

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

3 年次・4 年次に行われる臨地実習を効果的に学習するために事前および事後教育を行う。

各臨地実習施設での実践活動を通して、問題点や課題への取り組み、管理栄養士業務の重要性について学ぶ。

学校で学んだ専門的知識および技術を統合し、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント、栄養ケアのプランニングなどの実際について体験する。

#### 内容

##### 1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備

開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習、給食経営管理臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について  
特定給食施設における衛生管理

##### 2. 実習事後の教育

実習反省会資料作成

実習反省会

特別講義

#### 評価

出欠状況および実習レポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】寺本房子、渡邊早苗編 『医療・介護老人保健施設における臨地実習マニュアル[臨床栄養学]』 建帛社  
松崎政三、名倉秀子編 『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理・給食の運営 - 』 建帛社

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	小林 三智子、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

この科目では、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科常勤教員によるオムニバス形式の演習授業を通じて学ぶ。すなわち、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況や栄養状態等に応じた高度の専門性を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図る。

#### 内容

1. 社会・環境と健康
2. 社会・環境と健康(公衆衛生)
3. 人体の構造と機能
4. 疾病の成り立ち
5. 疾病の成り立ち（病態生理）
6. 食物と栄養・健康
7. 食物と栄養・健康（食品衛生）
8. 食物と栄養・健康（調理）
9. 基礎栄養
10. 応用栄養
11. 栄養教育
12. 臨床栄養
13. 公衆栄養
14. 給食経営管理
15. まとめ

#### 評価

レポート等30点及び試験70点により評価し、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】担当教員より適宜指示がある。

科目名	健康管理概論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問です。健康増進と健康管理についての基礎となる医学知識を身につけ学習します。健康障害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学びましょう。

#### 内容

1. 健康と健康の判定（個人の場合と集団の場合）
2. 健康障害要因（食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒）
3. 健康の現状（平均寿命、死亡率と死因、受療率）
4. 健康増進について（健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状）
5. 健康づくり施策（第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設）
6. 疾病予防（予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策）
7. 健康管理技術（健康教育、健康相談、健康診査）
8. 健康診査（スクリーニングの方法と評価、事後指導）
9. 健康管理の現状と実際（食事調査、身体測定、臨床検査）
10. 健康と運動 （運動不足症と生活習慣病）
11. 健康と運動 （運動と生活習慣、健康のための運動）
12. 運動と運動処方（最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度）
13. 健康管理の実際（職場の健康管理、学校の健康管理、産業医）
14. 保健医療情報システム（データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用）
15. 試験

#### 評価

期末試験50点、平常点（小テスト、レポートなど）30点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	健康管理概論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問です。健康増進と健康管理についての基礎となる医学知識を身につけ学習します。健康阻害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学びましょう。

#### 内容

1. 健康と健康の判定 ( 個人の場合と集団の場合 )
2. 健康阻害要因 ( 食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒 )
3. 健康の現状 ( 平均寿命、死亡率と死因、受療率 )
4. 健康増進について ( 健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状 )
5. 健康づくり施策 ( 第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設 )
6. 疾病予防 ( 予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策 )
7. 健康管理技術 ( 健康教育、健康相談、健康診査 )
8. 健康診査 ( スクリーニングの方法と評価、事後指導 )
9. 健康管理の現状と実際 ( 食事調査、身体測定、臨床検査 )
10. 健康と運動 ( 運動不足症と生活習慣病 )
11. 健康と運動 ( 運動と生活習慣、健康のための運動 )
12. 運動と運動処方 ( 最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度 )
13. 健康管理の実際 ( 職場の健康管理、学校の健康管理、産業医 )
14. 保健医療情報システム ( データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用 )
15. 試験

#### 評価

期末試験 50 点、平常点 ( 小テスト、レポートなど ) 30 点、出席点 20 点により評価を行い、60 点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

科目名	健康管理概論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問です。健康増進と健康管理についての基礎となる医学知識を身につけ学習します。健康阻害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学びましょう。

#### 内容

1. 健康と健康の判定（個人の場合と集団の場合）
2. 健康阻害要因（食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒）
3. 健康の現状（平均寿命、死亡率と死因、受療率）
4. 健康増進について（健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状）
5. 健康づくり施策（第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設）
6. 疾病予防（予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策）
7. 健康管理技術（健康教育、健康相談、健康診査）
8. 健康診査（スクリーニングの方法と評価、事後指導）
9. 健康管理の現状と実際（食事調査、身体測定、臨床検査）
10. 健康と運動（運動不足症と生活習慣病）
11. 健康と運動（運動と生活習慣、健康のための運動）
12. 運動と運動処方（最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度）
13. 健康管理の実際（職場の健康管理、学校の健康管理、産業医）
14. 保健医療情報システム（データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用）
15. 試験

#### 評価

期末試験50点、平常点（小テスト、レポートなど）30点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士/第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

個人や人間集団の健康を保持するために、人間と人間を取り巻く環境、すなわち、生態系を基盤として健康を理解する。更に、地域の場合や労働環境における環境保健、健康保健の意義、組織、予防対策、ならびにこれらの集団の健康保持増進について包括的知識を習得する。

## 内容

1	公衆衛生の概念
2	健康教育とヘルスプロモーション
3	健康と環境・疫学的方法
4	健康の指標（労働衛生管理統計を含む）
5	感染症とその予防
6	食品保健と栄養
7	生活環境の保全（作業環境要素を含む）
8	医療の制度
9	地域保健活動
10	母子保健
11	学校保健
12	生活習慣病・難病
13	精神保健福祉
14	産業保健（職業性疾病、労働衛生5管理を含む）
15	産業保健（快適な職場環境の形成、健康の保持増進を含む）

## 評価

出席10点、課題レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上合格とする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

個人や人間集団の健康を保持するために、人間と人間を取り巻く環境、すなわち、生態系を基盤として健康を理解する。更に、地域の場合や労働環境における環境保健、健康保健の意義、組織、予防対策、ならびにこれらの集団の健康保持増進について包括的知識を習得する。

## 内容

1	公衆衛生の概念
2	健康教育とヘルスプロモーション
3	健康と環境・疫学的方法
4	健康の指標（労働衛生管理統計を含む）
5	感染症とその予防
6	食品保健と栄養
7	生活環境の保全（作業環境要素を含む）
8	医療の制度
9	地域保健活動
10	母子保健
11	学校保健
12	生活習慣病・難病
13	精神保健福祉
14	産業保健（職業性疾病、労働衛生5管理を含む）
15	産業保健（快適な職場環境の形成、健康の保持増進を含む）

## 評価

出席10点、課題レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上合格とする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士/第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

個人や人間集団の健康を保持するために、人間と人間を取り巻く環境、すなわち、生態系を基盤として健康を理解する。更に、地域の場合や労働環境における環境保健、健康保健の意義、組織、予防対策、ならびにこれらの集団の健康保持増進について包括的知識を習得する。

## 内容

1	公衆衛生の概念
2	健康教育とヘルスプロモーション
3	健康と環境・疫学的方法
4	健康の指標（労働衛生管理統計を含む）
5	感染症とその予防
6	食品保健と栄養
7	生活環境の保全（作業環境要素を含む）
8	医療の制度
9	地域保健活動
10	母子保健
11	学校保健
12	生活習慣病・難病
13	精神保健福祉
14	産業保健（職業性疾病、労働衛生5管理を含む）
15	産業保健（快適な職場環境の形成、健康の保持増進を含む）

## 評価

出席10点、課題レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上合格とする。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会



科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

人間集団を取り巻く生活の場における環境と健康の関係について実験を通して習得する。更に、人間集団の健康の保持増進を推進、指導するに当たり、地域住民の健康に関する問題点を把握するために必要な統計処理と、健康教育の方法を習得する。

#### 内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定およびシミュレーションによる作業環境測定を実施し、その結果の評価を行い、保健衛生上の現象を数量的に把握するための保健統計、ならびに、健康教育の指導について液晶プロジェクターを利用して、どのようにアピールすれば効果があがるかを、実際に資料を作成して発表を行う。

#### 実験内容

1~2. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

温熱環境（温度、相対湿度、気流、風向）

空気環境及び換気（粉じん、二酸化炭素、一酸化炭素）

視環境（照度）

音環境（騒音）

3~5. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による有機溶剤蒸気の測定

騒音計による騒音の測定

6~8. 健康教育

液晶プロジェクターによる健康教育資料の作成

#### 評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会

【参考書】日本作業環境測定協会編 『作業環境測定ガイドブック0 総集編』日本作業環境測定協会

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

人間集団を取り巻く生活の場における環境と健康の関係について実験を通して習得する。更に、人間集団の健康の保持増進を推進、指導するに当たり、地域住民の健康に関する問題点を把握するために必要な統計処理と、健康教育の方法を習得する。

#### 内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定およびシミュレーションによる作業環境測定を実施し、その結果の評価を行い、保健衛生上の現象を数量的に把握するための保健統計、ならびに、健康教育の指導について液晶プロジェクターを利用して、どのようにアピールすれば効果があがるかを、実際に資料を作成して発表を行う。

#### 実験内容

1~2. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

温熱環境（温度、相対湿度、気流、風向）

空気環境及び換気（粉じん、二酸化炭素、一酸化炭素）

視環境（照度）

音環境（騒音）

3~5. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による有機溶剤蒸気の測定

騒音計による騒音の測定

6~8. 健康教育

液晶プロジェクターによる健康教育資料の作成

#### 評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会

【参考書】日本作業環境測定協会編 『作業環境測定ガイドブック0 総集編』日本作業環境測定協会

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

人間集団を取り巻く生活の場における環境と健康の関係について実験を通して習得する。更に、人間集団の健康の保持増進を推進、指導するに当たり、地域住民の健康に関する問題点を把握するために必要な統計処理と、健康教育の方法を習得する。

#### 内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定およびシミュレーションによる作業環境測定を実施し、その結果の評価を行い、保健衛生上の現象を数量的に把握するための保健統計、ならびに、健康教育の指導について液晶プロジェクターを利用して、どのようにアピールすれば効果があがるかを、実際に資料を作成して発表を行う。

#### 実験内容

1~2. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

温熱環境（温度、相対湿度、気流、風向）

空気環境及び換気（粉じん、二酸化炭素、一酸化炭素）

視環境（照度）

音環境（騒音）

3~5. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による有機溶剤蒸気の測定

騒音計による騒音の測定

6~8. 健康教育

液晶プロジェクターによる健康教育資料の作成

#### 評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会

【参考書】日本作業環境測定協会編 『作業環境測定ガイドブック0 総集編』日本作業環境測定協会

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養学的データを、健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。

