（クロス集計表，χ2検定） 第 7回　量的データ分析（t検定，F検定） 第 8回　量的データ分析（相関分析，回帰分析） 第 9回　母集団と標本，無作為抽出，対立仮説・帰無仮説，確率分布，有意確率 第10回　類似課題（先行研究）の検索②，作業仮説の修正 第11回　前半まとめ　試験 第12回　調査結果をまとめる（1）　作図・作表 第13回　調査結果をまとめる（2）　要旨作成 第14回　調査結果をまとめる（3）　ポスター作成 第15回　調査結果を発表する　ポスターセッション
授業外における学習（準備学習の内容）	アンケート調査. 講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う.
授業方法	実習
評価基準と評価方法	平常点20% 試験40% 課題40%
教科書	公衆衛生実験・実習，角野猛編著，建帛社，ISBN978-4-7679-0437-5 ※保健統計・疫学，公衆衛生実験，調査・データ処理実習共通.
参考書	はじめて学ぶやさしい疫学，日本疫学会，南江堂，ISBN978-4-524-26086-7

－　　－　　－

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	水曜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。 調理には、食品に含まれる栄養素の利用効率を高め、衛生的・安全に摂取できる状態に整え、嗜好性の高い食べ物にする役割がある。これらの役割を理解し、調理の実践に結びつけるための理論を学ぶ。おいしさの構成要素、非加熱操作・加熱操作・調味操作の原理と要点、伝熱方法と加熱条件の設定について理解する。植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理過程における化学的・物理的変化、嗜好性の変化などの諸現象を科学的に把握する。また、日常食の献立作成の基本を理解する。
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 食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる 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 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	1.調理学の意義 2.食事設計の基礎（食事設計の意義、嗜好性） 3.食事設計の実際 4.調理操作と調理器具 5.1～4回までのまとめと小テスト 6.調理操作と栄養　植物性食品　穀類（米） 7.　〃　穀類（小麦） 8.　〃　いも類・豆類 9.　〃　野菜類 10.　〃　動物性食品　食肉類 11.　〃　魚介類 12.　〃　卵類・乳類 13.　〃　成分抽出素材　でんぷん・油脂 14.　〃　ゲル化素材 15.まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業前に教科書の該当する箇所を読んできてください。その際、わからない語句や理解できない箇所をチェックし、自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席しましょう。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度簡単に整理し、理解しながら覚えるべき事項を暗記してください。 復習のために教科書を読み直し、授業内に理解できなかったことを抽出し、次の授業で質問して問題点を早めに解決することが大切です。自分が何を理解できていて、何が理解できていないのか、毎授業後に確認する習慣をつけましょう。
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	１．　調理学の基本　第2版　中嶋加代子編著　同文書院 ISBN 978-4-8103-1428-1 ２．　新カラーチャート食品成分表～全食品・全成分項目掲載～ 教育図書　ISBN978-4-87730-304-4（2016年3月10日発行）
参考書	１．NEW　調理と理論 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子　共著　同文書院 ISBN　978-4-8103-1396-5

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理学						
担当教員	片平　理子						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	水曜3	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。 調理には、食品に含まれる栄養素の利用効率を高め、衛生的・安全に摂取できる状態に整え、嗜好性の高い食べ物にする役割がある。これらの役割を理解し、調理の実践に結びつけるための理論を学ぶ。おいしさの構成要素、非加熱操作・加熱操作・調味操作の原理と要点、伝熱方法と加熱条件の設定について理解する。植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理過程における化学的・物理的変化、嗜好性の変化などの諸現象を科学的に把握する。また、日常食の献立作成の基本を理解する。
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 食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる 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 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	1.調理学の意義 2.食事設計の基礎（食事設計の意義、嗜好性） 3.食事設計の実際 4.調理操作と調理器具 5.1～4回までのまとめと小テスト 6.調理操作と栄養　植物性食品　穀類（米） 7.　〃　穀類（小麦） 8.　〃　いも類・豆類 9.　〃　野菜類 10.　〃　動物性食品　食肉類 11.　〃　魚介類 12.　〃　卵類・乳類 13.　〃　成分抽出素材　でんぷん・油脂 14.　〃　ゲル化素材 15.まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：授業計画に従って、授業前に教科書の該当する箇所を読んできてください。その際、わからない語句や理解できない箇所をチェックし、自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席しましょう。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度簡単に整理し、理解しながら覚えるべき事項を暗記してください。 復習のために教科書を読み直し、授業内に理解できなかったことを抽出し、次の授業で質問して問題点を早めに解決することが大切です。自分が何を理解できていて、何が理解できていないのか、毎授業後に確認する習慣をつけましょう。
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	１．　調理学の基本　第2版　中嶋加代子編著　同文書院 ISBN 978-4-8103-1428-1 ２．　新カラーチャート食品成分表～全食品・全成分項目掲載～ 教育図書　ISBN978-4-87730-304-4（2016年3月10日発行）
参考書	１．NEW　調理と理論 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子　共著　同文書院 ISBN　978-4-8103-1396-5

