

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・増進に役立てる運動処方についての基礎理論を学習する。						
到達目標	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	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. 形態測定、体力測定についてのレポート作成 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. 身体活動量についてのレポート作成 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. 運動負荷試験についてのレポート作成 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、シューズを必ず着用すること。また、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。 実験のため、毎回出席することが原則である。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。 すべてのレポートを提出期限までに提出することが必須である。						
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					科目ナンバー	N04500
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	疫学研究の基礎と栄養疫学						
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食事調査法を含む栄養疫学を解説する。						
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に相当する問題が解ける。【知識・理解】						
授業計画	1. 疫学・栄養疫学の概要 2. 食事調査法(1) 3. 食事調査法(2) 4. 食事調査と変動 5. エネルギー調整 (1)密度法 6. エネルギー調整 (2)残差法 7. 誤差とバイアス、バイアスの制御 8. 国民健康・栄養調査 9. 疫学指標 (1) 10. 疫学指標 (2) 11. 疫学指標 (3) 12. 疫学研究の方法 13. スクリーニング指標 14. 研究倫理 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）	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実施する。 学修時間：＜2時間＞						
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。						
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进行评估する。 期末試験50% ※原則、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。 遅刻や早退等による20分以上の不在は欠席、20分未満の不在は1/3回の欠席とする。 交通機関の延着証明が提出された場合等は考慮する。 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2025年版 公衆衛生学 *「公衆衛生学Ⅰ」、「公衆衛生学Ⅱ」、「保健統計・疫学」で使用した教科書 現場で役立つ公衆栄養学実習第二版 *「公衆栄養学実習」で使用した教科書 適宜資料を配布する。						
参考書	公衆衛生が見える 2024-2025 メディックメディア ISBN:9784896329285 国民衛生の動向 2024/2025 厚生労働統計協会 ISBN:4910038540842 図説 国民衛生の動向 2024/2025 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-920-3 はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第4版 日本疫学会 南江堂 ISBN:978-4-524-20448-9						

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	橋 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	第1回 栄養教育マネジメント・アセスメントに必要な実測法（食事摂取内容、食行動など）の説明 第2回 アセスメントの方法：質問紙法、二次データの利用 第3回 栄養教育の基礎知識①：科学的根拠の確認 第4回 栄養教育の基礎知識②：教育媒体作成の基礎知識 第5回 栄養教育の基礎知識③：栄養教育媒体の作成実習 第6回 栄養教育の基礎知識④：プレゼンテーション技術 第7回 栄養教育の基礎知識⑤：コミュニケーション技術 第8回 食事摂取内容、食行動などのアセスメント 第9回 アセスメント内容の分析 第10回 栄養カウンセリングを応用した個人面接 第11回 個人面接による目標設定と栄養教育プログラムの作成 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） 第13回 個人面接によるモニタリング・実施記録 第14回 栄養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（意志決定バランス、反応妨害拮抗法、行動置換） 第15回 個人面接によるモニタリング・実施記録 第16回 養教育プログラムの実施：行動変容技法の応用（社会技術訓練、認知再構成法） 第17回 個人面接によるモニタリング・実施記録 第18回 まとめおよび小テスト						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実習授業のため、原則として授業時間内で課題を行い、実習記録を提出する。。 ただし、授業時間内で完成できなかった人は、期限までに完成させてmanabaに提出すること。						
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。 3. 毎回、実習記録を提出すること。						
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：60%、授業の受講態度：10% 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)に関する到達度の確認。 小テスト、レポート、提出物：課題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。 課題や質問に対するフィードバックの方法：manabaのコレクションを利用する。						
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・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】 1. 『フローチャートで学ぶ栄養教育論実習』、橋ゆかり・森 美奈子編著、株式会社建帛社、ISBN：978-4-7679-0504-4 2. 『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	栄養教育実習Ⅱ						
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバー	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様々な場（セッティング）におけるライフステージ別の栄養教育の展開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	第1回 栄養教育実習Ⅰの復習 （集団を対象とした栄養教育） 第2回 対象集団のアセスメントと目標設定 第3回 栄養教育プログラムの作成 第4回 学習目標を達成するための教育内容の決定 第5回 学習目標に応じた教材・ワークシートの作成 第6回 栄養教育プログラムのアンケートの作成 第7回 栄養教育プログラムのリハーサル 第8回 保育園・認定こども園・幼稚園における栄養教育の展開 第9回 小・中・高等学校、大学における栄養教育の展開 第10回 地域・職域における栄養教育の展開 第11回 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養教育の展開 第12回 栄養教育プログラムの評価 第13回 栄養教育プログラムのまとめ 特定保健指導の復習 （個人を対象とした栄養教育） 第14回 特定保健指導 第15回 まとめと小テスト						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実習授業のため、原則として授業時間内で課題を行い、実習記録を提出する。。 ただし、授業時間内で完成できなかった人は、期限までに完成させてmanabaに提出すること。						
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。 3. 毎回、実習記録を提出すること。						
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：10%、レポート、提出物：50%、授業の受講態度：10% 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：栄養教育実習に必要な栄養教育Ⅰ～Ⅲで学んだ内容を復習する。 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。 課題や質問に対するフィードバックの方法：manabaのコレクションを利用する。						
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						

