

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	運動生理学						
担当教員	灘本 雅一					科目ナンバー	N01080
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	運動・スポーツ時の栄養・代謝、トレーニング時の栄養補給方法などについて概説する。運動は体力の増進、健康の維持だけでなく、肥満や生活習慣病の予防や治療、さらにストレスの解消に有効で、健康増進の3原則の一つである。神経系、筋肉系及び呼吸器・循環器について学び、運動すると人間の生理機能はどう変化するかについて「運動不足病」からスポーツ選手までについて概説する。また、個体としての人体が行う食事、運動、休養などの基本的な生活習慣の機構並びに環境変化に対する適応機構を理解する。						
到達目標	生理機能のしくみと生活習慣病を予防する運動処方基礎理論が理解できるようになります。						
授業計画	第1回目: イントロ 環境への適応 第2回目: 健康増進と運動 第3回目: 運動・スポーツとエネルギー 第4回目: 運動と筋・骨系 第5回目: 運動と循環器系 第6回目: 運動と呼吸器系 第7回目: 運動と神経系、運動と自律神経系・内分泌系、運動と体温調節機構 第8回目: スポーツと栄養Ⅰ(競技前後の食事) 第9回目: スポーツと栄養Ⅱ(エネルギー必要量) 第10回目: 運動負荷評価法 第11回目: 運動処方(有効限界・安全限界) 第12回目: 運動療法Ⅰ(肥満・糖尿病) 第13回目: 運動療法Ⅱ(高血圧・骨粗鬆症・脂質代謝異常) 第14回目: 運動障害(内科的障害・外科的障害) 第15回目: 総括、テスト						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習: 授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできて下さい。 授業後学習: 学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験70点 小テスト(平常時)30点						
履修上の注意	日常生活活動や運動を行った際の身体の変化(心拍数や呼吸数)を意識することが、この科目への興味を深めることにつながります。毎時、確認小テストを行います。 ※質問は授業の前後で受け付けます。						
教科書	新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ 運動生理学(第3版) 編者 山本順一郎 化学同人 ISBN978-4-7598-1245-9						
参考書	適時、プリントを配布します。						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	運動生理学						
担当教員	灘本 雅一					科目ナンバ-	N01080
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	運動・スポーツ時の栄養・代謝、トレーニング時の栄養補給方法などについて概説する。運動は体力の増進、健康の維持だけでなく、肥満や生活習慣病の予防や治療、さらにストレスの解消に有効で、健康増進の3原則の一つである。神経系、筋肉系及び呼吸器・循環器について学び、運動すると人間の生理機能はどう変化するかについて「運動不足病」からスポーツ選手までについて概説する。また、個体としての人体が行う食事、運動、休養などの基本的な生活習慣の機構並びに環境変化に対する適応機構を理解する。						
到達目標	生理機能のしくみと生活習慣病を予防する運動処方基礎理論が理解できるようになります。						
授業計画	第1回目: イントロ 環境への適応 第2回目: 健康増進と運動 第3回目: 運動・スポーツとエネルギー 第4回目: 運動と筋・骨系 第5回目: 運動と循環器系 第6回目: 運動と呼吸器系 第7回目: 運動と神経系、運動と自律神経系・内分泌系、運動と体温調節機構 第8回目: スポーツと栄養Ⅰ(競技前後の食事) 第9回目: スポーツと栄養Ⅱ(エネルギー必要量) 第10回目: 運動負荷評価法 第11回目: 運動処方(有効限界・安全限界) 第12回目: 運動療法Ⅰ(肥満・糖尿病) 第13回目: 運動療法Ⅱ(高血圧・骨粗鬆症・脂質代謝異常) 第14回目: 運動障害(内科的障害・外科的障害) 第15回目: 総括、テスト						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習: 授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んできて下さい。 授業後学習: 学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	試験70点 小テスト(平常時)30点						
履修上の注意	日常生活活動や運動を行った際の身体の変化(心拍数や呼吸数)を意識することが、この科目への興味を深めることにつながります。毎時、確認小テストを行います。 ※質問は授業の前後で受け付けます。						
教科書	新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成シリーズ 運動生理学(第3版) 編者 山本順一郎 化学同人 ISBN978-4-7598-1245-9						
参考書	適時、プリントを配布します。						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	運動生理学実験						
担当教員	灘本 雅一					科目ナンバ-	N02150
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・スポーツ時の栄養・代謝、トレーニング時の栄養補給方法などについて、運動生理学の講義に基づいて実験する。実際に運動をしている時のエネルギーと休養時における身体生理機能の違いについて、皮膚温度計や心電図、酸素量、呼吸代謝測定装置などを用いて習得する。さらに、様々な栄養特性を持つ食物を摂取したときにおける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ついて理解を深める。						
到達目標	生理機能測定の意味や方法を理解することができるようになります。						
授業計画	第1回目：イントロ 形態測定 第2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性） 第3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性） 第4回目：中高年用体力測定 第5回目：体脂肪測定 第6回目：血圧測定 第7回目：心電図、ライフコーダーの解説 第8回目：運動負荷試験 心拍数の測定 第9回目：運動負荷試験 酸素摂取量の解説 第10回目：運動負荷試験 血糖値、乳酸値測定の解説 第11回目：骨量測定 第12回目：運動処方考え方・プログラミング 第13回目：運動処方体験（筋肉痛） 第14回目：レポート作成の準備 第15回目：プレゼンテーション（グループ発表）						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：課題トレーニングによる体重、体脂肪量、筋力の変化を記録する。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。						
授業方法	測定を中心した実習であるが必要に応じて講義を行う。						
評価基準と評価方法	レポート60点 プレゼン40点						
履修上の注意	運動を行う測定が多いため、体調管理に努めて下さい。 ※質問は授業の前後で受け付けます。						
教科書	適時、プリントを配布します。						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	運動生理学実験						
担当教員	灘本 雅一					科目ナンバ-	N02150
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・スポーツ時の栄養・代謝、トレーニング時の栄養補給方法などについて、運動生理学の講義に基づいて実験する。実際に運動をしている時のエネルギーと休養時における身体生理機能の違いについて、皮膚温度計や心電図、酸素量、呼吸代謝測定装置などを用いて習得する。さらに、様々な栄養特性を持つ食物を摂取したときにおける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ついて理解を深める。						
到達目標	生理機能測定の意味や方法を理解することができるようになります。						
授業計画	第1回目：イントロ 形態測定 第2回目：体力測定Ⅰ（筋力・筋持久力・敏捷性） 第3回目：体力測定Ⅱ（持久力・柔軟性） 第4回目：中高年用体力測定 第5回目：体脂肪測定 第6回目：血圧測定 第7回目：心電図、ライフコーダーの解説 第8回目：運動負荷試験 心拍数の測定 第9回目：運動負荷試験 酸素摂取量の解説 第10回目：運動負荷試験 血糖値、乳酸値測定の解説 第11回目：骨量測定 第12回目：運動処方考え方・プログラミング 第13回目：運動処方体験（筋肉痛） 第14回目：レポート作成の準備 第15回目：プレゼンテーション（グループ発表）						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：課題トレーニングによる体重、体脂肪量、筋力の変化を記録する。 授業後学習：学んだことをもう一度整理し、要点をまとめて下さい。						
授業方法	測定を中心した実習であるが必要に応じて講義を行う。						
評価基準と評価方法	レポート60点 プレゼン40点						
履修上の注意	運動を行う測定が多いため、体調管理に努めて下さい。 ※質問は授業の前後で受け付けます。						
教科書	適時、プリントを配布します。						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育論Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバ-	N01360
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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育に関わる基礎学問領域について説明できる。 ・栄養教育の状況を設定した場で、行動変容理論やモデルの具体的な活用法を説明することができる。 ・個人やグループの栄養教育の状況設定をした場で、栄養カウンセリングの意義や特徴を説明することができる。 						
授業計画	第1回 栄養教育の概念 第2回 日本人の食生活の変化 第3回 栄養教育の基礎知識 第4回 栄養教育のための理論的基礎 (1) 行動科学理論と栄養教育 ① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開 ② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用 (2) 行動科学の理論とモデル ① 刺激-反応理論 (レスポナント条件付け、オペラント条件づけ) ② ヘルスビリーフモデル (健康信念モデル) ③ トランスセオレティカルモデル ④ 計画的行動理論 (合理的行動理論) ⑤ 社会的認知理論 (社会的学習理論) ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート 第10回 行動科学のまとめ・小テスト 第11回 行動変容技法 第12回 栄養教育プログラムでの行動変容技法の応用 第13回 栄養カウンセリングの基礎的知識 第14回 栄養カウンセリングの実施時の留意事項 第15回 まとめ 第16回 期末試験						
授業外における学習 (準備学習の内容・時間)	授業の予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義 (PCを使用することがあります)						
評価基準と評価方法	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%						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする (交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない)。						
教科書	編著: 春木 敏 書名: エッセンシャル栄養教育論 (第3版) 第5刷 (2018年発行) 出版社: 医歯薬出版株式会社						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育論Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバ-	N01360
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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育に関わる基礎学問領域について説明できる。 ・栄養教育の状況を設定した場で、行動変容理論やモデルの具体的な活用法を説明することができる。 ・個人やグループの栄養教育の状況設定をした場で、栄養カウンセリングの意義や特徴を説明することができる。 						
授業計画	第1回 栄養教育の概念 第2回 日本人の食生活の変化 第3回 栄養教育の基礎知識 第4回 栄養教育のための理論的基礎 (1) 行動科学理論と栄養教育 ① 栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開 ② 栄養教育マネジメントにおける理論の活用 (2) 行動科学の理論とモデル ① 刺激-反応理論 (レスポナント条件付け、オペラント条件づけ) ② ヘルスビリーフモデル (健康信念モデル) ③ トランスセオレティカルモデル ④ 計画的行動理論 (合理的行動理論) ⑤ 社会的認知理論 (社会的学習理論) ⑥ ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート 第10回 行動科学のまとめ・小テスト 第11回 行動変容技法 第12回 栄養教育プログラムでの行動変容技法の応用 第13回 栄養カウンセリングの基礎的知識 第14回 栄養カウンセリングの実施時の留意事項 第15回 まとめ 第16回 期末試験						
授業外における学習 (準備学習の内容・時間)	授業の予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義 (PCを使用することがあります)						
評価基準と評価方法	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%						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする (交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない)。						
教科書	編著: 春木 敏 書名: エッセンシャル栄養教育論 (第3版) 第5刷 (2018年発行) 出版社: 医歯薬出版株式会社						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育論Ⅱ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバー	N02370
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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育マネジメントの流れと関連する理論やモデルを説明できる。 ・対象者の個人要因と環境要因のアセスメントに関する基礎知識を説明できる。 ・アセスメントの結果を基に、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 第2回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第3回 ①アセスメントの種類と方法 第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント 第5回 ③個人要因のアセスメント 第6回 ④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 第7回 集団や社会を対象にした行動変容理論 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第8回 ②ソーシャルマーケティング 第9回 ③生態学的モデル 第10回 栄養教育の目標設定 第11回 栄養教育計画の作成のための基礎知識 第12回 ①教材の選択と作成 第13回 ②教材の作成方法 第14回 ③学習形態の選択 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります） 授業計画の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%						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。						
教科書	1. 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社） 上記の実習書に加えて、栄養教育論Ⅰで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 2. 「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」 春木 敏編著（医歯薬出版株式会社）						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育論Ⅱ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバー	N02370
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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育マネジメントの流れと関連する理論やモデルを説明できる。 ・対象者の個人要因と環境要因のアセスメントに関する基礎知識を説明できる。 ・アセスメントの結果を基に、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 第2回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第3回 ①アセスメントの種類と方法 第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント 第5回 ③個人要因のアセスメント 第6回 ④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 第7回 集団や社会を対象にした行動変容理論 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第8回 ②ソーシャルマーケティング 第9回 ③生態学的モデル 第10回 栄養教育の目標設定 第11回 栄養教育計画の作成のための基礎知識 第12回 ①教材の選択と作成 第13回 ②教材の作成方法 第14回 ③学習形態の選択 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります） 授業計画の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%						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。						
教科書	1. 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社） 上記の実習書に加えて、栄養教育論Ⅰで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 2. 「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」 春木 敏編著（医歯薬出版株式会社）						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育論Ⅱ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバー	N02370
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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育マネジメントの流れと関連する理論やモデルを説明できる。 ・対象者の個人要因と環境要因のアセスメントに関する基礎知識を説明できる。 ・アセスメントの結果を基に、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 第2回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第3回 ①アセスメントの種類と方法 第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント 第5回 ③個人要因のアセスメント 第6回 ④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 第7回 集団や社会を対象にした行動変容理論 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第8回 ②ソーシャルマーケティング 第9回 ③生態学的モデル 第10回 栄養教育の目標設定 第11回 栄養教育計画の作成のための基礎知識 第12回 ①教材の選択と作成 第13回 ②教材の作成方法 第14回 ③学習形態の選択 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります） 授業計画の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%						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。						
教科書	1. 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社） 上記の実習書に加えて、栄養教育論Ⅰで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 2. 「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」 春木 敏編著（医歯薬出版株式会社）						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育論Ⅱ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバー	N02370
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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育マネジメントの流れと関連する理論やモデルを説明できる。 ・対象者の個人要因と環境要因のアセスメントに関する基礎知識を説明できる。 ・アセスメントの結果を基に、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 第2回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第3回 ①アセスメントの種類と方法 第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント 第5回 ③個人要因のアセスメント 第6回 ④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 第7回 集団や社会を対象にした行動変容理論 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第8回 ②ソーシャルマーケティング 第9回 ③生態学的モデル 第10回 栄養教育の目標設定 第11回 栄養教育計画の作成のための基礎知識 第12回 ①教材の選択と作成 第13回 ②教材の作成方法 第14回 ③学習形態の選択 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習および復習 授業内容に関する課題の学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります） 授業計画の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%						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。						
教科書	1. 「フローチャートで学ぶ栄養教育論実習」 橘ゆかり・森 美奈子編著（株式会社建帛社） 上記の実習書に加えて、栄養教育論Ⅰで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 2. 「エッセンシャル栄養教育論（第3版）」 春木 敏編著（医歯薬出版株式会社）						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育論III						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバー	N02380
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。 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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育プログラムの評価の種類を説明できる。 ・ライフステージ、ライフスタイルの特徴を把握して、ライフステージ、ライフスタイル別栄養教育プログラムの特徴を説明できる。 ・ライフステージ、ライフスタイル別栄養教育に応用できる行動変容理論やモデルなど（栄養教育論IおよびIIで学んだ内容）を説明できる。 						
授業計画	第1回 栄養教育論IおよびIIの復習 第2回 栄養教育マネジメント 栄養教育の実施・評価 第3回 栄養教育の評価 第4回 栄養教育の経済評価 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 妊娠・授乳期の栄養教育の留意事項 第6回 妊娠・授乳期の栄養教育プログラム 第7回 乳幼児期の栄養教育の留意事項 第8回 乳幼児期の栄養教育プログラム 第9回 学童期・思春期の栄養教育の留意事項 第10回 学童期・思春期の栄養教育プログラム 第11回 成人期の栄養教育 ①成人期の栄養教育の特徴と留意事項 第12回 ②特定保健指導 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 第14回 高齢期の栄養教育の留意事項 傷病者及び障がい者の栄養教育 第15回 まとめおよび試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習および復習 授業内容に関する課題に関する学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						
評価基準と評価方法	期末試験60%、小テストまたはレポート30%、平常点（授業の受講態度など）10% 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。						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。						
教科書	栄養教育論Iで使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 編者：春木 敏 書名：エッセンシャル栄養教育論（第3版） 出版社：医歯薬出版株式会社						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育論III						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバー	N02380
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。 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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教育プログラムの評価の種類を説明できる。 ・ライフステージ、ライフスタイルの特徴を把握して、ライフステージ、ライフスタイル別栄養教育プログラムの特徴を説明できる。 ・ライフステージ、ライフスタイル別栄養教育に応用できる行動変容理論やモデルなど（栄養教育論IおよびIIで学んだ内容）を説明できる。 						
授業計画	第1回 栄養教育論IおよびIIの復習 第2回 栄養教育マネジメント 栄養教育の実施・評価 第3回 栄養教育の評価 第4回 栄養教育の経済評価 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 妊娠・授乳期の栄養教育の留意事項 第6回 妊娠・授乳期の栄養教育プログラム 第7回 乳幼児期の栄養教育の留意事項 第8回 乳幼児期の栄養教育プログラム 第9回 学童期・思春期の栄養教育の留意事項 第10回 学童期・思春期の栄養教育プログラム 第11回 成人期の栄養教育 ①成人期の栄養教育の特徴と留意事項 第12回 ②特定保健指導 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 第14回 高齢期の栄養教育の留意事項 傷病者及び障がい者の栄養教育 第15回 まとめおよび試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習および復習 授業内容に関する課題に関する学習						
授業方法	講義（PCを使用することがあります）						
評価基準と評価方法	期末試験60%、小テストまたはレポート30%、平常点（授業の受講態度など）10% 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。						