#### 内容

教育用コンピュータを用いて実習を進める。パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excel に付属する「分析ツール」を用いる。

#### 実習内容

1. ホームページなどからの情報収集
  
2. エクセルになれる
  - a. 基礎知識
  - b. データ入力
  - c. 分析ツール
  
3. 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

#### 評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養学的データを、健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。

#### 内容

教育用コンピュータを用いて実習を進める。パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excel に付属する「分析ツール」を用いる。

#### 実習内容

1. ホームページなどからの情報収集
2. エクセルになれる
  - a. 基礎知識
  - b. データ入力
  - c. 分析ツール
3. 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

#### 評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

栄養学的データを、健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。

#### 内容

教育用コンピュータを用いて実習を進める。パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excel に付属する「分析ツール」を用いる。

#### 実習内容

1. ホームページなどからの情報収集
2. エクセルになれる
  - a. 基礎知識
  - b. データ入力
  - c. 分析ツール
3. 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

#### 評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	栗原 直樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	4	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

1. 現代社会における社会福祉制度の諸原理や基礎概念を、その背後にある価値の問題とともに把握し、社会福祉が現代社会に存在する意味を考えます。
2. 社会福祉業務と従事者のあり方、及び高齢者、障害者、児童等におけるソーシャルワークについて理解します。
3. 社会福祉の法体系、及び施設福祉や地域福祉等の実施体制について理解します。
4. 実際のタイムリーな話題、事例と比較しながら理解を深めます。

#### 内容

- |           |             |                                      |
|-----------|-------------|--------------------------------------|
| 1. ~      | 社会福祉の基礎概念   | 社会福祉の考え方を説明します。                      |
| 2. ~ 3.   | 社会福祉の歴史     | 欧米、日本の社会福祉の歴史をあらましを説明します。            |
| 4. ~ 5.   | 社会福祉の仕組みと運営 | 法律、制度のあらましについて説明します。                 |
| 6. ~ 8.   | 社会福祉の機関と施設  | 社会福祉の実施機関と施設について多方面から説明します。          |
| 9. ~ 10.  | 社会福祉の援助と方法  | ソーシャルワークのあり方について説明します。               |
| 11.       | 地域福祉        | 地域福祉の状況と今後について説明します。                 |
| 12. ~ 13. | 高齢者、障害者、児童等 | それぞれのソーシャルワークの特徴、及び従事する専門職について説明します。 |
| 14.       | まとめ         | 全体を振り返り、社会福祉の意義について整理します。            |
| 15.       | 試験          |                                      |

#### 評価

試験1回 ( 60点 ) レポート ( 40点 ) とし、60点以上を合格とする

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】「よくわかる社会福祉」ミネルヴァ書房

【推薦書】厚生労働白書

【参考図書】社会福祉小六法 ミネルヴァ書房

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	栗原 直樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	4	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

1. 現代社会における社会福祉制度の諸原理や基礎概念を、その背後にある価値の問題とともに把握し、社会福祉が現代社会に存在する意味を考えます。
2. 社会福祉業務と従事者のあり方、及び高齢者、障害者、児童等におけるソーシャルワークについて理解します。
3. 社会福祉の法体系、及び施設福祉や地域福祉等の実施体制について理解します。
4. 実際のタイムリーな話題、事例と比較しながら理解を深めます。

#### 内容

- |           |             |                                      |
|-----------|-------------|--------------------------------------|
| 1. ~      | 社会福祉の基礎概念   | 社会福祉の考え方を説明します。                      |
| 2. ~ 3.   | 社会福祉の歴史     | 欧米、日本の社会福祉の歴史をあらましを説明します。            |
| 4. ~ 5.   | 社会福祉の仕組みと運営 | 法律、制度のあらましについて説明します。                 |
| 6. ~ 8.   | 社会福祉の機関と施設  | 社会福祉の実施機関と施設について多方面から説明します。          |
| 9. ~ 10.  | 社会福祉の援助と方法  | ソーシャルワークのあり方について説明します。               |
| 11.       | 地域福祉        | 地域福祉の状況と今後について説明します。                 |
| 12. ~ 13. | 高齢者、障害者、児童等 | それぞれのソーシャルワークの特徴、及び従事する専門職について説明します。 |
| 14.       | まとめ         | 全体を振り返り、社会福祉の意義について整理します。            |
| 15.       | 試験          |                                      |

#### 評価

試験1回 ( 60点 ) レポート ( 40点 ) とし、60点以上を合格とする

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】「よくわかる社会福祉」ミネルヴァ書房

【推薦書】厚生労働白書

【参考図書】社会福祉小六法 ミネルヴァ書房



科目名	<b>社会福祉概論</b>		
担当教員名	栗原 直樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

- 1.現代社会における社会福祉制度の諸原理や基礎概念を、その背後にある価値の問題とともに把握し、社会福祉が現代社会に存在する意味を考えます。
- 2.社会福祉業務と従事者のあり方、及び高齢者、障害者、児童等におけるソーシャルワークについて理解します。
- 3.社会福祉の法体系、及び施設福祉や地域福祉等の実施体制について理解します。
- 4.実際のタイムリーな話題、事例と比較しながら理解を深めます。

#### 内容

- |         |             |                                      |
|---------|-------------|--------------------------------------|
| 1.～     | 社会福祉の基礎概念   | 社会福祉の考え方を説明します。                      |
| 2.～3.   | 社会福祉の歴史     | 欧米、日本の社会福祉の歴史をあらましを説明します。            |
| 4.～5.   | 社会福祉の仕組みと運営 | 法律、制度のあらましについて説明します。                 |
| 6.～8.   | 社会福祉の機関と施設  | 社会福祉の実施機関と施設について多方面から説明します。          |
| 9.～10.  | 社会福祉の援助と方法  | ソーシャルワークのあり方について説明します。               |
| 11.     | 地域福祉        | 地域福祉の状況と今後について説明します。                 |
| 12.～13. | 高齢者、障害者、児童等 | それぞれのソーシャルワークの特徴、及び従事する専門職について説明します。 |
| 14.     | まとめ         | 全体を振り返り、社会福祉の意義について整理します。            |
| 15.     | 試験          |                                      |

#### 評価

試験1回（60点）レポート（40点）とし、60点以上を合格とする

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「よくわかる社会福祉」ミネルヴァ書房

【推薦書】 厚生労働白書

【参考図書】社会福祉小六法 ミネルヴァ書房

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。本科目では、人間生活生理学、また解剖生理学実験と相補的に、“正常な人体の仕組みについて、人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業では、生理学を理解するための解剖学という立場から、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。

#### 内容

1. 人体の階層構造（細胞＜細胞小器官・遺伝子＞・組織・器官・器官系）
2. 消化器系の構造と機能 -
3. 消化器系の構造と機能 -
4. 血液・造血器・リンパ系の構造と機能
5. 循環器系の構造と機能 -
6. 循環器系の構造と機能 -
7. 呼吸器系の構造と機能
8. 循環器系の構造と機能 -
9. 腎・尿路系の構造と機能
10. 骨格系・筋系の構造と機能
11. 内分泌系の構造と機能 -
12. 内分泌系の構造と機能 -
13. 神経系・感覚系の構造と機能 -
14. 神経系・感覚系の構造と機能 -
15. 皮膚の構造と機能

#### 評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』 光生館

【推薦書】トートラ（著）大野忠雄他（翻訳）、『人体の構造と機能』 丸善 491.1/T

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨床医科学入門』 光生館 492/R

奈良信雄（著）『エッセンシャル人体の構造・機能と疾病の成り立ち』 医歯薬出版 491.4/S

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。本科目では、人間生活生理学、また解剖生理学実験と相補的に、“正常な人体の仕組みについて、人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業では、生理学を理解するための解剖学という立場から、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。

#### 内容

1. 人体の階層構造（細胞＜細胞小器官・遺伝子＞・組織・器官・器官系）
2. 消化器系の構造と機能 -
3. 消化器系の構造と機能 -
4. 血液・造血器・リンパ系の構造と機能
5. 循環器系の構造と機能 -
6. 循環器系の構造と機能 -
7. 呼吸器系の構造と機能
8. 循環器系の構造と機能 -
9. 腎・尿路系の構造と機能
10. 骨格系・筋系の構造と機能
11. 内分泌系の構造と機能 -
12. 内分泌系の構造と機能 -
13. 神経系・感覚系の構造と機能 -
14. 神経系・感覚系の構造と機能 -
15. 皮膚の構造と機能

#### 評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』 光生館

【推薦書】トートラ（著）大野忠雄他（翻訳）、『人体の構造と機能』 丸善 491.1/T

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨床医科学入門』 光生館 492/R

奈良信雄（著）『エッセンシャル人体の構造・機能と疾病の成り立ち』 医歯薬出版 491.4/S

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。本科目では、人間生活生理学、また解剖生理学実験と相補的に、“正常な人体の仕組みについて、人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業では、生理学を理解するための解剖学という立場から、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。

#### 内容

1. 人体の階層構造 ( 細胞 < 細胞小器官・遺伝子 > ・組織・器官・器官系 )
2. 消化器系の構造と機能 -
3. 消化器系の構造と機能 -
4. 血液・造血器・リンパ系の構造と機能
5. 循環器系の構造と機能 -
6. 循環器系の構造と機能 -
7. 呼吸器系の構造と機能
8. 循環器系の構造と機能 -
9. 腎・尿路系の構造と機能
10. 骨格系・筋系の構造と機能
11. 内分泌系の構造と機能 -
12. 内分泌系の構造と機能 -
13. 神経系・感覚系の構造と機能 -
14. 神経系・感覚系の構造と機能 -
15. 皮膚の構造と機能

#### 評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】板倉弘重 ( 編著 ) 『解剖生理学』 光生館

【推薦書】トートラ ( 著 ) 大野忠雄他 ( 翻訳 ) , 『人体の構造と機能』 丸善 491.1/T

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清 ( 編著 ) 『臨床医科学入門』 光生館 492/R

奈良信雄 ( 著 ) 『エッセンシャル人体の構造・機能と疾病の成り立ち』 医歯薬出版 491.4/S

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。本科目では、人間生活生理学、また解剖生理学実験と相補的に、“正常な人体の仕組みについて、人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業では、生理学を理解するための解剖学という立場から、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。

#### 内容

1. 人体の階層構造（細胞＜細胞小器官・遺伝子＞・組織・器官・器官系）
2. 消化器系の構造と機能 -
3. 消化器系の構造と機能 -
4. 血液・造血器・リンパ系の構造と機能
5. 循環器系の構造と機能 -
6. 循環器系の構造と機能 -
7. 呼吸器系の構造と機能
8. 循環器系の構造と機能 -
9. 腎・尿路系の構造と機能
10. 骨格系・筋系の構造と機能
11. 内分泌系の構造と機能 -
12. 内分泌系の構造と機能 -
13. 神経系・感覚系の構造と機能 -
14. 神経系・感覚系の構造と機能 -
15. 皮膚の構造と機能