教科書	
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

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	橋 ゆかり					科目ナンバー	N02370
学期	前期／1st semester	曜日・時限	火曜4	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養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 食環境と栄養教育 第3回 集団や社会を対象にした行動変容理論 ①コミュニティオーガニゼーション ②イノベーション普及理論 ③ヘルスリテラシー 第4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5回 ②ソーシャルマーケティング 課題：食生活調査の説明 第6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 アセスメントの種類と方法 第7回 課題：食生活調査の栄養価計算 第8回 食事バランスガイドの利用 第9回 課題：食生活のアセスメント 第10回 栄養教育の目標設定 第11回 栄養教育計画立案 ①学習者と学習形態及び場の決定 ②期間・時期・頻度・時間の設定 ③実施者の決定とトレーニング ④教材の選択と作成 第12回 第13回 栄養教育計画の作成 第14回 栄養教育プログラムの実施 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：各回授業で扱う内容を教科書で予習する。第6回～第10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。課題として食生活調査およびデータの整理を行う＜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。＜2時間＞						
授業方法	講義：授業の説明、質問、レポートおよび小テスト（ドリル）に松蔭manabaを利用する。 毎回PCを持参すること。 ＜BYOD対象科目＞						
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。 課題や質問に対するフィードバックの方法：manabaのコレクションを利用する。						
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（第2版）』、橋ゆかり・森 美奈子編著、株式会社建帛社、ISBN:978-4-7679-0751-2 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5版）』、坂本達昭・井上広子・早見直美 編編著、医歯薬出版株式会社、ISBN: 978-4-263-70538-4						

参考書	
-----	--

科目区分	食物栄養学科専門教育科目							
科目名	栄養教育論Ⅲ							
担当教員	橘 ゆかり					科目ナンバー	N02380	
学期	後期／2nd semester		曜日・時限	月曜4	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。 理論や技法を応用した多様な場（セッティング）におけるライフステージ別の栄養教育の展開について学ぶ。							
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） 行動変容理論やモデルの復習 第6回 理論や技法を応用した栄養教育の展開 多様な場（セッティング）におけるライフステージ別の栄養教育の展開 妊娠・授乳期の栄養教育の留意事項とプログラム 乳幼児期・学童期・思春期の栄養教育の留意事項 第7回 保育園・こども園・幼稚園における栄養教育の展開 第8回 小・中・高等学校、大学における栄養教育の展開 第9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10回 ② 特定保健指導 第11回 地域・職域における栄養教育の展開 第12回 高齢期の栄養教育の留意事項 第13回 傷病者及び障がい者の栄養教育 第14回 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養教育の展開 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：授業の説明、質問、レポートおよび小テスト（ドリル）に松蔭manabaを利用する。 毎回PCを持参すること。 ＜BYOD対象科目＞							
評価基準と評価方法	期末試験50%、小テスト、レポート40%、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、行動変容等の影響評価を行う。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。 課題や質問に対するフィードバックの方法：manabaのコレクションを利用する。							
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5版）』、坂本達昭・井上広子・早見直美 編編著、医歯薬出版株式会社、ISBN：978-4-263-70538-4							

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					科目ナンバー	N02310
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・不在は欠席扱いとする。 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4版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2025年、ISBN 978-4-254-61672-9						
参考書	「日本人の食事摂取基準2025年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2025年、ISBN 9784804114927						

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	火曜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・不在は欠席扱いとする。 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4版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2025年、ISBN 978-4-254-61672-9						
参考書	「日本人の食事摂取基準2025年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2025年、ISBN 9784804114927						

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					科目ナンバー	N03330
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	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・不在は欠席扱いとする。 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4版」、江上いすず・多賀昌樹 編著編、朝倉書店、2025年、ISBN 978-4-254-61672-9						
参考書	「日本人の食事摂取基準2025年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2025年、ISBN 9784804114927						

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					科目ナンバー	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) 他者に伝わ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日の食事調査の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・不在は欠席扱いとする。 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	「応用栄養学実習ワークブック第3版」、山本由喜子・北島幸枝 編、みらい、2020年、ISBN 9784860155070						
参考書	「日本人の食事摂取基準2025年版」、伊藤貞嘉・佐々木敏 監修、第一出版、2025年、ISBN 9784804114927 「八訂食品成分表2025」、香川明夫 監修、女子栄養大学出版社、2025年、ISBN 978-4789510257						

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	石川 秀明						科目ナンバー	N02140
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	解剖学と生理学の実験を通じて、人体の構造と生理機能の理解を進める。							
授業の概要	組織標本（消化器系、腎臓・泌尿器系、内分泌系など）の顕微鏡観察により、人体を構築する細胞の機能の理解と組織の構築機能を理解する。さらに、生理学実験（感覚器、循環器、血液など）を通じて、ヒトの生理機能とその調節機能を理解する。							
到達目標	組織標本の観察と生理学実験により、諸器官の構造と機能を理解する。[知識・理解]。 実験結果の解釈や考察とそれらの発表を通して、重要項目の要約とプレゼンテーションの技術を体得する[汎用的技能]。							
授業計画	第1回 前半のオリエンテーション（細胞・組織・器官） 第2回 組織観察 舌、唾液腺、食道 第3回 組織観察 胃、小腸、大腸 第4回 組織観察 肝臓 第5回 組織観察 腎臓 第6回 組織観察 脾臓、副腎 第7回 組織観察 下垂体、甲状腺 第8回 組織観察 骨、神経、筋肉など 第9回 前半（第2～8回）のまとめ（プレゼンテーション）、後半のオリエンテーション（生理機能） 第10回 生理学実験 感覚器-1 皮膚感覚 第11回 生理学実験 感覚器-2 視覚、重量感覚 第12回 生理学実験 血液-1 血液標本の作成、血液細胞の観察、血球数のカウント 第13回 生理学実験 血液-2 ヘモグロビンの測定、赤血球指数の算出、浸透圧の測定 第14回 生理学実験 循環器 脈拍・血圧の測定 第15回 後半（第10～14回）のまとめ（プレゼンテーション）							
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	実験科目のため、原則として授業時間内で結果のまとめ、レポート作成など、全ての学習をおこなう。ただし、授業時間内に完成できなかった人は、次の回までに完成させておくこと。							
授業方法	前半の解剖学実験： 組織標本の顕微鏡観察、スケッチ、観察した組織・器官の生理機能のまとめ、レポートの作成 後半の生理学実験： グループ毎に分かれて実験し、結果の考察、レポートの作成							
評価基準と評価方法	レポートの内容： 70% 授業態度（実験に取り組む姿勢）・プレゼンテーションの内容： 30% なおレポート評価後は、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。 実験では白衣を着用すること。 携帯電話・スマートフォンの持ち込みを禁止する。 20分以上の遅刻は欠席とみなす。 レポート未提出・複数回欠席の場合は、原則単位認定を行わない。							
教科書	なし。							
参考書	「人体の構造と生理機能」原田玲子、原田彰宏、小林直人 医歯薬出版株式会社 「疾病の成因・病態・診断・治療 第2版」竹中優 医歯薬出版株式会社 上記は、「解剖生理学」で使用したものです。 「カラー図解 人体の正常構造と機能 全10巻 縮刷版」坂井建男、河原克雅 日本医事新報社 改定第3版							