－　　－　　－

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

授業のテーマ	実験による調理理論の確認
授業の概要	調理の基本技術、ならびに献立作成の基本知識を理解するために必要な実験を行う。特に短時間に調理の“こつ”をつかむ方法を知ることを目的とする。材料配合、調理操作、調理器具などの調理条件を変えることによる料理への影響を、食物の化学的・物理的性質の測定、組織の観察、官能評価により総合的に評価する。結果から法則性を見出し、最適な調理法の解明を試みる。これらを通して、合理的に調理を進めるための根拠となる調理理論の理解を深める。
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 実験の目的に沿って実験条件を設定することができる 基本的な実験操作を正しく行う事ができる 代表的な食品の調理特性を説明する事ができる 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	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.野菜に関する実験　1　（食塩添加による放水と吸水） 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） 5.切る操作に関する実験（切砕方法と咀嚼のしやすさ） 6.1～5回のまとめ（グループ単位での発表授業） 7.官能検査法　1（3点比較法） 8.官能検査法　3（寒天・カラギーナン・ゼラチンゲルの性状に及ぼす糖・酸添加の影響） 9.官能検査法　4（オリジナルゼリーレシピ作成と順位法による検査） 10.調理と酵素　1（ゼリーの凝固に及ぼすパイナップル果肉添加の影響） 11.調理と酵素　2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 12.小麦粉に関する実験　1（薄力粉及び強力粉中のグルテン量） 13.小麦粉に関する実験　2　（クッキー材料配合による品質の違い） 14.7～13回のまとめ（グループ単位での発表授業） 15.まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：　事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作を流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。 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。 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。
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	調理学、食品学総論、食品機能学（講義）教科書、調理実習教科書 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 食品学総論実験　江角彰彦　著　同文書院 978-4-8103-1345-1

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理学実験						
担当教員	片平　理子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	水曜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を目的とする。材料配合、調理操作、調理器具などの調理条件を変えることによる料理への影響を、食物の化学的・物理的性質の測定、組織の観察、官能評価により総合的に評価する。結果から法則性を見出し、最適な調理法の解明を試みる。これらを通して、合理的に調理を進めるための根拠となる調理理論の理解を深める。
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 実験の目的に沿って実験条件を設定することができる 基本的な実験操作を正しく行う事ができる 代表的な食品の調理特性を説明する事ができる 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	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.野菜に関する実験　1　（食塩添加による放水と吸水） 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） 5.切る操作に関する実験（切砕方法と咀嚼のしやすさ） 6.1～5回のまとめ（グループ単位での発表授業） 7.官能検査法　1（3点比較法） 8.官能検査法　3（寒天・カラギーナン・ゼラチンゲルの性状に及ぼす糖・酸添加の影響） 9.官能検査法　4（オリジナルゼリーレシピ作成と順位法による検査） 10.調理と酵素　1（ゼリーの凝固に及ぼすパイナップル果肉添加の影響） 11.調理と酵素　2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 12.小麦粉に関する実験　1（薄力粉及び強力粉中のグルテン量） 13.小麦粉に関する実験　2　（クッキー材料配合による品質の違い） 14.7～13回のまとめ（グループ単位での発表授業） 15.まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：　事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作を流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。 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。 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。
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	調理学、食品学総論、食品機能学（講義）教科書、調理実習教科書 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 食品学総論実験　江角彰彦　著　同文書院 978-4-8103-1345-1

－　　－　　－

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

授業のテーマ	調理理論の理解に基づいた食事作りに関する実践力の育成
授業の概要	日常の日本料理を中心とした調理実習を行う。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。 基本知識を幅広く活用する応用力を身につけるようにしたい。 実習はグループ単位で行うが、基礎技術は各自が習得し、知識を実際の調理に応用する力を養うことを目標とする。
到達目標	食事作りの流れを説明することができる 基本的な調理操作を一人で正しく行う事ができる 各調理操作の目的を説明する事ができる 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 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 一汁二菜とﾃﾞｻﾞ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
授業計画	1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、混合出汁のとり方（師範）、調味料の計量 2. 日本料理：白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、ｷｬﾍﾞﾂ繊切り 3. 日本料理：青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅 4. 日本料理：かやくご飯、味噌汁、肉じゃが、ほうれん草お浸し 5. 日本料理：しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、即席漬け、フルーツ大福、わらびもち 6. 日本料理：玄米飯、のっぺい汁、焼き魚、かぼちゃの含め煮、フルーツ大福 7. 日本料理：ちらし寿司、吸物（卵豆腐）、いんげんのごま和え、蜜豆 8. 日本料理：赤飯、鯵のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん 9. 西洋料理：ピラフ、コーンｽｰﾌﾟ、ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞｽﾃｰｷ、人参ｸﾞﾗｯｾ、サヤいんげんｿﾃｰ、ﾌﾞﾗﾏﾝｼﾞｪ 10. 西洋料理：コンソメジュリエンヌ、グラタン、ラタトゥイユ、プディング 11. 西洋料理：ビーフシチュー、コールスローサラダ、シュークリーム 12. 中国料理：什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒々鶏、ナイ豆腐 13. 中国料理：什錦炒麺、蛋花湯、涼伴茄子、芝麻元宵 14. 中国料理：鍋貼餃子、豆腐丸子湯、乾炸鶏塊、涼伴海ジャ、マンゴープリン 15. まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：　1回目の授業で指示する様式で、授業計画に従って実習内容を予めレポート用紙にまとめて下さい。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながら、レポート課題に取り組み、レポートを完成させてください。授業で行う実習とは別に、自宅で行う実習課題が出されますので、所定の様式で毎週提出して下さい。
授業方法	実習
評価基準と評価方法	平常点50%、レポート25%、テスト25%
教科書	改訂新版「あすの健康と調理」　三輪里子監修　アイ・ケイコーポレーション ISBN　978-4-87492-315－3　C3077 食品成分表　教育図書　（新版発刊後に紹介する）
参考書	「NEW　調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子　共著　同文書院 ISBN　978-4-8103-1396-5 映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス 松崎政三他編著　学際企画 ISBN　978-4-906514-86-1