#### 評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』 光生館

【推薦書】トートラ（著）大野忠雄他（翻訳）、『人体の構造と機能』 丸善 491.1/T

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨床医科学入門』 光生館 492/R

奈良信雄（著）『エッセンシャル人体の構造・機能と疾病の成り立ち』 医歯薬出版 491.4/S

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。本科目では、人間生活生理学、また解剖生理学実験と相補的に、“正常な人体の仕組みについて、人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業では、生理学を理解するための解剖学という立場から、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。

#### 内容

1. 人体の階層構造（細胞＜細胞小器官・遺伝子＞・組織・器官・器官系）
2. 消化器系の構造と機能 -
3. 消化器系の構造と機能 -
4. 血液・造血器・リンパ系の構造と機能
5. 循環器系の構造と機能 -
6. 循環器系の構造と機能 -
7. 呼吸器系の構造と機能
8. 循環器系の構造と機能 -
9. 腎・尿路系の構造と機能
10. 骨格系・筋系の構造と機能
11. 内分泌系の構造と機能 -
12. 内分泌系の構造と機能 -
13. 神経系・感覚系の構造と機能 -
14. 神経系・感覚系の構造と機能 -
15. 皮膚の構造と機能

#### 評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』 光生館

【推薦書】トートラ（著）大野忠雄他（翻訳）、『人体の構造と機能』 丸善 491.1/T

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨床医科学入門』 光生館 492/R

奈良信雄（著）『エッセンシャル人体の構造・機能と疾病の成り立ち』 医歯薬出版 491.4/S

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。本科目では、人間生活生理学、また解剖生理学実験と相補的に、“正常な人体の仕組みについて、人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業では、生理学を理解するための解剖学という立場から、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。

#### 内容

1. 人体の階層構造（細胞＜細胞小器官・遺伝子＞・組織・器官・器官系）
2. 消化器系の構造と機能 -
3. 消化器系の構造と機能 -
4. 血液・造血器・リンパ系の構造と機能
5. 循環器系の構造と機能 -
6. 循環器系の構造と機能 -
7. 呼吸器系の構造と機能
8. 循環器系の構造と機能 -
9. 腎・尿路系の構造と機能
10. 骨格系・筋系の構造と機能
11. 内分泌系の構造と機能 -
12. 内分泌系の構造と機能 -
13. 神経系・感覚系の構造と機能 -
14. 神経系・感覚系の構造と機能 -
15. 皮膚の構造と機能

#### 評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』 光生館

【推薦書】トートラ（著）大野忠雄他（翻訳）、『人体の構造と機能』 丸善 491.1/T

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨床医科学入門』 光生館 492/R

奈良信雄（著）『エッセンシャル人体の構造・機能と疾病の成り立ち』 医歯薬出版 491.4/S

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。この実験授業では、解剖生理学や人間生活生理学の講義と相補的に、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。ことに、人体やモデル動物を対象に観察・測定・実験を行い、講義や書物等で学んだ専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得する。また、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

#### 内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 ( エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等 )
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 -
- 5~6. 血液・免疫 ( 糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等 ) -
7. 感覚生理学 ( 皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等 )
8. 初級電気生理学 ( 筋電図・神経伝導速度等 )
9. 消化吸収 ( グルコース誘発性Na<sup>+</sup> 電流の測定と糖輸送能の解析等 )
- 10~12. 遺伝子解析 ( ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 ( SNPS ) 解析、遺伝子発現の解析等 ) -
13. NCBI ( National Center for Biotechnology Information ) の探索
- 14~15. 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

#### 評価

出席を前提として提出するレポート ( 学修成果のプレゼンテーションを含む ) により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

オリジナルテキストおよびプリントを配布する。



科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。この実験授業では、解剖生理学や人間生活生理学の講義と相補的に、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。ことに、人体やモデル動物を対象に観察・測定・実験を行い、講義や書物等で学んだ専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得する。また、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

#### 内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 ( エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等 )
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 -
- 5~6. 血液・免疫 ( 糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等 ) -
7. 感覚生理学 ( 皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等 )
8. 初級電気生理学 ( 筋電図・神経伝導速度等 )
9. 消化吸収 ( グルコース誘発性Na<sup>+</sup> 電流の測定と糖輸送能の解析等 )
- 10~12. 遺伝子解析 ( ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 ( SNPS ) 解析、遺伝子発現の解析等 ) -
13. NCBI ( National Center for Biotechnology Information ) の探索
- 14~15. 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

#### 評価

出席を前提として提出するレポート ( 学修成果のプレゼンテーションを含む ) により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。この実験授業では、解剖生理学や人間生活生理学の講義と相補的に、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。ことに、人体やモデル動物を対象に観察・測定・実験を行い、講義や書物等で学んだ専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得する。また、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

#### 内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 ( エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等 )
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 - .
- 5~6. 血液・免疫 ( 糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等 ) - .
7. 感覚生理学 ( 皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等 )
8. 初級電気生理学 ( 筋電図・神経伝導速度等 )
9. 消化吸収 ( グルコース誘発性Na<sup>+</sup> 電流の測定と糖輸送能の解析等 )
- 10~12. 遺伝子解析 ( ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 ( SNPS ) 解析、遺伝子発現の解析等 ) - ~
13. NCBI ( National Center for Biotechnology Information ) の探索
- 14~15. 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

#### 評価

出席を前提として提出するレポート ( 学修成果のプレゼンテーションを含む ) により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

科目名	人間生物化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

栄養素が体内でどのように変化して生理的な機能を現すかについて解説する。糖質・脂質・タンパク質は体内において、それぞれ独自の代謝経路が知られており、それらの相互関係や代謝に関係する各種の酵素や微量成分などについて講述する。

#### 内容

1. 人体の構造：人体の化学構成・細胞の構造と機能
2. 炭水化物の化学：単糖とその誘導体・オリゴ糖・多糖・グリコサミノグリカン
3. 脂質の化学：脂質の化学的性質・単純脂質・複合脂質・誘導脂質・ステロイドおよびその誘導体・リポタンパク質
4. タンパク質の化学：タンパク質を構成するアミノ酸・ペプチド・タンパク質およびタンパク質の構造決定・タンパク質の高次構造
5. 核酸の化学：核酸の構成成分と種類・核酸の構造と機能
6. 糖質の代謝：糖質代謝の概要・グルコースの代謝 ( 解糖・ピルビン酸のアセチルCoAへの酸化的脱炭酸・アセチルCoAのTCAサイクルでの分解・グルコースの完全酸化によるATP産生の収支・ペントースリン酸側路・グルクロン酸経路 ) ・糖の相互変換と糖新生 ( 血糖の調節・糖新生の材料 ) ・グリコーゲンの代謝・糖質代謝の異常と疾病
7. 脂質の代謝：脂質の代謝の概要・トリアシルグリセロールの代謝 ( 脂肪酸の酸化・脂肪酸の酸化・脂肪酸の合成・ケトン体の合成とその機能 ) ・リン脂質、糖脂質およびコレステロールの代謝・脂質代謝異常と疾病
8. タンパク質とアミノ酸の代謝：タンパク質代謝の概要・アミノ酸の窒素部分と炭素骨格の代謝・非必須アミノ酸の生成・アミノ酸から生成される生理的に重要な物質 ( ペプチドホルモン・ナイアシン・葉酸・パントテン酸等 ) ・アミノ酸の代謝異常症
9. 核酸の代謝：DNAおよびRNAの合成と分解・プリン塩基およびピリミジン塩基の代謝
10. 代謝の調節：代謝経路による調節・内分泌による調節

#### 評価

出席40点、及びペーパーテスト60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

科目名	人間生物化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

栄養素が体内でどのように変化して生理的な機能を現すかについて解説する。糖質・脂質・タンパク質は体内において、それぞれ独自の代謝経路が知られており、それらの相互関係や代謝に関係する各種の酵素や微量成分などについて講述する。

#### 内容

1. 人体の構造：人体の化学構成・細胞の構造と機能
2. 炭水化物の化学：単糖とその誘導体・オリゴ糖・多糖・グリコサミノグリカン
3. 脂質の化学：脂質の化学的性質・単純脂質・複合脂質・誘導脂質・ステロイドおよびその誘導体・リポタンパク質
4. タンパク質の化学：タンパク質を構成するアミノ酸・ペプチド・タンパク質およびタンパク質の構造決定・タンパク質の高次構造
5. 核酸の化学：核酸の構成成分と種類・核酸の構造と機能
6. 糖質の代謝：糖質代謝の概要・グルコースの代謝（解糖・ピルビン酸のアセチルCoAへの酸化的脱炭酸・アセチルCoAのTCAサイクルでの分解・グルコースの完全酸化によるATP産生の収支・ペントースリン酸側路・グルクロン酸経路）・糖の相互変換と糖新生（血糖の調節・糖新生の材料）・グリコーゲンの代謝・糖質代謝の異常と疾病
7. 脂質の代謝：脂質の代謝の概要・トリアシルグリセロールの代謝（脂肪酸の酸化・脂肪酸の酸化・脂肪酸の合成・ケトン体の合成とその機能）・リン脂質、糖脂質およびコレステロールの代謝・脂質代謝異常と疾病
8. タンパク質とアミノ酸の代謝：タンパク質代謝の概要・アミノ酸の窒素部分と炭素骨格の代謝・非必須アミノ酸の生成・アミノ酸から生成される生理的に重要な物質（ペプチドホルモン・ナイアシン・葉酸・パントテン酸等）・アミノ酸の代謝異常症
9. 核酸の代謝：DNAおよびRNAの合成と分解・プリン塩基およびピリミジン塩基の代謝
10. 代謝の調節：代謝経路による調節・内分泌による調節

#### 評価

出席40点、及びペーパーテスト60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

科目名	人間生物化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

栄養素が体内でどのように変化して生理的な機能を現すかについて解説する。糖質・脂質・タンパク質は体内において、それぞれ独自の代謝経路が知られており、それらの相互関係や代謝に関係する各種の酵素や微量成分などについて講述する。

