

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	塩見 玲子					科目ナンバ	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	身体活動による生理機能および生活習慣病予防について						
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	1. 運動生理学で学習する各テーマの内容について理解し、それを他者に説明することができる。【知識・理解】 2. 将来、栄養士として、授業で得た知識を基に、対象者に適切な指導ができるようになる。【汎用的技能】						
授業計画	1. ガイダンス、環境への対応とストレス反応 2. 健康増進と運動 3. 運動・スポーツとエネルギー 4. 運動と筋・骨系 5. 運動と循環器系 6. 運動と呼吸器系 7. 運動と神経系 8. 運動による骨格筋収縮力の維持と改善 9. 運動と体温調節機構 10. スポーツと栄養 11. 運動負荷評価法 12. 運動処方 13. 運動療法 14. 運動障害 15. まとめ、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：授業計画や授業での案内に従って、教科書等で事前に要点を整理しておくこと（学習時間：2時間） 授業後学習：次回の授業内で実施する小テストで、学習した内容が定着しているかどうか確認する。ついては、該当する教科書の部分をまとめ、整理しておくこと（学習時間：2時間）。						
授業方法	講義：教科書ならびに授業毎に配布する資料を用いる						
評価基準と評価方法	運動生理学的知識に関する理解度を、筆記試験によって評価する。 試験：70%、小テスト：30% 試験、小テスト共に到達目標1, 2に関する到達度の確認。						
履修上の注意	授業中の私語、携帯電話の使用については厳禁とする。 総開講回数の2/3を基準に、それ以上の出席で評価(単位取得)の対象とする。 20分以上の遅刻は欠席、遅刻・早退3回で欠席1回とする。						
教科書	ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士シリーズ 運動生理学（第4版） 山本順一郎 編 科学同人、ISBN978-4-7598-1249-7						
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						
担当教員	塩見 玲子					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	身体活動による生理機能および生活習慣病予防について						
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	1. 運動生理学で学習する各テーマの内容について理解し、それを他者に説明することができる。【知識・理解】 2. 将来、栄養士として、授業で得た知識を基に、対象者に適切な指導ができるようになる。【汎用的技能】						
授業計画	1. ガイダンス、環境への対応とストレス反応 2. 健康増進と運動 3. 運動・スポーツとエネルギー 4. 運動と筋・骨系 5. 運動と循環器系 6. 運動と呼吸器系 7. 運動と神経系 8. 運動による骨格筋収縮力の維持と改善 9. 運動と体温調節機構 10. スポーツと栄養 11. 運動負荷評価法 12. 運動処方 13. 運動療法 14. 運動障害 15. まとめ、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：授業計画や授業での案内に従って、教科書等で事前に要点を整理しておくこと（学習時間：2時間） 授業後学習：次回の授業内で実施する小テストで、学習した内容が定着しているかどうか確認する。ついては、該当する教科書の部分をまとめ、整理しておくこと（学習時間：2時間）。						
授業方法	講義：教科書ならびに授業毎に配布する資料を用いる						
評価基準と評価方法	運動生理学的知識に関する理解度を、筆記試験によって評価する。 試験：70%、小テスト：30% 試験、小テスト共に到達目標1, 2に関する到達度の確認。						
履修上の注意	授業中の私語、携帯電話の使用については厳禁とする。 総開講回数の2/3を基準に、それ以上の出席で評価(単位取得)の対象とする。 20分以上の遅刻は欠席、遅刻・早退3回で欠席1回とする。						
教科書	ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士シリーズ 運動生理学（第4版） 山本順一郎 編 科学同人、ISBN978-4-7598-1249-7						
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	塩見 玲子					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	「運動生理学」で学んだ理論を実証するための実験を行う。運動生理学実験を通じて運動による健康の維持・増進に役立つ運動処方についての基礎理論を学習する。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 運動生理学で学習した内容について実験を通じて理解を深めることができる。【知識・理解】 2. 各測定法や運動処方についての理論を理解し、実践できるようになる。【知識・理解, 汎用的技能】 3. 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。【汎用的技能】 4. グループのメンバーと協力して実施することができる。【態度・志向性】 						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. ガイダンス, 形態測定 2. 体力測定1 (筋力, 筋持久力, 敏捷性) 3. 体力測定2 (柔軟性, 瞬発力, 全身持久力) 4. レポート作成 5. 身体活動量測定1 (ライフコーダの解説) 6. 身体活動量測定2 (ライフコーダを装着し実践運動) 7. レポート作成 8. 骨量測定 9. 運動負荷試験1 (血圧応答, 心拍応答) 10. 運動負荷試験2 (自転車エルゴメータ, トレッドミル, ステップ台) 11. 運動負荷試験3 (自転車エルゴメータ, トレッドミル, ステップ台) 12. レポート作成 13. 運動処方 14. グループ発表のためのレポート作成 15. 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)	実験科目のため, 原則として授業時間内でデータ整理などの学習を行う。ただし, 授業時間内に完成できなかった人は, 次回までに完成させておくこと。						
授業方法	グループごとに測定を中心とした実習であるが, 必要に応じて講義も行う。						
評価基準と評価方法	<p>レポート: 60%, 受講態度: 40%</p> <p>レポート: 実験結果をもとにレポート作成ができていないかを評価する。到達目標1, 3に関する到達度の確認。 受講態度: 実験への取り組み, グループ発表の内容などを総合的に評価する。到達目標2, 4に関する到達度の確認</p>						
履修上の注意	<p>実技ができる服装, シューズを着用すること。 グループワークが多いため, 課題に真剣に取り組む協調性をもって参加すること。 体育館の利用状況によっては, 授業計画の順序が変更することがある。 総開講回数の2/3を基準に, それ以上の出席で評価 (単位取得) の対象とする。 20分以上の遅刻は欠席, 遅刻・早退3回で欠席1回とする。</p>						
教科書	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	運動生理学実験						
担当教員	塩見 玲子					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	「運動生理学」で学んだ理論を実証するための実験を行う。運動生理学実験を通じて運動による健康の維持・増進に役立つ運動処方についての基礎理論を学習する。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 運動生理学で学習した内容について実験を通じて理解を深めることができる。【知識・理解】 2. 各測定法や運動処方についての理論を理解し、実践できるようになる。【知識・理解, 汎用的技能】 3. 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。【汎用的技能】 4. グループのメンバーと協力して実施することができる。【態度・志向性】 						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. ガイダンス, 形態測定 2. 体力測定1 (筋力, 筋持久力, 敏捷性) 3. 体力測定2 (柔軟性, 瞬発力, 全身持久力) 4. レポート作成 5. 身体活動量測定1 (ライフコーダの解説) 6. 身体活動量測定2 (ライフコーダを装着し実践運動) 7. レポート作成 8. 骨量測定 9. 運動負荷試験1 (血圧応答, 心拍応答) 10. 運動負荷試験2 (自転車エルゴメータ, トレッドミル, ステップ台) 11. 運動負荷試験3 (自転車エルゴメータ, トレッドミル, ステップ台) 12. レポート作成 13. 運動処方 14. グループ発表のためのレポート作成 15. 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)	実験科目のため, 原則として授業時間内でデータ整理などの学習を行う。ただし, 授業時間内に完成できなかった人は, 次回までに完成させておくこと。						
授業方法	グループごとに測定を中心とした実習であるが, 必要に応じて講義も行う。						
評価基準と評価方法	レポート: 60%, 受講態度: 40% レポート: 実験結果をもとにレポート作成ができているかを評価する。到達目標1, 3に関する到達度の確認。 受講態度: 実験への取り組み, グループ発表の内容などを総合的に評価する。到達目標2, 4に関する到達度の確認						
履修上の注意	実技ができる服装, シューズを着用すること。 グループワークが多いため, 課題に真剣に取り組む協調性をもって参加すること。 体育館の利用状況によっては, 授業計画の順序が変更することがある。 総開講回数の2/3を基準に, それ以上の出席で評価 (単位取得) の対象とする。 20分以上の遅刻は欠席, 遅刻・早退3回で欠席1回とする。						
教科書	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	栄養疫学						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N04500
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	疫学研究と食事調査法						
授業の概要	「保健統計・疫学」で学んだ統計及び疫学の基礎を踏まえ、栄養性曝露に重点をおいた疫学研究と食事調査法を解説する。						
到達目標	疫学研究の方法及び食事調査法を概説できる。【知識・理解】【汎用的技能】 疫学指標を算出し正しく解釈できる。【知識・理解】【汎用的技能】 管理栄養士国家試験該当範囲の問題が解ける。【知識・理解】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 疫学・栄養疫学の概要 2. 保健統計と統計調査 3. 疫学指標 - 死亡率 4. 疫学指標 - 疾病頻度 5. 疫学指標 - 曝露効果 6. 疫学研究の方法 7. スクリーニング指標 (1) 8. スクリーニング指標 (2) 9. 統計用語 10. 誤差とバイアス 11. 食事調査法 (1) 12. 食事調査法 (2) 13. 食事調査とバイアス 14. エネルギー調整 15. まとめ 期末試験 ※ 臨地実習との調整のため火曜 1・2限に連続して授業を行う場合がある。						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前：教科書の該当範囲を読む。 授業後：教科書、授業ノート、配布プリントを用い復習する。 復習ドリル(授業開始時に行った確認テスト)を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。 予習・復習各90分程度。						
授業方法	講義 授業開始時に前回の講義内容の確認テスト(松蔭manaba/ PCまたはスマートフォンを使用)を行う。 解説及び提示する内容等をノートにとる。 随時質疑応答を行う。 遠隔授業になった場合も、zoom等のビデオ機能を使用して、対面授業と同様に受講する。						
評価基準と評価方法	小テスト50%(確認テスト40%、復習ドリル10%) ※復習ドリルは点数及び実施状況を評価する。 期末試験50% ※再試験は実施しない。						
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、遅刻・早退3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。 臨地実習との調整のため火曜 1・2限に連続して授業を行う場合がある。 臨地実習による欠席は必ず事前に欠席届を提出する。 指定教科書、授業ノートを準備する。						
教科書	クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説2022 ISBN: 978-4-89632-842-4 社会・環境と健康 公衆衛生学*、図説 国民衛生の動向*、管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日* *「社会と健康基礎演習」、「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」、「保健統計・疫学」で使用した教科書						
参考書	図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-853-4 公衆衛生が見える 第5版 2022-2023 メディックメディア はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第3版 日本疫学会 南江堂 ISBN: 978-4-524-24399-0 疫学マニュアル改訂第7版 南山堂 ISBN: 978-4-525-18357-8						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育実習Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバ-	N03390
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養マネジメントの理論と技術を実践で学習する						
授業の概要	行動科学やカウンセリング等の理論と応用について実習を通じて学ぶ。アンケート調査の仕方、データ処理の方法などを学び、生活時間調査、食生活調査、身体状況の評価など、栄養教育に必要な食生活のデータを得る技術を習得する。次いでデータをもとに栄養状態を評価、問題点を明らかにし、栄養マネジメントプランを作成する方法を学ぶ。さらに栄養マネジメントを実施するための栄養カウンセリング法、教材・媒体の使い方、栄養マネジメント実施後のモニタリング、評価、フィードバックについて学び、栄養教育に必要な技術を習得する。						
到達目標	(1) 個人を対象とした栄養教育において、栄養教育プログラムを立案し、行動変容の支援ができる。【汎用的技能】 (2) 集団を対象とした栄養教育において、科学的根拠に基づいた栄養教育媒体が作成できる。【汎用的技能】						
授業計画	<p>第1回 栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明</p> <p>第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用</p> <p>第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認</p> <p>第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識</p> <p>第5回 栄養教育の基礎知識③：栄養教育媒体の作成実習</p> <p>第6回 栄養教育の基礎知識④：プレゼンテーション技術</p> <p>第7回 栄養教育の基礎知識⑤：コミュニケーション技術</p> <p>第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント</p> <p>第9回 アセスメントの方法：集団面接法、フォーカスグループインタビュー</p> <p>第10回 栄養カウンセリングを応用した個人面接</p> <p>第11回 個人面接による目標設定と栄養教育プログラムの作成</p> <p>第12回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（セルフモニタリング、オペラント強化法）</p> <p>第13回 個人面接によるモニタリング・実施記録</p> <p>第14回 個人面接によるモニタリング・実施記録</p> <p>第15回 個人面接による個人の目標設定</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	栄養マネジメントに必要なデータ収集、データのアセスメント、栄養教育プログラムの準備、評価に対する考察を行う。						
授業方法	実習：個人または数人のグループで所定の実習を行う。 1. 個人の食事調査を行い、2人ペアになって、個人の栄養教育を行い、レポートを作成する。 2. PCで作成した教材を用いてプレゼンテーションを行い、クラス内のフィードバックを基に、栄養教育の評価を行う。グループのプレゼンテーションに関するレポートを作成する。 グループのファイルの共有のために、松蔭manabaのプロジェクトおよびZOOMを利用する。						
評価基準と評価方法	個人や集団を対象とした栄養教育の評価：30%、小テスト、レポート、提出物：50%、授業の受講態度：20% 個人や集団を対象とした栄養教育の評価：栄養教育の態度、話し方、構成や教材などについて総合的に評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 小テスト、レポート、提出物：栄養教育マネジメントの課程の理解度に関する達成度。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 授業の受講態度：実習の取組状況を総合的に評価する。 授業内容についてのフィードバックの方法 提出物やリアクションペーパーについて、次の回にフィードバックを行う。						
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）。 遅刻3回で欠席1回とする。						
教科書	<p>栄養教育論Ⅰ・Ⅱで使用した下記の実習書と教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】</p> <p>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、ISBN: 978-4-7679-0504-4</p> <p>2. 『エッセンシャル栄養教育論（第3版）第5刷（2018年発行）』、春木 敏編著、医歯薬出版株式会社、ISBN: 978-4-263-70623-7</p>						

参考書	
-----	--

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育実習Ⅰ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバ-	N03390
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養マネジメントの理論と技術を実践で学習する						
授業の概要	行動科学やカウンセリング等の理論と応用について実習を通じて学ぶ。アンケート調査の仕方、データ処理の方法などを学び、生活時間調査、食生活調査、身体状況の評価など、栄養教育に必要な食生活のデータを得る技術を習得する。次いでデータをもとに栄養状態を評価、問題点を明らかにし、栄養マネジメントプランを作成する方法を学ぶ。さらに栄養マネジメントを実施するための栄養カウンセリング法、教材・媒体の使い方、栄養マネジメント実施後のモニタリング、評価、フィードバックについて学び、栄養教育に必要な技術を習得する。						
到達目標	(1) 個人を対象とした栄養教育において、栄養教育プログラムを立案し、行動変容の支援ができる。【汎用的技能】 (2) 集団を対象とした栄養教育において、科学的根拠に基づいた栄養教育媒体が作成できる。【汎用的技能】						
授業計画	<p>第1回 栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明</p> <p>第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用</p> <p>第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認</p> <p>第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識</p> <p>第5回 栄養教育の基礎知識③：栄養教育媒体の作成実習</p> <p>第6回 栄養教育の基礎知識④：プレゼンテーション技術</p> <p>第7回 栄養教育の基礎知識⑤：コミュニケーション技術</p> <p>第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント</p> <p>第9回 アセスメントの方法：集団面接法、フォーカスグループインタビュー</p> <p>第10回 栄養カウンセリングを応用した個人面接</p> <p>第11回 個人面接による目標設定と栄養教育プログラムの作成</p> <p>第12回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（セルフモニタリング、オペラント強化法）</p> <p>第13回 個人面接によるモニタリング・実施記録</p> <p>第14回 個人面接によるモニタリング・実施記録</p> <p>第15回 個人面接による個人の目標設定</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	栄養マネジメントに必要なデータ収集、データのアセスメント、栄養教育プログラムの準備、評価に対する考察を行う。						
授業方法	実習：個人または数人のグループで所定の実習を行う。 1. 個人の食事調査を行い、2人ペアになって、個人の栄養教育を行い、レポートを作成する。 2. PCで作成した教材を用いてプレゼンテーションを行い、クラス内のフィードバックを基に、栄養教育の評価を行う。グループのプレゼンテーションに関するレポートを作成する。 グループのファイルの共有のために、松蔭manabaのプロジェクトおよびZOOMを利用する。						
評価基準と評価方法	個人や集団を対象とした栄養教育の評価：30%、小テスト、レポート、提出物：50%、授業の受講態度：20% 個人や集団を対象とした栄養教育の評価：栄養教育の態度、話し方、構成や教材などについて総合的に評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 小テスト、レポート、提出物：栄養教育マネジメントの課程の理解度に関する達成度。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 授業の受講態度：実習の取組状況を総合的に評価する。 授業内容についてのフィードバックの方法 提出物やリアクションペーパーについて、次の回にフィードバックを行う。						
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）。 遅刻3回で欠席1回とする。						
教科書	<p>栄養教育論Ⅰ・Ⅱで使用した下記の実習書と教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】</p> <p>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、ISBN：978-4-7679-0504-4</p> <p>2. 『エッセンシャル栄養教育論（第4版）』、春木 敏編著、医歯薬出版株式会社、ISBN：978-4-263-70623-7</p>						

参考書	
-----	--

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育実習II						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバ	N03400
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	ライフスタイル・ライフステージの栄養教育プログラムを計画、実施、評価を行う。						
授業の概要	ライフスタイルおよびライフステージに応じた個人や集団の栄養教育のあり方や方法について実習を通じて学ぶ。栄養教育実習Iで学んだ栄養カウンセリング、教材・媒体の使い方などを用いて、主に集団を対象にしたライフスタイルおよびライフステージ別の栄養教育プログラムを計画立案する。媒体等を用いながら栄養教育プログラムを実施し、実施後の評価およびフィードバックから栄養教育マネジメントの全体像について演習・実習により必要な技術の習得をする。						
到達目標	(1)個人を対象とした栄養教育において、対象者にあった栄養診断を行い、動機付け面接法、コーチング等の手法を用いて、模擬面接ができる。【汎用的技能】 (2)集団を対象とした栄養教育において、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育プログラム立案、実施し、プログラムの実施後に評価とフィードバックができる。【汎用的技能】						
授業計画	<p>第1回 栄養教育実習Iの復習</p> <p>(集団を対象とした栄養教育)</p> <p>第2回 対象集団のアセスメント</p> <p>第3回 アセスメントデータの分析</p> <p>第4回 栄養教育プログラムの作成</p> <p>第5回 学習目標を達成するための教育内容の決定</p> <p>第6回 学習目標に応じた教材・教具の作成</p> <p>第7回 栄養教育の準備</p> <p>第8回 栄養教育プログラムの実施：妊娠期</p> <p>第9回 栄養教育プログラムの実施：乳幼児期、学童期</p> <p>第10回 栄養教育プログラムの実施：成人期</p> <p>第11回 栄養教育プログラムの実施：高齢期</p> <p>第12回 栄養教育プログラムの評価</p> <p>第13回 栄養教育プログラムのまとめ</p> <p>(個人を対象とした栄養教育)</p> <p>第14回 特定保健指導・栄養カウンセリング</p> <p>第15回 まとめと小テスト</p>						
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作成に関する情報収集を行う。						
授業方法	<p>実習：個人または数人のグループで所定の実習を行う。</p> <p>1. 保健指導を例とした個人指導のロールプレイングを行う。</p> <p>2. グループでライフステージ別の集団栄養教育を計画する。クラス全員のブレインストーミングで、企画評価を行い、グループで実施に向けた準備を行う。経過評価のための事前事後アンケートを作成する。栄養教育の実施後クラス内のフィードバックを基に、栄養教育の評価を行い、各自でレポートを作成し、提出する。グループディスカッションのファイル共有に、松蔭manabaとZOOMを利用する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>個人や集団を対象とした栄養教育の評価：30%、小テスト、レポート、提出物：50%、授業の受講態度：20%</p> <p>個人や集団を対象とした栄養教育の評価：栄養教育の態度、話し方、プログラム構成や教材などについて総合的に評価する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。</p> <p>小テスト、レポート、提出物：栄養教育プログラムに関する知識やスキルの理解度に関する達成度。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。</p> <p>授業の受講態度：実習の取組状況を総合的に評価する。</p> <p>授業内容についてのフィードバックの方法</p> <p>提出物やリアクションペーパーについて、次の回にフィードバックを行う。</p>						
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)。 遅刻3回で欠席1回とする。						
教科書	<p>栄養教育論IIで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】</p> <p>『フローチャートで学ぶ栄養教育論実習』、橘ゆかり・森 美奈子編著、株式会社建帛社、ISBN: 978-4-7679-0504-4</p>						

参考書	上記の実習書に加えて、栄養教育論 I で使用した下記の教科書を参考書として使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 『エッセンシャル栄養教育論（第3版）第5刷（2018年発行）』、春木 敏編著、医歯薬出版株式会社、ISBN : 978-4-263-70623-7
-----	---

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	栄養教育実習II						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバ-	N03400
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	ライフスタイル・ライフステージの栄養教育プログラムを計画、実施、評価を行う。						
授業の概要	ライフスタイルおよびライフステージに応じた個人や集団の栄養教育のあり方や方法について実習を通じて学ぶ。栄養教育実習Iで学んだ栄養カウンセリング、教材・媒体の使い方などを用いて、主に集団を対象にしたライフスタイルおよびライフステージ別の栄養教育プログラムを計画立案する。媒体等を用いながら栄養教育プログラムを実施し、実施後の評価およびフィードバックから栄養教育マネジメントの全体像について演習・実習により必要な技術の習得をする。						
到達目標	(1)個人を対象とした栄養教育において、対象者にあった栄養診断を行い、動機付け面接法、コーチング等の手法を用いて、模擬面接ができる。【汎用的技能】 (2)集団を対象とした栄養教育において、ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育プログラム立案、実施し、プログラムの実施後に評価とフィードバックができる。【汎用的技能】						
授業計画	<p>第1回 栄養教育実習Iの復習</p> <p>(集団を対象とした栄養教育)</p> <p>第2回 対象集団のアセスメント</p> <p>第3回 アセスメントデータの分析</p> <p>第4回 栄養教育プログラムの作成</p> <p>第5回 学習目標を達成するための教育内容の決定</p> <p>第6回 学習目標に応じた教材・教具の作成</p> <p>第7回 栄養教育の準備</p> <p>第8回 栄養教育プログラムの実施：妊娠期</p> <p>第9回 栄養教育プログラムの実施：乳幼児期、学童期</p> <p>第10回 栄養教育プログラムの実施：成人期</p> <p>第11回 栄養教育プログラムの実施：高齢期</p> <p>第12回 栄養教育プログラムの評価</p> <p>第13回 栄養教育プログラムのまとめ</p> <p>(個人を対象とした栄養教育)</p> <p>第14回 特定保健指導・栄養カウンセリング</p> <p>第15回 まとめと小テスト</p>						
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作成に関する情報収集を行う。						
授業方法	実習：個人または数人のグループで所定の実習を行う。 1. 保健指導を例とした個人指導のロールプレイングを行う。 2. グループでライフステージ別の集団栄養教育を計画する。クラス全員のブレインストーミングで、企画評価を行い、グループで実施に向けた準備を行う。経過評価のための事前事後アンケートを作成する。栄養教育の実施後クラス内のフィードバックを基に、栄養教育の評価を行い、各自でレポートを作成し、提出する。グループディスカッションのファイル共有に、松蔭manabaとZOOMを利用する。						
評価基準と評価方法	個人や集団を対象とした栄養教育の評価：30%、小テスト、レポート、提出物：50%、授業の受講態度：20% 個人や集団を対象とした栄養教育の評価：栄養教育の態度、話し方、プログラム構成や教材などについて総合的に評価する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。 小テスト、レポート、提出物：栄養教育プログラムに関する知識やスキルの理解度に関する達成度。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。 授業の受講態度：実習の取組状況を総合的に評価する。 授業内容についてのフィードバックの方法 提出物やリアクションペーパーについて、次の回にフィードバックを行う。						
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)。 遅刻3回で欠席1回とする。						
教科書	栄養教育論IIで使用した下記の教科書を使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 『フローチャートで学ぶ栄養教育論実習』、橘ゆかり・森 美奈子編著、株式会社建帛社、ISBN: 978-4-7679-0504-4						

参考書	上記の実習書に加えて、栄養教育論 I で使用した下記の教科書を参考書として使用します。【この教科書は新たに購入する必要はありません】 『エッセンシャル栄養教育論（第3版）第5刷（2018年発行）』、春木 敏編著、医歯薬出版株式会社、ISBN : 978-4-263-70623-7
-----	---

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	水曜2	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	(1) 栄養教育に関わる基礎学問領域について説明できる。【知識・理解】 (2) 栄養教育の状況を設定した場で、行動変容理論やモデルを説明することができる。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】						
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 計画的行動理論 (合理的行動理論) ④ トランスセオレティカルモデル: 行動変容ステージの準備性 ⑤ トランスセオレティカルモデル: 変容の課程 ⑥ 社会的認知理論 (社会的学習理論) 第4回 ① 第5回 ② 第6回 ③ 第7回 ④ 第8回 ⑤ 第9回 ⑥ 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 行動変容技法の国家試験問題 第14回 栄養カウンセリングの基礎的知識 第15回 動機づけ面接法、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)	授業前学習: シラバスの授業内容を事前に教科書で確認し、わからない用語などを整理してから、授業に臨む。(学習時間: 2時間) 授業後学習: 授業のプリントを読み直し、授業で取り上げた内容を確認する。授業内で確認問題に取り組んだ場合は、問題をもう一度解いて、説明ができるようにする。(学習時間: 2時間)						
授業方法	講義: 授業の説明、リアクションペーパー、レポートおよび小テストに松蔭manabaを利用する。 授業で説明した内容を確認するために、授業時間の後半で課題に取り組む。 疑問点や難しい点について、数人のグループでディスカッションをしながら取り組む。 <BYOD対象科目>						
評価基準と評価方法	期末試験: 60%、小テスト: 30%、授業の受講態度: 10% 期末試験: 授業で取り上げた栄養教育論の基礎学問領域の理解度、栄養教育で活用できる行動変容理論やモデルの理解度、栄養カウンセリングの概念およびキーワードの理解度について確認する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 授業の受講態度: 授業内での受講態度、課題や確認問題の取組状況を総合的に評価する。 小テスト: 第3回~第9回で取り上げた行動変容理論やモデルの理解度について確認する。到達目標(2)に関する到達度の確認。 授業内容についてのフィードバックの方法 リアクションペーパーのコメント・質問等について、次回の授業で紹介・解説する。						
履修上の注意	授業中の携帯電話の使用は禁止する。 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)。 遅刻3回で欠席1回とみなす。						
教科書	『エッセンシャル栄養教育論 (第4版)』、春木 敏、長嶋万弓、坂本達昭編著、医歯薬出版株式会社、ISBN: 978-4-263-70791-3						

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	(1) 栄養教育に関わる基礎学問領域について説明できる。【知識・理解】 (2) 栄養教育の状況を設定した場で、行動変容理論やモデルを説明することができる。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】						
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 計画的行動理論 (合理的行動理論) ④ トランスセオレティカルモデル: 行動変容ステージの準備性 ⑤ トランスセオレティカルモデル: 変容の課程 ⑥ 社会的認知理論 (社会的学習理論) 第4回 ① 第5回 ② 第6回 ③ 第7回 ④ 第8回 ⑤ 第9回 ⑥ 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 行動変容技法の国家試験問題 第14回 栄養カウンセリングの基礎的知識 第15回 動機づけ面接法、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)	授業前学習: シラバスの授業内容を事前に教科書で確認し、わからない用語などを整理してから、授業に臨む。(学習時間: 2時間) 授業後学習: 授業のプリントを読み直し、授業で取り上げた内容を確認する。授業内で確認問題に取り組んだ場合は、問題をもう一度解いて、説明ができるようにする。(学習時間: 2時間)						
授業方法	講義: 授業の説明、リアクションペーパー、レポートおよび小テストに松蔭manabaを利用する。 授業で説明した内容を確認するために、授業時間の後半で課題に取り組む。 疑問点や難しい点について、数人のグループでディスカッションをしながら取り組む。 <BYOD対象科目>						
評価基準と評価方法	期末試験: 60%、小テスト: 30%、授業の受講態度: 10% 期末試験: 授業で取り上げた栄養教育論の基礎学問領域の理解度、栄養教育で活用できる行動変容理論やモデルの理解度、栄養カウンセリングの概念およびキーワードの理解度について確認する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 授業の受講態度: 授業内での受講態度、課題や確認問題の取組状況を総合的に評価する。 小テスト: 第3回~第9回で取り上げた行動変容理論やモデルの理解度について確認する。到達目標(2)に関する到達度の確認。 授業内容についてのフィードバックの方法 リアクションペーパーのコメント・質問等について、次回の授業で紹介・解説する。						
履修上の注意	授業中の携帯電話の使用は禁止する。 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)。 遅刻3回で欠席1回とみなす。						
教科書	『エッセンシャル栄養教育論 (第4版)』、春木 敏、長嶋万弓、坂本達昭編著、医歯薬出版株式会社、ISBN: 978-4-263-70791-3						

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-	N02370
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養教育マネジメントの方法を学ぶ。						
授業の概要	個人および集団を対象とした栄養教育マネジメントの方法を学ぶ。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・判定する方法、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、健康や生活の質（QOL）の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。また、食に関する行動の心理的動機付け、食行動の変容を促す教材、教育方法についても学ぶ。						
到達目標	(1) 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。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】						
授業計画	第1回 栄養教育論Ⅰの復習 第2回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第3回 ①アセスメントの種類と方法 第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント 第5回 ③個人要因のアセスメント 第6回 ④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 集団や社会を対象にした行動変容理論 第7回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第8回 ②ソーシャルマーケティング 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学習形態の選択 第13回 ②教材、媒体の選択 第14回 栄養教育プログラムの作成方法 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：第3回～第6回の授業では、授業の題材として、各自の食生活を取り上げる。授業までに食生活調査およびデータの整理を行う（学習時間：2時間） 授業後学習：授業のプリントを読み直し、授業で取り上げた内容を確認する。授業内で確認問題に取り組んだ場合は、問題をもう一度解いて、説明ができるようにする。（学習時間：2時間）						
授業方法	講義：栄養教育マネジメントを学ぶための具体例として、各自の食生活の問題を取り上げる。食生活の評価に、PCを使用する。レポートは松蔭manabaを利用する。						
評価基準と評価方法	期末試験：50%、提出物：20%、レポート：20%、授業の受講態度：10% 期末試験：授業で取り上げた栄養教育マネジメントに関する基礎知識の理解度について確認する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 提出物：食生活の栄養教育マネジメントの課程で整理した内容の理解度を評価する。到達目標(2)に関する到達度の確認。 レポート：アセスメント結果に基づいた栄養教育計画を評価する。到達目標(3)に関する到達度の確認。 授業の受講態度：授業内での受講態度、課題や確認問題の取組状況を総合的に評価する。 授業内容についてのフィードバックの方法 リアクションペーパーのコメント・質問等について、次回の授業で紹介・解説する。						
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）。 遅刻3回で欠席1回とする。						
教科書	『改定 フローチャートで学ぶ栄養教育論実習（2020年版）』、橘ゆかり・森 美奈子編著、株式会社建帛社、ISBN：978-4-7679-0680-5 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】 『エッセンシャル栄養教育論（第4版）』、春木 敏、長島万弓、坂本達昭編著、医歯薬出版株式会社、ISBN：978-4-263-70791-3						

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-	N02370
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	栄養教育マネジメントの方法を学ぶ。						
授業の概要	個人および集団を対象とした栄養教育マネジメントの方法を学ぶ。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・判定する方法、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、健康や生活の質（QOL）の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。また、食に関する行動の心理的動機付け、食行動の変容を促す教材、教育方法についても学ぶ。						
到達目標	(1) 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。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】						
授業計画	第1回 栄養教育論Ⅰの復習 第2回 栄養教育マネジメント 健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント 第3回 ①アセスメントの種類と方法 第4回 ②行動記録・行動分析によるアセスメント 第5回 ③個人要因のアセスメント 第6回 ④環境要因のアセスメント 食環境と栄養教育 集団や社会を対象にした行動変容理論 第7回 栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ①プリシード・プロシードモデル 第8回 ②ソーシャルマーケティング 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学習形態の選択 第13回 ②教材、媒体の選択 第14回 栄養教育プログラムの作成方法 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：第3回～第6回の授業では、授業の題材として、各自の食生活を取り上げる。授業までに食生活調査およびデータの整理を行う（学習時間：2時間） 授業後学習：授業のプリントを読み直し、授業で取り上げた内容を確認する。授業内で確認問題に取り組んだ場合は、問題をもう一度解いて、説明ができるようにする。（学習時間：2時間）						
授業方法	講義：栄養教育マネジメントを学ぶための具体例として、各自の食生活の問題を取り上げる。食生活の評価に、PCを使用する。レポートは松蔭manabaを利用する。						
評価基準と評価方法	期末試験：50%、提出物：20%、レポート：20%、授業の受講態度：10% 期末試験：授業で取り上げた栄養教育マネジメントに関する基礎知識の理解度について確認する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 提出物：食生活の栄養教育マネジメントの課程で整理した内容の理解度を評価する。到達目標(2)に関する到達度の確認。 レポート：アセスメント結果に基づいた栄養教育計画を評価する。到達目標(3)に関する到達度の確認。 授業の受講態度：授業内での受講態度、課題や確認問題の取組状況を総合的に評価する。 授業内容についてのフィードバックの方法 リアクションペーパーのコメント・質問等について、次回の授業で紹介・解説する。						
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）。 遅刻3回で欠席1回とする。						
教科書	『改定 フローチャートで学ぶ栄養教育論実習（2020年版）』、橘ゆかり・森 美奈子編著、株式会社建帛社、ISBN：978-4-7679-0680-5 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】 『エッセンシャル栄養教育論（第4版）』、春木 敏、長島万弓、坂本達昭編著、医歯薬出版株式会社、ISBN：978-4-263-70791-3						

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-	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実施と評価について学ぶ。 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	ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育マネジメントの方法について修得する。栄養教育論IIIでは妊娠・授乳期、幼児、学童期、成人期および高齢期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。さらに不特定多数の集団を対象とした栄養教育について学ぶ。						
到達目標	(1) 栄養教育プログラムの評価の種類を説明できる。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】						
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 小テスト（第2～4回） 第6回 行動変容理論やモデルの復習 理論や技法を応用した栄養教育の展開 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とプログラム 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）	授業前学習：シラバスの授業内容を事前に教科書で確認し、わからない用語などを整理してから、授業に臨む。（学習時間：2時間） 授業後学習：授業のプリントを読み直し、授業で取り上げた内容を確認する。授業内で確認問題に取り組んだ場合は、問題をもう一度解いて、説明ができるようにする。（学習時間：2時間）						
授業方法	講義：各授業の内容に対する理解度を、確認問題で自己評価を行う。後半のテーマとなるライフステージの特徴について、DVD等の映像で学習し、ディスカッションを行う。栄養教育論IIでアセスメントを行った各自の食生活の変化について評価を行い、レポートを提出する。 授業の説明、リアクションペーパー、ドリル、レポートおよび小テストに松蔭manabaを利用する。						
評価基準と評価方法	期末試験60%、小テスト、レポート30%、平常点（授業の受講態度など）10% 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の内容も含む。 期末試験：授業で取り上げた栄養教育プログラムの理解度について確認する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 レポート：栄養教育論IIで行ったアセスメントに基づき、行動変容の影響評価を行う。到達目標(1)に関する到達度の確認。 授業の受講態度：授業内での受講態度、課題や確認問題の取組状況を総合的に評価する。 授業内容についてのフィードバックの方法 リアクションペーパーのコメント・質問等について、次回の授業で紹介・解説する。						
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）。 遅刻3回で欠席1回とする。						
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】 『エッセンシャル栄養教育論（第4版）』、春木 敏、長島万弓、坂本達昭編著、医歯薬出版株式会社、ISBN：978-4-263-70791-3						

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-	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実施と評価について学ぶ。 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	ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育マネジメントの方法について修得する。栄養教育論IIIでは妊娠・授乳期、幼児、学童期、成人期および高齢期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。さらに不特定多数の集団を対象とした栄養教育について学ぶ。						
到達目標	(1) 栄養教育プログラムの評価の種類を説明できる。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】						
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 小テスト（第2～4回） 第6回 行動変容理論やモデルの復習 理論や技法を応用した栄養教育の展開 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とプログラム 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 ② 特定保健指導 第12回 ③成人期の栄養教育プログラムにおける行動変容 第13回 高齢期の栄養教育の留意事項 第14回 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）	授業前学習：シラバスの授業内容を事前に教科書で確認し、わからない用語などを整理してから、授業に臨む。（学習時間：2時間） 授業後学習：授業のプリントを読み直し、授業で取り上げた内容を確認する。授業内で確認問題に取り組んだ場合は、問題をもう一度解いて、説明ができるようにする。（学習時間：2時間）						
授業方法	講義：各授業の内容に対する理解度を、確認問題で自己評価を行う。後半のテーマとなるライフステージの特徴について、DVD等の映像で学習し、ディスカッションを行う。栄養教育論IIでアセスメントを行った各自の食生活の変化について評価を行い、レポートを提出する。 授業の説明、リアクションペーパー、ドリル、レポートおよび小テストに松蔭manabaを利用する。						
評価基準と評価方法	期末試験60%、小テスト、レポート30%、平常点（授業の受講態度など）10% 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の内容も含む。 期末試験：授業で取り上げた栄養教育プログラムの理解度について確認する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 レポート：栄養教育論IIで行ったアセスメントに基づき、行動変容の影響評価を行う。到達目標(1)に関する到達度の確認。 授業の受講態度：授業内での受講態度、課題や確認問題の取組状況を総合的に評価する。 授業内容についてのフィードバックの方法 リアクションペーパーのコメント・質問等について、次回の授業で紹介・解説する。						
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）。 遅刻3回で欠席1回とする。						
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】 『エッセンシャル栄養教育論（第4版）』、春木 敏、長島万弓、坂本達昭編著、医歯薬出版株式会社、ISBN：978-4-263-70791-3						

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	橋本 沙幸					科目ナンバ-	N02310
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養ケア・マネジメントの概要、意義、方法を学び、ヒトの各ライフサイクルにおける栄養アセスメントができる能力を養い、ライフステージにおける基本的な活用方法を理解する。						
授業の概要	栄養ケア・マネジメントを構成する各要素（①栄養スクリーニング、②栄養アセスメント、③栄養ケア計画、④実施、⑤モニタリング、⑥評価、⑦フィードバック）についての定義と意義、方法を学び、各ライフステージにおける基本的な活用方法を理解する。						
到達目標	(1) 栄養ケア・マネジメントの各要素の要点について説明できる。【知識・理解】 (2) 各食事調査法のメリットとデメリットを理解し、対象者に応じた方法を提案できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 栄養ケア・マネジメントの概要 第2回 栄養スクリーニング 第3回 栄養アセスメント：問診・観察・身体計測 第4回 栄養アセスメント：臨床検査・静的栄養アセスメントと動的栄養アセスメント 第5回 栄養アセスメント：栄養・食事調査 第6回 栄養ケア計画：栄養補給 第7回 栄養ケア計画：食事摂取基準 第8回 栄養ケア計画：栄養教育・多領域からの栄養ケア 第9回 実施・モニタリング・評価・フィードバックの概要 第10回 実施・モニタリング：目標設定 第11回 評価とフィードバック 第12回 栄養ケア・マネジメントのまとめ 第13回 成長・発達、加齢（老化）の概念とライフステージ 第14回 加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養 第15回 授業内容についてのまとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：授業計画で指定されている範囲を、教科書で予習する。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。1日の食事内容について秤量記録法で食事調査を行う。食物摂取頻度調査を行い、データ処理する。（学習時間2時間）						
授業方法	講義 食事調査結果や臨床検査データについてペアまたはグループによるディスカッションを行う。						
評価基準と評価方法	受講態度・提出物（30%） グループディスカッションへの取り組み、報告内容および、食事記録・食物摂取頻度調査の記入状況について評価する。到達目標(2)に関する理解度の確認。 試験（70%） 授業内容の理解度について評価する。到達目標(1)(2)に関する理解度の確認。						
履修上の注意	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。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。 居眠り、私語、携帯電話の使用、無断退出については受講態度より減点する。						
教科書	「栄養科学ファウンデーションシリーズ2 応用栄養学 第3版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2021年、ISBN 978-4-254-61659-0 C3377						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日第8版ワークノート」、女子栄養大学出版、2019年、ISBN 978-4-7895-2445-2						