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	調理実習						
担当教員	片平　理子						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	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	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。 基本知識を幅広く活用する応用力を身につけるようにしたい。 実習はグループ単位で行うが、基礎技術は各自が習得し、知識を実際の調理に応用する力を養うことを目標とする。
到達目標	食事作りの流れを説明することができる 基本的な調理操作を一人で正しく行う事ができる 各調理操作の目的を説明する事ができる 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 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 一汁二菜とﾃﾞｻﾞ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
授業計画	1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、混合出汁のとり方（師範）、調味料の計量 2. 日本料理：白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、ｷｬﾍﾞﾂ繊切り 3. 日本料理：青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅 4. 日本料理：かやくご飯、味噌汁、肉じゃが、ほうれん草お浸し 5. 日本料理：しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、即席漬け、フルーツ大福、わらびもち 6. 日本料理：玄米飯、のっぺい汁、焼き魚、かぼちゃの含め煮、フルーツ大福 7. 日本料理：ちらし寿司、吸物（卵豆腐）、いんげんのごま和え、蜜豆 8. 日本料理：赤飯、鯵のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん 9. 西洋料理：ピラフ、コーンｽｰﾌﾟ、ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞｽﾃｰｷ、人参ｸﾞﾗｯｾ、サヤいんげんｿﾃｰ、ﾌﾞﾗﾏﾝｼﾞｪ 10. 西洋料理：コンソメジュリエンヌ、グラタン、ラタトゥイユ、プディング 11. 西洋料理：ビーフシチュー、コールスローサラダ、シュークリーム 12. 中国料理：什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒々鶏、ナイ豆腐 13. 中国料理：什錦炒麺、蛋花湯、涼伴茄子、芝麻元宵 14. 中国料理：鍋貼餃子、豆腐丸子湯、乾炸鶏塊、涼伴海ジャ、マンゴープリン 15. まとめと試験
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習：　1回目の授業で指示する様式で、授業計画に従って実習内容を予めレポート用紙にまとめて下さい。 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながら、レポート課題に取り組み、レポートを完成させてください。授業で行う実習とは別に、自宅で行う実習課題が出されますので、所定の様式で毎週提出して下さい。
授業方法	実習
評価基準と評価方法	平常点50%、レポート25%、テスト25%
教科書	改訂新版「あすの健康と調理」　三輪里子監修　アイ・ケイコーポレーション ISBN　978-4-87492-315－3　C3077 食品成分表　教育図書　（新版発刊後に紹介する）
参考書	「NEW　調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子　共著　同文書院 ISBN　978-4-8103-1396-5 映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス 松崎政三他編著　学際企画 ISBN　978-4-906514-86-1