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					科目ナンバー	N03540
学期	前期／1st semester	曜日・時限	金曜1～2	配当学年	3	単位数	1.0
授業のテーマ	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 安全・衛生管理計画 第6回 試作 第7回 試作検討 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（調査記録） 第14回 給食実習⑥（接客） 第15回 施設・設備管理②（終業点検と消毒）						
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①～⑥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（前日までに殺菌庫に入れておくこと）。 ・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（欠席理由は不要）。 ・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。 ・試作日と給食実習の前日には、準備作業を行う。						
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3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例－、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						
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					科目ナンバー	
学期	前期／1st semester	曜日・時限	金曜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 調査記録 第6回 接客						
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	・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掲示板に連絡を入れておくこと（理由は不要）。 ・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3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（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（パックスッキング） 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。 企業の学外見学を予定しています（授業時間外）。						
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（前日までに殺菌庫に入れておくこと）。 ・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掲示板に連絡（理由は不要）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3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（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	水曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	給食経営管理に関連する基礎知識を学ぶ						
授業の概要	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：授業の内容の復習テストをmanabaドリルで実施する。各自で次回授業の前日までに満点になるまで取り組む。〈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行う。〈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					科目ナンバー	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・ゲストスピーカーによる講話 第2回 手洗い練習 味覚検査1回目 第3回 食材管理（発注と出庫） 第4回 生産管理 第5回 衛生管理①（大量調理施設衛生管理マニュアル試験） 第6回 衛生管理②（清掃と消毒） 第7回 施設・設備管理 第8回 厨房実習①（検収） 第9回 厨房実習②（下処理） 第10回 厨房実習③（調理） 第11回 厨房実習④（機器操作） 第12回 厨房実習⑤（盛付） 第13回 厨房実習⑥（洗浄） 第14回 厨房実習まとめ 味覚検査2回目 第15回 実技試験・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（理由は不要）。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。資料に加えて以下の教科書を使用する。 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 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） 八訂 食品成分表（女子栄養大学出版部）						

