

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 運動生理学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 灘本 雅一                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 曜日・時限 | 月曜1 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 生理機能のしくみと生活習慣病の予防                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | この授業では、運動をしているときのヒトの生理機能を解説することにより、ヒトの基本的な生活活動と環境の変化に適応するしくみを理解させることを目的とする。具体的には、筋肉のしくみや働きから、運動時と休養時の循環器系の機能変化などを中心とする自律神経系の働き、運動に関連する脳機能などについて視聴覚資料を使いながら解説する。                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 生理機能のしくみと生活習慣病を予防する運動処方基礎理論が理解できるようになります。                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回目：イントロ 環境への適応<br>第2回目：健康増進と運動<br>第3回目：運動・スポーツとエネルギー<br>第4回目：運動と筋・骨系<br>第5回目：運動と循環器系<br>第6回目：運動と呼吸器系<br>第7回目：運動と神経系、運動と自律神経系・内分泌系、運動と体温調節機構<br>第8回目：スポーツと栄養Ⅰ（競技前後の食事）<br>第9回目：スポーツと栄養Ⅱ（エネルギー必要量）<br>第10回目：運動負荷評価法<br>第11回目：運動処方（有効限界・安全限界）<br>第12回目：運動療法Ⅰ（肥満・糖尿病）<br>第13回目：運動療法Ⅱ（高血圧・骨粗鬆症・脂質代謝異常）<br>第14回目：運動障害（内科的障害・外科的障害）<br>第15回目：総括、テスト |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできて下さい。<br>授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験70点 小テスト（平常時）30点                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ<br>運動生理学（第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、ヒトの基本的な生活活動と環境の変化に適応するしくみを理解させることを目的とする。具体的には、筋肉のしくみや働きから、運動時と休息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法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<br>第2回目：健康増進と運動<br>第3回目：運動・スポーツとエネルギー<br>第4回目：運動と筋・骨系<br>第5回目：運動と循環器系<br>第6回目：運動と呼吸器系<br>第7回目：運動と神経系、運動と自律神経系・内分泌系、運動と体温調節機構<br>第8回目：スポーツと栄養Ⅰ（競技前後の食事）<br>第9回目：スポーツと栄養Ⅱ（エネルギー必要量）<br>第10回目：運動負荷評価法<br>第11回目：運動処方（有効限界・安全限界）<br>第12回目：運動療法Ⅰ（肥満・糖尿病）<br>第13回目：運動療法Ⅱ（高血圧・骨粗鬆症・脂質代謝異常）<br>第14回目：運動障害（内科的障害・外科的障害）<br>第15回目：総括、テスト |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできて下さい。<br>授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験70点 小テスト（平常時）30点                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ<br>運動生理学（第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、呼吸代謝測定装置などを用いながら計測する。さらに、様々な栄養特性を持つ食物を摂取したときの、運動機能や循環器系の機能を比較することにより、ヒトの生理機能に対する摂取した食物の影響に対する理解を深める。                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 生理機能測定の意味や方法を理解することができるようになります。                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回目：イントロ 形態測定<br>第2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性）<br>第3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性）<br>第4回目：中高年用体力測定<br>第5回目：体脂肪測定<br>第6回目：血圧測定<br>第7回目：心電図、ライフコーダーの解説<br>第8回目：運動負荷試験 心拍数の測定<br>第9回目：運動負荷試験 酸素摂取量の解説<br>第10回目：運動負荷試験 血糖値、乳酸値測定の解説<br>第11回目：骨量測定<br>第12回目：運動処方の方考え方・プログラミング<br>第13回目：運動処方体験（筋肉痛）<br>第14回目：レポート作成の準備<br>第15回目：プレゼンテーション（グループ発表） |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：課題トレーニングによる体重、体脂肪量、筋力の変化を記録する。<br>授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 測定を中心した実習であるが必要に応じて講義を行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | レポート60点 プレゼン40点                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 適時、プリントを配布します。                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |

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

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 栄養疫学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 田中 あゆ子                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 曜日・時限 | 木曜3 | 配当学年 | 4 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 栄養疫学と食事調査の理解                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士として必要な疫学の基礎を習得するとともに、栄養疫学の実践、食事調査の方法、根拠に基づく栄養学・栄養指導を理解する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 疫学研究の方法及び食事調査法を理解、暗記、説明できる。<br>疫学・栄養疫学に係る指標等を算出できる。<br>管理栄養士国家試験該当範囲の問題が解ける。                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 根拠に基づく栄養学(EBN)/栄養指導(EBNG)<br>第2回 栄養疫学の基礎と歴史<br>第3回 疫学研究の方法<br>第4回 記述疫学の理論と実際<br>第5回 分析疫学の理論と実際<br>第6回 介入研究の理論と実際<br>第7回 前半まとめ 中間試験<br>第8回 疫学指標 - 罹患率, 累積罹患率, 有病率, 致命率, 死亡率, 生存率<br>第9回 疫学指標 - 相対危険, 寄与危険, 寄与危険割合<br>第10回 疫学指標 - オッズ比<br>第11回 スクリーニング<br>第12回 食事調査 - 調査方法 (食事摂取の測定方法)<br>第13回 食事調査 - 分析方法 (食事摂取の評価方法①)<br>第14回 食事調査 - 分析方法 (食事摂取の評価方法②)<br>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・期末試験・小テスト90%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 1年次の「社会と健康」, 「健康・環境論」, 2年次の「保健統計・疫学」で使用した教科書<br>クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説 2017, メディックメディア<br>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日, 女子栄養大学出版部 ※最新版                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 栄養教育実習Ⅰ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 橋 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<br>第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用<br>第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認<br>第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識<br>第5回 栄養教育の基礎知識③：栄養教育媒体の作成実習<br>第6回 栄養教育の基礎知識④：プレゼンテーション技術<br>第7回 栄養教育の基礎知識⑤：コミュニケーション技術<br>第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント<br>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<br>第10回 栄養カウンセリングを応用した個人面接<br>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<br>第12回 個人面接によるモニタリング・実施記録<br>第13回 個人面接によるモニタリング・実施記録<br>第14回 個人面接によるモニタリング・実施記録<br>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          | 個人や集団を対象とした栄養教育の評価：50%<br>小テストまたはレポート：30%<br>平常点（実習への取り組み方、グループワークでの積極性など）：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】<br>「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」<br>橋ゆかり・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               | 橋 ゆかり                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 曜日・時限 | 火曜1～2 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 栄養マネジメントの理論と技術を実践で学習する                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 行動科学やカウンセリング等の理論と応用について実習を通じて学ぶ。アンケート調査の仕方、データ処理の方法などを学び、生活時間調査、食生活調査、身体状況の評価など、栄養教育に必要な食生活のデータを得る技術を習得する。次いでデータをもとに栄養状態を評価、問題点を明らかにし、栄養マネジメントプランを作成する方法を学ぶ。さらに栄養マネジメントを実施するための栄養カウンセリング法、教材・媒体の使い方、栄養マネジメント実施後のモニタリング、評価、フィードバックについて学び、栄養教育に必要な技術を習得する。                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 栄養教育論Ⅰ～Ⅲで学んだ理論や技術を実例に応じて応用できる                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明<br>第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用<br>第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認<br>第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識<br>第5回 栄養教育の基礎知識③：栄養教育媒体の作成実習<br>第6回 栄養教育の基礎知識④：プレゼンテーション技術<br>第7回 栄養教育の基礎知識⑤：コミュニケーション技術<br>第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント<br>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<br>第10回 栄養カウンセリングを応用した個人面接<br>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<br>第12回 個人面接によるモニタリング・実施記録<br>第13回 個人面接によるモニタリング・実施記録<br>第14回 個人面接によるモニタリング・実施記録<br>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          | 個人や集団を対象とした栄養教育の評価：50%<br>小テストまたはレポート：30%<br>平常点（実習への取り組み方、グループワークでの積極性など）：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】<br>「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」<br>橋ゆかり・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               | <p>第1回 栄養教育実習Ⅰの復習</p> <p>（個人を対象とした栄養教育）</p> <p>第2回 評価のためのアセスメント</p> <p>第3回 アセスメントデータの分析</p> <p>第4回 前後比較デザインによる栄養教育の評価</p> <p>（集団を対象とした栄養教育）</p> <p>第5回 対象集団のアセスメント</p> <p>第6回 アセスメントデータの分析</p> <p>第7回 栄養教育プログラムの作成</p> <p>第8回 学習指導要領の作成</p> <p>第9回 学習目標を達成するための教育内容の決定</p> <p>第10回 栄養教育方法の決定</p> <p>第11回 学習目標に応じた教材・教具の作成</p> <p>第12回 栄養教育実施者の訓練</p> <p>第13回 栄養教育プログラムの実施</p> <p>第14回 栄養教育プログラムの評価</p> <p>第15回 まとめ</p> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>予習および復習</p> <p>授業内容に関する課題の作成</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 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          | <p>個人や集団を対象とした栄養教育の評価：50%</p> <p>小テストまたはレポート：30%</p> <p>平常点（実習への取り組み方、グループワークでの積極性など）：20%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | <p>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】</p> <p>・「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」<br/>橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>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】</p> <p>・「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」<br/>春木 敏編著（医歯薬出版株式会社）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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               | <p>第1回 栄養教育実習Ⅰの復習</p> <p>（個人を対象とした栄養教育）</p> <p>第2回 評価のためのアセスメント</p> <p>第3回 アセスメントデータの分析</p> <p>第4回 前後比較デザインによる栄養教育の評価</p> <p>（集団を対象とした栄養教育）</p> <p>第5回 対象集団のアセスメント</p> <p>第6回 アセスメントデータの分析</p> <p>第7回 栄養教育プログラムの作成</p> <p>第8回 学習指導要領の作成</p> <p>第9回 学習目標を達成するための教育内容の決定</p> <p>第10回 栄養教育方法の決定</p> <p>第11回 学習目標に応じた教材・教具の作成</p> <p>第12回 栄養教育実施者の訓練</p> <p>第13回 栄養教育プログラムの実施</p> <p>第14回 栄養教育プログラムの評価</p> <p>第15回 まとめ</p> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>予習および復習</p> <p>授業内容に関する課題の作成</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 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          | <p>個人や集団を対象とした栄養教育の評価：50%</p> <p>小テストまたはレポート：30%</p> <p>平常点（実習への取り組み方、グループワークでの積極性など）：20%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | <p>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】</p> <p>・「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」<br/>橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>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】</p> <p>・「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」<br/>春木 敏編著（医歯薬出版株式会社）</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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             | 栄養教育に関わる基礎学問領域について概要を理解する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 栄養教育論では、対象者へ栄養教育の方法を学び、実践に応用できる能力を習得することを目的とする。対象者のアセスメントに基づいた栄養教育プログラムを計画立案し、実施、評価した後、フィードバックを行うという一連の栄養教育の方法を学び、実践的に展開できる能力を習得する。栄養教育論Ⅰでは、栄養教育の意義や特性を理解し、栄養教育マネジメントの全体像を把握する。栄養教育に関わる基礎学問領域について概要を理解し、栄養教育の実践へとつなげていく。                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 栄養教育に関わる基礎学問領域について概要を理解し、管理栄養士国家試験問題を解説することができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育の概念<br>第2回 日本人の食生活の変化<br>第3回 栄養教育の基礎知識<br>第4回 栄養教育のための理論的基礎<br>(1) 行動科学理論と栄養教育<br>① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開<br>② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用<br>(2) 行動科学の理論とモデル<br>① 刺激－反応理論（レスポナント条件付け、オペラント条件づけ）<br>② ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル）<br>第5回 ③ トランスセオレティカルモデル<br>第6回 ④ 計画的行動理論（合理的行動理論）<br>第7回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論）<br>第8回 ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート<br>第9回 行動科学のまとめ・小テスト<br>第10回 行動変容技法<br>第11回 栄養教育プログラムでの行動変容技法の応用<br>第12回 栄養カウンセリングの基礎的知識<br>第13回 栄養カウンセリングの実施時の留意事項<br>第14回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論）<br>第15回 ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート<br>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<br>授業内容に関する課題の学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義（PCを使用することがあります）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 期末試験60%、小テスト又はレポート30%、平常点（授業の受講態度など）10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 編著：春木 敏<br>書名：エッセンシャル栄養教育論（第3版）<br>出版社：医歯薬出版株式会社                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 栄養教育論Ⅰ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 橘 ゆかり                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 曜日・時限 | 木曜3 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 栄養教育に関わる基礎学問領域について概要を理解する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 栄養教育論では、対象者へ栄養教育の方法を学び、実践に応用できる能力を習得することを目的とする。対象者のアセスメントに基づいた栄養教育プログラムを計画立案し、実施、評価した後、フィードバックを行うという一連の栄養教育の方法を学び、実践的に展開できる能力を習得する。栄養教育論Ⅰでは、栄養教育の意義や特性を理解し、栄養教育マネジメントの全体像を把握する。栄養教育に関わる基礎学問領域について概要を理解し、栄養教育の実践へとつなげていく。                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 栄養教育に関わる基礎学問領域について概要を理解し、管理栄養士国家試験問題を解説することができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育の概念<br>第2回 日本人の食生活の変化<br>第3回 栄養教育の基礎知識<br>第4回 栄養教育のための理論的基礎<br>(1) 行動科学理論と栄養教育<br>① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開<br>② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用<br>(2) 行動科学の理論とモデル<br>① 刺激－反応理論（レスポナント条件付け、オペラント条件づけ）<br>② ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル）<br>第5回 ③ トランスセオレティカルモデル<br>第6回 ④ 計画的行動理論（合理的行動理論）<br>第7回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論）<br>第8回 ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート<br>第9回 行動科学のまとめ・小テスト<br>第10回 行動変容技法<br>第11回 栄養教育プログラムでの行動変容技法の応用<br>第12回 栄養カウンセリングの基礎的知識<br>第13回 栄養カウンセリングの実施時の留意事項<br>第14回 ⑤ 社会的認知理論（社会的学習理論）<br>第15回 ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート<br>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<br>授業内容に関する課題の学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義（PCを使用することがあります）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 期末試験60%、小テスト又はレポート30%、平常点（授業の受講態度など）10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 編著：春木 敏<br>書名：エッセンシャル栄養教育論（第3版）<br>出版社：医歯薬出版株式会社                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 栄養教育論Ⅱ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 橘 ゆかり                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期 前半                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 曜日・時限 | 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、栄養アセスメントの方法と栄養マネジメントに関する基礎理論を学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 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を作成できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育論Ⅰの復習<br>第2回 栄養教育マネジメント<br>健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント<br>第3回 ①アセスメントの種類と方法<br>第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント<br>第5回 ③個人要因のアセスメント<br>第6回 ④環境要因のアセスメント<br>食環境と栄養教育<br>集団や社会を対象にした行動変容理論<br>第7回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル<br>①プリシード・プロシードモデル<br>第8回 ②ソーシャルマーケティング<br>第9回 ③生態学的モデル<br>第10回 栄養教育の目標設定<br>第11回 栄養教育計画の作成のための基礎知識<br>第12回 ①教材の選択と作成<br>第13回 ②教材の作成方法<br>第14回 ③学習形態の選択<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 予習および復習<br>授業内容に関する課題の学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義（P Cを使用することがあります）<br>授業計画の15回の授業を、週2回の授業で連続して行います。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 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（授業の受講態度など）10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 1. 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」<br>橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社）<br>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】<br>2. 「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」<br>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、栄養アセスメントの方法と栄養マネジメントに関する基礎理論を学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 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を作成できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育論Ⅰの復習<br>第2回 栄養教育マネジメント<br>健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント<br>第3回 ①アセスメントの種類と方法<br>第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント<br>第5回 ③個人要因のアセスメント<br>第6回 ④環境要因のアセスメント<br>食環境と栄養教育<br>集団や社会を対象にした行動変容理論<br>第7回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル<br>①プリシード・プロシードモデル<br>第8回 ②ソーシャルマーケティング<br>第9回 ③生態学的モデル<br>第10回 栄養教育の目標設定<br>第11回 栄養教育計画の作成のための基礎知識<br>第12回 ①教材の選択と作成<br>第13回 ②教材の作成方法<br>第14回 ③学習形態の選択<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 予習および復習<br>授業内容に関する課題の学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義（P Cを使用することがあります）<br>授業計画の15回の授業を、週2回の授業で連続して行います。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 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（授業の受講態度など）10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 1. 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」<br>橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社）<br>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】<br>2. 「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」<br>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、栄養アセスメントの方法と栄養マネジメントに関する基礎理論を学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 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を作成できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育論Ⅰの復習<br>第2回 栄養教育マネジメント<br>健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント<br>第3回 ①アセスメントの種類と方法<br>第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント<br>第5回 ③個人要因のアセスメント<br>第6回 ④環境要因のアセスメント<br>食環境と栄養教育<br>集団や社会を対象にした行動変容理論<br>第7回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル<br>①プリシード・プロシードモデル<br>第8回 ②ソーシャルマーケティング<br>第9回 ③生態学的モデル<br>第10回 栄養教育の目標設定<br>第11回 栄養教育計画の作成のための基礎知識<br>第12回 ①教材の選択と作成<br>第13回 ②教材の作成方法<br>第14回 ③学習形態の選択<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 予習および復習<br>授業内容に関する課題の学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義（P Cを使用することがあります）<br>授業計画の15回の授業を、週2回の授業で連続して行います。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 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（授業の受講態度など）10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 1. 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」<br>橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社）<br>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】<br>2. 「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」<br>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、栄養アセスメントの方法と栄養マネジメントに関する基礎理論を学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 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を作成できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育論Ⅰの復習<br>第2回 栄養教育マネジメント<br>健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント<br>第3回 ①アセスメントの種類と方法<br>第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント<br>第5回 ③個人要因のアセスメント<br>第6回 ④環境要因のアセスメント<br>食環境と栄養教育<br>集団や社会を対象にした行動変容理論<br>第7回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル<br>①プリシード・プロシードモデル<br>第8回 ②ソーシャルマーケティング<br>第9回 ③生態学的モデル<br>第10回 栄養教育の目標設定<br>第11回 栄養教育計画の作成のための基礎知識<br>第12回 ①教材の選択と作成<br>第13回 ②教材の作成方法<br>第14回 ③学習形態の選択<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 予習および復習<br>授業内容に関する課題の学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義（P Cを使用することがあります）<br>授業計画の15回の授業を、週2回の授業で連続して行います。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 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（授業の受講態度など）10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 1. 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」<br>橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社）<br>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】<br>2. 「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」<br>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             | 栄養教育マネジメントの評価について学ぶ。<br>ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のプログラムの作成に必要な知識を学ぶ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 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、栄養教育プログラムの概要を理解できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育論ⅠおよびⅡの復習<br>第2回 栄養教育マネジメント<br>栄養教育の実施例<br>第3回 栄養教育の評価<br>第4回 栄養教育の経済評価<br>第5回 ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開<br>妊娠・授乳期の栄養教育の留意事項<br>第6回 妊娠・授乳期の栄養教育プログラム<br>第7回 乳幼児期の栄養教育の留意事項<br>第8回 乳幼児期の栄養教育プログラム<br>第9回 学童期・思春期の栄養教育の留意事項<br>第10回 学童期・思春期の栄養教育プログラム<br>第11回 成人期の栄養教育<br>① 成人期の栄養教育の特徴と留意事項<br>第12回 ② 特定保健指導<br>第13回 ③成人期の栄養教育プログラムにおける行動変容<br>第14回 高齢期の栄養教育の留意事項<br>第15回 傷病者及び障がい者の栄養教育<br>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<br>授業内容に関する課題に関する学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義（PCを使用することがあります）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 期末試験60%、小テストまたはレポート30%、平常点（授業の受講態度など）10%<br>期末試験の試験範囲は、栄養教育論Ⅰおよび栄養教育論Ⅱの内容も含まれます。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 栄養教育論Ⅰで使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】<br>編著：春木 敏<br>書名：エッセンシャル栄養教育論（第3版）<br>出版社：医歯薬出版株式会社                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 栄養教育論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             | 栄養教育マネジメントの評価について学ぶ。<br>ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のプログラムの作成に必要な知識を学ぶ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 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、栄養教育プログラムの概要を理解できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養教育論ⅠおよびⅡの復習<br>第2回 栄養教育マネジメント<br>栄養教育の実施例<br>第3回 栄養教育の評価<br>第4回 栄養教育の経済評価<br>第5回 ライフステージ・ライフスタイル別栄養教育の展開<br>妊娠・授乳期の栄養教育の留意事項<br>第6回 妊娠・授乳期の栄養教育プログラム<br>第7回 乳幼児期の栄養教育の留意事項<br>第8回 乳幼児期の栄養教育プログラム<br>第9回 学童期・思春期の栄養教育の留意事項<br>第10回 学童期・思春期の栄養教育プログラム<br>第11回 成人期の栄養教育<br>① 成人期の栄養教育の特徴と留意事項<br>第12回 ② 特定保健指導<br>第13回 ③ 成人期の栄養教育プログラムにおける行動変容<br>第14回 高齢期の栄養教育の留意事項<br>第15回 傷病者及び障がい者の栄養教育<br>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<br>授業内容に関する課題に関する学習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義（PCを使用することがあります）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 期末試験60%、小テストまたはレポート30%、平常点（授業の受講態度など）10%<br>期末試験の試験範囲は、栄養教育論Ⅰおよび栄養教育論Ⅱの内容も含みます。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 栄養教育論Ⅰで使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】<br>編著：春木 敏<br>書名：エッセンシャル栄養教育論（第3版）<br>出版社：医歯薬出版株式会社                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 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できる。