#### 内容

1. 人体の構造：人体の化学構成・細胞の構造と機能
2. 炭水化物の化学：単糖とその誘導体・オリゴ糖・多糖・グリコサミノグリカン
3. 脂質の化学：脂質の化学的性質・単純脂質・複合脂質・誘導脂質・ステロイドおよびその誘導体・リポタンパク質
4. タンパク質の化学：タンパク質を構成するアミノ酸・ペプチド・タンパク質およびタンパク質の構造決定・タンパク質の高次構造
5. 核酸の化学：核酸の構成成分と種類・核酸の構造と機能
6. 糖質の代謝：糖質代謝の概要・グルコースの代謝（解糖・ピルビン酸のアセチルCoAへの酸化的脱炭酸・アセチルCoAのTCAサイクルでの分解・グルコースの完全酸化によるATP産生の収支・ペントースリン酸側路・グルクロン酸経路）・糖の相互変換と糖新生（血糖の調節・糖新生の材料）・グリコーゲンの代謝・糖質代謝の異常と疾病
7. 脂質の代謝：脂質の代謝の概要・トリアシルグリセロールの代謝（脂肪酸の酸化・脂肪酸の酸化・脂肪酸の合成・ケトン体の合成とその機能）・リン脂質、糖脂質およびコレステロールの代謝・脂質代謝異常と疾病
8. タンパク質とアミノ酸の代謝：タンパク質代謝の概要・アミノ酸の窒素部分と炭素骨格の代謝・非必須アミノ酸の生成・アミノ酸から生成される生理的に重要な物質（ペプチドホルモン・ナイアシン・葉酸・パントテン酸等）・アミノ酸の代謝異常症
9. 核酸の代謝：DNAおよびRNAの合成と分解・プリン塩基およびピリミジン塩基の代謝
10. 代謝の調節：代謝経路による調節・内分泌による調節

#### 評価

出席40点、及びペーパーテスト60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこなう。

#### 内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 ( 試薬調製等 )
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 ( 血清総タンパク質 ( 屈折計法 ) )
6. 血清タンパク質の定量 ( 血清アルブミンの定量およびA/G 比 ( BCG法 ) )
7. 血糖 ( 血清グルコース ) の定量 ( OTB法 )
8. 中性脂肪 ( トリアシルグリセロール ) の定量 ( アセチルアセトン比色法 )
9. 総コレステロールの定量 ( Zak 法 )
10. リン脂質の定量 ( 川出法 )
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 ( Folinの比色法 )
14. 尿素の定量 ( Engel-Engelの比色法 )
15. まとめ

#### 評価

ペーパーテスト50 点、レポート30 点および出席20 点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】林寛他3 名共著 『図説食品・栄養学実験書28 版』 理工学社

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこなう。

#### 内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 ( 試薬調製等 )
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 ( 血清総タンパク質 ( 屈折計法 ) )
6. 血清タンパク質の定量 ( 血清アルブミンの定量およびA/G 比 ( BCG法 ) )
7. 血糖 ( 血清グルコース ) の定量 ( OTB法 )
8. 中性脂肪 ( トリアシルグリセロール ) の定量 ( アセチルアセトン比色法 )
9. 総コレステロールの定量 ( Zak 法 )
10. リン脂質の定量 ( 川出法 )
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 ( Folinの比色法 )
14. 尿素の定量 ( Engel-Engelの比色法 )
15. まとめ

#### 評価

ペーパーテスト50 点、レポート30 点および出席20 点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】林寛他3 名共著 『図説食品・栄養学実験書28 版』 理工学社

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこなう。

#### 内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 ( 試薬調製等 )
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 ( 血清総タンパク質 ( 屈折計法 ) )
6. 血清タンパク質の定量 ( 血清アルブミンの定量およびA/G 比 ( BCG法 ) )
7. 血糖 ( 血清グルコース ) の定量 ( OTB法 )
8. 中性脂肪 ( トリアシルグリセロール ) の定量 ( アセチルアセトン比色法 )
9. 総コレステロールの定量 ( Zak 法 )
10. リン脂質の定量 ( 川出法 )
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 ( Folinの比色法 )
14. 尿素の定量 ( Engel-Engelの比色法 )
15. まとめ

#### 評価

ペーパーテスト50点、レポート30点および出席20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】林寛他3名共著 『図説食品・栄養学実験書28版』 理工学社



科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

バイオメカニクスとはヒト (あるいは動物) のからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどうやっておこなわれているか、どうしたらうまく、速く、美しく動けるのか考察します。

#### 内容

1. 解剖 ( 神経系 )
2. 解剖 ( 筋骨格系 )
3. 解剖 ( 呼吸・循環系 )
4. 解剖 ( 消化器系等 )
5. 骨代謝
6. 骨密度と運動
7. 筋の肥大と萎縮
8. リハビリテーション
9. 筋の弾性
10. 筋の弾性と弾性エネルギー再利用
11. 跳躍・着地のバイオメカニクス
12. 投動作のバイオメカニクス
13. 打動作のバイオメカニクス
14. 運動と空気抵抗
15. 試験

#### 評価

期末試験 50 点、レポート 30 点、出席 20 点とし、60 点以上を合格とする

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

バイオメカニクスとはヒト (あるいは動物) のからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどうやっておこなわれているか、どうしたらうまく、速く、美しく動けるのか考察します。

#### 内容

1. 解剖 ( 神経系 )
2. 解剖 ( 筋骨格系 )
3. 解剖 ( 呼吸・循環系 )
4. 解剖 ( 消化器系等 )
5. 骨代謝
6. 骨密度と運動
7. 筋の肥大と萎縮
8. リハビリテーション
9. 筋の弾性
10. 筋の弾性と弾性エネルギー再利用
11. 跳躍・着地のバイオメカニクス
12. 投動作のバイオメカニクス
13. 打動作のバイオメカニクス
14. 運動と空気抵抗
15. 試験

#### 評価

期末試験 50 点、レポート 30 点、出席 20 点とし、60 点以上を合格とする

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

バイオメカニクスとはヒト (あるいは動物) のからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどうやっておこなわれているか、どうしたらうまく、速く、美しく動けるのか考察します。

#### 内容

1. 解剖 ( 神経系 )
2. 解剖 ( 筋骨格系 )
3. 解剖 ( 呼吸・循環系 )
4. 解剖 ( 消化器系等 )
5. 骨代謝
6. 骨密度と運動
7. 筋の肥大と萎縮
8. リハビリテーション
9. 筋の弾性
10. 筋の弾性と弾性エネルギー再利用
11. 跳躍・着地のバイオメカニクス
12. 投動作のバイオメカニクス
13. 打動作のバイオメカニクス
14. 運動と空気抵抗
15. 試験

#### 評価

期末試験 50 点、レポート 30 点、出席 20 点とし、60 点以上を合格とする

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

科目名	食薬理学		
担当教員名	梅垣 敬三、小島 彩子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

食品成分も医薬品と同様に一つの化学物質としてとらえ、それら物質の人体に対する作用を薬理学的な観点から理解するための基礎知識を習得する。その基礎知識を踏まえて、食品と医薬品の違い、相互作用、安全性・有効性の評価に関する事項を理解し、氾濫する食品情報に適切に対応でき、さらに傷病者の栄養管理にも対応できる知識を習得する。

#### 内容

##### 総論

1. 食品と医薬品の特性と区分
2. 薬理作用と作用機序
3. 食品成分および医薬品の体内動態 -1 吸収
4. 食品成分および医薬品の体内動態 -2 分布
5. 食品成分および医薬品の体内動態 -3 代謝
6. 食品成分および医薬品の体内動態 -4 排泄
7. 食品成分および医薬品の体内動態に影響を与える因子
8. 食品-医薬品相互作用 -1 薬理学的相互作用の事例
9. 食品-医薬品相互作用 -2 薬物動態学的相互作用の事例
10. 食品と医薬品の安全性・有効性評価
11. いわゆる健康食品をとりまく現状と保健機能食品制度

##### 各論

12. 高血圧の治療薬と、関連する特定保健用食品
13. 脂質異常症の治療薬と、関連する特定保健用食品
14. 糖尿病の治療薬と、関連する特定保健用食品
15. 骨粗鬆症の治療薬と、関連する特定保健用食品

#### 評価

所定の出席回数に達した学生に対しペーパーテストを実施する。60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】安原一・小口勝司編 『わかりやすい薬理学』 ヌ-ヴェルヒロカワ

【推薦書】渡辺他編著 『クスリのことわかる本』 地人書館 499.1/K

山田・松村編著 『健康・栄養食品アドバイザーースタッフ・テキストブック』 第一出版  
498.5/K

田中正敏著 『薬はなぜ効くか』 講談社 491.5/T

科目名	医学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

ここではさまざまな疾病について、病気の概要、原因、検査、治療について、医学の概念について学びます。

健康保険・医療・福祉・介護などのシステムがめまぐるしい変化を理解して、卒業して管理栄養士としての仕事を行うことができるような基本的な知識を身につけることができます。

#### 内容

1	病気とは 医療の考え
2	病気の原因と成立のメカニズム 1
3	病気の原因と成立のメカニズム 2
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	呼吸器系疾患
7	泌尿器系疾患
8	血液疾患
9	内分泌・代謝性疾患
10	アレルギー・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患 生殖器系疾患
13	環境や労働による人体機能の変化 疲労、職業適性
14	ペーパーテスト
15	医療の現状と今後の課題

#### 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2007

【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

【参考書】国民衛生の動向・厚生指標(臨時増刊)、53巻9号 2006 厚生統計協会 498.059/K

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会

科目名	医学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

ここではさまざまな疾病について、病気の概要、原因、検査、治療について、医学の概念について学びます。

健康保険・医療・福祉・介護などのシステムがめまぐるしい変化を理解して、卒業して管理栄養士としての仕事を行うことができるような基本的な知識を身につけることができます。

#### 内容

1	病気とは 医療の考え
2	病気の原因と成立のメカニズム 1
3	病気の原因と成立のメカニズム 2
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	呼吸器系疾患
7	泌尿器系疾患
8	血液疾患
9	内分泌・代謝性疾患
10	アレルギー・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患 生殖器系疾患
13	環境や労働による人体機能の変化 疲労、職業適性
14	ペーパーテスト
15	医療の現状と今後の課題

#### 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2007

【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

【参考書】国民衛生の動向・厚生指標(臨時増刊)、53巻9号 2006 厚生統計協会 498.059/K

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会

科目名	医学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

ここではさまざまな疾病について、病気の概要、原因、検査、治療について、医学の概念について学びます。

健康保険・医療・福祉・介護などのシステムがめまぐるしい変化を理解して、卒業して管理栄養士としての仕事を行うことができるような基本的な知識を身につけることができます。

#### 内容

1	病気とは 医療の考え
2	病気の原因と成立のメカニズム 1
3	病気の原因と成立のメカニズム 2
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	呼吸器系疾患
7	泌尿器系疾患
8	血液疾患
9	内分泌・代謝性疾患
10	アレルギー・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患 生殖器系疾患
13	環境や労働による人体機能の変化 疲労、職業適性
14	ペーパーテスト
15	医療の現状と今後の課題