履修上の注意	出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない）。						
教科書	栄養教育論Iで使用した下記の教科書を使用します。【新たに購入する必要はありません】 編者：春木 敏 書名：エッセンシャル栄養教育論（第3版） 出版社：医歯薬出版株式会社						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用栄養学Ⅰ						
担当教員	担当者未定					科目ナンバ-	N02310
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	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養ケア・マネジメントの基本構造を理解できる。 ・栄養ケア・マネジメントにおける各要素（栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・モニタリング、評価）の定義、目的、意義を理解できる。 ・栄養スクリーニング・栄養アセスメントにおける健康・栄養状態の指標を理解できる。 						
授業計画	第1回 栄養ケア・マネジメントの概要 第2回 栄養ケア・マネジメントの定義と基本要素 栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・モニタリング、評価の流れ 第3回 栄養関連問題と栄養スクリーニング 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 静的アセスメントと動的アセスメント 第5回 栄養アセスメント② 問診・観察・身体測定 第6回 栄養アセスメント③ 臨床検査 第7回 栄養アセスメント④ 食事調査 第8回 健康・栄養問題（課題）の抽出と決定・PDCAサイクル 第9回 中間まとめと試験 第10回 栄養ケア計画① 栄養補給・食事摂取基準 第11回 栄養ケア計画② 栄養教育・多領域からの栄養ケア 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 第13回 実施・モニタリング・評価・フィードバック② 評価 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 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・時間）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、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（55%）、平常点（5%）を総合して評価						
履修上の注意	・出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には最大45分は遅刻としない。）						
教科書	ステップアップ栄養・健康科学シリーズ『応用栄養学』 北島 幸枝 編 科学同人（2017/09/10） ISBN 9784759819007 本体2,800円＋税						
参考書	日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用栄養学Ⅰ						
担当教員	担当者未定					科目ナンバ-	N02310
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"> ・栄養ケア・マネジメントの基本構造を理解できる。 ・栄養ケア・マネジメントにおける各要素（栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・モニタリング、評価）の定義、目的、意義を理解できる。 ・栄養スクリーニング・栄養アセスメントにおける健康・栄養状態の指標を理解できる。 						
授業計画	第1回 栄養ケア・マネジメントの概要 第2回 栄養ケア・マネジメントの定義と基本要素 栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・モニタリング、評価の流れ 第3回 栄養関連問題と栄養スクリーニング 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 静的アセスメントと動的アセスメント 第5回 栄養アセスメント② 問診・観察・身体測定 第6回 栄養アセスメント③ 臨床検査 第7回 栄養アセスメント④ 食事調査 第8回 健康・栄養問題（課題）の抽出と決定・PDCAサイクル 第9回 中間まとめと試験 第10回 栄養ケア計画① 栄養補給・食事摂取基準 第11回 栄養ケア計画② 栄養教育・多領域からの栄養ケア 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 第13回 実施・モニタリング・評価・フィードバック② 評価 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 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・時間）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、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（55%）、平常点（5%）を総合して評価						
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には最大45分は遅刻としない。） 						
教科書	ステップアップ栄養・健康科学シリーズ『応用栄養学』 北島 幸枝 編 科学同人（2017/09/10） ISBN 9784759819007 本体2,800円＋税						
参考書	日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用調理実習						
担当教員	担当者未定					科目ナンバ-	N01270
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"> ・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。 ・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。 						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 十五夜・十三夜と月待行事の献立 第3回 敬老の日の献立 第4回 秋のお彼岸の献立 第5回 ハロウィーンの献立 第6回 七五三の献立 第7回 冬至の献立 第8回 クリスマス料理①手作りケーキ 第9回 クリスマス料理②クリスマスチキン 第10回 正月料理①田作り、数の子、黒豆 第11回 正月料理②ぶりの照り焼き、お煮しめ 第12回 成人の日の献立 第13回 節分の献立 第14回 ひな祭りの献立 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実習する献立・料理について予習し、レポートにまとめて提出すること。 第1回オリエンテーション時に、レポートのまとめ方と内容、提出期限を指示します。						
授業方法	実習						
評価基準と評価方法	平常点40%、レポート40%、試験20%						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には最大45分、遅刻としない）。 開始直後に重要な説明をするため、遅刻しないように注意してください。 出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。						
教科書	「改訂新版 あすの健康と調理」 三輪里子監修 アイ・ケイコーポレーション ISBN 978-4874923153 （前期「調理実習」と同じ教科書を使います。） 「調理学の基本 第3版」 中嶋加代子編著 同文書院 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） （日本食品標準成分表2015年版（七訂）） ほか必要に応じて紹介します。 「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」 医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70415-8 「NEW 調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・渋谷祥子・下村道子 共著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1396-5						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用調理実習						
担当教員	担当者未定					科目ナンバ-	N01270
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"> ・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。 ・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。 						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 十五夜・十三夜と月待行事の献立 第3回 敬老の日の献立 第4回 秋のお彼岸の献立 第5回 ハロウィーンの献立 第6回 七五三の献立 第7回 冬至の献立 第8回 クリスマス料理①手作りケーキ 第9回 クリスマス料理②クリスマスチキン 第10回 正月料理①田作り、数の子、黒豆 第11回 正月料理②ぶりの照り焼き、お煮しめ 第12回 成人の日の献立 第13回 節分の献立 第14回 ひな祭りの献立 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実習する献立・料理について予習し、レポートにまとめて提出すること。 第1回オリエンテーション時に、レポートのまとめ方と内容、提出期限を指示します。						
授業方法	実習						
評価基準と評価方法	平常点40%、レポート40%、試験20%						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には最大45分、遅刻としない）。 開始直後に重要な説明をするため、遅刻しないように注意してください。 出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。						
教科書	「改訂新版 あすの健康と調理」 三輪里子監修 アイ・ケイコーポレーション ISBN 978-4874923153 （前期「調理実習」と同じ教科書を使います。） 「調理学の基本 第3版」 中嶋加代子編著 同文書院 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） （日本食品標準成分表2015年版（七訂）） ほか必要に応じて紹介します。 「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」 医歯薬出版 編 医歯薬出版株式会社 ISBN978-4-263-70415-8 「NEW 調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・渋谷祥子・下村道子 共著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1396-5						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	解剖生理学						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N01070
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。さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。						
授業計画	1 人体の構成 2 個体の恒常性 3 情報伝達機構 4 消化管 5 消化器（肝胆膵） 6 循環器（心臓） 7 循環器（血管系） 8 まとめと中間テスト 9 腎臓（解剖） 10 腎臓2（機能） 11 腎臓3（酸塩基平衡） 12 内分泌（正常） 13 内分泌（下垂体甲状腺疾患） 14 内分泌（副腎疾患） 15 まとめと期末テスト						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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。 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。						
履修上の注意	座席指定をする。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない）。遅刻3回で、欠席1回とみなす。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 授業内容についての質問を歓迎します。ysatoh[at]shoin.ac.jp [at]を@に変えて下さい。 オフィスアワー 木曜日12:30-13:00 1号館5階佐藤（友）研究室 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます。 ・授業中の無断退出は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社） * 「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」 （坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版） 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p. 7-33））						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	解剖生理学						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N01070
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	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。さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。						
授業計画	1 人体の構成 2 個体の恒常性 3 情報伝達機構 4 消化管 5 消化器（肝胆膵） 6 循環器（心臓） 7 循環器（血管系） 8 まとめと中間テスト 9 腎臓（解剖） 10 腎臓2（機能） 11 腎臓3（酸塩基平衡） 12 内分泌（正常） 13 内分泌（下垂体甲状腺疾患） 14 内分泌（副腎疾患） 15 まとめと期末テスト						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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。 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。						
履修上の注意	座席指定をする。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない）。遅刻3回で、欠席1回とみなす。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 授業内容についての質問を歓迎します。ysatoh[at]shoin.ac.jp [at]を@に変えて下さい。 オフィスアワー 木曜日12:30-13:00 1号館5階佐藤（友）研究室 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます。 ・授業中の無断退出は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社） * 「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」 （坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版） 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p. 7-33））						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	解剖生理学実験						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N02140
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。 予習課題（生理学班）の発表を通して、重要項目の要約・わかりやすい発表ができるようになる。 復習課題（国家試験形式の問題の解説）の発表を通して、重要項目の要約・発表ができるようになる。						
授業計画	第1回 オリエンテーション・総論（細胞・組織・器官） 第2回 舌・唾液腺 第3回 食道と胃 第4回 小腸と大腸 第5回 肝臓 第6回 内分泌1 下垂体・甲状腺 第7回 内分泌2 膵臓と副腎 第8回 内分泌3 男性生殖器 第9回 卵巣・卵管・子宮 第10回 軟骨・骨・運動器疾患 第11回 神経 第12回 血液・免疫 第13回 呼吸器 第14回 循環器 第15回 体感型実習（呼吸機能、アイマスク体験など）						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。 予習（生理学班）：指定した内容について、授業での発表準備を行う。 復習（全員および、問題班）：授業で扱ったテーマと関連する管理栄養士国家試験問題の解説を作成し、翌週の授業で提出する。問題班は、翌週の授業での発表準備を行う。						
授業方法	顕微鏡観察、スケッチ、発表、国家試験形式問題の解説作成						
評価基準と評価方法	提出物（スケッチ、国家試験形式問題の解説）80%，発表等を含めた授業態度20%（「履修上の注意」参照）						
履修上の注意	実験では白衣を着用すること。 生理学班、問題班には、発表時に使用する配布物の作成をしてもらいます。授業当日（月曜日）9:00までに、生活学科共同研究室へ配布物の原本を提出すること。遅れた場合は、班員の評価を減じる。1回の提出遅れと、発表の欠席では、最終評価から2点減点を目安とする。 私語厳禁。 授業中に、授業とは直接関係のない作業を行っていることがわかった場合（携帯電話の使用を指摘された場合など）は評価を減じる。1回の指摘において、最終評価から2点減点を目安とする。 なお、授業の後半で国家試験問題解説を作成する時間をとる場合は、スマートフォンなどでの事項検索を認める場合がある（授業内で指示する）。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない） 実験授業での提出物が、評価上重要になる。欠席回数が4回以上になると、原則単位認定を行わない。						
教科書	「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社） * 「解剖生理学」で使用したものと同一。						
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 （坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版） 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））”						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	解剖生理学実験						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N02140
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。 予習課題（生理学班）の発表を通して、重要項目の要約・わかりやすい発表ができるようになる。 復習課題（国家試験形式の問題の解説）の発表を通して、重要項目の要約・発表ができるようになる。						
授業計画	第1回 オリエンテーション・総論（細胞・組織・器官） 第2回 舌・唾液腺 第3回 食道と胃 第4回 小腸と大腸 第5回 肝臓 第6回 内分泌1 下垂体・甲状腺 第7回 内分泌2 膵臓と副腎 第8回 内分泌3 男性生殖器 第9回 卵巣・卵管・子宮 第10回 軟骨・骨・運動器疾患 第11回 神経 第12回 血液・免疫 第13回 呼吸器 第14回 循環器 第15回 体感型実習（呼吸機能、アイマスク体験など）						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。 予習（生理学班）：指定した内容について、授業での発表準備を行う。 復習（全員および、問題班）：授業で扱ったテーマと関連する管理栄養士国家試験問題の解説を作成し、翌週の授業で提出する。問題班は、翌週の授業での発表準備を行う。						
授業方法	顕微鏡観察、スケッチ、発表、国家試験形式問題の解説作成						
評価基準と評価方法	提出物（スケッチ、国家試験形式問題の解説）80%、発表等を含めた授業態度20%（「履修上の注意」参照）						
履修上の注意	実験では白衣を着用すること。 生理学班、問題班には、発表時に使用する配布物の作成をしてもらいます。授業当日（月曜日）9:00までに、生活学科共同研究室へ配布物の原本を提出すること。遅れた場合は、班員の評価を減じる。1回の提出遅れと、発表の欠席では、最終評価から2点減点を目安とする。 私語厳禁。 授業中に、授業とは直接関係のない作業を行っていることがわかった場合（携帯電話の使用を指摘された場合など）は評価を減じる。1回の指摘において、最終評価から2点減点を目安とする。 なお、授業の後半で国家試験問題解説を作成する時間をとる場合は、スマートフォンなどでの事項検索を認める場合がある（授業内で指示する）。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない） 実験授業での提出物が、評価上重要になる。欠席回数が4回以上になると、原則単位認定を行わない。						
教科書	「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社） * 「解剖生理学」で使用したものと同一。						
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 （坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版） 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））”						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営管理論						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバー	N02520
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	この科目では、特定多数人に対して継続的に食事を提供する給食施設の経営管理について講義する。給食を提供する施設の法的根拠、給食のオペレーションシステム、経営管理(給食の資源、マーケティング、組織)、品質管理、原価管理、食材料管理、生産(調理)管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事管理について概説する。これらの内容を、給食施設における栄養士・管理栄養士の業務内容として勘案し、適切に実践例を示すことにより理解させる。						
到達目標	特定給食施設の関連法規が説明できる。 給食提供が複数のシステムで構成されていることを説明できる。 各システムとその業務内容について関連づけることができる。						
授業計画	第1回 給食の概要 第2回 給食施設と関連法規 第3回 給食の経営管理 第4回 栄養・食事管理①食事計画 第5回 栄養・食事管理②評価 第6回 品質管理 第7回 会計・原価管理 第8回 食材料管理 第9回 生産(調理)管理 第10回 安全・衛生管理 第11回 施設・設備管理 第12回 人事・事務管理 第13回 学校給食 第14回 病院給食 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・時間)	授業の復習(30分以上)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% テスト(復習テスト全14回と定期試験) 70% 復習テストは次回に返却して質問を受け付ける。 質問シートの内容は、次回に授業で紹介する。						
履修上の注意	・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による場合は証明があれば考慮することもある) ・私語厳禁 ・「給食経営管理論」の取得単位は、4年次の「臨地実習(給食経営管理論)」の履修要件である。 ・給食経営管理実習Ⅰの給食を6回喫食し、指定された内容のレポートを授業の最終日に提出すること。(給食費6回分2400円は自己負担とする)						
教科書	給食経営管理論 片山直美 原正美(みらい) 以下は購入済み 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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営管理論						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバー	N02520
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	この科目では、特定多数人に対して継続的に食事を提供する給食施設の経営管理について講義する。給食を提供する施設の法的根拠、給食のオペレーションシステム、経営管理(給食の資源、マーケティング、組織)、品質管理、原価管理、食材料管理、生産(調理)管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事管理について概説する。これらの内容を、給食施設における栄養士・管理栄養士の業務内容として勘案し、適切に実践例を示すことにより理解させる。						
到達目標	特定給食施設の関連法規が説明できる。 給食提供が複数のシステムで構成されていることを説明できる。 各システムとその業務内容について関連づけることができる。						
授業計画	第1回 給食の概要 第2回 給食施設と関連法規 第3回 給食の経営管理 第4回 栄養・食事管理①食事計画 第5回 栄養・食事管理②評価 第6回 品質管理 第7回 会計・原価管理 第8回 食材料管理 第9回 生産(調理)管理 第10回 安全・衛生管理 第11回 施設・設備管理 第12回 人事・事務管理 第13回 学校給食 第14回 病院給食 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・時間)	授業の復習(30分以上)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% テスト(復習テスト全14回と定期試験)70% 復習テストは次回に返却して質問を受け付ける。 質問シートの内容は、次回に授業で紹介する。						
履修上の注意	・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による場合は証明があれば考慮することもある) ・私語厳禁 ・「給食経営管理論」の取得単位は、4年次の「臨地実習(給食経営管理論)」の履修要件である。 ・給食経営管理実習Ⅰの給食を6回喫食し、指定された内容のレポートを授業の最終日に提出すること。(給食費6回分2400円は自己負担とする)						
教科書	給食経営管理論 片山直美 原正美(みらい) 以下は購入済み 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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営計画実習						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	N02530
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	給食経営管理において最も重視されることは、安全な食事を提供することである。この科目では、学内の実習施設において「大量調理施設衛生管理マニュアル」の記載事項に則り、食材管理、施設・設備管理、生産（調理）管理、安全・衛生管理の手法について実習する。また、給食経営管理に関わる事務作業である食材の発注、衛生管理に関わる記録を取り扱う各種帳票管理についても実習する。施設の機器を実際に使用し、大量調理の方法と特徴についても理解を深める。						
到達目標	HACCPに基づいた作業工程が計画できる。 給食経営管理に関わる各種帳票の記入と管理ができる。 給食施設の施設・設備の管理ができる。						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 食材管理（発注と出庫）味覚検査1回目 第3回 施設・設備管理 第4回 衛生管理①（大量調理施設衛生管理マニュアル試験） 第5回 作業管理 第6回 衛生管理②（消毒） 第7回 厨房実習①（検収） 第8回 厨房実習②（下処理） 第9回 厨房実習③（炊飯） 第10回 厨房実習④（調理機器操作） 第11回 厨房実習⑤（盛り付け） 第12回 厨房実習⑥（洗浄） 第13回 ゲストスピーカーによる講話 第14回 厨房実習まとめ 味覚検査2回目 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・時間）	日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。 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% 提出物は期日を守り丁寧に分かりやすく記述されているかを評価する。						