<br>・ 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、意義を理解できる。<br>・ 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できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養ケア・マネジメントの概要<br>第2回 栄養ケア・マネジメントの定義と基本要素<br>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<br>第3回 栄養関連問題と栄養スクリーニング<br>第4回 栄養アセスメント① 栄養アセスメントの目的と意義<br>静的アセスメントと動的アセスメント<br>第5回 栄養アセスメント② 問診・観察・身体測定<br>第6回 栄養アセスメント③ 臨床検査<br>第7回 栄養アセスメント④ 食事調査<br>第8回 健康・栄養問題（課題）の抽出と決定・PDCAサイクル<br>第9回 中間まとめと試験<br>第10回 栄養ケア計画① 栄養補給・食事摂取基準<br>第11回 栄養ケア計画② 栄養教育・多領域からの栄養ケア<br>第12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<br>第13回 実施・モニタリング・評価・フィードバック② 評価<br>第14回 実施・モニタリング・評価・フィードバック③ 評価のデザイン<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画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。<br>授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、授業で確認します。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や小テストも随時行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験（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―』<br>第一出版（社）全国栄養士養成施設協会（公社）日本栄養士会<br>著者 佐藤七枝 山田哲雄 多賀昌樹 内山麻子<br>ISBN：978-4-8041-1290-9<br><br>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）<br>第一出版（2014/08）<br>ISBN-10：4804113126<br>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               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養ケア・マネジメントの基本構造を理解できる。</li> <li>・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、意義を理解できる。</li> <li>・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できる。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養ケア・マネジメントの概要<br>第2回 栄養ケア・マネジメントの定義と基本要素<br>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<br>第3回 栄養関連問題と栄養スクリーニング<br>第4回 栄養アセスメント① 栄養アセスメントの目的と意義<br>静的アセスメントと動的アセスメント<br>第5回 栄養アセスメント② 問診・観察・身体測定<br>第6回 栄養アセスメント③ 臨床検査<br>第7回 栄養アセスメント④ 食事調査<br>第8回 健康・栄養問題（課題）の抽出と決定・PDCAサイクル<br>第9回 中間まとめと試験<br>第10回 栄養ケア計画① 栄養補給・食事摂取基準<br>第11回 栄養ケア計画② 栄養教育・多領域からの栄養ケア<br>第12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<br>第13回 実施・モニタリング・評価・フィードバック② 評価<br>第14回 実施・モニタリング・評価・フィードバック③ 評価のデザイン<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画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。<br>授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、授業で確認します。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や小テストも随時行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験（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―』<br>第一出版（社）全国栄養士養成施設協会（公社）日本栄養士会<br>著者 佐藤七枝 山田哲雄 多賀昌樹 内山麻子<br>ISBN：978-4-8041-1290-9<br><br>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）<br>第一出版（2014/08）<br>ISBN-10：4804113126<br>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               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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できる。</li> <li>・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できる。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 妊娠期(1)：妊娠期の生理的特徴<br>第2回 妊娠期(2)：妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第3回 授乳期：授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>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、<br>第5回 新生児期・乳幼児期(2)：新生児期・乳幼児期の栄養アセスメント・栄養ケア<br>第6回 中間まとめと試験<br>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<br>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<br>第9回 思春期(1)：思春期の生理的特徴、栄養問題、疾病<br>第10回 思春期(2)：思春期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第11回 成人期(1)：成人期・更年期の生理的特徴、栄養問題、疾病<br>第12回 成人期(2)：成人期・更年期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第13回 高齢期(1)：高齢期の生理的特徴、栄養問題<br>第14回 高齢期(2)：高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画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。<br>授業後学習：授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、授業で確認します。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や小テストも随時行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験（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―』<br>第一出版 （社）全国栄養士養成施設協会 （公社）日本栄養士会<br>著者 佐藤七枝 山田哲雄 多賀昌樹 内山麻子<br>ISBN：978-4-8041-1290-9<br><br>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）<br>第一出版（2014/08）<br>ISBN-10：4804113126<br>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               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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できる。</li> <li>・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できる。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 妊娠期(1)：妊娠期の生理的特徴<br>第2回 妊娠期(2)：妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第3回 授乳期：授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>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、<br>第5回 新生児期・乳幼児期(2)：新生児期・乳幼児期の栄養アセスメント・栄養ケア<br>第6回 中間まとめと試験<br>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<br>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<br>第9回 思春期(1)：思春期の生理的特徴、栄養問題、疾病<br>第10回 思春期(2)：思春期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第11回 成人期(1)：成人期・更年期の生理的特徴、栄養問題、疾病<br>第12回 成人期(2)：成人期・更年期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第13回 高齢期(1)：高齢期の生理的特徴、栄養問題<br>第14回 高齢期(2)：高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画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。<br>授業後学習：授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、授業で確認します。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や小テストも随時行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験（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―』<br>第一出版 (社)全国栄養士養成施設協会 (公社)日本栄養士会<br>著者 佐藤七枝 山田哲雄 多賀昌樹 内山麻子<br>ISBN：978-4-8041-1290-9<br><br>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）<br>第一出版（2014/08）<br>ISBN-10：4804113126<br>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3 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 運動・スポーツ時や特殊環境（高温・低温・高圧・低圧・無重力）下における健康・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 特殊環境下・運動時の身体的・精神的変化と栄養<br>第2回 運動・スポーツ時の生理的特徴（1） エネルギー代謝<br>第3回 運動・スポーツ時の生理的特徴（2） 運動時の呼吸・循環応答<br>第4回 運動時の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第5回 健康づくりのための身体活動基準2013<br>第6回 中間まとめと試験<br>第7回 ストレスと栄養（1） ストレスによる代謝の変動<br>第8回 ストレスと栄養（2） ストレスと栄養<br>第9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、宇宙食<br>第10回 特殊環境と栄養（2） 宇宙食・災害食<br>第11回 温度環境と栄養（1） 高温・低温環境と栄養<br>第12回 温度環境と栄養（2） 熱中症と水分・電解質補給<br>第13回 気圧環境と栄養（1） 低圧環境と栄養<br>第14回 気圧環境と栄養（2） 高圧環境と栄養<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画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。<br>授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、授業で確認します。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や小テストも随時行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験（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―』<br>第一出版<br>（社）全国栄養士養成施設協会（公社）日本栄養士会<br>著者 佐藤七枝 山田哲雄 多賀昌樹 内山麻子<br>ISBN：978-4-8041-1290-9<br><br>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）<br>第一出版（2014/08）<br>ISBN-10：4804113126<br>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             | 運動・スポーツ時や特殊環境（高温・低温・高圧・低圧・無重力）下における健康・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 特殊環境下・運動時の身体的・精神的変化と栄養<br>第2回 運動・スポーツ時の生理的特徴（1） エネルギー代謝<br>第3回 運動・スポーツ時の生理的特徴（2） 運動時の呼吸・循環応答<br>第4回 運動時の栄養アセスメントと栄養ケア<br>第5回 健康づくりのための身体活動基準2013<br>第6回 中間まとめと試験<br>第7回 ストレスと栄養（1） ストレスによる代謝の変動<br>第8回 ストレスと栄養（2） ストレスと栄養<br>第9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、宇宙食<br>第10回 特殊環境と栄養（2） 宇宙食・災害食<br>第11回 温度環境と栄養（1） 高温・低温環境と栄養<br>第12回 温度環境と栄養（2） 熱中症と水分・電解質補給<br>第13回 気圧環境と栄養（1） 低圧環境と栄養<br>第14回 気圧環境と栄養（2） 高圧環境と栄養<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画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。<br>授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、授業で確認します。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や小テストも随時行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験（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―』<br>第一出版<br>（社）全国栄養士養成施設協会（公社）日本栄養士会<br>著者 佐藤七枝 山田哲雄 多賀昌樹 内山麻子<br>ISBN：978-4-8041-1290-9<br><br>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）<br>第一出版（2014/08）<br>ISBN-10：4804113126<br>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活用できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション 実習の進め方<br>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<br>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<br>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<br>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<br>第6回 講義・演習：妊娠期の栄養ケア実習：栄養相談と発表<br>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、ゲストスピーカーによる講義<br>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<br>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）<br>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<br>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<br>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）<br>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<br>第14回 実習：運動時の栄養ケア実習：栄養相談と発表<br>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（30％）、平常点（30％）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〕<br>株式会社みらい 山本由喜子（編）<br>ISBN：978-4-86015-342-7<br><br>・ サクセス管理栄養士講座『応用栄養学 ―ライフステージ別―』<br>第一出版（社）全国栄養士養成施設協会／（公社）日本栄養士会<br>著者 佐藤七枝 山田哲雄 多賀昌樹 内山麻子<br>ISBN：978-4-8041-1290-9<br><br>・ 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活用できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション 実習の進め方<br>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<br>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<br>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<br>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<br>第6回 講義・演習：妊娠期の栄養ケア実習：栄養相談と発表<br>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、ゲストスピーカーによる講義<br>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<br>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）<br>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<br>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<br>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）<br>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<br>第14回 実習：運動時の栄養ケア実習：栄養相談と発表<br>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（30％）、平常点（30％）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]<br>株式会社みらい 山本由喜子（編）<br>ISBN：978-4-86015-342-7<br><br>・ サクセス管理栄養士講座『応用栄養学 ―ライフステージ別―』<br>第一出版（社）全国栄養士養成施設協会/（公社）日本栄養士会<br>著者 佐藤七枝 山田哲雄 多賀昌樹 内山麻子<br>ISBN：978-4-8041-1290-9<br><br>・ 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               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・基本的な料理の知識や調理技術を身につけ、献立を組み立てることができる。</li> </ul>                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 十五夜・十三夜と月待行事の献立<br>第3回 敬老の日の献立<br>第4回 秋のお彼岸の献立<br>第5回 ハロウィーンの献立<br>第6回 七五三の献立<br>第7回 冬至の献立<br>第8回 クリスマス料理①手作りケーキ<br>第9回 クリスマス料理②クリスマスチキン<br>第10回 正月料理①田作り、数の子、黒豆<br>第11回 正月料理②ぶりの照り焼き、お煮しめ<br>第12回 成人の日の献立<br>第13回 節分の献立<br>第14回 ひな祭りの献立<br>第15回 まとめと試験 |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 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。<br>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<br>ISBN 978-4874923153<br>（前期「調理実習」と同じ教科書を使います。）<br>「調理学の基本 第3版」 中嶋加代子編著 同文書院<br>ISBN 978-4-8103-1428-1                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「新カラーチャート食品成分表」（教育図書）<br>（日本食品標準成分表2015年版（七訂））<br>ほか必要に応じて紹介します。<br>「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」<br>医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70415-8<br>「NEW 調理と理論」<br>山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子 共著 同文書院 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               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・基本的な料理の知識や調理技術を身につけ、献立を組み立てることができる。</li> </ul>                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 十五夜・十三夜と月待行事の献立<br>第3回 敬老の日の献立<br>第4回 秋のお彼岸の献立<br>第5回 ハロウィーンの献立<br>第6回 七五三の献立<br>第7回 冬至の献立<br>第8回 クリスマス料理①手作りケーキ<br>第9回 クリスマス料理②クリスマスチキン<br>第10回 正月料理①田作り、数の子、黒豆<br>第11回 正月料理②ぶりの照り焼き、お煮しめ<br>第12回 成人の日の献立<br>第13回 節分の献立<br>第14回 ひな祭りの献立<br>第15回 まとめと試験 |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 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。<br>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<br>ISBN 978-4874923153<br>（前期「調理実習」と同じ教科書を使います。）<br>「調理学の基本 第3版」 中嶋加代子編著 同文書院<br>ISBN 978-4-8103-1428-1                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「新カラーチャート食品成分表」（教育図書）<br>（日本食品標準成分表2015年版（七訂））<br>ほか必要に応じて紹介します。<br>「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」<br>医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70415-8<br>「NEW 調理と理論」<br>山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子 共著 同文書院 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 | 水曜1 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 正常な人間の体の構造と機能を、細胞レベルから組織・器官レベルまで系統的に学ぶ。                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士課程の専門科目として、解剖生理学を学ぶ。栄養と健康を考えるにはまず人間の体の仕組みについて理解することが重要である。総論として、細胞内、細胞外の情報伝達機序（神経系、内分泌系の基本概念）や個体の恒常性について学んだ後、各臓器の正常構造と機能を理解する。                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1 人体の構成<br>2 個体の恒常性<br>3 情報伝達機構（神経）<br>4 情報伝達機構（内分泌）<br>5 消化器 1（消化管）<br>6 消化器 2（肝胆膵）<br>7 循環器 1（血管系）<br>8 まとめと中間テスト<br>9 循環器 2（心臓）<br>10 腎臓 1（構造と機能）<br>11 腎臓 2（酸-塩基平衡）<br>12 内分泌 1（正常）<br>13 内分泌 2（内分泌疾患 視床下部、下垂体）<br>14 内分泌3（内分泌疾患 甲状腺、副腎）<br>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。<br>復習:教科書と、配布資料のポイント（特に国家試験形式の問題）を、一回ずつノートにまとめましょう。                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%，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）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）<br>* 「人体の構造と生理機能」は、前期・基礎生物で使用した教科書と同一。                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社：改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p. 7-33 ））        |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 解剖生理学                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 佐藤 友亮                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester                                                                                                                                                                                                                                              | 曜日・時限 | 木曜2 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 正常な人間の体の構造と機能を、細胞レベルから組織・器官レベルまで系統的に学ぶ。                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士課程の専門科目として、解剖生理学を学ぶ。栄養と健康を考えるにはまず人間の体の仕組みについて理解することが重要である。総論として、細胞内、細胞外の情報伝達機序（神経系、内分泌系の基本概念）や個体の恒常性について学んだ後、各臓器の正常構造と機能を理解する。                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1 人体の構成<br>2 個体の恒常性<br>3 情報伝達機構（神経）<br>4 情報伝達機構（内分泌）<br>5 消化器 1（消化管）<br>6 消化器 2（肝胆膵）<br>7 循環器 1（血管系）<br>8 まとめと中間テスト<br>9 循環器 2（心臓）<br>10 腎臓 1（構造と機能）<br>11 腎臓 2（酸-塩基平衡）<br>12 内分泌 1（正常）<br>13 内分泌 2（内分泌疾患 視床下部、下垂体）<br>14 内分泌3（内分泌疾患 甲状腺、副腎）<br>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ください。<br>復習:教科書と、配布資料のポイント（特に国家試験形式の問題）を、一回ずつノートにまとめましょう。                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%、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）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）<br>*「人体の構造と生理機能」は、前期・基礎生物で使用した教科書と同一。                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社：改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p. 7-33 ））        |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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             | 解剖生理学を学んだ後、理解をより深めるために実験を行う。組織標本の顕微鏡観察や、循環機能の計測や感覚器試験によって人体の生理と機能を理解する。                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 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。①消化管②肝臓③内分泌系④女性生殖器⑤男性生殖器⑥循環器⑦呼吸器⑧神経⑨生理機能検査（循環器、呼吸器、感覚器）などを取り上げる。                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 顕微鏡観察で得た臓器の構造と機能の理解を、スケッチの中で明確に説明できるようになる。<br>予習課題（生理学班）の発表を通して、重要項目の要約・わかりやすい発表ができるようになる。<br>復習課題（国家試験形式の問題の解説）の発表を通して、重要項目の要約・発表ができるようになる。                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション・総論（細胞・組織・器官）<br>第2回 舌・唾液腺<br>第3回 食道と胃<br>第4回 小腸と大腸<br>第5回 肝臓<br>第6回 内分泌1 下垂体・甲状腺<br>第7回 内分泌2 膵臓と副腎<br>第8回 内分泌3 男性生殖器<br>第9回 卵巣・卵管・子宮<br>第10回 軟骨・骨・運動器疾患<br>第11回 神経<br>第12回 血液・免疫<br>第13回 呼吸器<br>第14回 循環器<br>第15回 体感型実験（呼吸器、循環器、アイマスク体験） |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。<br>予習（生理学班）：指定した内容について、授業での発表準備を行う。<br>復習（全員および、問題班）：授業で扱ったテーマと関連する管理栄養士国家試験問題の解説を作成し、翌週の授業で提出する。問題班は、翌週の授業での発表準備を行う。                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 顕微鏡観察、スケッチ、発表、国家試験形式問題の解説作成                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 提出物（スケッチ、国家試験形式問題の解説）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）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）<br>*「解剖生理学」で使用したものと同一。                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p. 7-33 ））”    |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                       |  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                    |  |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 解剖生理学実験                                                                                                                                                                                                                                               |  |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 佐藤 友亮                                                                                                                                                                                                                                                 |  |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                       |  | 曜日・時限 | 火曜1～2 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 解剖生理学を学んだ後、理解をより深めるために実験を行う。組織標本の顕微鏡観察や、循環機能の計測や感覚器試験によって人体の生理と機能を理解する。                                                                                                                                                                               |  |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 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。①消化管②肝臓③内分泌系④女性生殖器⑤男性生殖器⑥循環器⑦呼吸器⑧神経⑨生理機能検査（循環器、呼吸器、感覚器）などを取り上げる。                                                                                                                                                        |  |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 顕微鏡観察で得た臓器の構造と機能の理解を、スケッチの中で明確に説明できるようになる。<br>予習課題（生理学班）の発表を通して、重要項目の要約・わかりやすい発表ができるようになる。<br>復習課題（国家試験形式の問題の解説）の発表を通して、重要項目の要約・発表ができるようになる。                                                                                                          |  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション・総論（細胞・組織・器官）<br>第2回 舌・唾液腺<br>第3回 食道と胃<br>第4回 小腸と大腸<br>第5回 肝臓<br>第6回 内分泌1 下垂体・甲状腺<br>第7回 内分泌2 膵臓と副腎<br>第8回 内分泌3 男性生殖器<br>第9回 卵巣・卵管・子宮<br>第10回 軟骨・骨・運動器疾患<br>第11回 神経<br>第12回 血液・免疫<br>第13回 呼吸器<br>第14回 循環器<br>第15回 体感型実験（呼吸器、循環器、アイマスク体験） |  |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。<br>予習（生理学班）：指定した内容について、授業での発表準備を行う。<br>復習（全員および、問題班）：授業で扱ったテーマと関連する管理栄養士国家試験問題の解説を作成し、翌週の授業で提出する。問題班は、翌週の授業での発表準備を行う。                                                                                                 |  |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 顕微鏡観察、スケッチ、発表、国家試験形式問題の解説作成                                                                                                                                                                                                                           |  |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 提出物（スケッチ、国家試験形式問題の解説）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）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）<br>*「解剖生理学」で使用したものと同一。                                                                                                                                                 |  |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p. 7-33 ））”    |  |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 給食経営管理実習Ⅰ                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 作田 はるみ・門田 徳子                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                 | 曜日・時限 | 火曜1～2 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 学内実習施設における給食経営管理（大量調理）                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 給食経営管理実習室において、給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技能を基に、管理栄養士として必要な給食経営管理業務を実習する。                                                                                                                                                                                                   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）ができる。                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 栄養・食事計画<br>第3回 献立計画<br>第4回 作業計画<br>第5回 試作（1～3班）<br>第6回 試作（4～6班）<br>第7回 施設・設備管理①（実習前点検と消毒）<br>第8回 第1回給食実習（準備）<br>第9回 第2回給食実習（栄養士）<br>第10回 第3回給食実習（下処理・洗浄）<br>第11回 第4回給食実習（調理）<br>第12回 第5回給食実習（評価）<br>第13回 第6回給食実習（調査）<br>第14回 施設・設備管理②（最終点検と消毒）<br>第15回 まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。