#### 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2007

【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

【参考書】国民衛生の動向・厚生指標(臨時増刊)、53巻9号 2006 厚生統計協会 498.059/K

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上第1種用 中央労働災害防止協会

科目名	病態生理学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

このことは特に栄養素の代謝異常を示す糖尿病・痛風・腎疾患・肝疾患・高血圧・心不全などを理解するために必要なことです。これらを学ぶことにより、身体のはたらきについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、これらの疾患について理解を深めます。

## 内容

1	疾患による細胞、組織の変化 疾患の診断
2	疾患の治療
3	臨床検査
4	糖代謝とその異常
5	脂質代謝とその異常
6	蛋白質、核酸の代謝とその異常
7	栄養障害 摂食障害
8	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
9	循環障害と循環器疾患
10	腎・尿路疾患
11	内分泌疾患
12	骨代謝と筋・骨格疾患 呼吸器疾患
13	血駅疾患
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	免疫・アレルギー疾患 小児の疾患

## 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

## 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

教科書	伊藤節子 編	『臨床病態学』	化学同人	2007
推薦書	森 三樹雄編	『やさしい臨床検査』	南山堂	2008



科目名	病態生理学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

このことは特に栄養素の代謝異常を示す糖尿病・痛風・腎疾患・肝疾患・高血圧・心不全などを理解するために必要なことです。これらを学ぶことにより、身体のはたらきについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、これらの疾患について理解を深めます。

## 内容

1	疾患による細胞、組織の変化	疾患の診断
2	疾患の治療	
3	臨床検査	
4	糖代謝とその異常	
5	脂質代謝とその異常	
6	蛋白質、核酸代謝とその異常	
7	栄養障害 摂食障害	
8	消化管および肝、胆道、膵臓疾患	
9	循環障害と循環器疾患	
10	腎・尿路疾患	
11	内分泌疾患	
12	骨代謝と筋・骨格疾患	呼吸器疾患
13	血液疾患	
14	ペーパーテスト 5者択一試験	
15	免疫・アレルギー疾患	小児疾患

## 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

## 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

教科書	伊藤節子 編	『臨床病態学』	化学同人	2007
推薦書	森 三樹雄編	『やさしい臨床検査』	南山堂	2008

科目名	病態生理学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

このことは特に栄養素の代謝異常を示す糖尿病・痛風・腎疾患・肝疾患・高血圧・心不全などを理解するために必要なことです。これらを学ぶことにより、身体のはたらきについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、これらの疾患について理解を深めます。

## 内容

1	疾患による細胞、組織の変化 疾患の診断
2	疾患の治療
3	臨床検査
4	糖代謝とその異常
5	脂質代謝とその異常
6	蛋白質、核酸の代謝とその異常
7	栄養障害 摂食障害
8	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
9	循環障害と循環器疾患
10	腎・尿路疾患
11	内分泌疾患
12	骨代謝と筋・骨格疾患 呼吸器疾患
13	血駅疾患
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	免疫・アレルギー疾患 小児の疾患

## 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

## 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

教科書	伊藤節子 編	『臨床病態学』	化学同人	2007
推薦書	森 三樹雄編	『やさしい臨床検査』	南山堂	2008

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。  
 疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。  
 ここで得られた様々な疾患についての知識は、管理栄養士になるための基本となる知識です。  
 病気の予防、原因、検査、治療について勉強するので、食生活などのライフスタイルとの  
 かかわりが理解できるようになります。

#### 内容

1	疾患診断の概要 一般治療の概要
2	一般治療の概要
3	疾患による細胞・組織の変化
4	栄養と代謝
5	消化器系
6	循環器系
7	腎・尿路系
8	内分泌系
9	神経・精神系 呼吸器系
10	血液・造血器・リンパ系
11	運動(筋骨格)系
12	感染
13	免疫生体防御
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	悪性腫瘍

#### 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

推薦書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 医歯薬出版 2007

推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。  
 疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。  
 ここで得られた様々な疾患についての知識は、管理栄養士になるための基本となる知識です。  
 病気の予防、原因、検査、治療について勉強するので、食生活などのライフスタイルとの  
 かかわりが理解できるようになります。

#### 内容

1	疾患診断の概要 一般治療の概要
2	一般治療の概要
3	疾患による細胞・組織の変化
4	栄養と代謝
5	消化器系
6	循環器系
7	腎・尿路系
8	内分泌系
9	神経・精神系 呼吸器系
10	血液・造血器・リンパ系
11	運動(筋骨格)系
12	感染
13	免疫生体防御
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	悪性腫瘍

#### 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

推薦書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 医歯薬出版 2007

推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。  
 疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。  
 ここで得られた様々な疾患についての知識は、管理栄養士になるための基本となる知識です。  
 病気の予防、原因、検査、治療について勉強するので、食生活などのライフスタイルとの  
 かかわりが理解できるようになります。

#### 内容

1	疾患診断の概要 一般治療の概要
2	一般治療の概要
3	疾患による細胞・組織の変化
4	栄養と代謝
5	消化器系
6	循環器系
7	腎・尿路系
8	内分泌系
9	神経・精神系 呼吸器系
10	血液・造血器・リンパ系
11	運動(筋骨格)系
12	感染
13	免疫生体防御
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	悪性腫瘍

#### 評価

出席30点 + ペーパーテスト70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

推薦書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 医歯薬出版 2007

推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

人間生活のなかでの微生物の役割、とくに病原微生物の構造と種類、人体と微生物また病原物質との相互関係について自著の教科書を用いて講義する。なお講義に使用した「スライド一覧」は、講義後、学内ネットワーク、フォルダUドライブに開示する。

内容

1	1. 微生物学の過去・未来：ミクロコスモスの探検、光と影の微生物、近代微生物学のいしずえ。
2	2. 微生物の構造と種類(1)：顕微鏡の種類、微生物の数と種類。
3	3. 微生物の構造と種類(2)：原核細胞、原核細胞の微細構造、原核生物の分類。
4	4. 微生物の構造と種類(3)：バクテリアのおもな種類、病原性グラム陽性菌・病原性グラム陰性菌。
5	5. 微生物の構造と種類(4)：病原性スピロヘータ、病原性リケッチア・クラミジア、病原性マイコプラズマ。
6	6. 微生物の構造と種類(5)：病原性ウイルス、病原性真菌、病原性原虫、藻類：ペーパーテスト。
7	7. 微生物の増殖：菌体の構成成分、微生物の栄養、微生物の培地と培養、微生物増殖の環境・増殖過程
8	8. 微生物制御とバイオセイフティー：マイクロフローラ、腐敗と保存、殺菌・滅菌と無菌操作法。
9	9. 微生物バイオ産業と環境浄化：微生物の代謝と調節、微生物バイオ産業、微生物と環境浄化。
10	10. ヒトと微生物：ヒトの常在微生物、腸管内の常在フローラ、ヒトと微生物のバランス。
11	11. 感染症(1)：食中毒と経口感染症、ヒトと動物に共通な感染症。
12	12. 感染症(2)：真菌感染症、原虫・寄生虫症、ウイルス感染症。
13	13. 各器官別感染症：皮膚・粘膜感染症、気道感染症、結核、尿路感染症、性行為感染症、腸管感染症
14	14. 生体防御・免疫システム(1)：自然免疫と獲得免疫、免疫担当器官と細胞、抗原抗体反応、ワクチン。
15	15. 生体防御・免疫システム(2)：免疫異常、免疫不全、自己免疫疾患、アレルギー：ペーパーテスト

評価

出席30点、2回のペーパーテスト計70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】扇元敬司 著 「はじめての微生物学」 講談社(2009)

{推薦書} 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社(2002)

扇元敬司 著 「わかりやすいアレルギー・免疫学講義」 講談社(2007)

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

人間生活のなかでの微生物の役割、とくに病原微生物の構造と種類、人体と微生物また病原物質との相互関係について自著の教科書を用いて講義する。なお講義に使用した「スライド一覧」は、講義後、学内ネットワーク、フォルダUドライブに開示する。

内容

1	1. 微生物学の過去・未来：ミクロコスモスの探検、光と影の微生物、近代微生物学のいしずえ。
2	2. 微生物の構造と種類(1)：顕微鏡の種類、微生物の数と種類。
3	3. 微生物の構造と種類(2)：原核細胞、原核細胞の微細構造、原核生物の分類。
4	4. 微生物の構造と種類(3)：バクテリアのおもな種類、病原性グラム陽性菌・病原性グラム陰性菌。
5	5. 微生物の構造と種類(4)：病原性スピロヘータ、病原性リケッチア・クラミジア、病原性マイコプラズマ。
6	6. 微生物の構造と種類(5)：病原性ウイルス、病原性真菌、病原性原虫、藻類：ペーパーテスト。
7	7. 微生物の増殖：菌体の構成成分、微生物の栄養、微生物の培地と培養、微生物増殖の環境・増殖過程
8	8. 微生物制御とバイオセイフティー：マイクロフローラ、腐敗と保存、殺菌・滅菌と無菌操作法。
9	9. 微生物バイオ産業と環境浄化：微生物の代謝と調節、微生物バイオ産業、微生物と環境浄化。
10	10. ヒトと微生物：ヒトの常在微生物、腸管内の常在フローラ、ヒトと微生物のバランス。
11	11. 感染症(1)：食中毒と経口感染症、ヒトと動物に共通な感染症。
12	12. 感染症(2)：真菌感染症、原虫・寄生虫症、ウイルス感染症。
13	13. 各器官別感染症：皮膚・粘膜感染症、気道感染症、結核、尿路感染症、性行為感染症、腸管感染症
14	14. 生体防御・免疫システム(1)：自然免疫と獲得免疫、免疫担当器官と細胞、抗原抗体反応、ワクチン。
15	15. 生体防御・免疫システム(2)：免疫異常、免疫不全、自己免疫疾患、アレルギー：ペーパーテスト

評価

出席30点、2回のペーパーテスト計70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司 著 『はじめての微生物学』 講談社（2009）

【推薦書】扇元敬司 著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社(2007)

扇元敬司 著 「バイオのための基礎微生物学」 講談社（2002）

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

人間生活のなかでの微生物の役割、とくに病原微生物の構造と種類、人体と微生物また病原物質との相互関係について自著の教科書を用いて講義する。なお講義に使用した「スライド一覧」は、講義後、学内ネットワーク、フォルダUドライブに開示する。