－　　－　　－

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3	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、免疫など）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。 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。 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	1　　オリエンテーション、免疫学の基礎と病理１ 2　　免疫学１のつづき（自然免疫、獲得免疫） 3　　免疫学の基礎と病理２（アレルギー） 4　　免疫学の基礎と病理３（自己免疫疾患） 5　　悪性腫瘍１（全身各臓器の悪性腫瘍） 6　　悪性腫瘍２（内分泌腫瘍） 7　　感染症１（感染の成立） 8　　まとめと中間テスト(第6回までの内容) 9　　感染症２（病原菌と疾患） 10　　ゲストスピーカーによる感染管理の講義 11　　女性の正常性周期（月経周期）と婦人科疾患 12　　総合演習（臨床検査１血液一般検査） 13　　総合演習（臨床検査２生化学検査、血清検査） 14　　まとめと期末テスト 15　　画像診断、全体のまとめ
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。 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)。授業への参加態度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」「臨床栄養学Ｉ」で使用する教科書を用いる。 「人体の構造と生理機能」(原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社) 「はじめの一歩のイラスト病理学」（深山正久編, 羊土社, 2012) 「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 ＊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」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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、免疫など）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。 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。 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	1　　オリエンテーション、免疫学の基礎と病理１ 2　　免疫学１のつづき（自然免疫、獲得免疫） 3　　免疫学の基礎と病理２（アレルギー） 4　　免疫学の基礎と病理３（自己免疫疾患） 5　　悪性腫瘍１（全身各臓器の悪性腫瘍） 6　　悪性腫瘍２（内分泌腫瘍） 7　　感染症１（感染の成立） 8　　まとめと中間テスト(第6回までの内容) 9　　感染症２（病原菌と疾患） 10　　ゲストスピーカーによる感染管理の講義 11　　女性の正常性周期（月経周期）と婦人科疾患 12　　総合演習（臨床検査１血液一般検査） 13　　総合演習（臨床検査２生化学検査、血清検査） 14　　まとめと期末テスト 15　　画像診断、全体のまとめ
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。 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)。授業への参加態度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」「臨床栄養学Ｉ」で使用する教科書を用いる。 「人体の構造と生理機能」(原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社) 「はじめの一歩のイラスト病理学」（深山正久編, 羊土社, 2012) 「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 ＊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」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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。 病理学は、基礎医学と臨床医学をつなぐものであることを理解する。 疾病が起こる原因を学び、疾病によって人の身体にどのような変化をもたらすかを理解する。
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。 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。 「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	1　　オリエンテーション 2　　加齢に伴う変化 3　　炎症 4　　腫瘍 5　　呼吸器（正常構造と機能） 6　　呼吸器疾患 7　　ゲストスピーカーによる終末期医療に関する講義 8　　まとめと中間テスト 9　　神経疾患１（脳卒中など） 10　　神経疾患２（神経変性疾患、筋疾患） 11　　血液（正常構造と機能） 12　　血液疾患 13　　運動器（正常と疾患）１ 14　　運動器２，皮膚疾患 15　　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。 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）。授業への参加姿勢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） 「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）
参考書	「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	水曜2	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	疾患の原因と成り立ちを学ぶ。
授業の概要	疾患の成り立ちについて、細胞レベルから個体レベルまで学習する。 病理学は、基礎医学と臨床医学をつなぐものであることを理解する。 疾病が起こる原因を学び、疾病によって人の身体にどのような変化をもたらすかを理解する。
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。 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。 「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	1　　オリエンテーション 2　　加齢に伴う変化 3　　炎症 4　　腫瘍 5　　呼吸器（正常構造と機能） 6　　呼吸器疾患 7　　ゲストスピーカーによる終末期医療に関する講義 8　　まとめと中間テスト 9　　神経疾患１（脳卒中など） 10　　神経疾患２（神経変性疾患、筋疾患） 11　　血液（正常構造と機能） 12　　血液疾患 13　　運動器（正常と疾患）１ 14　　運動器２，皮膚疾患 15　　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。 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）。授業への参加姿勢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） 「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）
参考書	「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	保健統計・疫学						
担当教員	田中　あゆ子						
学期	後期／2nd　semester	曜日・時限	金曜1	配当学年	2	単位数	2.0

授業のテーマ	人口統計，傷病統計，疫学
授業の概要	健康状態を示す調査方法およびデータを知り，人間集団の健康状態を把握する方法論を学ぶ.
到達目標	集団の健康や疾病を量的に捉える力，管理栄養士として必要な保健統計及び疫学の基礎を習得するとともに，根拠に基づく栄養学・栄養指導の重要性を理解し，管理栄養士国家試験当該科目の問題が解けるようになる.
授業計画	第 1回　保健統計学の概要（保健統計とは，統計学の歴史，基本用語） 第 2回　人口統計　－ 人口静態統計 第 3回　人口統計　－ 人口動態統計 第 4回　生命表 第 5回　傷病統計（患者調査，国民生活基礎調査） 第 6回　その他の保健統計（国民健康・栄養調査，家計調査等） 第 7回　前半まとめ　中間試験 第 8回　疫学の概要（疫学とは，疫学の歴史，疫学の今，基本用語） 第 9回　疫学の方法　　－ 観察研究（記述疫学） 第10回　疫学の方法　　－ 観察研究（分析疫学） 第11回　疫学の方法　　－ 介入研究 第12回　疫学指標 第13回　スクリーニング 第14回　根拠に基づく栄養学(EBN)/栄養指導(EBNG)，疫学研究と倫理 第15回　まとめ　期末試験
授業外における学習（準備学習の内容）	講義前後に教科書の該当範囲を読み，予習・復習課題を行う.
授業方法	講義
評価基準と評価方法	平常点10% 中間試験40% 期末試験50%
教科書	1) 公衆衛生学カレント社会・環境と健康，北田善三編著，建帛社，ISBN978-4-7679-0554-9 2) 公衆衛生が見える2016-2017，医療情報科学研究所，メディックメディア，ISBN978-4-89632-608-6 3) 公衆衛生実験・実習，角野猛編著，建帛社，　ISBN978-4-7679-0437-5 ※1)，2)は，社会と健康，健康・環境論，保健統計・疫学共通，3)は保健統計・疫学，公衆衛生実験，調査・データ処理実習共通．再履修者は改定に伴い新版を購入すること.
参考書	はじめて学ぶやさしい疫学，日本疫学会，南江堂，　ISBN978-4-524-26086-7