<br>実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習と演習および講義                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点（忘れ物・衛生管理点検表）20%、個別提出物40%、班別提出物40%                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 実習書を配布する。2年後期の給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。<br>以下は購入済み<br>七訂食品成分表2016 香川芳子（女子栄養大学出版部）<br>給食経営管理論第4版 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）<br>改訂新版 大量調理―品質管理と調理の実践―、殿塚婦美子（学建書院）<br>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）<br>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）                                                   |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ（同文書院）<br>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）<br>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）                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 給食経営管理実習Ⅰ                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 作田 はるみ・門田 徳子                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                 | 曜日・時限 | 木曜1～2 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 学内実習施設における給食経営管理（大量調理）                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 給食経営管理実習室において、給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技能を基に、管理栄養士として必要な給食経営管理業務を実習する。                                                                                                                                                                                                   |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）ができる。                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 栄養・食事計画<br>第3回 献立計画<br>第4回 作業計画<br>第5回 試作（1～3班）<br>第6回 試作（4～6班）<br>第7回 施設・設備管理①（実習前点検と消毒）<br>第8回 第1回給食実習（準備）<br>第9回 第2回給食実習（栄養士）<br>第10回 第3回給食実習（下処理・洗浄）<br>第11回 第4回給食実習（調理）<br>第12回 第5回給食実習（評価）<br>第13回 第6回給食実習（調査）<br>第14回 施設・設備管理②（最終点検と消毒）<br>第15回 まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。<br>実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習と演習および講義                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点（忘れ物・衛生管理点検表）20%、個別提出物40%、班別提出物40%                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 実習書を配布する。2年後期の給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。<br>以下は購入済み<br>七訂食品成分表2016 香川芳子（女子栄養大学出版部）<br>給食経営管理論第4版 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）<br>改訂新版 大量調理―品質管理と調理の実践―、殿塚婦美子（学建書院）<br>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）<br>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）                                                   |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ（同文書院）<br>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）<br>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）                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 給食経営管理実習Ⅰ課外科目                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 作田 はるみ                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 曜日・時限 | 火曜3 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 0.0 |
| 授業のテーマ             | 学内実習施設における給食経営管理（大量調理）                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 給食経営管理実習室において、給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技能を基に、管理栄養士として必要な給食経営管理業務を実習する。                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）ができる。                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>「給食経営管理実習Ⅰ課外科目」は6回実施する。<br/>給食実習として、実習内容を6つの班で役割分担し、ローテーションする。</p> <p>第1回 実習準備<br/>第2回 栄養士<br/>第3回 調理<br/>第4回 下処理・洗浄<br/>第5回 調査・記録<br/>第6回 帳票整理</p>                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。<br>実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習と演習および講義                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 「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                | <p>実習書を配布する。<br/>以下は購入済み<br/>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<br/>給食経営管理論 第4版 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1<br/>改訂新版 大量調理一品質管理と調理の実際一、殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-1872-3<br/>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<br/>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</p> |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ（同文書院）978-4-8103-1395-6<br/>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<br/>調理場における衛生管理&amp;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</p>                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 給食経営管理実習Ⅰ課外科目                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 作田 はるみ                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 曜日・時限 | 木曜3 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 0.0 |
| 授業のテーマ             | 学内実習施設における給食経営管理（大量調理）                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 給食経営管理実習室において、給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技能を基に、管理栄養士として必要な給食経営管理業務を実習する。                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）ができる。                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>「給食経営管理実習Ⅰ課外科目」は6回実施する。<br/>給食実習として、実習内容を6つの班で役割分担し、ローテーションする。</p> <p>第1回 実習準備<br/>第2回 栄養士<br/>第3回 調理<br/>第4回 下処理・洗浄<br/>第5回 調査・記録<br/>第6回 帳票整理</p>                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。<br>実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習と演習および講義                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 「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                | <p>実習書を配布する。<br/>以下は購入済み<br/>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<br/>給食経営管理論 第4版 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1<br/>改訂新版 大量調理一品質管理と調理の実際一、殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-1872-3<br/>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<br/>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</p> |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ（同文書院）978-4-8103-1395-6<br/>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<br/>調理場における衛生管理&amp;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</p>                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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               | 新調理システムを活用した給食提供ができる。<br>災害などの非常時における給食提供に必要な内容について説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション ゲストスピーカーによる講話<br>第2回 配食サービス計画①献立作成<br>第3回 真空調理<br>第4回 配食サービス計画②作業管理<br>第5回 非常時における給食マネジメント①簡易真空調理（パッククッキング）<br>第6回 非常時における給食マネジメント②備蓄食材を用いた食事提供<br>第7回 非常時における給食マネジメント③炊き出し訓練<br>第8回 配食サービス計画③試作<br>第9回 配食サービス計画④工程管理<br>第10回 配食サービス実習①（準備）<br>第11回 配食サービス実習②（栄養士）<br>第12回 配食サービス実習③（調理）<br>第13回 配食サービス実習④（下処理・洗浄）<br>第14回 配食サービス実習⑤（配食）<br>第15回 まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。<br>実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習と演習および講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点（忘れ物・衛生管理点検表）20%、個別提出物40%、班別提出物40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 実習書を配布する。2年後期の給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。<br>以下は購入済み<br>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<br>給食経営管理論 第4版 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）978-4-263-70612-1<br>改訂新版 大量調理－品質管理と調理の実際－、殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-1872-3<br>給食経営管理実習ワークブック[第4版] 藤原政嘉ほか（みらい）978-4-86015-189-8<br>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<br>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<br>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               | 新調理システムを活用した給食提供ができる。<br>災害などの非常時における給食提供に必要な内容について説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション ゲストスピーカーによる講話<br>第2回 配食サービス計画①献立作成<br>第3回 真真空調理<br>第4回 配食サービス計画②作業管理<br>第5回 非常時における給食マネジメント①簡易真真空調理（パッククッキング）<br>第6回 非常時における給食マネジメント②備蓄食材を用いた食事提供<br>第7回 非常時における給食マネジメント③炊き出し訓練<br>第8回 配食サービス計画③試作<br>第9回 配食サービス計画④工程管理<br>第10回 配食サービス実習①（準備）<br>第11回 配食サービス実習②（栄養士）<br>第12回 配食サービス実習③（調理）<br>第13回 配食サービス実習④（下処理・洗浄）<br>第14回 配食サービス実習⑤（配食）<br>第15回 まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。<br>実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習と演習および講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点（忘れ物・衛生管理点検表）20%、個別提出物40%、班別提出物40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 実習書を配布する。2年後期の給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。<br>以下は購入済み<br>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<br>給食経営管理論 第4版 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版） 978-4-263-70612-1<br>改訂新版 大量調理一品質管理と調理の実際一、殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-1872-3<br>給食経営管理実習ワークブック[第4版] 藤原政嘉ほか（みらい）978-4-86015-189-8<br>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<br>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<br>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               | 特定給食施設の関連法規が説明できる。<br>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。<br>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<br>第2回 給食施設と関連法規<br>第3回 給食の経営管理<br>第4回 栄養・食事管理①食事計画<br>第5回 栄養・食事管理②評価<br>第6回 品質管理<br>第7回 会計・原価管理<br>第8回 食材管理<br>第9回 生産（調理）管理<br>第10回 安全・衛生管理<br>第11回 施設・設備管理<br>第12回 人事・事務管理<br>第13回 学校給食<br>第14回 病院給食<br>第15回 福祉施設給食 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業の復習を行うこと（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          | 平常点（忘れ物・授業のまとめ 感想・質問シート）20% 提出物10%<br>テスト（復習テスト全14回と定期試験）70%                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 給食経営管理論 第4版 給食のトータルマネジメント富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）ISBN978-4-263-70661-9<br>以下は購入済み<br>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）                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 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）                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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               | 特定給食施設の関連法規が説明できる。<br>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。<br>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<br>第2回 給食施設と関連法規<br>第3回 給食の経営管理<br>第4回 栄養・食事管理①食事計画<br>第5回 栄養・食事管理②評価<br>第6回 品質管理<br>第7回 会計・原価管理<br>第8回 食材管理<br>第9回 生産（調理）管理<br>第10回 安全・衛生管理<br>第11回 施設・設備管理<br>第12回 人事・事務管理<br>第13回 学校給食<br>第14回 病院給食<br>第15回 福祉施設給食 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業の復習を行うこと（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          | 平常点（忘れ物・授業のまとめ 感想・質問シート）20% 提出物10%<br>テスト（復習テスト全14回と定期試験）70%                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 給食経営管理論 第4版 給食のトータルマネジメント富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）ISBN978-4-263-70661-9<br>以下は購入済み<br>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）                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 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）                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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。<br>給食経営管理に関わる各種帳票の記入と管理ができる。<br>給食施設の施設・設備の管理ができる。                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 食材管理（発注と出庫）味覚検査1回目<br>第3回 施設・設備管理<br>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）<br>第5回 作業管理<br>第6回 衛生管理②（消毒）<br>第7回 厨房実習①（検収）<br>第8回 厨房実習②（下処理）<br>第9回 厨房実習③（炊飯）<br>第10回 厨房実習④（調理機器操作）<br>第11回 厨房実習⑤（盛り付け）<br>第12回 厨房実習⑥（洗浄）<br>第13回 ゲストスピーカーによる講話<br>第14回 厨房実習まとめ 味覚検査2回目<br>第15回 実技試験と最終レポートの作成 |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。<br>実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習と演習および講義                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 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% 忘れ物25%                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 適宜資料を配布するのでファイルしておく。<br>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ック）978-4-06-139843-6<br>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<br>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<br>以下購入済み<br>給食経営管理論 第4版 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）<br>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）                                         |       |       |      |   |     |     |
| 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）<br>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）<br>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）                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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。<br>給食経営管理に関わる各種帳票の記入と管理ができる。<br>給食施設の施設・設備の管理ができる。                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 オリエンテーション<br>第2回 食材管理（発注と出庫）味覚検査1回目<br>第3回 施設・設備管理<br>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）<br>第5回 作業管理<br>第6回 衛生管理②（消毒）<br>第7回 厨房実習①（検収）<br>第8回 厨房実習②（下処理）<br>第9回 厨房実習③（炊飯）<br>第10回 厨房実習④（調理機器操作）<br>第11回 厨房実習⑤（盛り付け）<br>第12回 厨房実習⑥（洗浄）<br>第13回 ゲストスピーカーによる講話<br>第14回 厨房実習まとめ 味覚検査2回目<br>第15回 実技試験と最終レポートの作成 |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。<br>実習書や作業計画書を熟読し、当日の自分の作業内容のみならず全体の流れを十分に把握しておくこと。                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習と演習および講義                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 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% 忘れ物25%                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 適宜資料を配布するのでファイルしておく。<br>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<br>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<br>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<br>以下購入済み<br>給食経営管理論 第4版 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）<br>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）                                          |       |       |      |   |     |     |
| 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）<br>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）<br>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）                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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             | 給食経営管理における栄養・食事管理について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>荷重平均成分表が作成できる。<br>目標量に見合った献立作成とその評価ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養・食事管理の概要<br>第2回 栄養・食事計画（食事摂取基準）<br>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<br>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<br>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<br>第6回 献立作成基準<br>第7回 食品群別荷重平均成分表①食品集計<br>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<br>第9回 食品構成①穀類・動物性食品群の設定<br>第10回 食品構成②その他食品群の設定<br>第11回 献立計画と修正<br>第12回 献立の評価と改善<br>第13回 献立作成①栄養価計算<br>第14回 献立作成②給食経営管理ソフトの使用<br>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          | 平常点（忘れ物・授業のまとめ 感想・質問シート）20% 提出物10%<br>テスト（復習テスト全14回と定期試験）70%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 給食経営計画実習（後期）で購入済み<br>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）<br>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）<br>改訂新版 大量調理一品質管理と調理の実際― 殿塚婦美子（学建書院）<br>以下、購入済み<br>給食経営管理論 第4版 給食のトータルマネジメント富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）<br>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）                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>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）                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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             | 給食経営管理における栄養・食事管理について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>荷重平均成分表が作成できる。<br>目標量に見合った献立作成とその評価ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養・食事管理の概要<br>第2回 栄養・食事計画（食事摂取基準）<br>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<br>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<br>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<br>第6回 献立作成基準<br>第7回 食品群別荷重平均成分表①食品集計<br>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<br>第9回 食品構成①穀類・動物性食品群の設定<br>第10回 食品構成②その他食品群の設定<br>第11回 献立計画と修正<br>第12回 献立の評価と改善<br>第13回 献立作成①栄養価計算<br>第14回 献立作成②給食経営管理ソフトの使用<br>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          | 平常点（忘れ物・授業のまとめ 感想・質問シート）20% 提出物10%<br>テスト（復習テスト全14回と定期試験）70%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 給食経営計画実習（後期）で購入済み<br>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ック）<br>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）<br>改訂新版 大量調理－品質管理と調理の実際－ 殿塚婦美子（学建書院）<br>以下、購入済み<br>給食経営管理論 第4版 給食のトータルマネジメント富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）<br>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）                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>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）                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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。<br>2. 栄養素の代謝について説明できる。<br>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<br>第2回 消化・吸収と栄養素の体内動態<br>第3回 糖質の栄養(1) 糖質の代謝、血糖とその調節<br>第4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<br>第5回 脂質の栄養(1) 脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送<br>第6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<br>第7回 中間まとめ、たんぱく質の栄養(1) たんぱく質・アミノ酸の体内代謝<br>第8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<br>第9回 ビタミンの栄養(1) 脂溶性ビタミン<br>第10回 ビタミンの栄養(2) 水溶性ビタミン<br>第11回 ミネラルの栄養(1) 常量元素<br>第12回 ミネラルの栄養(2) 微量元素<br>第13回 水・電解質の代謝<br>第14回 エネルギー代謝<br>第15回 遺伝子発現と栄養、全体まとめ |       |     |      |   |     |     |
| 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20% 試験80%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5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5 | 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。<br>2. 栄養素の代謝について説明できる。<br>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<br>第2回 消化・吸収と栄養素の体内動態<br>第3回 糖質の栄養(1) 糖質の代謝、血糖とその調節<br>第4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<br>第5回 脂質の栄養(1) 脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送<br>第6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<br>第7回 中間まとめ、たんぱく質の栄養(1) たんぱく質・アミノ酸の体内代謝<br>第8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<br>第9回 ビタミンの栄養(1) 脂溶性ビタミン<br>第10回 ビタミンの栄養(2) 水溶性ビタミン<br>第11回 ミネラルの栄養(1) 常量元素<br>第12回 ミネラルの栄養(2) 微量元素<br>第13回 水・電解質の代謝<br>第14回 エネルギー代謝<br>第15回 遺伝子発現と栄養、全体まとめ |       |     |      |   |     |     |