内容

1	1. 微生物学の過去・未来：ミクロコスモスの探検、光と影の微生物、近代微生物学のいしずえ。
2	2. 微生物の構造と種類(1)：顕微鏡の種類、微生物の数と種類。
3	3. 微生物の構造と種類(2)：原核細胞、原核細胞の微細構造、原核生物の分類。
4	4. 微生物の構造と種類(3)：バクテリアのおもな種類、病原性グラム陽性菌・病原性グラム陰性菌。
5	5. 微生物の構造と種類(4)：病原性スピロヘータ、病原性リケッチア・クラミジア、病原性マイコプラズマ。
6	6. 微生物の構造と種類(5)：病原性ウイルス、病原性真菌、病原性原虫、藻類：ペーパーテスト。
7	7. 微生物の増殖：菌体の構成成分、微生物の栄養、微生物の培地と培養、微生物増殖の環境・増殖過程
8	8. 微生物制御とバイオセイフティー：マイクロフローラ、腐敗と保存、殺菌・滅菌と無菌操作法。
9	9. 微生物バイオ産業と環境浄化：微生物の代謝と調節、微生物バイオ産業、微生物と環境浄化。
10	10. ヒトと微生物：ヒトの常在微生物、腸管内の常在フローラ、ヒトと微生物のバランス。
11	11. 感染症(1)：食中毒と経口感染症、ヒトと動物に共通な感染症。
12	12. 感染症(2)：真菌感染症、原虫・寄生虫症、ウイルス感染症。
13	13. 各器官別感染症：皮膚・粘膜感染症、気道感染症、結核、尿路感染症、性行為感染症、腸管感染症
14	14. 生体防御・免疫システム(1)：自然免疫と獲得免疫、免疫担当器官と細胞、抗原抗体反応、ワクチン。
15	15. 生体防御・免疫システム(2)：免疫異常、免疫不全、自己免疫疾患、アレルギー：ペーパーテスト

評価

出席30点、2回のペーパーテスト計70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司 著 「はじめての微生物学」 講談社（2009）

{ 推薦書 } 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社（2002）

扇元敬司 著「わかりやすいアレルギー・免疫学講義」 講談社（2007）



科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

病原物質・微生物学講義で学んだ微生物学の知識を、さらに管理栄養士取得のために役立つ基礎的な微生物学実験を行う。消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染からの予防法」を習得する。

#### 内容

1. DVDおよびPPを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法：手指の消毒方法の実技と習得： 習得態度（実験態度）の評価。
3. スタンプ培養法：手指の付着微生物を検査培地上に培養して観察記載。
4. 微生物染色法：単染色法およびグラム染色法による微生物の染色法の習得
5. 培養培地作成法：普遍的に使用されている普通寒天培地の調製および作成。
6. 室内清浄度測定：KOCH落下細菌法による室内汚染微生物の検出および計数。
7. 環境微生物の検索：室内環境に生息している微生物の培養検出および染色。
8. 常在微生物叢の検索：身体の常在微生物の培養検出および染色。
9. これまでの実験実技の総括。消毒法、培地作成法などの習熟度に関する筆記試験。
10. 無菌操作法：火炎滅菌による無菌操作の習得： 習得態度（実験態度）の評価。
11. 微生物分離法：クリーンベンチ内で白金耳を操作して微生物の分離法を習得。
12. 画線培養法：シャーレ上で画線培養を実施して納豆食品から枯草菌を分離培養する。
13. 混釈平板法：段階希釈した乳製品検体を乳酸菌選択培地上に乳酸菌を培養して分離する。
14. 顕微鏡観察：油浸法によるさまざまな分離細菌の観察。
15. これまでの実験実技の総括。無菌操作法、微生物分離法などの習熟度に関する筆記試験

毎週行われる実験について研究課題（宿題）を毎回、課すと共に、レポート形式の実験成果報告書を2回提出、ペーパーテストとして中間試験および期末試験を2回実施する。

#### 評価

出席30点、実験態度10点、研究課題（宿題）・実験成果報告書20点、2回の筆記試験計40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社

【推薦書】扇元敬司著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社 491.8/0

東京大学医科学研究所学友会編 『微生物学実習提要』 丸善（株） 491.7/T

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

病原物質・微生物学講義を基礎とした基礎微生物学実験を行う。消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法の実技を通じて「微生物感染からの予防方法」を習得する。

#### 内容

1. DVDを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法：手指の消毒方法の実技と習得： 習得態度（実験態度）の評価。
3. スタンプ培養法：手指の付着微生物を検査培地上に培養して観察記載。
4. 培養培地作成法：普通寒天培地および乳酸菌選択培地の調製。
5. 室内清浄度測定：KOCH落下細菌法による室内汚染微生物の検出および計数。
6. 無菌操作法：火炎滅菌による無菌操作の習得： 習得態度（実験態度）の評価。
7. 微生物分離法：クリーンベンチ内で白金耳を操作して微生物の分離法を習得。
8. 画線培養法：シャーレ上で画線培養を実施して納豆食品から枯草菌を分離培養する。
9. 混釈平板法：段階希釈した乳製品検体を混釈平板法によって生菌数計数と菌分離。
10. 細菌染色法：グラム染色法による微生物の分別染色の習得：習得態度（実験態度）の評価。
11. 顕微鏡観察：油浸法による分離細菌の観察。

毎週行われる実験について研究課題（宿題）を毎回、課すと共に、レポート形式の実験成果報告書を2回提出、ペーパーテストとして中間試験および期末試験を2回実施する。

#### 評価

出席30点、実験態度30点、研究課題（宿題）・実験成果報告書20点、ペーパーテスト20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社

【推薦書】扇元敬司著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社 491.8/0

東京大学医科学研究所学友会編 『微生物学実習提要』 丸善（株） 491.7/T

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

病原物質・微生物学講義で学んだ微生物学の知識を、さらに管理栄養士取得のために役立つ基礎的な微生物学実験を行う。消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染からの予防法」を習得する。

#### 内容

1. DVDおよびPPを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法：手指の消毒方法の実技と習得： 習得態度（実験態度）の評価。
3. スタンプ培養法：手指の付着微生物を検査培地上に培養して観察記載。
4. 微生物染色法：単染色法およびグラム染色法による微生物の染色法の習得
5. 培養培地作成法：普遍的に使用されている普通寒天培地の調製および作成。
6. 室内清浄度測定：KOCH落下細菌法による室内汚染微生物の検出および計数。
7. 環境微生物の検索：室内環境に生息している微生物の培養検出および染色。
8. 常在微生物叢の検索：身体の常在微生物の培養検出および染色。
9. これまでの実験実技の総括。消毒法、培地作成法などの習熟度に関する筆記試験。
10. 無菌操作法：火炎滅菌による無菌操作の習得： 習得態度（実験態度）の評価。
11. 微生物分離法：クリーンベンチ内で白金耳を操作して微生物の分離法を習得。
12. 画線培養法：シャーレ上で画線培養を実施して納豆食品から枯草菌を分離培養する。
13. 混釈平板法：段階希釈した乳製品検体を乳酸菌選択培地上に乳酸菌を培養して分離する。
14. 顕微鏡観察：油浸法によるさまざまな分離細菌の観察。
15. これまでの実験実技の総括。無菌操作法、微生物分離法などの習熟度に関する筆記試験

毎週行われる実験について研究課題（宿題）を毎回、課すと共に、レポート形式の実験成果報告書を2回提出、ペーパーテストとして中間試験および期末試験を2回実施する。

#### 評価

出席30点、実験態度10点、研究課題（宿題）・実験成果報告書20点、2回の筆記試験計40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社

【推薦書】扇元敬司著 『わかりやすいアレルギー・免疫学講義』 講談社 491.8/0

東京大学医科学研究所学友会編 『微生物学実習提要』 丸善（株） 491.7/T

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品を理解し、有意義に利用するためには、それぞれの食品を構成する成分についての知識や各成分の特性についての十分な科学的知識が必要である。食品学Iでは、水、炭水化物、脂質、タンパク質などの一般成分についての基礎知識の習得・整理から始め、次いで動物性食品について、構成成分の特性やその特性を利用した製品について学ぶ。

#### 内容

1	人間と食品
2	食品の分類
3	食品成分表と分析法
4	食品の水
5	アミノ酸
6	食品タンパク質
7	脂肪酸
8	食品の脂質
9	食品の炭水化物
10	食品中の無機質およびビタミン
11	乳の科学
12	卵の科学
13	食肉の科学
14	水産物の科学
15	まとめと試験

#### 評価

出席20点、中間試験10点および期末試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康1』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

食品を理解し、有意義に利用するためには、それぞれの食品を構成する成分についての知識や各成分の特性についての十分な科学的知識が必要である。食品学Iでは、水、炭水化物、脂質、タンパク質などの一般成分についての基礎知識の習得・整理から始め、次いで動物性食品について、構成成分の特性やその特性を利用した製品について学ぶ。

#### 内容

1	人間と食品
2	食品の分類
3	食品成分表と分析法
4	食品の水
5	アミノ酸
6	食品タンパク質
7	脂肪酸
8	食品の脂質
9	食品の炭水化物
10	食品中の無機質およびビタミン
11	乳の科学
12	卵の科学
13	食肉の科学
14	水産物の科学
15	まとめと試験

#### 評価

出席20点、中間試験10点および期末試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

食品を理解し、有意義に利用するためには、それぞれの食品を構成する成分についての知識や各成分の特性についての十分な科学的知識が必要である。食品学Iでは、水、炭水化物、脂質、タンパク質などの一般成分についての基礎知識の習得・整理から始め、次いで動物性食品について、構成成分の特性やその特性を利用した製品について学ぶ。

#### 内容

1	人間と食品
2	食品の分類
3	食品成分表と分析法
4	食品の水
5	アミノ酸
6	食品タンパク質
7	脂肪酸
8	食品の脂質
9	食品の炭水化物
10	食品中の無機質およびビタミン
11	乳の科学
12	卵の科学
13	食肉の科学
14	水産物の科学
15	まとめと試験

#### 評価

出席20点、中間試験10点および期末試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

食品を利用するときには、それぞれの食品の特性についての知識が必要である。食品学 では、こめ・小麦・とうもろこし・いも・だいず・野菜・果実などの植物性食品について、種類や性状、食品の成分や加工製品などについて説明し、また、これらを調理・加工するときの変化についても述べる。