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	橋本 沙幸					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	栄養ケア・マネジメントの概要、意義、方法を学び、ヒトの各ライフサイクルにおける栄養アセスメントができる能力を養い、ライフステージにおける基本的な活用方法を理解する。						
授業の概要	栄養ケア・マネジメントを構成する各要素（①栄養スクリーニング、②栄養アセスメント、③栄養ケア計画、④実施、⑤モニタリング、⑥評価、⑦フィードバック）についての定義と意義、方法を学び、各ライフステージにおける基本的な活用方法を理解する。						
到達目標	(1) 栄養ケア・マネジメントの各要素の要点について説明できる。【知識・理解】 (2) 各食事調査法のメリットとデメリットを理解し、対象者に応じた方法を提案できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 栄養ケア・マネジメントの概要 第2回 栄養スクリーニング 第3回 栄養アセスメント：問診・観察・身体計測 第4回 栄養アセスメント：臨床検査・静的栄養アセスメントと動的栄養アセスメント 第5回 栄養アセスメント：栄養・食事調査 第6回 栄養ケア計画：栄養補給 第7回 栄養ケア計画：食事摂取基準 第8回 栄養ケア計画：栄養教育・多領域からの栄養ケア 第9回 実施・モニタリング・評価・フィードバックの概要 第10回 実施・モニタリング：目標設定 第11回 評価とフィードバック 第12回 栄養ケア・マネジメントのまとめ 第13回 成長・発達、加齢（老化）の概念とライフステージ 第14回 加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養 第15回 授業内容についてのまとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：授業計画で指定されている範囲を、教科書で予習する。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。1日の食事内容について秤量記録法で食事調査を行う。食物摂取頻度調査を行い、データ処理する。（学習時間2時間）						
授業方法	講義 食事調査結果や臨床検査データについてペアまたはグループによるディスカッションを行う。						
評価基準と評価方法	受講態度・提出物（30%） グループディスカッションへの取り組み、報告内容および、食事記録・食物摂取頻度調査の記入状況について評価する。到達目標(2)に関する理解度の確認。 試験（70%） 授業内容の理解度について評価する。到達目標(1)(2)に関する理解度の確認。						
履修上の注意	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。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。 居眠り、私語、携帯電話の使用、無断退出については受講態度より減点する。						
教科書	「栄養科学ファウンデーションシリーズ2 応用栄養学 第3版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2021年、ISBN 978-4-254-61659-0 C3377						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日第8版ワークノート」、女子栄養大学出版、2019年、ISBN 978-4-7895-2445-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用栄養学II						
担当教員	橋本 沙幸					科目ナンバ-	N03320
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜2	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	各ライフステージにおける生理的特徴に基づいた栄養管理についての基礎的知識を習得する。						
授業の概要	身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について理解することにより、栄養状態の評価・判定の基本的考え方を修得する。具体的には妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養ケア、乳児期・学童期・思春期などの生理的特徴と栄養ケア、成人期の栄養ケア、加齢に伴う栄養関連機能の変化に応じた栄養ケアについて学ぶ。						
到達目標	(1) 成長・発達・加齢とともに変化する人体の生理的特徴について説明できる。【知識・理解】 (2) 各ライフステージにおける特徴的な食習慣、生活習慣、病態について説明できる。【知識・理解】 (3) 各ライフステージの症例をアセスメントし、適切な栄養ケアプランの提案ができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養の特徴 第2回 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント、病態・疾患と栄養ケア 第3回 新生児・乳児期の生理的特徴と栄養アセスメント 第4回 幼児期の生理的特徴と栄養アセスメント 第5回 幼児期の病態・疾患と栄養ケア 第6回 学童期・思春期の生理的特徴と栄養の特徴 第7回 学童期・思春期の栄養アセスメント 第8回 学童期・思春期の病態・疾患と栄養ケア 第9回 成人期の生理的特徴 第10回 成人期の病態・疾患と生活習慣 第11回 成人期の栄養ケアのあり方 第12回 更年期（閉経期）の栄養アセスメントと栄養ケア 第13回 高齢期の生理的特徴と栄養アセスメント 第14回 高齢期の病態・疾患と栄養ケア 第15回 授業内容についてのまとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：授業計画で指定されている範囲を、教科書で予習する。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。（学習時間2時間）						
授業方法	講義 各ライフステージにおける症例についてペアまたはグループで栄養アセスメントおよび栄養ケア計画についてディスカッションを行う。報告内容について解説すると共に、重要事項について講義を行う。						
評価基準と評価方法	受講態度（30%） ペアまたはグループディスカッションへの参加状況、報告内容について評価する。到達目標(3)に関する到達度の確認。 試験（70%） 授業内容に関する理解度について評価する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。						
履修上の注意	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。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。 居眠り、私語、携帯電話の使用、無断退出については受講態度より減点する。						
教科書	「栄養科学ファウンデーションシリーズ2 応用栄養学 第3版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2021年、ISBN 978-4-254-61659-0 C3377						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日第8版ワークノート」、女子栄養大学出版、2019年、ISBN 978-4-7895-2445-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用栄養学II						
担当教員	橋本 沙幸					科目ナンバ-	N03320
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜3	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	各ライフステージにおける生理的特徴に基づいた栄養管理についての基礎的知識を習得する。						
授業の概要	身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について理解することにより、栄養状態の評価・判定の基本的考え方を修得する。具体的には妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養ケア、乳児期・学童期・思春期などの生理的特徴と栄養ケア、成人期の栄養ケア、加齢に伴う栄養関連機能の変化に応じた栄養ケアについて学ぶ。						
到達目標	(1) 成長・発達・加齢とともに変化する人体の生理的特徴について説明できる。【知識・理解】 (2) 各ライフステージにおける特徴的な食習慣、生活習慣、病態について説明できる。【知識・理解】 (3) 各ライフステージの症例をアセスメントし、適切な栄養ケアプランの提案ができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養の特徴 第2回 妊娠期・授乳期の栄養アセスメント、病態・疾患と栄養ケア 第3回 新生児・乳児期の生理的特徴と栄養アセスメント 第4回 幼児期の生理的特徴と栄養アセスメント 第5回 幼児期の病態・疾患と栄養ケア 第6回 学童期・思春期の生理的特徴と栄養の特徴 第7回 学童期・思春期の栄養アセスメント 第8回 学童期・思春期の病態・疾患と栄養ケア 第9回 成人期の生理的特徴 第10回 成人期の病態・疾患と生活習慣 第11回 成人期の栄養ケアのあり方 第12回 更年期（閉経期）の栄養アセスメントと栄養ケア 第13回 高齢期の生理的特徴と栄養アセスメント 第14回 高齢期の病態・疾患と栄養ケア 第15回 授業内容についてのまとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：授業計画で指定されている範囲を、教科書で予習する。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。（学習時間2時間）						
授業方法	講義 各ライフステージにおける症例についてペアまたはグループで栄養アセスメントおよび栄養ケア計画についてディスカッションを行う。報告内容について解説すると共に、重要事項について講義を行う。						
評価基準と評価方法	受講態度（30%） ペアまたはグループディスカッションへの参加状況、報告内容について評価する。到達目標(3)に関する到達度の確認。 試験（70%） 授業内容に関する理解度について評価する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。						
履修上の注意	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。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。 居眠り、私語、携帯電話の使用、無断退出については受講態度より減点する。						
教科書	「栄養科学ファウンデーションシリーズ2 応用栄養学 第3版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2021年、ISBN 978-4-254-61659-0 C3377						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日第8版ワークノート」、女子栄養大学出版、2019年、ISBN 978-4-7895-2445-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用栄養学III						
担当教員	橋本 沙幸					科目ナンバ	N03330
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜4	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	運動・スポーツ、ストレス、特殊環境（高温・低温・高圧・低圧・無重力）と栄養について基礎的な知識を習得する。						
授業の概要	健康増進、疾病予防に寄与する身体活動・運動およびトレーニング時のエネルギー代謝や栄養摂取のあり方、体内で起こっている栄養代謝の内容とメカニズムについて学ぶ。そして、運動・スポーツを通じて、身体活動を活発にすることが、疾病の予防や健康の保持・増進に役立つことを理解する。また、ストレスのメカニズムを理解し、ストレスに耐えるための栄養面の予防策や回復策を考える。環境と栄養では、高温と低温、高圧と低圧、無重力環境における生理的特徴と栄養について学ぶ。						
到達目標	(1) 身体活動・運動時の栄養代謝の内容とメカニズムについて説明できる。【知識・理解】 (2) ストレスの症例に対して適切な栄養ケア計画を立てることができる。【汎用的理解】 (3) 特殊環境下における生理的機能の変化について説明できる。【知識・理解】						
授業計画	第1回 運動・スポーツの目的 第2回 運動・スポーツと栄養素の代謝 第3回 健康増進と運動 第4回 トレーニングと栄養ケアのあり方 第5回 ストレスと栄養ケア：ショック相と反ショック相 第6回 ストレスと栄養ケア：抵抗期、疲憊期 第7回 ストレスと栄養ケア：症例検討 第8回 生体リズムと栄養 第9回 高温環境における生体の反応と栄養 第10回 低温環境における生体の反応と栄養 第11回 高圧環境における生体の反応と栄養 第12回 低圧環境における生体の反応と栄養 第13回 無重力環境における生体の反応と栄養 第14回 宇宙食および災害時の栄養 第15回 授業内容のまとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：授業計画で指定されている範囲を、教科書で予習する。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。（学習時間2時間）						
授業方法	講義 運動時、ストレス環境下における症例についてペアまたはグループで栄養アセスメントおよび栄養ケア計画についてディスカッションを行う。報告内容について解説すると共に、重要事項について講義を行う。						
評価基準と評価方法	受講態度（30%） ペアまたはグループディスカッションへの参加状況、報告内容について評価する。到達目標(2)に関する到達度の確認。 試験（70%） 授業内容に関する理解度について評価する。到達目標(1)(3)に関する到達度の確認。						
履修上の注意	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。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。 居眠り、私語、携帯電話の使用、無断退出については受講態度より減点する。						
教科書	「栄養科学ファウンデーションシリーズ2 応用栄養学 第3版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2021年、ISBN 978-4-254-61659-0 C3377						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日第8版ワークノート」、女子栄養大学出版、2019年、ISBN 978-4-7895-2445-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用栄養学III						
担当教員	橋本 沙幸					科目ナンバ	N03330
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜2	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	運動・スポーツ、ストレス、特殊環境（高温・低温・高圧・低圧・無重力）と栄養について基礎的な知識を習得する。						
授業の概要	健康増進、疾病予防に寄与する身体活動・運動およびトレーニング時のエネルギー代謝や栄養摂取のあり方、体内で起こっている栄養代謝の内容とメカニズムについて学ぶ。そして、運動・スポーツを通じて、身体活動を活発にすることが、疾病の予防や健康の保持・増進に役立つことを理解する。また、ストレスのメカニズムを理解し、ストレスに耐えるための栄養面の予防策や回復策を考える。環境と栄養では、高温と低温、高圧と低圧、無重力環境における生理的特徴と栄養について学ぶ。						
到達目標	(1) 身体活動・運動時の栄養代謝の内容とメカニズムについて説明できる。【知識・理解】 (2) ストレスの症例に対して適切な栄養ケア計画を立てることができる。【汎用的理解】 (3) 特殊環境下における生理的機能の変化について説明できる。【知識・理解】						
授業計画	第1回 運動・スポーツの目的 第2回 運動・スポーツと栄養素の代謝 第3回 健康増進と運動 第4回 トレーニングと栄養ケアのあり方 第5回 ストレスと栄養ケア：ショック相と反ショック相 第6回 ストレスと栄養ケア：抵抗期、疲憊期 第7回 ストレスと栄養ケア：症例検討 第8回 生体リズムと栄養 第9回 高温環境における生体の反応と栄養 第10回 低温環境における生体の反応と栄養 第11回 高圧環境における生体の反応と栄養 第12回 低圧環境における生体の反応と栄養 第13回 無重力環境における生体の反応と栄養 第14回 宇宙食および災害時の栄養 第15回 授業内容のまとめと試験						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：授業計画で指定されている範囲を、教科書で予習する。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。（学習時間2時間）						
授業方法	講義 運動時、ストレス環境下における症例についてペアまたはグループで栄養アセスメントおよび栄養ケア計画についてディスカッションを行う。報告内容について解説すると共に、重要事項について講義を行う。						
評価基準と評価方法	受講態度（30%） ペアまたはグループディスカッションへの参加状況、報告内容について評価する。到達目標(2)に関する到達度の確認。 試験（70%） 授業内容に関する理解度について評価する。到達目標(1)(3)に関する到達度の確認。						
履修上の注意	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。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。 居眠り、私語、携帯電話の使用、無断退出については受講態度より減点する。						
教科書	「栄養科学ファウンデーションシリーズ2 応用栄養学 第3版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2021年、ISBN 978-4-254-61659-0 C3377						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日第8版ワークノート」、女子栄養大学出版、2019年、ISBN 978-4-7895-2445-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用栄養学実習						
担当教員	橋本 沙幸					科目ナンバ-	N03340
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	各ライフステージの栄養上の特性を理解して、各症例に対する栄養ケア・マネジメントの実践的な技能を修得する。						
授業の概要	応用栄養学で学んだ知識を基に、ライフステージ別（妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期）および運動・スポーツ時の栄養管理について演習・実習を通して学ぶ。各症例に対して、対象者の栄養状態をアセスメントし、その結果に基づいた栄養ケア計画、食事計画、献立作成を行い発表する。作成した献立を基に対象者に適した調理方法で調理する。						
到達目標	(1) 各ライフステージにおける栄養アセスメント・栄養ケアの要点が説明できる。【知識・理解】 (2) 発達段階に応じ、離乳食・幼児食に適した食品選択および調理ができる。【汎用的技能】 (3) 高齢者の摂取量・摂食機能の応じた食事設計および調理ができる。【汎用的技能】 (4) 他者に伝えるプレゼンテーションができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 【講義・演習】オリエンテーション：実習の進め方、栄養価計算方法等の説明 第2回 【演習】大学生の栄養マネジメント：身体計測、食事調査、生活状況調査 第3回 【演習】妊娠期・授乳期の栄養マネジメント：症例検討、栄養ケア計画の作成 第4回 【発表】妊娠期・授乳期の栄養マネジメント 第5回 【実習】各種調整粉乳とベビーフードの食味試験 第6回 【演習】乳児期・幼児期の栄養アセスメント 症例検討 第7回 【実習】幼児のお弁当、おやつ調理実習 第8回 【演習・発表】学童期、思春期の栄養マネジメント 第9回 【演習・発表】成人期の栄養マネジメント 第10回 【実習】ユニバーサルデザインフード、ソフト食の食味試験 第11回 【演習】高齢期の栄養マネジメント 第12回 【発表】高齢期の栄養 第13回 【実習】高齢期の調理実習 第14回 【演習】運動・スポーツと栄養 第15回 【発表】運動・スポーツと栄養						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	課題1：秤量記録法による1日の食事調査と栄養価計算および生活状況調査 課題2：各ライフステージにおける症例検討のレポート作成 課題3：献立作成、栄養価計算、発注書作成 授業前後：栄養ケア・マネジメントに必要な情報収集、データ整理、発表準備、課題作成						
授業方法	講義・演習・実習 各ライフステージの症例に対するアセスメントを行い、栄養ケア計画をたてる。また、症例に対する献立作成を行い、調理する。離乳食、幼児食、高齢者食を調理し、食事形態について理解する。						
評価基準と評価方法	受講態度(30%)：グループディスカッションへの参加状況、アセスメント、栄養ケア計画作成、調理に取り組む姿勢について評価する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 発表(10%)：発表内容、配布資料の作成、発表に望む姿勢について総合的に評価する。到達目標(4)に関する到達度の確認。 課題・レポート(60%)：課題・レポートの内容および提出状況について評価する。到達目標(1)に関する到達度の確認。						
履修上の注意	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。 調理室では指定の実習着、帽子、靴を着用して実習に参加すること。(貸借は認めない) 授業中の携帯電話の使用は禁止する。						
教科書	「ライフステージ・ライフスタイル栄養学実習書」、堀江祥允・片山直美・堀江和代編著、光生館、ISBN978-4-332-02108-7						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「八訂 食品成分表 2022」、香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、2022年、ISBN 978-4-7895-1022-6						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	応用栄養学実習						
担当教員	橋本 沙幸					科目ナンバ-	N03340
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	各ライフステージの栄養上の特性を理解して、各症例に対する栄養ケア・マネジメントの実践的な技能を修得する。						
授業の概要	応用栄養学で学んだ知識を基に、ライフステージ別（妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期）および運動・スポーツ時の栄養管理について演習・実習を通して学ぶ。各症例に対して、対象者の栄養状態をアセスメントし、その結果に基づいた栄養ケア計画、食事計画、献立作成を行い発表する。作成した献立を基に対象者に適した調理方法で調理する。						
到達目標	(1) 各ライフステージにおける栄養アセスメント・栄養ケアの要点が説明できる。【知識・理解】 (2) 発達段階に応じ、離乳食・幼児食に適した食品選択および調理ができる。【汎用的技能】 (3) 高齢者の摂取量・摂食機能の応じた食事設計および調理ができる。【汎用的技能】 (4) 他者に伝えるプレゼンテーションができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 【講義・演習】オリエンテーション：実習の進め方、栄養価計算方法等の説明 第2回 【演習】大学生の栄養マネジメント：身体計測、食事調査、生活状況調査 第3回 【演習】妊娠期・授乳期の栄養マネジメント：症例検討、栄養ケア計画の作成 第4回 【発表】妊娠期・授乳期の栄養マネジメント 第5回 【実習】各種調整粉乳とベビーフードの食味試験 第6回 【演習】乳児期・幼児期の栄養アセスメント 症例検討 第7回 【実習】幼児のお弁当、おやつの調理実習 第8回 【演習・発表】学童期、思春期の栄養マネジメント 第9回 【演習・発表】成人期の栄養マネジメント 第10回 【実習】ユニバーサルデザインフード、ソフト食の食味試験 第11回 【演習】高齢期の栄養マネジメント 第12回 【発表】高齢期の栄養 第13回 【実習】高齢期の調理実習 第14回 【演習】運動・スポーツと栄養 第15回 【発表】運動・スポーツと栄養						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	課題1：秤量記録法による1日の食事調査と栄養価計算および生活状況調査 課題2：各ライフステージにおける症例検討のレポート作成 課題3：献立作成、栄養価計算、発注書作成 授業前後：栄養ケア・マネジメントに必要な情報収集、データ整理、発表準備、課題作成						
授業方法	講義・演習・実習 各ライフステージの症例に対するアセスメントを行い、栄養ケア計画をたてる。また、症例に対する献立作成を行い、調理する。離乳食、幼児食、高齢者食を調理し、食事形態について理解する。						
評価基準と評価方法	受講態度(30%)：グループディスカッションへの参加状況、アセスメント、栄養ケア計画作成、調理に取り組む姿勢について評価する。到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。 発表(10%)：発表内容、配布資料の作成、発表に望む姿勢について総合的に評価する。到達目標(4)に関する到達度の確認。 課題・レポート(60%)：課題・レポートの内容および提出状況について評価する。到達目標(1)に関する到達度の確認。						
履修上の注意	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。 調理室では指定の実習着、帽子、靴を着用して実習に参加すること。(貸借は認めない) 授業中の携帯電話の使用は禁止する。						
教科書	「ライフステージ・ライフスタイル栄養学実習書」、堀江祥允・片山直美・堀江和代編著、光生館、ISBN978-4-332-02108-7						
参考書	「日本人の食事摂取基準2020年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2020年、ISBN 978-4-8041-1408-8 「八訂 食品成分表 2022」、香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、2022年、ISBN 978-4-7895-1022-6						

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	橋本 沙幸					科目ナンバ-	N01270
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	<p>供給食、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給食、行事食の調理技術、献立作成能力を養う。</p>						
授業の概要	<p>日常食、供給食、行事食の調理実習を行う。各食事の栄養面、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合わせた献立作成能力を養う。</p>						
到達目標	<p>(1) 行事食、供給食の意義を説明することができる。【知識・理解】 (2) 基本的な料理の知識や調理技術を身につけ、安全で美味しい料理を作ることができる。【汎用的技能】 (3) 献立作成の基本、1食当たりの食品の使用量を学び、食事設計と調理ができる。【汎用的技能】</p>						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 第2回 お月見の献立 第3回 敬老の日の献立 第4回 ハロウィーンの献立 第5回 秋のお彼岸の献立 第6回 七五三の献立 第7回 冬至の献立 第8回 自主献立の準備（栄養価計算、調理工程の確認、食材の発注作業） 第9回 自主献立1回目 第10回 自主献立の発表、2回目に向けた改善案作成 第11回 クリスマスの献立 第12回 正月料理 第13回 成人の日の献立 第14回 節分の献立 第15回 自主献立2回目</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習：実習する献立・料理について予習し、材料の廃棄率、分量を計算する。（学習時間1時間） 課題1：食事摂取基準に応じた献立を立案、作成する。（学習時間3時間） 課題2：各行事について調べてまとめる。（学習時間1時間） 授業後学習：再現性のある作り方、反省点や改善点をまとめる。（学習時間1時間）</p>						
授業方法	<p>実習：グループごとに作業手順や操作方法を確認した上で調理し、反省点や考察をまとめる。 また、調理した料理を、他のグループにふるまうことで、供給食の理解を深める。 自主献立では、献立・調理手順書・発注書の作成を行い、調理し、グループ発表を行い、レポートにまとめる。</p>						
評価基準と評価方法	<p>受講態度・実習への取り組み（60%） 調理への参加度、配当番や掃除当番での取り組み、衛生面への考慮、発表内容より総合的に評価する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。 課題・レポート（40%） 再現性のある作り方の記入、献立の作成、栄養価計算について総合的に評価する。到達目標(3)に関する到達度の確認。なお、レポート評価後は、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。</p>						
履修上の注意	<p>20分以上の遅刻は欠席扱いとし、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。 調理室では指定の実習着、帽子、靴を着用して実習に参加すること。（貸借は認めない） 調理室でのアクセサリーの着用は認めない。爪は自宅で切ってくること。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。</p>						
教科書	<p>毎回プリントを配布する。</p>						
参考書	<p>「八訂 食品成分表 2022」、香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、2022年、ISBN 978-4-7895-1022-6</p>						

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	橋本 沙幸					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	<p>供給食、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給食、行事食の調理技術、献立作成能力を養う。</p>						
授業の概要	<p>日常食、供給食、行事食の調理実習を行う。各食事の栄養面、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合わせた献立作成能力を養う。</p>						
到達目標	<p>(1) 行事食、供給食の意義を説明することができる。【知識・理解】 (2) 基本的な料理の知識や調理技術を身につけ、安全で美味しい料理を作ることができる。【汎用的技能】 (3) 献立作成の基本、1食当たりの食品の使用量を学び、食事設計と調理ができる。【汎用的技能】</p>						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 第2回 お月見の献立 第3回 敬老の日の献立 第4回 ハロウィーンの献立 第5回 秋のお彼岸の献立 第6回 七五三の献立 第7回 冬至の献立 第8回 自主献立の準備（栄養価計算、調理工程の確認、食材の発注作業） 第9回 自主献立1回目 第10回 自主献立の発表、2回目に向けた改善案作成 第11回 クリスマスの献立 第12回 正月料理 第13回 成人の日の献立 第14回 節分の献立 第15回 自主献立2回目</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習：実習する献立・料理について予習し、材料の廃棄率、分量を計算する。（学習時間1時間） 課題1：食事摂取基準に応じた献立を立案、作成する。（学習時間3時間） 課題2：各行事について調べてまとめる。（学習時間1時間） 授業後学習：再現性のある作り方、反省点や改善点をまとめる。（学習時間1時間）</p>						
授業方法	<p>実習：グループごとに作業手順や操作方法を確認した上で調理し、反省点や考察をまとめる。 また、調理した料理を、他のグループにふるまうことで、供給食の理解を深める。 自主献立では、献立・調理手順書・発注書の作成を行い、調理し、グループ発表を行い、レポートにまとめる。</p>						
評価基準と評価方法	<p>受講態度・実習への取り組み（60%） 調理への参加度、配当番や掃除当番での取り組み、衛生面への考慮、発表内容より総合的に評価する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。 課題・レポート（40%） 再現性のある作り方の記入、献立の作成、栄養価計算について総合的に評価する。到達目標(3)に関する到達度の確認。なお、レポート評価後は、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。</p>						
履修上の注意	<p>20分以上の遅刻は欠席扱いとし、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。 調理室では指定の実習着、帽子、靴を着用して実習に参加すること。（貸借は認めない） 調理室でのアクセサリーの着用は認めない。爪は自宅で切ってくること。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。</p>						
教科書	<p>毎回プリントを配布する。</p>						
参考書	<p>「八訂 食品成分表 2022」、香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、2022年、ISBN 978-4-7895-1022-6</p>						

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	坂上 元祥					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	疾患などを理解するために必要な人体の構造と機能を学ぶ。						
授業の概要	細胞レベルからはじめ臓器系のレベルまでその構造と機能を解説する。体の構造と機能については消化器系・循環器系など各臓器系別に講義を進める。						
到達目標	正常の人体の構造と機能について、管理栄養士国家試験に出題されるレベルで説明できること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで授業を進める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、細胞の構造と組織、個体の調節機構と恒常性（ホメオスタシス） 2 消化器系1：消化管（口～直腸） 3 消化器系2：肝臓、胆のう、膵臓、消化・吸収、嚥下 4 循環器系1：心臓と循環の構造と機能 5 循環器系2：血圧の調節、血管・リンパ系 6 第1回目のまとめ・試験（20分、30点）、呼吸器系：呼吸とガス交換 7 腎・尿路系：ネフロン（腎単位）の構造、尿の生成（ろ過と再吸収） 8 内分泌系：下垂体、甲状腺、副腎など 9 神経系1：神経の構造と興奮のメカニズム 10 神経系2：中枢神経・末梢神経 11 第2回目のまとめ・試験（20分、30点）、感覚器系と皮膚：視覚、聴覚など 12 血液と造血器系：血液の成分、凝固系 13 運動器系：骨格（骨）、筋肉 14 生殖器系：生殖器とその分化、月経周期、胎盤 15 全体の確認試験（30分、40点）、そのあと解説とまとめをする <p>※ 理解度などに合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する（60分）</p> <p>授業後：授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える（120分）</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習（10分）と解説（10分）をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい（注意：スマホでは見えづらい）						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する（第1回目30%、第2回目30%、第3回目40%）</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値（点数）を成績評価に用いる。（100点→100点、80点→60点）</p> <p>これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要（演習課題などもあるので実際には12回程度）20分以上の遅刻は欠席扱いとする（遅延証明がある場合を除く）</p> <p>一般的な講義のマナーは守る（私語、居眠り、スマートフォンなど）</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	<p>解剖生理学人体の構造と機能（第3版）、志村二三夫 他編、羊土社、ISBN978-4-7581-1362-5</p> <p>※ 再履修する学生は以前に購入した解剖生理学の教科書を使用してもよい</p>						
参考書							

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	坂上 元祥					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	疾患などを理解するために必要な人体の構造と機能を学ぶ。						
授業の概要	細胞レベルからはじめ臓器系のレベルまでその構造と機能を解説する。体の構造と機能については消化器系・循環器系など各臓器系別に講義を進める。						
到達目標	正常の人体の構造と機能について、管理栄養士国家試験に出題されるレベルで説明できること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで授業を進める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、細胞の構造と組織、個体の調節機構と恒常性（ホメオスタシス） 2 消化器系1：消化管（口～直腸） 3 消化器系2：肝臓、胆のう、膵臓、消化・吸収、嚥下 4 循環器系1：心臓と循環の構造と機能 5 循環器系2：血圧の調節、血管・リンパ系 6 第1回目のまとめ・試験（20分、30点）、呼吸器系：呼吸とガス交換 7 腎・尿路系：ネフロン（腎単位）の構造、尿の生成（ろ過と再吸収） 8 内分泌系：下垂体、甲状腺、副腎など 9 神経系1：神経の構造と興奮のメカニズム 10 神経系2：中枢神経・末梢神経 11 第2回目のまとめ・試験（20分、30点）、感覚器系と皮膚：視覚、聴覚など 12 血液と造血器系：血液の成分、凝固系 13 運動器系：骨格（骨）、筋肉 14 生殖器系：生殖器とその分化、月経周期、胎盤 15 全体の確認試験（30分、40点）、そのあと解説とまとめをする <p>※ 理解度などに合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する（60分）</p> <p>授業後：授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える（120分）</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習（10分）と解説（10分）をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい（注意：スマホでは見えづらい）						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する（第1回目30%、第2回目30%、第3回目40%）</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値（点数）を成績評価に用いる。（100点→100点、80点→60点）</p> <p>これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要（演習課題などもあるので実際には12回程度）20分以上の遅刻は欠席扱いとする（遅延証明がある場合を除く）</p> <p>一般的な講義のマナーは守る（私語、居眠り、スマートフォンなど）</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	<p>解剖生理学人体の構造と機能（第3版）、志村二三夫 他編、羊土社、ISBN978-4-7581-1362-5</p> <p>※ 再履修する学生は以前に購入した解剖生理学の教科書を使用してもよい</p>						
参考書							

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	清水 扶美					科目ナンバ-	N02140
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	人体の構造と機能を体験する						
授業の概要	人体の構造を理解するために、人体模型を用いて臓器の形態と位置を把握し、組織標本を用いて臓器の細胞学的特徴を観察する。また、各器官系に関連する血圧測定、肺気量測定、デンプン消化実験などを行い、臓器の構造と生理学的な機能について系統的な理解を深める。						
到達目標	人体を形成する細胞・組織の構造・機能を理解できる【知識・理解】 実験や組織観察を通して解剖生理学の講義で学んだ知識と結び付け、より深く理解できる【汎用的技能】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 細胞・組織：細胞・組織の構成、スケッチの手法（演習） 2. 血液：血液の構成（演習・組織観察） 3. 循環器1：心臓の構造、冠状動脈、脈拍と血圧の測定（実験実習） 4. 循環器2：心筋（固有心筋と特殊心筋）と刺激伝達系、心音と心臓周期（演習・組織観察） 5. 呼吸器：呼吸器系の構造、呼吸数の観察と肺活量測定（実験実習） 6. 腎臓：腎臓の構造（演習・組織観察） 7. 消化器系1：消化器の構造、消化管の特徴（演習・組織観察） 8. 消化器系2：肝臓・膵臓、咀嚼・嚥下の機構、三大栄養素の化学的消化（演習・組織観察） 9. 内分泌1：概要、視床下部・下垂体、甲状腺（演習・組織観察） 10. 内分泌2：副腎、睪臓（演習・組織観察） 11. 骨格・骨組織：骨の構造、骨密度測定（実験実習） 12. 筋：筋組織の観察（演習・組織観察） 13. 脳・神経：中枢神経の構成・脳の区分、膝蓋腱反射（実験実習） 14. 皮膚・感覚器：皮膚・感覚器の仕組み、味覚の実験（実験実習） 15. 授業内容についてのまとめと筆記試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	各回、予習復習合わせて2時間程度。前回の授業内容のレポートおよび課題を完成させておくこと。また、事前に配布する次回の授業内容や課題を必ず予習しておくこと。						
授業方法	実験：グループごとに実験を行い、結果についてのディスカッションを経てグループ内の意見を参考に、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	レポート：70%、筆記試験：30% レポート：1~14回の授業終了時に、その都度、実験や演習内容を完成させて、提出する。採点は、1回の内容につき5点とし、14回分の授業で70点とする。レポートの解説は、次の授業の最初にレポート返却とともに行う。 筆記試験：授業内容を反映した筆記試験（30点）を行う。筆記試験の解説は、試験終了時に行う。						
履修上の注意	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、欠席とみなす。						
教科書	栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学実習 講談社 ISBN:978-4-06-155377-4 プリント配布						
参考書	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 羊土社 ISBN:978-4-7581-0876-8						

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	清水 扶美					科目ナンバ-	N02140
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	人体の構造と機能を体験する						
授業の概要	人体の構造を理解するために、人体模型を用いて臓器の形態と位置を把握し、組織標本を用いて臓器の細胞学的特徴を観察する。また、各器官系に関連する血圧測定、肺気量測定、デンプン消化実験などを行い、臓器の構造と生理学的な機能について系統的な理解を深める。						
到達目標	人体を形成する細胞・組織の構造・機能を理解できる【知識・理解】 実験や組織観察を通して解剖生理学の講義で学んだ知識と結び付け、より深く理解できる【汎用的技能】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 細胞・組織：細胞・組織の構成、スケッチの手法（演習） 2. 血液：血液の構成（演習・組織観察） 3. 循環器1：心臓の構造、冠状動脈、脈拍と血圧の測定（実験実習） 4. 循環器2：心筋（固有心筋と特殊心筋）と刺激伝達系、心音と心臓周期（演習・組織観察） 5. 呼吸器：呼吸器系の構造、呼吸数の観察と肺活量測定（実験実習） 6. 腎臓：腎臓の構造（演習・組織観察） 7. 消化器系1：消化器の構造、消化管の特徴（演習・組織観察） 8. 消化器系2：肝臓・膵臓、咀嚼・嚥下の機構、三大栄養素の化学的消化（演習・組織観察） 9. 内分泌1：概要、視床下部・下垂体、甲状腺（演習・組織観察） 10. 内分泌2：副腎、睪臓（演習・組織観察） 11. 骨格・骨組織：骨の構造、骨密度測定（実験実習） 12. 筋：筋組織の観察（演習・組織観察） 13. 脳・神経：中枢神経の構成・脳の区分、膝蓋腱反射（実験実習） 14. 皮膚・感覚器：皮膚・感覚器の仕組み、味覚の実験（実験実習） 15. 授業内容についてのまとめと筆記試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	各回、予習復習合わせて2時間程度。前回の授業内容のレポートおよび課題を完成させておくこと。また、事前に配布する次回の授業内容や課題を必ず予習しておくこと。						
授業方法	実験：グループごとに実験を行い、結果についてのディスカッションを経てグループ内の意見を参考に、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	レポート：70%、筆記試験：30% レポート：1~14回の授業終了時に、その都度、実験や演習内容を完成させて、提出する。採点は、1回の内容につき5点とし、14回分の授業で70点とする。レポートの解説は、次の授業の最初にレポート返却とともに進行。 筆記試験：授業内容を反映した筆記試験（30点）を行う。筆記試験の解説は、試験終了時に行う。						
履修上の注意	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、欠席とみなす。						
教科書	栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学実習 講談社 ISBN:978-4-06-155377-4 プリント配布						
参考書	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 羊土社 ISBN:978-4-7581-0876-8						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営管理実習Ⅰ						
担当教員	作田 はるみ・仲平 千栄子					科目ナンバ-	N03540
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（大量調理）						
授業の概要	給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技術を活用して、給食経営管理の実務を実習する。対象者の給与栄養目標量見合った献立を作成し、原価計算を行い、大量調理を計画、実施する。実際に喫食者に食事を提供することにより評価を行う。特定給食施設における栄養士、調理従事者（下処理、調理、洗浄）との関係や組織を意識した役割をローテーションで経験することにより、給食経営管理における管理栄養士の役割について理解する。						
到達目標	栄養や衛生、経営面に配慮し、他者と連携し、管理栄養士として給食経営管理業務をマネジメントすることができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養・食事計画 第3回 作業計画 第4回 栄養指導計画 第5回 試作 第6回 試作検討 第7回 安全・衛生管理計画 第8回 施設・設備管理①（始業点検と消毒） 第9回 給食実習①（準備） 第10回 給食実習②（栄養士） 第11回 給食実習③（下処理・洗浄） 第12回 給食実習④（調理） 第13回 給食実習⑤（評価） 第14回 施設・設備管理②（終業点検と消毒） 第15回 まとめ						
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 グループ内、グループ間でディスカッションしながら給食のトータルシステムを実践する。 給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）をローテーションで行う。 給食実習①～⑤には4年生のSAを配置する。						
評価基準と評価方法	授業態度（準備の状況、衛生管理点検表の記録状況）20% 個別提出物（実習レポート）40% 班別提出物（給食経営管理に関する各種帳票の記載状況、データの提出状況）40% 提出物については、期日を守り丁寧に分かりやすく記載されているかを評価する。						
履修上の注意	・「給食経営管理実習Ⅰ 課外科目」を同時に履修しなければならない。（単位には算入されない） ・実習中は指定の実習着と実習靴を着用する。 ・連絡や報告にはmanabaを用いる。 ・無断欠席・遅刻は厳禁する。manaba掲示板に連絡を入れておくこと。 ・1/3以上欠席した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。（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） ・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。 ・一方のクラスの給食を喫食し、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。（給食費は自己負担とする） ・試作日と給食実習の前日には、準備作業があります。						
教科書	実習書を配布する。給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。 以下は購入済み 給食経営管理論(第2版) 片山直美・原正美ほか(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) 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) 新版 トータルクッキング 大喜多祥子(講談社) 八訂 食品成分表 2021(女子栄養大学出版部)						

参考書	NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ (同文書院) 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) 衛生管理・調理技術Q&A ―大量調理の疑問を解決― 田中延子ほか (学健書院) 978-4-7624-0892-2
-----	---

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営管理実習Ⅰ						
担当教員	作田 はるみ・仲平 千栄子					科目ナンバ-	N03540
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（大量調理）						
授業の概要	給食経営管理論、給食経営計画論、給食経営計画実習で修得した知識と技術を活用して、給食経営管理の実務を実習する。対象者の給与栄養目標量見合った献立を作成し、原価計算を行い、大量調理を計画、実施する。実際に喫食者に食事を提供することにより評価を行う。特定給食施設における栄養士、調理従事者（下処理、調理、洗浄）との関係や組織を意識した役割をローテーションで経験することにより、給食経営管理における管理栄養士の役割について理解する。						
到達目標	栄養や衛生、経営面に配慮し、他者と連携し、管理栄養士として給食経営管理業務をマネジメントすることができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 栄養・食事計画 第3回 作業計画 第4回 栄養指導計画 第5回 試作 第6回 試作検討 第7回 安全・衛生管理計画 第8回 施設・設備管理①（始業点検と消毒） 第9回 給食実習①（準備） 第10回 給食実習②（栄養士） 第11回 給食実習③（下処理・洗浄） 第12回 給食実習④（調理） 第13回 給食実習⑤（評価） 第14回 施設・設備管理②（終業点検と消毒） 第15回 まとめ						
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 グループ内、グループ間でディスカッションしながら給食のトータルシステムを実践する。給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）をローテーションで行う。 給食実習①～⑤には4年生のSAを配置する。						
評価基準と評価方法	授業態度（準備の状況、衛生管理点検表の記録状況）20% 個別提出物（実習レポート）40% 班別提出物（給食経営管理に関する各種帳票の記載状況、データの提出状況）40% 提出物については、期日を守り丁寧に分かりやすく記載されているかを評価する。						
履修上の注意	・「給食経営管理実習Ⅰ課外科目」を同時に履修しなければならない。（単位には算入されない） ・実習中は指定の実習着と実習靴を着用する。 ・連絡や報告にはmanabaを用いる。 ・無断欠席・遅刻は厳禁する。manaba掲示板に連絡を入れておくこと。 ・1/3以上欠席した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。（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） ・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。 ・一方のクラスの給食を喫食し、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。（給食費は自己負担とする） ・試作日と給食実習の前日には、準備作業があります。						
教科書	実習書を配布する。給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。 以下は購入済み 給食経営管理論(第2版) 片山直美・原正美ほか(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) 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) 新版 トータルクッキング 大喜多祥子(講談社) 八訂 食品成分表 2021(女子栄養大学出版部)						

参考書	NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ (同文書院) 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) 衛生管理・調理技術Q&A ―大量調理の疑問を解決― 田中延子ほか (学健書院) 978-4-7624-0892-2
-----	---