| 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20% 試験80%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5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              | <p>食品学実験で習得した実験技術を基盤に、生化学実験との連携のもと、生体成分などを実際に取り扱うことにより、実験を通じて基礎栄養学で得た知識をより深く理解することを目的とする。</p> <p>基礎栄養学で取り扱う、栄養素の消化・吸収、体内動態や代謝に対する深い理解を目指し、①栄養素の酵素消化実験、②生体成分に含まれる、糖質・脂質・タンパク質などの定量および分析、③エネルギー消費測定、を実験内容とする。</p>                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 基礎栄養学（講義）での内容を、実験を通じて理解を深めることができる。<br>得られた実験結果について、考察することができる。                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製）</p> <p>でんぷんのin vitro消化実験</p> <p>第2回 脂肪、タンパク質のin vitro消化実験</p> <p>糖質実験（でんぷん、食べるとどうなる？）</p> <p>第3回 脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？）</p> <p>第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量</p> <p>第5回 肝臓脂質の抽出と定量</p> <p>第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害）</p> <p>第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素）</p> <p>第8回 エネルギー代謝、まとめ</p> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。また、関連する内容の課題について調べる。                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：10％、レポート（課題を含む）：90％で評価する。                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | <p>「生化学実験」田代 操 編著（化学同人）<br/>ISBN：978-4-7598-0969-5</p> <p>なお、適宜、プリントを配布する。</p>                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 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              | <p>食品学実験で習得した実験技術を基盤に、生化学実験との連携のもと、生体成分などを実際に取り扱うことにより、実験を通じて基礎栄養学で得た知識をより深く理解することを目的とする。</p> <p>基礎栄養学で取り扱う、栄養素の消化・吸収、体内動態や代謝に対する深い理解を目指し、①栄養素の酵素消化実験、②生体成分に含まれる、糖質・脂質・タンパク質などの定量および分析、③エネルギー消費測定、を実験内容とする。</p>                                                                        |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 基礎栄養学（講義）での内容を、実験を通じて理解を深めることができる。<br>得られた実験結果について、考察することができる。                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製）<br/>でんぷんのin vitro消化実験</p> <p>第2回 脂肪、タンパク質のin vitro消化実験<br/>糖質実験（でんぷん、食べるとどうなる？）</p> <p>第3回 脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？）</p> <p>第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量</p> <p>第5回 肝臓脂質の抽出と定量</p> <p>第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害）</p> <p>第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素）</p> <p>第8回 エネルギー代謝、まとめ</p> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。また、関連する内容の課題について調べる。                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：10％、レポート（課題を含む）：90％で評価する。                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | <p>「生化学実験」田代 操 編著（化学同人）<br/>ISBN：978-4-7598-0969-5</p> <p>なお、適宜、プリントを配布する。</p>                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 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・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             | 生態系・環境と健康，主要生活習慣病，感染症の理解                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 生物を取り巻くすべてを「環境」という。生物は環境との相互作用の中で生きており，人間の健康を考える上では，人と環境の双方向に影響を与えるあらゆる因子が健康を支え，反対に健康被害を引き起こしうることを理解することが重要である。さらに地球環境をはじめとする自然環境や，身近な生活環境を理解し，すべての「環境」を快適に保つよう努力することは，持続可能な次世代を構築するために重要な課題である事を認識する。                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 地球規模ならびに我が国の環境問題と対策について概説できる。<br>我が国における生活習慣病，感染症，その他主要疾患について，その動向と現状及び対策について説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 生態系と環境の保全 地球規模の環境破壊<br>第2回 環境汚染と健康影響<br>第3回 環境衛生<br>第4回 生活習慣の現状と対策 - 食生活と栄養<br>第5回 生活習慣の現状と対策 - 身体活動・運動<br>第6回 生活習慣の現状と対策 - 睡眠・休養・ストレス<br>第7回 生活習慣の現状と対策 - 喫煙<br>第8回 生活習慣の現状と対策 - 飲酒<br>第9回 前半まとめ 中間試験<br>第10回 悪性新生物の疫学と対策<br>第11回 循環器疾患の疫学と対策<br>第12回 骨・関節疾患の疫学と対策<br>第13回 歯・口腔疾患の疫学と対策<br>第14回 感染症対策<br>第15回 精神疾患及びその他疾患等の疫学と対策<br>第16回 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・期末試験・小テスト90%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 社会・環境と健康 公衆衛生学 2017年版，医歯薬出版<br>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日，女子栄養大学出版部 ※最新版                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 公衆衛生が見える2016-2017第2版，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                | 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             | 生態系・環境と健康，主要生活習慣病，感染症の理解                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 生物を取り巻くすべてを「環境」という。生物は環境との相互作用の中で生きており，人間の健康を考える上では，人と環境の双方向に影響を与えるあらゆる因子が健康を支え，反対に健康被害を引き起こしうることを理解することが重要である。さらに地球環境をはじめとする自然環境や，身近な生活環境を理解し，すべての「環境」を快適に保つよう努力することは，持続可能な次世代を構築するために重要な課題である事を認識する。                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 地球規模ならびに我が国の環境問題と対策について概説できる。<br>我が国における生活習慣病，感染症，その他主要疾患について，その動向と現状及び対策について説明できる。                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 生態系と環境の保全 地球規模の環境破壊<br>第2回 環境汚染と健康影響<br>第3回 環境衛生<br>第4回 生活習慣の現状と対策 - 食生活と栄養<br>第5回 生活習慣の現状と対策 - 身体活動・運動<br>第6回 生活習慣の現状と対策 - 睡眠・休養・ストレス<br>第7回 生活習慣の現状と対策 - 喫煙<br>第8回 生活習慣の現状と対策 - 飲酒<br>第9回 前半まとめ 中間試験<br>第10回 悪性新生物の疫学と対策<br>第11回 循環器疾患の疫学と対策<br>第12回 骨・関節疾患の疫学と対策<br>第13回 歯・口腔疾患の疫学と対策<br>第14回 感染症対策<br>第15回 精神疾患及びその他疾患等の疫学と対策<br>第16回 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・期末試験・小テスト90%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 社会・環境と健康 公衆衛生学 2017年版，医歯薬出版<br>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日，女子栄養大学出版部 ※最新版                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 公衆衛生が見える2016-2017第2版，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                | 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でできる実習にする。                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 学外施設での実習を通じて授業で学習した内容を応用できる。                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 事業所・社会福祉施設・病院等において5日間の学外実習を行う。<br>臨地・校外実習課外科目の中で事前指導および事後指導を行う。                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 実習期間または課外科目時間以外に、実習施設との打ち合わせおよび課題の準備が必要になります。                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習（学外）                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | <p>実習施設の評価点65%、事前指導、事後指導および実習ノートの記録等の評価35%<br/> 実習時間数の不足、課外授業の欠席やレポート未提出の場合には単位を認めない。</p> <p>（担当者のオフィスアワーとメールアドレス）<br/> 橘オフィスアワー：月曜 12:10～13:10（11号館3階 栄養教育研究室）<br/> ytachibana[at]shoin.ac.jp</p> <p>作田オフィスアワー：水曜 12:40～13:40（6号館1階 給食経営管理実習室）<br/> sakuda[at]shoin.ac.jp</p> |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 田上貞一郎・田中ひさよ 著<br>「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」<br>萌文書林<br>ISBN 978-4-89347-174-1<br>以下は給食経営管理実習Ⅰで購入済み<br>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             | 公衆衛生に係る情報の活用と保健計画策定手法の習得                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 保健統計の入手及び入手した資料の要約の演習を行う。また、与えられた課題について、保健情報に基づく地域診断を行い、結果を要約し、媒体を作成する。参加型計画策定手法を用いた計画策定の模擬演習を行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 保健情報を入手できる。<br>保健統計の要約ができる。<br>保健情報に基づく地域診断ができる。<br>参加型計画策定手法を用いた計画策定ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 保健情報の入手と活用の基礎<br>第2回 保健情報の入手と活用 - 基本統計量の算出と作図・作表<br>第3回 保健統計の入手と活用 - 国民生活基礎調査・患者調査<br>第4回 保健統計の入手と活用 - 国民健康・栄養調査<br>第5回 保健統計の入手と活用 - 人口動態統計<br>第6回 保健統計の入手と活用 - 人口動態統計（国勢調査）<br>第7回 公衆衛生活動演習 - 課題抽出<br>第8回 公衆衛生活動演習 - ターゲット層の選定<br>第9回 公衆衛生活動演習 - 媒体作成<br>第10回 公衆衛生活動演習 - 地域診断の結果から<br>第11回 公衆衛生活動演習 - 公衆衛生活動の現場から<br>第12回 公衆衛生活動のための問題分析<br>第13回 公衆衛生活動のための目的分析<br>第14回 公衆衛生活動のための計画策定<br>第15回 まとめと試験<br>※ゲストスピーカー招聘予定<br>※学外実習を行う事もある |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 講義前後に予習・復習課題を行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習・演習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点20%，課題40%，試験・小テスト40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 必要に応じて授業中に配布する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 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             | 公衆衛生に係る情報の活用と保健計画策定手法の習得                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 保健統計の入手及び入手した資料の要約の演習を行う。また、与えられた課題について、保健情報に基づく地域診断を行い、結果を要約し、媒体を作成する。参加型計画策定手法を用いた計画策定の模擬演習を行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 保健情報を入手できる。<br>保健統計の要約ができる。<br>保健情報に基づく地域診断ができる。<br>参加型計画策定手法を用いた計画策定ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 保健情報の入手と活用の基礎<br>第2回 保健情報の入手と活用 - 基本統計量の算出と作図・作表<br>第3回 保健統計の入手と活用 - 国民生活基礎調査・患者調査<br>第4回 保健統計の入手と活用 - 国民健康・栄養調査<br>第5回 保健統計の入手と活用 - 人口動態統計<br>第6回 保健統計の入手と活用 - 人口動態統計（国勢調査）<br>第7回 公衆衛生活動演習 - 課題抽出<br>第8回 公衆衛生活動演習 - ターゲット層の選定<br>第9回 公衆衛生活動演習 - 媒体作成<br>第10回 公衆衛生活動演習 - 地域診断の結果から<br>第11回 公衆衛生活動演習 - 公衆衛生活動の現場から<br>第12回 公衆衛生活動のための問題分析<br>第13回 公衆衛生活動のための目的分析<br>第14回 公衆衛生活動のための計画策定<br>第15回 まとめと試験<br>※ゲストスピーカー招聘予定<br>※学外実習を行う事もある |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 講義前後に予習・復習課題を行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習・演習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点20%、課題40%、試験・小テスト40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 必要に応じて授業中に配布する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 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               | 公衆栄養学の主な対象と目的について理解し、暗記し、説明することができる。<br>日本で実施されている主な栄養施策の基本事項について理解し、暗記し、説明することができる。<br>日本で施行されている健康増進法、食育基本法、栄養士法など公衆栄養関連の法律の基本事項について理解し、暗記し、説明することができる。<br>日本の食生活、食事、食料自給率の問題について理解し、暗記し、説明することができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 公衆栄養学の概念（1）公衆栄養学の定義<br>第2回 公衆栄養の概念（2）公衆栄養学と環境<br>第3回 公衆栄養の概念（3）公衆栄養活動<br>第4回 日本の健康・栄養問題の現状と課題（1）少子高齢化<br>第5回 日本の健康・栄養問題の現状と課題（2）生活習慣病<br>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<br>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<br>第8回 日本の健康・栄養問題の現状と課題（5）食料需給表<br>第8回 日本の栄養政策（1）栄養政策と関係省庁<br>第9回 日本の栄養政策（2）栄養関連法規（健康増進法）<br>第10回 日本の栄養政策（3）日本の栄養政策（健康日本21）<br>第11回 日本の栄養政策（4）栄養関連法規（地域保健法）<br>第12回 日本の栄養政策（5）栄養関連法規（食育基本法、第3次食育推進基本計画）<br>第13回 日本の栄養政策（6）国民健康栄養調査、日本の栄養士制度<br>第14回 日本の栄養政策（7）食生活指針<br>第15回 日本の栄養政策（8）公衆栄養学の歴史、公衆栄養学Ⅰのまとめ<br>第16回 期末試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業内容に関する課題の学習<br>教科書をよく読んでおくこと                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義、演習、ディスカッション                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 小テスト45% 期末試験50% 平常点5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | ウエルネス公衆栄養学 2017年版 医歯薬出版株式会社（最新版）<br>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日第6版ワークノート 女子栄養大学出版（社会・環境と健康で使用するため新たに購入の必要なし）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 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               | 公衆栄養学の主な対象と目的について理解し、暗記し、説明することができる。<br>日本で実施されている主な栄養施策の基本事項について理解し、暗記し、説明することができる。<br>日本で施行されている健康増進法、食育基本法、栄養士法など公衆栄養関連の法律の基本事項について理解し、暗記し、説明することができる。<br>日本の食生活、食事、食料自給率の問題について理解し、暗記し、説明することができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 公衆栄養学の概念（1）公衆栄養学の定義<br>第2回 公衆栄養の概念（2）公衆栄養学と環境<br>第3回 公衆栄養の概念（3）公衆栄養活動<br>第4回 日本の健康・栄養問題の現状と課題（1）少子高齢化<br>第5回 日本の健康・栄養問題の現状と課題（2）生活習慣病<br>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<br>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<br>第8回 日本の健康・栄養問題の現状と課題（5）食料需給表<br>第8回 日本の栄養政策（1）栄養政策と関係省庁<br>第9回 日本の栄養政策（2）栄養関連法規（健康増進法）<br>第10回 日本の栄養政策（3）日本の栄養政策（健康日本21）<br>第11回 日本の栄養政策（4）栄養関連法規（地域保健法）<br>第12回 日本の栄養政策（5）栄養関連法規（食育基本法、第3次食育推進基本計画）<br>第13回 日本の栄養政策（6）国民健康栄養調査、日本の栄養士制度<br>第14回 日本の栄養政策（7）食生活指針<br>第15回 日本の栄養政策（8）公衆栄養学の歴史、公衆栄養学Ⅰのまとめ<br>第16回 期末試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業内容に関する課題の学習<br>教科書をよく読んでおくこと                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義、演習、ディスカッション                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 小テスト45% 期末試験50% 平常点5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | ウェルネス公衆栄養学 2017年版 医歯薬出版株式会社（最新版）<br>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日第6版ワークノート 女子栄養大学出版（社会・環境と健康で使用するため新たに購入の必要なし）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 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               | 先進国、開発途上国の主な栄養問題について理解し、暗記し、説明することができる。<br>多国籍援助機関の栄養に関する主な活動について理解し、暗記し、説明することができる。<br>公衆栄養アセスメントに用いる主な既存の資料の調査名、調査内容、担当省庁を理解し、暗記し、説明することができる。<br>食事摂取基準2015の各指標、集団の栄養アセスメント・改善計画への活用について、理解し、暗記し、説明することができる。<br>公衆栄養活動計画の目標設定、計画作成、評価の方法の基本的事項について理解し、暗記し、説明することができる。                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 日本の栄養政策（1）特定健診・特定保健指導、公衆栄養学Ⅰの復習<br>第2回 日本の栄養政策（2）食環境の整備<br>第3回 諸外国の栄養問題（1）先進国<br>第4回 諸外国の栄養問題（2）開発途上国諸<br>第5回 諸外国の栄養政策（1）他国間協力の栄養政策<br>第6回 諸外国の栄養政策（2）諸外国の栄養政策<br>第7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）<br>第8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）<br>第9回 公衆栄養マネジメント（3）食事調査法<br>第10回 公衆栄養マネジメント（4）食事摂取基準を用いた集団の評価<br>第11回 公衆栄養マネジメント（5）公衆栄養プログラムの目標設定、公衆栄養プログラムの計画・実施<br>第12回 公衆栄養マネジメント（6）公衆栄養プログラムの評価<br>第13回 公衆栄養プログラムの展開（1）ライフステージ<br>第14回 公衆栄養プログラムの展開（2）災害時の栄養政策<br>第15回 公衆栄養学Ⅰ、Ⅱのまとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業内容に関する課題の実施<br>教科書をよく読んで予習・復習をすること                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義、ディスカッション                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 小テスト45%、期末テスト50%、平常点5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 食物と栄養学基礎シリーズ 公衆栄養学 （発行所）学文社（発行年）2013年2月<br><br>※2016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               | 先進国、開発途上国の主な栄養問題について理解し、暗記し、説明することができる。<br>多国籍援助機関の栄養に関する主な活動について理解し、暗記し、説明することができる。<br>公衆栄養アセスメントに用いる主な既存の資料の調査名、調査内容、担当省庁を理解し、暗記し、説明することができる。<br>食事摂取基準2015の各指標、集団の栄養アセスメント・改善計画への活用について、理解し、暗記し、説明することができる。<br>公衆栄養活動計画の目標設定、計画作成、評価の方法の基本的事項について理解し、暗記し、説明することができる。                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 日本の栄養政策（1）特定健診・特定保健指導、公衆栄養学Ⅰの復習<br>第2回 日本の栄養政策（2）食環境の整備<br>第3回 諸外国の栄養問題（1）先進国<br>第4回 諸外国の栄養問題（2）開発途上国諸<br>第5回 諸外国の栄養政策（1）他国間協力の栄養政策<br>第6回 諸外国の栄養政策（2）諸外国の栄養政策<br>第7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）<br>第8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）<br>第9回 公衆栄養マネジメント（3）食事調査法<br>第10回 公衆栄養マネジメント（4）食事摂取基準を用いた集団の評価<br>第11回 公衆栄養マネジメント（5）公衆栄養プログラムの目標設定、公衆栄養プログラムの計画・実施<br>第12回 公衆栄養マネジメント（6）公衆栄養プログラムの評価<br>第13回 公衆栄養プログラムの展開（1）ライフステージ<br>第14回 公衆栄養プログラムの展開（2）災害時の栄養政策<br>第15回 公衆栄養学Ⅰ、Ⅱのまとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業内容に関する課題の実施<br>教科書をよく読んで予習・復習をすること                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義、ディスカッション                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 小テスト45%、期末テスト50%、平常点5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 食物と栄養学基礎シリーズ 公衆栄養学 （発行所）学文社（発行年）2013年2月<br><br>※2016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               | 食事摂取基準を用いて、集団の栄養アセスメントを行うことができる。<br>集団の栄養アセスメントを行い、課題を選択し、公衆栄養計画を作成することができる。<br>秤量法食事記録法、24時間思い出し法の食事調査を行うことができる。<br>食環境の整備について理解し、整備の推進について考察することができる。                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 既存の資料の分析と活用演習<br>第2回 国民健康栄養調査の演習<br>第3回 食事調査法演習<br>第4回 食事調査法演習<br>第5回 食事摂取量の評価<br>第6回 公衆栄養アセスメントの実践 栄養調査の評価<br>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<br>第8回 計画設定のためのアンケート調査<br>第9回 公衆栄養プログラム計画1<br>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<br>第11回 公衆栄養プログラム実施準備<br>第12回 プレゼンテーション<br>第13回 公衆栄養プログラム評価 経過評価<br>第14回 公衆栄養プログラム評価 影響評価<br>第15回 公衆栄養学実習のまとめ、小テスト |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業内容に関する課題の実施                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | グループディスカッション、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%<br>レポート 30%<br>平常点 10%<br>小テスト 10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 現場で役立つ公衆栄養学実習 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               | 食事摂取基準を用いて、集団の栄養アセスメントを行うことができる。<br>集団の栄養アセスメントを行い、課題を選択し、公衆栄養計画を作成することができる。<br>秤量法食事記録法、24時間思い出し法の食事調査を行うことができる。<br>食環境の整備について理解し、整備の推進について考察することができる。                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 既存の資料の分析と活用演習<br>第2回 国民健康栄養調査の演習<br>第3回 食事調査法演習<br>第4回 食事調査法演習<br>第5回 食事摂取量の評価<br>第6回 公衆栄養アセスメントの実践 栄養調査の評価<br>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<br>第8回 計画設定のためのアンケート調査<br>第9回 公衆栄養プログラム計画1<br>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<br>第11回 公衆栄養プログラム実施準備<br>第12回 プレゼンテーション<br>第13回 公衆栄養プログラム評価 経過評価<br>第14回 公衆栄養プログラム評価 影響評価<br>第15回 公衆栄養学実習のまとめ、小テスト |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業内容に関する課題の実施                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | グループディスカッション、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%<br>レポート 30%<br>平常点 10%<br>小テスト 10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 現場で役立つ公衆栄養学実習 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             | 公衆衛生に係る制度・法規の理解                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 公衆衛生とは、集団を対象とした命を衛る学問である。すなわち、疾病の頻度、疾病による健康障害を減少させることを目的としている。地域社会の組織的な取組みによって疾病を予防し、寿命の延伸を図り、身体的ならびに精神的能力を増進するための科学であり技術である。さらに社会的制度を背景とした実践活動を伴うため、健康を守る社会のシステムとして「保健・医療・福祉の制度」・関連法規について理解する。                    |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 公衆衛生を概説できる。<br>保健・医療・福祉・介護の制度と法規を説明できる。                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 健康と公衆衛生<br>第2回 保健・医療・福祉の仕組み<br>第3回 医療制度<br>第4回 福祉制度<br>第5回 地域保健<br>第6回 母子保健<br>第7回 成人保健<br>第8回 高齢者保健<br>第9回 介護保険制度<br>第10回 前半まとめ 中間試験<br>第11回 産業保健<br>第12回 学校保健<br>第13回 国際保健<br>第14回 公衆衛生関連法規<br>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・期末試験・小テスト90%                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 社会・環境と健康 公衆衛生学 2017年版、医歯薬出版<br>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日、女子栄養大学出版部 ※最新版                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 公衆衛生が見える2016-2017第2版、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                | 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             | 公衆衛生に係る制度・法規の理解                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 公衆衛生とは、集団を対象とした命を衛る学問である。すなわち、疾病の頻度、疾病による健康障害を減少させることを目的としている。地域社会の組織的な取組みによって疾病を予防し、寿命の延伸を図り、身体的ならびに精神的能力を増進するための科学であり技術である。さらに社会的制度を背景とした実践活動を伴うため、健康を守る社会のシステムとして「保健・医療・福祉の制度」・関連法規について理解する。                    |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 公衆衛生を概説できる。<br>保健・医療・福祉・介護の制度と法規を説明できる。                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 健康と公衆衛生<br>第2回 保健・医療・福祉の仕組み<br>第3回 医療制度<br>第4回 福祉制度<br>第5回 地域保健<br>第6回 母子保健<br>第7回 成人保健<br>第8回 高齢者保健<br>第9回 介護保険制度<br>第10回 前半まとめ 中間試験<br>第11回 産業保健<br>第12回 学校保健<br>第13回 国際保健<br>第14回 公衆衛生関連法規<br>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・期末試験・小テスト90%                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 社会・環境と健康 公衆衛生学 2017年版，医歯薬出版<br>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日，女子栄養大学出版部 ※最新版                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 公衆衛生が見える2016-2017第2版，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                | 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・栄養士への導入教育                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | <p>大学教育の基礎を理解し学生生活を含めた総合的な初期演習を行う。また、管理栄養士の仕事を理解し、社会の中における多様なニーズに対応できる管理栄養士になるための動機付けを行う。</p> <p>オムニバス方式（オムニバス方式／全15回）</p> <p>第1回授業は、2名の担当教員が講義の説明、オリエンテーションを実施する。</p> <p>第2-8回授業は、高校から大学への学問の転換を理解し、大学生活が円滑に進むよう演習を行う。また、健康と社会の関わりを知り、職務に必要な知識を得る。（田中あゆ子／7回）</p> <p>第9-15回授業は、管理栄養士の活動分野、業務内容および役割を学び、管理栄養士に必要な知識、技術の学ぶ必要性を理解する。（千歳万里／7回）</p>                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>受講ルールを説明できる。学習支援ICTサービス及び図書館等施設・設備を利用できる。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 大学生生活の初めにあたって (1) 受講ルールとマナー</p> <p>第2回 大学生生活の初めにあたって (2) キャンパス探訪</p> <p>第3回 図書館の利用と情報収集</p> <p>第4回 学習支援ICTサービスの活用</p> <p>第5回 大学における学びの基礎 (1) 国語基礎とMSワードを用いたレポート作成</p> <p>第6回 大学における学びの基礎 (2) 数学基礎とMSエクセルを用いたレポート作成</p> <p>第7回 大学における学びの基礎 (3) MSパワーポイントを用いたプレゼンテーション作成</p> <p>第8回 前半のまとめ 中間試験</p> <p>第9回 食生活と健康</p> <p>第10回 管理栄養士の役割と業務 (1) 病院</p> <p>第11回 管理栄養士の役割と業務 (2) 福祉施設・行政</p> <p>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</p> <p>第13回 管理栄養士の歴史</p> <p>第14回 地球レベルでの栄養の課題と取組</p> <p>第15回 管理栄養士・栄養士についての試験 管理栄養士の職業倫理</p> |       |       |      |   |     |     |
| 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          | <p>担当教員各50%ずつ評価する。</p> <p>平常点10%、課題40%、試験・小テスト50%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはこちらからナビゲーション、第一出版                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 管理栄養士コースで学ぶ！、同文書院                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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・栄養士への導入教育                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | <p>大学教育の基礎を理解し学生生活を含めた総合的な初期演習を行う。また、管理栄養士の仕事を理解し、社会の中における多様なニーズに対応できる管理栄養士になるための動機付けを行う。</p> <p>オムニバス方式（オムニバス方式／全15回）</p> <p>第1回授業は、2名の担当教員が講義の説明、オリエンテーションを実施する。</p> <p>第2-8回授業は、高校から大学への学問の転換を理解し、大学生活が円滑に進むよう演習を行う。また、健康と社会の関わりを知り、職務に必要な知識を得る。（田中あゆ子／7回）</p> <p>第9-15回授業は、管理栄養士の活動分野、業務内容および役割を学び、管理栄養士に必要な知識、技術の学ぶ必要性を理解する。（千歳万里／7回）</p>                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>受講ルールを説明できる。学習支援ICTサービス及び図書館等施設・設備を利用できる。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 大学生活の初めにあたって (1)受講ルールとマナー</p> <p>第2回 大学生活の初めにあたって (2)キャンパス探訪</p> <p>第3回 図書館の利用と情報収集</p> <p>第4回 学習支援ICTサービスの活用</p> <p>第5回 大学における学びの基礎 (1) 国語基礎とMSワードを用いたレポート作成</p> <p>第6回 大学における学びの基礎 (2) 数学基礎とMSエクセルを用いたレポート作成</p> <p>第7回 大学における学びの基礎 (3) MSパワーポイントを用いたプレゼンテーション作成</p> <p>第8回 前半のまとめ 中間試験</p> <p>第9回 食生活と健康</p> <p>第10回 管理栄養士の役割と業務 (1)病院</p> <p>第11回 管理栄養士の役割と業務 (2)福祉施設・行政</p> <p>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</p> <p>第13回 管理栄養士の歴史</p> <p>第14回 地球レベルでの栄養の課題と取組</p> <p>第15回 管理栄養士・栄養士についての試験 管理栄養士の職業倫理</p> |       |       |      |   |     |     |