#### 内容

1. こめ (種類・構造・主な成分・食味・市販袋詰のこめ)
2. こめの加工製品 (こめ粒加工製品・めし加工製品・米粉とめん状加工製品・米菓類)
3. 小麦粉 (原料の小麦・小麦粉の種類および主な成分)
4. 小麦粉加工品 (パン類・ビスケット類・うどん類・中華めん類・即席めん類・マカロニ類・ふ類)
5. とうもろこし (とうもろこしの特性と種類・とうもろこし粒の構造と主な成分)
6. とうもろこしの加工法と加工製品 ( ウェットミリング・ドライミリング・コーンスターチ・コーングリッツ・コーンミール・コーンフレーク・コーンフラワー・ポップコーン・スイートコーン缶詰)
7. そば粉 (主な成分および製造法・食べ方) とオートミール
8. いも (さつまいも・じゃがいも・さといも・やまのいも・こんにゃく・キャッサバ)
9. いも加工製品 (ポテトフラワー・インスタントマッシュポテト・ポテトチップス)
10. 砂糖と他の甘味料 (砂糖・でん粉糖・はちみつ・ジャム・他の甘味料)
11. 種実ときのこ (アーモンド・くり・くるみ・ぎんなん・落花生・しいたけ・なめこ・まつたけ等)
12. だいずと他の豆類 (だいずの特性および主な成分、加工製品、他の豆類)
13. 野菜 (緑黄色野菜)
14. 野菜 (その他の野菜・山菜・野草、漬物等)
15. 果実 (主な成分、柑橘類・りんご・かき・ぶどう・いちご・バナナ・他の果実、果汁等)

#### 評価

ペーパーテスト70 点および出席30 点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛編著 『食品学6 版』 弘学出版

科目名	食品学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

食品を利用するときには、それぞれの食品の特性についての知識が必要である。食品学 では、こめ・小麦・とうもろこし・いも・だいず・野菜・果実などの植物性食品について、種類や性状、食品の成分や加工製品などについて説明し、また、これらを調理・加工するときの変化についても述べる。

#### 内容

1. こめ (種類・構造・主な成分・食味・市販袋詰のこめ)
2. こめの加工製品 (こめ粒加工製品・めし加工製品・米粉とめん状加工製品・米菓類)
3. 小麦粉 (原料の小麦・小麦粉の種類および主な成分)
4. 小麦粉加工品 (パン類・ビスケット類・うどん類・中華めん類・即席めん類・マカロニ類・ふ類)
5. とうもろこし (とうもろこしの特性と種類・とうもろこし粒の構造と主な成分)
6. とうもろこしの加工法と加工製品 ( ウェットミリング・ドライミリング・コーンスターチ・コーングリッツ・コーンミール・コーンフレーク・コーンフラワー・ポップコーン・スイートコーン缶詰)
7. そば粉 (主な成分および製造法・食べ方) とオートミール
8. いも (さつまいも・じゃがいも・さといも・やまのいも・こんにゃく・キャッサバ)
9. いも加工製品 (ポテトフラワー・インスタントマッシュポテト・ポテトチップス)
10. 砂糖と他の甘味料 (砂糖・でん粉糖・はちみつ・ジャム・他の甘味料)
11. 種実ときのこ (アーモンド・くり・くるみ・ぎんなん・落花生・しいたけ・なめこ・まつたけ等)
12. だいずと他の豆類 (だいずの特性および主な成分、加工製品、他の豆類)
13. 野菜 (緑黄色野菜)
14. 野菜 (その他の野菜・山菜・野草、漬物等)
15. 果実 (主な成分、柑橘類・りんご・かき・ぶどう・いちご・バナナ・他の果実、果汁等)

#### 評価

ペーパーテスト70 点および出席30 点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛編著 『食品学6 版』 弘学出版



科目名	食品学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

食品を利用するときには、それぞれの食品の特性についての知識が必要である。食品学 では、こめ・小麦・とうもろこし・いも・だいず・野菜・果実などの植物性食品について、種類や性状、食品の成分や加工製品などについて説明し、また、これらを調理・加工するときの変化についても述べる。

#### 内容

1. こめ (種類・構造・主な成分・食味・市販袋詰のこめ)
2. こめの加工製品 (こめ粒加工製品・めし加工製品・米粉とめん状加工製品・米菓類)
3. 小麦粉 (原料の小麦・小麦粉の種類および主な成分)
4. 小麦粉加工品 (パン類・ビスケット類・うどん類・中華めん類・即席めん類・マカロニ類・ふ類)
5. とうもろこし (とうもろこしの特性と種類・とうもろこし粒の構造と主な成分)
6. とうもろこしの加工法と加工製品 ( ウェットミリング・ドライミリング・コーンスターチ・コーングリッツ・コーンミール・コーンフレーク・コーンフラワー・ポップコーン・スイートコーン缶詰)
7. そば粉 (主な成分および製造法・食べ方) とオートミール
8. いも (さつまいも・じゃがいも・さといも・やまのいも・こんにゃく・キャッサバ)
9. いも加工製品 (ポテトフラワー・インスタントマッシュポテト・ポテトチップス)
10. 砂糖と他の甘味料 (砂糖・でん粉糖・はちみつ・ジャム・他の甘味料)
11. 種実ときのこ (アーモンド・くり・くるみ・ぎんなん・落花生・しいたけ・なめこ・まつたけ等)
12. だいずと他の豆類 (だいずの特性および主な成分、加工製品、他の豆類)
13. 野菜 (緑黄色野菜)
14. 野菜 (その他の野菜・山菜・野草、漬物等)
15. 果実 (主な成分、柑橘類・りんご・かき・ぶどう・いちご・バナナ・他の果実、果汁等)

#### 評価

ペーパーテスト70 点および出席30 点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛編著 『食品学6 版』 弘学出版

科目名	食品化学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品の特性を理解するためには、構成成分単独の知識のみではなく、成分の変化や成分間の相互作用と、その結果生ずる現象・物質に対する知識も必要である。食品化学では、食品の貯蔵や加工過程における食品成分の変化、成分間の反応や香気・呈味成分について学ぶ。

#### 内容

1	食品の保蔵と水分活性
2	タンパク質の変性
3	各種食品タンパク質の特性
4	酵素の科学
5	食品と酵素
6	油脂の科学と利用
7	脂質の酸化
8	糖質の科学と利用
9	食品中のビタミンの安定性
10	食品色素の科学
11	酵素的褐変
12	非酵素的褐変
13	香気成分の科学
14	味覚と呈味成分
15	食品中の有毒成分

#### 評価

期末テスト80点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【推薦書】五十嵐脩、宮澤陽夫著 『食品の機能化学』 弘学出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品の水分、タンパク質、脂質、灰分の一般分析を行う。無機質については、カルシウムの定量分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析技術を学ぶ。さらに、タンパク質や核酸の分離・分析や酵素免疫測定法(ELISA)による微量分析技術を理解する。

内容

1	実験講義
2	基礎実験技術の習得
3	食品中の水分の定量
4	窒素分析による食品タンパク質の定量
5	発色法による食品タンパク質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中におけるATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの紫外吸収スペクトル分析
13	酵素免疫測定法(ELISA)の基本技術習得と原理の理解
14	ELISAによる食物アレルギー分析
15	まとめと試験

評価

期末試験60点および出席・レポート40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

各実験項目について、測定原理や実験操作を詳述した食品化学実験書を配布する。

【推薦書】安本教傳ほか3名編集 『五訂増補日本食品標準成分表分析マニュアル』 建帛社

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品の水分、タンパク質、脂質、灰分の一般分析を行う。無機質については、カルシウムの定量分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析技術を学ぶ。さらに、タンパク質や核酸の分離・分析や酵素免疫測定法(ELISA)による微量分析技術を理解する。

内容

1	実験講義
2	基礎実験技術の習得
3	食品中の水分の定量
4	窒素分析による食品タンパク質の定量
5	発色法による食品タンパク質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中におけるATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの紫外吸収スペクトル分析
13	酵素免疫測定法(ELISA)の基本技術習得と原理の理解
14	ELISAによる食物アレルギー分析
15	まとめと試験

評価

期末試験60点および出席・レポート40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

各実験項目について、測定原理や実験操作を詳述した食品化学実験書を配布する。

【推薦書】安本教傳ほか3名編集 『五訂増補日本食品標準成分表分析マニュアル』 建帛社

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品の水分、タンパク質、脂質、灰分の一般分析を行う。無機質については、カルシウムの定量分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析技術を学ぶ。さらに、タンパク質や核酸の分離・分析や酵素免疫測定法(ELISA)による微量分析技術を理解する。

#### 内容

1	実験講義
2	基礎実験技術の習得
3	食品中の水分の定量
4	窒素分析による食品タンパク質の定量
5	発色法による食品タンパク質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中におけるATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの紫外吸収スペクトル分析
13	酵素免疫測定法(ELISA)の基本技術習得と原理の理解
14	ELISAによる食物アレルギー分析
15	まとめと試験

#### 評価

期末試験60点および出席・レポート40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

各実験項目について、測定原理や実験操作を詳述した食品化学実験書を配布する。

【推薦書】安本教傳ほか3名編集 『五訂増補日本食品標準成分表分析マニュアル』 建帛社

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

食品の形態は様々であるが、各種の食品に共通して適用される加工・貯蔵法は多い。一方、それぞれの食品素材に適した加工法も工夫されている。これら、食品の加工・製造・貯蔵法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、規格・表示についても学ぶ。

内容

1	食品の保蔵 総論
2	食品の加工技術 総論
3	農産加工
4	畜産加工
5	水産加工
6	食用油脂
7	発酵食品・嗜好食品ほか
8	食品の包装
9	加工食品の規格・表示
10	まとめと試験
11	
12	
13	
14	
15	

評価

出席20点および期末試験80点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

- 【推薦書】菅原龍幸編著 『食品加工学 第2版』 建帛社  
 森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

食品の形態は様々であるが、各種の食品に共通して適用される加工・貯蔵法は多い。一方、それぞれの食品素材に適した加工法も工夫されている。これら、食品の加工・製造・貯蔵法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、規格・表示についても学ぶ。

内容

1	食品の保蔵 総論
2	食品の加工技術 総論
3	農産加工
4	畜産加工
5	水産加工
6	食用油脂
7	発酵食品・嗜好食品ほか
8	食品の包装
9	加工食品の規格・表示
10	まとめと試験
11	
12	
13	
14	
15	

評価

出席20点および期末試験80点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

- 【推薦書】菅原龍幸編著 『食品加工学 第2版』 建帛社  
 森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

食品の形態は様々であるが、各種の食品に共通して適用される加工・貯蔵法は多い。一方、それぞれの食品素材に適した加工法も工夫されている。これら、食品の加工・製造・貯蔵法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、規格・表示についても学ぶ。

内容

1	食品の保蔵 総論
2	食品の加工技術 総論
3	農産加工
4	畜産加工
5	水産加工
6	食用油脂
7	発酵食品・嗜好食品ほか
8	食品の包装
9	加工食品の規格・表示
10	まとめと試験
11	
12	
13	
14	
15	

評価

出席20点および期末試験80点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

- 【推薦書】菅原龍幸編著 『食品加工学 第2版』 建帛社  
 森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人