履修上の注意	・無断欠席・遅刻は禁止する。 ・1/3以上欠席した者は、原則単位認定を行わない。（交通機関延着による場合は証明があれば考慮することもある） ・本実習の取得単位は、3年次の「校外実習」履修要件である。 ・調理室では指定の実習着と靴を着用する。（自分専用のものであること） ・日常から個人の衛生管理・体調管理につとめること。健康状態が疑わしい人は実習作業に従事できません。 ・グループでの作業や話し合いが多い実習であるため、お互いにコミュニケーションを図り責任をもって役割を遂行すること。						
教科書	適宜資料を配布するのでファイルしておく。 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 給食経営管理実習ワークブック【第3版】藤原政嘉ほか（みらい）978-4-86015-189-8 改定新版大量調理—品質管理と調理の実際— 殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-1872-3 以下購入済み 給食経営管理論 片山直美 原正美（みらい） 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） 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） 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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営計画実習						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	N02530
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	給食経営管理において最も重視されることは、安全な食事を提供することである。この科目では、学内の実習施設において「大量調理施設衛生管理マニュアル」の記載事項に則り、食材管理、施設・設備管理、生産（調理）管理、安全・衛生管理の手法について実習する。また、給食経営管理に関わる事務作業である食材の発注、衛生管理に関わる記録を取り扱う各種帳票管理についても実習する。施設の機器を実際に使用し、大量調理の方法と特徴についても理解を深める。						
到達目標	HACCPに基づいた作業工程が計画できる。 給食経営管理に関わる各種帳票の記入と管理ができる。 給食施設の施設・設備の管理ができる。						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 食材管理（発注と出庫）味覚検査1回目 第3回 施設・設備管理 第4回 衛生管理①（大量調理施設衛生管理マニュアル試験） 第5回 作業管理 第6回 衛生管理②（消毒） 第7回 厨房実習①（検収） 第8回 厨房実習②（下処理） 第9回 厨房実習③（炊飯） 第10回 厨房実習④（調理機器操作） 第11回 厨房実習⑤（盛り付け） 第12回 厨房実習⑥（洗浄） 第13回 ゲストスピーカーによる講話 第14回 厨房実習まとめ 味覚検査2回目 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・時間）	日常から積極的に調理に携わる機会をもつ。 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% 提出物は期日を守り丁寧に分かりやすく記述されているかを評価する。						
履修上の注意	・無断欠席・遅刻は禁止する。 ・1/3以上欠席した者は、原則単位認定を行わない。（交通機関延着による場合は証明があれば考慮することもある） ・本実習の取得単位は、3年次の「校外実習」履修要件である。 ・調理室では指定の実習着と靴を着用する。（自分専用のものであること） ・日常から個人の衛生管理・体調管理につとめること。健康状態が疑わしい人は実習作業に従事できません。 ・グループでの作業や話し合いが多い実習であるため、お互いにコミュニケーションを図り責任をもって役割を遂行すること。						
教科書	適宜資料を配布するのでファイルしておく。 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 給食経営管理実習ワークブック【第3版】藤原政嘉ほか（みらい）978-4-86015-189-8 改定新版大量調理—品質管理と調理の実際— 殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-1872-3 以下購入済み 給食経営管理論 片山直美 原正美（みらい） 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） 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） 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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営計画論						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	N02510
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	この科目では、特定給食施設における献立作成基準の作成、給与栄養目標量ならびに食品構成の考え方と設定の手順、献立の立案、評価と改善の方法について講義する。特定給食施設は、特定多数人に対して継続的に食事を提供する施設である。栄養士・管理栄養士は、喫食対象者を定期的にあセスメントし、喫食者の嗜好に配慮した食事を提供する。給食の目的は喫食者の健康増進であることに加えて、各種施設の特性にも配慮した栄養・食事管理のあり方を理解する。						
到達目標	給食対象者に応じた給与栄養目標量や食品構成が設定できる。 荷重平均成分表が作成できる。 目標量に見合った献立作成とその評価ができる。						
授業計画	第1回 栄養・食事管理の概要 第2回 栄養・食事計画（食事摂取基準） 第3回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画①エネルギーの設定 第4回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画②たんぱく質・脂質の設定 第5回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画③ビタミン・ミネラルの設定 第6回 献立作成基準 第7回 食品群別荷重平均成分表①食品集計 第8回 食品群別荷重平均成分表②荷重平均成分値の設定 第9回 食品構成①穀類・動物性食品群の設定 第10回 食品構成②その他食品群の設定 第11回 献立計画と修正 第12回 献立の評価と改善 第13回 献立作成①栄養価計算 第14回 献立作成②給食経営管理ソフトの使用 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・時間）	授業の復習（30分以上）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% テスト（復習テスト全14回と定期試験）70% 復習テストは次回に返却して質問を受け付ける。 質問シートの内容は、次回に授業で紹介する。						
履修上の注意	・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） ・私語厳禁						
教科書	給食経営計画実習（後期）で購入済み 新版 トータルクッキング 大喜多様子（講談社サイエンティフィック） 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） 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） 以下、購入済み 給食経営管理論 片山直美 原正美（みらい） 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） 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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営計画論						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	N02510
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	この科目では、特定給食施設における献立作成基準の作成、給与栄養目標量ならびに食品構成の考え方と設定の手順、献立の立案、評価と改善の方法について講義する。特定給食施設は、特定多数人に対して継続的に食事を提供する施設である。栄養士・管理栄養士は、喫食対象者を定期的にあセスメントし、喫食者の嗜好に配慮した食事を提供する。給食の目的は喫食者の健康増進であることに加えて、各種施設の特性にも配慮した栄養・食事管理のあり方を理解する。						
到達目標	給食対象者に応じた給与栄養目標量や食品構成が設定できる。 荷重平均成分表が作成できる。 目標量に見合った献立作成とその評価ができる。						
授業計画	第1回 栄養・食事管理の概要 第2回 栄養・食事計画（食事摂取基準） 第3回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画①エネルギーの設定 第4回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画②たんぱく質・脂質の設定 第5回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画③ビタミン・ミネラルの設定 第6回 献立作成基準 第7回 食品群別荷重平均成分表①食品集計 第8回 食品群別荷重平均成分表②荷重平均成分値の設定 第9回 食品構成①穀類・動物性食品群の設定 第10回 食品構成②その他食品群の設定 第11回 献立計画と修正 第12回 献立の評価と改善 第13回 献立作成①栄養価計算 第14回 献立作成②給食経営管理ソフトの使用 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・時間）	授業の復習（30分以上）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% テスト（復習テスト全14回と定期試験）70% 復習テストは次回に返却して質問を受け付ける。 質問シートの内容は、次回に授業で紹介する。						
履修上の注意	・出席回数が開講日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行わない。 ・20分以上遅刻の場合は、欠席とする（交通機関延着による遅刻は、延着証明がある場合は遅刻としない） ・私語厳禁						
教科書	給食経営計画実習（後期）で購入済み 新版 トータルクッキング 大喜多様子（講談社サイエンティフィック） 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） 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） 以下、購入済み 給食経営管理論 片山直美 原正美（みらい） 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） 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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	基礎栄養学						
担当教員	小林 麻貴					科目ナンバ-	N02290
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	栄養とは何か、その意義について理解する。さらに、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学び、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義について理解することを目標とする。そのために、人間の個体レベルでの栄養現象を、摂取した食品の栄養成分が生体の構成成分としての栄養素への代謝変換され、さらに臓器間の連携によって体内で栄養素相互の変換が行われるという、一連の栄養代謝の全体像として捉える。						
授業の概要	食物に含まれる栄養素が体内でどのように加工され、利用されているのかを理解するため、①栄養の概念、②消化・吸収と栄養素の体内動態、③五大栄養素の栄養、④エネルギー代謝、⑤遺伝子発現と栄養について解説する。						
到達目標	1. 栄養とは何かを説明できる。 2. 栄養素の代謝について説明できる。 3. 栄養素の消化・吸収について説明できる。						
授業計画	第1回 栄養の概念、食物の摂取 第2回 消化・吸収と栄養素の体内動態 第3回 糖質の栄養(1) 糖質の代謝、血糖とその調節 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 第5回 脂質の栄養(1) 脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送 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 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 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 第9回 ビタミンの栄養(1) 脂溶性ビタミン 第10回 ビタミンの栄養(2) 水溶性ビタミン 第11回 ミネラルの栄養(1) 多量元素 第12回 ミネラルの栄養(2) 微量元素 第13回 水・電解質の代謝 第14回 エネルギー代謝 第15回 遺伝子発現と栄養、全体まとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	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10% 試験90%で評価する。						
履修上の注意	毎回の授業終了後に、質問や相談を受け付ける。						
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: 978-4-8041-1362-3						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	基礎栄養学						
担当教員	小林 麻貴					科目ナンバ-	N02290
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	栄養とは何か、その意義について理解する。さらに、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学び、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義について理解することを目標とする。そのために、人間の個体レベルでの栄養現象を、摂取した食品の栄養成分が生体の構成成分としての栄養素への代謝変換され、さらに臓器間の連携によって体内で栄養素相互の変換が行われるという、一連の栄養代謝の全体像として捉える。						
授業の概要	食物に含まれる栄養素が体内でどのように加工され、利用されているのかを理解するため、①栄養の概念、②消化・吸収と栄養素の体内動態、③五大栄養素の栄養、④エネルギー代謝、⑤遺伝子発現と栄養について解説する。						
到達目標	1. 栄養とは何かを説明できる。 2. 栄養素の代謝について説明できる。 3. 栄養素の消化・吸収について説明できる。						
授業計画	第1回 栄養の概念、食物の摂取 第2回 消化・吸収と栄養素の体内動態 第3回 糖質の栄養(1) 糖質の代謝、血糖とその調節 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 第5回 脂質の栄養(1) 脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送 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 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 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 第9回 ビタミンの栄養(1) 脂溶性ビタミン 第10回 ビタミンの栄養(2) 水溶性ビタミン 第11回 ミネラルの栄養(1) 多量元素 第12回 ミネラルの栄養(2) 微量元素 第13回 水・電解質の代謝 第14回 エネルギー代謝 第15回 遺伝子発現と栄養、全体まとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	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10% 試験90%で評価する。						
履修上の注意	毎回の授業終了後に、質問や相談を受け付ける。						
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: 978-4-8041-1362-3						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	基礎栄養学実験						
担当教員	竹中 康之					科目ナンバ-	N02300
学期	後期隔週A	曜日・時限	水曜3~5	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養学の基礎である消化・吸収、栄養素の体内動態や代謝の深い理解をめざして実験を行う。						
授業の概要	食品学実験で習得した実験技術を基盤に、生化学実験との連携のもと、生体成分などを実際に取り扱うことにより、実験を通じて基礎栄養学で得た知識をより深く理解することを目的とする。 基礎栄養学で取り扱う、栄養素の消化・吸収、体内動態や代謝に対する深い理解を目指し、①栄養素の酵素消化実験、②生体成分に含まれる、糖質・脂質・タンパク質などの定量および分析、③エネルギー消費測定、を実験内容とする。						
到達目標	1. 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。 2. 得られた実験結果について、自身で解析、考察ができ、レポートを作成することができる。						
授業計画	第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製） でんぶんのin vitro消化実験 第2回 脂肪、タンパク質のin vitro消化実験 糖質実験（でんぶん、食べるとどうなる？） 第3回 脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？） 第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量 第5回 肝臓脂質の抽出と定量 第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害） 第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素） 第8回 エネルギー代謝、まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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。これらは基本的に授業時間内で完結させるが、授業時間内でできなかったところは、授業時間外で完成させる。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業態度（授業への取り組み）：10%、レポート（課題を含む）：90%で評価する。 授業態度：出席状況、授業への取り組みを評価する。 レポート：実験結果をもとにしたレポートが作成できているか評価する。その際、考察を重視する。なお、レポートの評価後は、添削したレポートを返却して各自にフィードバックする。						
履修上の注意	実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。 実験室への携帯電話の持ち込みを禁止する。 出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする。 最終回のみ、授業時間は135分である。						
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜、プリントを配布する。						
参考書	授業中に紹介する。						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	基礎栄養学実験						
担当教員	竹中 康之					科目ナンバ-	N02300
学期	後期隔週B	曜日・時限	水曜3~5	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養学の基礎である消化・吸収、栄養素の体内動態や代謝の深い理解をめざして実験を行う。						
授業の概要	食品学実験で習得した実験技術を基盤に、生化学実験との連携のもと、生体成分などを実際に取り扱うことにより、実験を通じて基礎栄養学で得た知識をより深く理解することを目的とする。 基礎栄養学で取り扱う、栄養素の消化・吸収、体内動態や代謝に対する深い理解を目指し、①栄養素の酵素消化実験、②生体成分に含まれる、糖質・脂質・タンパク質などの定量および分析、③エネルギー消費測定、を実験内容とする。						
到達目標	1. 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。 2. 得られた実験結果について、自身で解析、考察ができ、レポートを作成することができる。						
授業計画	第1回 はじめに（実験の心得、試薬調製） でんぶんのin vitro消化実験 第2回 脂肪、タンパク質のin vitro消化実験 糖質実験（でんぶん、食べるとどうなる？） 第3回 脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？） 第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量 第5回 肝臓脂質の抽出と定量 第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害） 第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素） 第8回 エネルギー代謝、まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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。これらは基本的に授業時間内で完結させるが、授業時間内でできなかったところは、授業時間外で完成させる。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業態度（授業への取り組み）：10%、レポート（課題を含む）：90%で評価する。 授業態度：出席状況、授業への取り組みを評価する。 レポート：実験結果をもとにしたレポートが作成できているか評価する。その際、考察を重視する。なお、レポートの評価後は、添削したレポートを返却して各自にフィードバックする。						
履修上の注意	実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。 実験室への携帯電話の持ち込みを禁止する。 出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする。 最終回のみ、授業時間は135分である。						
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜、プリントを配布する。						
参考書	授業中に紹介する。						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	基礎化学						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	N71080
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	食品と化学（特に有機化学）						
授業の概要	化学は、食と健康に関する様々な反応や現象を理解するために必要な基礎科目である。本科目では、食品中の成分変化や生体内での物質変化などを理解するためのツールとして、化学(特に有機化学)を扱えるようになることを目標としている。その目標に到達する中で、化学現象の背後にある原理の理解や論理的に考えるための基礎知識を身につける。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 物質の成り立ちについて理解することができる 化学を身近なものとして感じ、原子・分子レベルで物をみて考えることかできる 食品学の基礎となる化学の知識を身につける 						
授業計画	第1回 有機化学を学ぶ前に：①有効数字、単位、割合 第2回 有機化学を学ぶ前に：②濃度(質量%濃度、モル濃度) 第3回 有機化学の基礎：①定義と基本 第4回 有機化学の基礎：②物質と原子 第5回 有機化学の基礎：③構造Ⅰ(炭化水素、ヘンセン) 第6回 有機化学の基礎：④構造Ⅱ(官能基、異性体) 第7回 有機化学の基礎：⑤結合 第8回 有機化学の基礎：⑥化学反応 第9回 まとめと中間試験 第10回 食品中の有機化合物①糖類 第11回 食品中の有機化合物②脂質 第12回 食品中の有機化合物③アミノ酸 第13回 食品中の有機化合物④核酸 第14回 食品中の有機化合物⑤高分子化合物 第15回 まとめと定期試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	事業前学習:前回学んだことを思い出しておくこと 授業後学習:授業内容を復習するための課題を配布するので、必ず次の授業までしておくこと						
授業方法	講義・演習						
評価基準と評価方法	中間試験:40% 定期試験:60%						
履修上の注意	疑問点や不明点は、後回しにせず早めに解決すること。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	『栄養科学シリーズNEXT 基礎化学』辻英明・中村宜督/編, 講談社サイエンティフィク ISBN 978-4-06-155350-7						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	基礎生物						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N71090
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	専門科目の学びに必要な、高校生物の復習を行う。一部、発展的な内容も取り扱う。						
授業の概要	専門基礎分野「人体の構造・機能および疾病の成り立ち」及び、専門分野「応用栄養学」「臨床栄養学」を中心に、生物の基本的な知識が必要となる。専門科目の学びを円滑に進めるため、生物の基本事項の確認を行う。						
到達目標	授業で取り扱う項目（細胞、代謝、恒常性、身体の主な生理作用など）について、文章や口頭で説明できるようになる。						
授業計画	第1回：オリエンテーション、世界を構成する物質 第2回：生体物質と、身体内外の圧力 第3回：細胞 第4回：エネルギーと代謝（呼吸） 第5回：細胞分裂、生殖と遺伝 第6回：遺伝情報・DNAとタンパク質 第7回：細胞と電気、血液 第8回：中間まとめと試験 第9回：人体の階層構造（組織と器官） 第10回：ホメオスタシス（ホルモン） 第11回：生体防御と免疫 第12回：器官系（骨と筋肉）（消化器） 第13回：人体の階層構造（感覚器、内分泌、生殖器） 第14回：成長と老化 第15回：期末まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前に予習として、教科書の該当箇所に目を通してこくこと。						
授業方法	講義とグループ学習						
評価基準と評価方法	出席を含めた授業態度（10%）、試験（90%） *一部、授業内でレポートを課す場合がある。その際は、試験（90%）の中の評価に組み込む。詳細は、授業で説明。						
履修上の注意	・講義では、双方向的な学習を行うため、発言をもとめたり、理解度を挙手で示すことを求めたりすることが、ある。積極的に参加すること。 ・20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 ・出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 ・授業中の無断退出は認めません。許可無く携帯電話を使用しないこと。平常点の中で、減点対象とします。（授業中に退出の必要がある人は、申し出ること） ・履修ガイドの「受講上の注意」をよく読んでおくこと。						
教科書	①『楽しくわかる生物・化学・物理』（岡田隆夫、羊土社） ②『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） *②は、1年生後期からの専門科目「解剖生理学」などで主に使用する教科書。前期のうちに購入し、基礎生物の授業においても、専門科目の導入のために使用する。						
参考書	『忘れてしまった高校の生物を復習する本』（大森徹、KADOKAWA）						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	健康・環境論						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N01030
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」といい、生物は環境との相互作用の中で生きている。身近な生活環境から自然環境、そして地球環境を理解し、持続可能な次世代を構築するために、環境保護が必要不可欠であることを理解する。また、外的環境因子だけでなく、生活習慣などで変化する内的環境因子が健康を支え、逆に健康被害を引き起こしうることを理解する。						