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営管理実習I 課外科目						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜3	配当学年	3	単位数	0.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（大量調理）						
授業の概要	給食経営管理実習室において、給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）をローテーションで行う。						
到達目標	栄養や衛生、経営面に配慮し、他者と連携し、管理栄養士として給食経営管理業務をマネジメントすることができる。【汎用的技能】						
授業計画	給食実習として、実習内容を班で役割分担し、ローテーションする。 第1回 実習準備 第2回 栄養士 第3回 下処理・洗浄 第4回 調理 第5回 評価						
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 グループ内、グループ間でディスカッションしながら給食のトータルシステムを実践する。						
評価基準と評価方法	「給食経営管理実習I 課外科目」は単位化されないため、「給食経営管理実習I」として評価する。						
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習中は指定の実習着を着用する。 ・連絡や報告にはmanabaを用いる。 ・いずれの日も無断欠席・遅刻は厳禁する。manabaに連絡を入れておくこと。 ・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。 ・1/3以上欠席した者は、原則単位認定を行わない。20分以上の遅刻は欠席とする。（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） 						
教科書	実習書を配布する。給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。 以下は購入済み 給食経営管理論(第2版) 片山直美・原正美ほか(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) 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) 新版 トータルクッキング 大喜多祥子(講談社) 八訂 食品成分表 2021(女子栄養大学出版部)						
参考書	NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ(同文書院) 978-4-8103-1395-6 イラストでみる はじめての大量調理 殿塚婦美子(学建書院) 978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課(学建書院) 978-4-7624-0878-6 衛生管理・調理技術Q&A —大量調理の疑問を解決— 田中延子ほか(学健書院) 978-4-7624-0892-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営管理実習I 課外科目						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ	
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜3	配当学年	3	単位数	0.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（大量調理）						
授業の概要	給食経営管理実習室において、給食経営管理に関わる基礎的な実務（献立計画・調理計画・発注・検収・調理と提供・品質管理・評価）をローテーションで行う。						
到達目標	栄養や衛生、経営面に配慮し、他者と連携し、管理栄養士として給食経営管理業務をマネジメントすることができる。【汎用的技能】						
授業計画	給食実習として、実習内容を班で役割分担し、ローテーションする。 第1回 実習準備 第2回 栄養士 第3回 下処理・洗浄 第4回 調理 第5回 評価						
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 グループ内、グループ間でディスカッションしながら給食のトータルシステムを実践する。						
評価基準と評価方法	「給食経営管理実習I 課外科目」は単位化されないため、「給食経営管理実習I」として評価する。						
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・実習中は指定の実習着を着用する。 ・連絡や報告にはmanabaを用いる。 ・いずれの日も無断欠席・遅刻は厳禁する。manabaに連絡を入れておくこと。 ・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。 ・1/3以上欠席した者は、原則単位認定を行わない。20分以上の遅刻は欠席とする。（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） 						
教科書	実習書を配布する。給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。 以下は購入済み 給食経営管理論(第2版) 片山直美・原正美ほか(みらい) 改訂新版 大量調理—品質管理と調理の実践—、殿塚婦美子(学建書院) 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) 新版 トータルクッキング 大喜多祥子(講談社) 八訂 食品成分表 2021(女子栄養大学出版部)						
参考書	NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ(同文書院) 978-4-8103-1395-6 イラストでみる はじめての大量調理 殿塚婦美子(学建書院) 978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課(学建書院) 978-4-7624-0878-6 衛生管理・調理技術Q&A —大量調理の疑問を解決— 田中延子ほか(学健書院) 978-4-7624-0892-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営管理実習Ⅱ						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	N73050
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	水曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（応用）						
授業の概要	給食経営管理実習Ⅰの内容を発展させ、学内実習施設を使用して様々な喫食者を想定した給食提供の計画、実施、評価を行う。レディフードシステムにおける新調理システム（クックチル、クックフリーズ、真空調理）について実習を行い、実際の給食提供における利用の可能性について検討する。献立作成や栄養価計算は現場で使用されている給食経営管理ソフトを活用し、事務の効率化について理解する。また、災害時の給食マネジメントとして、給食施設における備蓄食材の考え方と提供方法について学ぶ。						
到達目標	(1)新調理システム（クックチル・クックフリーズ・真空調理）を活用した給食提供ができる。【汎用的技能】 (2)災害などの非常時における給食提供に必要な内容について説明できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 オリエンテーション ゲストスピーカーによる講話 第2回 非常時における給食マネジメント①簡易真空調理（パッククッキング） 第3回 非常時における給食マネジメント②備蓄食材を用いた食事提供 第4回 配食サービス計画①献立作成（真空調理） 第5回 配食サービス計画②作業計画 第6回 配食サービス計画③試作発注 第7回 非常時における給食マネジメント③炊き出し訓練 第8回 配食サービス計画④試作 第9回 配食サービス計画⑤試作検討 第10回 配食サービス実習①（準備） 第11回 配食サービス実習②（栄養士） 第12回 配食サービス実習③（下処理・洗浄） 第13回 配食サービス実習④（調理） 第14回 配食サービス実習⑤（評価・配食） 第15回 まとめ						
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 グループでディスカッションしながら給食のトータルシステムを実践する。 炊き出し訓練では4年生SAの指示のもと屋外での調理と配食を行う。						
評価基準と評価方法	授業態度（準備の状況、衛生管理点検表の記録状況）20% 到達目標(1)(2)の確認 個別提出物（レポートの記載内容、献立課題）40% 到達目標(1)(2)の確認 班別提出物（給食経営管理に関する各種帳票の記載状況）40% 到達目標(1)の確認 提出物については、期日を守り丁寧に分かりやすく記載されているかを評価する。						
履修上の注意	・調理室では指定の実習着を着用する。 ・連絡や報告にはmanabaを用いる。 ・いずれの日も無断欠席・遅刻は禁止する。manabaプロジェクトに連絡を入れておくこと。 ・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。 ・1/3以上欠席した者は、原則単位認定を行わない。20分以上の遅刻は欠席とする。（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） ・試作と配食サービス実習の前日には準備作業がある。 ・炊き出し訓練と配食サービス実習は昼休みを試食と反省会の時間とする。						
教科書	実習書を配布する。給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。 以下は購入済み 給食経営管理論(第2版) 片山直美・原正美(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) 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) 新版 トータルクッキング 大喜多祥子(講談社) 八訂 食品成分表 2021(女子栄養大学出版部)						
参考書	NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ(同文書院) 978-4-8103-1395-6 イラストでみる はじめての大量調理 殿塚婦美子(学建書院) 978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課(学建書院) 978-4-7624-0878-6 衛生管理・調理技術Q&A —大量調理の疑問を解決— 田中延子ほか(学建書院) 978-4-7624-0892-2						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	給食経営管理実習Ⅱ						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	N73050
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	学内実習施設における給食経営管理（応用）						
授業の概要	給食経営管理実習Ⅰの内容を発展させ、学内実習施設を使用して様々な喫食者を想定した給食提供の計画、実施、評価を行う。レディフードシステムにおける新調理システム（クックチル、クックフリーズ、真空調理）について実習を行い、実際の給食提供における利用の可能性について検討する。献立作成や栄養価計算は現場で使用されている給食経営管理ソフトを活用し、事務の効率化について理解する。また、災害時の給食マネジメントとして、給食施設における備蓄食材の考え方と提供方法について学ぶ。						
到達目標	(1)新調理システム（クックチル・クックフリーズ・真空調理）を活用した給食提供ができる。【汎用的技能】 (2)災害などの非常時における給食提供に必要な内容について説明できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 オリエンテーション ゲストスピーカーによる講話 第2回 非常時における給食マネジメント①簡易真空調理（パッククッキング） 第3回 非常時における給食マネジメント②備蓄食材を用いた食事提供 第4回 配食サービス計画①献立作成（真空調理） 第5回 配食サービス計画②作業計画 第6回 配食サービス計画③試作発注 第7回 非常時における給食マネジメント③炊き出し訓練 第8回 配食サービス計画④試作 第9回 配食サービス計画⑤試作検討 第10回 配食サービス実習①（準備） 第11回 配食サービス実習②（栄養士） 第12回 配食サービス実習③（下処理・洗浄） 第13回 配食サービス実習④（調理） 第14回 配食サービス実習⑤（評価・配食） 第15回 まとめ						
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 グループでディスカッションしながら給食のトータルシステムを実践する。 炊き出し訓練では4年生SAの指示のもと屋外での調理と配食を行う。						
評価基準と評価方法	授業態度（準備の状況、衛生管理点検表の記録状況）20% 到達目標(1)(2)の確認 個別提出物（レポートの記載内容、献立課題）40% 到達目標(1)(2)の確認 班別提出物（給食経営管理に関する各種帳票の記載状況）40% 到達目標(1)の確認 提出物については、期日を守り丁寧に分かりやすく記載されているかを評価する。						
履修上の注意	・調理室では指定の実習着を着用する。 ・連絡や報告にはmanabaを用いる。 ・いずれの日も無断欠席・遅刻は禁止する。manabaプロジェクトに連絡を入れておくこと。 ・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。 ・1/3以上欠席した者は、原則単位認定を行わない。20分以上の遅刻は欠席とする。（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） ・試作と配食サービス実習の前日には準備作業がある。 ・炊き出し訓練と配食サービス実習は昼休みを試食と反省会の時間とする。						
教科書	実習書を配布する。給食経営計画実習で配布したファイルに続けて保管する。 以下は購入済み 給食経営管理論(第2版) 片山直美・原正美(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) 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) 新版 トータルクッキング 大喜多祥子(講談社) 八訂 食品成分表 2021(女子栄養大学出版部)						
参考書	NEW 調理と理論 山崎清子・島田キミエ(同文書院) 978-4-8103-1395-6 イラストでみる はじめての大量調理 殿塚婦美子(学建書院) 978-4-7624-0882-3 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課(学建書院) 978-4-7624-0878-6 衛生管理・調理技術Q&A —大量調理の疑問を解決— 田中延子ほか(学建書院) 978-4-7624-0892-2						

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	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・管理栄養士の業務として、適切に実践例を示すことにより理解させる。						
到達目標	(1) 給食提供が複数のサブシステムで構成されていることを理解する。【知識・理解】 (2) 特定給食施設の関連法規を理解している。【知識・理解】 (3) 給食経営管理の各サブ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。【知識・理解】						
授業計画	第1回 給食の概要 第2回 施設・設備管理①実習施設見学 第3回 施設・設備管理②概要・大量調理機器 第4回 安全・衛生管理 第5回 品質管理①品質・食材 第6回 品質管理②生産（調理）と提供 第7回 品質管理③原価 第8回 経営管理 第9回 マーケティング・組織 第10回 給食施設と関連法規 第11回 学校給食 第12回 病院給食 第13回 福祉施設給食 第14回 その他給食施設 第15回 定期テストとまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：前回の授業の内容の復習テストを実施するので準備する。テストは翌週の授業で返却するので、各自で正答を確認しておくこと。質問や訂正はテスト実施日の翌々週の授業までとする。〈2時間〉 授業後学習：授業の復習を行うこと。教科書を見直し、配布資料への追記や提示された課題は確実にやる。〈2時間〉						
授業方法	講義とテーマに関するグループまたはペアによるディスカッション。						
評価基準と評価方法	平常点（リアクションシート）20% 課題等提出物10% テスト（復習テストと定期試験）70%						
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。（給食費は自己負担とする）						
教科書	給食経営管理論 [第3版] 片山直美 原正美（みらい） ISBN 978-4-86015-562-9						
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	月曜3	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	給食経営管理に関連する基礎知識を学ぶ						
授業の概要	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・管理栄養士の業務として、適切に実践例を示すことにより理解させる。						
到達目標	(1) 給食提供が複数のサブシステムで構成されていることを理解する。【知識・理解】 (2) 特定給食施設の関連法規を理解している。【知識・理解】 (3) 給食経営管理の各サブ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。【知識・理解】						
授業計画	第1回 給食の概要 第2回 施設・設備管理①実習施設見学 第3回 施設・設備管理②概要・大量調理機器 第4回 安全・衛生管理 第5回 品質管理①品質・食材 第6回 品質管理②生産（調理）と提供 第7回 品質管理③原価 第8回 経営管理 第9回 マーケティング・組織 第10回 給食施設と関連法規 第11回 学校給食 第12回 病院給食 第13回 福祉施設給食 第14回 その他給食施設 第15回 定期テストとまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：前回の授業の内容の復習テストを実施するので準備する。テストは翌週の授業で返却するので、各自で正答を確認しておくこと。質問や訂正はテスト実施日の翌々週の授業までとする。〈2時間〉 授業後学習：授業の復習を行うこと。教科書を見直し、配布資料への追記や提示された課題は確実にやる。〈2時間〉						
授業方法	講義とテーマに関するグループまたはペアによるディスカッション。						
評価基準と評価方法	平常点（リアクションシート）20% 課題等提出物10% テスト（復習テストと定期試験）70%						
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。（給食費は自己負担とする）						
教科書	給食経営管理論 [第3版] 片山直美 原正美（みらい） ISBN 978-4-86015-562-9						
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	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	(1) HACCPに基づいた作業工程を実践できる。【汎用性技能】 (2) 給食経営管理に関わる各種帳票の記入と管理ができる。【汎用性技能】 (3) 給食施設の施設・設備の管理ができる。【汎用性技能】						
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① 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 衛生管理②（消毒） 第6回 生産（調理）管理（作業計画と作業工程） 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。 食材の重量の目安を自宅などで確認する「目測訓練」を行い、様式に記録しておく。						
授業方法	実習と演習 グループ内、グループ間でのディスカッション、データの共有						
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% 到達目標(1)(2)(3)の確認 提出物（実習レポート、目測訓練他）25% 到達目標(1)(3)の確認 実習態度（実習への取り組み）25% 到達目標(1)(2)(3)の確認						
履修上の注意	・遅刻、欠席はmanaba掲示板で報告する。無断欠席・遅刻は厳禁する。 ・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。 ・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。 ・厨房実習①~⑥については、昼休みに試食と実習室の後片付けを行う。						
教科書	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）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）978-4-8601-5343-4 改定新版大量調理一品質管理と調理の実際一 殿塚婦美子（学建書院）978-4-7624-2872-2 八訂 食品成分表 2022（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1022-6 以下は購入済み 給食経営管理論【第3版】片山直美 原正美（みらい）						

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	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	(1) HACCPに基づいた作業工程を実践できる。【汎用性技能】 (2) 給食経営管理に関わる各種帳票の記入と管理ができる。【汎用性技能】 (3) 給食施設の施設・設備の管理ができる。【汎用性技能】						
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① 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 衛生管理②（消毒） 第6回 生産（調理）管理（作業計画と作業工程） 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。 食材の重量の目安を自宅などで確認する「目測訓練」を行い、様式に記録しておく。						
授業方法	実習と演習 グループ内、グループ間でのディスカッション、データの共有						
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% 到達目標(1)(2)(3)の確認 提出物（実習レポート、目測訓練他）25% 到達目標(1)(3)の確認 実習態度（実習への取り組み）25% 到達目標(1)(2)(3)の確認						
履修上の注意	・遅刻、欠席はmanaba掲示板で報告する。無断欠席・遅刻は厳禁する。 ・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。 ・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。 ・厨房実習①~⑥については、昼休みに試食と実習室の後片付けを行う。						
教科書	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）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）978-4-8601-5343-4 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）978-4-7624-2872-2 八訂 食品成分表 2022（女子栄養大学出版部）978-4-7895-1022-6 以下は購入済み 給食経営管理論【第3版】片山直美 原正美（みらい）						

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	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	(1) 給食の目的は喫食者の健康増進であり、喫食者の特性に配慮することを理解する【知識・理解】 (2) 給食対象者に応じた栄養食事管理の流れを説明できる。【知識・理解】 (3) 献立作成に至るプロセスを理解する。【知識・理解】						
授業計画	第1回 栄養・食事管理の概要（食事摂取基準） 第2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3回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画②栄養素の設定 第4回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画③まとめ 第5回 献立作成基準と食品構成 第6回 食品群別荷重平均成分表①食品集計 第7回 食品群別荷重平均成分表②荷重平均成分値の設定 第8回 食品構成①穀類・動物性食品群の設定 第9回 食品構成②その他食品群の設定 第10回 献立計画 第11回 献立の評価と改善 第13回 献立作成 第14回 給食経営管理ソフトの使用 第15回 試験とまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：前回の授業の内容の復習テストを実施するので準備しておく。テストは翌週の授業で返却するので、各自で正答を確認しておくこと。質問や訂正はテスト実施日の翌々週の授業までとする。 管理栄養士国家試験（給食経営管理論）の解説をグループごとに行うので準備しておく。（2時間） 授業後学習：授業の復習を行うこと。教科書を見直し、配布資料への追記や提示された課題は確実にやる。（2時間）						
授業方法	講義と演習、グループ内、グループ間でのディスカッションやデータの共有を行う。						
評価基準と評価方法	平常点（グループ課題の内容、リアクションシート）20% 到達目標(1)(2)(3)の確認 課題提出物 10% 到達目標(2)(3)の確認 テスト（復習テストと定期試験）70% 到達目標(1)(2)(3)の確認						
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	以下購入済み 新版 トータルクッキング 大喜多祥子（講談社） 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） 八訂 食品成分表 2022（女子栄養大学出版部） 給食経営管理論 [第3版] 片山直美 原正美（みらい）						
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	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	(1) 給食の目的は喫食者の健康増進であり、喫食者の特性に配慮することを理解する【知識・理解】 (2) 給食対象者に応じた栄養食事管理の流れを説明できる。【知識・理解】 (3) 献立作成に至るプロセスを理解する。【知識・理解】						
授業計画	第1回 栄養・食事管理の概要（食事摂取基準） 第2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3回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画②栄養素の設定 第4回 給与エネルギーと給与栄養素量の計画③まとめ 第5回 献立作成基準と食品構成 第6回 食品群別荷重平均成分表①食品集計 第7回 食品群別荷重平均成分表②荷重平均成分値の設定 第8回 食品構成①穀類・動物性食品群の設定 第9回 食品構成②その他食品群の設定 第10回 献立計画 第11回 献立の評価と改善 第13回 献立作成 第14回 給食経営管理ソフトの使用 第15回 試験とまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：前回の授業の内容の復習テストを実施するので準備しておく。テストは翌週の授業で返却するので、各自で正答を確認しておくこと。質問や訂正はテスト実施日の翌々週の授業までとする。 管理栄養士国家試験（給食経営管理論）の解説をグループごとに行うので準備しておく。（2時間） 授業後学習：授業の復習を行うこと。教科書を見直し、配布資料への追記や提示された課題は確実にやる。（2時間）						
授業方法	講義と演習、グループ内、グループ間でのディスカッションやデータの共有を行う。						
評価基準と評価方法	平常点（グループ課題の内容、リアクションシート）20% 到達目標(1)(2)(3)の確認 課題提出物 10% 到達目標(2)(3)の確認 テスト（復習テストと定期試験）70% 到達目標(1)(2)(3)の確認						
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	以下購入済み 新版 トータルクッキング 大喜多祥子（講談社） 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例－ 殿塚婦美子（学建書院） 八訂 食品成分表 2022（女子栄養大学出版部） 給食経営管理論 [第3版] 片山直美 原正美（みらい）						
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	澤田 夏美					科目ナンバ-	N02290
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	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【知識・理解】 2. 栄養素の消化・吸収について説明できる【知識・理解】 3. 栄養素の代謝について説明できる【知識・理解】						
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 中間テスト、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、 期末テスト						
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：教科書の当該箇所を予習し、疑問点を把握しておく。<学習時間：2時間> 授業後学習：授業内容を復習する。課題を行う。<学習時間：2時間>						
授業方法	講義 松蔭manabaを利用して課題を課す場合がある。						
評価基準と評価方法	試験(中間テスト、期末テスト) (到達目標1.～3.の確認)						
履修上の注意	出席日数が講義日数の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、欠席とする。 履修上の注意 授業内で配布するプリントは、各回出席者のみ配布する。 (欠席の時は、翌週授業時に限り再配布する。)						
教科書	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 基礎栄養学 (第7版) 梶田康孝、真鍋祐之、鈴木和春著 第一出版株式会社 ISBN : 978-4804114385 管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日 (第8版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN : 9784789524452						
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	澤田 夏美					科目ナンバ-	N02290
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	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【知識・理解】 2. 栄養素の消化・吸収について説明できる【知識・理解】 3. 栄養素の代謝について説明できる【知識・理解】						
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 中間テスト、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、 期末テスト						
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：教科書の当該箇所を予習し、疑問点を把握しておく。＜学習時間：2時間＞ 授業後学習：授業内容を復習する。課題を行う。＜学習時間：2時間＞						
授業方法	講義 松蔭manabaを利用して課題を課す場合がある。						
評価基準と評価方法	試験(中間テスト、期末テスト) (到達目標1.～3.の確認)						
履修上の注意	出席日数が講義日数の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、欠席とする。 履修上の注意 授業内で配布するプリントは、各回出席者のみ配布する。 (欠席の時は、翌週授業時に限り再配布する。)						
教科書	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 基礎栄養学 (第7版) 梶田康孝、真鍋祐之、鈴木和春著 第一出版株式会社 ISBN: 978-4804114385 管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート150日 (第8版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN: 9784789524452						
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	前期 後半	曜日・時限	火曜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。【知識・理解】 (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。【汎用的技能】						
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ておくこと。						
授業方法	実験：グループ毎に所定の実験を行い、グループ内でデータ整理、結果についてのディスカッションを行う。そして、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	レポート（課題を含む）で評価する。 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、結果の書き方、考察を重視する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。 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「基礎栄養学」と「生化学」で用いている教科書を適宜使用します。 その他、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	基礎栄養学実験						
担当教員	竹中 康之					科目ナンバ-	N02300
学期	前期 後半	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。【知識・理解】 (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。【汎用的技能】						
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ておくこと。						
授業方法	実験：グループ毎に所定の実験を行い、グループ内でデータ整理、結果についてのディスカッションを行う。そして、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	レポート（課題を含む）で評価する。 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、結果の書き方、考察を重視する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。 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「基礎栄養学」と「生化学」で用いている教科書を適宜使用します。 その他、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	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4	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【知識・理解】 ・化学を身近なものとして感じ、原子・分子レベルで物をみて考えることができる【知識・理解】 ・食品学の基礎となる化学の知識を身につける【知識・理解】 						
授業計画	第1回 有機化学を学ぶ前に：有効数字、単位、割合、濃度 第2回 有機化学の基礎：①定義と基本 第3回 有機化学の基礎：②物質と原子の構造 第4回 有機化学の基礎：③化学結合（イオン結合） 第5回 有機化学の基礎：④化学結合（共有結合、金属結合） 第6回 有機化学の基礎：⑤原子量、分子量、式量 第7回 有機化学の基礎：⑥物質と化学反応式 第8回 有機化学の基礎：⑦酸と塩基、pH 第9回 有機化学の基礎：⑧酸化還元反応 第10回 有機化学の基礎：⑨酵素反応 第11回 食品中の有機化合物：①有機化合物 第12回 食品中の有機化合物：②糖質 第13回 食品中の有機化合物：③脂質 第14回 食品中の有機化合物：④たんぱく質 第15回 食品中の有機化合物：⑤核酸 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）	授業前学習：前回学んだことを思い出すこと。 また、高等学校で「化学」を履修していない者は、各自の理解度に応じて高等学校の「化学基礎」や「化学」の教科書を復習しておくこと。 高等学校で「化学」を履修した者は、当該回の教科書を通読し、その授業回でどのようなことを学ぶのか、確認しておくこと。（標準学習時間：2時間） 授業後学習：授業内容を教科書に沿って復習すること。課題が出された場合は、早めに取り組むこと。 化学の知識は、これまでの履修の有無に拘わらず、栄養士・管理栄養士を目指す上で多くの分野の基礎となるため必須である。 教科書の内容を理解できるまで復習し、オフィスアワー等も活用して理解すること（標準学習時間：2時間）。						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	小テストや課題：30% 期末試験：70%						
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。 20分未満の遅刻や早退は、原則として1/3回欠席扱いとする。 20分以上の遅刻や早退は、原則として欠席扱いとする。 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	『生理学・生化学につながる ていねいな化学』白戸亮吉・小川由香里、鈴木研太 著／羊土社 ISBN 978-4-7581-2100-2						

参考書	・『栄養士・管理栄養士をめざす人の基礎トレーニングドリル』 小野 廣紀ほか 化学同人 ISBN 978-4-7598-1941-0 ※計算が極めて苦手な者や、練習問題を通して復習をしたい者向け。
-----	---

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	坂上 元祥					科目ナンバ-	N71090
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	管理栄養士の専門科目の学習に必要な生物学の基礎知識を学ぶ						
授業の概要	エネルギー・栄養素の代謝、遺伝子とタンパク質の構造と機能などヒトの生物学全般について解説し、専門科目の学習に必要な生物学の基礎知識の習得することを目指す。分子生物学と細胞生物学の研究者が講義するため、単に高校生物の復習だけを行う科目ではない。高校で生物学を学んだ学生にも履修を勧める。						
到達目標	解剖生理学や臨床医学にかかわる科目の学習と理解に必要なエネルギー代謝や遺伝子とたんぱく質の構造と機能、細胞の情報伝達について説明ができること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで講義を進める</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、講義開始前の理解度のチェック 2 栄養素の種類1: エネルギーとは、糖質の種類と性質 (1章、2章) 3 栄養素の種類2: 糖からエネルギーを得る仕組み (解糖系) (3章) 4 栄養素の種類3: 脂質の種類と性質、ビタミンとミネラル (4章、5章、6章) 5 生命体の構造と機能1: 細胞の構造と機能 (7章) 6 生命体の構造と機能2: DNA の構造と機能 (8章) 7 生命体の構造と機能3: DNA の転写と翻訳 (9章) 8 前半のまとめ: 確認の試験 (30分) を行い、そのあと解説をする 9 生命体の構造と機能4: タンパク質の構造と機能 (10章) 10 生命体の構造と機能5: 細胞間と細胞内の情報伝達 (11章) 11 生命体の構造と機能6: 神経の興奮と神経伝達 (11章) 12 生命体の構造と機能7: 細胞分裂・細胞周期 (発生・分化) (12章、13章) 13 誕生と老化1: DNA損傷、活性酸素、自然免疫・獲得免疫 (14章、15章) 14 誕生と老化2: ES 細胞、iPS 細胞、再生医療 (16章、17章、18章) 15 後半のまとめ: 確認の試験 (30分) を行い、そのあと解説をする <p>※ 理解度に合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習 (準備学習の内容・時間)	<p>授業前: 教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認 (60分)</p> <p>授業後: 授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える (120分)</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習 (10分) と解説 (10分) をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい (注意: スマホでは見えづらい)						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する (第1回目50%、第2回目50%)</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値 (点数) を成績評価に用いる。(100点→100点、80点→60点)</p> <p>これに出席状況 (遅刻や欠席) や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要 (演習課題などもあるので実際には12回程度) 20分以上の遅刻は欠席扱いとする (遅延証明がある場合を除く)</p> <p>一般的な講義のマナーは守る (私語、居眠り、スマートフォンなど)</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	大学で学ぶ身近な生物学、吉村成弘 著、羊土社、ISBN978-4-7581-2060-9						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	校外実習						
担当教員	橘 ゆかり・作田 はるみ					科目ナンバ-	N03570
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養士養成に必要な単位である「給食の運営」（1単位）に必要な知識、技術を給食現場における実践を通して習得する。						
授業の概要	実習施設で給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの給食サービス提供に関する基本的業務を体験する。授業で学んだ知識を現実のものとして再認識することができ、より深く学ぶ事の必要性を感じることでできる実習にする。						
到達目標	学外施設での実習を通じて授業で学習した「給食の運営」の知識やスキルを応用できる。【態度・志向性】						
授業計画	事業所・社会福祉施設・病院等において5日間の学外実習を行う。 「臨地・校外実習課外科目（3年生）」の中で事前指導および事後指導を行う。						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	校外実習期間または「臨地・校外実習課外科目」の時間以外に、実習施設との打ち合わせおよび課題の準備が必要になります。						
授業方法	実習（学外）：5日間の学外実習および「臨地・校外実習課外科目」において、実習の事前事後学習を行う。						
評価基準と評価方法	実習施設の評価点：65%、事前学習、事後学習および実習ノートの記録等の評価：35% 実習施設の評価点：実習施設の評価を点数に換算して評価する。 事前指導、事後指導および実習ノートの記録等の評価：事前学習、事後学習への取組の態度、報告会の内容および提出した実習ノートなどによる「給食の運営」の理解度を総合的に評価する。 実習時間数の不足、連絡のない課外授業の欠席やレポート未提出の場合には単位を認めないことがあります。						
履修上の注意	「臨地・校外実習課外科目（集中講義）」の「校外実習」の履修要件となっている授業への出席が必要です。 履修要件となる授業は、別にプリントで指定します（臨地・校外実習課外科目は、単位化されません）。 35～45時間の校外実習および「臨地・校外実習課外科目」の「校外実習」の履修要件となっている全授業の出席をもって1単位とする。 実習期間および打ち合わせ時の交通費および食費は自己負担となる。 実習までに「栄養士をめざす学生の研修会」へ参加することが望ましい。						
教科書	田上貞一郎・田中ひさよ 著 「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」 萌文書林 ISBN 978-4-89347-174-1						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆衛生学Ⅰ／健康・環境論						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N01030
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	生態系と健康、わが国の主要疾患及び感染症の動向と対策						
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。人は環境との相互作用、すなわち生態系の中で生きており、健康は生態系に適応している状態である。したがって、人の命を衛り持続可能な社会の構築には地球環境の保全が不可欠である。本講義では、地球環境と健康、わが国の主要疾患及び感染症の動向と対策を解説する。						
到達目標	公衆衛生学を概説できる。【知識・理解】 地球規模及びわが国の環境問題と対策を概説できる。【知識・理解】 わが国の主要疾患及び感染症の動向と対策を概説できる。【知識・理解】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康と公衆衛生 2. 生態系と環境保全、地球規模の環境破壊 3. 環境汚染と健康影響 4. 環境衛生 5. 生活習慣の現状と対策(1) 6. 生活習慣の現状と対策(2) 7. 生活習慣病の疫学と対策(1) 8. 生活習慣病の疫学と対策(2) 9. 生活習慣病の疫学と対策(3) 10. 感染症(1) 11. 感染症(2) 12. 感染症(3) 13. 精神疾患 14. 自殺、不慮の事故、虐待・暴力 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)	<p>授業前：教科書の該当範囲を読むとともに、マスメディア等から関連する話題を確認する。</p> <p>授業後：教科書、授業ノート、配布プリントを用い復習する。 復習ドリル(授業開始時に行った確認テスト)を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。</p> <p>予習・復習各90分程度。</p>						
授業方法	<p>講義</p> <p>指定回の授業は各自のPCを使用する<BYOD対象科目>。 ※初回授業で指示を出す。</p> <p>授業開始時に前回の講義内容の確認テスト(松蔭manaba/PCを使用)を行う。</p> <p>解説及び提示する内容等をノートにとる。</p> <p>随時質疑応答を行う。</p> <p>遠隔授業になった場合も、zoom等のビデオ機能を使用して、対面授業と同様に受講する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>小テスト50%(確認テスト40%、復習ドリル10%) ※点数及び実施状況の評価する。</p> <p>期末試験50% ※再試験は実施しない。</p>						
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。</p> <p>20分以上の遅刻は欠席、遅刻・早退3回で欠席1回とする。</p> <p>交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。</p> <p>指定教科書、授業ノートを準備する。</p>						
教科書	<p>社会・環境と健康 公衆衛生学 2022年版 ISBN: 978-4-263-70817-0</p> <p>図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-853-4</p> <p>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日 第8版 女子栄養大学出版部 ISBN: 978-4-7895-2445-2</p>						
参考書	<p>国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会</p> <p>公衆衛生が見える 第5版 2022-2023 メディックメディア</p> <p>公衆衛生マニュアル 2021 南山堂 ISBN: 978-4-525-18759-0</p>						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆衛生学Ⅰ／健康・環境論						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N01030
学期	前期／1st semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	生態系と健康、わが国の主要疾患及び感染症の動向と対策						
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。人は環境との相互作用、すなわち生態系の中で生きており、健康は生態系に適応している状態である。したがって、人の命を衛り持続可能な社会の構築には地球環境の保全が不可欠である。本講義では、地球環境と健康、わが国の主要疾患及び感染症の動向と対策を解説する。						
到達目標	公衆衛生学を概説できる。【知識・理解】 地球規模及びわが国の環境問題と対策を概説できる。【知識・理解】 わが国の主要疾患及び感染症の動向と対策を概説できる。【知識・理解】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 健康と公衆衛生 2. 生態系と環境保全、地球規模の環境破壊 3. 環境汚染と健康影響 4. 環境衛生 5. 生活習慣の現状と対策(1) 6. 生活習慣の現状と対策(2) 7. 生活習慣病の疫学と対策(1) 8. 生活習慣病の疫学と対策(2) 9. 生活習慣病の疫学と対策(3) 10. 感染症(1) 11. 感染症(2) 12. 感染症(3) 13. 精神疾患 14. 自殺、不慮の事故、虐待・暴力 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)	<p>授業前：教科書の該当範囲を読むとともに、マスメディア等から関連する話題を確認する。</p> <p>授業後：教科書、授業ノート、配布プリントを用い復習する。 復習ドリル(授業開始時に行った確認テスト)を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。</p> <p>予習・復習各90分程度。</p>						
授業方法	<p>講義</p> <p>指定回の授業は各自のPCを使用する<BYOD対象科目>。 ※初回授業で指示を出す。</p> <p>授業開始時に前回の講義内容の確認テスト(松蔭manaba/PCを使用)を行う。</p> <p>解説及び提示する内容等をノートにとる。</p> <p>随時質疑応答を行う。</p> <p>遠隔授業になった場合も、zoom等のビデオ機能を使用して、対面授業と同様に受講する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>小テスト50%(確認テスト40%、復習ドリル10%) ※点数及び実施状況の評価する。</p> <p>期末試験50% ※再試験は実施しない。</p>						
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。</p> <p>20分以上の遅刻は欠席、遅刻・早退3回で欠席1回とする。</p> <p>交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。</p> <p>指定教科書、授業ノートを準備する。</p>						
教科書	<p>社会・環境と健康 公衆衛生学 2022年版 ISBN: 978-4-263-70817-0</p> <p>図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-853-4</p> <p>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日 第8版 女子栄養大学出版部 ISBN: 978-4-7895-2445-2</p>						
参考書	<p>国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会</p> <p>公衆衛生が見える 第5版 2022-2023 メディックメディア</p> <p>公衆衛生マニュアル 2021 南山堂 ISBN: 978-4-525-18759-0</p>						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆衛生学II／社会と健康						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N01020
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	公衆衛生に係る制度・法規						
授業の概要	公衆衛生は、「地域社会の組織的な取り組みによって、疾病を予防し、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。」と定義されている。本講義では、「公衆衛生学I」に続いて、健康を守るための社会システム、すなわち社会保障について、保健・医療・福祉の制度とその関連法規を解説する。						
到達目標	社会保障を概説できる。【知識・理解】 保健・医療・福祉の制度と法規を概説できる。【知識・理解】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 社会保障、衛生行政 2. 医療制度(1) 3. 医療制度(2) 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. 地域保健行政の実際(ゲスト・スピーカー招聘予定) 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)	<p>授業前：教科書の該当範囲を読むとともに、マスメディア等から関連する話題を確認する。</p> <p>授業後：教科書、授業ノート、配布プリントを用い復習する。 復習ドリル(授業開始時に行った確認テスト)を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。 予習・復習各90分程度。</p>						
授業方法	<p>講義</p> <p>指定回の授業は各自のPCを使用する<BYOD対象科目>。 ※初回授業で指示を出す。</p> <p>授業開始時に前回の講義内容の確認テスト(松蔭manaba/PCまたはスマートフォンを使用)を行う。</p> <p>解説及び提示する内容等をノートにとる。</p> <p>随時質疑応答を行う。</p> <p>遠隔授業になった場合も、zoom等のビデオ機能を使用して、対面授業と同様に受講する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>小テスト50%(確認テスト40%、復習ドリル10%) ※点数及び実施状況进行评估する。</p> <p>期末試験50% ※再試験は実施しない。</p>						
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。</p> <p>20分以上の遅刻は欠席、遅刻・早退3回で欠席1回とする。</p> <p>交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。</p> <p>指定教科書、授業ノートを準備する。</p>						
教科書	<p>社会・環境と健康 公衆衛生学 2022年版 ISBN: 978-4-263-70817-0</p> <p>図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-853-4</p> <p>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日 第8版 女子栄養大学出版部 ISBN: 978-4-7895-2445-2</p>						
参考書	<p>国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会</p> <p>公衆衛生が見える 第5版 2022-2023 メディックメディア</p> <p>公衆衛生マニュアル 2021 南山堂 ISBN: 978-4-525-18759-0</p>						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆衛生学II／社会と健康						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N01020
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	火曜4	配当学年	1	単位数	2.0
授業のテーマ	公衆衛生に係る制度・法規						
授業の概要	公衆衛生は、「地域社会の組織的な取組みによって、疾病を予防し、寿命の延伸を図り、身体的・精神的能力を増進するための科学であり技術である。」と定義されている。本講義では、「公衆衛生学I」に続いて、健康を守るための社会システム、すなわち社会保障について、保健・医療・福祉の制度とその関連法規を解説する。						
到達目標	社会保障を概説できる。【知識・理解】 保健・医療・福祉の制度と法規を概説できる。【知識・理解】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 社会保障、衛生行政 2. 医療制度(1) 3. 医療制度(2) 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. 地域保健行政の実際（ゲスト・スピーカー招聘予定） 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）	<p>授業前：教科書の該当範囲を読むとともに、マスメディア等から関連する話題を確認する。</p> <p>授業後：教科書、授業ノート、配布プリントを用い復習する。 復習ドリル（授業開始時に行った確認テスト）を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。 予習・復習各90分程度。</p>						
授業方法	<p>講義</p> <p>指定回の授業は各自のPCを使用する<BYOD対象科目>。 ※初回授業で指示を出す。</p> <p>授業開始時に前回の講義内容の確認テスト（松蔭manaba/PCまたはスマートフォンを使用）を行う。</p> <p>解説及び提示する内容等をノートにとる。</p> <p>随時質疑応答を行う。</p> <p>遠隔授業になった場合も、zoom等のビデオ機能を使用して、対面授業と同様に受講する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>小テスト50%（確認テスト40%、復習ドリル10%） ※点数及び実施状況の評価する。</p> <p>期末試験50% ※再試験は実施しない。</p>						
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。</p> <p>20分以上の遅刻は欠席、遅刻・早退3回で欠席1回とする。</p> <p>交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。</p> <p>指定教科書、授業ノートを準備する。</p>						
教科書	<p>社会・環境と健康 公衆衛生学 2022年版 ISBN: 978-4-263-70817-0</p> <p>図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-853-4</p> <p>管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日 第8版 女子栄養大学出版部 ISBN: 978-4-7895-2445-2</p>						
参考書	<p>国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会</p> <p>公衆衛生が見える 第5版 2022-2023 メディックメディア</p> <p>公衆衛生マニュアル 2021 南山堂 ISBN: 978-4-525-18759-0</p>						