| 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          | <p>担当教員各50%ずつ評価する。</p> <p>平常点10%、課題40%、試験・小テスト50%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはこちらからナビゲーション、第一出版                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 管理栄養士コースで学ぶ！、同文書院                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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？<br>食べるという行動を心理学の理論から考え、理解する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 我々が食物を摂取するのは、単に生命維持の目的だけでなく、おいしいものを食べる楽しみであったり、だれかと一緒に食べるといった社会的なものであったりする。このように普段何気なく行っているという行動には、認知、価値判断、感情、文化・社会規範など様々な要因が影響している。この授業では、食行動を通じ、人間の行動特性とその基本的な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な理論を基に、自分の言葉で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） 食べることにに関する様々な疑問<br>第2回 食行動の生理的基礎 ① 摂食の開始と終了<br>第3回 食行動の生理的基礎 ② 摂食のコントロール<br>第4回 食行動における学習の効果 ① 摂食の開始に関する学習の影響<br>第5回 食行動における学習の効果 ② 摂食の終了に関する学習の影響<br>第6回 食行動における学習の効果 ③ 食物の好き嫌いに関する学習の影響<br>第7回 食行動における環境的要因 ① 物理的環境と摂食量<br>第8回 食行動における環境的要因 ② 摂食量の知覚の要因<br>第9回 認知と食行動<br>第10回 食行動における社会的影響 ① 社会的促進<br>第11回 食行動における社会的要因 ② 抑制的規範説<br>第12回 態度・感情の要因 ① 潜在的態度の要因<br>第13回 態度・感情の要因 ② 感情・ストレスの要因<br>第14回 食行動の健康・病理<br>第15回 まとめ |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：専門用語も多くでてくるので、必ず授業前に教科書を読んでもくること。<br>授業後学習：必ず教科書を読み返し、ノートを整理すること。また小レポートのコメントは必ず目を通し、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。<br>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                | 最初の授業時に紹介                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 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？<br>食す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              | 我々が食物を摂取するのは、単に生命維持の目的だけでなく、おいしいものを食べる楽しみであったり、だれかと一緒に食えるといった社会的なものであったりする。このように普段何気なく行っているという行動には、認知、価値判断、感情、文化・社会規範など様々な要因が影響している。この授業では、食行動を通じ、人間の行動特性とその基本な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な理論を基に、自分の言葉で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) 食えることに関する様々な疑問<br>第2回 食行動の生理的基礎 ① 摂食の開始と終了<br>第3回 食行動の生理的基礎 ② 摂食のコントロール<br>第4回 食行動における学習の効果 ① 摂食の開始に関する学習の影響<br>第5回 食行動における学習の効果 ② 摂食の終了に関する学習の影響<br>第6回 食行動における学習の効果 ③ 食物の好き嫌いに関する学習の影響<br>第7回 食行動における環境的要因 ① 物理的環境と摂食量<br>第8回 食行動における環境的要因 ② 摂食量の知覚の要因<br>第9回 認知と食行動<br>第10回 食行動における社会的影響 ① 社会的促進<br>第11回 食行動における社会的要因 ② 抑制的規範説<br>第12回 態度・感情の要因 ① 潜在的態度の要因<br>第13回 態度・感情の要因 ② 感情・ストレスの要因<br>第14回 食行動の健康・病理<br>第15回 まとめ |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：専門用語も多くでてくるので、必ず授業前に教科書を読んでくること。<br>授業後学習：必ず教科書を読み返し、ノートを整理すること。また小レポートのコメントは必ず目を通し、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。<br>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                | 最初の授業時に紹介                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 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                | 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。<br>2. 食事摂取基準の各指標の定義と意義を説明できる。<br>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）<br>第2回 科学的根拠に基づいた策定（食事摂取基準の指標）<br>第3回 食事摂取基準策定の基礎理論①<br>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<br>第4回 食事摂取基準策定の基礎理論②<br>生活習慣病の一次予防を目的とした指標の特徴<br>第5回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準①エネルギー<br>第6回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準②たんぱく質<br>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<br>第8回 中間まとめと試験<br>第9回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準④脂溶性ビタミン<br>第10回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑤水溶性ビタミン<br>第11回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑥多量ミネラル<br>第12回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑦微量ミネラル<br>第13回 食事摂取基準活用の基礎理論①<br>個人の食事改善を目的とした評価・計画と実施<br>第14回 食事摂取基準活用の基礎理論②<br>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<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画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。<br>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、質疑応答や小テストも随時行う。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験（40％）、定期試験（60％）を総合して評価                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | テキスト<br>日本人の食事摂取基準（2015年版）<br>第一出版（2014/08）<br>￥ 2,916<br>ISBN-10: 4804113126<br>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ための良識と知識を習得できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 食品衛生学総論<br>第2回 食品衛生と法規<br>第3回 食品と微生物<br>第4回 食品の変質とその防止（1）（微生物による変質）<br>第5回 食品の変質とその防止（2）（化学的変質）<br>第6回 食中毒（1）（分類と細菌性食中毒①）<br>第7回 食中毒（2）（細菌性食中毒②）<br>第8回 まとめと中間試験<br>第9回 食中毒（3）（ウイルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒）<br>第10回 食中毒（4）（かび毒、寄生虫、衛生動物）<br>第11回 有害物質と食品汚染（有害金属、農薬）<br>第12回 食品添加物（1）（食品添加物の指定、安全性評価）<br>第13回 食品添加物（2）（主な食品添加物の有用性と安全性）<br>第14回 食品の器具と容器包装<br>第15回 食品衛生対策<br>第16回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に従って授業までに教科書の該当する箇所を読むこと<br>授業後学習：テストの範囲が広がるため、必ず復習するようにすること                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験：30％<br>定期試験：60％<br>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4 | 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ための良識と知識を習得できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 食品衛生学総論<br>第2回 食品衛生と法規<br>第3回 食品と微生物<br>第4回 食品の変質とその防止（1）（微生物による変質）<br>第5回 食品の変質とその防止（2）（化学的変質）<br>第6回 食中毒（1）（分類と細菌性食中毒①）<br>第7回 食中毒（2）（細菌性食中毒②）<br>第8回 まとめと中間試験<br>第9回 食中毒（3）（ウイルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒）<br>第10回 食中毒（4）（かび毒、寄生虫、衛生動物）<br>第11回 有害物質と食品汚染（有害金属、農薬）<br>第12回 食品添加物（1）（食品添加物の指定、安全性評価）<br>第13回 食品添加物（2）（主な食品添加物の有用性と安全性）<br>第14回 食品の器具と容器包装<br>第15回 食品衛生対策<br>第16回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に従って授業までに教科書の該当する箇所を読むこと<br>授業後学習：テストの範囲が広がるため、必ず復習するようにすること                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 中間試験：30％<br>定期試験：60％<br>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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 実験室における一般的な心得および食品衛生学実験の概要説明<br>第2回 手指の衛生検査<br>第3回 食品中の細菌数<br>第4回 食品中の腸炎ビブリオ菌試験<br>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<br>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<br>第7回 大腸菌群試験<br>第8回 ヒトの黄色ブドウ球菌試験<br>第9回 微生物実験の総括<br>第10回 魚介類の寄生虫の確認・魚の鮮度判定<br>第11回 合成洗剤の残留検査<br>牛乳の鮮度測定<br>第12回 でんぷん・たんぱく質・油脂の残留試験<br>第13回 食用油脂の劣化試験（過酸化価および酸価）<br>第14回 食品添加物（発色剤）の分析<br>第15回 食品添加物（保存料・着色料）の分析<br>第16回 まとめと試験 |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 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％<br>レポート（課題を含む）：40％<br>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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 実験室における一般的な心得および食品衛生学実験の概要説明<br>第2回 空中落下菌<br>第3回 手指の衛生検査<br>第4回 食品中の細菌数<br>第5回 食品中の腸炎ビブリオ菌試験<br>第6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<br>第7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<br>第8回 大腸菌群試験<br>第9回 ヒトの黄色ブドウ球菌試験<br>第10回 微生物実験の総括<br>第11回 魚介類の寄生虫の確認・魚の鮮度判定<br>第12回 合成洗剤の残留検査<br>第13回 牛乳の鮮度測定<br>第14回 でんぷん・たんぱく質・油脂の残留試験<br>第15回 食用油脂の劣化試験（過酸化価および酸価）<br>第16回 食品添加物（発色剤）の分析<br>第17回 食品添加物（保存料・着色料）の分析<br>第18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％<br>レポート（課題を含む）：40％<br>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              | <p>食品加工の原理と実際<br/>         食品素材の保存あるいは栄養性や嗜好性の改善などを目的として加工食品は作られてきたものである。<br/>         糀をつかって味噌を作るといような実際の加工操作を通じて原材料の種類や量などを実感し、それぞれの工程を具体的に把握するとともに、実験に対する観察力と科学的思考力を養う。また、実際に実習で加工したものと市販品との違いから、現在の加工技術の進歩や食品添加物の現状についても考えることを目的とする。<br/>         以上のことを実践するために、穀類、豆類、イモ類、果実・野菜類、畜産物などの加工品について、それぞれ例をあげ実習・実験を行う。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>身近な加工食品が、それぞれどのような工程で作られているのかを知ることができます。また、実際に実習を行うことによって、いろいろな食品加工の技術や原材料、使用されている食品添加物などについての理解を深め、作ることができるようになります。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 実習における諸注意<br/>         実習の各内容について<br/>         第2回 豆類の加工 味噌の仕込み、きな粉<br/>         第3回 味噌などの発酵食品の顕微鏡観察<br/>         野菜・果実の加工 ジャムの計画<br/>         第4回 穀類の加工 団子、餅など<br/>         第5回 野菜・果実の加工 ジャム<br/>         瓶詰め、缶詰の実際<br/>         第6回 穀類の加工 パン<br/>         乳製品の加工 バター<br/>         卵類の加工 マヨネーズ<br/>         第7回 穀類の加工 グルテンの分離と麩<br/>         第8回 穀類の加工 うどん<br/>         第9回 野菜類の加工 漬物（ピクルス）<br/>         キャラメル<br/>         第10回 野菜類の加工 トマトケチャップ<br/>         くん煙<br/>         第11回 肉類の加工 ポークソーセージ<br/>         第12回 イモ類の加工 コンニャク<br/>         第13回 乳類の加工 アイスクリーム、チーズ<br/>         第14回 豆類の加工 豆腐<br/>         第15回 豆類の加工 味噌<br/>         実習のまとめ</p> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所の加工原理を読んでください。<br/>         授業後学習：実習したことと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。<br/>         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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点60% + レポート 40%により評価する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 食品加工学実験書 著 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（食品学実験内容を含む）」、「食品機能学」、「調理学（調理実習、応用調理実習、調理学実験内容を含む）」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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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<br>2. 食品の3つの機能<br>一次機能 1 水分、タンパク質、脂質<br>3. 一次機能 2 ビタミン、ミネラル<br>二次機能 嗜好成分（味、香り、色）<br>三次機能 特定保健用食品関与成分他<br>4. 食品の劣化要因と保存法 1（水分活性、pH、低温）<br>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）<br>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）<br>7. 1～6回までのまとめと中間試験<br>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<br>8. 植物性食品 1（農産加工品）穀類、豆類、いも類<br>9. " 2（農産加工品）野菜類、果実類、きのこ類<br>10. 動物性食品 1（畜産加工品）食肉類、乳類、卵類<br>11. " 2（水産加工品）魚介類<br>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<br>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）<br>14. これからの食品産業 食料需給、安全性、食品産業の役割<br>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み、合格のためのワークノート（WN）で重要事項の確認をして来て下さい。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。<br>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。<br>理解と暗記の確認は、QBの国家試験過去問と配布する練習問題を解いて行います。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<br>・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2018（夏休みに購入予定のもの）<br>・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<br>食品成分の理解                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、身近な食品中に含まれる炭水化物、タンパク質・アミノ酸、脂質に関する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う。これらの実験から食品の一般成分の化学的な特徴を理解する。<br>大学における最初の理化学実験に位置づけられるので、実験を行う上での注意、実験器具・試薬の取り扱い方、結果のまとめ方、実験レポートの構成と作成方法などの基本を学ぶ。精密な実験や機器の操作にも慣れ、2年次以降の本格的な実験につなげる。                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 実験の流れ（目的設定、準備、実施、結果の考察とまとめ）を説明する事ができる。<br>基本的な実験技術が身につく、テキストに書かれている実験をグループ員と協力して完遂することができる。<br>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。<br>三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる。<br>食品成分表の構成を説明する事ができる。                                                                                                                                                                                                                   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方）<br>2. 実験の基礎 2（pH測定）<br>3. 炭水化物 1（糖の定性試験）<br>4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出）<br>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）<br>6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解）<br>7. 実験の基礎、炭水化物のまとめと試験<br>8. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定）<br>9. 灰分（直接灰化法による食品の灰分測定演習、食品成分表の理解）<br>10. タンパク質 1（タンパク質の定性試験）<br>11. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験）<br>12. 水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験<br>13. 脂質 1（脂質の定性試験）<br>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）<br>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の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。<br>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。<br>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。グループ学習のまとめをmanabaにアップする課題は期限を厳守して取り組みます。<br>* 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<br>谷口亜樹子、古庄律、松本憲一 編著 建帛社<br>ISBN 978-4-7679-0500-6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 食品学総論、食品機能学、調理学の教科書<br>新カラーチャート食品成分表 教育図書<br>ISBN 978-4-87730-304-4 C7037                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 食品学実験                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 片平 理子                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 曜日・時限 | 木曜1～2 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 実験の基礎<br>食品成分の理解                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、身近な食品中に含まれる炭水化物、タンパク質・アミノ酸、脂質に関する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う。これらの実験から食品の一般成分の化学的な特徴を理解する。<br>大学における最初の理化学実験に位置づけられるので、実験を行う上での注意、実験器具・試薬の取り扱い方、結果のまとめ方、実験レポートの構成と作成方法などの基本を学ぶ。精密な実験や機器の操作にも慣れ、2年次以降の本格的な実験につなげる。                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 実験の流れ（目的設定、準備、実施、結果の考察とまとめ）を説明する事ができる。<br>基本的な実験技術が身につく、テキストに書かれている実験をグループ員と協力して完遂することができる。<br>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。<br>三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる。<br>食品成分表の構成を説明する事ができる。                                                                                                                                                                                                                   |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方）<br>2. 実験の基礎 2（pH測定）<br>3. 炭水化物 1（糖の定性試験）<br>4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出）<br>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）<br>6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解）<br>7. 実験の基礎、炭水化物のまとめと試験<br>8. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定）<br>9. 灰分（直接灰化法による食品の灰分測定演習、食品成分表の理解）<br>10. タンパク質 1（タンパク質の定性試験）<br>11. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験）<br>12. 水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験<br>13. 脂質 1（脂質の定性試験）<br>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）<br>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の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。<br>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。<br>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。グループ学習のまとめをmanabaiにアップする課題は期限を厳守して取り組みます。<br>* 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<br>谷口亜樹子、古庄律、松本憲一 編著 建帛社<br>ISBN 978-4-7679-0500-6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 食品学総論、食品機能学、調理学の教科書<br>新カラーチャート食品成分表 教育図書<br>ISBN 978-4-87730-304-4 C7037                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 人の食べ物<br>第2回 食品成分を理解するー有機化学の基礎ー<br>第3回 食品の成分 ー 水分<br>第4回 食品の成分①ー 炭水化物：単糖と少糖<br>第5回 食品の成分①ー 炭水化物：多糖類，食物繊維<br>第6回 食品の成分②ー 脂質：脂質の定義，脂肪酸の構造と特性<br>第7回 食品の成分②ー 脂質：単純脂質，複合脂質<br>第8回 食品の成分③ー たんぱく質：アミノ酸の構造と特性<br>第9回 食品の成分③ー たんぱく質：たんぱく質の構造，分類，変性<br>第10回 食品の成分④ー ビタミン<br>第11回 食品の成分⑤ー 無機質（主要無機質）<br>第12回 食品の成分⑤ー 無機質（微量無機質）<br>第13回 食品のおいしさに関わる成分ー 味、香り、色の成分<br>第14回 食品のおいしさに関わる成分ー 官能検査、物性とおいしさ、健康食品<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：前回到学んだことを思い起こしておくこと<br>授業後学習：授業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％<br>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（第2版）』喜多野宣子・近藤民恵・水野裕士著，化学同人，ISBN 978-4-7598-1818-5<br>・『新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論（第3版） 食べ物と健康①』森田準司・成田宏史編，化学同人，ISBN 978-4-7598-1640-2（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ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 人の食べ物<br>第2回 食品成分を理解するー有機化学の基礎ー<br>第3回 食品の成分ー水分<br>第4回 食品の成分①ー炭水化物：単糖と少糖<br>第5回 食品の成分①ー炭水化物：多糖類，食物繊維<br>第6回 食品の成分②ー脂質：脂質の定義，脂肪酸の構造と特性<br>第7回 食品の成分②ー脂質：単純脂質，複合脂質<br>第8回 食品の成分③ーたんぱく質：アミノ酸の構造と特性<br>第9回 食品の成分③ーたんぱく質：たんぱく質の構造，分類，変性<br>第10回 食品の成分④ービタミン<br>第11回 食品の成分⑤ー無機質（主要無機質）<br>第12回 食品の成分⑤ー無機質（微量無機質）<br>第13回 食品のおいしさに関わる成分ー味、香り、色の成分<br>第14回 食品のおいしさに関わる成分ー官能検査、物性とおいしさ、健康食品<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：前回に学んだことを思い起こしておくこと<br>授業後学習：授業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％<br>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（第2版）』喜多野宣子・近藤民恵・水野裕士著，化学同人，ISBN 978-4-7598-1818-5<br>・『新食品・栄養科学シリーズ食品学総論（第3版）食べ物と健康①』森田準司・成田宏史編，化学同人，ISBN 978-4-7598-1640-2（食品機能学でも使用する）                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 食品機能学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 曜日・時限 | 水曜2 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 各種食品の特徴と機能                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 食品機能学は、食品成分を機能成分として捉え、その生体への効果および作用機序、ならびに成分間相互作用に関する科学である。<br>各種食品の特性、食品中に含まれる機能性成分について述べる。                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 食品には、一次機能（栄養素・エネルギー）、二次機能（おいしさ）、三次機能（生態調節機能）がある。このうち三次機能を中心に、食品成分のはたらきならびに食品成分の変化や相互作用を理解し、さらに、それらが及ぼす影響を理解することができる。                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>第2回 食品中の主要成分の機能②（ビタミン、無機質）<br>第3回 食品中の嗜好成分①（味Ⅰ）<br>第4回 食品中の嗜好成分②（味Ⅱ）<br>第5回 食品中の嗜好成分③（におい、色）<br>第6回 食品成分表<br>第7回 食品成分の化学変化①（油脂）<br>第8回 食品成分の化学変化②（たんぱく質）<br>第9回 食品成分の化学変化③（糖質、ビタミン）<br>第10回 食品成分の化学変化④（褐変）<br>第11回 食品の機能性成分<br>第12回 健康志向型食品にかかわる制度<br>第13回 食品の表示制度<br>第14回 食品の物性<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：前回に学んだことを思い起こしておくこと（小テストを実施する）<br>授業後学習：授業外にする課題が出された場合には、必ず次の授業までにしておくこと                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：80％<br>小テスト：20％                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | ・『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-第2版-』喜多野宣子著、上村昭子著、久木久美子著、化学同人、ISBN 978-4-7598-1819-2                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | ・『新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論（第3版） 食べ物と健康①』森田準司・成田宏史編、化学同人、ISBN 978-4-7598-1640-2                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 食品機能学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 山中 裕佳子                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 曜日・時限 | 水曜3 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 各種食品の特徴と機能                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 食品機能学は、食品成分を機能成分として捉え、その生体への効果および作用機序、ならびに成分間相互作用に関する科学である。<br>各種食品の特性、食品中に含まれる機能性成分について述べる。                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 食品には、一次機能（栄養素・エネルギー）、二次機能（おいしさ）、三次機能（生態調節機能）がある。このうち三次機能を中心に、食品成分のはたらきならびに食品成分の変化や相互作用を理解し、さらに、それらが及ぼす影響を理解することができる。                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>第2回 食品中の主要成分の機能②（ビタミン、無機質）<br>第3回 食品中の嗜好成分①（味Ⅰ）<br>第4回 食品中の嗜好成分②（味Ⅱ）<br>第5回 食品中の嗜好成分③（におい、色）<br>第6回 食品成分表<br>第7回 食品成分の化学変化①（油脂）<br>第8回 食品成分の化学変化②（たんぱく質）<br>第9回 食品成分の化学変化③（糖質、ビタミン）<br>第10回 食品成分の化学変化④（褐変）<br>第11回 食品の機能性成分<br>第12回 健康志向型食品にかかわる制度<br>第13回 食品の表示制度<br>第14回 食品の物性<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：前回到学したことを思い起こしておくこと（小テストを実施する）<br>授業後学習：授業外にする課題が出された場合には、必ず次の授業までにしておくこと                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 定期試験：80％<br>小テスト：20％                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 『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-第2版-』喜多野宣子著、上村昭子著、久木久美子著、化学同人、ISBN 978-4-7598-1819-2                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 『新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論（第3版） 食べ物と健康①』森田準司・成田宏史編、化学同人、ISBN 978-4-7598-1640-2                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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。<br>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。<br>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。<br>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できる。                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 はじめに（実験の心得，試薬調製）<br>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，乳糖の分離）<br>第2回 成分の確認（タンパク質の確認）<br>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）<br>第4回 食品中の色素<br>第5回 食品中の機能成分（食物繊維）<br>第6回 食品中の機能成分について（抗酸化成分）<br>食品の主要成分の化学変化（酸価）<br>第7回 食品成分間相互作用（酵素的褐変，非酵素的褐変）<br>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％<br>レポート：35％<br>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。<br>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。<br>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。<br>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できる。                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 はじめに（実験の心得，試薬調製）<br>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，乳糖の分離）<br>第2回 成分の確認（タンパク質の確認）<br>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）<br>第4回 食品中の色素<br>第5回 食品中の機能成分（食物繊維）<br>第6回 食品中の機能成分について（抗酸化成分）<br>食品の主要成分の化学変化（酸価）<br>第7回 食品成分間相互作用（酵素的褐変，非酵素的褐変）<br>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％<br>レポート：35％<br>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             | 管理栄養士に必要なとする専門分野の総まとめを行う。本演習を通して、卒業後の職務に適応できる力を身につける。                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士に必要な専門9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。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<br>社会・環境と健康 1回<br>人体の構造と機能および疾病の成り立ち 1回<br>食べ物と健康 2回<br>基礎栄養学 2回<br>応用栄養学 1回<br>栄養教育論 2回<br>臨床栄養学 2回<br>公衆栄養学 2回<br>給食経営管理論 2回                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | ①授業補講の予習<br>②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）<br>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                | 3年生までに使用した全科目の教科書<br>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                | 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             | 管理栄養士に必要なとする専門分野の総まとめを行う。本演習を通して、卒業後の職務に適応できる力を身につける。                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士に必要な専門9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。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<br>社会・環境と健康 1回<br>人体の構造と機能および疾病の成り立ち 1回<br>食べ物と健康 2回<br>基礎栄養学 2回<br>応用栄養学 1回<br>栄養教育論 2回<br>臨床栄養学 2回<br>公衆栄養学 2回<br>給食経営管理論 2回                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | ①授業補講の予習<br>②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）<br>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                | 3年生までに使用した全科目の教科書<br>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                | 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。                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 国家試験練習問題を用いて演習を行う。また、各分野担当教員がオムニバス形式で講義を行う。                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 管理栄養士国家試験に合格できるレベルへを目標とする。                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 15回<br>社会・環境と健康 2回<br>人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回<br>食べ物と健康 2回<br>基礎栄養学 2回<br>応用栄養学 2回<br>栄養教育論 1回<br>臨床栄養学 2回<br>公衆栄養学 1回<br>給食経営管理論 1回 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | ①授業の予習、復習<br>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）<br>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                | 3年生までに使用した全科目の教科書<br>適宜プリントを配布する。                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 授業中に紹介します。                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 食物栄養学演習Ⅱ                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 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。                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 国家試験練習問題を用いて演習を行う。また、各分野担当教員がオムニバス形式で講義を行う。                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 管理栄養士国家試験に合格できるレベルへを目標とする。                