到達目標	地球規模ならびにわが国の環境問題と対策について概説できる。 わが国の生活習慣病、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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康と公衆衛生 2. 環境と健康 - 生態系と環境の保全 地球規模の環境破壊 3. 環境と健康 - 環境汚染と健康影響 4. 環境と健康 - 環境衛生・環境基準 5. 生活習慣の現状と対策 - 食生活と栄養、身体活動・運動 6. 生活習慣の現状と対策 - 睡眠・休養・ストレス 7. 生活習慣の現状と対策 - 喫煙 8. 生活習慣の現状と対策 - 飲酒 9. 前半まとめ 中間試験 10. 生活習慣病の疫学と対策 - 悪性新生物 11. 生活習慣病の疫学と対策 - 循環器疾患 12. 生活習慣病の疫学と対策 - 骨・関節疾患、歯・口腔疾患 13. 感染症対策 14. 精神保健対策 15. まとめ 期末試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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%						
履修上の注意	出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号・氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。 指定教科書を準備する。						
教科書	社会・環境と健康 公衆衛生学 2018年版 医歯薬出版 管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日 第7版 女子栄養大学出版部						
参考書	国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 図説 国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 公衆衛生マニュアル 2017 南山堂 公衆衛生が見える 2016-2017 メディックメディア						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	健康・環境論						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N01030
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」といい、生物は環境との相互作用の中で生きている。身近な生活環境から自然環境、そして地球環境を理解し、持続可能な次世代を構築するために、環境保護が必要不可欠であることを理解する。また、外的環境因子だけでなく、生活習慣などで変化する内的環境因子が健康を支え、逆に健康被害を引き起こしうることを理解する。						
到達目標	地球規模ならびにわが国の環境問題と対策について概説できる。 わが国の生活習慣病、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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康と公衆衛生 2. 環境と健康 - 生態系と環境の保全 地球規模の環境破壊 3. 環境と健康 - 環境汚染と健康影響 4. 環境と健康 - 環境衛生・環境基準 5. 生活習慣の現状と対策 - 食生活と栄養、身体活動・運動 6. 生活習慣の現状と対策 - 睡眠・休養・ストレス 7. 生活習慣の現状と対策 - 喫煙 8. 生活習慣の現状と対策 - 飲酒 9. 前半まとめ 中間試験 10. 生活習慣病の疫学と対策 - 悪性新生物 11. 生活習慣病の疫学と対策 - 循環器疾患 12. 生活習慣病の疫学と対策 - 骨・関節疾患、歯・口腔疾患 13. 感染症対策 14. 精神保健対策 15. まとめ 期末試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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%						
履修上の注意	出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号・氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。 指定教科書を準備する。						
教科書	社会・環境と健康 公衆衛生学 2018年版 医歯薬出版 管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日 第7版 女子栄養大学出版部						
参考書	国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 図説 国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 公衆衛生マニュアル 2017 南山堂 公衆衛生が見える 2016-2017 メディックメディア						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆衛生実験						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバー	N02050
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計画策定手法の習得						
授業の概要	「社会と健康」、「健康・環境論」で学んだ理論の演習を行う。論文検索をはじめとする公衆衛生に係る情報を収集、分析、地域診断を行う。参加型計画手法による公衆衛生活動の計画策定の演習を行う。生活環境を測る試験、評価方法を理解し、企業等の環境への取組みを学ぶ。						
到達目標	公衆衛生に係る情報を収集、分析、地域診断ができる。 参加型計画手法による公衆衛生活動の計画が策定できる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 衛生統計の活用 - 基本統計量の算出 2. 衛生統計の活用 - 基本統計量の作図・作表 3. 衛生統計の活用 - 課題抽出 4. 衛生統計の活用 - ターゲット層の選定 5. 公衆衛生情報 - 論文検索 6. 公衆衛生情報 - 論文レビュー 7. 公衆衛生情報 - 論文の要約と発表 8. 公衆衛生情報 - 地方自治体・企業等の取組み 9. 前半まとめ 中間試験 10. 公衆衛生活動計画 - 問題分析 11. 公衆衛生活動計画 - 目的分析 12. 公衆衛生活動計画 - 計画表の作成 13. 公衆衛生活動計画 - 計画発表 14. 公衆衛生活動計画 - 計画の修正・最終化・発表 15. まとめ 期末試験 ※学外実習として地域企業の見学を実施することもある。						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実習課題を行う。						
授業方法	実習・演習						
評価基準と評価方法	平常点30%, 課題40%, 試験・小テスト30%						
履修上の注意	出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号・氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。						
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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆衛生実験						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバー	N02050
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計画策定手法の習得						
授業の概要	「社会と健康」、「健康・環境論」で学んだ理論の演習を行う。論文検索をはじめとする公衆衛生に係る情報を収集、分析、地域診断を行う。参加型計画手法による公衆衛生活動の計画策定の演習を行う。生活環境を測る試験、評価方法を理解し、企業等の環境への取組みを学ぶ。						
到達目標	公衆衛生に係る情報を収集、分析、地域診断ができる。 参加型計画手法による公衆衛生活動の計画が策定できる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 衛生統計の活用 - 基本統計量の算出 2. 衛生統計の活用 - 基本統計量の作図・作表 3. 衛生統計の活用 - 課題抽出 4. 衛生統計の活用 - ターゲット層の選定 5. 公衆衛生情報 - 論文検索 6. 公衆衛生情報 - 論文レビュー 7. 公衆衛生情報 - 論文の要約と発表 8. 公衆衛生情報 - 地方自治体・企業等の取組み 9. 前半まとめ 中間試験 10. 公衆衛生活動計画 - 問題分析 11. 公衆衛生活動計画 - 目的分析 12. 公衆衛生活動計画 - 計画表の作成 13. 公衆衛生活動計画 - 計画発表 14. 公衆衛生活動計画 - 計画の修正・最終化・発表 15. まとめ 期末試験 ※学外実習として地域企業の見学を実施することもある。						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実習課題を行う。						
授業方法	実習・演習						
評価基準と評価方法	平常点30%，課題40%，試験・小テスト30%						
履修上の注意	出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号・氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。						
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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆栄養学Ⅰ						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ-	N02470
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。 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。 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。 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 第2回 公衆栄養の概念 (2) 公衆栄養学と環境 第3回 公衆栄養の概念 (3) 公衆栄養活動 第4回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (1) 少子高齢化 第5回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (2) 生活習慣病 第6回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (3) 食生活の変遷 第7回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (4) 食環境の変化 第8回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (5) 食料需給表 第9回 日本の栄養政策 (1) 栄養政策と関係省庁 第10回 日本の栄養政策 (2) 栄養関連法規 (健康増進法) 第11回 日本の栄養政策 (3) 日本の栄養政策 (健康日本21) 第12回 日本の栄養政策 (4) 栄養関連法規 (地域保健法) 第13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) 第14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 第15回 日本の栄養政策 (7) 食生活指針 第16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 第16回 期末試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前準備学習：各回授業で扱う教科書の該当部分、ワークノートの予習(詳細は授業内じ指示)(学習時間60分) 授業後学習：授業で取り上げた内容要点、重要箇所の確認・整理。松蔭manabaで実施した小テストを振り返り、暗記すること。(学習時間：60分)						
授業方法	講義(各回設定のテーマについて講義を行い、授業終了前に小テストでキーワードを確認する)						
評価基準と評価方法	小テスト40% 期末試験50% レポート5% 平常点5%						
履修上の注意	1. 出席回数が開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 2. 小テストは、欠席者には追試はしない。 3. 20分以上遅刻の場合は欠席とする(交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない)。 4. 授業中は携帯電話の電源を切っておくこと。 5. 私語厳禁。						
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) ISBN978-4-263-70717-3 ※2018年の発刊があれば希望する 『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・環境と健康で使用のため新たに購入の必要なし) ISBN-10: 4789524337						
参考書	日本人の食事摂取基準2015 第一出版						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆栄養学Ⅰ						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ-	N02470
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、まず公衆栄養学の概念を学び、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。 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。 日本で施行されている健康増進法、食育基本法、栄養士法等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。 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 第2回 公衆栄養の概念(2) 公衆栄養学と環境 第3回 公衆栄養の概念(3) 公衆栄養活動 第4回 日本の健康・栄養問題の現状と課題(1) 少子高齢化 第5回 日本の健康・栄養問題の現状と課題(2) 生活習慣病 第6回 日本の健康・栄養問題の現状と課題(3) 食生活の変遷 第7回 日本の健康・栄養問題の現状と課題(4) 食環境の変化 第8回 日本の健康・栄養問題の現状と課題(5) 食料需給表 第9回 日本の栄養政策(1) 栄養政策と関係省庁 第10回 日本の栄養政策(2) 栄養関連法規(健康増進法) 第11回 日本の栄養政策(3) 日本の栄養政策(健康日本21) 第12回 日本の栄養政策(4) 栄養関連法規(地域保健法) 第13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) 第14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 第15回 日本の栄養政策(7) 食生活指針 第16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 第16回 期末試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前準備学習: 各回授業で扱う教科書の該当部分、ワークノートの予習(詳細は授業内じ指示)(学習時間60分) 授業後学習: 授業で取り上げた内容要点、重要箇所の確認・整理。松蔭manabaで実施した小テストを振り返り、暗記すること。(学習時間: 60分)						
授業方法	講義(各回設定のテーマについて講義を行い、授業終了前に小テストでキーワードを確認する)						
評価基準と評価方法	小テスト40% 期末試験50% レポート5% 平常点5%						
履修上の注意	1. 出席回数が開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 2. 小テストは、欠席者には追試はしない。 3. 20分以上遅刻の場合は欠席とする(交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には遅刻としない)。 4. 授業中は携帯電話の電源を切っておくこと。 5. 私語厳禁。						
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) ISBN978-4-263-70717-3 ※2018年の発刊があれば希望する 『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 で使用のため新たに購入の必要なし) ISBN-10: 4789524337						

参考書	日本人の食事摂取基準2015 第一出版
-----	---------------------

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	社会と健康						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N01020
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	公衆衛生学とは、集団を対象とした命を衛る学問である。すなわち、地域社会の組織的な取組みによって、疾病頻度、疾病による健康障害を減少させ、健康寿命の延伸を図り、身体的・精神的能力を増進するための科学であり技術である。激しく変化する社会情勢に対応した実践活動に必要な、保健・医療・福祉の制度と関連法規を理解する。						
到達目標	公衆衛生学を概説できる。 保健・医療・福祉・介護の制度と法規を説明できる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 社会保障制度 2. 医療制度 - 医療保険制度 3. 医療制度 - 医療費、医療計画 4. 福祉制度 5. 地域保健 6. 母子保健 7. 成人保健 8. 高齢者保健 9. 介護保険制度 10. 前半まとめ 中間試験 11. 産業保健 12. 学校保健 13. 国際保健 14. 公衆衛生関連法規 15. まとめ 期末試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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%						
履修上の注意	出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号と氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。 指定教科書を準備する。						
教科書	社会・環境と健康 公衆衛生学 2018年版 医歯薬出版 管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日 第7版 女子栄養大学出版部						
参考書	国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 図説 国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 公衆衛生マニュアル 2017 南山堂 公衆衛生が見える 2016-2017 メディックメディア						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	社会と健康						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N01020
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	公衆衛生学とは、集団を対象とした命を衛る学問である。すなわち、地域社会の組織的な取組みによって、疾病頻度、疾病による健康障害を減少させ、健康寿命の延伸を図り、身体的・精神的能力を増進するための科学であり技術である。激しく変化する社会情勢に対応した実践活動に必要な、保健・医療・福祉の制度と関連法規を理解する。						
到達目標	公衆衛生学を概説できる。 保健・医療・福祉・介護の制度と法規を説明できる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 社会保障制度 2. 医療制度 - 医療保険制度 3. 医療制度 - 医療費、医療計画 4. 福祉制度 5. 地域保健 6. 母子保健 7. 成人保健 8. 高齢者保健 9. 介護保険制度 10. 前半まとめ 中間試験 11. 産業保健 12. 学校保健 13. 国際保健 14. 公衆衛生関連法規 15. まとめ 期末試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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%						
履修上の注意	出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号と氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。 指定教科書を準備する。						
教科書	社会・環境と健康 公衆衛生学 2018年版 医歯薬出版 管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日 第7版 女子栄養大学出版部						
参考書	国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 図説 国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 公衆衛生マニュアル 2017 南山堂 公衆衛生が見える 2016-2017 メディックメディア						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
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					科目ナンバ-	N01010
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	大学での学びの基礎及び管理栄養士・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む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／全15回 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。 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、技術を学ぶ必要性を理解する。</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。 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 大学生活の初めにあって (1) 受講ルールとマナー (田中) 2. 大学生活の初めにあって (2) キャンパス探訪 (田中・千歳) 3. 図書館の利用と情報収集 (田中) 4. 食生活と健康 (千歳) 5. 管理栄養士の役割と業務 (1) 事業所 (千歳) 6. 管理栄養士の役割と業務 (2) 病院 (千歳) 7. 管理栄養士の役割と業務 (3) 福祉施設・行政, 食生活・栄養と健康の変化と課題 (千歳) 8. 学習支援ICTサービスの活用 (田中) 9. 大学における学びの基礎 (1) 数学基礎 (田中) 10. 大学における学びの基礎 (2) 表計算ソフトを用いた計算 (田中) 11. 大学における学びの基礎 (3) 表計算ソフトを用いた作図・作表 (田中) 12. 学びの基礎まとめ (田中) 13. 管理栄養士の歴史 (千歳) 14. 地球レベルでの栄養の課題と取組 (千歳) 15. 管理栄養士・栄養士の仕事と職業倫理 試験 (千歳) 						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	講義前後に教科書の該当範囲を読み、予習・復習課題を行う。						
授業方法	講義・演習						
評価基準と評価方法	担当教員各50%ずつ評価する。 平常点10%、課題40%、試験・小テスト50%						
履修上の注意	<p>出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号・氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。 指定教科書を準備する。</p>						
教科書	めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション 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	食物栄養学科専門教育科目						
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					科目ナンバ-	N01010
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	大学での学びの基礎及び管理栄養士・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む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／全15回 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。 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、技術を学ぶ必要性を理解する。</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。 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 大学生活の初めにあたって (1)受講ルールとマナー (田中) 2. 大学生活の初めにあたって (2)キャンパス探訪 (田中・千歳) 3. 図書館の利用と情報収集 (田中) 4. 食生活と健康 (千歳) 5. 管理栄養士の役割と業務 (1)事業所 (千歳) 6. 管理栄養士の役割と業務 (2)病院 (千歳) 7. 管理栄養士の役割と業務 (3)福祉施設・行政、食生活・栄養と健康の変化と課題 (千歳) 8. 学習支援ICTサービスの活用 (田中) 9. 大学における学びの基礎 (1) 数学基礎 (田中) 10. 大学における学びの基礎 (2) 表計算ソフトを用いた計算 (田中) 11. 大学における学びの基礎 (3) 表計算ソフトを用いた作図・作表 (田中) 12. 学びの基礎まとめ (田中) 13. 管理栄養士の歴史 (千歳) 14. 地球レベルでの栄養の課題と取組 (千歳) 15. 管理栄養士・栄養士の仕事と職業倫理 試験 (千歳) 						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	講義前後に教科書の該当範囲を読み、予習・復習課題を行う。						
授業方法	講義・演習						
評価基準と評価方法	担当教員各50%ずつ評価する。 平常点10%、課題40%、試験・小テスト50%						
履修上の注意	<p>出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号・氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。 指定教科書を準備する。</p>						
教科書	めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここからナビゲーション 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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食行動論						
担当教員	山中 祥子					科目ナンバ-	N01040
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	われわれは、なぜ食べるのか、なぜ食べやめるのか？ 食べるという行動を心理学の理論から考え、理解する。						
授業の概要	われわれが食物を食べるのは単に生命維持の目的だけでない。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目的によって食べているのである。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、自分の言葉で説明することができる。						
授業計画	第1回 導入(管理栄養士になぜ食行動の理解が必要か) 食べることに関する様々な疑問 第2回 食行動の生理的基礎 ① 末梢要因 第3回 食行動の生理的基礎 ② 摂食のコントロール 第4回 食行動の生理的基礎 ③ 中枢要因 中枢神経による摂食のコントロール 第5回 食行動における学習の影響 ① 古典的条件づけ・オペラントと条件づけ・観察学習の原理 第6回 食行動における学習の影響 ② 食事の開始と停止に関する学習の影響 学習による生理的要因の調整 第7回 好き嫌いに関する学習 第8回 偏食 第9回 食行動と環境要因 ①食器の大きさ・形状・見え・入手可能性 第10回 食行動と環境要因 ②食べ物の要因 一食分の量・甘味料 第11回 食行動と認知 第12回 食行動と社会的要因 第13回 食行動と態度・感情要因 第14回 食と消費者行動 第15回 肥満とダイエット						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	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。(学習時間90分) 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。(学習時間90分)						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	テーマ毎に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う予定です。 評価は、この小レポートを含む平常点40%、期末レポート60%で評価します。						