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	公衆衛生データの活用、環境測定、公衆衛生活動の計画策定						
授業の概要	「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」で学んだ理論を実証する演習及び実験を行う。 政府統計データの収集・要約・作図作表、水質・気温・気湿・照度・騒音・紫外線等の環境測定、参加型計画策定の演習を行う。						
到達目標	公衆衛生データの収集・要約・作図作表ができる。【知識・理解】【汎用的技能】 環境測定ができる。【知識・理解】【汎用的技能】 参加型計画策定手法による公衆衛生活動の計画が策定できる。【態度・志向性】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健統計の活用(1) データの収集 2. 保健統計の活用(2) 要約統計量の算出 3. 保健統計の活用(3) データの要約 4. 保健統計の活用(4) 作表 5. 保健統計の活用(5) 作図 6. 保健統計の活用(6) 作図、中間試験 7. 環境測定(1) 8. 環境測定(2) 9. 環境測定(3) 10. 環境測定(4) 11. 公衆衛生活動の計画策定(1) 課題設定 12. 公衆衛生活動の計画策定(2) 問題分析 13. 公衆衛生活動の計画策定(3) 目的分析 14. 公衆衛生活動の計画策定(4) 計画表作成 15. 公衆衛生活動の計画策定(5) 計画発表 						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	実験課題、演習課題を行う。 復習ドリル(授業開始時に行った確認テスト)を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。						
授業方法	実験・演習 保健統計の活用は、表計算ソフトを用いて演習を行う。 授業開始時に前回の講義内容の確認テスト(松蔭manaba/PCを使用)を行う。 環境測定は、グループワークによる測定及びプレゼンテーションを行う。 公衆衛生活動の計画策定は、グループワークによる課題解決型学修(PBL)、プレゼンテーションを行う。 遠隔授業になった場合は、各回の授業及び授業方法についての指示に従う。						
評価基準と評価方法	平常点(グループワークにおける積極性、協働性等)20% 小テスト40%(確認テスト30%、復習ドリル10%) ※復習ドリルは点数及び実施状況进行评估する。 中間試験40% ※再試験は実施しない。						
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、遅刻・早退3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。 指定教科書、授業ノートを準備する。						
教科書	社会・環境と健康 公衆衛生学*、図説 国民衛生の動向* *「社会と健康基礎演習」、「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」で使用した教科書。 適宜資料を配布する。						
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-	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	公衆衛生データの活用、環境測定、公衆衛生活動の計画策定						
授業の概要	「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」で学んだ理論を実証する演習及び実験を行う。 政府統計データの収集・要約・作図作表、水質・気温・気湿・照度・騒音・紫外線等の環境測定、参加型計画策定の演習を行う。						
到達目標	公衆衛生データの収集・要約・作図作表ができる。【知識・理解】【汎用的技能】 環境測定ができる。【知識・理解】【汎用的技能】 参加型計画策定手法による公衆衛生活動の計画が策定できる。【態度・志向性】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健統計の活用(1) データの収集 2. 保健統計の活用(2) 要約統計量の算出 3. 保健統計の活用(3) データの要約 4. 保健統計の活用(4) 作表 5. 保健統計の活用(5) 作図 6. 保健統計の活用(6) 作図、中間試験 7. 環境測定(1) 8. 環境測定(2) 9. 環境測定(3) 10. 環境測定(4) 11. 公衆衛生活動の計画策定(1) 課題設定 12. 公衆衛生活動の計画策定(2) 問題分析 13. 公衆衛生活動の計画策定(3) 目的分析 14. 公衆衛生活動の計画策定(4) 計画表作成 15. 公衆衛生活動の計画策定(5) 計画発表 						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	実験課題、演習課題を行う。 復習ドリル(授業開始時に行った確認テスト)を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。						
授業方法	実験・演習 保健統計の活用は、表計算ソフトを用いて演習を行う。 授業開始時に前回の講義内容の確認テスト(松蔭manaba/PCを使用)を行う。 環境測定は、グループワークによる測定及びプレゼンテーションを行う。 公衆衛生活動の計画策定は、グループワークによる課題解決型学修(PBL)、プレゼンテーションを行う。 遠隔授業になった場合は、各回の授業及び授業方法についての指示に従う。						
評価基準と評価方法	平常点(グループワークにおける積極性、協働性等)20% 小テスト40%(確認テスト30%、復習ドリル10%) ※復習ドリルは点数及び実施状況进行评估する。 中間試験40% ※再試験は実施しない。						
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、遅刻・早退3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。 指定教科書、授業ノートを準備する。						
教科書	社会・環境と健康 公衆衛生学*、図説 国民衛生の動向* *「社会と健康基礎演習」、「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」で使用した教科書。 適宜資料を配布する。						
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、日本の健康・栄養問題及び栄養政策						
授業の概要	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ことを目的とし、日本や諸外国の健康・栄養問題、管理栄養士制度や栄養士制度、我が国の栄養施策としての国民健康・栄養調査の方法およびその結果や食生活指針、運動指針、休養指針などの指針、健康日本21、食事バランスガイド等について学ぶ。また、栄養施策の根拠法として健康増進法、地域保健法、栄養士法、食育基本法等について学ぶ。						
到達目標	(1) 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。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】 (4) 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。【知識・理解】						
授業計画	第1回 公衆栄養学の概念 第2回 公衆栄養活動の歴史 第3回 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) 食事の変化 第5回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (2) 食生活の変化 第6回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (3) 食環境の変化 第7回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (4) 食料需給表 第8回 日本栄養政策 (1) 公衆栄養活動と組織・人材育成 第9回 日本栄養政策 (2) 健康日本21 (第2次) 第10回 日本栄養政策 (3) 健康増進法 第11回 日本栄養政策 (4) 地域保健法 第12回 日本栄養政策 (5) 管理栄養士・栄養士制度 第13回 日本栄養政策 (6) 食育基本法・食育推進基本計画 第14回 日本栄養政策 (7) 国民健康・栄養調査 第15回 まとめと期末試験 (ゲストスピーカー 招聘予定)						
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を確認し、わからない用語などを整理してから授業に臨む。(学習時間90分) 授業後学習：授業で取り上げた重要箇所について確認・整理する。manabaでの小テストに向けて暗記する。提示された課題について、調べまとめる。(学習時間90分)						
授業方法	【講義】基本項目について説明し、要点をまとめる。疑問点や難しい点について、質疑応答の時間を作り、繰り返し説明する。 【反転授業】事前に提示し、manabaレポートに提出した課題のまとめについて、内容を確認し、我が国の栄養課題、公衆栄養活動について理解を深める。 【プレゼンテーション】教科書の図や表について解説する。						
評価基準と評価方法	レポート10%(締め切り厳守)：提示された課題について、実践例を調べ、まとめる。 小テスト35%：前回の授業内容について松蔭manabaで小テストを行う。 期末試験55%：達成目標(1)(2)(3)(4)の到達度についての試験を行う。						
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. 小テストへの欠席者には追試はしない。 3. 遅刻・早退は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻・早退の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。(交通機関延着による遅刻は、その証明提示によって遅刻とはしない) 4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。 5. 私語・居眠り厳禁。						
教科書	『ウエルネス公衆栄養学』 2022年版 医歯薬出版株式会社(最新版) ISBN978-4-263-70717-3						
参考書	日本人の食事摂取基準2020 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、日本の健康・栄養問題及び栄養政策						
授業の概要	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ことを目的とし、日本や諸外国の健康・栄養問題、管理栄養士制度や栄養士制度、我が国の栄養施策としての国民健康・栄養調査の方法およびその結果や食生活指針、運動指針、休養指針などの指針、健康日本21、食事バランスガイド等について学ぶ。また、栄養施策の根拠法として健康増進法、地域保健法、栄養士法、食育基本法等について学ぶ。						
到達目標	(1) 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。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】 (4) 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。【知識・理解】						
授業計画	第1回 公衆栄養学の概念 第2回 公衆栄養活動の歴史 第3回 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) 食事の変化 第5回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (2) 食生活の変化 第6回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (3) 食環境の変化 第7回 日本の健康・栄養問題の現状と課題 (4) 食料需給表 第8回 日本栄養政策 (1) 公衆栄養活動と組織・人材育成 第9回 日本栄養政策 (2) 健康日本21 (第2次) 第10回 日本栄養政策 (3) 健康増進法 第11回 日本栄養政策 (4) 地域保健法 第12回 日本栄養政策 (5) 管理栄養士・栄養士制度 第13回 日本栄養政策 (6) 食育基本法・食育推進基本計画 第14回 日本栄養政策 (7) 国民健康・栄養調査 第15回 まとめと期末試験 (ゲストスピーカー 招聘予定)						
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を確認し、わからない用語などを整理してから授業に臨む。(学習時間90分) 授業後学習：授業で取り上げた重要箇所について確認・整理する。manabaでの小テストに向けて暗記する。提示された課題について、調べまとめる。(学習時間90分)						
授業方法	【講義】基本項目について説明し、要点をまとめる。疑問点や難しい点について、質疑応答の時間を作り、繰り返し説明する。 【反転授業】事前に提示し、manabaレポートに提出した課題のまとめについて、内容を確認し、我が国の栄養課題、公衆栄養活動について理解を深める。 【プレゼンテーション】教科書の図や表について解説する。						
評価基準と評価方法	レポート10%(締め切り厳守)：提示された課題について、実践例を調べ、まとめる。 小テスト35%：前回の授業内容について松蔭manabaで小テストを行う。 期末試験55%：達成目標(1)(2)(3)(4)の到達度についての試験を行う。						
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. 小テストへの欠席者には追試はしない。 3. 遅刻・早退は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻・早退の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。(交通機関延着による遅刻は、その証明提示によって遅刻とはしない) 4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。 5. 私語・居眠り厳禁。						
教科書	『ウエルネス公衆栄養学』 2022年版 医歯薬出版株式会社(最新版) ISBN978-4-263-70717-3						
参考書	日本人の食事摂取基準2020 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II						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ-	N03480
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜2	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	地域住民・集団の栄養問題, 公衆栄養活動計画の作成, 実施, モニタリング・評価						
授業の概要	公衆栄養学Iで習得した知識を基に, 保健, 医療, 福祉, 介護システムの中で, 栄養上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関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的な公衆栄養マネジメントに必要な理論と方法を習得することを目的に, 対象集団の状況を的確に把握, 適切な公衆栄養プログラムの計画作成・実施・評価に必要な理論や方法の習得と, 各種サービスやプログラムの調整, 人的資源など社会的資源の活用, コミュニケーションの管理などの仕組みについて学ぶ。						
到達目標	(1)先進国, 開発途上国の主な栄養問題について理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】 (2)多国籍援助機関の栄養に関する主な活動について理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】 (3)公衆栄養アセスメントに用いる主な既存の資料の調査名, 調査内容, 担当省庁を理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】 (4)食事摂取基準(2020年版)を活用した集団の栄養アセスメント・改善計画について, 理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】 (5)公衆栄養活動計画の目標設定, 計画作成, 評価の方法の基本的事項について理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】						
授業計画	第1回 日本の栄養政策 (1) 公衆栄養学Iの復習, 食事バランスガイド 第2回 日本の栄養政策 (2) 食生活指針 第3回 諸外国の栄養問題 先進国&開発途上国 第4回 諸外国の栄養政策 (1) 国際協力機関の栄養政策 第5回 諸外国の栄養政策 (2) 諸外国の栄養政策 第6回 公衆栄養アセスメント (1) 既存の資料 第7回 公衆栄養アセスメント (2) 社会調査法 第8回 公衆栄養アセスメント (3) 食事調査法 第9回 公衆栄養プログラムの計画 (1) 目標設定, 計画策定 第10回 公衆栄養プログラムの計画 (2) 公衆栄養活動の実施・実施機関 第11回 公衆栄養プログラムの評価 第12回 公衆栄養プログラムの展開 (1) 地域に特化したプログラムの展開 第13回 公衆栄養プログラムの展開 (2) ライフステージ 第14回 公衆栄養プログラムの展開 (3) 災害時の栄養政策 第15回 公衆栄養学IIのまとめと試験 (ゲストスピーカー招へい予定)						
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を確認し, わからない用語などを整理してから授業に臨む。(学習時間90分) 授業後学習: 授業で取り上げた重要箇所について確認・整理する。manabaでの小テストに向けて暗記する。提示された課題について, 調べまとめる。(学習時間90分)						
授業方法	【講義】基本項目について説明し, 要点をまとめる。疑問点や難しい点について, 質疑応答の時間を作り, 繰り返し説明する。 【プレゼンテーション】授業中に示した課題について解説する。						
評価基準と評価方法	期末試験55%, 小テスト35%, レポート10% 期末試験: 第1回目から14回目の内容について試験する。到達目標(1)(2)(3)(4)(5)に関する到達度の確認。 小テスト: 授業の開始後, 前回授業の内容について松蔭manabaで小テストを行う。到達目標(1)(2)(3)(4)(5)に関する到達度の確認。 レポート: 提示された課題について, 実践例を調べ, まとめる。 授業内容についてのフィードバック 授業時に質疑・応答・意見を松蔭manabaで集め, 次回授業時に紹介, 解説する。						
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. 小テストへの欠席者には追試はしない。 3. 遅刻・早退は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻・早退の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。(交通機関延着による遅刻は, その証明提示によって遅刻とはしない) 4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。 5. 私語・居眠り厳禁。						
教科書	『ウェルネス公衆栄養学』 2021年版 医歯薬出版株式会社(最新版) ISBN978-4-263-70717-3 2年次「公衆栄養学I」で使用した教科書を利用するため, 新たに購入する必要なし。						

参考書	日本人の食事摂取基準2020 第一出版 『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
-----	---

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆栄養学II						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ-	N03480
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜4	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	地域住民・集団の栄養問題, 公衆栄養活動計画の作成, 実施, モニタリング・評価						
授業の概要	公衆栄養学Iで習得した知識を基に, 保健, 医療, 福祉, 介護システムの中で, 栄養上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関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的な公衆栄養マネジメントに必要な理論と方法を習得することを目的に, 対象集団の状況を的確に把握, 適切な公衆栄養プログラムの計画作成・実施・評価に必要な理論や方法の習得と, 各種サービスやプログラムの調整, 人的資源など社会的資源の活用, コミュニケーションの管理などの仕組みについて学ぶ。						
到達目標	(1)先進国, 開発途上国の主な栄養問題について理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】 (2)多国籍援助機関の栄養に関する主な活動について理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】 (3)公衆栄養アセスメントに用いる主な既存の資料の調査名, 調査内容, 担当省庁を理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】 (4)食事摂取基準(2020年版)を活用した集団の栄養アセスメント・改善計画について, 理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】 (5)公衆栄養活動計画の目標設定, 計画作成, 評価の方法の基本的事項について理解し, 暗記し, 説明することができる。【知識・理解】						
授業計画	第1回 日本の栄養政策 (1) 公衆栄養学Iの復習, 食事バランスガイド 第2回 日本の栄養政策 (2) 食生活指針 第3回 諸外国の栄養問題 先進国&開発途上国 第4回 諸外国の栄養政策 (1) 国際協力機関の栄養政策 第5回 諸外国の栄養政策 (2) 諸外国の栄養政策 第6回 公衆栄養アセスメント (1) 既存の資料 第7回 公衆栄養アセスメント (2) 社会調査法 第8回 公衆栄養アセスメント (3) 食事調査法 第9回 公衆栄養プログラムの計画 (1) 目標設定, 計画策定 第10回 公衆栄養プログラムの計画 (2) 公衆栄養活動の実施・実施機関 第11回 公衆栄養プログラムの評価 第12回 公衆栄養プログラムの展開 (1) 地域に特化したプログラムの展開 第13回 公衆栄養プログラムの展開 (2) ライフステージ 第14回 公衆栄養プログラムの展開 (3) 災害時の栄養政策 第15回 公衆栄養学IIのまとめと試験 (ゲストスピーカー招へい予定)						
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を確認し, わからない用語などを整理してから授業に臨む。(学習時間90分) 授業後学習: 授業で取り上げた重要箇所について確認・整理する。manabaでの小テストに向けて暗記する。提示された課題について, 調べまとめる。(学習時間90分)						
授業方法	【講義】基本項目について説明し, 要点をまとめる。疑問点や難しい点について, 質疑応答の時間を作り, 繰り返し説明する。 【プレゼンテーション】授業中に示した課題について解説する。						
評価基準と評価方法	期末試験55%, 小テスト35%, レポート10% 期末試験: 第1回目から14回目の内容について試験する。到達目標(1)(2)(3)(4)(5)に関する到達度の確認。 小テスト: 授業の開始後, 前回授業の内容について松蔭manabaで小テストを行う。到達目標(1)(2)(3)(4)(5)に関する到達度の確認。 レポート: 提示された課題について, 実践例を調べ, まとめる。 授業内容についてのフィードバック 授業時に質疑・応答・意見を松蔭manabaで集め, 次回授業時に紹介, 解説する。						
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. 小テストへの欠席者には追試はしない。 3. 遅刻・早退は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻・早退の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。(交通機関延着による遅刻は, その証明提示によって遅刻とはしない) 4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。 5. 私語・居眠り厳禁。						
教科書	『ウェルネス公衆栄養学』 2021年版 医歯薬出版株式会社(最新版) ISBN978-4-263-70717-3 2年次「公衆栄養学I」で使用した教科書を利用するため, 新たに購入する必要なし。						

参考書	日本人の食事摂取基準2020 第一出版 『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
-----	---

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆栄養学実習						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ-	N03490
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	公衆栄養マネジメントの実践						
授業の概要	公衆栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだことを基に栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態のものに対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法、さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解できるように実習、演習を行う。						
到達目標	(1) 食事摂取基準を用いて、集団の栄養アセスメントを行うことができる。【汎用的技能】 (2) 集団の栄養アセスメントを行い、課題を選択し、公衆栄養計画を作成することができる。【汎用的技能】 (3) 秤量法食事記録法、24時間思い出し法の食事調査を行うことができる。【汎用的技能】 (4) 食環境の整備について理解し、食環境推進のための資料を作成することができる。【汎用的技能】						
授業計画	<p>第1回 公衆栄養マネジメント アセスメントの実践 (1) 演習1 食事記録法(秤量法)の説明, 演習2 公衆栄養プログラム(ケーススタディ)</p> <p>第2回 公衆栄養アセスメントの実践 (2) 演習3 24時間思い出し法, 演習2食物摂取頻度調査(F FQ_g)実施</p> <p>第3回 公衆栄養アセスメントの実践 (3) 演習1 食事記録法の記録票の確認, 栄養価計算</p> <p>第4回 公衆栄養アセスメントの実践 (4) 演習4 食事記録法データ分析(基本統計量)</p> <p>第5回 公衆栄養アセスメントの実践 (5) 演習5 食事摂取基準を用いた集団の評価、食品群別摂取量分析</p> <p>第6回 公衆栄養アセスメントの実践 (6) 演習6 問題分析, 課題の選択</p> <p>第7回 公衆栄養プログラムの計画・目標設定 (1) 演習7 公衆栄養活動計画Ⅰ、Ⅱの作成</p> <p>第8回 公衆栄養プログラムの計画・目標設定 (3) 演習8 事業実施計画書の作成</p> <p>第9回 公衆栄養プログラムの計画・目標設定 (2) 演習9 公衆栄養活動計画のプレゼンテーション①</p> <p>第10回 公衆栄養プログラムの計画・目標設定 (3) 演習9 公衆栄養活動計画のプレゼンテーション②</p> <p>第11回 食環境整備演習 (1) 演習10 健康づくりのための環境整備観察</p> <p>第12回 食環境整備演習 (2) 演習10 健康づくりのための環境整備観察の意見交換</p> <p>第13回 栄養成分表示の活用について (1) 演習11 健康教育テキスト作成①</p> <p>第14回 栄養成分表示の活用について (2) 演習11 健康教育テキスト作成②</p> <p>第15回 食環境整備演習の発表, 小テスト</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>実習科目のため、原則として授業時間内でデータ整理・レポート作成などを行う。授業時間で完成できなかった人は、次の回までに完成させる。</p> <p>ただし、秤量法食事調査法の実施、食環境整備についての課題は、授業外・学外で情報収集を行う。</p>						
授業方法	<p>【グループワーク】食事調査法(記録法、24時間思い出し法、国民健康栄養調査)の演習はペアで、調査者と対象者に分かれて行う。</p> <p>【ディスカッション】【グループワーク】公衆栄養アセスメント、公衆栄養活動計画、食環境の整備はグループでまとめる。</p> <p>【ディスカッション】公衆栄養アセスメント、公衆栄養活動計画、食環境の整備は、グループ毎に発表を行う。</p> <p>【反転授業】公衆栄養活動計画についての発表内容について、松蔭manabaのアンケートでグループ相互に評価、コメントする。各グループのまとめを配信し、改善方法をディスカッションし発表する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>期末テスト30%、レポート40%、授業態度30%</p> <p>期末テスト：松蔭manaba小テスト、達成目標(1)(2)(3)(4)について、基本的項目、実践方法の理解度の確認。</p> <p>レポート：食事調査(15)、公衆栄養アセスメント・計画(20)、食環境の整備(5)についてグループもしくは個人で作成したレポートについて達成目標の達成度を評価する。達成目標(1)(2)(3)(4)の到達度の確認。</p> <p>受講態度：プレゼンテーション、グループワークへの取り組み、グループ討議への参加度を総合的に評価する。</p>						
履修上の注意	<p>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。</p> <p>2. 小テストへの欠席者には追試はしない。</p> <p>3. 遅刻・早退は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻・早退の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。(交通機関延着による遅刻は、その証明提示によって遅刻とはしない)</p> <p>4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。</p> <p>5. 私語・居眠り厳禁。</p>						
教科書	現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院(2015年3月) ISBN-13: 978-4810314335						
参考書	日本人の食事摂取基準2020 (発行所) 第一出版						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	公衆栄養学実習						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ-	N03490
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	公衆栄養マネジメントの実践						
授業の概要	公衆栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだことを基に栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態のものに対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法、さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解できるように実習、演習を行う。						
到達目標	(1) 食事摂取基準を用いて、集団の栄養アセスメントを行うことができる。【汎用的技能】 (2) 集団の栄養アセスメントを行い、課題を選択し、公衆栄養計画を作成することができる。【汎用的技能】 (3) 秤量法食事記録法、24時間思い出し法の食事調査を行うことができる。【汎用的技能】 (4) 食環境の整備について理解し、食環境推進のための資料を作成することができる。【汎用的技能】						
授業計画	<p>第1回 公衆栄養マネジメント アセスメントの実践 (1) 演習1 食事記録法(秤量法)の説明, 演習2 公衆栄養プログラム(ケーススタディ)</p> <p>第2回 公衆栄養アセスメントの実践 (2) 演習3 24時間思い出し法, 演習2 食物摂取頻度調査(F FQ_g)実施</p> <p>第3回 公衆栄養アセスメントの実践 (3) 演習1 食事記録法の記録票の確認, 栄養価計算</p> <p>第4回 公衆栄養アセスメントの実践 (4) 演習4 食事記録法データ分析(基本統計量)</p> <p>第5回 公衆栄養アセスメントの実践 (5) 演習5 食事摂取基準を用いた集団の評価、食品群別摂取量分析</p> <p>第6回 公衆栄養アセスメントの実践 (6) 演習6 問題分析, 課題の選択</p> <p>第7回 公衆栄養プログラムの計画・目標設定 (1) 演習7 公衆栄養活動計画Ⅰ、Ⅱの作成</p> <p>第8回 公衆栄養プログラムの計画・目標設定 (3) 演習8 事業実施計画書の作成</p> <p>第9回 公衆栄養プログラムの計画・目標設定 (2) 演習9 公衆栄養活動計画のプレゼンテーション①</p> <p>第10回 公衆栄養プログラムの計画・目標設定 (3) 演習9 公衆栄養活動計画のプレゼンテーション②</p> <p>第11回 食環境整備演習 (1) 演習10 健康づくりのための環境整備観察</p> <p>第12回 食環境整備演習 (2) 演習10 健康づくりのための環境整備観察の意見交換</p> <p>第13回 栄養成分表示の活用について (1) 演習11 健康教育テキスト作成①</p> <p>第14回 栄養成分表示の活用について (2) 演習11 健康教育テキスト作成②</p> <p>第15回 食環境整備演習の発表, 小テスト</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>実習科目のため、原則として授業時間内でデータ整理・レポート作成などを行う。授業時間で完成できなかった人は、次の回までに完成させる。</p> <p>ただし、秤量法食事調査法の実施、食環境整備についての課題は、授業外・学外で情報収集を行う。</p>						
授業方法	<p>【グループワーク】食事調査法(記録法、24時間思い出し法、国民健康栄養調査)の演習はペアで、調査者と対象者に分かれて行う。</p> <p>【ディスカッション】【グループワーク】公衆栄養アセスメント、公衆栄養活動計画、食環境の整備はグループでまとめる。</p> <p>【ディスカッション】公衆栄養アセスメント、公衆栄養活動計画、食環境の整備は、グループ毎に発表を行う。</p> <p>【反転授業】公衆栄養活動計画についての発表内容について、松蔭manabaのアンケートでグループ相互に評価、コメントする。各グループのまとめを配信し、改善方法をディスカッションし発表する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>期末テスト30%、レポート40%、授業態度30%</p> <p>期末テスト：松蔭manaba小テスト、達成目標(1)(2)(3)(4)について、基本的項目、実践方法の理解度の確認。</p> <p>レポート：食事調査(15)、公衆栄養アセスメント・計画(20)、食環境の整備(5)についてグループもしくは個人で作成したレポートについて達成目標の達成度を評価する。達成目標(1)(2)(3)(4)の到達度の確認。</p> <p>受講態度：プレゼンテーション、グループワークへの取り組み、グループ討議への参加度を総合的に評価する。</p>						
履修上の注意	<p>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。</p> <p>2. 小テストへの欠席者には追試はしない。</p> <p>3. 遅刻・早退は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻・早退の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。(交通機関延着による遅刻は、その証明提示によって遅刻とはしない)</p> <p>4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。</p> <p>5. 私語・居眠り厳禁。</p>						
教科書	現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院(2015年3月) ISBN-13: 978-4810314335						
参考書	日本人の食事摂取基準2020 (発行所) 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3~4	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。 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。 (オムニバス方式/全15回) 第2回授業は、2名の担当教員が講義の説明及びオリエンテーションを実施する。 (田中あゆ子・千歳万里/1回 共同) 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。(田中あゆ子/7回) 管理栄養士の活動分野、業務内容や役割、求められる知識・技能について解説し演習を行う。(千歳万里/7回)</p>						
到達目標	<p>(1) 受講ルールを適用できる。【知識・理解】 (2) 学習支援ICTサービス及び図書館等の施設・設備を利用できる。【汎用的技能】 (3) 公衆衛生情報の収集及び活用ができる。【知識・理解】 (4) 食品成分表及び食事摂取基準の目的を理解し使用できる。【知識・理解】【汎用的技能】 (5) 食事摂取基準の理解と活用【知識・理解】【汎用的技能】 (6) 管理栄養士・栄養士の役割と業務を理解し、管理栄養士を目指す強い動機を持つ。【態度・志向性】</p>						
授業計画	<p>1. 受講ルールとマナー (田中) 2. キャンパス探訪 学内オリエンテーション (田中・千歳) 3. 学習支援ICTサービスの活用 (田中) 4. 図書館の利用 オリエンテーション (田中) 5. 公衆衛生情報の収集 (田中) 6. 公衆衛生情報の要約 (田中) 計算問題 7. 統計グラフの理解 (田中) 8. 学びの基礎 まとめ 中間試験 (田中) 9. 食生活と健康 (千歳) 10. 管理栄養士の役割と業務(1) 事業所、病院 (千歳) 11. 管理栄養士の役割と業務(2) 福祉施設・行政・その他 (千歳) 12. 時代の移り変わりによる食生活の変化と栄養士の役割 (千歳) 13. 栄養の基礎知識(1) 食事の役割、食品成分表 (千歳) 14. 栄養の基礎知識(2) 食事摂取基準、日常食の献立と食品 (千歳) 15. 管理栄養士および栄養の基礎知識のまとめ 期末試験 (千歳)</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>ICT操作の習得及び日頃使用しているICT機器の設定等学修環境を整える。 復習ドリル(授業開始時に行った確認テスト)を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。 ウェブサイトから管理栄養士の活躍の様子が分かる情報を収集する。 予習・復習各90分程度。</p>						
授業方法	<p>講義・演習 指定回の授業は各自のPCを使用する<BYOD対象科目>。*初回授業で指示を出す。 授業開始時に前回の講義内容の確認テスト(松蔭manaba/PCを使用)を行う。 解説及び提示する内容等をノートにとる。 グループワークによるキャンパス探訪及びプレゼンテーションを行う。 課題をグループまたはペアで行う。 随時質疑応答を行う。 遠隔授業になった場合は、各回の授業及び授業方法についての指示に従う。</p>						
評価基準と評価方法	<p>担当教員各50% ※ルーブリックにより評価を行う。 課題15% 到達目標(1)~(6)の到達度の確認 小テスト35%(確認テスト25%、復習ドリル10%) 到達目標(1)~(6)の到達度の確認 ※復習ドリルは点数及び実施状況を評価する。 中間試験・期末試験50% ※再試験は実施しない。</p>						
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、遅刻・早退3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。 指定教科書、授業ノートを準備する。</p>						
教科書	<p>図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN:9784875118534 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 第3版 ISBN:9784804114316</p>						
参考書	<p>管理栄養士コースで学ぶ! 同文書院 ISBN: 978-4810313499</p>						

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。 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。 (オムニバス方式/全15回) 第2回授業は、2名の担当教員が講義の説明及びオリエンテーションを実施する。 (田中あゆ子・千歳万里/1回 共同) 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。(田中あゆ子/7回) 管理栄養士の活動分野、業務内容や役割、求められる知識・技能について解説し演習を行う。(千歳万里/7回)</p>						
到達目標	<p>(1) 受講ルールを適用できる。【知識・理解】 (2) 学習支援ICTサービス及び図書館等の施設・設備を利用できる。【汎用的技能】 (3) 公衆衛生情報の収集及び活用ができる。【知識・理解】 (4) 食品成分表及び食事摂取基準の目的を理解し使用できる。【知識・理解】【汎用的技能】 (5) 食事摂取基準の理解と活用【知識・理解】【汎用的技能】 (6) 管理栄養士・栄養士の役割と業務を理解し、管理栄養士を目指す強い動機を持つ。【態度・志向性】</p>						
授業計画	<p>1. 受講ルールとマナー (田中) 2. キャンパス探訪 学内オリエンテーション (田中・千歳) 3. 学習支援ICTサービスの活用 (田中) 4. 図書館の利用 オリエンテーション (田中) 5. 公衆衛生情報の収集 (田中) 6. 公衆衛生情報の要約 (田中) 7. 統計グラフの理解 (田中) 8. 学びの基礎 まとめ 中間試験 (田中) 9. 食生活と健康 (千歳) 10. 管理栄養士の役割と業務(1) 事業所、病院 (千歳) 11. 管理栄養士の役割と業務(2) 福祉施設・行政・その他 (千歳) 12. 時代の移り変わりによる食生活の変化と栄養士の役割 (千歳) 13. 栄養の基礎知識(1) 食事の役割、食品成分表 (千歳) 14. 栄養の基礎知識(2) 食事摂取基準、日常食の献立と食品 (千歳) 15. 管理栄養士および栄養の基礎知識のまとめ 期末試験 (千歳)</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>ICT操作の習得及び日頃使用しているICT機器の設定等学修環境を整える。 復習ドリル(授業開始時に行った確認テスト)を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。 ウェブサイトから管理栄養士の活躍の様子が分かる情報を収集する。 予習・復習各90分程度。</p>						
授業方法	<p>講義・演習 指定回の授業は各自のPCを使用する<BYOD対象科目>。*初回授業で指示を出す。 授業開始時に前回の講義内容の確認テスト(松蔭manaba/PCを使用)を行う。 解説及び提示する内容等をノートにとる。 グループワークによるキャンパス探訪及びプレゼンテーションを行う。 課題をグループまたはペアで行う。 随時質疑応答を行う。 遠隔授業になった場合は、各回の授業及び授業方法についての指示に従う。</p>						
評価基準と評価方法	<p>担当教員各50% ※ルーブリックにより評価を行う。 課題15% 到達目標(1)~(6)の到達度の確認 小テスト35%(確認テスト25%、復習ドリル10%) 到達目標(1)~(6)の到達度の確認 ※復習ドリルは点数及び実施状況を評価する。 中間試験・期末試験50% ※再試験は実施しない。</p>						
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、遅刻・早退3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。 指定教科書、授業ノートを準備する。</p>						
教科書	<p>図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN:9784875118534 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 第3版 ISBN:9784804114316</p>						
参考書	<p>管理栄養士コースで学ぶ! 同文書院 ISBN: 978-4810313499</p>						

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	心理学的な視点から食行動をメカニズムについて考える。						
授業の概要	<p>摂食の開始と停止は、空腹や満腹といった生理的な状況によるだけでなく、時間や食物の存在などの外的な要因の影響を受けている。また何を食べるか、どのくらい食べるかなども、栄養情報の理解や認知により影響を受けている。この授業では、食行動を通じ、人間の行動特性とその基本的なメカニズムを理解することを目的とする。</p> <p>そのために、普段何気なく行なっている「食べる」という行動に影響を与えている、認知、価値判断、感情、文化、社会規範などの要因をふまえ、食行動を心理学の知見から解説する。</p>						
到達目標	(1) 栄養情報を正しく理解し利用することができる(知識・理解) (2) 何を食べるか、またどのくらい食べるかについて、空腹のような生理的要因以外の要因について具体的に例をあげ説明することができる(汎用的技能)						
授業計画	<p>第1回 管理栄養士になぜ食行動の理解が必要なのか。食べることに関する様々な疑問</p> <p>第2回 「健康に悪い」食品について考える</p> <p>第3回 三大栄養素と健康</p> <p>第4回 食品表示の正しい理解</p> <p>第5回 新しい技術の食品への応用について考える</p> <p>第6回 食の安全・安心</p> <p>第7回 フードファディズム</p> <p>第8回 摂食の開始と停止を決める要因</p> <p>第9回 どれだけ食べるか、摂食量を決める要因①(心身連合、感性満腹感、記憶など)</p> <p>第10回 どれだけ食べるか、摂食量を決める要因②(ポーションサイズ、他者の存在など)</p> <p>第11回 好き嫌いを決める要因①(生得的要因)</p> <p>第12回 好き嫌いを決める要因②(学習の要因)</p> <p>第13回 おいしさを決める要因</p> <p>第14回 食行動を変える要因①(ナッジなど)</p> <p>第15回 食行動を変える要因②(年代、社会経済的立場など)</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>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おくこと。(学習時間2時間)</p> <p>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。また毎回、前回の講義内容の質問事項等を共有し、回答するので、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2時間)</p>						
授業方法	<p>講義；それぞれのテーマについて、研究事例を紹介し、解説する。日常生活において類似する例などについてディスカッションする。</p> <p>(授業中に頻繁に意見を聞くので、積極的に参加し、発言することがのぞまれる)</p>						
評価基準と評価方法	<p>毎回の授業において、何を学んだのか、疑問点などをコメントシート(授業コメント)で提出</p> <p>評価は、平常点としてコメントシート(講義内容の概要や質問、考えたこと、調べたことなど)(60%)、期末レポート(40%)(締め切り厳守)を総合して評価します。</p> <p>コメントシート、期末レポート共に、量ではなく、いかに自分の言葉で説明できるか(=理解できているか)を重視します。</p>						
履修上の注意	<p>授業中の携帯電話の使用は厳禁。</p> <p>遅刻は授業開始後20分を限度とする。</p> <p>授業回数の2/3以上の出席に満たない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。</p> <p>(講義内容は状況により多少変更する可能性があります)</p>						
教科書	<p>食の心理とウェルビーイング 山中祥子 著 ナカニシヤ出版 ISBN 978-4-7795-1530-9</p>						
参考書	<p>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 食べることの心理学 今田純雄編 有斐閣選書</p>						

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	心理学的な視点から食行動をメカニズムについて考える。						
授業の概要	<p>摂食の開始と停止は、空腹や満腹といった生理的な状況によるだけでなく、時間や食物の存在などの外的な要因の影響を受けている。また何を食べるか、どのくらい食べるかなども、栄養情報の理解や認知により影響を受けている。この授業では、食行動を通じ、人間の行動特性とその基本的なメカニズムを理解することを目的とする。</p> <p>そのために、普段何気なく行っている「食べる」という行動に影響を与えている、認知、価値判断、感情、文化、社会規範などの要因をふまえ、食行動を心理学の知見から解説する。</p>						
到達目標	(1) 栄養情報を正しく理解し利用することができる(知識・理解) (2) 何を食べるか、またどのくらい食べるかについて、空腹のような生理的要因以外の要因について具体的に例をあげ説明することができる(汎用的技能)						
授業計画	<p>第1回 管理栄養士になぜ食行動の理解が必要なのか。食べることに関する様々な疑問</p> <p>第2回 「健康に悪い」食品について考える</p> <p>第3回 三大栄養素と健康</p> <p>第4回 食品表示の正しい理解</p> <p>第5回 新しい技術の食品への応用について考える</p> <p>第6回 食の安全・安心</p> <p>第7回 フードファディズム</p> <p>第8回 摂食の開始と停止を決める要因</p> <p>第9回 どれだけ食べるか、摂食量を決める要因①(心身連合、感性満腹感、記憶など)</p> <p>第10回 どれだけ食べるか、摂食量を決める要因②(ポーションサイズ、他者の存在など)</p> <p>第11回 好き嫌いを決める要因①(生得的要因)</p> <p>第12回 好き嫌いを決める要因②(学習の要因)</p> <p>第13回 おいしさを決める要因</p> <p>第14回 食行動を変える要因①(ナッジなど)</p> <p>第15回 食行動を変える要因②(年代、社会経済的立場など)</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>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2時間)</p> <p>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。また毎回、前回の講義内容の質問事項等を共有し、回答するので、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2時間)</p>						
授業方法	<p>講義；それぞれのテーマについて、研究事例を紹介し、解説する。日常生活において類似する例などについてディスカッションする。</p> <p>(授業中に頻繁に意見を聞くので、積極的に参加し、発言することがのぞまれる)</p>						
評価基準と評価方法	<p>毎回の授業において、何を学んだのか、疑問点などをコメントシート(授業コメント)で提出</p> <p>評価は、平常点としてコメントシート(講義内容の概要や質問、考えたこと、調べたことなど)(60%)、期末レポート(40%)(締め切り厳守)を総合して評価します。</p> <p>コメントシート、期末レポート共に、量ではなく、いかに自分の言葉で説明できるか(=理解できているか)を重視します。</p>						
履修上の注意	<p>授業中の携帯電話の使用は厳禁。</p> <p>遅刻は授業開始後20分を限度とする。</p> <p>授業回数の2/3以上の出席に満たない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。</p> <p>(講義内容は状況により多少変更する可能性があります)</p>						
教科書	<p>食の心理とウェルビーイング 山中祥子 著 ナカニシヤ出版 ISBN 978-4-7795-1530-9</p>						
参考書	<p>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 食べることの心理学 今田純雄編 有斐閣選書</p>						

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	千歳 万里					科目ナンバ-	N02350
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	「日本人の食事摂取基準2015」 ・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						
授業の概要	「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。本科目では、「日本人の食事摂取基準」の意義や定義を理解した上で実務において活用するために、科学的根拠に基づいたエネルギー・栄養素の指標の策定のための基礎理論を学ぶ。食事摂取基準の概念・目的・対象、各指標の定義と意義を説明できるようになることを目的とする。						
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。【知識・理解】 (2) 食事摂取基準の各指標の定義と意義を説明できる。【知識・理解】 (3) 各栄養素の設定指標と根拠について理解し、説明できる。【知識・理解】 (4) 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。【知識・理解】						
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生活習慣病の一次予防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個人の食事改善を目的とした評価・計画と実施 第5回 食事摂取基準活用の基礎理論③集団の食事改善を目的とした評価・計画と実施 第6回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準①エネルギー 第7回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準②たんぱく質 第8回 食事摂取基準概論のまとめと中間試験 第9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10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11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12回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑥水溶性ビタミン 第13回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑦多量ミネラル 第14回 エネルギー・栄養素別食事摂取基準⑧微量ミネラル 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）	授業前準備学習：各回授業で扱う教科書の該当部分を確認し、教科書欄に提示した「ワークノート」に取り組み、わからない用語などを整理してから授業に臨む。（学習時間90分） 授業後学習：授業で取り上げた重要箇所について確認・整理する。小テストに向けて暗記する。提示された課題について、調べまとめる。（学習時間90分）						
授業方法	【講義】授業で取り上げた内容について説明し、要点をまとめる。疑問点や難しい点について、質疑応答の時間を作り、繰り返し説明する。 【反転授業】事前に提示し、manabaレポートに提出した課題のまとめについて、内容を確認し、食事摂取基準を用いた評価の方法について理解を深める。						
評価基準と評価方法	レポート5%（締め切り厳守）：提示された課題について、調べまとめる。 小テスト40%：①概要、②策定の基礎理論、③活用の基礎理論、④エネルギー・⑤主要栄養素・⑥ビタミン・⑦ミネラルの食事摂取基準の理解度の確認を行う。 期末試験55%：到達目標(1)(2)(3)(4)の総合的な達成度の確認を筆記試験で行う。 授業内容についてのフィードバック 授業時に質疑・応答・意見を松蔭manabaで集め、次回授業時に紹介、解説する。						
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. 小テストへの欠席者には追試はしない。 3. 遅刻・早退は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻・早退の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。（交通機関延着による遅刻は、その証明提示によって遅刻とはしない） 4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。 5. 私語・居眠り厳禁。						
教科書	日本人の食事摂取基準（2020年版）第一出版 ISBN 978-4-8041-1408-8						
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-	N02200
学期	前期/1st semester	曜日・時限	火曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	食餌性病害の原因は予防可能か、また、その方法について学ぶ。						
授業の概要	食品衛生学では、「食の安心・安全」の重要性を認識し、安全性の確保および衛生管理の方法について理解することを目的として講義を進める。 本講義では、食中毒や食品添加物を中心として、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【知識・理解】 ・食品添加物の有用性と安全性を説明することができる【知識・理解】 ・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【知識・理解、汎用的技能】 						
授業計画	第1回 食品の安全 第2回 食品衛生と法規 第3回 食品の変質とその防止(1) -微生物による変質 第4回 食品の変質とその防止(2) -化学的変質 第5回 食中毒(1) -食中毒の分類 第6回 食中毒(2) -細菌性食中毒① 第7回 食中毒(3) -細菌性食中毒② 第8回 食中毒(4) -ウイルス性食中毒、寄生虫 第9回 食中毒(5) -自然毒、化学性食中毒 第10回 食中毒(6) -かび毒、寄生虫、衛生動物 第11回 有害物質と食品の安全性 -放射性物質、有害元素、農薬 第12回 食品添加物と安全性(1) -食品添加物の分類、安全性評価 第13回 食品添加物と安全性(2) -食品添加物の有用性と安全性 第14回 食品衛生対策 第15回 食品の器具と容器包装 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)	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読むこと。(学習時間1.5時間) 授業後学習:毎回の授業後に必ずノートを整理し、復習するようにすること(学習した内容は、後期「食品衛生学実験」を履修する上でも必要となる)。(学習時間2.5時間)						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	期末試験:90% 小テスト・課題:10%						
履修上の注意	学習した内容は、後期「食品衛生学実験」を履修する上でも必要となる。 20分未満の不在(遅刻・早退等)は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする(交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する)。 出席回数が開講回数2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。 期末試験の再試験は実施しない。 ただし4年生以上の者で、3年生後期までに配当された卒業必修単位が本授業を除きすべて修得済みの者に対しては、一度に限り再試験を実施する。						
教科書	健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康『食品の安全』改訂第2版(国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 監修、有蘭幸司 編) ISBN:978-4-524-24532-1						
参考書	『新 食品衛生学要説』医歯薬出版 細貝祐太郎、松本昌雄、廣末トシ子 編						