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 15回<br>社会・環境と健康 2回<br>人体の構造と機能および疾病の成り立ち 2回<br>食べ物と健康 2回<br>基礎栄養学 2回<br>応用栄養学 2回<br>栄養教育論 1回<br>臨床栄養学 2回<br>公衆栄養学 1回<br>給食経営管理論 1回 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | ①授業の予習、復習<br>②松陰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）<br>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                | 3年生までに使用した全科目の教科書<br>適宜プリントを配布する。                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 授業中に紹介します。                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 生化学Ⅰ                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 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<br>第2回 糖質の構造と機能（単糖類）<br>第3回 糖質の構造と機能（多糖類）<br>第4回 脂質の構造と機能（構造）<br>第5回 脂質の構造と機能（分類）<br>第6回 アミノ酸、タンパク質の構造と機能（アミノ酸）<br>第7回 アミノ酸、タンパク質の構造と機能（タンパク質）<br>第8回 まとめと試験<br>第9回 核酸の化学と機能<br>第10回 細胞<br>第11回 生体膜と膜輸送<br>第12回 酵素（一般的性質）<br>第13回 酵素（活性の調節）<br>第14回 生体でのエネルギーの生成と利用<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習してください。                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>試験は70点満点で2回行い、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ⅠⅡと同じ教科書】<br>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）<br>小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著<br>ISBN:9784759814422<br><br>管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日（第6版）<br>女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編<br>ISBN:978-4-7895-2433-9                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 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<br>第2回 糖質の構造と機能（単糖類）<br>第3回 糖質の構造と機能（多糖類）<br>第4回 脂質の構造と機能（構造）<br>第5回 脂質の構造と機能（分類）<br>第6回 アミノ酸、タンパク質の構造と機能（アミノ酸）<br>第7回 アミノ酸、タンパク質の構造と機能（タンパク質）<br>第8回 まとめと試験<br>第9回 核酸の化学と機能<br>第10回 細胞<br>第11回 生体膜と膜輸送<br>第12回 酵素（一般的性質）<br>第13回 酵素（活性の調節）<br>第14回 生体でのエネルギーの生成と利用<br>第15回 まとめと試験 |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習してください。                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>試験は70点満点で2回行い、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ⅠⅡと同じ教科書】<br>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）<br>小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著<br>ISBN:9784759814422<br><br>管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日（第6版）<br>女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編<br>ISBN:978-4-7895-2433-9                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>当該科目の国家試験の問題を解けるようになる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 代謝の概要<br>第2回 糖質代謝（解糖系、TCA回路）<br>第3回 糖質代謝（ペントースリン酸回路）<br>第4回 糖質代謝（糖質の貯蔵と血糖値の維持）<br>第5回 脂質代謝（余分なエネルギーの貯蔵）<br>第6回 脂質代謝（貯蔵したエネルギーの使い方）<br>第7回 脂質代謝（脂質の運搬、コレステロールの合成）<br>第8回 まとめとテスト<br>第9回 たんぱく質とアミノ酸の代謝（アミノ酸の生合成）<br>第10回 たんぱく質とアミノ酸の代謝（アミノ酸の異化）<br>第11回 たんぱく質とアミノ酸の代謝（特殊生成物への変換）<br>第12回 プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝<br>第13回 核酸、遺伝子（遺伝子発現のしくみ）<br>第14回 個体の恒常性とその調節機構<br>第15回 まとめとテスト |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：<br>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。<br>授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習すること。<br>授業後学習：<br>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          | 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）<br>試験は70点満点で2回行い、その平均点と平常点の合計を評価に使用します。                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 【前期の生化学Ⅰと同じ教科書】<br>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）<br>小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著<br>ISBN:9784759814422<br>管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日（第6版）<br>女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編<br>ISBN:978-4-7895-2433-9                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>当該科目の国家試験の問題を解けるようになる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 代謝の概要<br>第2回 糖質代謝（解糖系、TCA回路）<br>第3回 糖質代謝（ペントースリン酸回路）<br>第4回 糖質代謝（糖質の貯蔵と血糖値の維持）<br>第5回 脂質代謝（余分なエネルギーの貯蔵）<br>第6回 脂質代謝（貯蔵したエネルギーの使い方）<br>第7回 脂質代謝（脂質の運搬、コレステロールの合成）<br>第8回 まとめとテスト<br>第9回 たんぱく質とアミノ酸の代謝（アミノ酸の生合成）<br>第10回 たんぱく質とアミノ酸の代謝（アミノ酸の異化）<br>第11回 たんぱく質とアミノ酸の代謝（特殊生成物への変換）<br>第12回 プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝<br>第13回 核酸、遺伝子（遺伝子発現のしくみ）<br>第14回 個体の恒常性とその調節機構<br>第15回 まとめとテスト |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：<br>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。<br>授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習すること。<br>授業後学習：<br>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          | 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）<br>試験は70点満点で2回行い、その平均点と平常点の合計を評価に使用します。                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 【前期の生化学Ⅰと同じ教科書】<br>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）<br>小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著<br>ISBN:9784759814422<br>管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日（第6版）<br>女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会／編<br>ISBN:978-4-7895-2433-9                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 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Ⅰに繋げる。具体的には、①微生物を扱うための基本操作・観察、②微生物の代謝、③微生物と抗菌物質について学ぶ。                                 |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 細胞レベルでの生命現象を理解する。<br>本実験で学んだことを通して、個体レベルでの生命現象の理解に繋げる。                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 【微生物取扱いの基本操作】<br>第1回 培地の調製と無菌操作<br>第2回 各種微生物の観察、菌体数測定<br>【微生物の代謝】<br>第3回 酵母によるグルコース代謝試験<br>第4回 乳酸菌による乳酸発酵試験<br>【微生物と抗菌物質】<br>第5回 卵白からリゾチームの単離・精製<br>第6回 単離したリゾチームの溶菌活性の確認<br>第7回 電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認<br>第8回 まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：10％、レポート（課題を含む）：90％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。<br>本実験で学んだことを通して、個体レベルでの生命現象の理解に繋げる。                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 【微生物取扱いの基本操作】<br>第1回 培地の調製と無菌操作<br>第2回 各種微生物の観察、菌体数測定<br>【微生物の代謝】<br>第3回 酵母によるグルコース代謝試験<br>第4回 乳酸菌による乳酸発酵試験<br>【微生物と抗菌物質】<br>第5回 卵白からリゾチームの単離・精製<br>第6回 単離したリゾチームの溶菌活性の確認<br>第7回 電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認<br>第8回 まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：10％、レポート（課題を含む）：90％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）<br>第2回：酵素実験①（反応時間、反応温度）<br>第3回：酵素実験②（pH依存性）<br>第4回：ゲルろ過およびイオン交換カラムクロマトグラフィーによるタンパク質の分離精製<br>第5回：細胞分画とマーカー酵素活性<br>第6回：遺伝子に関する基礎実験①（核酸の分離抽出と定量）<br>第7回：遺伝子に関する基礎実験②（DNAの調製と観察および定量実験）<br>第8回：まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート80%                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 「生化学実験」田代 操 編著（化学同人）<br>ISBN: 978-4-7598-0969-5<br><br>なお、適宜プリントを配布する。                                                                                                                                                   |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 生化学実験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）<br>第2回：酵素実験①（反応時間、反応温度）<br>第3回：酵素実験②（pH依存性）<br>第4回：ゲルろ過およびイオン交換カラムクロマトグラフィーによるタンパク質の分離精製<br>第5回：細胞分画とマーカー酵素活性<br>第6回：遺伝子に関する基礎実験①（核酸の分離抽出と定量）<br>第7回：遺伝子に関する基礎実験②（DNAの調製と観察および定量実験）<br>第8回：まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成します。                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点（出席状況、受講態度）20%、レポート80%                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 「生化学実験」田代 操 編著（化学同人）<br>ISBN: 978-4-7598-0969-5<br>なお、適宜プリントを配布する。                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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              | <p>管理栄養士として知識、技能の総合能力の養成を目指して、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うために、専門分野の各教育内容を包含する演習を行う。</p> <p>臨地・校外実習は、実践活動の場で課題の発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図るために行う実習である。この目的達成のために、必要な教育の演習等を実習前に行い実習効果をより高める。</p> <p>さらに、実習が終了した後に、実習課題の報告会などを実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、演習等を通して実習内容を充実させる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>臨地実習（臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理）実習で実践する、栄養アセスメント、計画、実施、評価について理解し、暗記し、説明することができる。</p> <p>臨地実習（臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理）実習に関連する、管理栄養士栄養士国家試験問題を理解し、説明することができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回：総合演習の授業の目的、授業概要、課題の説明（発表のスケジュール、発表方法、スライドの作成）</p> <p>第2回：解説の配布資料の作成</p> <p>第3回：課題1 栄養アセスメント、関連項目の解説・練習問題の解説（妊娠期①栄養摂取の特徴）</p> <p>第4回：課題1 栄養アセスメント、関連項目の解説・練習問題の解説（妊娠期②食事摂取基準）</p> <p>第5回：課題1 栄養アセスメント、関連項目の解説・練習問題の解説（成人期）</p> <p>第6回：課題1 栄養アセスメント、関連項目の解説・練習問題の解説（高齢期）</p> <p>第7回：課題2 臨地実習のまとめ（臨床栄養学）</p> <p>第8回：臨地実習の報告会（臨床栄養学） 332教室 13:00～16:20</p> <p>第9回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（臨床栄養学）</p> <p>第10回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（公衆栄養学・地域保健法・保健所・保健センターの業務）</p> <p>第11回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（公衆栄養学・行政栄養士の業務）</p> <p>第12回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（給食経営管理・大量調理マニュアル）</p> <p>第13回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（給食経営管理・給食の組織、栄養士の配置）</p> <p>第14回：課題5 4限目 臨地実習のまとめ（公衆栄養学・給食経営管理）</p> <p>第15回：課題5 臨地実習の報告会（公衆栄養学・給食経営管理）332教室13:00～16:20</p> |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>課題発表のための情報収集</p> <p>課題の実施</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義、演習、課題発表                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | <p>平常点 5%</p> <p>出席時のレポート15%</p> <p>課題 60%</p> <p>小テスト 20%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 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2017 発行所 (株)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              | <p>管理栄養士として知識、技能の総合能力の養成を目指して、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うために、専門分野の各教育内容を包含する演習を行う。</p> <p>臨地・校外実習は、実践活動の場で課題の発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図るために行う実習である。この目的達成のために、必要な教育の演習等を実習前に行い実習効果をより高める。</p> <p>さらに、実習が終了した後に、実習課題の報告会などを実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、演習等を通して実習内容を充実させる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>臨地実習（臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理）実習で実践する、栄養アセスメント、計画、実施、評価について理解し、暗記し、説明することができる。</p> <p>臨地実習（臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理）実習に関連する、管理栄養士栄養士国家試験問題を理解し、説明することができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回：総合演習の授業の目的、授業概要、課題の説明（発表のスケジュール、発表方法、スライドの作成）</p> <p>第2回：解説の配布資料の作成</p> <p>第3回：課題1 栄養アセスメント、関連項目の解説・練習問題の解説（妊娠期①栄養摂取の特徴）</p> <p>第4回：課題1 栄養アセスメント、関連項目の解説・練習問題の解説（妊娠期②食事摂取基準）</p> <p>第5回：課題1 栄養アセスメント、関連項目の解説・練習問題の解説（成人期）</p> <p>第6回：課題1 栄養アセスメント、関連項目の解説・練習問題の解説（高齢期）</p> <p>第7回：課題2 臨地実習のまとめ（臨床栄養学）</p> <p>第8回：臨地実習の報告会（臨床栄養学） 332教室 13:00～16:20</p> <p>第9回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（臨床栄養学）</p> <p>第10回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（公衆栄養学・地域保健法・保健所・保健センターの業務）</p> <p>第11回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（公衆栄養学・行政栄養士の業務）</p> <p>第12回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（給食経営管理・大量調理マニュアル）</p> <p>第13回：課題4 関連項目の解説・練習問題の解説（給食経営管理・給食の組織、栄養士の配置）</p> <p>第14回：課題5 4限目 臨地実習のまとめ（公衆栄養学・給食経営管理）</p> <p>第15回：課題5 臨地実習の報告会（公衆栄養学・給食経営管理）332教室13:00～16:20</p> |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 課題発表のための情報収集<br>課題の実施                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義、演習、課題発表                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | <p>平常点 5%</p> <p>出席時のレポート15%</p> <p>課題 60%</p> <p>小テスト 20%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 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2017 発行所 (株)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             | 全分野を学び終えた時点で、分野ごとに学んだことを再確認させ、栄養指導の専門家として、さまざまな視点から得た知識を活用できる力の養成を目指す。                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士養成に必要な全ての講義を終えたこの時点で、分野ごとに学んだことを再確認し、専門知識が独立したものでなく、密接に連携していることを自ら確認、統合することによって、栄養指導の専門家として、さまざまな視点から得た知識を活用できる力の養成を目指す。同時に、管理栄養士国家試験に向け、学びの総仕上げを行う。 |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 管理栄養士国家試験に合格できるレベルを目標とする。                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 30回<br>社会・環境と健康 3回<br>人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 3回<br>食べ物と健康 4回<br>基礎栄養学 4回<br>応用栄養学 3回<br>臨床栄養学 4回<br>栄養教育論 3回<br>給食経営管理論 3回<br>公衆栄養学 3回               |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 1. 補講の予習<br>2. 松陰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）<br>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 2017（メディックメディア）【購入不要】                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 2017年度版 栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社）<br>（社）全国栄養士養成施設協会編<br>授業中に紹介します。<br>適宜プリントを配布します。                                                                             |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 卒業演習                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 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             | 全分野を学び終えた時点で、分野ごとに学んだことを再確認させ、栄養指導の専門家として、さまざまな視点から得た知識を活用できる力の養成を目指す。                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士養成に必要な全ての講義を終えたこの時点で、分野ごとに学んだことを再確認し、専門知識が独立したものでなく、密接に連携していることを自ら確認、統合することによって、栄養指導の専門家として、さまざまな視点から得た知識を活用できる力の養成を目指す。同時に、管理栄養士国家試験に向け、学びの総仕上げを行う。 |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 管理栄養士国家試験に合格できるレベルを目標とする。                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | オムニバス方式/全 30回<br>社会・環境と健康 3回<br>人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 3回<br>食べ物と健康 4回<br>基礎栄養学 4回<br>応用栄養学 3回<br>臨床栄養学 4回<br>栄養教育論 3回<br>給食経営管理論 3回<br>公衆栄養学 3回               |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 1. 補講の予習<br>2. 松陰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）<br>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 2017（メディックメディア）【購入不要】                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 2017年度版 栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社）<br>（社）全国栄養士養成施設協会編<br>授業中に紹介します。<br>適宜プリントを配布します。                                                                             |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 卒業論文                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>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。<br>個別指導；進捗状況に応じて個別指導を行う。<br>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。<br>2) 研究方法を検討できる。<br>3) 研究論文をまとめることができる。<br>4) 研究論文をプレゼンテーションできる（資料作成、口頭発表）。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>前期</p> <p>第1回 オリエンテーション 卒業論文のめざすもの</p> <p>第2回 研究における倫理指針について</p> <p>第3回 研究テーマの設定と研究方法について</p> <p>第4回 文献の収集と紹介①</p> <p>第5回 文献の収集と紹介②</p> <p>第6回 研究方法① 調査</p> <p>第7回 研究方法② 実験</p> <p>第8回 研究データの収集と処理① データ入力</p> <p>第9回 研究データの収集と処理② データ解析</p> <p>第10回 研究指導① 結果のまとめ方</p> <p>第11回 研究指導② 考察と結論</p> <p>第12回 研究指導③ 引用文献</p> <p>第13回 中間発表指導①</p> <p>第14回 中間発表指導②</p> <p>第15回 中間発表会</p> <p>後期</p> <p>第16回 論文執筆の概説（論文構成）</p> <p>第17回 データ整理の手法について</p> <p>第18回 論文に掲載する図表について</p> <p>第19回 論文執筆① 目的</p> <p>第20回 論文執筆② 方法</p> <p>第21回 論文執筆③ 結果</p> <p>第22回 論文執筆④ 考察と結論</p> <p>第23回 引用文献の整理と確認</p> <p>第24回 卒業論文の校正</p> <p>第25回 卒業論文の概要（要約）の作成</p> <p>第26回 研究発表指導①</p> <p>第27回 研究発表指導②</p> <p>第28回 研究発表指導③</p> <p>第29回 研究発表指導④</p> <p>第30回 卒業研究発表会</p> |       |     |      |   |     |     |
| 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。<br>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。<br>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。<br>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%<br>報告レポート内容 25%<br>卒業論文作成過程における中間評価 25%<br>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3 | 配当学年 | 4 | 単位数 | 4.0 |
| 授業のテーマ             | 研究テーマを理解する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 臨床栄養学や応用栄養学で学んだ知識を基に研究を進める。<br>テーマに基づいて調査研究をし、それらの結果を卒業論文にする。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 研究テーマについて、応用も含めて理解できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 卒業論文の内容<br>第2回 卒業論文の内容<br>第3回 研究目的<br>第4回 研究目的および考察<br>第5回 研究方法<br>第6回 研究方法<br>第7回 法律について<br>第8回 論文の検索方法<br>第9回 論文の検索方法<br>第10回 卒業論文のまとめ方<br>第11回 統計学<br>第12回 調査・症例検討<br>第13回 調査・症例検討<br>第14回 調査・症例検討<br>第15回 中間のまとめ<br>第16回 研究内容の検証<br>第17回 研究内容の検証<br>第18回 調査<br>第19回 調査<br>第20回 調査<br>第21回 中間発表<br>第22回 中間発表における課題<br>第23回 課題の検証<br>第24回 課題の検証<br>第25回 学会発表予定<br>第26回 調査およびデータ解析<br>第27回 調査およびデータ解析<br>第28回 卒業論文まとめ<br>第29回 卒業論文まとめ<br>第30回 卒論発表 |       |     |      |   |     |     |
| 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          | 研究に取り組む姿勢と卒業論文                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 統計学の基礎及び栄養・食事に関する調査・分析・発表に係る知識・技能の習得                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |     |     |     |
| 授業の概要              | データの解釈に必要な統計学の基礎を学び、集団としての人の健康・疾病を量的に捉え、分析し、解釈する力を習得する。<br>栄養・食事に関する調査・研究の実習を行い、調査・研究の計画策定、アンケート用紙の作成、アンケート調査の実施、データ入力・分析、作図・作表、ポスター及びプレゼンテーションを行う。                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |     |     |     |
| 到達目標               | データ尺度及び統計的仮説検定について概説できる。<br>基本統計量の算出及び基本的な統計的検定ができる。<br>アンケート調査を計画、実施、分析、まとめ、発表できる。                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |     |     |     |
| 授業計画               | 第1回 統計学の基礎<br>第2回 データ尺度<br>第3回 基本統計量 - 代表値<br>第4回 基本統計量 - 代表値を補足する統計量<br>第5回 基本統計量の記述<br>第6回 調査の種類、調査票の試案<br>第7回 統計的仮説検定①<br>第8回 統計的仮説検定②<br>第9回 前半まとめ 試験<br>第10回 調査票作成法、調査票最終化、調査実施※授業時間外<br>第11回 研究の基礎（研究倫理、先行研究検索）<br>第12回 調査結果をまとめる - データ入力、データ分析<br>第12回 調査結果をまとめる - 作図・作表<br>第13回 調査結果をまとめる - 要旨作成<br>第14回 調査結果をまとめる - ポスター作成、原稿作成<br>第15回 調査結果を発表する - ポスター・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） | 講義前後に予習・復習課題を行う。<br>アンケート調査の実施。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |     |     |     |
| 授業方法               | 実習・演習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |     |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点20%，課題40%，試験・小テスト40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |     |     |     |
| 教科書                | 必要に応じて授業中に配布する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |     |     |     |
| 参考書                | はじめて学ぶやさしい疫学，日本疫学会，南江堂                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |     |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 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・物理的变化、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。<br>食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる。<br>個々の調理操作が食品に与える影響を科学的に説明する事ができる。<br>代表的な食品の調理特性を科学的に説明する事ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1. 調理学の意義<br>2. 食事設計の基礎（食事設計の意義、嗜好性）<br>3. 食事設計の実際<br>4. 調理操作と調理器具<br>5. 1～4回までのまとめと小テスト<br>6. 調理操作と栄養 植物性食品 穀類（米）<br>7.       "                        穀類（小麦）<br>8.       "                        いも類・豆類<br>9.       "                        野菜類<br>10.      "                        動物性食品 食肉類<br>11.      "                        魚介類<br>12.      "                        卵類・乳類<br>13.      "                        成分抽出素材 でんぷん・油脂<br>14.      "                        ゲル化素材<br>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。<br>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3版 中嶋加代子編著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1461-8<br>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・物理的变化、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。<br>食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる。<br>個々の調理操作が食品に与える影響を科学的に説明する事ができる。<br>代表的な食品の調理特性を科学的に説明する事ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1. 調理学の意義<br>2. 食事設計の基礎（食事設計の意義、嗜好性）<br>3. 食事設計の実際<br>4. 調理操作と調理器具<br>5. 1～4回までのまとめと小テスト<br>6. 調理操作と栄養 植物性食品 穀類（米）<br>7.       "                        穀類（小麦）<br>8.       "                        いも類・豆類<br>9.       "                        野菜類<br>10.      "                        動物性食品 食肉類<br>11.      "                        魚介類<br>12.      "                        卵類・乳類<br>13.      "                        成分抽出素材 でんぷん・油脂<br>14.      "                        ゲル化素材<br>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。<br>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3版 中嶋加代子編著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1461-8<br>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が目的とする。<br>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。<br>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。<br>実験の目的に沿って設定された実験条件の設定理由を説明することができる。<br>基本的な実験操作を正確に行う事ができる。<br>代表的な食品の調理特性を説明する事ができる。<br>代表的な食品を使って行う調理操作の科学的裏づけを説明する事ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1. 実験概要の説明、計量（調味料）<br>2. 温度に関する実験（汁物の温度降下）<br>3. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水と吸水）<br>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）<br>5. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ）<br>6. 1～5回のまとめ（グループ単位での発表授業、全体討論）<br>7. 官能評価法 1（2点比較法、3点比較法）<br>8. 官能評価法 2（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）<br>9. 官能評価法 3（オリジナルゼリーレシピ作成と順位法による検査）<br>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）<br>11. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度）<br>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）<br>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）<br>14. 7～13回のまとめ（グループ単位での発表授業、全体討論）<br>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。<br>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。<br>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40%、レポート20%、テスト40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>健康を考えた調理学実験 今井悦子・安原安代編 アイ・ケイコーポレーション 4-87492-221-X C3077<br>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が目的とする。<br>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。<br>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。<br>実験の目的に沿って設定された実験条件の設定理由を説明することができる。<br>基本的な実験操作を正確に行う事ができる。<br>代表的な食品の調理特性を説明する事ができる。<br>代表的な食品を使って行う調理操作の科学的裏づけを説明する事ができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1. 実験概要の説明、計量（調味料）<br>2. 温度に関する実験（汁物の温度降下）<br>3. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水と吸水）<br>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）<br>5. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ）<br>6. 1～5回のまとめ（グループ単位での発表授業、全体討論）<br>7. 官能評価法 1（2点比較法、3点比較法）<br>8. 官能評価法 2（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）<br>9. 官能評価法 3（オリジナルゼリーレシピ作成と順位法による検査）<br>10. 調理と酵素 1（ゼリーの凝固に及ぼすパインアップル果肉添加の影響）<br>11. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度）<br>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）<br>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）<br>14. 7～13回のまとめ（グループ単位での発表授業、全体討論）<br>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の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想して下さい。事前学習課題が出されている場合には、授業までに必ず課題に取り組むこと。<br>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。<br>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40%、レポート20%、テスト40%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |      |   |     |     |