－　　－　　－

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，情報・技術の発達により、ますますこの傾向は強くなる。 本講義では、農業農村を取り巻く環境の変化、外部化に特徴づけられる家族の食生活の変化、その間をつなぐ市場 と流通システムなど、食料の生産の現場から食卓まで、すべての段階における流通システムの全体像を、具体的な事例をもとに理解し、今後の課題を考えていく。
到達目標	食の生産から消費まで総合的に理解する
授業計画	第1回目　消費者の変化と食生活 第2回目　百貨店と総合スーパー 第3回目　食品スーパーとCVS 第4回目　ディスカウントストア 第5回目　商店街とショッピングセンター 第6回目　地産地消と小さな経済（学外実習候補日） 第7回目　変化する流通構造 第8回目　小売業態とは何か 第9回目　日本型取引慣行 第10回目　流通系列化からの脱却 第11回目　ロジスティックス 第12回目　商店街とスーパーの実際（学外実習候補日） 第13回目　売買集中の原理と品揃え形成 第14回目　商業の外部性と商業集積 第15回目　今日の流通問題・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60%、平常におけるレポート・発表40%
教科書	石原武政・竹村正明『1からの流通論』中央経済社 ISBN-10: 450266250X
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。 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。 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	1　オリエンテーション、疾患診断の概要 2　疾患診断の概要１（症候） 3　疾患診断の概要2（検査） 4　疾患診断の概要3（原因療法、対症療法） 5　疾患診断の概要3（根治療法、保存療法、特殊療法） 6　消化器疾患１（消化管） 7　消化器疾患２（肝胆膵） 8　まとめと中間テスト 9　循環器疾患１（血管） 10　循環器疾患２（心臓） 11　腎臓疾患１（腎炎） 12　腎臓疾患２（腎不全） 13　代謝疾患１（糖尿病の診断、合併症） 14　代謝疾患２（糖尿病の治療、高尿酸血症、脂質異常症） 15　まとめと中間テスト
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% 授業への参加姿勢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) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社)
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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。 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。 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	1　オリエンテーション、疾患診断の概要 2　疾患診断の概要１（症候） 3　疾患診断の概要2（検査） 4　疾患診断の概要3（原因療法、対症療法） 5　疾患診断の概要3（根治療法、保存療法、特殊療法） 6　消化器疾患１（消化管） 7　消化器疾患２（肝胆膵） 8　まとめと中間テスト 9　循環器疾患１（血管） 10　循環器疾患２（心臓） 11　腎臓疾患１（腎炎） 12　腎臓疾患２（腎不全） 13　代謝疾患１（糖尿病の診断、合併症） 14　代謝疾患２（糖尿病の治療、高尿酸血症、脂質異常症） 15　まとめと中間テスト
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% 授業への参加姿勢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) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社)
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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。 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 第２回傷病者の栄養アセスメント 第３回心臓疾患１　協同学習 第４回心臓疾患についてのフォローアップ講義 第５回内分泌・運動器疾患　協同学習 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 第７回糖尿病　協同学習 第８回糖尿病についてのフォローアップ講義 第９回腎臓疾患１　協同学習 第１０回腎臓疾患１についてのについてのフォローアップ講義 第１１回腎臓疾患２　協同学習 第１２回腎臓疾患２についてのについてのフォローアップ講義２ 第１３回腎臓疾患３、運動器疾患について　協同学習 第１４回腎臓疾患３、運動器疾患についてのフォローアップ講義 第１５回全体のまとめ
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。 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 講義
評価基準と評価方法	レポート80%　授業への参加姿勢20%
教科書	「エッセンシャル臨床栄養学」第８版医歯薬出版株式会社 「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 ＊臨床検査ハンドブックは、「病態生理学」および、「臨床栄養学II-IV（溝端先生担当科目）」でも使用する 「解剖生理学」などで使用した下記の教科書も用いる。 「人体の構造と生理機能」(原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社)
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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。 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 第２回傷病者の栄養アセスメント 第３回心臓疾患１　協同学習 第４回心臓疾患についてのフォローアップ講義 第５回内分泌・運動器疾患　協同学習 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 第７回糖尿病　協同学習 第８回糖尿病についてのフォローアップ講義 第９回腎臓疾患１　協同学習 第１０回腎臓疾患１についてのについてのフォローアップ講義 第１１回腎臓疾患２　協同学習 第１２回腎臓疾患２についてのについてのフォローアップ講義２ 第１３回腎臓疾患３、運動器疾患について　協同学習 第１４回腎臓疾患３、運動器疾患についてのフォローアップ講義 第１５回全体のまとめ
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。 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 講義
評価基準と評価方法	レポート80%　授業への参加姿勢20%
教科書	「エッセンシャル臨床栄養学」第８版医歯薬出版株式会社 「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 ＊臨床検査ハンドブックは、「病態生理学」および、「臨床栄養学II-IV（溝端先生担当科目）」でも使用する 「解剖生理学」などで使用した下記の教科書も用いる。 「人体の構造と生理機能」(原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社)
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 (坂井 建雄（編集), 河原 克雅（編集）、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html(各科目の出題のねらい、大・中・小項目(p.7-33))