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-	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【知識・理解】 ・食品添加物の有用性と安全性を説明することができる【知識・理解】 ・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【知識・理解、汎用的技能】 						
授業計画	第1回 食品の安全 第2回 食品衛生と法規 第3回 食品の変質とその防止(1) -微生物による変質 第4回 食品の変質とその防止(2) -化学的変質 第5回 食中毒(1) -食中毒の分類 第6回 食中毒(2) -細菌性食中毒① 第7回 食中毒(3) -細菌性食中毒② 第8回 食中毒(4) -ウイルス性食中毒、寄生虫 第9回 食中毒(5) -自然毒、化学性食中毒 第10回 食中毒(6) -かび毒、寄生虫、衛生動物 第11回 有害物質と食品の安全性 -放射性物質、有害元素、農薬 第12回 食品添加物と安全性(1) -食品添加物の分類、安全性評価 第13回 食品添加物と安全性(2) -食品添加物の有用性と安全性 第14回 食品衛生対策 第15回 食品の器具と容器包装 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)	授業前学習:授業計画に従って、授業までに教科書の該当する箇所を読むこと。(学習時間1.5時間) 授業後学習:毎回の授業後に必ずノートを整理し、復習するようにすること(学習した内容は、後期「食品衛生学実験」を履修する上でも必要となる)。(学習時間2.5時間)						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	期末試験:90% 小テスト・課題:10%						
履修上の注意	学習した内容は、後期「食品衛生学実験」を履修する上でも必要となる。 20分未満の不在(遅刻・早退等)は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする(交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する)。 出席回数が開講回数2/3に満たない者は、原則として単位認定を行わない。 期末試験の再試験は実施しない。 ただし4年生以上の者で、3年生後期までに配当された卒業必修単位が本授業を除きすべて修得済みの者に対しては、一度に限り再試験を実施する。						
教科書	健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康『食品の安全』改訂第2版(国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 監修、有蘭幸司 編) ISBN:978-4-524-24532-1						
参考書	『新 食品衛生学要説』医歯薬出版 細貝祐太郎、松本昌雄、廣末トシ子 編						

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	食品の変質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。それらの知識を通じて、食品の取り扱いに対する注意の喚起を図る。さらには、食品衛生に関する理化学的検査の対象である、食品の腐敗の特異成分、食品添加物となっている化学物質の検出、洗浄剤の残留度などを化学的分析手法を用いて測定する。						
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【知識・理解】 ・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【汎用的技能】 ・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【汎用的技能】 						
授業計画	<p>第1回 実験室における一般的な心得および食品衛生学実験の概要説明 空中落下菌</p> <p>第2回 手指の衛生検査</p> <p>第3回 食品中の腸炎ビブリオ菌試験</p> <p>第4回 食品中のサルモネラ属菌試験</p> <p>第5回 食品中の細菌数</p> <p>第6回 簡易キットを利用した生菌検査法 大腸菌群試験</p> <p>第7回 ヒトの黄色ブドウ球菌試験</p> <p>第8回 微生物実験の総括</p> <p>第9回 合成洗剤の残留検査 牛乳の鮮度測定</p> <p>第10回 魚介類の寄生虫の確認・魚の鮮度判定</p> <p>第11回 でんぷん・たんぱく質・油脂の残留試験 食品添加物(着色料)の分析</p> <p>第12回 食用油脂の劣化試験(過酸化物質および酸価)</p> <p>第13回 食品添加物(保存料)の分析</p> <p>第14回 食品添加物(発色剤)の分析</p> <p>第15回 ホルムアルデヒドの溶出試験 次亜塩素酸Na(ハイター)の有効塩素濃度の測定</p> <p>第16回 まとめと試験 (なお、試料入手の都合で事前連絡のうえ実験順序を入れ替える場合がある)</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>授業開始時までに、当該回で何の実験を行うのか確認しておくこと。</p> <p>実験終了後は、実験データをまとめ、レポートを提出する。</p>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	<p>授業への取り組み：10%</p> <p>レポート：50%（実験結果に基づき、自ら考察を行っている点を特に重視する）</p> <p>期末試験：40%</p>						
履修上の注意	<p>20分未満の不在（遅刻・早退等）は1/3回の欠席とし、20分以上の不在は欠席として扱う（交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する）。</p> <p>出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、レポートや定期試験の評価にかかわらず、原則として単位認定を行わない。</p> <p>期末試験の再試験は実施しない。</p> <p>ただし4年次以上の者で、4年生前期までに配当された卒業必修単位がすべて修得済みであり、かつ後期の再履修科目が本授業のみであり、授業時のレポートをすべて提出期限内に提出していた場合は、再試験を実施する。</p> <p>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い。</p> <p>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うという一連の過程を経て、初めて意義があるものとなる。</p>						
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	食品の変質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。それらの知識を通じて、食品の取り扱いに対する注意の喚起を図る。さらには、食品衛生に関する理化学的検査の対象である、食品の腐敗の特異成分、食品添加物となっている化学物質の検出、洗浄剤の残留度などを化学的分析手法を用いて測定する。						
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【知識・理解】 ・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【汎用的技能】 ・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【汎用的技能】 						
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 食品中の腸炎ビブリオ菌試験 第4回 食品中のサルモネラ属菌試験 第5回 食品中の細菌数 第6回 簡易キットを利用した生菌検査法 大腸菌群試験 第7回 ヒトの黄色ブドウ球菌試験 第8回 微生物実験の総括 第9回 合成洗剤の残留検査 牛乳の鮮度測定 第10回 魚介類の寄生虫の確認・魚の鮮度判定 第11回 でんぷん・たんぱく質・油脂の残留試験 食品添加物(着色料)の分析 第12回 食用油脂の劣化試験(過酸化物質および酸価) 第13回 食品添加物(保存料)の分析 第14回 食品添加物(発色剤)の分析 第15回 ホルムアルデヒドの溶出試験 次亜塩素酸Na(ハイター)の有効塩素濃度の測定 第16回 まとめと試験 (なお、試料入手の都合で事前連絡のうえ実験順序を入れ替える場合がある)						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業開始時までに、当該回で何の実験を行うのか確認しておくこと。 実験終了後は、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：10% レポート：50%（実験結果に基づき、自ら考察を行っている点を特に重視する） 期末試験：40%						
履修上の注意	20分未満の不在（遅刻・早退等）は1/3回の欠席とし、20分以上の不在は欠席として扱う（交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する）。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、レポートや定期試験の評価にかかわらず、原則として単位認定を行わない。 期末試験の再試験は実施しない。 ただし4年次以上のもので、4年生前期までに配当された卒業必修単位がすべて修得済みであり、かつ後期の再履修科目が本授業のみであり、授業時のレポートをすべて提出期限内に提出していた場合は、再試験を実施する。 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い。 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うという一連の過程を経て、初めて意義があるものとなる。						
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	食品加工実習						
担当教員	橋本 沙幸					科目ナンバ-	N73030
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	身近な食品の加工原理を理解し、加工技術を習得する。						
授業の概要	食品素材の保存、栄養特性や嗜好性の改善を目的として作られる加工食品について、実際に加工操作を行うことで原材料の種類や量などを把握し、それぞれの加工工程を具体的に把握する。また、凝固、ゲル化、エマルジョンなどの食品成分の変化を物理・化学的に理解する。実際に実習で加工した食品と市販品を比較することで、現在の加工技術の進歩や食品添加物の現状について考える。具体的には、穀類、豆類、イモ類、果物・野菜、畜産物などの加工について、実習・実験を行う。						
到達目標	(1) 身近な加工食品の加工原理について説明することができる。【知識・理解】 (2) 食品加工技術や原材料、使用されている添加物について理解し、それぞれの加工食品を作ることができる。【知識・理解、汎用的技能】 (3) 実習内容について考察し、レポートを作成することができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 【豆類の加工】味噌の仕込み 第3回 【果物の加工】果実果汁飲料 第4回 【果物の加工】ジャムの瓶詰め 第5回 【野菜の加工】ケチャップ・漬物 第6回 【穀類の加工】パスタ 第7回 【穀類の加工】パン 第8回 【穀類の加工】うどん 第9回 【卵の加工】マヨネーズ、卵の燻煙 第10回 【乳の加工】バター、チーズ 第11回 【魚肉の加工】魚の缶詰 第12回 【畜肉の加工】ソーセージ 第13回 【いもの加工】こんにゃく 第14回 【豆類の加工】豆乳・おから・豆腐 第15回 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：授業計画に従って、配布資料および教科書の該当箇所（加工原理）を予習する。（学習時間1時間） 授業後学習：実習内容をレポートにまとめる。（学習時間1時間）						
授業方法	実習：グループごとに作業手順や操作方法を確認した上で加工調理し、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	受講態度・実習への取り組み(60%) 実習への参加度、掃除当番での取り組み、衛生面の考慮について総合的に評価する。到達目標(1)(2)に関する到達度の確認。 課題・レポート(40%) 提出されたレポートの書き方、内容、提出期限の遵守について評価する。到達目標(3)に関する到達度の確認。 なお、レポート評価後は、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	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分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退出）は3回で欠席1回とする。 調理室では指定の実習着、帽子、靴を着用して実習に参加すること。（貸借は認めない） 調理室でのアクセサリーの着用は認めない。爪は自宅で切ってくること。 授業中の携帯電話の使用は禁止する。						
教科書	「食品加工学実験書」、森孝夫 編著、化学同人、2003年、ISBN 9784759809299						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食品学各論						
担当教員	小林 利寛					科目ナンバ-	N03280
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜5	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	食品の総理解						
授業の概要	代表的な食品（植物性食品、動物性食品、その他の食品）について、含まれる成分の特徴を把握する。続いて、生育・生産から、加工・貯蔵、流通、調理を経て人に摂取されるまでの過程における、一次機能、二次機能、三次機能の変化を理解する。食品の表示と規格についても学び、表示から得られる情報を知る。これらの学びを通して、「食品学総論」、「食品機能学」、「調理学」の各科目で学んだ内容の相互のつながりを理解し、食品・食物を総合的に理解し安全・有効に利用する力を養う。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・種々の食品に含まれる成分の特徴を理解し、説明することができる。【知識・理解】 ・食品の一次機能、二次機能、三次機能をふまえ、食品の機能性を保つための加工・保存方法、および食品の劣化要因やその防止法を理解することができる。【知識・理解】 ・食品および容器包装の表示や規格について、根拠となる法律や省令をふまえた上で、その意味や目的を説明することができる。【知識・理解、汎用的技能】 						
授業計画	第1回 食品の機能性（一次機能、二次機能、三次機能）、食品加工の意義と目的 第2回 食品の表示と規格基準① 健康や栄養に関する表示制度 第3回 食品の表示と規格基準② 基準 第4回 食品の生産条件と流通 第5回 保存や環境条件による食品成分の変化① 保存による栄養成分の変化とその制御 第6回 保存や環境条件による食品成分の変化② 環境条件による食品・栄養成分変化 第7回 食品保存の方法と特徴 第8回 食品加工の方法と成分変化、劣化要因 第9回 植物性食品の栄養成分とその特徴① 植物性食品の加工の方法 第10回 植物性食品の栄養成分とその特徴② 植物性食品の加工に伴う栄養成分変化 第11回 動物性食品の栄養成分とその特徴① 動物性食品の加工の方法 第12回 動物性食品の栄養成分とその特徴② 動物性食品の加工に伴う栄養成分変化 第13回 油脂・調味料類等の成分とその特徴 第14回 微生物利用食品等の成分とその特徴 第15回 器具と容器包装、食品の安全 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）	授業前学習:当該回の教科書を予習し、「食品学総論」「食品機能学」「食品衛生学」「調理学」等で学んだ関連事項を思い出しておくこと。（標準学習時間1.5時間） 授業後学習:授業で扱った範囲を教科書に沿って復習し、要点を自分でノートにまとめる。さらに、クエスチョンバンク2023を参照し、授業で取り上げた内容が、過去の国家試験ではどのような形式で出題されているか確かめ、解答する。（標準学習時間2.5時間）						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	期末試験：80% 小テスト・課題：20%						
履修上の注意	20分未満の不在（遅刻・早退等）は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする（交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する）。 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。 国家試験では「食べ物と健康」の分野の配点割合は低くない。 本授業および授業後学習を通じて、自分が理解できていない箇所、覚えていない箇所を洗い出し、3年生のうちに国家試験の過去問に対応できる基礎力を身につける気概で臨むこと。						
教科書	・健康・栄養科学シリーズ「食べ物と健康 食品の加工」（改訂第2版）太田英明・白土英樹・古庄律 編集、南江堂 この他に、1～2年時に使用した教科書、および食品成分表を適宜使用する（これらの持参が必要な場合、授業やポータルで事前に指示する）。						

参考書	・クエスチョンバンク2023（夏休み頃に購入予定のもの）
-----	------------------------------

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	白杉 直子					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	食品を対象とした実験を通して、食品成分の化学的性質を理解する。同時に、理化学実験の基礎を学習し、身につける。						
授業の概要	<p>「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。</p> <p>大学における最初の理化学実験に位置づけられるので、実験を行う上での安全管理も含めた注意点、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。</p>						
到達目標	<p>(1) 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【汎用的技能】</p> <p>(2) 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【汎用的技能】</p> <p>(3) 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【汎用的技能】</p> <p>(4) 三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる【知識・理解】</p> <p>(5) 食品成分表の構成を説明する事ができる【知識・理解】</p>						
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、脂質の物理的变化） 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、授業までに取り組み、基礎知識の復習をします。＜学習時間1時間＞</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。＜学習時間2時間＞</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	<p>実験：グループ毎に所定の実験を行い、グループ内でデータ整理、結果についてのディスカッションを行う。その後、各自でレポートを作成する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>授業態度（実験への取り組み）：15%（到達目標(2)に関する到達度の確認）</p> <p>レポート：40%（到達目標(1)(3)に関する到達度の確認）</p> <p>試験：45%（到達目標(4)(5)に関する到達度の確認）</p> <p>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。</p>						
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。</p> <p>実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。</p> <p>実験室への携帯電話の持ち込みを禁止する。</p> <p>出席回数が開講回数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。</p>						
教科書	<p>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 C3077</p>						
参考書	<p>「食品学総論」、「食品機能学」、「調理学」で使用した教科書 食品成分表</p>						

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	白杉 直子					科目ナンバ-	N01220
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜4~5	配当学年	1	単位数	1.0
授業のテーマ	食品を対象とした実験を通して、食品成分の化学的性質を理解する。同時に、理化学実験の基礎を学習し、身につける。						
授業の概要	<p>「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。</p> <p>大学における最初の理化学実験に位置づけられるので、実験を行う上での安全管理も含めた注意点、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。</p>						
到達目標	<p>(1) 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【汎用的技能】</p> <p>(2) 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【汎用的技能】</p> <p>(3) 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【汎用的技能】</p> <p>(4) 三大栄養素の化学構造と性質を説明する事ができる【知識・理解】</p> <p>(5) 食品成分表の構成を説明する事ができる【知識・理解】</p>						
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、脂質の物理的变化） 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、授業までに取り組み、基礎知識の復習をします。＜学習時間1時間＞</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。＜学習時間2時間＞</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	<p>実験：グループ毎に所定の実験を行い、グループ内でデータ整理、結果についてのディスカッションを行う。その後、各自でレポートを作成する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>授業態度（実験への取り組み）：15%（到達目標(2)に関する到達度の確認）</p> <p>レポート：40%（到達目標(1)(3)に関する到達度の確認）</p> <p>試験：45%（到達目標(4)(5)に関する到達度の確認）</p> <p>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。</p>						
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。実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。</p> <p>実験室への携帯電話の持ち込みを禁止する。</p> <p>出席回数が開講回数の2/3に満たないものには、原則単位認定を行わない。</p>						
教科書	<p>基礎から学ぶ 食品化学実験テキスト 谷口垂樹子、古庄律、松本憲一 編著 建帛社 ISBN 978-4-7679-0500-6 C3077</p>						
参考書	<p>「食品学総論」、「食品機能学」、「調理学」で使用した教科書 食品成分表</p>						

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【知識・理解】 ・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【知識・理解】 ・食品成分の変化と栄養について理解することができる【知識・理解】 						
授業計画	第1回 人間と食品（食べ物） 第2回 食品成分の化学構造1 - 食品と水 第3回 食品成分の化学構造2 - たんぱく質I 第4回 食品成分の化学構造3 - たんぱく質II 第5回 食品成分の化学構造4 - 炭水化物 第6回 食品成分の化学構造5 - 脂質I 第7回 食品成分の化学構造6 - 脂質II 第8回 食品成分の化学構造7 - ビタミン 第9回 食品成分の化学構造8 - ミネラル 第10回 食品成分の変化と栄養1 - 色素成分 第11回 食品成分の変化と栄養2 - 呈味成分 第12回 食品成分の変化と栄養3 - 香気成分 第13回 食品成分の変化と栄養4 - 食品の物性 第14回 食品成分の変化と栄養5 - 官能評価 第15回 食品成分の変化と栄養6 - 食品表示 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）	授業前学習：前日に学んだことを再度確かめ、理解できているか確認しておくこと。（標準学習時間1.5時間） 授業後学習：授業で扱った範囲を教科書に沿って復習し、要点を自分でまとめておくこと。食品学総論で取り扱う内容は、1年次後期以降において開講される専門基礎科目および専門科目を理解する上で必須である。（標準学習時間2.5時間）						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	期末試験：90% 小テスト・課題：10%						
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。 20分未満の不在（遅刻・早退等）は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする（交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する）。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。 期末試験の再試験は実施しない。ただし4年生以上の者で、3年生後期までに配当された卒業必修単位が本授業を除きすべて修得済みの者に対しては、一度に限り再試験を実施する。						
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3版） 太田英明・白土英樹・古庄律 編集、南江堂 ISBN:9784524228720						
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 ・「八訂 食品成分表 2022」香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、ISBN 978-4-7895-1022-6						

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	木曜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【知識・理解】 ・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【知識・理解】 ・食品成分の変化と栄養について理解することができる【知識・理解】 						
授業計画	第1回 人間と食品（食べ物） 第2回 食品成分の化学構造1 - 食品と水 第3回 食品成分の化学構造2 - たんぱく質I 第4回 食品成分の化学構造3 - たんぱく質II 第5回 食品成分の化学構造4 - 炭水化物 第6回 食品成分の化学構造5 - 脂質I 第7回 食品成分の化学構造6 - 脂質II 第8回 食品成分の化学構造7 - ビタミン 第9回 食品成分の化学構造8 - ミネラル 第10回 食品成分の変化と栄養1 - 色素成分 第11回 食品成分の変化と栄養2 - 呈味成分 第12回 食品成分の変化と栄養3 - 香気成分 第13回 食品成分の変化と栄養4 - 食品の物性 第14回 食品成分の変化と栄養5 - 官能評価 第15回 食品成分の変化と栄養6 - 食品表示 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）	授業前学習：前回に学んだことを再度確かめ、理解できているか確認しておくこと。（標準学習時間1.5時間） 授業後学習：授業で扱った範囲を教科書に沿って復習し、要点を自分でまとめておくこと。食品学総論で取り扱う内容は、1年次後期以降において開講される専門基礎科目および専門科目を理解する上で必須である。（標準学習時間2.5時間）						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	期末試験：90% 小テスト・課題：10%						
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。 20分未満の不在（遅刻・早退等）は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする（交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する）。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。 期末試験の再試験は実施しない。ただし4年生以上の者で、3年生後期までに配当された卒業必修単位が本授業を除きすべて修得済みの者に対しては、一度に限り再試験を実施する。						
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3版） 太田英明・白土英樹・古庄律 編集、南江堂 ISBN:9784524228720						
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 ・「八訂 食品成分表 2022」香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、ISBN 978-4-7895-1022-6						

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)を具体的に述べるができる【知識・理解】 ・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【知識・理解、汎用的技能】 ・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【知識・理解】 						
授業計画	第1回 食品成分の変化と栄養1-植物性食品① 第2回 食品成分の変化と栄養2-植物性食品② 第3回 食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分1-植物性食品③ 第4回 食品成分の変化と栄養3-動物性食品① 第5回 食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分2-動物性食品② 第6回 食品成分間相互作用-油脂 第7回 食品の機能性-調味料および香辛料類 第8回 食品成分の変化と栄養4-微生物利用食品① 第9回 食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分3-微生物利用食品② 第10回 食品成分の変化と栄養5-食品加工と栄養 第11回 食品の三次機能1-食品の表示に関する法規 第12回 食品の三次機能2-健康や栄養に関する表示の制度 第13回 食品の三次機能3-食品の三次機能を担う成分① 第14回 食品の三次機能4-食品の三次機能を担う成分② 第15回 食品の三次機能5-特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示 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)	授業前学習:前日に学んだことを再度確かめ、理解できているか確認しておくこと。(標準学習時間1.5時間) 授業後学習:教科書に沿って復習し、自分専用の参考書を作成するつもりでノートを整理すること。 食品機能学で取り扱う内容が理解できていないと、2年次「食品機能学実験」を履修する際に、実験の目的や原理の理解が困難となる。(標準学習時間2.5時間)						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	期末試験:90% 小テストや課題:10%						
履修上の注意	各回の授業の復習を特に重視すること。 20分未満の不在(遅刻・早退等)は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする(交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する)。 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。 期末試験の再試験は実施しない。 ただし4年生以上の者で、4年前期までに配当された卒業必修単位が本授業を除きすべて修得済みの者に対しては、一度に限り再試験を実施する。						
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3版)太田英明・白土英樹・古庄律 編集、南江堂						
参考書	・新 食品・栄養科学シリーズ「食品学各論(第3版) 食べ物と健康②」瀬口正晴・八田一 編、化学同人、I SBN 978-4-7598-1641-9 ・「八訂 食品成分表 2022」香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、ISBN 978-4-7895-1022-6						

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	木曜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)を具体的に述べるができる【知識・理解】 ・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【知識・理解、汎用的技能】 ・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【知識・理解】 						
授業計画	第1回 食品成分の変化と栄養1-植物性食品① 第2回 食品成分の変化と栄養2-植物性食品② 第3回 食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分1-植物性食品③ 第4回 食品成分の変化と栄養3-動物性食品① 第5回 食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分2-動物性食品② 第6回 食品成分間相互作用-油脂 第7回 食品の機能性-調味料および香辛料類 第8回 食品成分の変化と栄養4-微生物利用食品① 第9回 食品中に含まれる健康増進・疾病予防に寄与する成分3-微生物利用食品② 第10回 食品成分の変化と栄養5-食品加工と栄養 第11回 食品の三次機能1-食品の表示に関する法規 第12回 食品の三次機能2-健康や栄養に関する表示の制度 第13回 食品の三次機能3-食品の三次機能を担う成分① 第14回 食品の三次機能4-食品の三次機能を担う成分② 第15回 食品の三次機能5-特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示 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)	授業前学習:前日に学んだことを再度確かめ、理解できているか確認しておくこと。(標準学習時間1.5時間) 授業後学習:教科書に沿って復習し、自分専用の参考書を作成するつもりでノートを整理すること。 食品機能学で取り扱う内容が理解できていないと、2年次「食品機能学実験」を履修する際に、実験の目的や原理の理解が困難となる。(標準学習時間2.5時間)						
授業方法	講義 授業中に疑問点があれば質問することを推奨する。ディスカッションを行い疑問点を解決する。						
評価基準と評価方法	期末試験:90% 小テストや課題:10%						
履修上の注意	各回の授業の復習を特に重視すること。 20分未満の不在(遅刻・早退等)は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする(交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する)。 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。 期末試験の再試験は実施しない。 ただし4年生以上の者で、4年前期までに配当された卒業必修単位が本授業を除きすべて修得済みの者に対しては、一度に限り再試験を実施する。						
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3版)太田英明・白土英樹・古庄律 編集、南江堂						
参考書	・新 食品・栄養科学シリーズ「食品学各論(第3版) 食べ物と健康②」瀬口正晴・八田一 編、化学同人、I SBN 978-4-7598-1641-9 ・「八訂 食品成分表 2022」香川明夫 監修、女子栄養大学出版部、ISBN 978-4-7895-1022-6						

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	水曜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じて、食品成分の諸性質を学ぶ。 食品成分を分離・抽出し、それが目的物であるかどうかを確認する。 次いで、特徴的な機能成分について、調製法や機能測定法を学ぶ。 身近な食品を取り上げ、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【知識・理解、汎用的技能】 食品成分の測定原理を理解することができる【知識・理解】 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【知識・理解、汎用的技能】 						
授業計画	第1回 はじめに(実験の心得, 試薬調製) 実験器具の使い方 第2回 食品成分の分離(牛乳から乳脂肪, カゼイン, 乳清たんぱく質, 乳糖の分離) 第3回 成分の確認(たんぱく質の確認) 第4回 食品成分の確認(たんぱく質の確認その2:電気泳動法) 第5回 食品中の色素 第6回 食品中の機能成分(食物繊維) 第7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8回 食品成分間相互作用(酵素的褐変, 非酵素的褐変) ※ 第1回を0.5回(135分授業)で実施する。 別途「補講試験期間」中に期末試験を実施する。						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業開始時まで、当該回で何の実験を行うのか確認しておくこと。 実験終了後は、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：10% レポート：50% (実験結果に基づき、自ら考察を行っている点を特に重視する) 期末試験：40%						
履修上の注意	20分未満の不在(遅刻・早退等)は1/3回の欠席とし、20分以上の不在は欠席として扱う(交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する)。 出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、レポートや期末試験の評価にかかわらず、原則として単位認定を行わない。 期末試験の再試験は実施しない。 ただし4年次以上の者で、4年生前期までに配当された卒業必修単位がすべて修得済みであり、かつ後期の再履修科目が本授業のみであり、授業時のレポートをすべて提出期限内に提出していた場合は、再試験を実施する。 なお、実験授業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、観察を行い、結果をレポートにまとめ考察を行うという一連の過程を経て、初めて意義があるものとなる。						
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 「新版改訂 食品学実験書」青柳康夫 編著、建帛社、ISBN 978-4-7679-0596-9						

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	水曜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じて、食品成分の諸性質を学ぶ。 食品成分を分離・抽出し、それが目的物であるかどうかを確認する。 次いで、特徴的な機能成分について、調製法や機能測定法を学ぶ。 身近な食品を取り上げ、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【知識・理解、汎用的技能】 ・食品成分の測定原理を理解することができる【知識・理解】 ・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【知識・理解、汎用的技能】 						
授業計画	<p>第1回 はじめに(実験の心得, 試薬調製) 実験器具の使い方</p> <p>第2回 食品成分の分離(牛乳から乳脂肪, カゼイン, 乳清たんぱく質, 乳糖の分離)</p> <p>第3回 成分の確認(たんぱく質の確認)</p> <p>第4回 食品成分の確認(たんぱく質の確認その2:電気泳動法)</p> <p>第5回 食品中の色素</p> <p>第6回 食品中の機能成分(食物繊維)</p> <p>第7回 食品中の機能成分について(抗酸化成分)</p> <p>食品の主要成分の化学変化(酸価)</p> <p>第8回 食品成分間相互作用(酵素的褐変, 非酵素的褐変)</p> <p>※ 第1回を0.5回(135分授業)で実施する。 別途「補講試験期間」中に期末試験を実施する。</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>授業開始時まで、当該回で何の実験を行うのか確認しておくこと。</p> <p>実験終了後は、実験データをまとめ、レポートを提出する。</p>						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	<p>授業への取り組み：10%</p> <p>レポート：50% (実験結果に基づき、自ら考察を行っている点を特に重視する)</p> <p>期末試験：40%</p>						
履修上の注意	<p>20分未満の不在(遅刻・早退等)は1/3回の欠席とし、20分以上の不在は欠席として扱う(交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する)。</p> <p>出席回数が開講回数の2/3に満たない者は、レポートや期末試験の評価にかかわらず、原則として単位認定を行わない。</p> <p>期末試験の再試験は実施しない。</p> <p>ただし4年次以上の者で、4年生前期までに配当された卒業必修単位がすべて修得済みであり、かつ後期の再履修科目が本授業のみであり、授業時のレポートをすべて提出期限内に提出していた場合は、再試験を実施する。</p> <p>なお、実験授業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、観察を行い、結果をレポートにまとめ考察を行うという一連の過程を経て、初めて意義があるものとなる。</p>						
教科書	プリント配布						
参考書	<p>「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</p> <p>「新版改訂 食品学実験書」青柳康夫 編著、建帛社、ISBN 978-4-7679-0596-9</p>						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	食物栄養学演習I						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバ-	N74010
学期	前期/1st semester	曜日・時限	土曜1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士に必要とする専門分野の総まとめと最新のテーマを学び、各分野の基礎的知識の定着を図る。						
授業の概要	<p>管理栄養士に必要な専門9分野（社会・環境と健康、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論）に関する最新のテーマに関して演習を行う。本演習を通して、各分野の基礎的知識を定着させる。</p> <p>オムニバス方式/全15回 （田中あゆ子/1回）※社会・環境と健康 集団を対象とした健康の維持・増進プログラムの実施方法について学ぶ。また、集団を対象とした健康管理に不可欠な、疫学について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（坂上元祥/1回）（竹中康之/1回）※人体の構造と機能および疾病の成り立ち 管理栄養士に必要な、人体の正常構造および疾患に関する最新のトピックスを学ぶ。</p> <p>（片平理子/1回）（小林利寛/1回）※食べ物と健康 食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理に関する最新の知見を学ぶ。また、現代生活における、食事設計及び調理の役割を再確認する。食品の表示と規格基準についての最新の知識を学ぶ。食べ物と環境問題に関する最新の知見を学ぶ。また、食中毒と食品衛生対策、さらに、食の安全性に関わる法律の最新知識を学ぶ。</p> <p>（竹中康之/1回）※基礎栄養学 栄養素の代謝、疾病の予防・治療における栄養の役割について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（橋本沙幸/1回）※応用栄養学 食事摂取基準の概要について学ぶ。また、ライフステージ別の栄養ケア・マネジメントについて最新のトピックスを学ぶ。</p> <p>（橘ゆかり/2回）※栄養教育論 栄養教育に必要な、行動変容の理論やモデルについての最新の知見を学ぶ。また、ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育マネジメントについて、最新の知見を学ぶ。</p> <p>（林直哉/2回）※臨床栄養学 傷病者の栄養マネジメントおよび、傷病者の栄養マネジメントに必要な、チーム医療の現状、医療制度の変化について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（千歳万里/2回）※公衆栄養学 現代の社会生活に適応した公衆栄養プログラムを計画・実施するために必要な最新知識を学ぶ。また、地域社会の公衆栄養に関する最新のトピックスについて学ぶ。</p> <p>（作田はるみ/2回）※給食経営管理論 現代社会で、安全で安心な給食提供を行うために身につけておくべき最新の知見を学ぶ。また、特定給食施設の関連法規について、最新トピックスを学ぶ。</p>						
到達目標	管理栄養士国家試験合格に必要な各分野の基本的事項を説明できる。【知識・理解】						
授業計画	<p>オムニバス方式/全15回</p> <p>社会・環境と健康 1回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 2回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 1回 応用栄養学 1回 栄養教育論 2回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 2回 給食経営管理論 2回</p> <p>授業時間外に、期末試験を行う。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習（学習時間2時間）：各回授業で扱う内容についてクエスチョンバンクや教科書を使って予習する。</p> <p>授業後学習（学習時間2時間）：授業内容を復習し、関連する過去問を解く。manabaで課題に取り組む</p>						

授業方法	講義（オムニバス方式）：授業で取り扱う問題について、ディスカッションの時間を設ける。
評価基準と評価方法	試験（60%以上） ※評価方法について在学生ガイダンスで説明を行うので、必ず出席すること。
履修上の注意	1. 指定する模擬試験を必ず受験すること。※交通費は自己負担とする。 2. 「国家試験対策講座」の内容も出題範囲とするため、必ず受講すること。 3. 試験の出題範囲の詳細は在学生ガイダンス及び授業で説明する。 4. 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。 5. 20分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退出）は3回で欠席1回とする。 6. 臨地・校外実習で欠席する場合は、事前に担当教員に欠席届を提出し、補講を受けること。
教科書	これまでに使用した全科目の教科書 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	食物栄養学演習I						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバ-	N74010
学期	前期/1st semester	曜日・時限	土曜2	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士に必要とする専門分野の総まとめと最新のテーマを学び、各分野の基礎的知識の定着を図る。						
授業の概要	<p>管理栄養士に必要な専門9分野（社会・環境と健康、人体の構造と機能および疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論）に関する最新のテーマに関して演習を行う。本演習を通して、各分野の基礎的知識を定着させる。</p> <p>オムニバス方式/全15回 （田中あゆ子/1回）※社会・環境と健康 集団を対象とした健康の維持・増進プログラムの実施方法について学ぶ。また、集団を対象とした健康管理に不可欠な、疫学について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（坂上元祥/1回）（竹中康之/1回）※人体の構造と機能および疾病の成り立ち 管理栄養士に必要な、人体の正常構造および疾患に関する最新のトピックスを学ぶ。</p> <p>（片平理子/1回）（小林利寛/1回）※食べ物と健康 食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理に関する最新の知見を学ぶ。また、現代生活における、食事設計及び調理の役割を再確認する。食品の表示と規格基準についての最新の知識を学ぶ。食べ物と環境問題に関する最新の知見を学ぶ。また、食中毒と食品衛生対策、さらに、食の安全性に関わる法律の最新知識を学ぶ。</p> <p>（竹中康之/1回）※基礎栄養学 栄養素の代謝、疾病の予防・治療における栄養の役割について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（橋本沙幸/1回）※応用栄養学 食事摂取基準の概要について学ぶ。また、ライフステージ別の栄養ケア・マネジメントについて最新のトピックスを学ぶ。</p> <p>（橘ゆかり/2回）※栄養教育論 栄養教育に必要な、行動変容の理論やモデルについての最新の知見を学ぶ。また、ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育マネジメントについて、最新の知見を学ぶ。</p> <p>（林直哉/2回）※臨床栄養学 傷病者の栄養マネジメントおよび、傷病者の栄養マネジメントに必要な、チーム医療の現状、医療制度の変化について最新の知見を学ぶ。</p> <p>（千歳万里/2回）※公衆栄養学 現代の社会生活に適応した公衆栄養プログラムを計画・実施するために必要な最新知識を学ぶ。また、地域社会の公衆栄養に関する最新のトピックスについて学ぶ。</p> <p>（作田はるみ/2回）※給食経営管理論 現代社会で、安全で安心な給食提供を行うために身につけておくべき最新の知見を学ぶ。また、特定給食施設の関連法規について、最新トピックスを学ぶ。</p>						
到達目標	管理栄養士国家試験合格に必要な各分野の基本的事項を説明できる。【知識・理解】						
授業計画	<p>オムニバス方式/全15回</p> <p>社会・環境と健康 1回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 2回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 1回 応用栄養学 1回 栄養教育論 2回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 2回 給食経営管理論 2回</p> <p>授業時間外に、期末試験を行う。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習（学習時間2時間）：各回授業で扱う内容についてクエスチョンバンクや教科書を使って予習する。</p> <p>授業後学習（学習時間2時間）：授業内容を復習し、関連する過去問を解く。manabaで課題に取り組む</p>						

授業方法	講義（オムニバス方式）：授業で取り扱う問題について、ディスカッションの時間を設ける。
評価基準と評価方法	試験（60%以上） ※評価方法について在学生ガイダンスで説明を行うので、必ず出席すること。
履修上の注意	1. 指定する模擬試験を必ず受験すること。※交通費は自己負担とする。 2. 「国家試験対策講座」の内容も出題範囲とするため、必ず受講すること。 3. 試験の出題範囲の詳細は在学生ガイダンス及び授業で説明する。 4. 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。 5. 20分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退出）は3回で欠席1回とする。 6. 臨地・校外実習で欠席する場合は、事前に担当教員に欠席届を提出し、補講を受けること。
教科書	これまでに使用した全科目の教科書 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	食物栄養学演習II						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバ-	N74020
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	管理栄養士国家試験の合格を目指し、食物栄養学演習Iで習得した知識を充実させ、さらに応用できるようにする。						
授業の概要	<p>管理栄養士国家試験の合格を目指し、出題傾向とポイントを把握、理解した上で、知識の充実を図る。さらに、様々な角度から理解、応用できるよう、国家試験練習問題を用いて演習を行う</p> <p>オムニバス方式／全15回 (田中あゆ子／2回) ※社会・環境と健康 「健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境」、「人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる基本的な考え方とその取組」、「保健・医療・福祉制度や関係法規の概要」について整理する。</p> <p>(坂上元祥／2回) (竹中康之／1回) ※人体の構造と機能および疾病の成り立ち 「人体の構造や機能についての系統的な理解」、「主要疾患の成因、病態、診断及び治療」について整理する。</p> <p>(片平理子／1回) (小林利寛／1回) ※食べ物と健康 「食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における栄養や嗜好性の変化」、「食べ物の特性をふまえた食事設計及び調理の役割」について整理する。 「食品素材の成り立ちの理解」、「食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保」、「食品の分類及び成分を理解し、人体や健康への影響に関する基礎的知識」について整理する。</p> <p>(竹中康之／1回) ※基礎栄養学 「栄養の基本的概念及びその意義」、「エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義」について整理する。</p> <p>(橋本沙幸／2回) ※応用栄養学 「栄養状態や心身機能に応じた栄養管理(栄養ケア・マネジメント)」、「食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠」、「各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理」「ストレスや特殊環境と栄養」について整理する。</p> <p>(橘ゆかり／1回) ※栄養教育論 「栄養教育の意義及び目的に応じた理論と技法」、「社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴に基づいた栄養教育の展開」について整理する。</p> <p>(林直哉／2回) ※臨床栄養学 「傷病者や要支援者・要介護者の栄養管理(栄養ケア・マネジメント)」、「疾病の治療・増悪防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理(栄養ケア・マネジメント)の方法」について整理する。</p> <p>(千歳万里／1回) ※公衆栄養学 「わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な栄養政策」、「集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動」について整理する。</p> <p>(作田はるみ／1回) ※給食経営管理論 「給食の意義及び給食経営管理の概要についての理解」、「特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理」、「給食の運営方法とそのマネジメント」について整理する。</p>						
到達目標	管理栄養士国家試験合格に必要な各分野の専門的知識を応用できる。【知識・理解】						
授業計画	オムニバス方式/全 15回 社会・環境と健康 2回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 3回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 1回 応用栄養学 2回 栄養教育論 1回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 1回 給食経営管理論 1回 授業時間外に、期末試験を行う。						

授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習（学習時間2時間）：各回授業で扱う内容についてクエスチョンバンクや教科書を使って予習する。 授業後学習（学習時間2時間）：授業中に解答した練習問題を見直す。知識の定着が不十分な項目は、クエスチョンバンクや教科書を用いて理解して暗記する。manabaで課題に取り組む。
授業方法	講義（オムニバス方式）：授業で取り扱う問題について、ディスカッションの時間を設ける。
評価基準と評価方法	試験（60%以上） ※評価方法について在学生ガイダンスで説明を行うので、必ず出席すること。
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 指定する模擬試験を必ず受験すること。※交通費は自己負担とする。 2. 試験の出題範囲は管理栄養士国家試験過去問および「国家試験対策講座」の内容とする。 3. 後期の指定する「国家試験対策講座」を必ず受講すること。出席数が規定数に満たない場合、再試験の受験資格を失う。 ※2.3.の詳細は在学生ガイダンス及び授業で説明する。 4. 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。 5. 20分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退室）は3回で欠席1回とする。 6. 臨地・校外実習で欠席する場合は、事前に担当教員に欠席届を提出し、補講を受けること。
教科書	これまでに使用した全科目の教科書 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	食物栄養学演習II						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバ-	N74020
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0