履修上の注意	授業中の携帯電話の使用は厳禁。 居眠り、私語、途中退出については厳しく対処(平常点より減点)する。 遅刻は授業開始後20分を限度とする。 授業回数の1/3以上欠席した場合は単位認定試験(期末レポート)の受験資格を失うものとする。 (講義内容は多少変更する可能性があります)						
教科書	心理学からみた食べる行動 基礎から臨床までを科学する 青山謙二郎・武藤崇編著 北大路書房						
参考書	食べることの心理学 今田純雄編 有斐閣選書						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食行動論						
担当教員	山中 祥子					科目ナンバ-	N01040
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜4	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	われわれは、なぜ食べるのか、なぜ食べやめるのか？ 食べるという行動を心理学の理論から考え、理解する。						
授業の概要	われわれが食物を食べるのは単に生命維持の目的だけでない。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目的によって食べているのである。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、自分の言葉で説明することができる。						
授業計画	第1回 導入(管理栄養士になぜ食行動の理解が必要か) 食べることに関する様々な疑問 第2回 食行動の生理的基礎 ① 末梢要因 第3回 食行動の生理的基礎 ② 摂食のコントロール 第4回 食行動の生理的基礎 ③ 中枢要因 中枢神経による摂食のコントロール 第5回 食行動における学習の影響 ① 古典的条件づけ・オペラントと条件づけ・観察学習の原理 第6回 食行動における学習の影響 ② 食事の開始と停止に関する学習の影響 学習による生理的要因の調整 第7回 好き嫌いに関する学習 第8回 偏食 第9回 食行動と環境要因 ①食器の大きさ・形状・見え・入手可能性 第10回 食行動と環境要因 ②食べ物の要因 一食分の量・甘味料 第11回 食行動と認知 第12回 食行動と社会的要因 第13回 食行動と態度・感情要因 第14回 食と消費者行動 第15回 肥満とダイエット						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	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。(学習時間90分) 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。(学習時間90分)						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	テーマ毎に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う予定です。 評価は、この小レポートを含む平常点40%、期末レポート60%で評価します。						
履修上の注意	授業中の携帯電話の使用は厳禁。 居眠り、私語、途中退出については厳しく対処(平常点より減点)する。 遅刻は授業開始後20分を限度とする。 授業回数の1/3以上欠席した場合は単位認定試験(期末レポート)の受験資格を失うものとする。 (講義内容は多少変更する可能性があります)						
教科書	心理学からみた食べる行動 基礎から臨床までを科学する 青山謙二郎・武藤崇編著 北大路書房						
参考書	食べることの心理学 今田純雄編 有斐閣選書						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食事摂取基準理論						
担当教員	宮本 啓子					科目ナンバ-	N02350
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜5	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	「日本人の食事摂取基準」は、わが国の栄養政策の基本として、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を示すものである。栄養専門職は、日本人の食事摂取基準の意義や定義を理解し、実務において活用することが求められているため、最新の「日本人の食事摂取基準2015」に基づいた基礎理論の習得をはかる。						
授業の概要	「日本人の食事摂取基準2015」で使用されている各指標の定義や策定の科学的根拠、エネルギー・栄養素の摂取基準策定の科学的根拠を講義する。						
到達目標	1. 食事摂取基準の概念・目的・対象について説明することができる。 2. 食事摂取基準の各指標の定義と意義を説明できる。 3. 食事摂取基準の活用についての概念・意義を説明することができる。						
授業計画	第1回 食事摂取基準の概要（食事摂取基準の意義・目的と対象） 第2回 科学的根拠に基づいた策定（食事摂取基準の指標） 第3回 食事摂取基準策定の基礎理論① エネルギー・栄養素摂取の過不足からの回避を目的とした指標の特徴 第4回 食事摂取基準策定の基礎理論② 生活習慣病の一次予防を目的とした指標の特徴 第5回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準①エネルギー 第6回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準②たんぱく質 第7回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準③脂質・エネルギー産生バランス 第8回 中間まとめと試験 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 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 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 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 第13回 食事摂取基準活用の基礎理論① 個人の食事改善を目的とした評価・計画と実施 第14回 食事摂取基準活用の基礎理論② 集団の食事改善を目的とした評価・計画と実施・給食管理を目的とした評価と計画の決定 第15回 まとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：授業計画で指示されている範囲を、教科書で予習して読んでおくこと。 授業後学習：毎回、重要ポイントを示し、確認テストに出題します。						
授業方法	講義を中心に、授業の確認や復習のため、質疑応答や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（55%）、平常点（5%）を総合して評価						
履修上の注意	・出席回数開講日数の3分の2に満たない者には、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする（交通機関延着による遅刻は延着証明がある場合には最大45分、遅刻としない）。						
教科書	テキスト 日本人の食事摂取基準（2015年版） 第一出版（2014/08） ¥ 2,916 ISBN-10: 4804113126 ISBN-13: 978-4804113128						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品衛生学						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバー	N02200
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として、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	<ul style="list-style-type: none"> ・食品汚染を引き起こす微生物や有害物質について述べるができる ・食品添加物の有用性と安全性を説明することができる ・食の安全に関する諸問題に適切に対応するための知識と判断力を身につける 						
授業計画	第1回 食品衛生学総論 第2回 食品衛生と法規 第3回 食品と微生物 第4回 食品の変質とその防止(1)(微生物による変質) 第5回 食品の変質とその防止(2)(化学的変質) 第6回 食中毒(1)(分類と細菌性食中毒菌①) 第7回 食中毒(2)(細菌性食中毒②) 第8回 まとめと中間試験 第9回 食中毒(3)(ウイルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒) 第10回 食中毒(4)(かひ毒、寄生虫、衛生動物) 第11回 有害物質と食品汚染(有害金属、農薬) 第12回 食品添加物(1)(食品添加物の指定、安全性評価) 第13回 食品添加物(2)(主な食品添加物の有用性と安全性) 第14回 食品の器具と容器包装 第15回 食品衛生対策 第16回 まとめと試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでくること。 授業後学習:毎回の授業後に必ず復習するようにすること。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	中間試験:30% 定期試験:70%						
履修上の注意	テストの範囲が広がるため、毎回の授業後に必ず復習するようにすること。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	『エキスハート 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	栄養科学シリーズNEXT「食べ物と健康、食品と衛生 食品衛生学(第4版)」植木幸秀・野村秀一 編 講談社サイエンティフィック ISBN 978-4-06-155389-7						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品衛生学						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバー	N02200
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として、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	<ul style="list-style-type: none"> ・食品汚染を引き起こす微生物や有害物質について述べるができる ・食品添加物の有用性と安全性を説明することができる ・食の安全に関する諸問題に適切に対応するための知識と判断力を身につける 						
授業計画	第1回 食品衛生学総論 第2回 食品衛生と法規 第3回 食品と微生物 第4回 食品の変質とその防止(1)(微生物による変質) 第5回 食品の変質とその防止(2)(化学的変質) 第6回 食中毒(1)(分類と細菌性食中毒菌①) 第7回 食中毒(2)(細菌性食中毒②) 第8回 まとめと中間試験 第9回 食中毒(3)(ウィルス性食中毒、自然毒、化学性食中毒) 第10回 食中毒(4)(かひ毒、寄生虫、衛生動物) 第11回 有害物質と食品汚染(有害金属、農薬) 第12回 食品添加物(1)(食品添加物の指定、安全性評価) 第13回 食品添加物(2)(主な食品添加物の有用性と安全性) 第14回 食品の器具と容器包装 第15回 食品衛生対策 第16回 まとめと試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読んでくること。 授業後学習:毎回の授業後に必ず復習するようにすること。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	中間試験:30% 定期試験:70%						
履修上の注意	テストの範囲が広がるため、毎回の授業後に必ず復習するようにすること。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	『エキスハート 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	栄養科学シリーズNEXT「食べ物と健康、食品と衛生 食品衛生学(第4版)」植木幸秀・野村秀一 編 講談社サイエンティフィック ISBN 978-4-06-155389-7						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品衛生学実験						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	N02240
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・変敗の測定を行う。						
授業の概要	微生物の中でも細菌類を中心として、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、食品添加物となっている化学物質の検出・定量を行う。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・「食の安全性、有益性、健全性を守る」ための検査・試験方法を理解することができる ・食品衛生学（講義）で得た知識を、実験で活用することができる ・食品の悪変に関する微生物の特性および科学的手法を説明することができる 						
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 空中落下菌 第2回 手指の衛生検査 第3回 食品中の細菌数 第4回 食品中の腸炎ヒフリオ菌試験 第5回 食品中のサルモネラ属菌試験簡易キットを利用した検査法 第6回 簡易キットを利用した検査法ヒトの黄色フトウ球菌試験 第7回 大腸菌群試験 第8回 ヒトの黄色フトウ球菌試験 第9回 微生物実験の総括 第10回 魚介類の寄生虫の確認・魚の鮮度判定 第11回 合成洗剤の残留検査 牛乳の鮮度測定 第12回 てんぷん・たんはく質・油脂の残留試験 第13回 食用油脂の劣化試験(過酸化価および酸価) 第14回 食品添加物(発色剤)の分析 第15回 食品添加物(保存料・着色料)の分析 第16回 まとめと試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを提出する。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業への取り組み:30% レポート(課題を含む):40% テスト:30%						
履修上の注意	実験は、単に出席していれば良いというものではない。 自ら手を動かし、観察し、結果をレポートにまとめ、考察することが必要である。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	プリント配布						
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、講談社、ISBN 978-4-06-139836-8						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品衛生学実験						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	N02240
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・変敗の測定を行う。						
授業の概要	微生物の中でも細菌類を中心として、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、食品添加物となっている化学物質の検出・定量を行う。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・「食の安全性、有益性、健全性を守る」ための検査・試験方法を理解することができる ・食品衛生学（講義）で得た知識を、実験で活用することができる ・食品の悪変に関する微生物の特性および科学的手法を説明することができる 						
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 空中落下菌 第2回 手指の衛生検査 第3回 食品中の細菌数 第4回 食品中の腸炎ヒフリオ菌試験 第5回 食品中のサルモネラ属菌試験簡易キットを利用した検査法 第6回 簡易キットを利用した検査法ヒトの黄色フトウ球菌試験 第7回 大腸菌群試験 第8回 ヒトの黄色フトウ球菌試験 第9回 微生物実験の総括 第10回 魚介類の寄生虫の確認・魚の鮮度判定 第11回 合成洗剤の残留検査 牛乳の鮮度測定 第12回 てんぷん・たんはく質・油脂の残留試験 第13回 食用油脂の劣化試験(過酸化価および酸価) 第14回 食品添加物(発色剤)の分析 第15回 食品添加物(保存料・着色料)の分析 第16回 まとめと試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを提出する。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業への取り組み:30% レポート(課題を含む):40% テスト:30%						
履修上の注意	実験は、単に出席していれば良いというものではない。 自ら手を動かし、観察し、結果をレポートにまとめ、考察することが必要である。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	プリント配布						
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、講談社、ISBN 978-4-06-139836-8						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品学実験						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N01220
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜1~2	配当学年	1	単位数	1.0
授業のテーマ	実験の基礎 食品成分の理解						
授業の概要	食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、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。 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。 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。 実験レポートの構成を理解し、各実験で確認したことを科学的に説明するレポートを作成できる。 三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる。 食品成分表の構成を説明する事ができる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方） 2. 実験の基礎 2（pH測定） 3. 炭水化物 1（糖の定性試験） 4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出） 5. 炭水化物 3（糖の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解） 7. 実験の基礎、炭水化物のまとめと試験 8. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定） 9. 灰分（直接灰化法による食品の灰分測定演習、食品成分表の理解） 10. タンパク質 1（タンパク質の定性試験） 11. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験） 12. 水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験 13. 脂質 1（脂質の定性試験） 14. 脂質 2（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出、脂質の物理的変化） 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習：事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想する。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。</p> <p>限られた時間内に手際よく実験を行い、授業から多くを学ぶためには予習が欠かせません。</p> <p>授業後学習：実験の目的に沿って、授業時間内に得られた実験結果をまとめ、考察と発展学習を加えてレポートをまとめます。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。</p> <p>*食品学実験では、「食品学総論」「食品機能学」で学ぶ内容の理解を実験により深めることを目的としています。実験内容の関連箇所を講義で使用した教科書で確認し、理解して暗記します。</p>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点 40%、レポート点 20%、試験 40%						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。 出席2/3以上の履修者が単位取得可能。						
教科書	基礎から学ぶ 食品化学実験テキスト 谷口亜樹子、古庄律、松本憲一 編著 建帛社 ISBN 978-4-7679-0500-6						
参考書	食品学総論、食品機能学、調理学の教科書 新カラーチャート食品成分表 教育図書 ISBN 978-4-87730-304-4 C7037						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品学実験						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N01220
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1~2	配当学年	1	単位数	1.0
授業のテーマ	実験の基礎 食品成分の理解						
授業の概要	食品学総論で身につけた食品学の知識を背景に、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。 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。 基本的な実験技術が身につけ、テキストに書かれている実験をグループ員と協力して完遂することができる。 実験レポートの構成を理解し、各実験で確認したことを科学的に説明するレポートを作成できる。 三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる。 食品成分表の構成を説明する事ができる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、実験の基礎 1（器具の使い方） 2. 実験の基礎 2（pH測定） 3. 炭水化物 1（糖の定性試験） 4. 炭水化物 2（食品からの糖抽出） 5. 炭水化物 3（糖の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出） 6. 炭水化物 4（デンプンの糊化と加水分解） 7. 実験の基礎、炭水化物のまとめと試験 8. 水分（赤外線水分計による食品の水分測定） 9. 灰分（直接灰化法による食品の灰分測定演習、食品成分表の理解） 10. タンパク質 1（タンパク質の定性試験） 11. タンパク質 2（アミノ酸の定性試験） 12. 水分、灰分、たんぱく質のまとめと試験 13. 脂質 1（脂質の定性試験） 14. 脂質 2（脂質の薄層クロマトグラフィーによる分離・検出、脂質の物理的変化） 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習：事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想する。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。</p> <p>限られた時間内に手際よく実験を行い、授業から多くを学ぶためには予習が欠かせません。</p> <p>授業後学習：実験の目的に沿って、授業時間内に得られた実験結果をまとめ、考察と発展学習を加えてレポートをまとめます。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。</p> <p>*食品学実験では、「食品学総論」「食品機能学」で学ぶ内容の理解を実験により深めることを目的としています。実験内容の関連箇所を講義で使用した教科書で確認し、理解して暗記します。</p>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点 40%、レポート点 20%、試験 40%						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。 出席2/3以上の履修者が単位取得可能。						
教科書	基礎から学ぶ 食品化学実験テキスト 谷口亜樹子、古庄律、松本憲一 編著 建帛社 ISBN 978-4-7679-0500-6						
参考書	食品学総論、食品機能学、調理学の教科書 新カラーチャート食品成分表 教育図書 ISBN 978-4-87730-304-4 C7037						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品学総論						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバー	N01180
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	食品の成分を理解すること。						
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。食品学総論では、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化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	<ul style="list-style-type: none"> ・人間と食品（食べ物）の関わりについて説明することができる ・食品に含まれる主要成分の化学構造に関する基礎知識を述べるができる ・食品成分の変化と栄養について理解することができる 						
授業計画	第1回 人の食へ物 第2回 食品成分を理解するー有機化学の基礎ー 第3回 食品の成分 - 水分 第4回 食品の成分1- 炭水化物:単糖、二糖類、オリゴ糖 第5回 食品の成分1- 炭水化物:多糖類、食物繊維 第6回 食品の成分2- 脂質:脂質の定義、脂肪酸の構造と特性 第7回 食品の成分2- 脂質:単純脂質、複合脂質 第8回 食品の成分3- たんぱく質:アミノ酸の構造と特性 第9回 食品の成分3- たんぱく質:たんぱく質の構造、分類、変性 第10回 食品の成分4- ビタミン 第11回 食品の成分5- 無機質(主要ミネラル) 第12回 食品の成分5- 無機質(微量ミネラル) 第13回 食品のおいしさに関わる成分ー 味、香り、色の成分 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 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・時間)	授業前学習:前回に学んだことを思い起こしておくこと 授業後学習:授業外にする課題が出された場合には、必ず期限までにしておくこと						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	定期試験:80% 小テスト:20%						
履修上の注意	食品成分の特性を知ること、食品素材を活かした加工や調理を行う上で必要不可欠である。疑問点や不明点が生じた場合は、放置せずに早めに解決すること。出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	・健康・栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食品の科学」(改訂第2版)太田英明・北島直文・白土英樹編、南江堂、ISBN 978-4-524-25158-2						
参考書	・新 食品・栄養科学シリーズ「食品学総論(第3版) 食へ物と健康①」森田準司・成田宏史編、化学同人、ISBN 978-4-7598-1640-2 ・はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ③「食へ物と健康I(第2版) 食品成分を理解するための基礎」喜多野宣子・近藤民恵・水野裕士著、化学同人、ISBN 978-4-7598-1818-5						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品学総論						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	N01180
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	食品の成分を理解すること。						
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。食品学総論では、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化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	<ul style="list-style-type: none"> ・人間と食品（食べ物）の関わりについて説明することができる ・食品に含まれる主要成分の化学構造に関する基礎知識を述べるることができる ・食品成分の変化と栄養について理解することができる 						