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	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	各疾患別における病態の理解と栄養療法
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	各疾患別の病態について、適切な栄養管理(栄養マネジメント)が説明できる。 栄養指導をするにあたり、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 第2回　栄養障害 第3回　胃・腸疾患 第4回　消化器疾患 第5回　炎症性腸疾患 第6回　肥満と代謝疾患 第7回　各疾患におけるまとめ 第8回　糖尿病 第9回　肝臓疾患 第10回 脂肪肝 第11回 胆石・胆嚢炎 第12回 膵臓疾患他 第13回 脂質異常症 第14回 高尿酸血症 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:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。
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	各疾患別における病態の理解と栄養療法
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	各疾患別の病態について、適切な栄養管理(栄養マネジメント)が説明できる。 栄養指導をするにあたり、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 第2回　栄養障害 第3回　胃・腸疾患 第4回　消化器疾患 第5回　炎症性腸疾患 第6回　肥満と代謝疾患 第7回　各疾患におけるまとめ 第8回　糖尿病 第9回　肝臓疾患 第10回 脂肪肝 第11回 胆石・胆嚢炎 第12回 膵臓疾患他 第13回 脂質異常症 第14回 高尿酸血症 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:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。
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1	配当学年	3	単位数	2.0

授業のテーマ	傷病者の栄養アセスメントについて理解
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アセスメントが説明できる。 栄養指導ができる。
授業計画	第1回　臨床栄養の意義 第2回　傷病者の栄養アセスメント 第3回　傷病者・要介護者への栄養教育など 第4回　医療・介護保険制度 第5回　栄養ケア計画と実施 第6回　チーム医療(クリニカルパス) 第7回　チーム医療(糖尿病など症例) 第8回　栄養状態の評価法 第9回　血液・生化学検査（臨床検査値） 第10回 まとめ 第11回 経口栄養補給法 第12回 静脈栄養補給法 第13回 薬と栄養・食事の相互作用 第14回 栄養ケアの記録 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:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。
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)
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５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2	配当学年	3	単位数	2.0

授業のテーマ	傷病者の栄養アセスメントについて理解
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アセスメントが説明できる。 栄養指導ができる。
授業計画	第1回　臨床栄養の意義 第2回　傷病者の栄養アセスメント 第3回　傷病者・要介護者への栄養教育など 第4回　医療・介護保険制度 第5回　栄養ケア計画と実施 第6回　チーム医療(クリニカルパス) 第7回　チーム医療(糖尿病など症例) 第8回　栄養状態の評価法 第9回　血液・生化学検査（臨床検査値） 第10回 まとめ 第11回 経口栄養補給法 第12回 静脈栄養補給法 第13回 薬と栄養・食事の相互作用 第14回 栄養ケアの記録 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:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。
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)
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５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	各疾患別における病態の理解と栄養療法
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。 疾患としては代謝疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、貧血などの血液系を、ライフステージとしては乳幼児・小児・妊産婦・授乳婦・更年期・高齢期を対象として、それぞれに必要な栄養ケアプランについて具体的に修得する。
到達目標	各疾患、病態に対して適切な栄養管理(栄養マネジメント)を理解することを目的とする。 医療機関などにおいて、疾患の治療や予防に必要な栄養管理ができることを目標とする。
授業計画	第1回　循環器疾患（高血圧） 第2回　循環器疾患（動脈硬化） 第3回　腎・尿路疾患 第4回　腎臓疾患 第5回　内分泌疾患（甲状腺機能亢進症など） 第6回　神経疾患 第7回　摂食障害 第8回　呼吸器疾患、血液疾患（貧血） 第9回　各疾患のまとめ(ゲストスピーカー予定) 第10回 骨粗しょう症疾患 第11回 アレルギー疾患 第12回 手術・周術期患者の管理（術前・術後） 第13回 乳幼児・小児の疾患 第14回 妊産婦・授乳婦の疾患 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:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。
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）
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	各疾患別における病態の理解と栄養療法
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。 疾患としては代謝疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、貧血などの血液系を、ライフステージとしては乳幼児・小児・妊産婦・授乳婦・更年期・高齢期を対象として、それぞれに必要な栄養ケアプランについて具体的に修得する。
到達目標	各疾患、病態に対して適切な栄養管理(栄養マネジメント)を理解することを目的とする。 医療機関などにおいて、疾患の治療や予防に必要な栄養管理ができることを目標とする。
授業計画	第1回　循環器疾患（高血圧） 第2回　循環器疾患（動脈硬化） 第3回　腎・尿路疾患 第4回　腎臓疾患 第5回　内分泌疾患（甲状腺機能亢進症など） 第6回　神経疾患 第7回　摂食障害 第8回　呼吸器疾患、血液疾患（貧血） 第9回　各疾患のまとめ(ゲストスピーカー予定) 第10回 骨粗しょう症疾患 第11回 アレルギー疾患 第12回 手術・周術期患者の管理（術前・術後） 第13回 乳幼児・小児の疾患 第14回 妊産婦・授乳婦の疾患 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:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。
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）
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	臨床栄養学実習I						
担当教員	溝畑　秀隆						
学期	前期／1st　semester	曜日・時限	水曜3～4	配当学年	3	単位数	1.0