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					科目ナンバー	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アセスメントし、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 食品構成を用いた献立作成 第12回 献立の評価と改善 第13回 献立表の作成 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：manabaで指定された範囲の教科書を読む。前回の授業の内容の復習テストをmanabaドリルで実施する。各自で満点になるまで取り組む。 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：授業の復習テスト（manabaドリル）を行う。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行う。（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（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	金曜2	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	栄養とは何か、その意義を理解する。摂取した食品中の栄養素は生体内においてどのように消化・吸収され、利用されるか全体像を理解する						
授業の概要	食物に含まれる栄養素が体内でどのように加工され、利用されているのかを理解するため、①栄養の概念、②消化・吸収と栄養素の体内動態、③五大栄養素の栄養、④エネルギー代謝、⑤遺伝子発現と栄養について解説する。						
到達目標	1. 栄養とは何かを説明できる【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) 微量元素 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	中間テスト50%、期末テスト50% （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8版）梶田康孝、真鍋祐之、鈴木和春著 第一出版株式会社 ISBN：978-4804114705						
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	澤田 夏美					科目ナンバー	N02300	
学期	後期 前半		曜日・時限	金曜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） でんぷんのin vitro消化実験 第2回 脂肪、タンパク質のin vitro消化実験 糖質実験（でんぷん、食べるとどうなる？） 第3回 脂質実験（卵の黄身、食べるとどうなる？） 第4回 肝臓グリコーゲンの分離と定量 第5回 肝臓脂質の抽出と定量 第6回 酵素実験Ⅰ（反応時間、基質との親和性、阻害） 第7回 酵素実験Ⅱ（温度依存性、pH依存性、補酵素） 第8回 エネルギー代謝、まとめ							
授業外における学習（準備学習の内容・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	校外実習						
担当教員	橘 ゆかり・作田 はるみ					科目ナンバー	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	水曜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」，「公衆衛生学Ⅱ」で学んだ理論を実証する演習・実験を行う。 政府の統計データの収集，要約，作図・作表の演習，水質・気温・気湿・照度・騒音・紫外線等の環境測定実験，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】 環境測定を適切に行うことができる。【知識・理解】【汎用的技能】 参加型計画策定手法による実行可能性，実現可能性の高い公衆衛生活動の計画を策定できる。【態度・志向性】						
授業計画	1. 保健統計の活用 (1) 情報とデータ 2. 保健統計の活用 (2) データ収集 (一次データ、二次データ) 3. 保健統計の活用 (3) データの要約，要約統計量 4. 保健統計の活用 (4) グラフの基礎 5. 保健統計の活用 (5) 作図・作表 6. 保健統計の活用 (6) 中間試験 7. 環境測定 (1) 実験器具の使用法，実験計画の策定，記録用紙の作成，環境測定 8. 環境測定 (2) 環境測定，測定データの入力，データ分析 9. 環境測定 (3) 環境測定，測定データの入力，データ分析，プレゼンテーション作成 10. 環境測定 (4) データ分析，プレゼンテーション作成・発表，中間再試験 11. 公衆衛生活動の計画策定 (1) 課題設定 (ゲスト・スピーカー招聘予定) 12. 公衆衛生活動の計画策定 (2) 問題分析，問題系図発表 13. 公衆衛生活動の計画策定 (3) 目的分析，目的系図発表 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) 活動計画発表						
授業外における学習 (準備学習の内容・時間)	授業後：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実施する。 学修時間：＜2時間＞						
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。						
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% 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进行评估する。 中間試験40% ※原則，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。 遅刻や早退等による20分以上の不在は欠席，20分未満の不在は1/3回の欠席とする。 交通機関の延着証明が提出された場合等は考慮する。 指定教科書，授業ノートを準備する。						
教科書	公衆衛生学 *「公衆衛生学Ⅰ」，「公衆衛生学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					科目ナンバー	N02470
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	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，健康日本21，食育基本推進計画，食生活指針，食事バランスガイド等の国の公衆栄養政策，管理栄養士・栄養士制度，国民健康・栄養調査の方法について学ぶ。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) 地域保健法 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) 国民健康・栄養調査 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) 健康日本21 (第2次) 第14回 日本栄養政策 (7) 食育基本法，食育推進基本計画 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2時間) 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2時間)						
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】事前に提示した課題 (manabaレポートへ提出) について，授業内で内容を確認し，栄養課題と栄養改善のための公衆栄養活動についての理解を深める。 【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5% (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40%：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。 小テスト・期末テストの再試験は原則行わない。						
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. 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) 3. 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。 4. 私語・居眠り厳禁。						
教科書	『ウエルネス公衆栄養学』 2025年版 医歯薬出版株式会社 (最新版) ISBN978-4-263-70825-5						
参考書	日本人の食事摂取基準2025 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					科目ナンバー	N03480
学期	前期／1st semester	曜日・時限	水曜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						
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2時間） 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2時間）						
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	『ウエルネス公衆栄養学』 2024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2025 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					科目ナンバー	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) 国民健康・栄養調査を行うことができる。【汎用的技能】 (4) 地域住民を対象とした公衆栄養活動の資料を作成することができる。【汎用的技能】							
授業計画	第1回 シラバスの説明、公衆栄養マネジメント、公衆栄養アセスメント① 既存の資料 第2回 公衆栄養アセスメント② 対象地域のアセスメント（既存の資料） 第3回 公衆栄養アセスメント③ 国民健康栄養調査（栄養摂取状況調査の確認、生活習慣調査） 第4回 公衆栄養アセスメント④ 24時間思い出し法（2名1組） 第5回 公衆栄養アセスメント⑤ 食事摂取基準を用いた集団の評価 第6回 公衆栄養アセスメント⑥ 食事調査データ集計 第7回 公衆栄養アセスメント⑦ 公衆栄養アセスメントまとめ 第8回 公衆栄養プログラムの計画策定① 課題の選択、目標設定 第9回 公衆栄養プログラムの計画策定② 公衆栄養活動計画の作成 第10回 公衆栄養プログラムの計画策定③ 企画発表会資料の作成 第11回 公衆栄養プログラムの計画策定④ 企画発表会の発表 第12回 公衆栄養プログラムの計画策定⑤ 質問への対応 第13回 公衆栄養活動の実践① 食生活改善推進員養成講座について 第14回 公衆栄養活動の実践② 食生活改善推進員養成講座での講義の準備 第15回 まとめと試験 講義の実施、期末テスト							
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	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。 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。							
授業方法	【グループワーク】国民健康・栄養調査、公衆栄養アセスメント、公衆栄養プログラム計画、公衆栄養活動の実践 【ディスカッション】公衆栄養活動計画は、グループ毎に発表を行う。 【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。							
評価基準と評価方法	期末テスト30%、レポート40%、授業態度30% 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、実践方法の理解度を確認する。 レポート：公衆栄養アセスメント・計画策定（25）、食を通じた社会環境の整備の推進（15）についてグループもしくは個人で作成したレポートから達成目標の達成度を評価する。 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。							
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	現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院（2023年3月）ISBN-13：978-4810314335							
参考書	日本人の食事摂取基準2025 （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	食品衛生学							
担当教員	亀井 健吾					科目ナンバー	N02200	
学期	前期／1st semester		曜日・時限	木曜4	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	「食」に関わる者として必要な食品衛生行政・関連法規、食中毒、食品添加物などの食品衛生・衛生管理の基礎的知識を身に付ける。また、食餌性病害の原因を知り、その特徴と予防方法について学ぶ。							
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	・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ことができる【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んでくること。（学習時間1.5時間） 授業後学習:毎回の授業後に内容を整理し、ワークブックを用いて復習するようにすること。（学習時間2.5時間）							
授業方法	講義で実施します。教科書を必ず持参するようにしてください。 授業内で挙手またはmanabaを利用した質問受付を設け、ディスカッション・回答を行い解決します。 課題としてワークブックを配布しますので、後日提出してください。							
評価基準と評価方法	期末試験：70% 小テスト・課題(ワークブック)：30%							
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。 成績不良者に対する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	亀井 健吾					科目ナンバー	N02240	
学期	後期／2nd semester		曜日・時限	火曜3～4	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	・「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（過酸化価および酸価） 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 期末試験 （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、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。 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					科目ナンバー	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・不在は欠席とし、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	亀井 健吾					科目ナンバー	N03280
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	木曜1	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	食品の総合理解						
授業の概要	代表的な食品（植物性食品、動物性食品、その他の食品）について、含まれる成分の特徴を把握する。続いて、生育・生産から、加工・貯蔵、流通、調理を経て人に摂取されるまでの過程における、一次機能、二次機能、三次機能の変化を理解する。食品の表示と規格についても学び、表示から得られる情報を知る。これらの学びを通して、「食品学総論」、「食品機能学」、「調理学」の各科目で学んだ内容の相互のつながりを理解し、食品・食物を総合的に理解し安全・有効に利用する力を養う。						
到達目標	・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2024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 ISBN:978-4-524-22873-7 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（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	食品機能学実験							
担当教員	亀井 健吾					科目ナンバ	N02230	
学期	前期 前半		曜日・時限	月曜3～5	配当学年	2	単位数	1.0
授業のテーマ	食品成分の機能性や化学変化、相互作用について、実験を通して理解する。							
授業の概要	定性・定量実験や酵素実験を通じて、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	・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。							
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：90％（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）							
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	食物栄養学演習Ⅰ						
担当教員	橋本 沙幸ほか					科目ナンバー	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	管理栄養士に必要な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	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。 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。 （坂上元祥／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。 （亀井健吾／2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。 （坂上元祥／2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。 （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。 （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。 （市橋さくみ／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。 （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。 （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。						
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	オムニバス方式/全15回 社会・環境と健康 1回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 1回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 2回 応用栄養学 1回 栄養教育論 2回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 2回 給食経営管理論 2回 授業時間外に、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						