| 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<br>健康を考えた調理学実験 今井悦子・安原安代編 アイ・ケイコーポレーション 4-87492-221-X C3077<br>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              | <p>日常の日本料理を中心とした調理実習を行う。計量、洗浄、切断、調味、加熱操作、盛り付けといった基礎的な調理技能の習得に加え、栄養・嗜好面においてバランスのとれた理想的な献立を作成する能力を身につける。調理学で学んだ知識を、この実習で確認しながら調理の基礎を学んでいく。</p> <p>実習にはHACCP概念を導入し、食品の安全性を考えながら調理できるようにする。</p> <p>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。実習はグループで行うが、基礎技術は各自が徹底的に習得することを目標とする。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>食事作りの流れを説明することができる。</p> <p>基本的な調理操作を一人で正確に行う事ができる。</p> <p>各調理操作の目的を説明する事ができる。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>一汁二菜とデザートから構成される日常食の献立を立てることができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、混合出汁のとり方（師範）、調味料の計量</li> <li>2. 日本料理：白飯、吸い物（麴）、だし巻き卵、キャベツ織切り</li> <li>3. 日本料理：青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>8. 日本料理：赤飯、鰻のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん</li> <li>9. 西洋料理：ピラフ、コーンスープ、ハンバーグステーキ、人参グラッセ、サヤいんげんソテー、ブランゾン</li> <li>10. 西洋料理：コンソメジュリエヌ、グラタン、ラタトゥイユ、プディング</li> <li>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</li> <li>12. 中国料理：什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒棒鶏、ナイ豆腐</li> <li>13. 中国料理：什錦炒麵、蛋花湯、涼伴茄子、芝麻元宵</li> <li>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</li> <li>15. まとめと試験</li> </ol> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>授業前学習：1回目の授業で指示する様式で、授業計画に従って実習内容を予めレポート用紙にまとめて下さい。</p> <p>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。ファイル書式で提出する課題はmanabaを積極的に活用する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点50%、レポート25%、テスト25%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | <p>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<br/>ISBN 978-4-87492-315-3 C3077</p> <p>新カラーチャート食品成分表 教育図書（「調理学」でも教科書指定）<br/>ISBN 978-4-87730-304-4</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>「NEW 調理と理論」<br/>山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子 共著 同文書院<br/>ISBN 978-4-8103-1396-5</p> <p>映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス<br/>松崎政三他編著 学際企画<br/>ISBN 978-4-906514-86-1</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 調理実習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 片平 理子                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 曜日・時限 | 金曜4～5 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 調理理論の理解に基づいた食事作りに関する実践力の育成                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | <p>日常の日本料理を中心とした調理実習を行う。計量、洗浄、切断、調味、加熱操作、盛り付けといった基礎的な調理技能の習得に加え、栄養・嗜好面においてバランスのとれた理想的な献立を作成する能力を身につける。調理学で学んだ知識を、この実習で確認しながら調理の基礎を学んでいく。実習にはHACCP概念を導入し、食品の安全性を考えながら調理できるようにする。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。実習はグループで行うが、基礎技術は各自が徹底的に習得することを目標とする。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>食事作りの流れを説明することができる。<br/>         基本的な調理操作を一人で正確に行う事ができる。<br/>         各調理操作の目的を説明する事ができる。<br/>         日常食として食卓に上がる料理について、材料の種類と分量、調理手順を説明する事ができる。<br/>         日常食として食卓に上がる料理をレシピを見ないで手際よく作ることができる。<br/>         一汁二菜とデザートから構成される日常食の献立を立てることができる。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、混合出汁のとり方（師範）、調味料の計量</li> <li>2. 日本料理：白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、キャベツ織切り</li> <li>3. 日本料理：青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>8. 日本料理：赤飯、鰻のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん</li> <li>9. 西洋料理：ピラフ、コーンスープ、ハンバーグステーキ、人参グラッセ、サヤいんげんソテー、ブラマンジェ</li> <li>10. 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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>13. 中国料理：什錦炒麺、蛋花湯、涼伴茄子、芝麻元宵</li> <li>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</li> <li>15. まとめと試験</li> </ol> |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>授業前学習：1回目の授業で指示する様式で、授業計画に従って実習内容を予めレポート用紙にまとめて下さい。<br/>         授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながら、レポート課題に取り組み、レポートを完成させてください。授業で行う実習とは別に、自宅で行う実習課題が出されますので、所定の様式で毎週提出して下さい。ファイル書式で提出する課題はmanabaを積極的に活用する。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 平常点50%、レポート25%、テスト25%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | <p>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<br/>         ISBN 978-4-87492-315-3 C3077<br/>         新カラーチャート食品成分表 教育図書（「調理学」でも教科書指定）<br/>         ISBN 978-4-87730-304-4</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>「NEW 調理と理論」<br/>         山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子 共著 同文書院<br/>         ISBN 978-4-8103-1396-5<br/>         映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス<br/>         松崎政三他編著 学際企画<br/>         ISBN 978-4-906514-86-1</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 病態生理学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 佐藤 友亮                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 後期／2nd semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 曜日・時限 | 火曜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              | 病理学に引き続き、管理栄養士としての業務に必要な、主要疾患の成り立ちについて学ぶ。腫瘍性疾患については、腫瘍の成り立ち（内因および外因）から、全身の腫瘍について特徴、診断、治療を含めて学ぶ。また、免疫系の正常構造を、自然免疫、獲得免疫の違いを中心に学ぶ。さらにはこれらの知識に基づいて、自己免疫疾患やアレルギー疾患について理解を深める。                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 臨床検査の主要項目について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。<br>主要臓器の悪性腫瘍（がん）について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。<br>免疫学の基本事項について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1 オリエンテーション、免疫学の基礎と病理 1<br>2 免疫学 1 のつづき（自然免疫、獲得免疫）<br>3 免疫学の基礎と病理 2（アレルギー）<br>4 免疫学の基礎と病理 3（自己免疫疾患）<br>5 悪性腫瘍 1（全身各臓器の悪性腫瘍）<br>6 悪性腫瘍 2（内分泌腫瘍）<br>7 感染症 1（感染の成立）<br>8 まとめと中間テスト（第6回までの内容）<br>9 感染症 2（病原菌と疾患）<br>10 ゲストスピーカーによる感染管理の講義<br>11 女性の正常性周期（月経周期）と婦人科疾患<br>12 総合演習（臨床検査 1 血液一般検査）<br>13 総合演習（臨床検査 2 生化学検査、血清検査）<br>14 画像診断と生理機能検査<br>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くること。<br>復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめること。                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義が中心だが、発表やレポート作成を課す場合もある。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。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。<br>「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）<br>「はじめの一歩のイラスト病理学」（深山正久編、羊土社、2012）<br>「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p. 7-33 ））                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 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              | 病理学に引き続き、管理栄養士としての業務に必要な、主要疾患の成り立ちについて学ぶ。腫瘍性疾患については、腫瘍の成り立ち（内因および外因）から、全身の腫瘍について特徴、診断、治療を含めて学ぶ。また、免疫系の正常構造を、自然免疫、獲得免疫の違いを中心に学ぶ。さらにはこれらの知識に基づいて、自己免疫疾患やアレルギー疾患について理解を深める。                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 臨床検査の主要項目について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。<br>主要臓器の悪性腫瘍（がん）について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。<br>免疫学の基本事項について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1 オリエンテーション、免疫学の基礎と病理 1<br>2 免疫学 1 のつづき（自然免疫、獲得免疫）<br>3 免疫学の基礎と病理 2（アレルギー）<br>4 免疫学の基礎と病理 3（自己免疫疾患）<br>5 悪性腫瘍 1（全身各臓器の悪性腫瘍）<br>6 悪性腫瘍 2（内分泌腫瘍）<br>7 感染症 1（感染の成立）<br>8 まとめと中間テスト（第6回までの内容）<br>9 感染症 2（病原菌と疾患）<br>10 ゲストスピーカーによる感染管理の講義<br>11 女性の正常性周期（月経周期）と婦人科疾患<br>12 総合演習（臨床検査 1 血液一般検査）<br>13 総合演習（臨床検査 2 生化学検査、血清検査）<br>14 画像診断と生理機能検査<br>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くること。<br>復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめること。                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義が中心だが、発表やレポート作成を課す場合もある。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。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。<br>「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）<br>「はじめの一歩のイラスト病理学」（深山正久編、羊土社、2012）<br>「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p. 7-33 ））                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 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             | 病理学は疾病の本態を理解する学問である。この授業を通して疾患の原因と成り立ちを学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 総論では、炎症（急性炎症・慢性炎症）の成り立ち、加齢に伴う個体の変化、疾患に伴う細胞組織の変化、個体の死などについて学ぶ。各論では総論の内容を踏まえて、血液疾患、神経疾患、呼吸器疾患、運動器疾患、婦人科疾患といった、理解が難しい疾患群について深く理解する。総論の個体の死と関連して、終末期医療の現状や問題点を、医学的側面、さらには栄養学的側面から理解・考察する。                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。<br>「炎症」「骨粗鬆症」「月経周期」「炎症性腸疾患」「慢性閉塞性肺疾患」などの重要項目について、文章で説明できるようになる。                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1 オリエンテーション<br>2 加齢に伴う変化<br>3 炎症<br>4 腫瘍<br>5 呼吸器（正常構造と機能）<br>6 呼吸器疾患<br>7 ゲストスピーカーによる終末期医療に関する講義<br>8 まとめと中間テスト<br>9 運動器（正常）<br>10 運動器（疾患）、神経（中枢神経と末梢神経の正常構造・機能）<br>11 神経（自律神経系の機能）、神経疾患（脳血管疾患、腫瘍性疾患）<br>12 神経疾患（神経変性疾患、筋疾患）、皮膚疾患（熱傷と褥瘡）<br>13 血液の正常構造と機能<br>14 血液疾患<br>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。<br>復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義が中心だが、レポート作成を課す場合もある。                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。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）<br>「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「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             | 病理学は疾病の本態を理解する学問である。この授業を通して疾患の原因と成り立ちを学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 総論では、炎症（急性炎症・慢性炎症）の成り立ち、加齢に伴う個体の変化、疾患に伴う細胞組織の変化、個体の死などについて学ぶ。各論では総論の内容を踏まえて、血液疾患、神経疾患、呼吸器疾患、運動器疾患、婦人科疾患といった、理解が難しい疾患群について深く理解する。総論の個体の死と関連して、終末期医療の現状や問題点を、医学的側面、さらには栄養学的側面から理解・考察する。                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。<br>「炎症」「骨粗鬆症」「月経周期」「炎症性腸疾患」「慢性閉塞性肺疾患」などの重要項目について、文章で説明できるようになる。                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1 オリエンテーション<br>2 加齢に伴う変化<br>3 炎症<br>4 腫瘍<br>5 呼吸器（正常構造と機能）<br>6 呼吸器疾患<br>7 ゲストスピーカーによる終末期医療に関する講義<br>8 まとめと中間テスト<br>9 運動器（正常）<br>10 運動器（疾患）、神経（中枢神経と末梢神経の正常構造・機能）<br>11 神経（自律神経系の機能）、神経疾患（脳血管疾患、腫瘍性疾患）<br>12 神経疾患（神経変性疾患、筋疾患）、皮膚疾患（熱傷と褥瘡）<br>13 血液の正常構造と機能<br>14 血液疾患<br>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ください。<br>復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義が中心だが、レポート作成を課す場合もある。                                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。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                | 「はじめの一步のイラスト病理学」（深山正久編、羊土社、2012）<br>「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「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                | 微生物学実験                                                                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 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。<br>本実験で学んだことを通して、個体レベルでの生命現象の理解に繋げる。                                                                                                                                                             |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 【微生物取扱いの基本操作】<br>第1回 培地の調製と無菌操作<br>第2回 各種微生物の観察、菌体数測定<br>【微生物の代謝】<br>第3回 酵母によるグルコース代謝試験<br>第4回 乳酸菌による乳酸発酵試験<br>【微生物と抗菌物質】<br>第5回 卵白からリゾチームの単離・精製<br>第6回 単離したリゾチームの溶菌活性の確認<br>第7回 電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認<br>第8回 まとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 実験                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 授業への取り組み：10%、レポート（課題を含む）：90%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                | 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             | 保健統計及び疫学研究の理解                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 保健統計及び疫学の基礎を学び、集団としての人の健康及び疾病を量的に捉える力を習得する。根拠に基づく医療及び保健対策の重要性と研究倫理を理解する。                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 保健統計及びその調査法について概説できる。<br>疫学研究及び研究倫理について説明できる。<br>疫学研究に係る指標等が算出できる。                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 保健統計の概要<br>第2回 人口静態統計<br>第3回 人口動態統計<br>第4回 年齢調整死亡率 生命表<br>第5回 傷病統計（患者調査，国民生活基礎調査）<br>第6回 疫学の概念<br>第7回 疫学指標－疾病頻度<br>第8回 疫学指標－曝露効果の測定<br>第9回 前半まとめ 中間試験<br>第10回 疫学の方法－記述疫学<br>第11回 疫学の方法－分析疫学<br>第12回 スクリーニング－意義と妥当性<br>第13回 スクリーニング－評価の指標<br>第14回 根拠に基づく医療（EBM）及び保健対策（EBPH），疫学研究と倫理<br>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・期末試験・小テスト90%                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 1年次の「社会と健康」，「健康・環境論」で使用した教科書<br>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日，女子栄養大学出版部 ※最新版                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | はじめて学ぶやさしい疫学，日本疫学会，南江堂                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 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3 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 解剖生理学で学ぶ人体の正常構造と機能に対応する形で、疾患の基本を学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士が医療チームに加わって傷病者に適切な栄養管理を行うには傷病者の病態や栄養状態の把握が必要である。<br>解剖生理学で学ぶ「人体の構造と機能」と連携して、おもに疾患の原因と病態、診断と臨床検査、最新の診断・治療についての知識を習得する。<br>国家試験問題を通して、管理栄養士に必要な臨床医学の知識体系を理解し、身につける。                                                                                                                                    |  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。                                                                                                                                                                                                                                      |  |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1 オリエンテーション、疾患診断の概要<br>2 疾患診断の概要1（症候）<br>3 疾患診断の概要2（検査）<br>4 疾患診断の概要3（原因療法、対症療法）<br>5 疾患診断の概要4（根治療法、保存療法、特殊療法）<br>6 消化器疾患1（消化管）<br>7 消化器疾患2（肝胆膵）<br>8 まとめと中間テスト<br>9 循環器疾患1（血管）<br>10 循環器疾患2（心臓）<br>11 腎臓疾患1（腎炎）<br>12 腎臓疾患2（腎不全）<br>13 代謝疾患1（糖尿病の診断、合併症）<br>14 代謝疾患2（糖尿病の治療、高尿酸血症、脂質異常症）<br>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むこと。                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）<br>* 「人体の構造と生理機能」は、前期・基礎生物で使用した教科書と同一。                                                                                                                                                                                     |  |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社：改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））                                                       |  |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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3 | 配当学年 | 1 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 解剖生理学で学ぶ人体の正常構造と機能に対応する形で、疾患の基本を学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士が医療チームに加わって傷病者に適切な栄養管理を行うには傷病者の病態や栄養状態の把握が必要である。<br>解剖生理学で学ぶ「人体の構造と機能」と連携して、おもに疾患の原因と病態、診断と臨床検査、最新の診断・治療についての知識を習得する。<br>国家試験問題を通して、管理栄養士に必要な臨床医学の知識体系を理解し、身につける。                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。<br>さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。                                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 1 オリエンテーション、疾患診断の概要<br>2 疾患診断の概要1（症候）<br>3 疾患診断の概要2（検査）<br>4 疾患診断の概要3（原因療法、対症療法）<br>5 疾患診断の概要4（根治療法、保存療法、特殊療法）<br>6 消化器疾患1（消化管）<br>7 消化器疾患2（肝胆膵）<br>8 まとめと中間テスト<br>9 循環器疾患1（血管）<br>10 循環器疾患2（心臓）<br>11 腎臓疾患1（腎炎）<br>12 腎臓疾患2（腎不全）<br>13 代謝疾患1（糖尿病の診断、合併症）<br>14 代謝疾患2（糖尿病の治療、高尿酸血症、脂質異常症）<br>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）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）<br>* 「人体の構造と生理機能」は、前期・基礎生物で使用した教科書と同一。                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））                                                       |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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・大西 由起                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 曜日・時限 | 木曜1 | 配当学年 | 2 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 臨床栄養の目的と具体的な方法の基礎を総合的に修得する。<br>1. 臨床栄養学に必要な医学的概念を学習する。<br>2. 傷病者の各種疾患の病因や症状、病態、予後を理解した上で栄養学的視点に立った治療法や予防法について学習する。                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士として傷病者の身体状況（口腔状態を含む）や、栄養状態の特徴を理解するために臨床検査値の評価・判定の方法を学ぶ。また医療制度や介護制度を理解し、チーム医療に従事する者として働く時の心構えや役割を理解する。<br>1-1. 病態の正確な理解に基づく栄養状態の評価、栄養管理の基礎を学ぶ。<br>1-2. 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。<br>2. 傷病者の病態・病期の特徴、代謝の特徴を理解し栄養状態を評価するための評価方法を学習する。                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 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（佐藤・大西）<br>第2回協同学習について（導入）、循環器・代謝について（佐藤）<br>第3回心臓疾患 協同学習（佐藤）<br>第4回心臓疾患についてのフォローアップ講義（佐藤）<br>第5回内分泌・運動器疾患 協同学習（佐藤）<br>第6回内分泌・運動器疾患についてのフォローアップ講義（佐藤）<br>第7回腎臓疾患 協同学習（佐藤）<br>第8回腎臓疾患についてのフォローアップ講義（佐藤）<br>第9回臨床栄養管理（栄養評価、臨床検査含む）（大西）<br>第10回栄養法（経口栄養、経管栄養、経静脈栄養）（大西）<br>第11回胃腸疾患と栄養管理（大西）<br>第12回糖尿病と栄養管理（大西）<br>第13回糖尿病性腎症と栄養管理（大西）<br>第14回高齢者疾患と栄養管理（大西）<br>第15回傷病疾患についてのまとめ（大西） |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 【佐藤友亮】【大西由起】<br>予習：協同学習を行うテーマについて、教科書を読んでくること。<br>復習：協同学習を行ったテーマについて、レポートの作成。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 【佐藤友亮】<br>協同学習（ジグソー法）を用いたグループ学習、講義<br>【大西由起】<br>講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 二人の授業担当者による成績評価を、それぞれ50%ずつで計算し、最終評価とする。<br>【佐藤友亮・評価基準】<br>レポート80% 授業への参加姿勢20%<br>【大西由起・評価基準】<br>レポート90% 授業への参加姿勢10%                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 【佐藤友亮】【大西由起】<br>「エッセンシャル臨床栄養学」第8版医歯薬出版株式会社<br>「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社<br>「解剖生理学」などで使用した下記の教科書も用いる。<br>「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 【佐藤友亮】【大西由起】<br>「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のわらい、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・大西 由起                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 臨床栄養の目的と具体的な方法の基礎を総合的に修得する。<br>1. 臨床栄養学に必要な医学的概念を学習する。<br>2. 傷病者の各種疾患の病因や症状、病態、予後を理解した上で栄養学的視点に立った治療法や予防法について学習する。                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 管理栄養士として傷病者の身体状況（口腔状態を含む）や、栄養状態の特徴を理解するために臨床検査値の評価・判定の方法を学ぶ。また医療制度や介護制度を理解し、チーム医療に従事する者として働く時の心構えや役割を理解する。<br>1-1. 病態の正確な理解に基づく栄養状態の評価、栄養管理の基礎を学ぶ。<br>1-2. 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。<br>2. 傷病者の病態・病期の特徴、代謝の特徴を理解し栄養状態を評価するための評価方法を学習する。                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 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（佐藤・大西）<br>第2回協同学習について（導入）、循環器・代謝について（佐藤）<br>第3回心臓疾患 協同学習（佐藤）<br>第4回心臓疾患についてのフォローアップ講義（佐藤）<br>第5回内分泌・運動器疾患 協同学習（佐藤）<br>第6回内分泌・運動器疾患についてのフォローアップ講義（佐藤）<br>第7回腎臓疾患 協同学習（佐藤）<br>第8回腎臓疾患についてのフォローアップ講義（佐藤）<br>第9回臨床栄養管理（栄養評価、臨床検査含む）（大西）<br>第10回栄養法（経口栄養、経管栄養、経静脈栄養）（大西）<br>第11回胃腸疾患と栄養管理（大西）<br>第12回糖尿病と栄養管理（大西）<br>第13回糖尿病性腎症と栄養管理（大西）<br>第14回高齢者疾患と栄養管理（大西）<br>第15回傷病疾患についてのまとめ（大西） |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 【佐藤友亮】【大西由起】<br>予習：協同学習を行うテーマについて、教科書を読んでくること。<br>復習：協同学習を行ったテーマについて、レポートの作成。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 【佐藤友亮】<br>協同学習（ジグソー法）を用いたグループ学習、講義<br>【大西由起】<br>講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 二人の授業担当者による成績評価を、それぞれ50%ずつで計算し、最終評価とする。<br>【佐藤友亮・評価基準】<br>レポート80% 授業への参加姿勢20%<br>【大西由起・評価基準】<br>レポート90% 授業への参加姿勢10%                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 【佐藤友亮】【大西由起】<br>「エッセンシャル臨床栄養学」第8版医歯薬出版株式会社<br>「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社<br>「解剖生理学」などで使用した下記の教科書も用いる。<br>「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）<br>「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | 【佐藤友亮】【大西由起】<br>「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」<br>（坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版）<br>管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） <a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html</a> （各科目の出題のわらい、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             | 疾患別における病態の理解と栄養マネジメント                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 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               | 疾患別の病態について、適切な栄養マネジメントができる。<br>栄養指導をするにあたり、疾患別の臨床検査値が理解できる。                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 臨床栄養学の目的<br>第2回 栄養障害<br>第3回 胃・腸疾患<br>第4回 消化器疾患<br>第5回 炎症性腸疾患<br>第6回 肝炎・肝臓病<br>第7回 肝臓疾患<br>第8回 疾患別のまとめ<br>第9回 摂食障害・呼吸器疾患<br>第10回 摂食障害・呼吸器疾患<br>第11回 がん疾患（ゲストスピーカー）<br>第12回 乳幼児・小児の疾患<br>第13回 妊産婦・授乳婦の疾患<br>第14回 老年症候群<br>第15回 臨床栄養学のまとめ |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に沿って教科書の該当する箇所を読むこと<br>授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめること                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 課題、小テスト10%、平常点（授業の受講態度など）10%、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5版』（医歯薬出版）（新規購入は不要）                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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             | 疾患別における病態の理解と栄養マネジメント                                                                                                                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 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               | 疾患別の病態について、適切な栄養マネジメントができる。<br>栄養指導をするにあたり、疾患別の臨床検査値が理解できる。                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 臨床栄養学の目的<br>第2回 栄養障害<br>第3回 胃・腸疾患<br>第4回 消化器疾患<br>第5回 炎症性腸疾患<br>第6回 肝炎・肝臓病<br>第7回 肝臓疾患<br>第8回 疾患別のまとめ<br>第9回 摂食障害・呼吸器疾患<br>第10回 摂食障害・呼吸器疾患<br>第11回 がん疾患（ゲストスピーカー）<br>第12回 乳幼児・小児の疾患<br>第13回 妊産婦・授乳婦の疾患<br>第14回 老年症候群<br>第15回 臨床栄養学のまとめ |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に沿って教科書の該当する箇所を読むこと<br>授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめること                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 課題、小テスト10%、平常点（授業の受講態度など）10%、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5版』（医歯薬出版）（新規購入は不要）                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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・時間 | 月曜1 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 2.0 |