授業のテーマ	栄養マネジメントの理解
授業の概要	栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、 ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、 疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用や カウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、 チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際を学ぶための基礎学力をつける。
到達目標	糖尿病交換表、腎臓病交換表を用いて、栄養指導ができる。 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　糖尿病交換表説明 第2回　糖尿病交換表の使用方法 第3回　糖尿病交換表を用いた栄養アセスメント法 第4回　糖尿病交換表を用いて栄養指導 第5回　糖尿病交換表を用いて献立作成法 第6回　栄養アセスメント作成 第7回　ベッドサイドの栄養指導法 第8回　腎臓疾交換表説明 第9回　腎臓疾交換表の使用方法 第10回 腎臓病交換表を用いて栄養指導 第11回 各疾患別の栄養アセスメント、栄養指導の方法 第12回 各疾患別の栄養指導方法 第13回 各疾患別の栄養アセスメント(グループ別に発表) 第14回 各疾患別の栄養アセスメントのまとめ 第15回 栄養マネジメントのまとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導法が理解できます。
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	・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） ・腎臓病食品交換表 第9版 黒川清監修・中尾俊之他編（医歯薬出版）※後期販売予定
参考書	

－　　－　　－

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

授業のテーマ	栄養マネジメントの理解
授業の概要	栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、 ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、 疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用や カウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、 チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際を学ぶための基礎学力をつける。
到達目標	糖尿病交換表、腎臓病交換表を用いて、栄養指導ができる。 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　糖尿病交換表説明 第2回　糖尿病交換表の使用方法 第3回　糖尿病交換表を用いた栄養アセスメント法 第4回　糖尿病交換表を用いて栄養指導 第5回　糖尿病交換表を用いて献立作成法 第6回　栄養アセスメント作成 第7回　ベッドサイドの栄養指導法 第8回　腎臓疾交換表説明 第9回　腎臓疾交換表の使用方法 第10回 腎臓病交換表を用いて栄養指導 第11回 各疾患別の栄養アセスメント、栄養指導の方法 第12回 各疾患別の栄養指導方法 第13回 各疾患別の栄養アセスメント(グループ別に発表) 第14回 各疾患別の栄養アセスメントのまとめ 第15回 栄養マネジメントのまとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導法が理解できます。
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	・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） ・腎臓病食品交換表 第9版 黒川清監修・中尾俊之他編（医歯薬出版）※後期販売予定
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	疾患別における栄養管理方法の理解
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	疾患別における栄養管理方法を理解する。 疾患別における栄養補助食品を理解する。
授業計画	第1回　軟菜食の栄養療法、栄養指導方法、臨床調理の考え方 第2回　実習（トロミ剤・嚥下困難食） 第3回　摂食障害時の栄養療法、栄養指導方法 第4回　実習(流動食・軟食) 第5回　高血圧食の栄養療法、栄養指導方法 第6回　実習（減塩食） 第7回　エネルギーコントロール食の栄養療法、栄養指導方法 第8回　実習（糖尿病食、人工甘味料） 第9回　その他の栄養素の栄養療法、栄養指導方法 第10回 実習（貧血食など） 第11回 たんぱく質コントロール食の栄養療法、栄養指導方法 第12回 実習（腎臓病食） 第13回 脂質コントロールの栄養療法、栄養指導方法 第14回 実習（脂質制限食） 第15回 臨床調理のまとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に沿ってむ授業までに該当する内容を調べておいてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導に役立ちます。
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	『実践　臨床栄養学実習　－栄養食事療法と献立の展開－』（第一出版） 編著者　長浜　幸子、西村　一弘、宮本　佳世子 ISBN 978-4-8041-1337-1
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	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	疾患別における栄養管理方法の理解
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	疾患別における栄養管理方法を理解する。 疾患別における栄養補助食品を理解する。
授業計画	第1回　軟菜食の栄養療法、栄養指導方法、臨床調理の考え方 第2回　実習（トロミ剤・嚥下困難食） 第3回　摂食障害時の栄養療法、栄養指導方法 第4回　実習(流動食・軟食) 第5回　高血圧食の栄養療法、栄養指導方法 第6回　実習（減塩食） 第7回　エネルギーコントロール食の栄養療法、栄養指導方法 第8回　実習（糖尿病食、人工甘味料） 第9回　その他の栄養素の栄養療法、栄養指導方法 第10回 実習（貧血食など） 第11回 たんぱく質コントロール食の栄養療法、栄養指導方法 第12回 実習（腎臓病食） 第13回 脂質コントロールの栄養療法、栄養指導方法 第14回 実習（脂質制限食） 第15回 臨床調理のまとめ
授業外における学習（準備学習の内容）	授業前学習:授業計画に沿ってむ授業までに該当する内容を調べておいてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導に役立ちます。
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	『実践　臨床栄養学実習　－栄養食事療法と献立の展開－』（第一出版） 編著者　長浜　幸子、西村　一弘、宮本　佳世子 ISBN 978-4-8041-1337-1
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	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	○公衆栄養学コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」を履修するコースです。 「臨地・校外実習課外科目」は19回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。 ○給食経営管理論コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（給食経営管理論）」を履修するコースです。 「臨地・校外実習課外科目」は16回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。
授業外における学習（準備学習の内容）	・時間外の指導やグループ作業が必要になることがあります。 ・臨地・校外実習の実習課題（臨床栄養学分野も含む）のまとめは「総合演習」で行います。
授業方法	集中講義
評価基準と評価方法	・「臨地・校外実習課外科目」の理由のない欠席やレポート未提出の場合には、「校外実習」および「臨地実習」の履修資格要件を満たさないものとする。 なお、それぞれの実習の履修要件となる授業は別に指定し、プリントで配布します。 ・「臨地・校外実習課外科目」は単位化されないため、課外科目中に提出したレポート等の評価は「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」および「臨地実習（給食経営管理論）」として評価を行う。
教科書	プリントを配布します。
参考書	