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（100%） 試験で合格点に満たない場合は、再試験を実施して評価します。 また、再試験の評価には国試対策補講の出席状況も加えます。 ※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・不在は欠席とし、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	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 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。 (坂上元祥／2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。 (亀井健吾／2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。 (坂上元祥／2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。 (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。 (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。 (市橋きくみ／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。 (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。 (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態、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。
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 2回 食べ物と健康 2回 基礎栄養学 2回 応用栄養学 2回 栄養教育論 1回 臨床栄養学 2回 公衆栄養学 1回 給食経営管理論 1回 授業時間外に、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（100%） 試験で合格点に満たない場合は、再試験を実施して評価します。 また、再試験の評価には国試対策補講の出席状況およびmanabaドリル等課題の提出状況も加えます。 ※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・不在は欠席とし、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	食物栄養学論文						
担当教員	橘・田中・千歳・橋本					科目ナンバー	N74100
学期	通年／Full Year	曜日・時限	木曜5	配当学年	4	単位数	4.0
授業のテーマ	自ら研究テーマを設定し、テーマに関する文献調査を行い、科学研究の手順に則り主体的・計画的に研究を遂行し、その結果を卒業論文としてまとめる。						
授業の概要	自らの興味や関心、問題意識等に立脚する研究テーマを設定し、先行研究や論文作成に必要な学術資料や文献を検索・分析する。 各自の研究テーマに応じた実行可能な研究デザインを設計し、主体的・計画的に実施・遂行する。 収集した情報を適切に処理・分析し、結果をまとめ考察し、論理的論文を作成し発表する。 これら一連の取り組みを通じて、管理栄養士に求められる科学的態度、論理的思考やその言語化の能力、情報の視覚化の能力、プレゼンテーションやコミュニケーションの能力、計画的職務遂行能力を涵養する。						
到達目標	先行研究など論文作成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】 各自設計した研究デザインに基づき、主体的・計画的に実施・遂行できる。【態度・志向性】 適切な統計解析手法を用い分析し、適切な図表を用い視覚化できる。【知識・理解】 適切な学術用語を用い、自分の考えを適切に言語化することができる。【知識・理解】 研究テーマの意義や新規性、研究成果を論理的にまとめ卒業論文を作成することができる。【態度・志向性】 研究成果を学内外の教員や学生に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、疫学研究と倫理 第3回 研究テーマの設定・研究目的の理解 第4回 文献調査・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 追加実験・調査① 第13回 追加実験・調査② 第14回 追加実験・調査③ 第15回 中間発表会 第16回 データ処理① 第17回 データ処理② 第18回 データ処理③ 第19回 データ処理④ 第20回 データ処理⑤ 第21回 卒業論文の執筆（全体構成） 第22回 卒業論文の執筆（要旨） 第23回 卒業論文の執筆（背景と目的） 第23回 卒業論文の執筆（方法） 第24回 卒業論文の執筆（結果） 第25回 卒業論文の執筆（考察） 第26回 卒業論文の執筆（引用文献および校正） 第27回 卒業論文要旨（ポスター作成） 第28回 卒業論文発表会予行練習① 第29回 卒業論文発表会予行練習② 第30回 卒業論文発表会 ※ 研究テーマによって、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）	研究テーマの性質、研究の進捗状況によって、授業時間外や授業期間外に実施する場合がある。 文献調査、研究ノートの整理、その他授業時間内に終わらない作業は各自授業外学習時間に行う。						
授業方法	講義・実習・実験 各自の研究テーマ及び研究デザインに基づき、主体的・計画的に、文献検索・分析、実験・調査の実施、情報の分析・統計解析、論文作成を行う。 担当教員及び研究室のメンバー等と積極的なディスカッション、プレゼンテーションとフィードバックを行い、必要に応じて協働して進める。						
評価基準と評価方法	卒業論文への取り組み（主体性・積極性・協働性、知識・技能の習得状況、研究成果等）70% 卒業論文・発表の内容 30%						

履修上の注意	事前に担当教員に相談したうえで履修登録を行う。 履修中は、進捗状況の報告や相談など、担当教員とのコミュニケーションを欠かさない。 フィールド・ワークや学外施設との共同研究を実施する場合がある（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	適宜指示する。
参考書	適宜指示する。