| 授業のテーマ             | 傷病者の栄養マネジメントについて                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 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               | 疾患別の適切な栄養アセスメントができる。<br>栄養指導ができる。                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 臨床栄養の意義<br>第2回 傷病者の栄養アセスメント<br>第3回 傷病者・要介護者への栄養教育など<br>第4回 医療・介護保険制度<br>第5回 栄養ケア計画と実施<br>第6回 チーム医療（クリニカルパス）<br>第7回 チーム医療（糖尿病など症例）<br>第8回 栄養状態の評価法<br>第9回 血液・生化学検査（臨床検査値）<br>第10回 まとめ<br>第11回 経口栄養補給法<br>第12回 静脈栄養補給法<br>第13回 薬と栄養・食事の相互作用<br>第14回 栄養ケアの記録<br>第15回 臨床栄養学のまとめ |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習：授業計画に沿ってに教科書の該当する箇所を読んでおくこと<br>授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめること                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 課題、小テスト10%、平常点（授業の受講態度など）10%、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）（新規購入は不要）                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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             | 傷病者の栄養マネジメントについて                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 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               | 疾患別の適切な栄養アセスメントができる。<br>栄養指導ができる。                                                                                                                                                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 臨床栄養の意義<br>第2回 傷病者の栄養アセスメント<br>第3回 傷病者・要介護者への栄養教育など<br>第4回 医療・介護保険制度<br>第5回 栄養ケア計画と実施<br>第6回 チーム医療（クリニカルパス）<br>第7回 チーム医療（糖尿病など症例）<br>第8回 栄養状態の評価法<br>第9回 血液・生化学検査（臨床検査値）<br>第10回 まとめ<br>第11回 経口栄養補給法<br>第12回 静脈栄養補給法<br>第13回 薬と栄養・食事の相互作用<br>第14回 栄養ケアの記録<br>第15回 臨床栄養学のまとめ |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習:授業計画に沿ってに教科書の該当する箇所を読んでおくこと<br>授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめること                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 課題、小テスト10%、平常点（授業の受講態度など）10%、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）（新規購入は不要）                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 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               | 大西 由起                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 疾患別における病態の理解と栄養療法                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | <p>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。</p> <p>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、小児・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。</p>                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>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。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 糖尿病・肥満</p> <p>第2回 脂質異常症</p> <p>第3回 高尿酸血症</p> <p>第4回 循環器疾患（高血圧）</p> <p>第5回 循環器疾患（動脈硬化）</p> <p>第6回 腎・尿路疾患</p> <p>第7回 内分泌疾患（甲状腺機能亢進症）</p> <p>第8回 摂食障害</p> <p>第9回 呼吸器疾患・血液疾患（貧血）</p> <p>第10回 各疾患まとめ</p> <p>第11回 骨粗鬆症疾患</p> <p>第12回 アレルギー疾患</p> <p>第13回 手術・周術期患者の管理（術前・術後）</p> <p>第14回 摂食機能障害</p> <p>第15回 臨床栄養学のまとめ</p> |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>授業前学習:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 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70%、平常点10%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）（新規購入不要）                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>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』<br/>（医歯薬出版） 新規購入不要</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 臨床栄養学Ⅳ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 大西 由起                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 疾患別における病態の理解と栄養療法                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | <p>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。</p> <p>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、小児・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。</p>                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | <p>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。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>第1回 糖尿病・肥満</p> <p>第2回 脂質異常症</p> <p>第3回 高尿酸血症</p> <p>第4回 循環器疾患（高血圧）</p> <p>第5回 循環器疾患（動脈硬化）</p> <p>第6回 腎・尿路疾患</p> <p>第7回 内分泌疾患（甲状腺機能亢進症）</p> <p>第8回 摂食障害</p> <p>第9回 呼吸器疾患・血液疾患（貧血）</p> <p>第10回 各疾患まとめ</p> <p>第11回 骨粗鬆症疾患</p> <p>第12回 アレルギー疾患</p> <p>第13回 手術・周術期患者の管理（術前・術後）</p> <p>第14回 摂食機能障害</p> <p>第15回 臨床栄養学のまとめ</p> |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>授業前学習:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んでください。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 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70%、平常点10%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）（新規購入不要）                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>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』<br/>（医歯薬出版） 新規購入不要</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |
| 科目名                | 臨床栄養学実習Ⅰ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |      |   |     |     |
| 担当教員               | 大西 由起                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 曜日・時限 | 水曜3～4 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 栄養マネジメントの理解                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用やカウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際に学ぶための基礎学力をつける。                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 糖尿病交換表、腎臓病交換表を用いて、栄養指導ができる。<br>臨床検査値に基づいて、栄養マネジメントができる。                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養アセスメント（身体測定）<br>第2回 ベッドサイド栄養指導法<br>第3回 糖尿病交換表の説明<br>第4回 糖尿病交換表を用いた栄養アセスメント<br>第5回 糖尿病交換表を用いた栄養指導<br>第6回 糖尿病交換表を用いた献立作成<br>第7回 カーボカウントの説明<br>第8回 腎臓病交換表説明<br>第9回 腎臓病交換表を用いた栄養アセスメント<br>第10回 疾患別の栄養指導（検査値）<br>第11回 疾患別の栄養指導（検査値）<br>第12回 疾患別の栄養指導（グループ発表）<br>第13回 疾患別の栄養指導（グループ発表）<br>第14回 疾患別の栄養指導のまとめ<br>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ください。<br>授業後学習：授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導法が理解できます。                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 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）<br>・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）<br>・「糖尿病のあなたへかんたんカーボカウント～豊かな食生活のために～改訂版」<br>大阪市立大学大学院医学部研究科発達小児医学教室・同病院栄養部編（（株）医薬ジャーナル社）                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | ・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）新規購入不要                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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               | 大西 由起                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |      |   |     |     |
| 学期                 | 前期／1st semester                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 曜日・時限 | 金曜1～2 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 栄養マネジメントの理解                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用やカウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際に学ぶための基礎学力をつける。                                                                                                                |       |       |      |   |     |     |
| 到達目標               | 糖尿病交換表、腎臓病交換表を用いて、栄養指導ができる。<br>臨床検査値に基づいて、栄養マネジメントができる。                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 授業計画               | 第1回 栄養アセスメント（身体測定）<br>第2回 ベッドサイド栄養指導法<br>第3回 糖尿病交換表の説明<br>第4回 糖尿病交換表を用いた栄養アセスメント<br>第5回 糖尿病交換表を用いた栄養指導<br>第6回 糖尿病交換表を用いた献立作成<br>第7回 カーボカウントの説明<br>第8回 腎臓病交換表説明<br>第9回 腎臓病交換表を用いた栄養アセスメント<br>第10回 疾患別の栄養指導（検査値）<br>第11回 疾患別の栄養指導（検査値）<br>第12回 疾患別の栄養指導（グループ発表）<br>第13回 疾患別の栄養指導（グループ発表）<br>第14回 疾患別の栄養指導のまとめ<br>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。<br>授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導法が理解できます。                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |      |   |     |     |
| 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）<br>・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）<br>・「糖尿病のあなたへかんたんカーボカウント～豊かな食生活のために～改訂版」<br>大阪市立大学大学院医学部研究科発達小児医学教室・同病院栄養部編（（株）医薬ジャーナル社）                                                                                                                                                      |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | ・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）新規購入不要                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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               | 大西 由起                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 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。<br>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。<br>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<br>第2回 実習（トロミ剤・嚥下困難食）<br>第3回 摂食障害時の栄養療法、栄養指導方法<br>第4回 実習（流動食・軟食）<br>第5回 高血圧食の栄養療法、栄養指導方法<br>第6回 実習（減塩食）<br>第7回 エネルギーコントロール食の栄養療法、栄養指導方法<br>第8回 実習（糖尿病食、人工甘味料）<br>第9回 その他の栄養素の栄養療法、栄養指導方法<br>第10回 実習（貧血食など）<br>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<br>第12回 実習（腎臓病食）<br>第13回 脂質コントロールの栄養療法、栄養指導方法<br>第14回 実習（脂質制限食）<br>第15回 臨床調理のまとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習:授業計画に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。<br>授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導に役立ちます。                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 演習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 『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）<br>編著者 長浜 幸子、西村 一弘、宮本 佳世子<br>ISBN 978-4-8041-1337-1                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック<br>第5版 医歯薬出版（株）新規購入不要                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |       |      |   |     |     |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|------|---|-----|-----|
| 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               | 大西 由起                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 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。<br>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。<br>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<br>第2回 実習（トロミ剤・嚥下困難食）<br>第3回 摂食障害時の栄養療法、栄養指導方法<br>第4回 実習（流動食・軟食）<br>第5回 高血圧食の栄養療法、栄養指導方法<br>第6回 実習（減塩食）<br>第7回 エネルギーコントロール食の栄養療法、栄養指導方法<br>第8回 実習（糖尿病食、人工甘味料）<br>第9回 その他の栄養素の栄養療法、栄養指導方法<br>第10回 実習（貧血食など）<br>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<br>第12回 実習（腎臓病食）<br>第13回 脂質コントロールの栄養療法、栄養指導方法<br>第14回 実習（脂質制限食）<br>第15回 臨床調理のまとめ |       |       |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | 授業前学習:授業計画に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。<br>授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。栄養指導に役立ちます。                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |      |   |     |     |
| 授業方法               | 演習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | 課題・レポート30%、平常点70%で総合評価する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |      |   |     |     |
| 教科書                | 『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）<br>編著者 長浜 幸子、西村 一弘、宮本 佳世子<br>ISBN 978-4-8041-1337-1                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |       |      |   |     |     |
| 参考書                | 看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック<br>第5版 医歯薬出版（株）新規購入不要                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |      |   |     |     |

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

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 臨地・校外実習課外科目                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 橘・千歳・作田・溝畑・大西                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 集中講義                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 曜日・時限 | 集中1 | 配当学年 | 3 | 単位数 | 0.0 |
| 授業のテーマ             | 臨地・校外実習の事前・事後指導                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | これまでの授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習の実践的経験を通して定着化し、レベルアップが図れるようひとりひとりの学生に支援することを目的とする。本実習受け入れ施設の社会における機能（使命）、特質などを学び臨地・校外実習課題を考え実習計画を個々に作成し検討する。                                                                                                                                                  |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習で応用できる。                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>○公衆栄養学コース<br/>「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」を履修するコースです。<br/>「臨地・校外実習課外科目」は19回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。</p> <p>○給食経営管理論コース<br/>「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（給食経営管理論）」を履修するコースです。<br/>「臨地・校外実習課外科目」は16回行います。授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。</p>                                |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・時間外の指導やグループ作業が必要になることがあります。</li> <li>・臨地・校外実習の実習課題（臨床栄養学分野も含む）のまとめは「総合演習」で行います。</li> </ul>                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 集中講義                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「臨地・校外実習課外科目」の理由のない欠席やレポート未提出の場合には、「校外実習」および「臨地実習」の履修資格要件を満たさないものとする。<br/>なお、それぞれの実習の履修要件となる授業は別に指定し、プリントで配布します。</li> <li>・「臨地・校外実習課外科目」は単位化されないため、課外科目中に提出したレポート等の評価は「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」および「臨地実習（給食経営管理論）」として評価を行う。</li> </ul> |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | プリントを配布します。                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |      |   |     |     |



|                    |                                                                                                                                                              |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 臨地実習（給食経営管理論）                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 作田 はるみ                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 集中講義                                                                                                                                                         | 曜日・時限 | 集中1 | 配当学年 | 4 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、特定の業務を深く探求する実習。                                                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 実践活動の場での課題発見、解決を通して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 各種の給食施設のシステムについて課題を上げることが出来る。<br>課題について調査した内容を発表することができる。                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 臨地実習（5日間）<br>1日目 給食システムの概要<br>2日目 研究課題の計画<br>3日目 給食施設の衛生管理<br>4日目 研究課題の整理と検討<br>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研究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50% 研究課題（実習ノートの記録）25% 報告会（配布資料・プレゼンテーション）25%                                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 実習ノートを配布する。<br>以下全て購入済み<br>七訂食品成分表2016 香川芳子（女子栄養大学出版部）<br>エッセンシャル給食経営管理論 富岡和夫・富田教代（医歯薬出版）<br>給食経営管理実習ワークブック 藤原政嘉ほか（みらい）<br>改訂新版 大量調理－品質管理と調理の実際－、殿塚婦美子（学建書院） |       |     |      |   |     |     |
| 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）<br>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）<br>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）                                        |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 臨地実習（公衆栄養学）                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 千歳 万里                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |   |     |     |
| 学期                 | 集中講義                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 曜日・時限 | 集中1 | 配当学年 | 4 | 単位数 | 1.0 |
| 授業のテーマ             | 保健所および保健センターの管理栄養士業務                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | <p>本実習は、管理栄養士課程専門科目の科目として都道府県における行政栄養士の業務について実習し、保健医療福祉専門職種としての管理栄養士の責務・役割を学ぶ。具体的には、</p> <p>（１）地域等の健康・栄養問題とその要因について管内の情報収集・分析を行い、</p> <p>（２）実施提供されているプログラムについての根拠や、計画・実施・評価等から栄養関連サービスに必要な理論と方法を修得する。またプログラムに必要な、</p> <p>（３）他職種や地域住民・組織など社会資源との連携、調整について学ぶ。</p>                                                |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 都道府県における行政栄養士の業務、責務・役割を理解し、公衆栄養活動が実践できる。                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | <p>課外授業</p> <p>第1回 臨地実習の概要、目的、内容</p> <p>第2回 課題の実施、発表</p> <p>第3回 課題の実施、発表</p> <p>第4回 課題の実施、発表</p> <p>第5回 学内および実習先課題の実施</p> <p>第6回 学内反省会の準備</p> <p>実習施設での実習（５日間）</p> <p>1日目 集中講義</p> <p>2日目 栄養関連事業の演習・課題の作成</p> <p>3日目 栄養関連事業の演習・課題の作成</p> <p>4日目 栄養関連事業の演習・課題の実施</p> <p>5日目 反省会・まとめ</p> <p>総合演習の中で学内報告会を行う。</p> |       |     |      |   |     |     |
| 授業外における学習（準備学習の内容） | <p>栄養士関連法規・法律について理解しておくこと。</p> <p>実習施設の管轄地域について学習しておくこと。</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |   |     |     |
| 授業方法               | 講義、演習、実習                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |   |     |     |
| 評価基準と評価方法          | <p>平常点 5%</p> <p>実習 75%（実習指導者による実習中の評価を含む）</p> <p>事前指導、事前課題、報告会および実習ノートの記録等の評価 20%</p> <p>実習日数の不足、課外授業の欠席やレポート未提出の場合には単位を認めない。</p>                                                                                                                                                                             |       |     |      |   |     |     |
| 教科書                | 現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院（2015年3月）（3年生後期公衆栄養学実習で使用するため新たな購入に必要なし）                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                | <p>日本人の食事摂取基準2015年版（第一出版）</p> <p>国民衛生の動向2017年版（公衆衛生協会）</p> <p>管理栄養士栄養士必携：データ・資料集（第一出版）</p>                                                                                                                                                                                                                     |       |     |      |   |     |     |

|                    |                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|---|-----|-----|
| 科目区分               | 生活学科専門教育科目（食物栄養専攻）                                                                                         |       |     |      |   |     |     |
| 科目名                | 臨地実習（臨床栄養学）                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 担当教員               | 溝畑 秀隆・大西 由起                                                                                                |       |     |      |   |     |     |
| 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             | 病院の管理栄養士業務について理解する。                                                                                        |       |     |      |   |     |     |
| 授業の概要              | 病院臨地実習では、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および技術の統合を図る。大学で習得した知識・技術を病院実習することにより、理論と実践を理解する。 |       |     |      |   |     |     |
| 到達目標               | 栄養マネジメントの方法について理解できる。                                                                                      |       |     |      |   |     |     |
| 授業計画               | 病院において10日間の臨地実習を行う。実習は、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。<br>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                | 適宣プリントを配布する。                                                                                               |       |     |      |   |     |     |
| 参考書                |                                                                                                            |       |     |      |   |     |     |