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨地・校外実習課外科目						
担当教員	橘・溝畑・千歳・作田						
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	0.0

授業のテーマ	臨地・校外実習の事前・事後指導
授業の概要	これまでの授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習の実践的経験を通して定着化し、レベルアップが図れるようひとりひとりの学生に支援することを目的とする。本実習受け入れ施設の社会における機能（使命）、特質などを学び臨地・校外実習課題を考え実習計画を個々に作成し検討する。
到達目標	授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習で応用できる。
授業計画	○公衆栄養学コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」を履修するコースです。 「臨地・校外実習課外科目」は19回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。 ○給食経営管理論コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（給食経営管理論）」を履修するコースです。 「臨地・校外実習課外科目」は16回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。
授業外における学習（準備学習の内容）	・時間外の指導やグループ作業が必要になることがあります。 ・臨地・校外実習の実習課題（臨床栄養学分野も含む）のまとめは「総合演習」で行います。
授業方法	集中講義
評価基準と評価方法	・「臨地・校外実習課外科目」の理由のない欠席やレポート未提出の場合には、「校外実習」および「臨地実習」の履修資格要件を満たさないものとする。 なお、それぞれの実習の履修要件となる授業は別に指定し、プリントで配布します。 ・「臨地・校外実習課外科目」は単位化されないため、課外科目中に提出したレポート等の評価は「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」および「臨地実習（給食経営管理論）」として評価を行う。
教科書	プリントを配布します。
参考書	

－　　－　　－

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

授業のテーマ	給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、特定の業務を深く探求する実習。
授業の概要	実践活動の場での課題発見、解決を通して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。
到達目標	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。 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） 1日目　給食システムの概要 2日目　研究課題の計画 3日目　給食施設の衛生管理 4日目　研究課題の整理と検討 5日目　研究課題の発表と意見交換
授業外における学習（準備学習の内容）	実習期間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%　研究課題20%　平常点5%
教科書	実習書を配布する。 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5 以下全て購入済み エッセンシャル給食経営管理論　第3版　富岡和夫・冨田教代（医歯薬出版） 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） 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） 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 トータルクッキング　大喜多祥子　（講談社サイエンティフィク）978-4-06-139843-6 イラストでみる　はじめての大量調理　殿塚婦美子　（学建書院）978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理＆調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課　（学建書院）978-4-7624-0878-6

－　　－　　－

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	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、 （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、 （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、 （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。
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	課外授業 第1回　臨地実習の概要、目的、内容 第2回　課題の実施、発表 第3回　課題の実施、発表 第4回　課題の実施、発表 第5回　学内および実習先課題の実施 第6回　学内反省会の準備 実習施設での実習（５日間） 1日目　集中講義 2日目　栄養関連事業の演習・課題の作成 3日目　栄養関連事業の演習・課題の作成 4日目　栄養関連事業の演習・課題の実施 5日目　反省会・まとめ 総合演習の中で学内報告会を行う。
授業外における学習（準備学習の内容）	栄養士関連法規・法律について理解しておくこと。 実習施設の管轄地域について学習しておくこと。
授業方法	講義、演習、実習
評価基準と評価方法	平常点　5% 実習　75%（実習指導者による実習中の評価を含む） 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% 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。
教科書	実習ノート 配布プリント 七訂食品成分表2016 香川芳子　（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1016-5
参考書	日本人の食事摂取基準2015年版（第一出版） 国民衛生の動向2016年版（公衆衛生協会） 管理栄養士栄養士必携 ： データ・資料集（第一出版）

－　　－　　－

科目区分	生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）						
科目名	臨地実習（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	病院臨地実習を理解する。
授業の概要	病院臨地実習で課題発見、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。学内で習得した知識・技術を病院実習することにより、理論と実践を結びつけて理解する。
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。実習内容は、指導責任者の指示に基づいてします。
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。 実習後学習:実習で理解(解決)できなかった問題点を解説します。
授業方法	実習
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	