授業のテーマ	管理栄養士国家試験の合格を目指し、食物栄養学演習 I で習得した知識を充実させ、さらに応用できるようにする。
授業の概要	<p>管理栄養士国家試験の合格を目指し、出題傾向とポイントを把握、理解した上で、知識の充実を図る。さらに、様々な角度から理解、応用できるよう、国家試験練習問題を用いて演習を行う</p> <p>オムニバス方式／全15回 (田中あゆ子／2回) ※社会・環境と健康 「健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因としての社会・環境」、「人々の健康状態とその規定要因を測定・評価し、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる基本的な考え方とその取組」、「保健・医療・福祉制度や関係法規の概要」について整理する。</p> <p>(坂上元祥／2回) (竹中康之／1回) ※人体の構造と機能および疾病の成り立ち 「人体の構造や機能についての系統的な理解」、「主要疾患の成因、病態、診断及び治療」について整理する。</p> <p>(片平理子／1回) (小林利寛／1回) ※食べ物と健康 「食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における栄養や嗜好性の変化」、「食べ物の特性をふまえた食事設計及び調理の役割」について整理する。 「食品素材の成り立ちの理解」、「食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保」、「食品の分類及び成分を理解し、人体や健康への影響に関する基礎的知識」について整理する。</p> <p>(竹中康之／1回) ※基礎栄養学 「栄養の基本的概念及びその意義」、「エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義」について整理する。</p> <p>(橋本沙幸／2回) ※応用栄養学 「栄養状態や心身機能に応じた栄養管理(栄養ケア・マネジメント)」、「食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠」、「各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理」「ストレスや特殊環境と栄養」について整理する。</p> <p>(橘ゆかり／1回) ※栄養教育論 「栄養教育の意義及び目的に応じた理論と技法」、「社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴に基づいた栄養教育の展開」について整理する。</p> <p>(林直哉／2回) ※臨床栄養学 「傷病者や要支援者・要介護者の栄養管理(栄養ケア・マネジメント)」、「疾病の治療・増悪防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理(栄養ケア・マネジメント)の方法」について整理する。</p> <p>(千歳万里／1回) ※公衆栄養学 「わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な栄養政策」、「集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動」について整理する。</p> <p>(作田はるみ／1回) ※給食経営管理論 「給食の意義及び給食経営管理の概要についての理解」、「特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理」、「給食の運営方法とそのマネジメント」について整理する。</p>
到達目標	管理栄養士国家試験合格に必要な各分野の専門的知識を応用できる。【知識・理解】
授業計画	<p>オムニバス方式/全 15回</p> <p>社会・環境と健康 2回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 3回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 1回 応用栄養学 2回 栄養教育論 1回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 1回 給食経営管理論 1回</p> <p>授業時間外に、期末試験を行う。</p>

授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習（学習時間2時間）：各回授業で扱う内容についてクエスチョンバンクや教科書を使って予習する。 授業後学習（学習時間2時間）：授業中に解答した練習問題を見直す。知識の定着が不十分な項目は、クエスチョンバンクや教科書を用いて理解して暗記する。manabaで課題に取り組む。
授業方法	講義（オムニバス方式）：授業で取り扱う問題について、ディスカッションの時間を設ける。
評価基準と評価方法	試験（60%以上） ※評価方法について在学生ガイダンスで説明を行うので、必ず出席すること。
履修上の注意	1. 指定する模擬試験を必ず受験すること。※交通費は自己負担とする。 2. 試験の出題範囲は管理栄養士国家試験過去問および「国家試験対策講座」の内容とする。 3. 後期の指定する「国家試験対策講座」を必ず受講すること。出席数が規定数に満たない場合、再試験の受験資格を失う。 ※2.3.の詳細は在学生ガイダンス及び授業で説明する。 4. 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。 5. 20分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退室）は3回で欠席1回とする。 6. 臨地・校外実習で欠席する場合は、事前に担当教員に欠席届を提出し、補講を受けること。
教科書	これまでに使用した全科目の教科書 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	食物栄養数学演習						
担当教員	小林利寛・竹中康之・田中あゆ子					科目ナンバ-	N71110
学期	前期/1st semester	曜日・時限	木曜5	配当学年	1	単位数	1.0
授業のテーマ	食物栄養学科における学びの基礎となる数学的知識の定着を図り、その知識が適切に活用できるようになることを目指す。						
授業の概要	数学の中でも、とくに基本的な計算能力や統計的手法の修得は、管理栄養士を目指す学生にとっては必須である。本授業科目では、日本食品標準成分表、衛生統計や疫学指標として実際に活用されている題材を取り上げ、演習形式により食物栄養学科における学びの基本となる数学的知識の習熟を図る。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の成分や衛生統計を理解するうえで必要となる、基礎的な数学の知識や計算能力を身につける【知識・理解】 ・食物栄養学科における専門基礎科目や専門科目を履修するにあたり、身につけてあることが望ましい数学的スキルを修得する【汎用的技能】 						
授業計画	<p>第1回 成分値の定量に関する計算演習①(単位系)(小林)</p> <p>第2回 成分値の定量に関する計算演習②(水分量、灰分量)(小林)</p> <p>第3回 成分値の定量に関する計算演習③(粗脂肪量、レチノール活性当量)(小林)</p> <p>第4回 成分値の定量に関する計算演習④(改良ケルダール法およびアミノ酸組成によるたんぱく質量)(小林)</p> <p>第5回 成分値の定量に関する計算演習⑤(まとめ、小テスト)(小林)</p> <p>第6回 基礎化学の習得にむけた計算演習①(モル計算)(竹中)</p> <p>第7回 基礎化学の習得にむけた計算演習②(濃度計算)(竹中)</p> <p>第8回 基礎化学の習得にむけた計算演習③(希釈計算)(竹中)</p> <p>第9回 基礎化学の習得にむけた計算演習④(pH計算)(竹中)</p> <p>第10回 基礎化学の習得にむけた計算演習⑤(まとめ、小テスト)(竹中)</p> <p>第11回 公衆衛生分野の計算演習①(人口静態統計指標)(田中)</p> <p>第12回 公衆衛生分野の計算演習②(人口動態統計指標)(田中)</p> <p>第13回 公衆衛生分野の計算演習③(年齢構成の標準化)(田中)</p> <p>第14回 公衆衛生分野の計算演習④(疫学指標)(田中)</p> <p>第15回 公衆衛生分野の計算演習⑤(まとめ、小テスト)(田中)</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>授業前に、その回で取り扱う項目を確認しておくこと。</p> <p>授業後学習：授業時間内に終えられなかった演習問題がある場合や、課題が出された場合には、次回の授業前までに取り組むこと。(標準学習時間1時間)</p>						
授業方法	<p>講義と演習(小林、竹中、田中が5回ずつ担当するオムニバス形式)</p> <p>授業の最初に短時間の講義を行い、次いで演習問題に取り組む。演習が中心となる。各自で積極的に取り組むこと。</p>						
評価基準と評価方法	<p>授業への参加度 65%</p> <p>小テストや課題 35%</p>						
履修上の注意	<p>演習形式が中心となるので、各自が自分で考え、計算問題では手を動かすことが必要となる。</p> <p>授業の順序は変更する場合がある。変更の場合は授業時に連絡する。</p> <p>20分未満の不在(遅刻・早退等)は、1/3回の欠席とみなす。また20分以上不在の場合は、欠席扱いとする(交通機関遅延などの事情がある場合は考慮する)。</p> <p>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。</p>						
教科書	<p>プリント配布</p> <p>(ただし、他の授業等で指定されている教科書を使用する場合は、持参するよう指示を行う)</p>						
参考書	<p>「八訂 食品成分表 2022」女子栄養大学出版部 (ISBN 978-4-7895-1022-6)</p>						

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	織田 小枝					科目ナンバ-	N02110
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜2	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) 三大栄養素（糖質・脂質・タンパク質）および核酸の構造と機能の理解 3) 酵素の性質と機能の理解 が可能となる。 【知識・理解】						
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(構造) 第10回 核酸の構造と機能(タンパク質発現) 第11回 細胞 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、授業までに教科書を予習しておくこと。(学習時間1時間) 授業後学習：授業内容を復習し、課題やレポートを作成する。(学習時間3時間)						
授業方法	講義：授業の理解度を高めるために、授業中に授業内容や課題について質疑応答やディスカッションを行い、重要事項についての確認や復習を行う。 松蔭manabaを利用した課題の提示や提出を課す場合がある。						
評価基準と評価方法	試験70%、課題・レポート30%として評価する。						
履修上の注意	出席日数が講義日数の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、欠席とする。 授業内で配布するプリントは、各回出席者のみ配布する。(欠席の時は、翌週授業時に再配布する)						
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8版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN : 9784789524452						
参考書	系統看護学講座 人体の構造と機能2 生化学 (医学書院) 畠山 鎮次 著 ISBN : 978-4-260-03556-9 栄養科学イラストレイテッド 生化学 (羊土社) 藺田 勝 編 ISBN : 9784758113540						

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	織田 小枝					科目ナンバ-	N02110
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜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) 三大栄養素（糖質・脂質・タンパク質）および核酸の構造と機能の理解 3) 酵素の性質と機能の理解 が可能となる。 【知識・理解】						
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(構造) 第10回 核酸の構造と機能(タンパク質発現) 第11回 細胞 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、授業までに教科書を予習しておくこと。(学習時間1時間) 授業後学習：授業内容を復習し、課題やレポートを作成する。(学習時間3時間)						
授業方法	講義：授業の理解度を高めるために、授業中に授業内容や課題について質疑応答やディスカッションを行い、重要事項についての確認や復習を行う。 松蔭manabaを利用した課題の提示や提出を課す場合がある。						
評価基準と評価方法	試験70%、課題・レポート30%として評価する。						
履修上の注意	出席日数が講義日数の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、欠席とする。 授業内で配布するプリントは、各回出席者のみ配布する。(欠席の時は、翌週授業時に再配布する)						
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8版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN：9784789524452						
参考書	系統看護学講座 人体の構造と機能2 生化学 (医学書院) 畠山 鎮次 著 ISBN：978-4-260-03556-9 栄養科学イラストレイテッド 生化学 (羊土社) 藺田 勝 編 ISBN：9784758113540						

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	織田 小枝					科目ナンバ-	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、生化学Iで学んだ事を基にして生命を支える物質と化学反応の役割についてさらに詳しく学んでいく。						
到達目標	受講者は、この授業を履修することによって、 1) 三大栄養素（糖質・脂質・タンパク質）および核酸の代謝（異化と同化）の理解 2) 三大栄養素と核酸代謝の関連性の理解 3) 個体の恒常性維持の理解 が可能になる。 【知識・理解】						
授業計画	第1回 代謝の概要 第2回 糖質代謝(解糖系、TCA回路) 第3回 糖質代謝(ペントースリン酸回路、グルクロン酸経路) 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 まとめと試験 第9回 アミノ酸・タンパク質代謝(アミノ酸の生合成) 第10回 アミノ酸・タンパク質代謝(アミノ酸の異化) 第11回 アミノ酸・タンパク質代謝(特殊生成物への変換) 第12回 核酸代謝(プリン・ピリミジンヌクレオチドの生合成、分解) 第13回 個体の恒常性とその調節機構(情報伝達の機構) 第14回 個体の恒常性とその調節機構(恒常性) 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：授業計画に従って、授業までに教科書を予習しておくこと。(学習時間1時間) 授業後学習：授業内容を復習し、課題やレポートを作成する。(学習時間3時間)						
授業方法	講義：授業の理解度を高めるために、授業中に授業内容や課題について質疑応答やディスカッションを行い、重要事項についての確認や復習を行う。 松蔭mamabaを利用した課題の提示や提出を課す場合がある。						
評価基準と評価方法	試験70%、課題・レポート30%として評価する。						
履修上の注意	出席日数が講義日数の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、欠席とする。 授業内で配布するプリントは、各回出席者のみ配布する。(欠席の時は、翌週授業時に再配布する)						
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8版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN : 9784789524452						
参考書	系統看護学講座 人体の構造と機能2 生化学 (医学書院) 畠山 鎮次 著 ISBN : 978-4-260-03556-9 栄養科学イラストレイテッド 生化学 (羊土社) 藺田 勝 編 ISBN : 9784758113540						

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	織田 小枝					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、生化学Iで学んだ事を基にして生命を支える物質と化学反応の役割についてさらに詳しく学んでいく。						
到達目標	受講者は、この授業を履修することによって、 1)三大栄養素(糖質・脂質・タンパク質)および核酸の代謝(異化と同化)の理解 2)三大栄養素と核酸代謝の関連性の理解 3)個体の恒常性維持の理解 が可能になる。 【知識・理解】						
授業計画	第1回 代謝の概要 第2回 糖質代謝(解糖系、TCA回路) 第3回 糖質代謝(ペントースリン酸回路、グルクロン酸経路) 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 まとめと試験 第9回 アミノ酸・タンパク質代謝(アミノ酸の生合成) 第10回 アミノ酸・タンパク質代謝(アミノ酸の異化) 第11回 アミノ酸・タンパク質代謝(特殊生成物への変換) 第12回 核酸代謝(プリン・ピリミジンヌクレオチドの生合成、分解) 第13回 個体の恒常性とその調節機構(情報伝達の機構) 第14回 個体の恒常性とその調節機構(恒常性) 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: 授業計画に従って、授業までに教科書を予習しておくこと。(学習時間1時間) 授業後学習: 授業内容を復習し、課題やレポートを作成する。(学習時間3時間)						
授業方法	講義: 授業の理解度を高めるために、授業中に授業内容や課題について質疑応答やディスカッションを行い、重要事項についての確認や復習を行う。 松蔭mamabaを利用した課題の提示や提出を課す場合がある。						
評価基準と評価方法	試験70%、課題・レポート30%として評価する。						
履修上の注意	出席日数が講義日数の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、欠席とする。 授業内で配布するプリントは、各回出席者のみ配布する。(欠席の時は、翌週授業時に再配布する)						
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8版) 女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会/編 ISBN: 9784789524452						
参考書	系統看護学講座 人体の構造と機能2 生化学 (医学書院) 畠山 鎮次 著 ISBN: 978-4-260-03556-9 栄養科学イラストレイテッド 生化学 (羊土社) 藺田 勝 編 ISBN: 9784758113540						

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 前半	曜日・時限	火曜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。【知識・理解、汎用的技能】 (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。【知識・理解、汎用的技能】 (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。【汎用的技能】						
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。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ておくこと。						
授業方法	実験：グループ毎に所定の実験を行い、グループ内でデータ整理、結果についてのディスカッションを行う。そして、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	レポート（課題を含む）で評価する。 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、結果の書き方、考察を重視する。到達目標(1)～(3)に関する到達度の確認。 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 前半	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。【知識・理解、汎用的技能】 (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。【知識・理解、汎用的技能】 (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。【汎用的技能】						
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。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ておくこと。						
授業方法	実験：グループ毎に所定の実験を行い、グループ内でデータ整理、結果についてのディスカッションを行う。そして、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	レポート（課題を含む）で評価する。 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、結果の書き方、考察を重視する。到達目標(1)～(3)に関する到達度の確認。 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	澤田 夏美					科目ナンバー	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ある。そこで、酵素の性質と働きについて実験を行う。さらに生体組織を材料にして、生体成分の分離・分析（主としてタンパク質、核酸）を行う。						
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する。【知識・理解】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、説明することができる。【知識・理解】実験で使用する器具や試薬について正しく使うことができる。【汎用的技能】						
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 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）	授業前準備学習：教科書、プリントを読みその日行う実験を把握する。 授業後学習：実験データをまとめ、レポートを作成する						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	レポート70%、課題20%、小テスト10%						
履修上の注意	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。 *質問は授業の前後で受け付ける。						
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							

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	澤田 夏美					科目ナンバー	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ある。そこで、酵素の性質と働きについて実験を行う。さらに生体組織を材料にして、生体成分の分離・分析（主としてタンパク質、核酸）を行う。						
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する。【知識・理解】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、説明することができる。【知識・理解】実験で使用する器具や試薬について正しく使うことができる。【汎用的技能】						
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 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）	授業前準備学習：教科書、プリントを読みその日行う実験を把握する。 授業後学習：実験データをまとめ、レポートを作成する						
授業方法	実験						
評価基準と評価方法	レポート70%、課題20%、小テスト10%						
履修上の注意	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。 *質問は授業の前後で受け付ける。						
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							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	総合演習						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ-	N04550
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	学内および臨地実習での学びの総まとめ						
授業の概要	管理栄養士として知識、技能の総合能力の養成を目指して、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うためには、専門分野の各教育内容ごとに習得した知識・技能を統合する能力が必要なため、専門分野の各教育ごとに習得した知識・技能を統合する能力が新たに必要のため、専門分野の各教育内容を包含する演習を行う。また、臨地・校外実習のために、必要な演習等を演習前に行い、実習効果をより高める。さらに、実習が終了した後に、実習課題の報告会などを実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、演習等を通して知識・技術の習得する。						
到達目標	(1)臨地実習(臨床栄養学, 公衆栄養学, 給食経営管理)の実習施設の役割を理解し、実習準備・実習での学びについて、チームメンバーと意見交換を行い、プレゼンテーションすることができる。【態度・指向性】【汎用的技能】 (2)臨地実習(臨床栄養学, 公衆栄養学, 給食経営管理)での学びと関連のある管理栄養士国家試験問題について、解説し、クラスメートと意見交換を行うことができる。【知識・理解】【態度・志向性】						
授業計画	<p>第1回 総合演習の授業の目的、授業概要、課題の説明、医療制度、医療圏</p> <p>第2回 保健所・市町村保健センター</p> <p>第3回 母子保健</p> <p>第4回 行政組織と公衆栄養活動</p> <p>第5回 行政栄養士の業務内容</p> <p>第6回 行政栄養士の業務指針</p> <p>第7回 管理栄養士の配置基準</p> <p>第8回 実習施設(病院)についてまとめる</p> <p>第9回 実習施設(公衆・給食)についてまとめる</p> <p>第10回 公衆・給食実習施設まとめ・小テスト</p> <p>第11回 実習報告会資料の作成</p> <p>第12回 実習報告会事前準備</p> <p>第13回 臨地実習報告会(臨床栄養学)</p> <p>第14回 実習報告会事前準備</p> <p>第15回 臨地実習報告会(公衆・給食)</p> <p>・事前に提示した課題についてまとめ、発表する。 ・臨地実習での学びと関連のある国家試験問題の解説を行う。 ・臨地実習の学びについて、グループ毎にまとめ発表の準備を行い、発表する。</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習: 提示された課題について調べ、要点を整理し、発表のための準備を行う。(学習時間90分) 授業後学習: 提示された課題について、チームメンバーと意見交換後、manabaレポートに提出する。(学習時間90分)						
授業方法	【プレゼンテーション】実習施設の設置根拠、事業内容、管理栄養士の業務内容等についてまとめ、発表する。 【反転授業】臨地実習に関連した国家試験問題について、解答に導くための知識について、チームメンバーと意見を交換し、必要事項をまとめ、manabaレポートに提示し、クラスメートに説明する。						
評価基準と評価方法	<p>期末試験 40%、授業内での提出物 40%、演習への取り組み 20%</p> <p>期末試験: 授業取り扱った課題への理解度について、manaba小テスト用いて評価する。</p> <p>授業内での提出物: 毎回の課題の説明的確かさを評価する。</p> <p>演習への取り組み: 演習への取り組み、グループ討議への参加度、グループ発表の内容により、総合的に評価する。</p> <p>レポート: 40%</p> <p>授業態度: 課題への取り組み 10%</p> <p>達成目標(1)(2)に関する達成度の確認を行う。</p>						
履修上の注意	<p>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。</p> <p>2. 小テストへの欠席者には追試はしない。</p> <p>3. 遅刻は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。(交通機関延着による遅刻は、その証明提示によって遅刻とはしない)</p> <p>4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。</p> <p>5. 私語・居眠り厳禁。</p>						
教科書	クエスチョン・バンク2021 管理栄養士国家試験問題解説2021 発行所(株)メディックメディア(3年次にすでに購入しているため、新たに購入する必要はない。) ISBN-13: 978-4896327687						

参考書	
-----	--

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	総合演習						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ	N04550
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	学内および臨地実習での学びの総まとめ						
授業の概要	管理栄養士として知識、技能の総合能力の養成を目指して、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うためには、専門分野の各教育内容ごとに習得した知識・技能を統合する能力が必要なため、専門分野の各教育ごとに習得した知識・技能を統合する能力が新たに必要のため、専門分野の各教育内容を包含する演習を行う。また、臨地・校外実習のために、必要な演習等を演習前に行い、実習効果をより高める。さらに、実習が終了した後に、実習課題の報告会などを実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、演習等を通して知識・技術の習得する。						
到達目標	(1)臨地実習(臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理)の実習施設の役割を理解し、実習準備・実習での学びについて、チームメンバーと意見交換を行い、プレゼンテーションすることができる。【態度・指向性】【汎用的技能】 (2)臨地実習(臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理)での学びと関連のある管理栄養士国家試験問題について、解説し、クラスメートと意見交換を行うことができる。【知識・理解】【態度・志向性】						
授業計画	<p>第1回 総合演習の授業の目的、授業概要、課題の説明、医療制度、医療圏</p> <p>第2回 保健所・市町村保健センター</p> <p>第3回 母子保健</p> <p>第4回 行政組織と公衆栄養活動</p> <p>第5回 行政栄養士の業務内容</p> <p>第6回 行政栄養士の業務指針</p> <p>第7回 管理栄養士の配置基準</p> <p>第8回 実習施設(病院)についてまとめる</p> <p>第9回 実習施設(公衆・給食)についてまとめる</p> <p>第10回 公衆・給食実習施設まとめ・小テスト</p> <p>第11回 実習報告会資料の作成</p> <p>第12回 実習報告会事前準備</p> <p>第13回 臨地実習報告会(臨床栄養学)</p> <p>第14回 実習報告会事前準備</p> <p>第15回 臨地実習報告会(公衆・給食)</p> <p>・事前に提示した課題についてまとめ、発表する。 ・臨地実習での学びと関連のある国家試験問題の解説を行う。 ・臨地実習の学びについて、グループ毎にまとめ発表の準備を行い、発表する。</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習: 提示された課題について調べ、要点を整理し、発表のための準備を行う。(学習時間90分) 授業後学習: 提示された課題について、チームメンバーと意見交換後、manabaレポートに提出する。(学習時間90分)						
授業方法	【プレゼンテーション】実習施設の設置根拠、事業内容、管理栄養士の業務内容等についてまとめ、発表する。 【反転授業】臨地実習に関連した国家試験問題について、解答に導くための知識について、チームメンバーと意見を交換し、必要事項をまとめ、manabaレポートに提示し、クラスメートに説明する。						
評価基準と評価方法	<p>期末試験 40%、授業内での提出物 40%、演習への取り組み 20%</p> <p>期末試験: 授業取り扱った課題への理解度について、manaba小テスト用いて評価する。</p> <p>授業内での提出物: 毎回の課題の説明的確かさを評価する。</p> <p>演習への取り組み: 演習への取り組み、グループ討議への参加度、グループ発表の内容により、総合的に評価する。</p> <p>レポート: 40%</p> <p>授業態度: 課題への取り組み 10%</p> <p>達成目標(1)(2)に関する達成度の確認を行う。</p>						
履修上の注意	<p>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。</p> <p>2. 小テストへの欠席者には追試はしない。</p> <p>3. 遅刻は1回の出席とは換算しない。20分以上遅刻の場合は欠席とする。遅刻3回で欠席1回となる。(交通機関延着による遅刻は、その証明提示によって遅刻とはしない)</p> <p>4. 授業中は携帯電話・スマートフォンの電源を切っておくこと。</p> <p>5. 私語・居眠り厳禁。</p>						
教科書	クエスチョン・バンク2021 管理栄養士国家試験問題解説2021 発行所(株)メディックメディア(3年次にすでに購入しているため、新たに購入する必要はない。) ISBN-13: 978-4896327687						

参考書	
-----	--

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	卒業演習						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバ-	N04560
学期	通年／Full Year	曜日・時限	土曜1	配当学年	4	単位数	4.0
授業のテーマ	これまでに習得した管理栄養士専門教育科目の各分野の知識を再構築し、それらの知識を活用できる力を養う。						
授業の概要	<p>これまでに学んだ内容を基礎から応用まで分野ごとに復習し、再確認する。各分野の教員がオムニバス方式で講義を行う。(全30回)</p> <p>(田中あゆ子／3回) ※社会・環境と健康 健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を理解し、主として集団を対象とした健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な知識や技能について復習し、再確認する。</p> <p>(坂上元祥／3回) (竹中康之／1回) ※人体の構造と機能および疾病の成り立ち 人体の構造について器官別に、形態・機能そして主要疾患の成因・病態・診断・治療の概要の理解を確認する。また、個体の調節機能と恒常性などについて、その機構と関連疾患とを系統的に復習する。</p> <p>(片平理子／2回) (小林利寛／2回) ※食べ物と健康 食料生産・消費と環境問題との関係を理解する。食品素材の成り立ちを理解し、食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、栄養や嗜好性の変化を、生産様式による分類に基づき総復習する。食べ物の特性を踏まえた食事設計及び調理の役割についても理解する。</p> <p>(竹中康之／3回) ※基礎栄養学 栄養の基本的概念およびその意義を理解するとともに、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、エネルギーおよび栄養素の代謝とその生理的意義を復習する。</p> <p>(橋本沙幸／3回) ※応用栄養学 個々人に最適な栄養ケアを行うためのシステムである栄養ケア・マネジメントの各構成要素および、成長・発達・加齢によるライフステージ別の栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。</p> <p>(橘ゆかり／3回) ※栄養教育論 行動科学やカウンセリングの理論などの栄養教育関連の理論や概念を復習する。その理論や概念を理解したうえで、対象者(個人または集団)への栄養教育マネジメントについて全体像をより深く理解する。</p> <p>(林直哉／4回) ※臨床栄養学 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養マネジメントができる実践能力を系統的に復習を通じて強固なものにする。またチーム医療に参画する者としての心構えや医療制度等、習得したものを確認する。</p> <p>(千歳万里／3回) ※公衆栄養学 地域社会における集団の栄養状態あるいはニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能について復習する。</p> <p>(作田はるみ／3回) ※給食経営管理論 安心で安全な給食提供を行うためのトータルシステムや各種サブシステムについて、特定給食施設の関連法規と様々な給食施設の特徴について復習する。</p>						
到達目標	管理栄養士養成課程に必要な各分野の習得事項を説明できる。【知識・理解】						
授業計画	<p>オムニバス方式/全30回</p> <p>社会・環境と健康 3回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 4回 食べ物と健康 4回 基礎栄養学 3回 応用栄養学 3回 栄養教育論 3回 臨床栄養学 4回 公衆栄養学 3回 給食経営管理論 3回</p> <p>授業時間外に、中間試験および期末試験を行う。</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>授業前学習(学習時間2時間) : 各回授業で扱う内容についてクエスチョンバンクや教科書を使って予習する。</p> <p>授業後学習(学習時間2時間) : 授業内容を復習し、関連する過去問を解く。manabaで課題に取り組む。</p>						

授業方法	講義（オムニバス方式）：授業で取り扱う問題について、ディスカッションの時間を設ける。
評価基準と評価方法	試験（60%以上） ※評価方法について在学生ガイダンスで説明を行うので、必ず出席すること。
履修上の注意	1. 期末試験は「クエスチョンバンク2022」から出題する。 2. 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。 3. 20分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退出）は3回で欠席1回とする。 4. 臨地・校外実習で欠席する場合は、事前に担当教員に欠席届を提出し、補講を受けること。 再履修者 ※本代、中間試験（栄養士実力認定試験）の試験費用は自己負担とする。 ※国家試験対策講座への出席は可能。
教科書	「クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説 2022年度版」 ISBN: 9784896328424 適宜プリントを配布する。
参考書	2022年度版 栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社）（社）全国栄養士養成施設協会編

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	卒業演習						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバ-	N04560
学期	通年／Full Year	曜日・時限	土曜2	配当学年	4	単位数	4.0
授業のテーマ	これまでに習得した管理栄養士専門教育科目の各分野の知識を再構築し、それらの知識を活用できる力を養う。						
授業の概要	<p>これまでに学んだ内容を基礎から応用まで分野ごとに復習し、再確認する。各分野の教員がオムニバス方式で講義を行う。(全30回)</p> <p>(田中あゆ子／3回) ※社会・環境と健康 健康とは何か、そして人間の健康を規定する要因として幅広く社会・環境を理解し、主として集団を対象とした健康の維持・増進プログラムを実践するために必要な知識や技能について復習し、再確認する。</p> <p>(坂上元祥／3回) (竹中康之／1回) ※人体の構造と機能および疾病の成り立ち 人体の構造について器官別に、形態・機能そして主要疾患の成因・病態・診断・治療の概要の理解を確認する。また、個体の調節機能と恒常性などについて、その機構と関連疾患とを系統的に復習する。</p> <p>(片平理子／2回) (小林利寛／2回) ※食べ物と健康 食料生産・消費と環境問題との関係を理解する。食品素材の成り立ちを理解し、食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取されるまでの過程における安全性の確保、栄養や嗜好性の変化を、生産様式による分類に基づき総復習する。食べ物の特性を踏まえた食事設計及び調理の役割についても理解する。</p> <p>(竹中康之／3回) ※基礎栄養学 栄養の基本的概念およびその意義を理解するとともに、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、エネルギーおよび栄養素の代謝とその生理的意義を復習する。</p> <p>(橋本沙幸／3回) ※応用栄養学 個々人に最適な栄養ケアを行うためのシステムである栄養ケア・マネジメントの各構成要素および、成長・発達・加齢によるライフステージ別の栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。</p> <p>(橘ゆかり／3回) ※栄養教育論 行動科学やカウンセリングの理論などの栄養教育関連の理論や概念を復習する。その理論や概念を理解したうえで、対象者(個人または集団)への栄養教育マネジメントについて全体像をより深く理解する。</p> <p>(林直哉／4回) ※臨床栄養学 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養マネジメントができる実践能力を系統的に復習を通じて強固なものにする。またチーム医療に参画する者としての心構えや医療制度等、習得したものを確認する。</p> <p>(千歳万里／3回) ※公衆栄養学 地域社会における集団の栄養状態あるいはニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能について復習する。</p> <p>(作田はるみ／3回) ※給食経営管理論 安心で安全な給食提供を行うためのトータルシステムや各種サブシステムについて、特定給食施設の関連法規と様々な給食施設の特徴について復習する。</p>						
到達目標	管理栄養士養成課程に必要な各分野の習得事項を説明できる。【知識・理解】						
授業計画	<p>オムニバス方式/全30回</p> <p>社会・環境と健康 3回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 4回 食べ物と健康 4回 基礎栄養学 3回 応用栄養学 3回 栄養教育論 3回 臨床栄養学 4回 公衆栄養学 3回 給食経営管理論 3回</p> <p>授業時間外に、中間試験および期末試験を行う。</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>授業前学習(学習時間2時間) : 各回授業で扱う内容についてクエスチョンバンクや教科書を使って予習する。 授業後学習(学習時間2時間) : 授業内容を復習し、関連する過去問を解く。manabaで課題に取り組む。</p>						

授業方法	講義（オムニバス方式）：授業で取り扱う問題について、ディスカッションの時間を設ける。
評価基準と評価方法	試験（60%以上） ※評価方法について在学生ガイダンスで説明を行うので、必ず出席すること。
履修上の注意	1. 期末試験は「クエスチョンバンク2022」から出題する。 2. 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。 3. 20分以上の遅刻は欠席とし、20分未満の不在（遅刻・早退・途中退出）は3回で欠席1回とする。 4. 臨地・校外実習で欠席する場合は、事前に担当教員に欠席届を提出し、補講を受けること。 再履修者 ※本代、中間試験（栄養士実力認定試験）の試験費用は自己負担とする。 ※国家試験対策講座への出席は可能。
教科書	「クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説 2022年度版」 ISBN: 9784896328424 適宜プリントを配布する。
参考書	2022年度版 栄養士実力認定試験過去問題集（建帛社）（社）全国栄養士養成施設協会編

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	卒業論文						
担当教員	小林・作田・竹中・田中・千歳					科目ナンバー	N74060
学期	通年／Full Year	曜日・時限	土曜3	配当学年	4	単位数	4.0
授業のテーマ	テーマを設定し、研究や調査に計画的に取り組み、その成果を卒業論文としてまとめる。						
授業の概要	<p>設定した研究テーマに関して、これまでに明らかになっていることは何か、本授業（卒業論文）によって何を明らかにしようとするのか、すなわち研究の意義を明確にする。</p> <p>研究にあたり、どのような実験・調査が必要であるのか、担当教員とのディスカッションや文献調査を通して自ら考え、計画的に研究を実施する。</p> <p>研究結果は取りまとめ、卒業論文発表を行う。</p> <p>これら一連の取り組みを通じて、各分野で管理栄養士として活躍する際に求められる科学的技量、プレゼンテーションやコミュニケーションの能力、計画的な実務遂行能力を涵養する。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・先行研究の調査、および論文作成の際に必要な学術資料や文献検索を行うことができる【知識・理解】 ・計画的に研究を実施したうえで研究結果を取りまとめ、適切な学術用語や解析手法を用いて卒業論文を作成することができる。【態度・志向性】 ・自らの研究テーマについて、その研究意義や新規性、および研究結果を学内外の教員や他の学生に向けてプレゼンテーションを行い、質疑応答を行うことができる。【汎用的技能】 						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 研究の方法、研究倫理など</p> <p>第3回 研究テーマの設定・研究目的の理解</p> <p>第4回 文献の調査・収集方法</p> <p>第5回 研究計画の作成①</p> <p>第6回 研究計画の作成②</p> <p>第7回 実験・調査①</p> <p>第8回 実験・調査②</p> <p>第9回 実験・調査③</p> <p>第10回 実験・調査④</p> <p>第11回 実験・調査⑤</p> <p>第12回 実験・調査⑥</p> <p>第13回 実験・調査⑦</p> <p>第14回 実験・調査⑧</p> <p>第15回 中間発表会</p> <p>第16回 追加実験・調査①</p> <p>第17回 追加実験・調査②</p> <p>第18回 追加実験・調査③</p> <p>第19回 追加実験・調査④</p> <p>第20回 データ処理①</p> <p>第21回 データ処理②</p> <p>第22回 卒業論文の執筆（全体構成）</p> <p>第23回 卒業論文の執筆（要旨）</p> <p>第24回 卒業論文の執筆（目的と方法）</p> <p>第25回 卒業論文の執筆（結果）</p> <p>第26回 卒業論文の執筆（考察）</p> <p>第27回 卒業論文の執筆（引用文献作成および校正）</p> <p>第28回 卒業論文要旨（ポスター）作成</p> <p>第29回 卒業論文発表会予行練習①</p> <p>第30回 卒業論文発表会予行練習②</p> <p>第31回 卒業論文発表会</p> <p>※ 研究テーマ等によって、各回数や順序が異なる場合がある。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	卒業論文は各自が主体的に取り組むことが肝要である。研究テーマの性質によっては、授業時間以外の平日以外や夏期休暇期間にも実施する場合がある。指導教員とのディスカッションを行うための研究ノート整理や、中間発表会・卒論発表会を行うプレゼン資料作成、研究実施に必要な文献調査などは、授業外学習時間に行う必要がある。						
授業方法	テーマに応じて情報収集を行い、研究計画を立て、実験や調査研究を行う。研究内容や結果について、プレゼンテーションやディスカッションを行う。						
評価基準と評価方法	卒業論文への取り組み（研究テーマの理解度、知識・技能の習得状況、研究成果など） 70% 卒業論文・発表の内容 30%						

履修上の注意	研究テーマによっては、授業時間以外の平日以外や夏期休暇期間にも実施する場合があります。事前に担当教員に相談したうえで履修登録を行うこと。 履修中も、教員への進捗状況の報告や相談など、コミュニケーションを欠かさないようにすること。 学外施設において実験・共同研究を実施する場合があります（自己負担発生の場合あり）。 関連学会の研究発表会に参加することがある（自己負担発生の場合あり）。
教科書	授業中に指示する。
参考書	授業中に指示する。

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	卒業論文						
担当教員	林 直哉					科目ナンバー	N74060
学期	通年／Full Year	曜日・時限	土曜3	配当学年	4	単位数	4.0
授業のテーマ	テーマを設定し、研究や調査に計画的に取り組み、その成果を卒業論文としてまとめる。						
授業の概要	設定した研究テーマに関して、これまでに明らかになっていることは何か、本授業（卒業論文）によって何を明らかにしようとするのか、すなわち研究の意義を明確にする。 研究にあたり、どのような実験・調査が必要であるのか、担当教員とのディスカッションや文献調査を通して自ら考え、計画的に研究を実施する。 研究結果は取りまとめ、卒業論文発表を行う。 これら一連の取り組みを通じて、各分野で管理栄養士として活躍する際に求められる科学的技量、プレゼンテーションやコミュニケーションの能力、計画的な実務遂行能力を涵養する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・先行研究の調査、および論文作成の際に必要な学術資料や文献検索を行うことができる【知識・理解】 ・計画的に研究を実施したうえで研究結果を取りまとめ、適切な学術用語や解析手法を用いて卒業論文を作成することができる。【態度・志向性】 ・自らの研究テーマについて、その研究意義や新規性、および研究結果を学内外の教員や他の学生に向けてプレゼンテーションを行い、質疑応答を行うことができる。【汎用的技能】 						
授業計画	第1回 オリエンテーション 第2回 研究の方法、研究倫理など 第3回 研究テーマの設定・研究目的の理解 第4回 文献の調査・収集方法 第5回 研究計画の作成① 第6回 研究計画の作成② 第7回 実験・調査① 第8回 実験・調査② 第9回 実験・調査③ 第10回 実験・調査④ 第11回 実験・調査⑤ 第12回 実験・調査⑥ 第13回 実験・調査⑦ 第14回 実験・調査⑧ 第15回 中間発表会 第16回 追加実験・調査① 第17回 追加実験・調査② 第18回 追加実験・調査③ 第19回 追加実験・調査④ 第20回 データ処理① 第21回 データ処理② 第22回 卒業論文の執筆（全体構成） 第23回 卒業論文の執筆（要旨） 第24回 卒業論文の執筆（目的と方法） 第25回 卒業論文の執筆（結果） 第26回 卒業論文の執筆（考察） 第27回 卒業論文の執筆（引用文献作成および校正） 第28回 卒業論文要旨（ポスター）作成 第29回 卒業論文発表会予行練習① 第30回 卒業論文発表会予行練習② 第31回 卒業論文発表会 ※ 研究テーマ等によって、各回数や順序が異なる場合がある。						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	卒業論文は各自が主体的に取り組むことが肝要である。 研究テーマの性質によっては、授業時間以外の平日以外や夏期休暇期間にも実施する場合がある。 指導教員とのディスカッションを行うための研究ノート整理や、中間発表会・卒論発表会を行うプレゼン資料作成、研究実施に必要な文献調査などは、授業外学習時間に行う必要がある。						
授業方法	テーマに応じて情報収集を行い、研究計画を立て、実験や調査研究を行う。 研究内容や結果について、プレゼンテーションやディスカッションを行う。						
評価基準と評価方法	卒業論文への取り組み（研究テーマの理解度、知識・技能の習得状況、研究成果など） 70% 卒業論文・発表の内容 30%						

履修上の注意	研究テーマによっては、授業時間以外の平日以外や夏期休暇期間にも実施する場合があります。事前に担当教員に相談したうえで履修登録を行うこと。 履修中も、教員への進捗状況の報告や相談など、コミュニケーションを欠かさないようにすること。 学外施設において実験・共同研究を実施する場合があります（自己負担発生の場合あり）。 関連学会の研究発表会に参加することがある（自己負担発生の場合あり）。
教科書	授業中に指示する。
参考書	授業中に指示する。