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	坂上 元祥					科目ナンバー	N02110
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	生化学は臨床医学や栄養学などの基礎となる科目である。生化学Iでは主要な栄養素である糖質と脂質の構造と代謝を学ぶ。						
授業の概要	主要な栄養素である糖質と脂質の構造と代謝（生合成と分解）について解説する。						
到達目標	1. 酵素について理解する。【知識・理解】 2. 糖質と脂質の構造を理解する。【知識・理解】 3. 糖質と脂質の代謝を理解する。【知識・理解】						
授業計画	理解度など合わせて講義スケジュールを若干変更することがある 1 酵素 2 生体エネルギー学：高エネルギーリン化合物、酸化的リン酸化 3 糖質の構造 4 糖質代謝 1：解糖系、クエン酸回路 5 糖質代謝 2：ペントースリン酸経路、グルクロン酸経路 6 糖質代謝 3：グリコーゲンの合成と分解、糖新生 7 糖質代謝 4：血糖の調節 8 第1～7週目のまとめ：確認の試験 9 脂質の構造 10 脂質代謝 1：脂質の合成（脂肪酸の合成）と β 酸化 11 脂質代謝 2：コレステロールの代謝 12 脂質代謝 3：エイコサノイドの代謝、リン脂質の代謝 13 脂質代謝 4：脂質の運搬 14 第9～13週目のまとめ：確認の試験 15 生化学I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：教科書やmanabaなどで講義内容を確認（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）						
授業方法	Power Pointを用いた講義のあとに演習（10分）と解説（10分）を行う						
評価基準と評価方法	2回のまとめの試験の成績（50点×2）で評価する。出席状況なども加味する。 筆答試験：演習問題を中心に出题する						
履修上の注意	単位取得には2/3（10回）以上の出席が必要である。 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） 一般的な講義のマナー（私語や居眠り、スマートフォンなど）は守る。						
教科書	栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版 羊土社 ISBN：978-47581-1354-0						
参考書	栄養科学イラストレイテッド 生化学ノート 第3版 羊土社 ISBN-13：978-4758113557						

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	坂上 元祥					科目ナンバ	N02120
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	生化学は臨床医学や栄養学などの基礎となる科目である。生化学Ⅱでは主要な栄養素であるアミノ酸の構造と代謝を学ぶ。さらに核酸についても理解する。						
授業の概要	主要な栄養素であるアミノ酸・タンパク質の構造と代謝（生合成と分解）について解説する。さらに、糖質と脂質・アミノ酸の代謝の相互関係も理解する。						
到達目標	1. アミノ酸の構造を理解する。【知識・理解】 2. アミノ酸の代謝を理解する。【知識・理解】 3. 核酸の構造と代謝を理解する。【知識・理解】						
授業計画	理解度など合わせて講義スケジュールを若干変更することがある 1 アミノ酸・タンパク質の構造 2 アミノ酸・タンパク質代謝1：アミノ酸の炭素骨格の代謝 3 アミノ酸・タンパク質代謝2：アミノ酸の窒素の代謝 4 アミノ酸・タンパク質代謝3：生理活性物質の生合成 5 糖質・脂質・アミノ酸の代謝の相互作用1：脂質と糖代謝 6 糖質・脂質・アミノ酸の代謝の相互作用2：アミノ酸と糖代謝 7 第1～6週目のまとめ：確認の試験 8 核酸の構造 9 核酸代謝1：ヌクレオチドの生合成 10 核酸代謝2：ヌクレオチドの代謝 11 遺伝子発現 12 ビタミン 13 ミネラル 14 第8～13週目のまとめ：確認の試験 15 生化学Ⅱ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：教科書やmanabaなどで講義内容を確認（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）						
授業方法	Power Pointを用いた講義のあとに演習（10分）と解説（10分）を行う						
評価基準と評価方法	2回のまとめの試験の成績（50点×2）で評価する。出席状況なども加味する。 筆答試験：演習問題を中心に出題する						
履修上の注意	単位取得には2/3（10回）以上の出席が必要である。 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） 一般的な講義のマナー（私語や居眠り、スマートフォンなど）は守る。						
教科書	生化学Ⅱで用いた教科書を使用する 栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版 羊土社 ISBN：978-47581-1354-0						
参考書	栄養科学イラストレイテッド 生化学ノート 第3版 羊土社 ISBN-13：978-4758113557						

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 後半		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					科目ナンバー	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	臨地実習での学びの総まとめ						
授業の概要	臨地・校外実習は、実践活動の場で課題の発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図るために行う実習である。 この目的達成のために、必要な教育の演習等を実習前に行い実習効果をより高める。 さらに、実習が終了した後に、実習課題の報告会などを実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、演習等を通して実習内容を充実させる。						
到達目標	(1)臨地実習（臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理）で実践する、栄養アセスメント、計画、実施、評価について理解し、暗記し、説明することができる。【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を理解し、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 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 第2回 臨床栄養学臨地実習の実習施設の概要 第3回 地域保健法、保健所・市町村保健センター 第4回 行政栄養士の業務指針 第5回 母子保健法、母子保健対策 第6回 高齢者対策 第7回 健康増進法 第8回 管理栄養士・栄養士の配置基準 第9回 栄養士法 第10回 特定健診・特定保健指導 第11回 小テスト、臨地実習のまとめ 第12回 実習報告会事前準備 第13回 臨地実習報告会（臨床栄養学） 第14回 実習報告会事前準備 第15回 臨地実習報告会（公衆・給食） ・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。						
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2時間） 授業後学習：提示された課題について、manaba小テストで復習する。（学習時間2時間）						
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、クラスメートに講義形式で説明する。 【反転授業】事前に提示された課題のまとめと、クラスメートのまとめとの違いを考え、manabaレポートにまとめる						
評価基準と評価方法	期末試験30%：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。 授業内での提出物45%：毎回の課題の説明の的確さ等を評価する。 演習への取り組み25%：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。						
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） 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	クエスチョン・バンク2025 管理栄養士国家試験問題解説2025 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					科目ナンバー	N04560
学期	集中講義	曜日・時限	集中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	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) (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。 (坂上元祥／3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。 (亀井健吾／4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。 (坂上元祥／4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。 (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。 (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。 (市橋きくみ／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。 (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。 (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。
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	オムニバス方式/全30回 社会・環境と健康 3回 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 3回 食べ物と健康 4回 基礎栄養学 4回 応用栄養学 3回 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 授業時間外に、中間試験および期末試験を行う。
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。