授業計画	第1回 人の食へ物 第2回 食品成分を理解するー有機化学の基礎ー 第3回 食品の成分 - 水分 第4回 食品の成分1- 炭水化物:単糖、二糖類、オリゴ糖 第5回 食品の成分1- 炭水化物:多糖類、食物繊維 第6回 食品の成分2- 脂質:脂質の定義、脂肪酸の構造と特性 第7回 食品の成分2- 脂質:単純脂質、複合脂質 第8回 食品の成分3- たんぱく質:アミノ酸の構造と特性 第9回 食品の成分3- たんぱく質:たんぱく質の構造、分類、変性 第10回 食品の成分4- ビタミン 第11回 食品の成分5- 無機質(主要ミネラル) 第12回 食品の成分5- 無機質(微量ミネラル) 第13回 食品のおいしさに関わる成分ー 味、香り、色の成分 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 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・時間)	授業前学習:前回に学んだことを思い起こしておくこと 授業後学習:授業外にする課題が出された場合には、必ず期限までにしておくこと						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	定期試験:80% 小テスト:20%						
履修上の注意	食品成分の特性を知ること、食品素材を活かした加工や調理を行う上で必要不可欠である。疑問点や不明点が生じた場合は、放置せずに早めに解決すること。出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	・健康・栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食品の科学」(改訂第2版)太田英明・北島直文・白土英樹編、南江堂、ISBN 978-4-524-25158-2						
参考書	・新 食品・栄養科学シリーズ「食品学総論(第3版) 食へ物と健康①」森田準司・成田宏史編、化学同人、ISBN 978-4-7598-1640-2 ・はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ③「食へ物と健康I(第2版) 食品成分を理解するための基礎」喜多野宣子・近藤民恵・水野裕士著、化学同人、ISBN 978-4-7598-1818-5						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品機能学						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	N01190
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について解説する。						
授業の概要	食品機能学は、食品成分を機能成分として捉え、その生体への効果および作用機序、ならびに成分間相互作用に関する科学である。 各種食品の特性および食品中に含まれる機能性成分について述べる。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の一次機能(栄養機能)、二次機能(感覚応答機能・嗜好性)、三次機能(生体調節機能)を具体的に述べることができる ・食品成分の働きならびに食品成分の変化や相互作用について説明することができる ・三次機能を中心に、食品が生体に及ぼす影響について列挙することができる 						
授業計画	第1回 食品中の主要成分の機能1(水、糖質、脂質、たんはく質) 第2回 食品中の主要成分の機能2(ヒタミン、無機質) 第3回 食品中の嗜好成分1(味I) 第4回 食品中の嗜好成分2(味II) 第5回 食品中の嗜好成分3(におい、色) 第6回 食品成分表 第7回 食品成分の化学変化1(油脂) 第8回 食品成分の化学変化2(たんはく質) 第9回 食品成分の化学変化3(糖質、ヒタミン) 第10回 食品成分の化学変化4(褐変) 第11回 食品の機能性成分 第12回 健康志向型食品にかかわる制度 第13回 食品の表示制度 第14回 食品の物性 第15回 まとめと試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習: 前日に学んだことを思い起こしておくこと(小テストを実施する) 授業後学習: 授業外にする課題が出された場合には、必ず期限までにしておくこと。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	定期試験: 80% 小テスト: 20%						
履修上の注意	各回の授業の復習を重視すること。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	・健康・栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食品の科学」(改訂第2版) 太田英明・北島直文・白土英樹編、南江堂、ISBN 978-4-524-25158-2						
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 ・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・上村昭子・久木久美子著、化学同人、ISBN 978-4-7598-1819-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品機能学						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバー	N01190
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について解説する。						
授業の概要	食品機能学は、食品成分を機能成分として捉え、その生体への効果および作用機序、ならびに成分間相互作用に関する科学である。 各種食品の特性および食品中に含まれる機能性成分について述べる。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の一次機能(栄養機能)、二次機能(感覚応答機能・嗜好性)、三次機能(生体調節機能)を具体的に述べることができる ・食品成分の働きならびに食品成分の変化や相互作用について説明することができる ・三次機能を中心に、食品が生体に及ぼす影響について列挙することができる 						
授業計画	第1回 食品中の主要成分の機能1(水、糖質、脂質、たんはく質) 第2回 食品中の主要成分の機能2(ヒタミン、無機質) 第3回 食品中の嗜好成分1(味I) 第4回 食品中の嗜好成分2(味II) 第5回 食品中の嗜好成分3(におい、色) 第6回 食品成分表 第7回 食品成分の化学変化1(油脂) 第8回 食品成分の化学変化2(たんはく質) 第9回 食品成分の化学変化3(糖質、ヒタミン) 第10回 食品成分の化学変化4(褐変) 第11回 食品の機能性成分 第12回 健康志向型食品にかかわる制度 第13回 食品の表示制度 第14回 食品の物性 第15回 まとめと試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習: 前日に学んだことを思い起こしておくこと(小テストを実施する) 授業後学習: 授業外にする課題が出された場合には、必ず期限までにしておくこと。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	定期試験: 80% 小テスト: 20%						
履修上の注意	各回の授業の復習を重視すること。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。						
教科書	・健康・栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食品の科学」(改訂第2版) 太田英明・北島直文・白土英樹編、南江堂、ISBN 978-4-524-25158-2						
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 ・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・上村昭子・久木久美子著、化学同人、ISBN 978-4-7598-1819-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品機能学実験						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	N02230
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、相互作用について、実験を通して理解する。						
授業の概要	定性・定量実験や酵素実験を通して、食品成分の諸性質を学ぶ。 食品成分を分離・抽出し、それか目的物であるかどうかを確認する。 次いで、特徴的な機能成分について、調製法や機能測定法を学ぶ。 身近な食品を取り上げ、そこに含まれている成分の諸性質を検討する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品機能学(講義)で学んだ内容を、実験を通して利用することができる ・食品成分の測定原理を理解することができる ・機能性・化学変化・相互作用に関する理論的背景を説明することができる 						
授業計画	第1回 はしめに(実験の心得, 試薬調製) 食品成分の分離 (牛乳から乳脂肪, カゼイン, 乳清タンパク質, 乳糖の分離) 第2回 成分の確認 (タンパク質の確認) 第3回 食品成分の確認 (タンパク質の確認その2:電気泳動法) 第4回 食品中の色素 第5回 食品中の機能成分(食物繊維) 第6回 食品中の機能成分について(抗酸化成分) 食品の主要成分の化学変化(酸価) 第7回 食品成分間相互作用(酵素的褐変, 非酵素的褐変) 第8回 まとめとテスト						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを提出する。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業への取り組み：30% レポート：35% 定期試験：35%						
履修上の注意	出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。 ただし、実験授業は出席していれば良いというものではなく、自ら手を動かし、観察を行い、結果をレポートにまとめ考察を行って、初めて意義があるものである。						
教科書	プリント配布						
参考書	「食品学実験書 第3版」藤田修三・山田和彦 編著、医歯薬出版、ISBN 978-4-263-70720-3						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品機能学実験						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	N02230
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、相互作用について、実験を通して理解する。						
授業の概要	定性・定量実験や酵素実験を通して、食品成分の諸性質を学ぶ。 食品成分を分離・抽出し、それか目的物であるかどうかを確認する。 次いで、特徴的な機能成分について、調製法や機能測定法を学ぶ。 身近な食品を取り上げ、そこに含まれている成分の諸性質を検討する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品機能学(講義)で学んだ内容を、実験を通して利用することができる ・食品成分の測定原理を理解することができる ・機能性・化学変化・相互作用に関する理論的背景を説明することができる 						
授業計画	第1回 はしめに(実験の心得, 試薬調製) 食品成分の分離 (牛乳から乳脂肪, カゼイン, 乳清タンパク質, 乳糖の分離) 第2回 成分の確認 (タンパク質の確認) 第3回 食品成分の確認 (タンパク質の確認その2:電気泳動法) 第4回 食品中の色素 第5回 食品中の機能成分(食物繊維) 第6回 食品中の機能成分について(抗酸化成分) 食品の主要成分の化学変化(酸価) 第7回 食品成分間相互作用(酵素的褐変, 非酵素的褐変) 第8回 まとめとテスト						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを提出する。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業への取り組み：30% レポート：35% 定期試験：35%						
履修上の注意	出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。 ただし、実験授業は出席していれば良いというものではなく、自ら手を動かし、観察を行い、結果をレポートにまとめ考察を行って、初めて意義があるものである。						
教科書	プリント配布						
参考書	「食品学実験書 第3版」藤田修三・山田和彦 編著、医歯薬出版、ISBN 978-4-263-70720-3						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	生化学I						
担当教員	岩本 和子					科目ナンバ-	N02110
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	生化学は生命現象や栄養の仕組みを理解する上で必要な科目であり、栄養学や食品学等の専門科目の基礎となるものである。人体がいかにか効率よくエネルギーや生体構成成分を産生しているかを学び、生化学の基本的な考えを身につける。						
授業の概要	生体は多種多様な有機化学物質の集合体であり、それらが起こす化学反応によって生命現象が成立している。本来は命を有していないはずの物質がどのようにして生命を成立させているのか。本授業では、生命を支える物質と化学反応の役割について学ぶ。						
到達目標	受講者は、この授業を履修することによって、 1) 生命現象の土台となる分子の把握 2) 代謝の理解 3) 遺伝子発現の理解 が可能となる。						
授業計画	第1回 化学の復習、生化学と栄養学 第2回 糖質の構造と機能(単糖類) 第3回 糖質の構造と機能(多糖類) 第4回 脂質の構造と機能(構造) 第5回 脂質の構造と機能(分類) 第6回 アミノ酸、タンパク質の構造と機能(アミノ酸) 第7回 アミノ酸、タンパク質の構造と機能(タンパク質) 第8回 まとめと試験 第9回 核酸の構造と機能 第10回 細胞 第11回 生体膜と膜輸送 第12回 酵素(一般的性質) 第13回 酵素(活性の調節) 第14回 生体でのエネルギーの生成と利用 第15回 まとめと試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	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。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。						
履修上の注意	出席回数が講義日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行いません。20分以上の遅刻の場合は、欠席とします。						
教科書	生化学：ヒトのからだの構成と働きを学ぶために (化学同人) 小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著 ISBN: 9784759814422 管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日 (第7版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN: 9784789524384						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	生化学I						
担当教員	岩本 和子					科目ナンバ-	N02110
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	生化学は生命現象や栄養の仕組みを理解する上で必要な科目であり、栄養学や食品学等の専門科目の基礎となるものである。人体がいかにか効率よくエネルギーや生体構成成分を産生しているかを学び、生化学の基本的な考えを身につける。						
授業の概要	生体は多種多様な有機化学物質の集合体であり、それらが起こす化学反応によって生命現象が成立している。本来は命を有していないはずの物質がどのようにして生命を成立させているのか。本授業では、生命を支える物質と化学反応の役割について学ぶ。						
到達目標	受講者は、この授業を履修することによって、 1) 生命現象の土台となる分子の把握 2) 代謝の理解 3) 遺伝子発現の理解 が可能となる。						
授業計画	第1回 化学の復習、生化学と栄養学 第2回 糖質の構造と機能(単糖類) 第3回 糖質の構造と機能(多糖類) 第4回 脂質の構造と機能(構造) 第5回 脂質の構造と機能(分類) 第6回 アミノ酸、タンパク質の構造と機能(アミノ酸) 第7回 アミノ酸、タンパク質の構造と機能(タンパク質) 第8回 まとめと試験 第9回 核酸の構造と機能 第10回 細胞 第11回 生体膜と膜輸送 第12回 酵素(一般的性質) 第13回 酵素(活性の調節) 第14回 生体でのエネルギーの生成と利用 第15回 まとめと試験						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	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。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。						
履修上の注意	出席回数が講義日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行いません。20分以上の遅刻の場合は、欠席とします。						
教科書	生化学：ヒトのからだの構成と働きを学ぶために (化学同人) 小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著 ISBN: 9784759814422 管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日 (第7版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN: 9784789524384						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	生化学II						
担当教員	岩本 和子					科目ナンバー	N02120
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	生化学は生命現象や栄養の仕組みを理解する上で必要な科目であり、栄養学や食品学等の専門科目の基礎となるものである。人体がいかに効率よくエネルギーや生体構成成分を産生しているかを学び、生化学の基本的な考えを身につける。						
授業の概要	生体は多種多様な有機化学物質の集合体であり、それらが起こす化学反応によって生命現象が成立している。本来は命を有していないはずの物質がどのようにして生命を成立させているのか。本授業では、生命を支える物質と化学反応の役割について学ぶ。						
到達目標	受講者は、この授業を履修することによって、 1) 生命現象の土台となる分子の把握 2) 代謝の理解 3) 遺伝子発現の理解 が可能となる。						
授業計画	第1回 代謝の概要 第2回 糖質代謝(解凍系、TCA回路) 第3回 糖質代謝(ペントースリン酸回路) 第4回 糖質代謝(糖質の貯蔵と血糖値の維持) 第5回 脂質代謝(余分なエネルギーの貯蔵) 第6回 脂質代謝(貯蔵したエネルギーの使い方) 第7回 脂質代謝(脂質の運搬、コレステロールの合成) 第8回 まとめとテスト 第9回 たんぱく質とアミノ酸の代謝(アミノ酸の生合成) 第10回 たんぱく質とアミノ酸の代謝(アミノ酸の異化) 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) 第12回 プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝 第13回 核酸、遺伝子(遺伝子発現のしくみ) 第14回 個体の恒常性とその調節機構 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・時間)	授業前学習: 基礎栄養学での学びが土台となるため、関連する内容を復習しておくこと。また、授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習すること。 授業後学習: 学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記すること。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点30点、試験70点の割合で評価します。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。						
履修上の注意	出席回数が講義日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行いません。20分以上の遅刻の場合は、欠席とします。						
教科書	生化学: ヒトのからだの構成と働きを学ぶために (化学同人) 小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著 ISBN: 9784759814422 管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日 (第7版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN: 9784789524384						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	生化学II						
担当教員	岩本 和子					科目ナンバ-	N02120
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	生化学は生命現象や栄養の仕組みを理解する上で必要な科目であり、栄養学や食品学等の専門科目の基礎となるものである。人体がいかにか効率よくエネルギーや生体構成成分を産生しているかを学び、生化学の基本的な考えを身につける。						
授業の概要	生体は多種多様な有機化学物質の集合体であり、それらが起こす化学反応によって生命現象が成立している。本来は命を有していないはずの物質がどのようにして生命を成立させているのか。本授業では、生命を支える物質と化学反応の役割について学ぶ。						
到達目標	受講者は、この授業を履修することによって、 1) 生命現象の土台となる分子の把握 2) 代謝の理解 3) 遺伝子発現の理解 が可能となる。						
授業計画	第1回 代謝の概要 第2回 糖質代謝(解凍系、TCA回路) 第3回 糖質代謝(ペントースリン酸回路) 第4回 糖質代謝(糖質の貯蔵と血糖値の維持) 第5回 脂質代謝(余分なエネルギーの貯蔵) 第6回 脂質代謝(貯蔵したエネルギーの使い方) 第7回 脂質代謝(脂質の運搬、コレステロールの合成) 第8回 まとめとテスト 第9回 タンパク質とアミノ酸の代謝(アミノ酸の生合成) 第10回 タンパク質とアミノ酸の代謝(アミノ酸の異化) 第11回 タンパク質とアミノ酸の代謝(特殊生成物への変換) 第12回 プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝 第13回 核酸、遺伝子(遺伝子発現のしくみ) 第14回 個体の恒常性とその調節機構 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・時間)	授業前学習:基礎栄養学での学びが土台となるため、関連する内容を復習しておくこと。また、授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を予習すること。 授業後学習:学んだことをもう一度整理し、キーワードを確実に暗記すること。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点30点、試験70点の割合で評価します。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。						
履修上の注意	出席回数が講義日数の2/3に満たない者は、原則単位認定を行いません。20分以上の遅刻の場合は、欠席とします。						
教科書	生化学:ヒトのからだの構成と働きを学ぶために(化学同人) 小野 廣紀・千 裕美・日比野 久美子・吉澤 みな子 著 ISBN:9784759814422 管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日(第7版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN:9784789524384						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	生化学実験Ⅰ						
担当教員	竹中 康之					科目ナンバ-	N02160
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	微生物を用い、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	1. 微生物に関する基礎知識と取り扱いの技術を身につける。 2. 本実験で学んだ内容（特に代謝）を、ヒトの生命現象の理解に繋げることができる。 3. 実験で得られた結果に対し、自身で解析、考察ができ、レポートを作成することができる。						
授業計画	【微生物取扱いの基本操作】 第1回 培地の調製と無菌操作 第2回 各種微生物の観察、菌体数測定 【微生物の代謝】 第3回 酵母によるグルコース代謝試験 第4回 乳酸菌による乳酸発酵試験 【微生物と抗菌物質】 第5回 卵白からリゾチームの単離・精製 第6回 単離したリゾチームの溶菌活性の確認 第7回 電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認 第8回 まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。 これらは基本的に授業時間内で完結させるが、授業時間内でできなかったところは、授業時間外で完成させる。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業態度（授業への取り組み）：10%、レポート（課題を含む）：90%で評価する。 授業態度：出席状況、授業への取り組みを評価する。 レポート：実験結果をもとにしたレポートが作成できているか評価する。その際、考察を重視する。なお、レポートの評価後は、添削したレポートを返却して各自にフィードバックする。						
履修上の注意	実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。 実験室への携帯電話の持ち込みを禁止する。 出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする。 最終回のみ、授業時間は135分である。						
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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	生化学実験Ⅰ						
担当教員	竹中 康之					科目ナンバ-	N02160
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	微生物を用い、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	1. 微生物に関する基礎知識と取り扱いの技術を身につける。 2. 本実験で学んだ内容（特に代謝）を、ヒトの生命現象の理解に繋げることができる。 3. 実験で得られた結果に対し、自身で解析、考察ができ、レポートを作成することができる。						
授業計画	【微生物取扱いの基本操作】 第1回 培地の調製と無菌操作 第2回 各種微生物の観察、菌体数測定 【微生物の代謝】 第3回 酵母によるグルコース代謝試験 第4回 乳酸菌による乳酸発酵試験 【微生物と抗菌物質】 第5回 卵白からリゾチームの単離・精製 第6回 単離したリゾチームの溶菌活性の確認 第7回 電気泳動によるリゾチームの分子量・純度の確認 第8回 まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実験終了後、実験データをまとめ、レポートを作成する。 これらは基本的に授業時間内で完結させるが、授業時間内でできなかったところは、授業時間外で完成させる。						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	授業態度（授業への取り組み）：10%、レポート（課題を含む）：90%で評価する。 授業態度：出席状況、授業への取り組みを評価する。 レポート：実験結果をもとにしたレポートが作成できているか評価する。その際、考察を重視する。なお、レポートの評価後は、添削したレポートを返却して各自にフィードバックする。						
履修上の注意	実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。 実験室への携帯電話の持ち込みを禁止する。 出席回数が開講日数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。 20分以上遅刻の場合は欠席とする。 最終回のみ、授業時間は135分である。						
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	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	生化学実験Ⅱ						
担当教員	石田 真展					科目ナンバ-	N02170
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（主として授業の概要 タンパク質、核酸）を行います。						
到達目標	生化学および関連分野で学んだ知識をもとに、生体内での物質代謝のしくみを把握します。そして、最近の分析手法や技術を取り入れながら、生命現象を理解します。						