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	調査・データ処理実習						
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバ-	N73040
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	金曜3~4	配当学年	3~4	単位数	1.0
授業のテーマ	統計学の基礎及び疫学研究のためのデータ処理						
授業の概要	公衆衛生や公衆栄養活動は、情報収集・分析、地域診断、科学的根拠に基づく活動及び評価のための知識と技能を必要とする。本実習では、「保健統計・疫学」の学びを基に、サイコロやBB弾、学生自身のデータを用いて統計演習を行い、統計学の理解を深める。調査は、学生自身でテーマを決め、仮説の設定・検証、結果の視覚化、ポスター作製・発表まで学生主体の演習を行う。						
到達目標	データ尺度及び統計的仮説検定を概説できる。【知識・理解】 要約統計量の算出及び主な統計的仮説検定ができる。【知識・理解】 調査計画の策定、アンケート用紙の作成、データの収集・分析・要約・視覚化、ポスター作成、発表ができる。 【汎用的技能】【態度・志向性】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. データ尺度 2. 量的データの記述(1) 3. 量的データの記述(2) 4. データ入力とデータクリーニング 5. グラフの基礎 6. 統計的仮説検定(1) 7. 統計的仮説検定(2) 8. 統計的仮説検定(3) 9. 中間試験、アンケートの基礎 10. 調査票の作成、先行研究の検索・収集、研究倫理 11. 調査計画及び調査票の策定 12. 調査計画の発表、予備調査、調査計画の最終化 13. データ入力、データ分析、作図 14. ポスター作成、ポスター発表の準備 15. ポスター・プレゼンテーション ※「給食経営管理実習Ⅱ」のお弁当の期間は、30分程度開始が遅れる場合がある。						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	復習ドリル（授業開始時に行った確認テスト）を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。 演習課題を行う。 本調査を実施する。						
授業方法	演習 授業開始時に前回の講義内容の確認テスト（松蔭manaba/PCを使用）を行う。 グループワークによる演習及びプレゼンテーションを行う。 遠隔授業になった場合は、各回の授業及び授業方法についての指示に従う。						
評価基準と評価方法	平常点（グループワークにおける積極性、協働性等）30% 課題10% 小テスト30%（確認テスト20%、復習ドリル10%） ※復習ドリルは点数及び実施状況の評価する。 中間試験30% ※再試験は実施しない。						
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、遅刻・早退3回で欠席1回とする。 交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。 「給食経営管理実習Ⅱ」のお弁当の期間は、30分程度開始が遅れる場合がある。 授業ノートを準備する。						
教科書	適宜資料を配布する。						
参考書	社会・環境と健康 公衆衛生学*、図説 国民衛生の動向* *「社会と健康基礎演習」、「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」で使用した教科書 はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第3版 日本疫学会 南江堂 ISBN:978-4-524-24399-0						

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	森井 沙衣子					科目ナンバ-	N01210
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	食事作りの理解						
授業の概要	栄養素を含む食材を安全で消化吸収しやすく、おいしい食物の形に変える過程を調理という。調理には、食品に含まれる栄養素の利用効率を高め、衛生的・安全に摂取できる状態に整え、嗜好性の高い食べ物にする役割がある。これらの役割を理解し、調理の実践に結びつけるための理論を学ぶ。おいしさの構成要素、非加熱操作・加熱操作・調味操作の原理と要点、伝熱方法と加熱条件の設定について理解する。植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理過程における化学的・物理的変化、嗜好性の変化などの諸現象を科学的に把握する。また、日常食の献立作成の基本を理解する。						
到達目標	(1) 3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。【知識・理解】 (2) 食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】 (4) 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。【知識・理解】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 調理学の意義 食事設計の基礎（食事設計の意義、嗜好性） 食事設計の実際 調理操作と調理器具 1～4回までのまとめと中間試験 調理操作と栄養 植物性食品 穀類（米） ” ” 穀類（小麦） ” ” いも類・豆類 ” ” 野菜類 ” ” 動物性食品 食肉類 ” ” 魚介類 ” ” 卵類・乳類 ” ” 成分抽出素材 でんぷん・油脂 ” ” ゲル化素材 まとめと期末試験 						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前学習〈学習時間 2時間〉：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、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、参考図書などを用いて自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席する。</p> <p>授業後学習〈学習時間 2時間〉：授業で学んだ内容の要点と重要箇所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する。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ある。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 教科書の図や表についてディスカッションし、発表する。						
評価基準と評価方法	<p>授業内での提出物30%、中間・期末試験70%</p> <p>授業内での提出物（小テストやリアクションペーパー）30%： 小テストやリアクションペーパー（講義内容についてのコメント・質問・小レポートなど）により基本的な知識の習熟度について総合的に評価する。到達目標(1)～(4)に関する到達度の確認。</p> <p>中間・期末試験70%：筆記試験を行い、献立作成の基本、調理理論や調理科学に対する理解度を評価する。到達目標(1)～(4)に関する到達度の確認。</p> <p>提出物や試験に対するフィードバックの方法： 小テストやリアクションペーパーは授業で紹介、解説する、もしくは松蔭manabaを通してフィードバックを行う。中間・期末試験結果の講評は松蔭manabaで告知する。</p>						
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	<ol style="list-style-type: none"> 『調理の科学 ―基礎から実践まで―』 監修：吉田勉 編集：高崎禎子・小林理恵 学文社 ISBN 978-4-7620-2968-4 2021年9月第1版第2刷 『八訂 食品成分表 2022』 監修 香川明夫 						

教科書	女子栄養大学出版部 ISBN 978-4-7895-1022-6 2022年2月
参考書	1. 『NEW 調理と理論 第二版』 著者：山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子・市川朝子・杉山久仁子・米田千恵・大石恭子 同文書院 ISBN 978-4-8103-1507-3 2. 『調理学の基本 第五版』 編著：中嶋加代子・山田志麻 著者：数野千恵子・富永美穂子・岸本律子・澤田崇子・廣田幸子・園田純子 同文書院 ISBN 978-4-8103-1501-1

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	森井 沙衣子					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	栄養素を含む食材を安全で消化吸収しやすく、おいしい食物の形に変える過程を調理という。調理には、食品に含まれる栄養素の利用効率を高め、衛生的・安全に摂取できる状態に整え、嗜好性の高い食べ物にする役割がある。これらの役割を理解し、調理の実践に結びつけるための理論を学ぶ。おいしさの構成要素、非加熱操作・加熱操作・調味操作の原理と要点、伝熱方法と加熱条件の設定について理解する。植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理過程における化学的・物理的変化、嗜好性の変化などの諸現象を科学的に把握する。また、日常食の献立作成の基本を理解する。						
到達目標	(1) 3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。【知識・理解】 (2) 食事設計の考え方やプロセスを説明する事ができる。【知識・理解】 (3) 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。【知識・理解】 (4) 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。【知識・理解】						
授業計画	1. 調理学の意義 2. 食事設計の基礎（食事設計の意義、嗜好性） 3. 食事設計の実際 4. 調理操作と調理器具 5. 1～4回までのまとめと中間試験 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）	授業前学習〈学習時間 2時間〉：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、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、参考図書などを用いて自分で調べられる範囲で調べた上で授業に出席する。 授業後学習〈学習時間 2時間〉：授業で学んだ内容の要点と重要箇所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する。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ある。自分が何を理解できていて、何が理解できていないのか、毎授業後に確認する習慣をつけましょう。						
授業方法	講義 教科書の図や表についてディスカッションし、発表する。						
評価基準と評価方法	授業内での提出物30%、中間・期末試験70% 授業内での提出物（小テストやリアクションペーパー）30%： 小テストやリアクションペーパー（講義内容についてのコメント・質問・小レポートなど）により基本的な知識の習熟度について総合的に評価する。到達目標(1)～(4)に関する到達度の確認。 中間・期末試験70%：筆記試験を行い、献立作成の基本、調理理論や調理科学に対する理解度を評価する。到達目標(1)～(4)に関する到達度の確認。 提出物や試験に対するフィードバックの方法： 小テストやリアクションペーパーは授業で紹介、解説する、もしくは松蔭manabaを通してフィードバックを行う。中間・期末試験結果の講評は松蔭manabaで告知する。						
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	1. 『調理の科学 —基礎から実践まで—』 監修：吉田勉 編集：高崎禎子・小林理恵 学文社 ISBN 978-4-7620-2968-4 2021年9月第1版第2刷 2. 『八訂 食品成分表 2022』 監修 香川明夫						

教科書	女子栄養大学出版部 ISBN 978-4-7895-1022-6 2022年2月
参考書	1. 『NEW 調理と理論 第二版』 著者：山崎清子・島田キミエ・洪川祥子・下村道子・市川朝子・杉山久仁子・米田千恵・大石恭子 同文書院 ISBN 978-4-8103-1507-3 2. 『調理学の基本 第五版』 編著：中嶋加代子・山田志麻 著者：数野千恵子・富永美穂子・岸本律子・澤田崇子・廣田幸子・園田純子 同文書院 ISBN 978-4-8103-1501-1

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	後期隔週A	曜日・時限	水曜3~5	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	(1) 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。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 基本的な実験操作を正確に行うことができる。【汎用的技能】 (4) 代表的な食品の調理特性と調理操作の科学的裏付けを、実験で確認することができる。【汎用的技能】 (5) 代表的な食品の調理特性と調理操作の科学的裏付けを説明することができる。【知識・理解】						
授業計画	第1回 1. 実験概要の説明、計量 (調味料) (*PC) 2. 温度に関する実験 (汁物の温度降下、汁物の適温) 第2回 3. 野菜に関する実験 1 (食塩添加による放水、生野菜の吸水) 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) 第3回 5. 切る操作に関する実験 (切碎方法とテクスチャー、咀嚼・えん下のしやすさへの影響) 6. 官能評価法 1 (2点比較法、3点比較法) 7. 項目1~5のまとめ (全体ディスカッション) 第4回 8. ゲル化剤に関する実験 (寒天・カラギーナン・ゼラチンゲルの性状、3種ゲルに及ぼす砂糖添加の影響) 実験9. の準備・計画 (*PC) 第5回 9. 官能評価法 2 (ゲル化剤と配合の異なるコーヒーゼリーの順位法による評価) 10. 調理と酵素 1 (さつまいもの加熱方法と甘味度) 第6回 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) 第7回 11. 調理と酵素 2 (ゼリーの凝固に及ぼすパインナップ果肉添加の影響) 14. 小麦粉に関する実験 3 (スポンジケーキの膨化原理) 第8回 15. 項目6~14のまとめ試験 (全体ディスカッション) (*PC)						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習：松蔭manabaコースコンテンツに示す動画を視聴し、要点をノートにまとめておく。<1時間> 授業後学習：レポート課題に取り組みレポートを完成させ、ノート整理をする。<1時間>						
授業方法	実験(反転学習：松蔭manabaコースコンテンツに掲載する動画により、各回実験目的と操作の詳細を説明。)グループごとに所定の実験を行い、グループ内でデータ整理、結果についてのディスカッションを行う。 実験結果・検討結果についての確認を行い、各自でレポートを作成する。 <BYOD対象科目>(*PCと記載した回にPCを使用する)						
評価基準と評価方法	授業態度30%：実験への取り組み姿勢とノート内容(予習時の疑問点や授業中の結果・観察の記録) 到達目標(2)(3)(4)に関する到達度の確認。 レポート30%：提出時に行う課題解答提示・解説を基に行う自己採点やポイントの聞き取り状況の評価する。 添削・コメントを加えたレポートを返却して各自にフィードバックする。 到達目標(1)(2)(5)に関する到達度の確認。 期末テスト40%：筆記試験。到達目標(1)(2)(5)に関する到達度の確認						
履修上の注意	動画視聴により実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。 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する。 出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。						
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 ・NEW調理と理論 第2版 山崎清子・島田キミエ他著 同文書院 ISBN978-4-8103-1507-3 ・新食品成分表FOODS 2022 東京法令出版(2022年5月発行予定 2021のISBN:978-4-8090-6471-8C7077)						

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	後期隔週B	曜日・時限	水曜3~5	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、最適な調理法の説明を試みる。 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	(1) 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。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 基本的な実験操作を正確に行うことができる。【汎用的技能】 (4) 代表的な食品の調理特性と調理操作の科学的裏付けを、実験で確認することができる。【汎用的技能】 (5) 代表的な食品の調理特性と調理操作の科学的裏付けを説明することができる。【知識・理解】						
授業計画	第1回 1. 実験概要の説明、計量 (調味料) (*PC) 2. 温度に関する実験 (汁物の温度降下、汁物の適温) 第2回 3. 野菜に関する実験 1 (食塩添加による放水、生野菜の吸水) 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) 第3回 5. 切る操作に関する実験 (切碎方法とテクスチャー、咀嚼・えん下のしやすさへの影響) 6. 官能評価法 1 (2点比較法、3点比較法) 7. 項目1~5のまとめ (全体ディスカッション) 第4回 8. ゲル化剤に関する実験 (寒天・カラギーナン・ゼラチンゲルの性状、3種ゲルに及ぼす砂糖添加の影響) 実験9. の準備・計画 (*PC) 第5回 9. 官能評価法 2 (ゲル化剤と配合の異なるコーヒーゼリーの順位法による評価) 10. 調理と酵素 1 (さつまいもの加熱方法と甘味度) 第6回 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) 第7回 11. 調理と酵素 2 (ゼリーの凝固に及ぼすパインアップル果肉添加の影響) 14. 小麦粉に関する実験 3 (スポンジケーキの膨化原理) 第8回 15 項目6~14のまとめ試験 (全体ディスカッション) (*PC)						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習：松蔭manabaコースコンテンツに示す動画を視聴し、要点をノートにまとめておく。<1時間> 授業後学習：レポート課題に取り組みレポートを完成させ、ノート整理をする。 <1時間>						
授業方法	実験(反転学習：松蔭manabaコースコンテンツに掲載する動画により、各回実験目的と操作の詳細を説明。)グループごとに所定の実験を行い、グループ内でデータ整理、結果についてのディスカッションを行う。 実験結果・検討結果についての確認を行い、各自でレポートを作成する。 <BYOD対象科目>(*PCと記載した回にPCを使用する)						
評価基準と評価方法	授業態度30% : 実験への取り組み姿勢とノート内容(予習時の疑問点や授業中の結果・観察の記録) 到達目標(2)(3)(4)に関する到達度の確認。 レポート30% : 提出時に行う課題解答提示・解説を基に行う自己採点やポイントの聞き取り状況の評価する。 添削・コメントを加えたレポートを返却して各自にフィードバックする。 到達目標(1)(2)(5)に関する到達度の確認。 期末テスト40% : 筆記試験。到達目標(1)(2)(5)に関する到達度の確認						
履修上の注意	動画視聴により実験内容をしっかり理解した上で取り組むこと。 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する。 出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。						
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 ・NEW調理と理論 第2版 山崎清子・島田キミエ他著 同文書院 ISBN978-4-8103-1507-3 ・新食品成分表FOODS 2022 東京法令出版(2022年5月発行予定 2021のISBN:978-4-8090-6471-8C7077)						

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3~4	配当学年	1	単位数	1.0
授業のテーマ	調理理論の理解に基づいた食事作りに関する実践力の育成						
授業の概要	日常の日本料理を中心とした調理実習を行う。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。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。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。						
到達目標	(1) 食事作りの流れを説明することができる。【知識・理解】 (2) 各調理操作の目的を説明することができる。【知識・理解】 (3) 基本的な調理操作を一人で正確に行うことができる。【汎用的技能】 (4) 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ことができる。【知識・理解】 (5) 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。【汎用的技能】 (6) 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。【汎用的技能】						
授業計画	1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、調味料の計量 (*PG) 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 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 6. 中間試験：1~5回のまとめと試験(筆記試験、実技試験) (*PG) 7. 西洋料理：ピラフ、コーンスープ、ハンバーグステーキ、人参グラッセ、サヤいんげんソテー、ブラマンジェ 8. 西洋料理：グラタン、ラタトゥイユ、ワインゼリー 9. 西洋料理：ビーフシチュー、コールスローサラダ、カスタードブディング 10. 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 11. 日本料理：赤飯、三州みそ汁、筑前煮、酢の物、水ようかん 12. 中国料理：什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒々鶏、奶豆腐 13. 中国料理：什錦炒麵、蛋花湯、凉拌茄子、芝麻元宵 14. 中国料理：鍋貼餃子、豆腐丸子湯、乾炸鷄塊、凉拌海蜇、芒果布甸 15. まとめと試験(筆記試験、実技試験) (*PG)						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習：第1回授業で説明する様式で、実習内容を予めノートにまとめる。<2時間>(松蔭manabaコースコンテンツに示す動画視聴を含む。) 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながらノートを完成させる。<1時間>レポート課題に取り組み、レポートを完成させる。						
授業方法	実験(反転学習：松蔭manabaコースコンテンツに掲載する動画により、各回実習手順・作業の詳細を説明。)グループごとに所定の調理を行い、グループ内で作業効率や料理の出来ばえについて意見交換をする。授業後に松蔭manabaアンケートより、各回の要点確認質問と疑問点について回答し、各自でレポートを作成する。<BYOD対象科目>(*PGと記載した回にPCを使用する)						
評価基準と評価方法	授業態度40%：実習への取り組み姿勢とmanabaアンケート回答内容の評価 到達目標(3)(5)に関する到達度の確認。 レポート・ノート30%：レポートは提出時に行う課題解答提示・解説を基に行う自己採点やポイントの聞き取り状況、レポート作成のための資料の調査状況を評価する。 ノートは所定の内容の記載状況やまとめ方を評価する。(第6回、第15回に提出) コメントを加えたレポート・ノートを返却して各自にフィードバックする。 到達目標(1)(2)(4)に関する到達度の確認。 中間・期末テスト30%：筆記試験と実技試験。到達目標(1)~(6)に関する到達度の確認						
履修上の注意	動画視聴により実習内容をしっかり理解した上で取り組むこと。 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する。 出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。						
教科書	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 食品成分表(「調理学」で指定するもの)						
参考書	・NEW調理と理論 第2版 山崎清子・島田キミエ他著 同文書院 ISBN978-4-8103-1507-3 ・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 ・新食品成分表FOODS 2022 東京法令出版(2022年5月発行予定 2021のISBN: 978-4-8090-6471-8C7077 (食材についての知識に不安がある人向き。ビジュアルを直接確認できるもの。))						

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	水曜3~4	配当学年	1	単位数	1.0
授業のテーマ	調理理論の理解に基づいた食事作りに関する実践力の育成						
授業の概要	日常の日本料理を中心とした調理実習を行う。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。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。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。						
到達目標	(1) 食事作りの流れを説明することができる。【知識・理解】 (2) 各調理操作の目的を説明することができる。【知識・理解】 (3) 基本的な調理操作を一人で正確に行うことができる。【汎用的技能】 (4) 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ことができる。【知識・理解】 (5) 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。【汎用的技能】 (6) 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。【汎用的技能】						
授業計画	1. オリエンテーション、ご飯の炊き方、調味料の計量 (*PC) 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 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 6. 中間試験：1~5回のまとめと試験(筆記試験、実技試験) (*PC) 7. 西洋料理：ピラフ、コーンスープ、ハンバーグステーキ、人参グラッセ、サヤいんげんソテー、ブラマンジェ 8. 西洋料理：グラタン、ラタトゥイユ、ワインゼリー 9. 西洋料理：ビーフシチュー、コールスローサラダ、カスタードブディング 10. 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 11. 日本料理：赤飯、三州みそ汁、筑前煮、酢の物、水ようかん 12. 中国料理：什錦炒飯、魚丸子湯、青椒牛肉スウ、棒々鶏、奶豆腐 13. 中国料理：什錦炒麵、蛋花湯、凉拌茄子、芝麻元宵 14. 中国料理：鍋貼餃子、豆腐丸子湯、乾炸鷄塊、凉拌海蜆、芒果布甸 15. まとめと試験(筆記試験、実技試験) (*PC)						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前学習：第1回授業で説明する様式で、実習内容を予めノートにまとめる。<2時間>(松蔭manabaコースコンテンツに示す動画視聴を含む。) 授業後学習：授業で学んだ内容をもう一度確認しながらノートを完成させる。<1時間>レポート課題に取り組み、レポートを完成させる。						
授業方法	実験(反転学習：松蔭manabaコースコンテンツに掲載する動画により、各回実習手順・作業の詳細を説明。)グループごとに所定の調理を行い、グループ内で作業効率や料理の出来ばえについて意見交換をする。授業後に松蔭manabaアンケートより、各回の要点確認質問と疑問点について回答し、各自でレポートを作成する。<BYOD対象科目>(*PCと記載した回にPCを使用する)						
評価基準と評価方法	授業態度40%：実習への取り組み姿勢とmanabaアンケート回答内容の評価 到達目標(3)(5)に関する到達度の確認。 レポート・ノート30%：レポートは提出時に行う課題解答提示・解説を基に行う自己採点やポイントの聞き取り状況、レポート作成のための資料の調査状況を評価する。 ノートは所定の内容の記載状況やまとめ方を評価する。(第6回、第15回に提出) コメントを加えたレポート・ノートを返却して各自にフィードバックする。 到達目標(1)(2)(4)に関する到達度の確認。 中間・期末テスト30%：筆記試験と実技試験。到達目標(1)~(6)に関する到達度の確認						
履修上の注意	動画視聴により実習内容をしっかり理解した上で取り組むこと。 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する。 出席回数が開講日数の2/3に満たない者には、原則単位認定を行わない。						
教科書	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 食品成分表(「調理学」で指定するもの)						
参考書	・NEW調理と理論 第2版 山崎清子・島田キミエ他著 同文書院 ISBN978-4-8103-1507-3 ・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 ・新食品成分表FOODS 2022 東京法令出版(2022年5月発行予定 2021のISBN: 978-4-8090-6471-8C7077 (食材についての知識に不安がある人向き。ビジュアルを直接確認できるもの。))						

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	水野 和代					科目ナンバ-	N71070
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	自身と他者の生活の理解 生活を想像する力の育成						
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。【知識・理解】 個人のライフコースにおける諸課題を説明できる。【知識・理解】 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。【知識・理解】						
授業計画	<p>第1回 導入 人の生活を構成する要素</p> <p>第2回 生活と健康の管理 ーライフステージ別ー</p> <p>第3回 家計から見た現在の暮らし</p> <p>第4回 統計資料から見た現在の暮らし</p> <p>第5回 食生活と食消費の変化1 (人口動態、家族形態、所得、働き方との関連)</p> <p>第6回 食生活と食消費の変化2 (外食、中食、流通、小売業界との関連)</p> <p>第7回 生活を支える社会保障制度</p> <p>第8回 ゲストスピーカーによる講義 (ワークライフバランス)</p> <p>第9回 食品安全、栄養政策</p> <p>第10回 地域との関わり 人生100年時代を考える</p> <p>第11回 食を取り巻く課題1 人口減少と少子高齢化</p> <p>第12回 食を取り巻く課題2 日本の食料事情</p> <p>第13回 食を取り巻く課題3 世界の食料事情</p> <p>第14回 食を取り巻く課題4 環境との関わり (SDGs、廃棄物など)</p> <p>第15回 まとめと試験</p> <p>最新の情報や法改正を取り入れるため、順番や内容が変わることがあります。</p>						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	<p>授業前学習：教科書の該当箇所を予習し、新聞、図書、インターネットでテーマに関連する情報を収集して下調べをする。(学習時間2時間)</p> <p>授業後学習：授業で取り上げた内容の要点と重要箇所を確認・整理し、課題に取り組んで提出する。授業で提示した資料を読み込んで、知識の幅を広げる。(学習時間2時間)</p>						
授業方法	<p>講義</p> <p>理解を深めるために視聴覚教材の活用や新聞記事・白書などの最新情報を紹介する。</p> <p>授業の中でグループワークを実施して、双方向で意見交換する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>授業での課題提出：60点 授業内容の理解度、課題に対しての関心の明確性、具体性について評価する。</p> <p>期末テスト：40点 授業で扱ったテーマについての理解度、到達目標への到達度を評価する。</p>						
履修上の注意	<p>20分以上の遅刻は欠席扱いとする。</p> <p>出席2/3以上の履修者が単位取得可能。</p> <p>授業外での学習にも積極的に取り組む。</p>						
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	高等学校で使用していた家庭科の教科書、資料集など						

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	坂上 元祥					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	疾病の原因とそれによって変化したヒトの身体の機能について学ぶ						
授業の概要	病態生理学は疾病などによって破綻した身体の機能の変化やその原因について学ぶ科目である。病態生理学と病態栄養学で特に重要な電解質異常や腎疾患、内分泌疾患などの疾患群を中心に疾病状態の身体の機能の変化について概説する。またその疾患の診断や治療法との関係についても説明する。						
到達目標	疾病状態での身体の機能の変化とその原因について、管理栄養士国家試験に出題されるレベルで説明できること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで講義を進める</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 水・電解質の調節機構とその異常（輸液） 2 電解質異常（ナトリウム、カリウム、カルシウム） 3 酸塩基平衡異常（アシドーシス、アルカローシス） 4 腎疾患1：糸球体腎炎、ネフローゼ 5 腎疾患2：慢性腎臓病（CKD）、糖尿病腎症、腎不全、透析療法、前立腺肥大 6 運動器疾患：骨粗鬆症、骨軟化症、変形性関節症、サルコペニア、フレイル 7 前半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする 8 内分泌疾患1：内分泌疾患総論、下垂体疾患 9 内分泌疾患2：甲状腺疾患、副腎疾患、副甲状腺疾患 10 免疫異常1：免疫機構とアレルギー疾患（食物アレルギーを含む） 11 免疫異常2：自己免疫疾患、膠原病、免疫不全（AIDS） 12 感染症1：病原微生物、性行為感染症、新興感染症、再興感染症 13 感染症2：感染症と抗菌薬、多剤耐性菌、院内感染症 14 後半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする 15 人体の構造と機能および疾病の総括（国試問題を解いてみる？） <p>※ 理解度などに合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認（60分）</p> <p>授業後：授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える（120分）</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習（10分）と解説（10分）をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい（注意：スマホでは見えづらい）						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する（第1回目50%、第2回目50%）</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値（点数）を成績評価に用いる。（100点→100点、80点→60点）</p> <p>これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要（演習課題などもあるので実際には12回程度）20分以上の遅刻は欠席扱いとする（遅延証明がある場合を除く）</p> <p>一般的な講義のマナーは守る（私語、居眠り、スマートフォンなど）</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	<p>臨床医学概論の教科書（臨床医学 疾病の成り立ち 改訂2版、田中明 他 編、羊土社）を使用する。</p> <p>※ 臨床医学の教科書を持っていない場合は参考書欄にある改訂3版を購入すること。</p>						
参考書	臨床医学 疾病の成り立ち（第3版）、田中明 他 編、羊土社、ISBN 978-4-7581-1367-0						

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	坂上 元祥					科目ナンバ-	N02130
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜5	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	疾病の原因とそれによって変化したヒトの身体の機能について学ぶ						
授業の概要	病態生理学は疾病などによって破綻した身体の機能の変化やその原因について学ぶ科目である。病態生理学と病態栄養学で特に重要な電解質異常や腎疾患、内分泌疾患などの疾患群を中心に疾病状態の身体の機能の変化について概説する。またその疾患の診断や治療法との関係についても説明する。						
到達目標	疾病状態での身体の機能の変化とその原因について、管理栄養士国家試験に出題されるレベルで説明できること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで講義を進める</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 水・電解質の調節機構とその異常（輸液） 2 電解質異常（ナトリウム、カリウム、カルシウム） 3 酸塩基平衡異常（アシドーシス、アルカローシス） 4 腎疾患1：糸球体腎炎、ネフローゼ 5 腎疾患2：慢性腎臓病（CKD）、糖尿病腎症、腎不全、透析療法、前立腺肥大 6 運動器疾患：骨粗鬆症、骨軟化症、変形性関節症、サルコペニア、フレイル 7 前半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする 8 内分泌疾患1：内分泌疾患総論、下垂体疾患 9 内分泌疾患2：甲状腺疾患、副腎疾患、副甲状腺疾患 10 免疫異常1：免疫機構とアレルギー疾患（食物アレルギーを含む） 11 免疫異常2：自己免疫疾患、膠原病、免疫不全（AIDS） 12 感染症1：病原微生物、性行為感染症、新興感染症、再興感染症 13 感染症2：感染症と抗菌薬、多剤耐性菌、院内感染症 14 後半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする 15 人体の構造と機能および疾病の総括（国試問題を解いてみる？） <p>※ 理解度などに合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する（60分）</p> <p>授業後：授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える（120分）</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習（10分）と解説（10分）をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい（注意：スマホでは見えづらい）						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する（第1回目50%、第2回目50%）</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値（点数）を成績評価に用いる。（100点→100点、80点→60点）</p> <p>これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要（演習課題などもあるので実際には12回程度）20分以上の遅刻は欠席扱いとする（遅延証明がある場合を除く）</p> <p>一般的な講義のマナーは守る（私語、居眠り、スマートフォンなど）</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	<p>臨床医学概論の教科書（臨床医学 疾病の成り立ち 改訂2版、田中明 他 編、羊土社）を使用する。</p> <p>※ 臨床医学の教科書を持っていない場合は参考書欄にある改訂3版を購入すること。</p>						
参考書	臨床医学 疾病の成り立ち（第3版）、田中明 他 編、羊土社、ISBN 978-4-7581-1367-0						

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	坂上 元祥					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	疾病の原因やそれによる起きた細胞や組織の変化について学ぶ。また、その診断や治療法についても理解する。						
授業の概要	病理学は疾患の原因や加齢や疾患による細胞と組織の変化を学ぶ科目である。総論のあとに悪性腫瘍や呼吸器疾患などを例として、それぞれの疾患の原因や細胞・組織の変化について概説する。また、疾患の診断や治療との関係についても説明する。						
到達目標	加齢や疾患による細胞と組織の変化とその原因について、管理栄養士国家試験に出題されるレベルで説明できること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで講義を進める</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 病理学総論1：加齢や疾患による変化、個体の死 2 病理学総論2：老化の分子機構、老年症候群 3 病理学総論3：認知機能とは、高齢者の心の変化、認知症 4 精神神経疾患1：総論（ゲストスピーカー 精神科専門医） 5 精神神経疾患2：脳血管障害、パーキンソン病、精神疾患 6 呼吸器疾患1：慢性閉塞性肺疾患（COPD） 7 呼吸器疾患2：気管支喘息、肺炎、肺結核 8 後半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする 9 悪性腫瘍1：悪性腫瘍の疫学、良性腫瘍・悪性腫瘍、癌の進展様式 10 悪性腫瘍2：発癌のメカニズム、癌遺伝子と癌抑制遺伝子、癌の治療 11 悪性腫瘍3：食道癌、胃癌、大腸癌、肝癌、膵臓癌 12 悪性腫瘍4：肺癌、乳癌、子宮癌、前立腺癌 13 血液疾患1：貧血、白血病 14 血液疾患2：悪性リンパ腫、多発性骨髄腫、出血・凝固異常 15 後半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする <p>※ 理解度やゲストスピーカーの都合に合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する（60分）</p> <p>授業後：授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える（120分）</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習（10分）と解説（10分）をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい（注意：スマホでは見えづらい）						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する（第1回目50%、第2回目50%）</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値（点数）を成績評価に用いる。（100点→100点、80点→60点）</p> <p>これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要（演習課題などもあるので実際には12回程度）20分以上の遅刻は欠席扱いとする（遅延証明がある場合を除く）</p> <p>一般的な講義のマナーは守る（私語、居眠り、スマートフォンなど）</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	<p>臨床医学概論の教科書（臨床医学 疾病の成り立ち 改訂2版、田中明 他 編、羊土社）を使用する。</p> <p>※ 臨床医学の教科書を持っていない場合は参考書欄にある改訂3版を購入すること。</p>						
参考書	臨床医学 疾病の成り立ち（第3版）、田中明 他 編、羊土社、ISBN 978-4-7581-1367-0						

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	坂上 元祥					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	疾病の原因やそれによる起きた細胞や組織の変化について学ぶ。また、その診断や治療法についても理解する。						
授業の概要	病理学は疾患の原因や加齢や疾患による細胞と組織の変化を学ぶ科目である。総論のあとに悪性腫瘍や呼吸器疾患などを例として、それぞれの疾患の原因や細胞・組織の変化について概説する。また、疾患の診断や治療との関係についても説明する。						
到達目標	加齢や疾患による細胞と組織の変化とその原因について、管理栄養士国家試験に出題されるレベルで説明できること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで講義を進める</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 病理学総論1：加齢や疾患による変化、個体の死 2 病理学総論2：老化の分子機構、老年症候群 3 病理学総論3：認知機能とは、高齢者の心の変化、認知症 4 精神神経疾患1：総論（ゲストスピーカー 精神科専門医） 5 精神神経疾患2：脳血管障害、パーキンソン病、精神疾患 6 呼吸器疾患1：慢性閉塞性肺疾患（COPD） 7 呼吸器疾患2：気管支喘息、肺炎、肺結核 8 後半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする 9 悪性腫瘍1：悪性腫瘍の疫学、良性腫瘍・悪性腫瘍、癌の進展様式 10 悪性腫瘍2：発癌のメカニズム、癌遺伝子と癌抑制遺伝子、癌の治療 11 悪性腫瘍3：食道癌、胃癌、大腸癌、肝癌、膵臓癌 12 悪性腫瘍4：肺癌、乳癌、子宮癌、前立腺癌 13 血液疾患1：貧血、白血病 14 血液疾患2：悪性リンパ腫、多発性骨髄腫、出血・凝固異常 15 後半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする <p>※ 理解度やゲストスピーカーの都合に合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する（60分）</p> <p>授業後：授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える（120分）</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習（10分）と解説（10分）をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい（注意：スマホでは見えづらい）						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する（第1回目50%、第2回目50%）</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値（点数）を成績評価に用いる。（100点→100点、80点→60点）</p> <p>これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要（演習課題などもあるので実際には12回程度）20分以上の遅刻は欠席扱いとする（遅延証明がある場合を除く）</p> <p>一般的な講義のマナーは守る（私語、居眠り、スマートフォンなど）</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	<p>坂上：臨床医学概論の教科書（臨床医学 疾病の成り立ち 改訂2版、田中明 他 編、羊土社）を使用する。</p> <p>※ 臨床医学の教科書を持っていない場合は参考書欄にある改訂3版を購入すること。</p>						
参考書	臨床医学 疾病の成り立ち（第3版）、田中明 他 編、羊土社、ISBN 978-4-7581-1367-0						

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-	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基礎と指標の算出						
授業の概要	保健統計は国・地方公共団体の公衆衛生行政に必要不可欠なものである。本講義では、人口と人口動態事象（人口変動を起こす要素）、国民の傷病状況を表わす基幹統計の指標と調査概要、集団の疾病要因を統計的に明らかにする代表的な疫学研究の方法と研究倫理を解説する。また、統計指標、疫学指標、バイアスの制御（標準化）の計算演習を行う。						
到達目標	保健統計（人口統計、疾病統計）及び調査法を概説できる。【知識・理解】 主な疫学研究及び研究倫理を概説できる。【知識・理解】 主な疫学指標を算出し適切に解釈できる。【知識・理解】						
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健統計の概要、人口動態統計調査（国勢調査） 2. 人口動態統計調査 3. 死因別死亡(1) 4. 死因別死亡(2)、母子保健指標 5. 年齢調整死亡率(1) 6. 年齢調整死亡率(2) 7. 生命表、疾病統計（患者調査、国民生活基礎調査） 8. 疫学指標(1) 9. 疫学指標(2) 10. 疫学指標(3) 11. 疫学研究の種類 12. バイアスと交絡、スクリーニング(1) 13. スクリーニング(2) 14. 疫学研究と倫理、根拠に基づく公衆衛生(EBPH) 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）	<p>授業前：教科書の該当範囲を読む。</p> <p>授業後：教科書、授業中に取ったノート、配布プリントを用い復習する。</p> <p>復習ドリル（授業開始時に行った確認テスト）を次回授業までに満点になるまで繰り返し実施する。</p> <p>予習・復習各90分程度。</p>						
授業方法	<p>講義</p> <p>授業開始時に前回の講義内容の確認テスト（松蔭manaba/ PCまたはスマートフォンを使用）を行う。</p> <p>解説及び提示する内容等をノートにとる。</p> <p>随時質疑応答を行う。</p> <p>遠隔授業になった場合も、zoom等のビデオ機能を使用して、対面授業と同様に受講する。</p>						
評価基準と評価方法	<p>小テスト50%（確認テスト40%、復習ドリル10%）※復習ドリルは点数及び実施状況を評価する。</p> <p>期末試験50% ※再試験は実施しない。</p>						
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。</p> <p>20分以上の遅刻は欠席、遅刻・早退3回で欠席1回とする。</p> <p>交通機関の延着証明は学籍番号・氏名を記入して提出する。</p> <p>指定教科書、授業ノートを準備する。</p>						
教科書	<p>社会・環境と健康 公衆衛生学*、図説 国民衛生の動向*、管理栄養士国家試験合格のためのワークノート150日*</p> <p>*「社会と健康基礎演習」、「公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ」で使用した教科書。</p>						
参考書	<p>国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会</p> <p>図説 国民衛生の動向 2021/2022 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-853-4</p> <p>公衆衛生が見える 第5版 2022-2023 メディックメディア</p> <p>はじめて学ばやさしい疫学 改訂第3版 日本疫学会 南江堂 ISBN: 978-4-524-24399-0</p>						

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	坂上 元祥					科目ナンバ-	N01090
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	臨床医学の概略と疾患の成因・病態・診断・治療について学ぶ						
授業の概要	臨床医学概論、病理学、病態生理学の3科目をとおして臨床医学全体を教授する。その最初にあたる臨床医学概論ではまず臨床医学の総論（診断法や治療法など）を概説し、次いで消化器疾患と循環器疾患を例として疾病の成因・病態・診断・治療について解説する。						
到達目標	疾病の成因・病態・診断・治療についてについて、管理栄養士国家試験に出題されるレベルで説明できること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで講義を進める</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス：臨床医学にかかわる科目、国家試験出題ガイドライン 2 臨床医学総論 1：医学の歴史、エビデンスとガイドライン 3 臨床医学総論 2：疾患とは、診療録（書かれていること）、バイタルサイン 4 臨床医学総論 3：疾患の症候：全身症候、その他の症候 5 臨床医学総論 4：疾患の診断と臨床検査 6 臨床医学総論 5：疾患の治療、終末期医療 7 総論のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする 8 循環器疾患1：高血圧（なぜ血圧を下げないといけないのか） 9 循環器疾患2：循環障害、動脈硬化症（動脈硬化って何のこと） 10 循環器疾患3：虚血性心疾患（狭心症・急性心筋梗塞） 11 循環器疾患4：心不全、不整脈、肺塞栓（肺梗塞） 12 消化器疾患1：胃食道逆流症、消化性潰瘍、炎症性腸疾患、過敏性腸症候群、腸閉塞 13 消化器疾患2：肝疾患（ウイルス性肝炎、NASH、アルコール性肝疾患） 14 消化器疾患3：肝疾患（肝硬変）、胆膵疾患（胆石、膵炎） 15 後半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする <p>※ 理解度などに合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する（60分）</p> <p>授業後：授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える（120分）</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習（10分）と解説（10分）をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい（注意：スマホでは見えづらい）						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する（第1回目50%、第2回目50%）</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値（点数）を成績評価に用いる。（100点→100点、80点→60点）</p> <p>これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要（演習課題などもあるので実際には12回程度）20分以上の遅刻は欠席扱いとする（遅延証明がある場合を除く）</p> <p>一般的な講義のマナーは守る（私語、居眠り、スマートフォンなど）</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	臨床医学 疾病の成り立ち（第3版）、田中明 他 編、羊土社、ISBN978-4-7581-1367-0 ※ 再履修の場合は第2版を使用してよい						
参考書							