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（100%） ※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2025」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・不在は欠席とし、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 2025年度版」 ISBN:978-4-89632-939-1 ※3年次で購入済み 2025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 適宜プリントを配布する。
参考書	

科目区分	食物栄養学科専門教育科目					
科目名	調査・データ処理実習					
担当教員	田中 あゆ子				科目ナンバー	N73040
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	金曜4～5	配当学年	3～4	単位数 1.0
授業のテーマ	統計学の基礎及び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では、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、身近なデータを用いて演習を行い統計学の理解を深める。研究テーマ及び仮説の設定、調査の実施、データ分析、結果の視覚化、ポスター作製、発表等を学生主体で演習を行う。					
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、調査票の作成、データの収集・分析・要約・視覚化、ポスター作成、プレゼンテーションができる。【汎用的技能】【態度・志向性】					
授業計画	1. データと情報、データ尺度 2. データの記述 (1) 要約統計量 3. データの記述 (2) 度数分布 4. 統計的仮説検定、点推定と区間推定 5. データ分析 (1) t検定、F検定 6. データ分析 (2) カイニ乗検定 7. データ分析 (3) 相関分析、エネルギー調整 8. まとめ、中間試験 9. アンケートの基礎、研究倫理、テーマの設定・文献検索・調査票案の作成 10. 調査票案のダミーデータを用いた分析、作図・作表 11. 調査票の最終化、調査計画の策定（授業時間外に調査を行う） 12. 調査データの分析、作図・作表 13. ポスター作成 14. ポスターの最終化・印刷、発表準備 15. ポスター・プレゼンテーション					
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業後：教科書、授業ノート、配布プリントを用い復習する。 演習課題を行う。 計画に従って調査を実施する。 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実施する。 学修時間：＜2時間＞					
授業方法	講義・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。 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。					
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进行评估する。 中間試験30% ※原則、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。 遅刻や早退等による20分以上の不在は欠席、20分未満の不在は1/3回の欠席とする。 交通機関の延着証明が提出された場合等は考慮する。 指定教科書、授業ノートを準備する。					
教科書	適宜資料を配布する。 公衆衛生学 *「公衆衛生学Ⅰ」、 「公衆衛生学Ⅱ」、 「保健統計・疫学」で使用した教科書 現場で役立つ公衆栄養学実習第二版 *「公衆栄養学実習」で使用した教科書					
参考書	はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第4版 日本疫学会 南江堂 ISBN:978-4-524-20448-9					

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					科目ナンバー	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	病理学と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	以下のスケジュールで講義を進める 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：高齢者の心の変化、高齢者の疾患 4 精神神経疾患1：精神疾患、認知症 5 精神神経疾患2：脳血管障害、パーキンソン病 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 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 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 ※ 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						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前：教科書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）						
授業方法	Power Pointを用いた講義（60分程度）、そのあとに演習（15分）と解説（10分）をする。 講義資料を配布予定：資料には空欄があり、講義中にそこを埋めること						
評価基準と評価方法	確認の筆答試験で評価する（第1回目50%、第2回目50%） 評価には得点の中央値が75-80点となる式で変換した評価点を用いる これに出席状況（遅刻や欠席）や講義中の学習態度、課題の提出状況などを加味して総合的に評価する						
履修上の注意	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回程度必要となる） 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） 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） スマートフォンやタブレット：指示があったときに使用できる						
教科書	臨床医学概論の教科書（臨床医学 疾病の成り立ち 改訂3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。						
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、2,900円+税						

科目区分	食物栄養学科専門教育科目							
科目名	保健統計・疫学							
担当教員	田中 あゆ子					科目ナンバー	N02060	
学期	後期／2nd semester		曜日・時限	金曜1	配当学年	2	単位数	2.0
授業のテーマ	保健統計及び疫学研究の基礎と指標の算出							
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、代表的な疫学研究の方法と研究倫理を解説する。また、統計及び疫学指標、バイアスの制御（標準化）の計算の演習を行う。							
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	1. 保健統計・疫学の概要 2. 人口統計 3. 死因別死亡 4. 生命表、傷病統計 5. 年齢調整死亡率 直接法 6. 年齢調整死亡率 SMR、間接法 7. 疫学指標 疾病頻度 8. 疫学指標 曝露効果(1) 9. 疫学指標 曝露効果(2) 10. バイアスと交絡、バイアスの制御 11. スクリーニング(1) 12. スクリーニング(2) 13. 因果関係の判定、疫学研究と研究倫理 14. 情報とコミュニケーション 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）	授業前：教科書の該当範囲を読む。 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。 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。 学修時間：＜2時間＞							
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。							
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% ※原則、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。 遅刻や早退等による20分以上の不在は欠席、20分未満の不在は1/3回の欠席とする。 交通機関の延着証明が提出された場合等は考慮する。 指定教科書、授業ノートを準備する。							
教科書	公衆衛生学 *「公衆衛生学Ⅰ」、「公衆衛生学Ⅱ」で使用した教科書							
参考書	公衆衛生が見える 2024-2025 メディックメディア ISBN:9784896329285 国民衛生の動向 2024/2025 厚生労働統計協会 ISBN:4910038540842 図説 国民衛生の動向 2024/2025 厚生労働統計協会 ISBN: 978-4-87511-920-3 公衆衛生マニュアル 2025 南山堂 ISBN:9784525187538 はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第4版 日本疫学会 南江堂 ISBN:978-4-524-20448-9							