授業計画	第1回：タンパク質の分離（溶解性の違いを利用する） 第2回：酵素実験①（反応時間、反応温度） 第3回：酵素実験②（pH依存性） 第4回：ゲルろ過およびイオン交換カラムクロマトグラフィーによるタンパク質の分離精製 第5回：細胞分画とマーカー酵素活性 第6回：遺伝子に関する基礎実験①（核酸の分離抽出と定量） 第7回：遺伝子に関する基礎実験②（DNAの調製と観察および定量実験） 第8回：まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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%						
履修上の注意	実験内容をしっかり理解したうえで取り組んで下さい。 出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行いません。 20分以上遅刻の場合は欠席とします。 最終回のみ、授業時間は135分です。						
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜プリントを配布する。						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	生化学実験Ⅱ						
担当教員	石田 真展					科目ナンバ-	N02170
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（主として授業の概要 タンパク質、核酸）を行います。						
到達目標	生化学および関連分野で学んだ知識をもとに、生体内での物質代謝のしくみを把握します。そして、最近の分析手法や技術を取り入れながら、生命現象を理解します。						
授業計画	第1回：タンパク質の分離（溶解性の違いを利用する） 第2回：酵素実験①（反応時間、反応温度） 第3回：酵素実験②（pH依存性） 第4回：ゲルろ過およびイオン交換カラムクロマトグラフィーによるタンパク質の分離精製 第5回：細胞分画とマーカー酵素活性 第6回：遺伝子に関する基礎実験①（核酸の分離抽出と定量） 第7回：遺伝子に関する基礎実験②（DNAの調製と観察および定量実験） 第8回：まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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%						
履修上の注意	実験内容をしっかり理解したうえで取り組んで下さい。 出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行いません。 20分以上遅刻の場合は欠席とします。 最終回のみ、授業時間は135分です。						
教科書	「生化学実験」田代 操 編著（化学同人） ISBN: 978-4-7598-0969-5 なお、適宜プリントを配布する。						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	調理学						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N01210
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	<p>栄養素を含む食材を、安全で消化吸収しやすく、おいしい食物の形に変える過程を調理という。調理には、食品に含まれる栄養素の利用効率を高め、衛生的・安全に摂取できる状態に整え、嗜好性の高い食べ物にする役割がある。これらの役割を理解し、調理の実践に結びつけるための理論を学ぶ。おいしさの構成要素、非加熱操作・加熱操作・調味操作の原理と要点、伝熱方法と加熱条件の設定について理解する。植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理過程における化学的・物理的変化、嗜好性の変化などの諸現象を科学的に把握する。また、日常食の献立作成の基本を理解する。</p>						
到達目標	<p>4つの食事の役割と3つの調理の目的を説明する事ができる。 食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる。 個々の調理操作が食品に与える影響を科学的に説明する事ができる。 代表的な食品の調理特性を科学的に説明する事ができる。</p>						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学の意義 2. 食事設計の基礎（食事設計の意義、嗜好性） 3. 食事設計の実際 4. 調理操作と調理器具 5. 1~4回までのまとめと小テスト 6. 調理操作と栄養 植物性食品 穀類（米） 7. " 穀類（小麦） 8. " いも類・豆類 9. " 野菜類 10. " 動物性食品 食肉類 11. " 魚介類 12. " 卵類・乳類 13. " 成分抽出素材 でんぷん・油脂 14. " ゲル化素材 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習：授業計画に従って、授業前に教科書の該当する箇所を読みます。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す。 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ます。復習のために教科書を読み直し、授業内に理解できなかったことを抽出し、次の授業で質問して問題点を早めに解決することが大切です。自分が何を理解できていて、何が理解できていないのか、毎授業後に確認する習慣をつけましょう。</p>						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点10%、小テスト10%、中間・期末テスト70%						
履修上の注意	<p>20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 出席2/3以上の履修者が単位取得可能。 授業外における学習に各自確実に取り組み、授業に出席する。</p>						
教科書	<ol style="list-style-type: none"> 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 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子 共著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1395-6 						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	調理学						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N01210
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	<p>栄養素を含む食材を、安全で消化吸収しやすく、おいしい食物の形に変える過程を調理という。調理には、食品に含まれる栄養素の利用効率を高め、衛生的・安全に摂取できる状態に整え、嗜好性の高い食べ物にする役割がある。これらの役割を理解し、調理の実践に結びつけるための理論を学ぶ。おいしさの構成要素、非加熱操作・加熱操作・調味操作の原理と要点、伝熱方法と加熱条件の設定について理解する。植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理過程における化学的・物理的変化、嗜好性の変化などの諸現象を科学的に把握する。また、日常食の献立作成の基本を理解する。</p>						
到達目標	<p>4つの食事の役割と3つの調理の目的を説明する事ができる。 食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる。 個々の調理操作が食品に与える影響を科学的に説明する事ができる。 代表的な食品の調理特性を科学的に説明する事ができる。</p>						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理学の意義 2. 食事設計の基礎（食事設計の意義、嗜好性） 3. 食事設計の実際 4. 調理操作と調理器具 5. 1~4回までのまとめと小テスト 6. 調理操作と栄養 植物性食品 穀類（米） 7. " 穀類（小麦） 8. " いも類・豆類 9. " 野菜類 10. " 動物性食品 食肉類 11. " 魚介類 12. " 卵類・乳類 13. " 成分抽出素材 でんぷん・油脂 14. " ゲル化素材 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習：授業計画に従って、授業前に教科書の該当する箇所を読みます。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す。 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ます。復習のために教科書を読み直し、授業内に理解できなかったことを抽出し、次の授業で質問して問題点を早めに解決することが大切です。自分が何を理解できていて、何が理解できていないのか、毎授業後に確認する習慣をつけましょう。</p>						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	平常点10%、小テスト10%、中間・期末テスト70%						
履修上の注意	<p>20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 出席2/3以上の履修者が単位取得可能。 授業外における学習に各自確実に取り組み、授業に出席する。</p>						
教科書	<ol style="list-style-type: none"> 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 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子 共著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1395-6 						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	調理学実験						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N01250
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。 材料配合、調理操作、調理器具などの調理条件を変えることによる料理への影響を、食物の化学的・物理的性質の測定、組織の観察、官能評価により総合的に評価する。結果から法則性を見出し、最適な調理法の解明を試みる。 これらを通して、合理的に調理を進めるための根拠となる調理理論の理解を深める。						
到達目標	実験の流れ（目的設定、準備、実施、結果の考察とまとめ）を説明することができる。 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。 基本的な実験操作を正確に行うことができる。 代表的な食品の調理特性を説明することができる。 代表的な食品を使って行う調理操作の科学的裏づけを説明することができる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、計量（調味料） 2. 温度に関する実験（汁物の温度降下） 3. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水と吸水） 4. 野菜に関する実験 2（加熱条件による色とテクスチャーの変化） 5. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ） 6. 1~5回のまとめ（グループ単位での発表授業、全体討論） 7. 官能評価法 1（2点比較法、3点比較法） 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砂糖添加の影響） 9. 官能評価法 3（ミルクゼリー・コーヒーゼリーの順位法による評価） 10. 調理と酵素 1（ゼリーの凝固に及ぼすパイナップル果肉添加の影響） 11. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 12. 小麦粉に関する実験 1（薄力粉及び強力粉のグルテン含量、調理操作に伴うドウの性状変化） 13. 小麦粉に関する実験 2（クッキー材料配合による品質の違い） 14. 7~13回のまとめ（グループ単位での発表授業、全体討論） 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習：事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想します。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みます。</p> <p>限られた時間内に手際よく実験を行い、授業から多くを学ぶためには予習が欠かせません。</p> <p>授業後学習：実験の目的に沿って、授業時間内に得られた実験結果をまとめ、考察と発展学習を加えてレポートをまとめます。</p> <p>グループ単位の発表授業では、メンバー全員が協力して発表資料を作成しmanabaにアップします。</p>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点40%（グループ学習への取り組みを含む）、レポート20%、期末テスト40%						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。出席2/3以上の履修者が単位取得可能。						
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）で使う教科書 調理実習、食品学実験で使う教科書 授業中に紹介します。						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	調理学実験						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N01250
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。 材料配合、調理操作、調理器具などの調理条件を変えることによる料理への影響を、食物の化学的・物理的性質の測定、組織の観察、官能評価により総合的に評価する。結果から法則性を見出し、最適な調理法の解明を試みる。 これらを通して、合理的に調理を進めるための根拠となる調理理論の理解を深める。						
到達目標	実験の流れ（目的設定、準備、実施、結果の考察とまとめ）を説明する事ができる。 実験の目的に沿って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。 基本的な実験操作を正確に行う事ができる。 代表的な食品の調理特性を説明する事ができる。 代表的な食品を使って行う調理操作の科学的裏づけを説明する事ができる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 実験概要の説明、計量（調味料） 2. 温度に関する実験（汁物の温度降下） 3. 野菜に関する実験 1（食塩添加による放水と吸水） 4. 野菜に関する実験 2（加熱条件による色とテクスチャーの変化） 5. 切る操作に関する実験（切碎方法と咀嚼のしやすさ） 6. 1~5回のまとめ（グループ単位での発表授業、全体討論） 7. 官能評価法 1（2点比較法、3点比較法） 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砂糖添加の影響） 9. 官能評価法 3（ミルクゼリー・コーヒーゼリーの順位法による評価） 10. 調理と酵素 1（ゼリーの凝固に及ぼすパイナップル果肉添加の影響） 11. 調理と酵素 2（さつまいもの加熱方法と甘味度） 12. 小麦粉に関する実験 1（薄力粉及び強力粉のグルテン含量、調理操作に伴うドウの性状変化） 13. 小麦粉に関する実験 2（クッキー材料配合による品質の違い） 14. 7~13回のまとめ（グループ単位での発表授業、全体討論） 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習：事前に配布されているテキストプリントを読み、実験の目的を理解し、実験ノートに実験操作の流れ図にまとめ、測定項目を記録するための表を作成し、実験結果を予想します。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みます。</p> <p>限られた時間内に手際よく実験を行い、授業から多くを学ぶためには予習が欠かせません。</p> <p>授業後学習：実験の目的に沿って、授業時間内に得られた実験結果をまとめ、考察と発展学習を加えてレポートをまとめます。</p> <p>グループ単位の発表授業では、メンバー全員が協力して発表資料を作成しmanabaにアップします。</p>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	平常点40%（グループ学習への取り組みを含む）、レポート20%、期末テスト40%						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。出席2/3以上の履修者が単位取得可能。						
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）で使う教科書 調理実習、食品学実実験で使う教科書 授業中に紹介します。						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	調理実習						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N01260
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。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。 基本的な調理操作を一人で正確に行う事ができる。 各調理操作の目的を説明することができる。 日常食として食卓に上がる料理について、材料の種類と分量、調理手順を説明する事ができる。 日常食として食卓に上がる料理をレシピを見ないで手際よく作ることができる。 一汁二菜と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"> 1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、混合出汁のとり方（師範）、調味料の計量 2. 日本料理：白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、キャベツ織切り 3. 日本料理：青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅 4. 日本料理：かやくご飯、味噌汁、肉じゃが、ほうれん草お浸し 5. 日本料理：しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、即席漬け、わらびもち 6. 日本料理：玄米飯、のっぺい汁、焼き魚、かぼちゃの含め煮、フルーツ大福 7. 日本料理：ちらし寿司、吸物（卵豆腐）、春菊のごま和え、蜜豆 8. 日本料理：赤飯、鰯のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん 9. 西洋料理：ピラフ、コーンスープ、ハンバーグステーキ、人参グラッセ、サヤいんげんソテー、ブランチ 10. 西洋料理：グラタン、ラタトゥイユ、プディング 11. 西洋料理：ビーフシチュー、コールスローサラダ、シュークリーム 12. 中国料理：什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒棒鶏、ナイ豆腐 13. 中国料理：什錦炒麵、蛋花湯、涼伴茄子、芝麻元宵 14. 中国料理：鍋貼餃子、豆腐丸子湯、乾炸鶏塊、涼伴海ジャ、マンゴープリン 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<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ます。 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ます。 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40%、レポート30%、テスト30%（筆記及び実技）						
履修上の注意	<p>20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。 出席2/3以上の履修者が単位取得可能。</p>						
教科書	<p>改訂新版「あすの健康と調理 食を通じて豊かなLife Styleを」 三輪里子監修 アイ・ケイコーポレーション ISBN 978-4-87492-315-3 C3077 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） ISBN 978-4-87730-304-4</p>						
参考書	<p>「NEW 調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子 共著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1396-5 映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス 松崎政三他編著 学際企画 ISBN 978-4-906514-86-1</p>						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	調理実習						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N01260
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。 基本的な調理操作を一人で正確に行う事ができる。 各調理操作の目的を説明することができる。 日常食として食卓に上がる料理について、材料の種類と分量、調理手順を説明する事ができる。 日常食として食卓に上がる料理をレシピを見ないで手際よく作ることができる。 一汁二菜と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"> 1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、混合出汁のとり方（師範）、調味料の計量 2. 日本料理：白飯、吸い物（麩）、だし巻き卵、キャベツ織切り 3. 日本料理：青まめご飯、潮汁、煮魚、なます、柏餅 4. 日本料理：かやくご飯、味噌汁、肉じゃが、ほうれん草お浸し 5. 日本料理：しそご飯、茶碗蒸し、天ぷら、即席漬け、わらびもち 6. 日本料理：玄米飯、のっぺい汁、焼き魚、かぼちゃの含め煮、フルーツ大福 7. 日本料理：ちらし寿司、吸物（卵豆腐）、春菊のごま和え、蜜豆 8. 日本料理：赤飯、鰯のつくねすまし汁、筑前煮、酢の物、水ようかん 9. 西洋料理：ピラフ、コーンスープ、ハンバーグステーキ、人参グラッセ、サヤいんげんソテー、ブランチ 10. 西洋料理：グラタン、ラタトゥイユ、プディング 11. 西洋料理：ビーフシチュー、コールスローサラダ、シュークリーム 12. 中国料理：什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒棒鶏、ナイ豆腐 13. 中国料理：什錦炒麵、蛋花湯、涼伴茄子、芝麻元宵 14. 中国料理：鍋貼餃子、豆腐丸子湯、乾炸鶏塊、涼伴海ジャ、マンゴープリン 15. まとめと試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<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ます。 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ます。 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40%、レポート30%、テスト30%（筆記及び実技）						
履修上の注意	<p>20分以上の遅刻は欠席扱いとする。開始直後に重要な説明をするため、遅刻をしないように注意してください。 出席2/3以上の履修者が単位取得可能。</p>						
教科書	<p>改訂新版「あすの健康と調理 食を通じて豊かなLife Styleを」 三輪里子監修 アイ・ケイコーポレーション ISBN 978-4-87492-315-3 C3077 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） ISBN 978-4-87730-304-4</p>						
参考書	<p>「NEW 調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子 共著 同文書院 ISBN 978-4-8103-1396-5 映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス 松崎政三他編著 学際企画 ISBN 978-4-906514-86-1</p>						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	人と生活						
担当教員	片平 理子					科目ナンバ-	N71070
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	自身と他者の生活の理解 生活する力の育成						
授業の概要	健康で健全な豊かな生活を創り上げていくためには、生活に関わる事象を多面的に理解し、生活の場で選択・実践していく必要がある。衣・食・住生活、生活と健康の管理、生活の中の人間関係、ライフステージによる生活の変化について理解する。また、暮らしの場である社会の構造、生活を支える保障制度や法律、人間の生活と自然環境の関係についても学ぶ。自分や周りの人にとって、さらには社会にとってQOL(quality of life)の高い生活とは何かを考え、管理栄養士に必要な「人の生活」を総合的に捉える姿勢を養う。						
到達目標	生活を構成する要素について説明できる。 個人のライフコースにおける諸課題を説明できる。 社会の一員として、生活の諸課題に対する自分なりの解決策を考えて提示することができる。 兵庫の各地域の風土と食生活の特徴を説明することができる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 導入：人の生活を構成する要素 2. 生活と健康の管理 -ライフステージ別- 3. 生活の中の人間関係 (1)人間関係のダイナミクス、コミュニケーション 4. " (2)人の育ちと家族の関わり 5. 現代の衣・食・住生活 6. 家計からみた現代の暮らしの多様性 7. 第1回～第6回のまとめと試験 8. ゲストスピーカーによる講義(テーマ：兵庫県の伝統行事と食) 9. 生活を支える保障制度、生活を守る法 10. 人間の生活と自然環境 11. 持続可能な生活 多様な兵庫の暮らし (1) 但馬、丹波篠山 12. " (2) 摂津 13. " (3) 播磨、淡路 14. これからの生活を考える ライフコースと生活スタイル 15. まとめと試験 						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>授業前：普段から自分の身近な生活環境や生活に関する課題について関心を持ちます。 次回の授業内容に関する教科書の該当ページを読み、不明点を確認します。</p> <p>授業後：授業で学んだ内容を復習し、自身の生活と結びつけて理解します。</p>						
授業方法	講義(必要に応じて演習を取り入れる) 授業内容の振り返りにはmanabaを活用する。						
評価基準と評価方法	レポート30%(授業中に作成するミニレポートを含む)、発表内容20%、中間および期末テスト50%						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。 出席2/3以上の履修者が単位取得可能。 授業外における学習に各自確実に取り組み、授業に出席する。						
教科書	人と生活 「生活する力を育てる」ための研究会編 建帛社 ISBN978-4-7679-1446-6						
参考書	「社会と健康」「健康・環境論」で使用する教科書 高等学校で使用していた家庭科の教科書(及び資料集)						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	病態生理学						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N02130
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。 主要臓器の悪性腫瘍（がん）について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。 免疫学の基本事項について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。						
授業計画	オリエンテーション、免疫学の基礎と病理1 免疫学1のつづき（自然免疫、獲得免疫） 免疫学の基礎と病理2（アレルギー） 免疫学の基礎と病理3（自己免疫疾患） 悪性腫瘍1 悪性腫瘍2 感染症1 まとめと中間テスト（第6回までの内容） 感染症（日和見感染、院内感染など） ゲストスピーカーによる感染管理の講義 女性の正常性周期（月経周期）と婦人科疾患 神経疾患（正常から） 神経疾患、臨床検査 臨床検査の続き 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・時間）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめること。						
授業方法	講義が中心だが、発表やレポート作成を課す場合もある。						
評価基準と評価方法	試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。授業への参加態度10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない） 遅刻3回で、欠席1回とみなす。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます。 ・授業中の無断退席は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	以下の、「解剖生理学」「臨床医学概論」「病理学」「臨床栄養学Ⅰ」で使用する教科書を用いる。 「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社） 「はじめの一步の病理学 第2版」（深山正久編、羊土社、2012） 「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社						