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	坂上 元祥					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	臨床医学の概略と疾患の成因・病態・診断・治療について学ぶ						
授業の概要	臨床医学概論、病理学、病態生理学の3科目をとおして臨床医学全体を教授する。その最初にあたる臨床医学概論ではまず臨床医学の総論（診断法や治療法など）を概説し、次いで消化器疾患と循環器疾患を例として疾病の成因・病態・診断・治療について解説する。						
到達目標	疾病の成因・病態・診断・治療についてについて、管理栄養士国家試験に出題されるレベルで説明できること【知識・理解】						
授業計画	<p>以下のスケジュールで講義を進める</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス：臨床医学にかかわる科目、国家試験出題ガイドライン 2 臨床医学総論 1：医学の歴史、エビデンスとガイドライン 3 臨床医学総論 2：疾患とは、診療録（書かれていること）、バイタルサイン 4 臨床医学総論 3：疾患の症候：全身症候、その他の症候 5 臨床医学総論 4：疾患の診断と臨床検査 6 臨床医学総論 5：疾患の治療、終末期医療 7 総論のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする 8 循環器疾患1：高血圧（なぜ血圧を下げないといけないのか） 9 循環器疾患2：循環障害、動脈硬化症（動脈硬化って何のこと） 10 循環器疾患3：虚血性心疾患（狭心症・急性心筋梗塞） 11 循環器疾患4：心不全、不整脈、肺塞栓（肺梗塞） 12 消化器疾患1：胃食道逆流症、消化性潰瘍、炎症性腸疾患、過敏性腸症候群、腸閉塞 13 消化器疾患2：肝疾患（ウイルス性肝炎、NASH、アルコール性肝疾患） 14 消化器疾患3：肝疾患（肝硬変）、胆膵疾患（胆石、膵炎） 15 後半のまとめ：確認の試験（30分程度）を行い、そのあと解説をする <p>※ 理解度などに合わせて講義スケジュールを変更することがある</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	<p>授業前：教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する（60分）</p> <p>授業後：授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える（120分）</p>						
授業方法	Power Pointを用いた講義、そのあとに演習（10分）と解説（10分）をする。講義資料はmanabaのコンテンツにある。印刷しても持参してもよいし、講義時にPCやタブレットで見てもよい（注意：スマホでは見えづらい）						
評価基準と評価方法	<p>確認の筆答試験で評価する（第1回目50%、第2回目50%）</p> <p>演習問題が主体の易しい問題を出題するので80点が60点となる計算式で算出した値（点数）を成績評価に用いる。（100点→100点、80点→60点）</p> <p>これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の態度などを加味して総合的に評価する</p>						
履修上の注意	<p>単位取得には2/3以上の出席が必要（演習課題などもあるので実際には12回程度）20分以上の遅刻は欠席扱いとする（遅延証明がある場合を除く）</p> <p>一般的な講義のマナーは守る（私語、居眠り、スマートフォンなど）</p> <p>スマートフォンやタブレットは講義資料閲覧以外に使ってはいけない</p>						
教科書	<p>臨床医学 疾病の成り立ち（第3版）、田中明 他 編、羊土社、ISBN978-4-7581-1367-0</p> <p>※ 再履修の場合は第2版を使用して下さい</p>						
参考書							

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	坂上 元祥・林 直哉					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	前半の学習では、臨床栄養学の理解に必要な代謝疾患の病態生理について学び、後半の学習につなげる。対象となる疾患は糖尿病や脂質異常症、肥満などである。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。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	(1) 代謝疾患の病態や合併症について理解し、栄養療法との関係が説明できる。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 栄養指導をするにあたり、疾患別の臨床検査値を記述することが出来る。【汎用的技能】						
授業計画	ガイダンスの後、第2～8回は坂上が、第9～15回は林が担当する。 第1回 ガイダンス(坂上・林) 第2回 代謝疾患1: 糖尿病(病態、診断、合併症) 第3回 代謝疾患2: 糖尿病(治療、低血糖) 第4回 代謝疾患3: 脂質異常症 第5回 代謝疾患4: 肥満・肥満症、メタボリックシンドローム 第6回 代謝疾患5: 高尿酸血症・痛風、先天代謝異常症 第7回 妊娠・出産と合併疾患: 妊娠・分娩、妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病 第8回 まとめ: 確認の試験(30分程度)を行い、そのあと解説をする 第9回 臨床栄養学の目的(病院管理栄養士業務) 第10回 糖尿病 第11回 糖尿病(チーム医療) 第12回 肥満・メタボリックシンドローム 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)	坂上 授業前: 教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する(60分) 授業後: 授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える(120分) 林 授業前準備学習: 協同学習のテーマとなる疾患について、教科書などで下調べをする(学習時間: 2時間)。 授業後学習: 協同学習を行ったテーマについて、レポートの作成(学習時間: 2時間)。						
授業方法	坂上: Power Pointを用いた講義のあとに演習(10分)と解説(10分)を行う。 林: 各回のテーマ導入に基づき、グループ等によるディスカッションを行う。その結果発表をふまえて、各回設定のテーマについて解説・講義を行う。						
評価基準と評価方法	2人の授業担当者による成績評価(各50点)を加算し、成績を評価する。 坂上: 筆答試験 演習問題を中心に出題する。詳しくはガイダンスで説明する。 林: 課題20%、期末テスト80%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度を確認。						
履修上の注意	欠席回数について、十分に注意すること 2人の教員によるオムニバス講義であり、それぞれが担当する7回の講義のうちで欠席が3回以上になった場合、原則として単位取得を認めないので注意すること。						
教科書	坂上: 臨床医学概論の教科書(臨床医学 疾病の成り立ち 改訂2版、田中明 他 編、羊土社)を使用する。 ※ 臨床医学の教科書を持っていない場合は参考書欄にある改訂3版を購入すること。 林: 新食物と栄養学基礎シリーズ10 新臨床栄養学 吉田勉監修、松木道裕・今本美幸・小宮山百恵編(学文社) ISBN 978-4-7620-2991-2						
参考書	坂上: 臨床医学 疾病の成り立ち(第3版)、田中明 他 編、羊土社、ISBN 978-4-7581-1367-0 林: 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Ⅰ						
担当教員	坂上 元祥・林 直哉					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	前半の学習では、臨床栄養学の理解に必要な代謝疾患の病態生理について学び、後半の学習につなげる。対象となる疾患は糖尿病や脂質異常症、肥満などである。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。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	(1) 代謝疾患の病態や合併症について理解し、栄養療法との関係が説明できる。【知識・理解】 (2) 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。【知識・理解】 (3) 栄養指導をするにあたり、疾患別の臨床検査値を記述することが出来る。【汎用的技能】						
授業計画	第2～8回は坂上、第9～15回は林が担当する。 第1回 ガイダンス(坂上・林) 第2回 代謝疾患1: 糖尿病(病態、診断、合併症) 第3回 代謝疾患2: 糖尿病(治療、低血糖) 第4回 代謝疾患3: 脂質異常症 第5回 代謝疾患4: 肥満・肥満症、メタボリックシンドローム 第6回 代謝疾患5: 高尿酸血症・痛風、先天代謝異常症 第7回 妊娠・出産と合併疾患: 妊娠・分娩、妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病 第8回 まとめ: 確認の試験(30分程度)を行い、そのあと解説をする 第9回 臨床栄養学の目的(病院管理栄養士業務) 第10回 糖尿病 第11回 糖尿病(チーム医療) 第12回 肥満・メタボリックシンドローム 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)	坂上 授業前: 教科書とmanabaにある講義資料で講義内容を確認する(60分) 授業後: 授業で学習した内容を復習し、復習試験や確認の試験に備える(120分) 林 授業前準備学習: 協同学習のテーマとなる疾患について、教科書などで下調べをする(学習時間: 2時間)。 授業後学習: 協同学習を行ったテーマについて、レポートの作成(学習時間: 2時間)。						
授業方法	坂上: Power Pointを用いた講義のあとに演習(10分)と解説(10分)を行う。 林: 各会のテーマ導入に基づき、グループ等によるディスカッションを行う。その結果発表をふまえて、各回設定のテーマについて解説・講義を行う。						
評価基準と評価方法	2人の授業担当者による成績評価(各50点)を加算し、成績を評価する。 坂上: 筆答試験 演習問題を中心に出题する。詳しくはガイダンスで説明する。 林: 課題20%、期末テスト80%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度を確認。						
履修上の注意	欠席回数について、十分に注意すること 2人の教員によるオムニバス講義であり、それぞれが担当する7回の講義のうちで欠席が3回以上になった場合、原則として単位取得を認めないので注意すること。						
教科書	坂上: 臨床医学概論の教科書(臨床医学 疾病の成り立ち 改訂2版、田中明 他 編、羊土社)を使用する。 ※ 臨床医学の教科書を持っていない場合は参考書欄にある改訂3版を購入すること。 林: 新食物と栄養学基礎シリーズ10 新臨床栄養学 吉田勉監修、松木道裕・今本美幸・小宮山百恵編(学文社) ISBN 978-4-7620-2991-2						
参考書	坂上: 臨床医学 疾病の成り立ち(第3版)、田中明 他 編、羊土社、ISBN 978-4-7581-1367-0 林: 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	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て、適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行うために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。具体的な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個々に応じた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	(1)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。【知識・理解】 (2)栄養指導をするにあたり、疾患別の臨床検査値を記述することが出来る。【汎用的技能】 (3)個々に応じた栄養ケア計画を作成し、それを評価、再評価を実施できる。【汎用的技能】						
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 消化器疾患(胃・十二指腸潰瘍、たんぱく漏出性胃腸症) 第4回 消化器疾患(口内炎、舌炎、胃食道逆流症) 第5回 炎症性腸疾患(クローン病、潰瘍性大腸炎) 第6回 妊産婦・授乳婦の疾患 第7回 各疾患におけるまとめ 第8回 糖尿病・肥満 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 第13回 チーム医療(管理栄養士に求められる役割) 第14回 乳幼児・小児の疾患 第15回 臨床栄養学のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・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予習し、下調べをする。(学習時間:2時間) 授業後学習:授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。(学習時間:2時間)						
授業方法	講義:各会のテーマ導入に基づき、グループ等によるディスカッションを行う。その結果発表をふまえて、各回設定のテーマについて解説・講義を行う。						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末テスト80%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度を確認。						
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	新食物と栄養学基礎シリーズ10 臨床栄養学 吉田勉監修、松木道裕・今本美幸・小宮山百恵編 (学文社) ISBN 978-4-7620-2991-2						
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て、適切な栄養管理(栄養マネジメント)を行うために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。具体的な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個々に応じた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	(1)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。【知識・理解】 (2)栄養指導をするにあたり、疾患別の臨床検査値を記述することが出来る。【汎用的技能】 (3)個々に応じた栄養ケア計画を作成し、それを評価、再評価を実施できる。【汎用的技能】						
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 消化器疾患(胃・十二指腸潰瘍、たんぱく漏出性胃腸症) 第4回 消化器疾患(口内炎、舌炎、胃食道逆流症) 第5回 炎症性腸疾患(クローン病、潰瘍性大腸炎) 第6回 妊産婦・授乳婦の疾患 第7回 各疾患におけるまとめ 第8回 糖尿病・肥満 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 第13回 チーム医療(管理栄養士に求められる役割) 第14回 乳幼児・小児の疾患 第15回 臨床栄養学のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・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予習し、下調べをする。(学習時間:2時間) 授業後学習:授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。(学習時間:2時間)						
授業方法	講義:各会のテーマ導入に基づき、グループ等によるディスカッションを行う。その結果発表をふまえて、各回設定のテーマについて解説・講義を行う。						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末テスト80%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度を確認。						
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	新食物と栄養学基礎シリーズ10 臨床栄養学 吉田勉監修、松木道裕・今本美幸・小宮山百恵編 (学文社) ISBN 978-4-7620-2991-2						
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III						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N03430
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜3	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	傷病者の栄養アセスメントについて理解する						
授業の概要	傷病者の病態や栄養状態、身体状況(口腔状態を含む)の特徴に基づいて、適切な栄養管理を(栄養マネジメント)を行うために、具体的な栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)、ベットサイドでの栄養補給の方法について、食事療法及び栄養補給方法、栄養教育、栄養剤の種類と成分、投与ルート(経腸栄養補給・経静脈栄養補給など)、栄養ケアの記録方法などを修得する。さらに栄養補給に際して用いた食品と医薬品の相互作用についての基礎知識を修得する。						
到達目標	(1)適切な栄養管理を(栄養マネジメント)を説明できる。【知識・理解】 (2)食事療法及び栄養補給方法、栄養教育が実施できる。【汎用的技能の観点】 (3)栄養ケアの記録方法などを実施できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 臨床栄養の意義 第2回 傷病者・要介護者の栄養アセスメント 第3回 傷病者の栄養教育 第4回 医療・介護制度と臨床栄養 第5回 栄養ケアの目標設定と計画作成 第6回 チーム医療(クリニカルパス) 第7回 チーム医療(緩和ケアチーム) 第8回 モニタリング・再評価 第9回 臨床検査 第10回 まとめ 第11回 経口栄養補給法 第12回 静脈栄養補給法 第13回 薬と栄養・食事の相互作用 第14回 栄養ケアの記録 第15回 臨床栄養学のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・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予習し、下調べをする。(学習時間:2時間) 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点を確認・整理する。(学習時間:2時間)						
授業方法	講義:各会のテーマ導入に基づき、グループ等によるディスカッションを行う。その結果発表をふまえて、各回設定のテーマについて解説・講義を行う。						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に到達度を確認。						
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(学文社)を使用する。(新規購入は不要)						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学III						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N03430
学期	前期/1st semester	曜日・時限	月曜5	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	傷病者の栄養アセスメントについて理解する						
授業の概要	傷病者の病態や栄養状態、身体状況(口腔状態を含む)の特徴に基づいて、適切な栄養管理を(栄養マネジメント)を行うために、具体的な栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)、ベットサイドでの栄養補給の方法について、食事療法及び栄養補給方法、栄養教育、栄養剤の種類と成分、投与ルート(経腸栄養補給・経静脈栄養補給など)、栄養ケアの記録方法などを修得する。さらに栄養補給に際して用いた食品と医薬品の相互作用についての基礎知識を修得する。						
到達目標	(1)適切な栄養管理を(栄養マネジメント)を説明できる。【知識・理解】 (2)食事療法及び栄養補給方法、栄養教育が実施できる。【汎用的技能の観点】 (3)栄養ケアの記録方法などを実施できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 臨床栄養の意義 第2回 傷病者・要介護者の栄養アセスメント 第3回 傷病者の栄養教育 第4回 医療・介護制度と臨床栄養 第5回 栄養ケアの目標設定と計画作成 第6回 チーム医療(クリニカルパス) 第7回 チーム医療(緩和ケアチーム) 第8回 モニタリング・再評価 第9回 臨床検査 第10回 まとめ 第11回 経口栄養補給法 第12回 静脈栄養補給法 第13回 薬と栄養・食事の相互作用 第14回 栄養ケアの記録 第15回 臨床栄養学のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・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予習し、下調べをする。(学習時間:2時間) 授業後学習:授業内容を簡単に整理し、要点を確認・整理する。(学習時間:2時間)						
授業方法	講義:各会のテーマ導入に基づき、グループ等によるディスカッションを行う。その結果発表をふまえて、各回設定のテーマについて解説・講義を行う。						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に到達度を確認。						
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(学文社)を使用する。(新規購入は不要)						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学Ⅳ						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N03440
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜1	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	各疾患別における病態の理解と栄養療法						
授業の概要	傷病者の疾患・病態別、ライフステージ別に生理的特徴や栄養状態、身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた適切な食事療法・栄養補給などの栄養ケア計画・実施・評価・フィードバックの方法を修得する。疾患としては代謝疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、貧血などの血液系を、ライフステージとしては乳幼児・小児・妊産婦・授乳婦・更年期・高齢期を対象など、個々に応じた栄養ケアプランについて具体的に修得する。						
到達目標	(1)各疾患、病態に対して適切な栄養管理(栄養マネジメント)を理解することができる。【知識・理解】 (2)医療機関などにおいて、疾患の治療や予防に必要な栄養管理を理解することができる【知識・理解】 (3)個々に応じた栄養ケアプランについて具体的に実施できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 チーム医療（栄養管理のリスクマネジメント） 第2回 肥満と代謝疾患 第3回 がん・老年症候群 第4回 循環器疾患（高血圧、狭心症、心筋梗塞、心不全） 第5回 循環器疾患（動脈硬化、不整脈、心房細動、脳出血、脳梗塞） 第6回 腎・尿路疾患（糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、急性腎不全、糖尿病腎症） 第7回 腎・尿路疾患（慢性腎臓病CKD、慢性腎不全、血液透析、腹膜透析） 第8回 各疾患のまとめ 第9回 内分泌疾患・神経疾患・認知症 第10回 摂食障害・摂食機能の障害 第11回 呼吸器疾患・血液系の疾患 第12回 術前術後・クリティカルケア 第13回 筋・骨格疾患 第14回 免疫・アレルギー疾患 第15回 臨床栄養学のまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・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予習し、下調べをする。（学習時間：2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。（学習時間：2時間）						
授業方法	講義：各会のテーマ導入に基づき、グループ等によるディスカッションを行う。その結果発表をふまえて、各回設定のテーマについて解説・講義を行う。						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。						
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（学文社）（新規購入は不要）						
参考書	奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第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Ⅳ						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N03440
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	月曜3	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	各疾患別における病態の理解と栄養療法						
授業の概要	傷病者の疾患・病態別、ライフステージ別に生理的特徴や栄養状態、身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた適切な食事療法・栄養補給などの栄養ケア計画・実施・評価・フィードバックの方法を修得する。疾患としては代謝疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、貧血などの血液系を、ライフステージとしては乳幼児・小児・妊産婦・授乳婦・更年期・高齢期を対象など、個々に応じた栄養ケアプランについて具体的に修得する。						
到達目標	(1)各疾患、病態に対して適切な栄養管理(栄養マネジメント)を理解することができる。【知識・理解】 (2)医療機関などにおいて、疾患の治療や予防に必要な栄養管理を理解することができる【知識・理解】 (3)個々に応じた栄養ケアプランについて具体的に実施できる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 テーム医療(栄養管理のリスクマネジメント) 第2回 肥満と代謝疾患 第3回 がん・老年症候群 第4回 循環器疾患(高血圧、狭心症、心筋梗塞、心不全) 第5回 循環器疾患(動脈硬化、不整脈、心房細動、脳出血、脳梗塞) 第6回 腎・尿路疾患(糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、急性腎不全、糖尿病腎症) 第7回 腎・尿路疾患(慢性腎臓病CKD、慢性腎不全、血液透析、腹膜透析) 第8回 各疾患のまとめ 第9回 内分泌疾患・神経疾患・認知症 第10回 摂食障害・摂食機能の障害 第11回 呼吸器疾患・血液系の疾患 第12回 術前術後・クリティカルケア 第13回 筋・骨格疾患 第14回 免疫・アレルギー疾患 第15回 臨床栄養学のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・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予習し、下調べをする。(学習時間:2時間) 授業後学習:授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。(学習時間:2時間)						
授業方法	講義:各会のテーマ導入に基づき、グループ等によるディスカッションを行う。その結果発表をふまえて、各回設定のテーマについて解説・講義を行う。						
評価基準と評価方法	課題、小テスト20%、期末試験80%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。						
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(学文社)(新規購入は不要)						
参考書	奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第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	臨床栄養学実習I						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N03450
学期	前期/1st semester	曜日・時限	水曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養マネジメントの理解						
授業の概要	この授業では、栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用やカウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際に学ぶための基礎学力をつける。						
到達目標	(1)糖尿病交換表、腎臓病交換表を用いて、栄養指導ができる。【汎用的技能】 (2)臨床検査値に基づいて、栄養マネジメントができる。【汎用的技能】 (3)チーム医療に基づいて実習し、病院実習でのコミュニケーションができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 栄養アセスメント（身体測定） 第2回 ベットサイド栄養指導法 第3回 糖尿病交換表の説明 第4回 糖尿病交換表を用いた栄養アセスメント 第5回 糖尿病交換表を用いた栄養指導 第6回 糖尿病交換表を用いた献立作成 第7回 カーボカウントの説明 第8回 腎臓病交換表説明 第9回 腎臓病交換表を用いた栄養アセスメント 第10回 疾患別の栄養指導（検査値） 第11回 疾患別の栄養指導（検査値） 第12回 疾患別の栄養指導（グループ発表） 第13回 疾患別の栄養指導（グループ発表） 第14回 疾患別の栄養指導のまとめ 第15回 栄養マネジメントのまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・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予習し、下調べをする。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。（学習時間2時間）						
授業方法	演習、グループ発表、模擬栄養指導を行う。						
評価基準と評価方法	課題・レポート50%、平常点50%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。						
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）教科書を中心に進めるが、実践に即した実習を行う。						
教科書	・糖尿病食事療法指導のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会編（日本糖尿病協会・文光堂） ・腎臓病食品交換表 第9版 黒川清監修・中尾俊之他編（医歯薬出版）						
参考書	・看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第5版 医歯薬出版（株）新規購入不要						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学実習I						
担当教員	林 直哉					科目ナンバー	N03450
学期	前期/1st semester	曜日・時限	金曜3~4	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	栄養マネジメントの理解						
授業の概要	この授業では、栄養スクリーニング、臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査の方法、栄養所要量算定など、ケアプランに必要な知識・技術を実習を通じて修得し、それらを使い栄養ケアの作成、実施、疾病者の栄養教育実習などを行う。さらに傷病者の状況に対応した食事の形態の適用やカウンセリングの方法など具体的手法についても学ぶ。ベッドサイドの栄養指導については、チーム医療に基づいて実習し、病院での臨床実習において実際に学ぶための基礎学力をつける。						
到達目標	(1) 糖尿病交換表、腎臓病交換表を用いて、栄養指導ができる。【汎用的技能】 (2) 臨床検査値に基づいて、栄養マネジメントができる。【汎用的技能】 (3) チーム医療に基づいて実習し、病院実習でのコミュニケーションができる。【汎用的技能】						
授業計画	第1回 栄養アセスメント（身体測定） 第2回 ベッドサイド栄養指導法 第3回 糖尿病交換表の説明 第4回 糖尿病交換表を用いた栄養アセスメント 第5回 糖尿病交換表を用いた栄養指導 第6回 糖尿病交換表を用いた献立作成 第7回 カーボカウントの説明 第8回 腎臓病交換表説明 第9回 腎臓病交換表を用いた栄養アセスメント 第10回 疾患別の栄養指導（検査値） 第11回 疾患別の栄養指導（検査値） 第12回 疾患別の栄養指導（グループ発表） 第13回 疾患別の栄養指導（グループ発表） 第14回 疾患別の栄養指導のまとめ 第15回 栄養マネジメントのまとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・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予習し、下調べをする。（学習時間2時間） 授業後学習：授業内容の要点と重要箇所を確認・整理する。（学習時間2時間）						
授業方法	演習、グループ発表、模擬栄養指導を行う。						
評価基準と評価方法	課題・レポート50%、平常点50%で総合評価する。 到達目標(1)(2)(3)に関する到達度の確認。						
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）教科書を中心に進めるが、実践に即した実習を行う。						
教科書	・糖尿病食事療法指導のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会編（日本糖尿病協会・文光堂） ・腎臓病食品交換表 第9版 黒川清監修・中尾俊之他編（医歯薬出版）						
参考書	・看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第5版 医歯薬出版（株）新規購入不要						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学実習II						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N03460
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	火曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	疾患別における栄養アセスメントを理解する。						
授業の概要	治療食を作成するために必要な知識と技術を実習することにより修得する。傷病者の治療において治療食が重要な位置を占める疾患(肥満症、糖尿病、脂質異常症、胃腸疾患、肝疾患、すい臓疾患、腎疾患、アレルギー疾患)などを取り上げ治療食の実習をする。また治療食を傷病者の身体的状況(身体障害者含む)に応じて食事の形態をかえるといった具体的な栄養管理方法などについて学ぶ。この実習では自分で実際に作成、試食することにより、より深く理解が出来るようにする。						
到達目標	(1) 治療食について、予備知識がない人がわかるように栄養管理の目的を説明することができる。(知識・理解) (2) 治療食について、実習に沿ってレポートを明快な文書で記述することができる。(汎用的技能) (3) 治療食の栄養管理について、具体的なものとして理解することができる。(態度・志向性)						
授業計画	第1回 摂食・嚥下障害の栄養療法、栄養指導法 第2回 実習(トロミ食・嚥下困難食) 第3回 胃腸疾患の栄養療法、栄養指導法 第4回 実習(流動食・軟菜食) 第5回 高血圧症の栄養療法、栄養指導法 第6回 実習(塩分制限食) 第7回 糖尿病の栄養療法、栄養指導法 第8回 実習(エネルギーコントロール食) 第9回 その他の栄養療法、栄養指導法 第10回 実習(貧血食など) 第11回 腎臓病の栄養療法、栄養指導法 第12回 実習(たんぱく質制限食) 第13回 肝疾患、胆・膵疾患の栄養療法、栄養指導法 第14回 実習(脂質コントロール食) 第15回 治療食のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前準備学習：各回授業で扱う教科書の当該箇所を予習し、下調べをすること。(学習時間:2時間)。 授業後学習：授業、実習で指示したことについて、考察も含めレポートを作成すること。(学習時間:2時間)。						
授業方法	講義:各回の内容に沿った授業を行う。またテーマに沿ったディスカッションを行う。 実習:グループごとに所定の実習を行い、実習後グループ内でディスカッションを行う。実習内容・結果について、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	授業態度(実習への取り組み):70%、レポート30% 授業態度:実習への取り組み、グループディスカッションへの参加度により、総合的に評価する。到達目標:(1)(3)に関する到達度の確認。 レポート:講義、実習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。到達目標:(2)に関する到達度の確認。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	実習のため、毎回出席することが原則である。実習内容を理解した上で取り組むこと。レポートは、提出期限までに提出をすること。 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は遅刻としない)						
教科書	プリントを配布する。 『実践 臨床栄養学実習－栄養食事療法と献立の展開－』(第一出版) 編著者長浜幸子, 西村一弘, 宮本佳世子, ISBN 978-4-8041-1337-1						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学実習II						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N03460
学期	後期/2nd semester	曜日・時限	木曜1~2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	疾患別における栄養アセスメントを理解する。						
授業の概要	治療食を作成するために必要な知識と技術を実習することにより修得する。傷病者の治療において治療食が重要な位置を占める疾患(肥満症、糖尿病、脂質異常症、胃腸疾患、肝疾患、すい臓疾患、腎疾患、アレルギー疾患)などを取り上げ治療食の実習をする。また治療食を傷病者の身体的状況(身体障害者含む)に応じて食事の形態をかえるといった具体的な栄養管理方法などについて学ぶ。この実習では自分で実際に作成、試食することにより、より深く理解が出来るようにする。						
到達目標	(1) 治療食について、予備知識がない人がわかるように栄養管理の目的を説明することができる。(知識・理解) (2) 治療食について、実習に沿ってレポートを明快な文書で記述することができる。(汎用的技能) (3) 治療食の栄養管理について、具体的なものとして理解することができる。(態度・志向性)						
授業計画	第1回 摂食・嚥下障害の栄養療法、栄養指導法 第2回 実習(トロミ食・嚥下困難食) 第3回 胃腸疾患の栄養療法、栄養指導法 第4回 実習(流動食・軟菜食) 第5回 高血圧症の栄養療法、栄養指導法 第6回 実習(塩分制限食) 第7回 糖尿病の栄養療法、栄養指導法 第8回 実習(エネルギーコントロール食) 第9回 その他の栄養療法、栄養指導法 第10回 実習(貧血食など) 第11回 腎臓病の栄養療法、栄養指導方法 第12回 実習(たんぱく質制限食) 第13回 肝疾患、胆・膵疾患の栄養療法、栄養指導法 第14回 実習(脂質コントロール食) 第15回 治療食のまとめ						
授業外における学習(準備学習の内容・時間)	授業前準備学習：各回授業で扱う教科書の当該箇所を予習し、下調べをすること。(学習時間:2時間)。 授業後学習：授業、実習で指示したことについて、考察も含めレポートを作成すること。(学習時間:2時間)。						
授業方法	講義:各回の内容に沿った授業を行う。またテーマに沿ったディスカッションを行う。 実習:グループごとに所定の実習を行い、実習後グループ内でディスカッションを行う。実習内容・結果について、各自でレポートを作成する。						
評価基準と評価方法	授業態度(実習への取り組み):70%、レポート30% 授業態度:実習への取り組み、グループディスカッションへの参加度により、総合的に評価する。到達目標:(1)(3)に関する到達度の確認。 レポート:講義、実習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。到達目標:(2)に関する到達度の確認。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	実習のため、毎回出席することが原則である。実習内容を理解した上で取り組むこと。レポートは、提出期限までに提出をすること。 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は遅刻としない)						
教科書	プリントを配布する。 『実践 臨床栄養学実習－栄養食事療法と献立の展開－』(第一出版) 編著者長浜幸子, 西村一弘, 宮本佳世子, ISBN 978-4-8041-1337-1						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨地・校外実習課外科目						
担当教員	橘・千歳・作田・林					科目ナンバ-	
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	3	単位数	0.0
授業のテーマ	臨地・校外実習の事前・事後指導						
授業の概要	授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習の実践的経験を通して定着化し、レベルアップが図れるよう一人ひとり学生に支援することを目的とする。本実習受け入れ施設の社会における機能（使命）、特徴を学び臨地・校外実習課題を考え実習計画を個々に作成し検討する。						
到達目標	臨地・校外実習の目的が理解できる。（知識・理解） 授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習で応用できる。【態度・志向性】						
授業計画	○公衆栄養学コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」を履修するコースです。 授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。 ○給食経営管理論コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（給食経営管理論）」を履修するコースです。 授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	・時間外指導やグループ作業が必要になることがあります。 ・臨地・校外実習の実習課題（臨床栄養学分野も含む）のまとめは「総合演習」で行います。						
授業方法	集中講義						
評価基準と評価方法	・「臨地・校外実習課外科目」の理由のない欠席やレポート未提出の場合には、「校外実習」および「臨地実習」の履修資格要件を満たさないものとする。 なお、それぞれの実習の履修要件となる授業は別に指定し、プリントで配布します。 ・「臨地・校外実習課外科目」は単位化されないため、課外科目中に提出したレポート等の評価は「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」および「臨地実習（給食経営管理論）」として評価を行う。						
履修上の注意	・臨地・校外実習課外科目は、卒業単位には算入されないが、臨地・校外実習の履修資格要件となる。 ・3年次に校外実習を履修せずに臨地実習を履修する人は、ガイダンスおよび別に指定する授業を受けることが望ましい。 ・コースは3年前期に選択します。3年後期の指定した授業から「公衆栄養学」選択クラスと「給食経営管理論」選択クラスに分かれて授業を行います。 ・PCを使用することがあります。						
教科書	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	臨地・校外実習課外科目						
担当教員	橘・千歳・作田・林					科目ナンバ-	
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	0.0
授業のテーマ	臨地・校外実習の事前・事後指導						
授業の概要	授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習の実践的経験を通して定着化し、レベルアップが図れるよう一人ひとり学生に支援することを目的とする。本実習受け入れ施設の社会における機能（使命）、特徴を学び臨地・校外実習課題を考え実習計画を個々に作成し検討する。						
到達目標	臨地・校外実習の目的が理解できる。（知識・理解） 授業で修得した知識や技術を臨地・校外実習で応用できる。【態度・志向性】						
授業計画	○公衆栄養学コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」を履修するコースです。 授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。 ○給食経営管理論コース 「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（給食経営管理論）」を履修するコースです。 授業は3年次および実習直前（3、4年生次）に実施します。						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	・時間外指導やグループ作業が必要になることがあります。 ・臨地・校外実習の実習課題（臨床栄養学分野も含む）のまとめは「総合演習」で行います。						
授業方法	集中講義						
評価基準と評価方法	・「臨地・校外実習課外科目」の理由のない欠席やレポート未提出の場合には、「校外実習」および「臨地実習」の履修資格要件を満たさないものとする。 なお、それぞれの実習の履修要件となる授業は別に指定し、プリントで配布します。 ・「臨地・校外実習課外科目」は単位化されないため、課外科目中に提出したレポート等の評価は「校外実習」、「臨地実習（臨床栄養学）」、「臨地実習（公衆栄養学）」および「臨地実習（給食経営管理論）」として評価を行う。						
履修上の注意	・臨地・校外実習課外科目は、卒業単位には算入されないが、臨地・校外実習の履修資格要件となる。 ・3年次に校外実習を履修せずに臨地実習を履修する人は、ガイダンスおよび別に指定する授業を受けることが望ましい。 ・コースは3年前期に選択します。3年後期の指定した授業から「公衆栄養学」選択クラスと「給食経営管理論」選択クラスに分かれて授業を行います。 ・PCを使用することがあります。						
教科書	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	臨地実習（給食経営管理論）						
担当教員	作田 はるみ					科目ナンバ-	N04600
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	1.0
授業のテーマ	給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、特定の業務を深く探求する実習。						
授業の概要	実践活動の場での課題発見、解決を通して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。						
到達目標	各種の給食施設のシステムについて課題を挙げ、課題について調査した内容を発表することができる。【態度・志向性】						
授業計画	臨地実習（5日間） 1日目 給食システムの概要 2日目 研究課題の計画 3日目 給食施設の衛生管理 4日目 研究課題の整理と検討 5日目 研究課題の発表と意見交換						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実習期間外に実習施設との打ち合わせおよび研究課題の準備が必要になります。						
授業方法	実習（学外） 講義と演習						
評価基準と評価方法	実習施設の評価50% 研究課題（実習ノートの記録）25% 報告会（配布資料の作成・プレゼンテーション）25% 臨地・校外実習課外科目で実施する大量調理施設衛生管理マニュアル試験の得点により減点される。 報告会の評価により加点される。						
履修上の注意	連絡や報告には、manabaを使用する。 実習施設ならびに教員、実習メンバー間の連絡・報告・相談を徹底すること。 「臨地・校外実習課外科目（集中講義）」の「臨地実習（給食経営管理論）」の履修要件となっている授業への出席が必要です。 35～45時間の臨地実習（給食経営管理論）および臨地・校外実習課外科目の出席をもって1単位とする。 実習期間および打ち合わせ時の交通費は自己負担となる。 実習までに「栄養士をめざす学生の研修会」へ参加することが望ましい。						
教科書	実習ノートを配布する。 以下全て購入済み 給食経営管理論 片山直美ほか（みらい） 給食経営管理実習ワークブック 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）						
参考書	新版 トータルクッキング 大喜多祥子（講談社） 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	臨地実習（公衆栄養学）						
担当教員	千歳 万里					科目ナンバ-	N04590
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	1.0
授業のテーマ	保健所および保健センターの管理栄養士業務						
授業の概要	実践活動の場で課題の抽出、解決を通して、根拠に基づいた適切な栄養マネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識および技術を習得させることを目的とする。そのために「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」の実習目的に資するよう、医療施設、特定給食施設、保健所・保健センターで実習し、学内で習得した知識・技術を、理論と実践を結びつけて理解する。						
到達目標	保健所および市町村保健センターが果たす役割や業務を理解することができる。【態度・志向性】 行政栄養士の業務、責務・役割を理解し、公衆栄養活動を実践することができる。【態度・指向性】 実習の管轄地域の健康・栄養問題を取り巻く様々な情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定することの大切さを理解し、対象に応じた適切なサービスを提供するプログラムの作成・実施・評価を行うことができる。【態度・志向性】						
授業計画	<p>課外授業</p> <p>第1回 臨地実習の概要、目的、内容</p> <p>第2回 課題の実施、発表</p> <p>第3回 課題の実施、発表</p> <p>第4回 課題の実施、発表</p> <p>第5回 実習施設からの課題の実施</p> <p>第6回 事後指導</p> <p>実習施設での実習（5日間）</p> <p>1日目 集中講義</p> <p>2日目 栄養関連事業の演習・課題の作成</p> <p>3日目 栄養関連事業の演習・課題の作成</p> <p>4日目 栄養関連事業の演習・課題の実施</p> <p>5日目 反省会・まとめ</p> <p>総合演習 第15回で学内報告会を行う。</p>						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	臨地実習期間または「臨地・校外実習課外科目」の時間以外に、実習施設との打ち合わせおよび課題の準備が必要になります。						
授業方法	実習（学外）：5日間の学外実習および「臨地・校外実習課外科目」において、実習の事前事後学習を行う。						
評価基準と評価方法	<p>実習 50%（実習指導者による実習中の評価を含む）</p> <p>事前事後指導、事前課題への取り組み、報告会および実習ノートの記録等の評価 50%</p> <p>実習施設の評価点：実習施設の評価を点数に換算して評価する。</p> <p>事前指導、事後指導および実習ノートの記録等の評価：事前学習、事後学習への取組の態度、報告会の内容および提出した実習事前学習ノートなどの取り組みを総合的に評価する。</p> <p>実習日数の不足、課外授業の欠席やレポート未提出の場合には単位を認めない。</p>						
履修上の注意	<p>・「臨地・校外実習課外科目（集中講義）」の「臨地実習（公衆栄養学）」の履修要件となっている授業への出席が必要です。履修要件となる授業は、別にプリントで指定します（臨地・校外実習課外科目は、単位化されない）。</p> <p>・30～45時間の臨地実習（公衆栄養学）の学修および臨地・校外実習課外科目の出席をもって1単位とする。</p> <p>・実習までに「栄養士をめざす学生の研修会」へ参加することが望ましい。</p> <p>・3年後期の選択必修科目「調査・データ処理実習」を履修することが望ましい。</p> <p>・実習期間中の交通費（1日1500円以上）及び宿泊費（宿泊を伴う場合のみ）は、大学側が負担する。ただし、打ち合わせ時の交通費は自己負担となる。</p>						
教科書	現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院（2015年3月）ISBN-13:978-4810314335（3年後期公衆栄養学実習で使用するため新たに購入の必要なし）						
参考書	日本人の食事摂取基準2020年版（第一出版） 国民衛生の動向2021年版（公衆衛生協会） 管理栄養士栄養士必携：データ・資料集（第一出版）						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨地実習（臨床栄養学）						
担当教員	林 直哉					科目ナンバ-	N04580
学期	集中講義	曜日・時限	集中1	配当学年	4	単位数	2.0
授業のテーマ	病院臨地実習「臨床栄養学」は、10日間グループごとに指定された実習先に行き実習をする。傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた栄養管理が理解でき、管理栄養士業務について理解する。						
授業の概要	実践活動の場で課題の発見、解決を通して、根拠に基づく適切な栄養マネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識および技術を習得することを目的とする。そのために「臨床栄養学」の実習目的を達成するため「医療施設」で実習し、学内で修得した知識・技術を、理論と実践に結びつけて理解する。						
到達目標	(1) 傷病者について、予備知識がない人がわかるように栄養管理を説明することができる。(知識・理解) (2) 傷病者の病態や栄養状態について、具体的なものとして栄養管理が理解することができる。(態度・志向性) (3) 日々の実習内容について、明快な文書で実習ノートを記述することができる。(汎用的技能) (4) 傷病者の病態と治療食について、具体的なものとして理解できる。(知識・理解) (5) グループのメンバーと協力して実施することができる。(態度・志向性) (6) 病院管理栄養士業務が理解できる。(知識・理解)						
授業計画	1. 臨地実習「臨床栄養学」の目的、教育目標、実習の目的、具体的な目標、医療機関の基本的な考え方、献立管理、衛生管理、経営管理、備品管理などの説明 2. 栄養アセスメントに用いられる身体的計測のパラメータと判定基準 3. 栄養アセスメントに用いられる臨床検査と基準値 4. 医療用語 5. 実習終了後、グループごとの反省会 授業計画 6. 病院臨地実習「臨床栄養学」のグループごとの発表会						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	病院実習前学習：病院実習先、課外科目について、下調べをすること。(学習時間：2時間)。 病院実習後学習：実習で理解(解決)できなかったことについて、グループごとにディスカッションを行う。実習の内容結果について、各自で実習ノートを作成する。(学習時間：2時間)。						
授業方法	講義：内容に沿った授業を行う。またテーマに沿ったディスカッションを行う。 病院実習：10日間グループごとに指定された実習先に行き実習をする。指導責任者の指示に従うこと。						
評価基準と評価方法	実習態度：実習施設の評価点：50%、実習ノート30%、事前・事後指導の実習態度20% 実習態度：実習への取り組み、グループディスカッションへの参加度により、総合的に評価する。到達目標：(1)(2)(4)(5)(6)に関する到達度の確認。 実習ノート：実習結果をもとにした実習ノートが作成できているか評価する。到達目標：(3)に関する到達度の確認。尚、実習ノートの評価後は、各自に返却する。						
履修上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・ 臨地・校外実習課外科目の臨床栄養学の履修要件となっている授業に出席すること。(臨地・校外実習課外科目は、単位化されない。) ・ 90時間の臨地実習（臨床栄養学）および臨地・校外実習課外科目の出席をもって1単位とする。 ・ 実習期間中の欠席は、原則認めない。事前訪問、実習期間中の交通費は自己負担となる。 ・ 抗体価検査は、麻疹・風疹・水痘・ムンプスが陰性および「抗体価陽性(基準を満たさない)」の場合、ワクチン接種が必要である。ワクチン接種の領収書(証明書)を共同研究室に提出すること。尚、ワクチン接種は自己負担とする。(病院によりHBs抗原検査もある。別途指示) ・ 病院実習までに「栄養士をめざす学生の研修会」へ参加することが望ましい。 ・ 病院と給食管理実習で3週間行く場合は、経路以外の定期を買うことができます。学生課に1ヶ月半前に申請をすること。 ・ 病院実習中に必須科目を履修している方は、欠席届(教務課)を事前に担当の先生に提出をすること。 ・ 住所、電話番号(携帯)を変更した際は、学生課、共同研究室、病院実習担当者に連絡すること。 						
教科書	プリントを配布する。						
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）						