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	市橋 きくみ					科目ナンバー	N02420
学期	後期／2nd semester	曜日・時限	火曜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、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。栄養補給法を理解し、消化器疾患について、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(栄養スクリーニング) 第2回 栄養評価(栄養量の求め方・栄養アセスメント) 第3回 栄養療法(経腸栄養療法) 第4回 栄養療法(静脈栄養療法) 第5回 消化器期疾患(口内炎・舌炎、胃食道逆流症) 第6回 消化器系疾患(胃・十二指腸潰瘍・たんぱく漏出性胃腸症) 第7回 炎症性腸疾患(クローン氏病・潰瘍性大腸炎・過敏性大腸炎) 第8回 まとめと解説 第9回 消化器系疾患(肝臓病・肝硬変) 第10回 消化器系疾患(脂肪肝) 第11回 消化器系疾患(胆石・胆嚢炎) 第12回 消化器系疾患(膵臓病) 第13回 要支援・要介護者への栄養管理(診療報酬と介護報酬) 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、解説・講義を行い、必要に応じてディスカッションを行う。教科書中心に重要項目の解説を行う。						
評価基準と評価方法	課題、小テスト及びレポート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	臨床栄養学概論 第2版 (病態生理と臨床栄養間理を理解するために) 位田忍 市橋きくみ 鈴木一永 他 (化学同人) ISBN-13 978-4-7498-1865-9						
参考書	病態栄養学ガイドブック						

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	市橋 きくみ					科目ナンバー	N03430
学期	前期／1st semester	曜日・時限	水曜3	配当学年	3	単位数	2.0
授業のテーマ	傷病者の病態別に栄養治療について理解する						
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)、を理解し、循環器疾患、腎疾患、内分泌疾患、呼吸器疾患、を中心にそれぞれの医学的・栄養学的アプローチ、食事療法及び栄養教育などにまとめて理解を深め、重要項目の整理を行い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 消化器系疾患の重要項目 第2回 脂肪制限食に関わる疾患の栄養管理 第3回 循環器疾患（高血圧・動脈硬化症の栄養管理） 第4回 循環器疾患（心疾患・脳血管障害の栄養管理） 第5回 腎・尿路疾患の栄養管理① 第6回 腎・尿路疾患の栄養管理② 第7回 腎・尿路疾患の栄養管理③ 第8回 まとめと解説 第9回 内分泌疾患（甲状腺機能亢進症） 第10回 内分泌疾患（甲状腺機能低下症） 第11回 神経疾患における栄養ケア・マネジメント 第12回 摂食障害における栄養ケア・マネジメント 第13回 呼吸器疾患の栄養管理① 第14回 呼吸器疾患の栄養管理② 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：各会のテーマに基づき、解説・講義を行う。設定のテーマについて教科書を中心に重要項目の解説を行う。必要に応じてディスカッションを行う。						
評価基準と評価方法	課題、小テスト及びレポート20%、中間試験及び期末試験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	新食物と栄養学基礎シリーズ11 臨床栄養学（学文社）を使用する。（臨床栄養Ⅱの教科書を引き続き使用するので新規購入は不要）						
参考書							

科目区分	食物栄養学科専門教育科目						
科目名	臨床栄養学実習Ⅰ						
担当教員	市橋 きくみ					科目ナンバー	N03450
学期	前期／1st 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	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を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と献立作成 第6回 カボカウントのの説明 第7回 栄養補給法（必要栄養量を求める） 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（カルテ記入を学ぶ） 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 疾患別栄養指導の検討（個人発表準備） 第15回 疾患別栄養指導のまとめ（個人発表）						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	授業前学習：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	・「実践 臨床栄養学実習Ⅰ―栄養食事療法と献立の展開―第3班」第一出版）編集者 長浜幸子 西村一弘 他 ・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6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	市橋 きくみ					科目ナンバー	N03460
学期	後期／2nd 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	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(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(たんぱくコントロール食) 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 アレルギー食・臨床栄養学実習のまとめ						
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:グループごとにディスカッションを重ね、所定の実習を行う。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、遅延証明書がある場合は遅刻としない)						
教科書	『実践 臨床栄養学実習－栄養食療法と献立の展開－第3班』(第一出版) 編著者長浜幸子, 西村一弘, 宮本佳世子, ISBN978-4-8041-1451-4 C1077 教科書に加えて、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	臨地・校外実習課外科目						
担当教員	橘・千歳・作田・市橋					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。 ・P C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・市橋					科目ナンバー	
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と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。 ・P C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					科目ナンバー	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、Teamsや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践－、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					科目ナンバー	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させることを目的とする。そのために「公衆栄養学」の実習目的に資するよう、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	実習施設での実習（5日間） 1日目 実習オリエンテーション、集中講義 2日目 栄養関連事業の演習・課題の作成 3日目 栄養関連事業の演習・課題の作成 4日目 栄養関連事業の演習・課題の実施 5日目 反省会・まとめ						
授業外における学習（準備学習の内容・時間）	臨地実習期間の時間以外に、3年次「臨地・校外実習課外科目」、4年次「臨地実習課外授業」、「総合演習」で実習の準備・まとめおよび課題の実施を行う。 【事前】 ・臨地実習の概要、目的、内容（1時間） ・実習施設管轄地域の地域診断（3時間） ・実習施設からの課題の実施（4時間） 【事後】 ・実習を振り返り、学んだことのまとめ（2時間） ・実習報告会の準備・実施（5時間）						
授業方法	実習・演習形式でおこなう。						
評価基準と評価方法	実習 50%（実習指導者によるルーブリックを用いた評価を含む） 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% 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事前学習ノートなどの取り組みを総合的に評価する。 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。						
履修上の注意	・「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、単位化されません）。 ・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。 ・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。 ・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。 ・実習期間中に専門科目を欠席する場合は、事前に欠席届を担当教員に提出すること。						
教科書	現場で役立つ公衆栄養学実習 同文書院（2023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2025年版（第一出版） 国民衛生の動向2025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	市橋 きくみ					科目ナンバー	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	・ 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6版』（医歯薬出版）						