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 （坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版） 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	病態生理学						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N02130
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。 主要臓器の悪性腫瘍（がん）について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。 免疫学の基本事項について、説明ができる。関連国家試験問題の解説ができる。						
授業計画	オリエンテーション、免疫学の基礎と病理1 免疫学1のつづき（自然免疫、獲得免疫） 免疫学の基礎と病理2（アレルギー） 免疫学の基礎と病理3（自己免疫疾患） 悪性腫瘍1 悪性腫瘍2 感染症1 まとめと中間テスト（第6回までの内容） 感染症（日和見感染、院内感染など） ゲストスピーカーによる感染管理の講義 女性の正常性周期（月経周期）と婦人科疾患 神経疾患（正常から） 神経疾患、臨床検査 臨床検査の続き 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・時間）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んでくること。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめること。						
授業方法	講義が中心だが、発表やレポート作成を課す場合もある。						
評価基準と評価方法	試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。授業への参加態度10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない） 遅刻3回で、欠席1回とみなす。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます。 ・授業中の無断退席は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	以下の、「解剖生理学」「臨床医学概論」「病理学」「臨床栄養学Ⅰ」で使用する教科書を用いる。 「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社） 「はじめの一步の病理学 第2版」（深山正久編、羊土社、2012） 「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社						
参考書	「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻縮刷版」 （坂井 建雄（編集）、河原 克雅（編集）、日本医事新報社；改訂第2版） 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン） http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html （各科目の出題のねらい、大・中・小項目（p.7-33））						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	病理学						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N02100
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。 さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。 「炎症」「骨粗鬆症」「月経周期」「炎症性腸疾患」「慢性閉塞性肺疾患」などの重要項目について、文章で説明できるようになる。						
授業計画	1 オリエンテーション、変性 2 加齢に伴う変化 3 炎症 4 腫瘍 5 呼吸器（正常構造と機能） 6 呼吸器疾患 7 ゲストスピーカーによる終末期医療に関する講義 8 まとめと中間テスト 9 運動器疾患（正常機能から） 10 運動器疾患（骨粗鬆症など） 11 皮膚疾患、神経疾患（神経正常含む） 12 神経疾患 13 血液疾患（正常機能から） 14 血液疾患（貧血その他） 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・時間）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	講義が中心だが、レポート作成を課す場合もある。						
評価基準と評価方法	試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。授業への参加姿勢10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない） 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます。 ・授業中の無断退出は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	「はじめの一歩の病理学 第2版」（深山正久編、羊土社、2012） 「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）						
参考書	「ロビンス基礎病理学 原書8版」（Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto, Richard N. Mitchell; 丸善出版, 2011年）						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	病理学						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N02100
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。 さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。 「炎症」「骨粗鬆症」「月経周期」「炎症性腸疾患」「慢性閉塞性肺疾患」などの重要項目について、文章で説明できるようになる。						
授業計画	1 オリエンテーション、変性 2 加齢に伴う変化 3 炎症 4 腫瘍 5 呼吸器（正常構造と機能） 6 呼吸器疾患 7 ゲストスピーカーによる終末期医療に関する講義 8 まとめと中間テスト 9 運動器疾患（正常機能から） 10 運動器疾患（骨粗鬆症など） 11 皮膚疾患、神経疾患（神経正常含む） 12 神経疾患 13 血液疾患（正常機能から） 14 血液疾患（貧血その他） 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・時間）	予習：授業計画に従って、教科書の該当する箇所を読んできてください。 復習：教科書と、配布資料のポイントを、一回ずつノートにまとめましょう。						
授業方法	講義が中心だが、レポート作成を課す場合もある。						
評価基準と評価方法	試験90%（レポートを課す場合は、この中に含める）。授業への参加姿勢10%。中間テストと期末テストを同じ比率で評価する。						
履修上の注意	20分以上の遅刻は欠席扱いとする。（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない） 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます。 ・授業中の無断退出は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	「はじめの一歩の病理学 第2版」（深山正久編、羊土社、2012） 「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）						
参考書	「ロビンス基礎病理学 原書8版」（Vinay Kumar, Abul K. Abbas, Nelson Fausto, Richard N. Mitchell; 丸善出版, 2011年）						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	保健統計・疫学						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバー	N02060
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	健康被害を予防し、健康の増進を図るには、公衆衛生活動の根拠となる情報を正しく読む力が必要である。公衆衛生に係る基幹統計及び調査の概要、疫学の基礎を学ぶとともに、人間集団の健康状態を量的に捉え、解読する方法を習得する。公衆衛生活動の根拠を得るための研究の重要性と研究倫理を理解する。						
到達目標	保健統計（人口統計、傷病統計）及びその調査法について概説できる。 疫学研究（方法、指標、スクリーニング）及び研究倫理について説明できる。 疫学研究に係る主な指標等を算出し正しく解釈できる。						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健統計の概要 2. 人口静態統計 3. 人口動態統計 4. 年齢調整死亡率 生命表 5. 傷病統計（患者調査、国民生活基礎調査） 6. 疫学の概念 7. 疾病頻度 - 指標の算出と解釈 8. 曝露効果の測定 - 指標の算出と解釈 9. 前半まとめ 中間試験 10. 疫学の方法 - 記述疫学 11. 疫学の方法 - 分析疫学 12. 疫学研究と倫理 13. スクリーニング - 指標の算出 14. スクリーニング - 指標の解釈 15. まとめ 期末試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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%						
履修上の注意	出席回数が開講日数の2/3に満たない者は原則単位認定を行わない。 20分以上の遅刻は欠席とする。また、遅刻3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明がある場合は学籍番号・氏名を記入して提出すること。 私語、携帯電話・スマートフォンの使用厳禁。 指定教科書を準備する。						
教科書	一年次の「社会と健康」、 「健康・環境論」で使用した教科書 社会・環境と健康 公衆衛生学 2017年版 医歯薬出版 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						
参考書	国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 図説 国民衛生の動向 2017/2018 厚生労働統計協会 公衆衛生マニュアル 2017 南山堂 公衆衛生が見える 2016-2017 メディックメディア はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第2版 日本疫学会 南江堂						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床医学概論						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N01090
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	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。解剖生理学で学ぶ「人体の構造と機能」と連携して、おもに疾患の原因と病態、診断と臨床検査、最新の診断・治療についての知識を習得する。国家試験問題を通して、管理栄養士に必要な臨床医学の知識体系を理解し、身につける。						
到達目標	授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。						
授業計画	1 オリエンテーション、疾患診断の概要 2 疾患診断の概要1 (症候) 3 疾患診断の概要2 (検査) 4 疾患診断の概要3 (治療の概要1) 5 疾患診断の概要3 (治療の概要2) 6 消化器疾患1 (消化管) 7 消化器疾患2 (肝胆臓) 8 まとめと中間テスト 9 循環器疾患1 (動脈硬化) 10 循環器疾患2 (心臓疾患など) 11 腎臓疾患1 (糸球体腎炎) 12 腎臓疾患2 (腎不全) 13 代謝疾患1 (糖尿病) 14 代謝疾患2 (その他の代謝疾患) 15 まとめと期末テスト						
授業外における学習 (準備学習の内容・時間)	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。						
履修上の注意	座席は指定する。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。(交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない) 遅刻3回で欠席1回とみなす。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます。 ・授業中の無断退席は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	「人体の構造と生理機能」(原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社) * 「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」 (坂井 建雄 (編集)、河原 克雅 (編集)、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html (各科目の出題のねらい、大・中・小項目 (p. 7-33))						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床医学概論						
担当教員	佐藤 友亮					科目ナンバ-	N01090
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜4	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	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。 解剖生理学で学ぶ「人体の構造と機能」と連携して、おもに疾患の原因と病態、診断と臨床検査、最新の診断・治療についての知識を習得する。 国家試験問題を通して、管理栄養士に必要な臨床医学の知識体系を理解し、身につける。						
到達目標	授業のテーマに関する管理栄養士国家試験の問題を解けるようになる。 さらに、上記の問題について、解説の作成と説明ができるようになる。						
授業計画	1 オリエンテーション、疾患診断の概要 2 疾患診断の概要1 (症候) 3 疾患診断の概要2 (検査) 4 疾患診断の概要3 (治療の概要1) 5 疾患診断の概要3 (治療の概要2) 6 消化器疾患1 (消化管) 7 消化器疾患2 (肝胆臓) 8 まとめと中間テスト 9 循環器疾患1 (動脈硬化) 10 循環器疾患2 (心臓疾患など) 11 腎臓疾患1 (糸球体腎炎) 12 腎臓疾患2 (腎不全) 13 代謝疾患1 (糖尿病) 14 代謝疾患2 (その他の代謝疾患) 15 まとめと期末テスト						
授業外における学習 (準備学習の内容・時間)	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。						
履修上の注意	座席は指定する。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。(交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない) 遅刻3回で欠席1回とみなす。 出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます。 ・授業中の無断退席は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	「人体の構造と生理機能」(原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社) 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」(竹中 優、医歯薬出版株式会社) * 「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」 (坂井 建雄 (編集)、河原 克雅 (編集)、日本医事新報社; 改訂第2版) 管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン) http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000zm40.html (各科目の出題のねらい、大・中・小項目 (p. 7-33))						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学Ⅰ						
担当教員	佐藤 友亮・溝畑 秀隆					科目ナンバ-	N02410
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。 1. 臨床栄養学に必要な医学的概念を学習する。 2. 臨床栄養学の目的や意義、栄養アセスメントについて学ぶ。						
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。 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。 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。 2. 傷病者の病態を理解し、栄養評価と栄養療法について学ぶ。						
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・溝畑） 第2回協同学習について（導入）、循環器・代謝について（佐藤） 第3回心臓疾患 協同学習（佐藤） 第4回心臓疾患についてのフォローアップ講義（佐藤） 第5回内分泌・運動器疾患 協同学習（佐藤） 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） 第7回腎臓疾患 協同学習（佐藤） 第8回腎臓疾患についてのフォローアップ講義（佐藤） 第9回臨床栄養学の目的について（溝畑） 第10回胃腸疾患の栄養管理（溝畑） 第11回糖尿病の栄養管理（溝畑） 第12回栄養評価と臨床検査（溝畑） 第13回チーム医療について（スポーツ栄養含む）（溝畑） 第14回災害栄養（溝畑） 第15回まとめ（溝畑）						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	【佐藤友亮】【溝畑秀隆】 予習：協同学習を行うテーマについて、教科書を読んでくること。 復習：協同学習を行ったテーマについて、レポートの作成。						
授業方法	【佐藤友亮】 協同学習（ジグソー法）を用いたグループ学習、講義 【溝畑秀隆】 講義、一部グループ学習						
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。 【佐藤友亮・評価基準】 レポート80% 授業への参加姿勢20% 【溝畑秀隆・評価基準】 レポート80% 授業への参加姿勢20%						
履修上の注意	欠席回数について。二人の教員によるオムニバス講義であり、第2回から8回までを佐藤、第9回から15回を溝畑が担当する。第2回から第8回まで、および第9回から第15回までの、それぞれ7回のうちで、欠席が3回以上になった場合、原則単位取得を認めないので注意すること。 【佐藤友亮】【溝畑秀隆】 グループ学習を用いた授業を行うので、協調性を持って、積極的に参加すること。グループ学習の進行に支障を来すので、遅刻しないこと。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない） 授業内容についての質問を歓迎します。 （佐藤）ysatoh[at]shoin.ac.jp [at]を@に変えて下さい。 （溝畑）mizohata[at]shoin.ac.jp [at]を@に変えて下さい。 ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます（調べ物などで、携帯電話の使用を認める場合があります）。 ・授業中の無断退出は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	【佐藤友亮】【溝畑秀隆】 「エッセンシャル臨床栄養学」第8版医歯薬出版株式会社 「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社 「解剖生理学」などで使用した下記の教科書も用いる。 「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社）						

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

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学Ⅰ						
担当教員	佐藤 友亮・溝畑 秀隆					科目ナンバ-	N02410
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。 1. 臨床栄養学に必要な医学的概念を学習する。 2. 臨床栄養学の目的や意義、栄養アセスメントについて学ぶ。						
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。 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。 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。 2. 傷病者の病態を理解し、栄養評価と栄養療法について学ぶ。						
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・溝畑） 第2回協同学習について（導入）、循環器・代謝について（佐藤） 第3回心臓疾患 協同学習（佐藤） 第4回心臓疾患についてのフォローアップ講義（佐藤） 第5回内分泌・運動器疾患 協同学習（佐藤） 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） 第7回腎臓疾患 協同学習（佐藤） 第8回腎臓疾患についてのフォローアップ講義（佐藤） 第9回臨床栄養学の目的について（溝畑） 第10回胃腸疾患の栄養管理（溝畑） 第11回糖尿病の栄養管理（溝畑） 第12回栄養評価と臨床検査（溝畑） 第13回チーム医療について（スポーツ栄養含む）（溝畑） 第14回災害栄養（溝畑） 第15回まとめ（溝畑）						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	【佐藤友亮】【溝畑秀隆】 予習：協同学習を行うテーマについて、教科書を読んでくること。 復習：協同学習を行ったテーマについて、レポートの作成。						
授業方法	【佐藤友亮】 協同学習（ジグソー法）を用いたグループ学習、講義 【溝畑秀隆】 講義、一部グループ学習						
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。 【佐藤友亮・評価基準】 レポート80% 授業への参加姿勢20% 【溝畑秀隆・評価基準】 レポート80% 授業への参加姿勢20%						
履修上の注意	欠席回数について。二人の教員によるオムニバス講義であり、第2回から8回までを佐藤、第9回から15回を溝畑が担当する。第2回から第8回まで、および第9回から第15回までの、それぞれ7回のうちで、欠席が3回以上になった場合、原則単位取得を認めないので注意すること。 【佐藤友亮】【溝畑秀隆】 グループ学習を用いた授業を行うので、協調性を持って、積極的に参加すること。グループ学習の進行に支障を来すので、遅刻しないこと。 20分以上の遅刻は欠席扱いとする。（交通機関延着による遅刻は、延着証明書がある場合は遅刻としない） ・授業中は、携帯電話の電源を切るかマナーモードにすること。授業中に携帯電話使用を指摘された場合は、平常点から減点されます（調べ物などで、携帯電話の使用を認める場合があります）。 ・授業中の無断退出は認めません。退出の必要がある場合は、教員に申し出ること。						
教科書	【佐藤友亮】【溝畑秀隆】 「エッセンシャル臨床栄養学」第8版医歯薬出版株式会社 「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック 第5版」医歯薬出版株式会社 「解剖生理学」などで使用した下記の教科書も用いる。 「人体の構造と生理機能」（原田玲子、原田彰宏、小林直人、医歯薬出版株式会社） 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」（竹中 優、医歯薬出版株式会社）						

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

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学II						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N02420
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	各疾患別における病態の理解と栄養療法						
授業の概要	傷病者の身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態の特徴に基づいた、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を修得する。栄養スクリーニング、身体計測、食事調査の方法、栄養必要量の算定法などを学び、総合的な栄養の評価・判定(栄養アセスメント)に必要な知識を得る。次いでそれらを用いて栄養ケア計画を作成し、それを評価、再評価する方法も学ぶ。						
到達目標	各疾患別の病態について、適切な栄養管理(栄養マネジメント)が説明できる。 栄養指導をするにあたり、疾患別の臨床検査値が説明できる。						
授業計画	第1回 臨床栄養学の目的 第2回 栄養障害 第3回 胃・腸疾患 第4回 消化器疾患 第5回 炎症性腸疾患 第6回 肥満と代謝疾患 第7回 各疾患におけるまとめ 第8回 糖尿病 第9回 肝臓疾患 第10回 脂肪肝 第11回 胆石・胆嚢炎 第12回 膵臓疾患他 第13回 脂質異常症 第14回 高尿酸血症 第15回 臨床栄養学のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	課題、小テスト10%、平常点(授業の受講態度など)10%、期末テスト80%で総合評価する。						
履修上の注意	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。						
教科書	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)						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学II						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N02420
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜4	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	各疾患別における病態の理解と栄養療法						
授業の概要	傷病者の身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態の特徴に基づいた、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を修得する。栄養スクリーニング、身体計測、食事調査の方法、栄養必要量の算定法などを学び、総合的な栄養の評価・判定(栄養アセスメント)に必要な知識を得る。次いでそれらを用いて栄養ケア計画を作成し、それを評価、再評価する方法も学ぶ。						
到達目標	各疾患別の病態について、適切な栄養管理(栄養マネジメント)が説明できる。 栄養指導をするにあたり、疾患別の臨床検査値が説明できる。						
授業計画	第1回 臨床栄養学の目的 第2回 栄養障害 第3回 胃・腸疾患 第4回 消化器疾患 第5回 炎症性腸疾患 第6回 肥満と代謝疾患 第7回 各疾患におけるまとめ 第8回 糖尿病 第9回 肝臓疾患 第10回 脂肪肝 第11回 胆石・胆嚢炎 第12回 膵臓疾患他 第13回 脂質異常症 第14回 高尿酸血症 第15回 臨床栄養学のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習:授業計画に沿って授業までに教科書の該当する箇所を読んできてください。 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点をまとめてください。						
授業方法	講義						
評価基準と評価方法	課題、小テスト10%、平常点(授業の受講態度など)10%、期末テスト80%で総合評価する。						
履修上の注意	出席回数が開講日数の3分の2に満たない場合は、原則単位認定を行わない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。(交通機関延着による遅刻は延着証明書がある場合には遅刻としない)教科書を中心に講義形式で行うが、関連領域の教科書も見るようにしてください。						
教科書	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)						