科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

各種食品の製造実習を行い、食品加工学で学んだ知識を確認する。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。ただし、加工食品の製造では工程数が多かったり、特殊な設備を必要とするものもあることから、製造時間、食品衛生上の安全性や技術的な面でも適切な品目を製造する。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食か、または持ち帰る。

内容

1	いちごジャム缶詰・びん詰
2	こんにゃく
3	うどん
4	パン
5	豆腐・油揚げ
6	バター
7	プロセスチーズ・カッテージチーズ
8	アイスクリーム・シャーベット
9	酵素利用による食品加工実験
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価

出席・レポート40点および期末試験60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

実習項目ごとにテキストを配布する。

【推薦書】森 孝夫編著 『食品加工学実験書』 化学同人

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

各種食品の製造実習を行い、食品加工学で学んだ知識を確認する。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。ただし、加工食品の製造では工程数が多かったり、特殊な設備を必要とするものもあることから、製造時間、食品衛生上の安全性や技術的な面でも適切な品目を製造する。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食か、または持ち帰る。

内容

1	いちごジャム缶詰・びん詰
2	こんにゃく
3	うどん
4	パン
5	豆腐・油揚げ
6	バター
7	プロセスチーズ・カッテージチーズ
8	アイスクリーム・シャーベット
9	酵素利用による食品加工実験
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価

出席・レポート40点および期末試験60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

実習項目ごとにテキストを配布する。

【推薦書】森 孝夫編著 『食品加工学実験書』 化学同人

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

各種食品の製造実習を行い、食品加工学で学んだ知識を確認する。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。ただし、加工食品の製造では工程数が多かったり、特殊な設備を必要とするものもあることから、製造時間、食品衛生上の安全性や技術的な面でも適切な品目を製造する。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食か、または持ち帰る。

内容

1	いちごジャム缶詰・びん詰
2	こんにゃく
3	うどん
4	パン
5	豆腐・油揚げ
6	バター
7	プロセスチーズ・カッテージチーズ
8	アイスクリーム・シャーベット
9	酵素利用による食品加工実験
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価

出席・レポート40点および期末試験60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

実習項目ごとにテキストを配布する。

【推薦書】森 孝夫編著 『食品加工学実験書』 化学同人

科目名	栄養化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

生化学は管理栄養士にとって最も重視しなければならない基礎科学のひとつであり、管理栄養士国家試験出題規準 ( ガイドライン ) の範囲は広く、この分野についての知識を合理的に学ばなくてはならない。したがって本学科では、これらの分野について「人間栄養学概論」「基礎栄養学」「人間生物化学」「栄養化学」「分子栄養学」などの教科で連結を保ちながらガイドラインに準じて学習する。

#### 内容

1. 酵素の性質と作用：酵素の特性・酵素の分類と酵素反応
2. 酵素による代謝調節：酵素反応の阻害機構・酵素の代謝調節
3. 生体エネルギーの生成と利用：生体エネルギー・高エネルギーリン酸化合物の種類と役割
4. 生体内の酸化還元反応：高エネルギー化合物の生成・生体エネルギーの利用
5. 糖質代謝の調節：グリコーゲン生成の調節・糖新生の調節
6. 脂質代謝の調節：脂肪酸代謝の調節・脂肪酸代謝と糖質代謝の相互作用・コレステロール生成の調節
7. アミノ酸代謝の調節：アミノ酸代謝と糖質代謝の相互作用・生理活性窒素化合物の構造と機能
8. 情報高分子の構造と機能：遺伝子および核酸の構造と機能・ヌクレオチドの代謝
9. タンパク質の生成：遺伝情報によるタンパク質生成・遺伝子発現の調節
10. 個体の調節機能と恒常性：生体における細胞間の情報伝達・神経系による情報伝達・内分泌系による情報伝達・生体内の恒常性の維持・免疫と生体防御

#### 評価

出席40点、及びペーパーテスト60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

【推薦書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

科目名	調理学		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

自然、社会、人文の諸科学を基礎として調理に関する諸法則を明らかにし、調理技術の向上と食生活の実践に役立つ理論を解説する。

#### 内容

1. 調理の意義
2. 食物の嗜好性 ( おいしさ と 健康 )
3. 植物性食品の調理性 1 ( 米 )
4. 植物性食品の調理性 2 ( 小麦、豆、いも類 )
5. 植物性食品の調理性 3 ( 野菜、果物、海藻 )
6. 動物性食品の調理性 1 ( 肉、魚 )
7. 動物性食品の調理性 2 ( 卵、牛乳 )
8. ペーパーテスト
9. その他の食品の調理性 ( でんぷん、寒天、ゼラチン、カラギーナン等 )
10. 非加熱調理操作
11. 加熱調理操作
12. 調理機器
13. 食事設計
14. 食品成分表
15. ペーパーテスト

#### 評価

ペーパーテスト 2 回で 80 点、出席 20 点

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】畑江敬子編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学』 東京化学同人

【参考図書】和田淑子・大越ひろ編著 『健康・調理の科学』 建帛社

畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオ エスカ / 調理学』 同文書院

科目名	調理学		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

自然、社会、人文の諸科学を基礎として調理に関する諸法則を明らかにし、調理技術の向上と食生活の実践に役立つ理論を解説する。

#### 内容

1. 調理の意義
2. 食物の嗜好性 ( おいしさと健康 )
3. 植物性食品の調理性 1 ( 米 )
4. 植物性食品の調理性 2 ( 小麦、豆、いも類 )
5. 植物性食品の調理性 3 ( 野菜、果物、海藻 )
6. 動物性食品の調理性 1 ( 肉、魚 )
7. 動物性食品の調理性 2 ( 卵、牛乳 )
8. ペーパーテスト
9. その他の食品の調理性 ( でんぷん、寒天、ゼラチン、カラギーナン等 )
10. 非加熱調理操作
11. 加熱調理操作
12. 調理機器
13. 食事設計
14. 食品成分表
15. ペーパーテスト

#### 評価

ペーパーテスト 2 回で 80 点、出席 20 点

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】畑江敬子編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学』 東京化学同人

【参考図書】和田淑子・大越ひろ編著 『健康・調理の科学』 建帛社

畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオ エスカ / 調理学』 同文書院

科目名	調理学		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

自然、社会、人文の諸科学を基礎として調理に関する諸法則を明らかにし、調理技術の向上と食生活の実践に役立つ理論を解説する。

#### 内容

1. 調理の意義
2. 食物の嗜好性 ( おいしさと健康 )
3. 植物性食品の調理性 1 ( 米 )
4. 植物性食品の調理性 2 ( 小麦、豆、いも類 )
5. 植物性食品の調理性 3 ( 野菜、果物、海藻 )
6. 動物性食品の調理性 1 ( 肉、魚 )
7. 動物性食品の調理性 2 ( 卵、牛乳 )
8. ペーパーテスト
9. その他の食品の調理性 ( でんぷん、寒天、ゼラチン、カラギーナン等 )
10. 非加熱調理操作
11. 加熱調理操作
12. 調理機器
13. 食事設計
14. 食品成分表
15. ペーパーテスト

#### 評価

ペーパーテスト2 回で80 点、出席20 点

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】畑江敬子編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学』 東京化学同人

【参考図書】和田淑子・大越ひろ編著 『健康・調理の科学』 建帛社

畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオ エスカ / 調理学』 同文書院

科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

調理学で系統的に学んだ理論をもとに調理の基礎技術の習得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理の日常食に製菓を加え、これら様式別料理の基本的な献立と調理を学ぶ。

#### 内容

- 1.講義：調理学実習の総論 実習(洋)：イチゴのショートケーキ、コーヒー、野菜の切り方
- 2.実習(和)：白飯、吸物、白身魚の煮付け、青菜の浸し
- 3.実習(洋)：コーンクリームスープ、ビーフステーキ、イチゴのパバロア
- 4.実習(和)：青豆ご飯、みそ汁、魚の姿焼き、からし和え
- 5.講義：調理学実習の総論 実習：きゅうりのテスト
- 6.実習(洋)：マカロニグラタン、トマトサラダ、ブラマンジェ
- 7.実習(和)：赤飯、吸物、魚の照り焼き、かぼちゃのそぼろあんかけ
- 8.実習(和)：かやくご飯、吸物、だし巻き卵、きゅうり・わかめ・しらす干しの酢の物
- 9.実習(和)：すり流し汁、菜飯、かつおの焼きたたき、こかぶの即席漬け、みかんかん
- 10.実習(中)：凉拌海蟹、炒青椒牛肉絲、豆腐丸子湯
- 11.実習(和)：ちらしずし、清汁、青菜のごま和え、緑茶
- 12.実習(洋)：じゃがいものポタージュ、舌平目のムニエル、紅茶のケーキ
- 13.実習(中)：凉拌茄子、腰果炒鶏丁、酢辣湯、?豆腐
- 14.実習(洋)：自主献立
- 15.実技テスト

注：(和)日本料理(洋)西洋料理(中)中国料理

#### 評価

実技テストとミニテスト60点、出席、実習態度30点、ノート10点

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理』給食調理へのアプローチ アイ・ケイコーポレーション



科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

調理学で系統的に学んだ理論をもとに調理の基礎技術の習得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理の日常食に製菓を加え、これら様式別料理の基本的な献立と調理を学ぶ。

#### 内容

- 1.講義：調理学実習の総論 実習(洋)：イチゴのショートケーキ、コーヒー、野菜の切り方
- 2.実習(和)：白飯、吸物、白身魚の煮付け、青菜の浸し
- 3.実習(洋)：コーンクリームスープ、ビーフステーキ、イチゴのババロア
- 4.実習(和)：青豆ご飯、みそ汁、魚の姿焼き、からし和え
- 5.講義：調理学実習の総論 実習：きゅうりのテスト
- 6.実習(洋)：マカロニグラタン、トマトサラダ、ブラマンジェ
- 7.実習(和)：赤飯、吸物、魚の照り焼き、かぼちゃのそぼろあんかけ
- 8.実習(和)：かやくご飯、吸物、だし巻き卵、きゅうり・わかめ・しらす干しの酢の物
- 9.実習(和)：すり流し汁、菜飯、かつおの焼きたたき、こかぶの即席漬け、みかんかん
- 10.実習(中)：凉拌海蟹、炒青椒牛肉絲、豆腐丸子湯
- 11.実習(和)：ちらしずし、清汁、青菜のごま和え、緑茶
- 12.実習(洋)：じゃがいものポタージュ、舌平目のムニエル、紅茶のケーキ
- 13.実習(中)：凉拌茄子、腰果炒鶏丁、酢辣湯、? 豆腐
- 14.実習(洋)：自主献立
- 15.実技テスト

注：(和)日本料理(洋)西洋料理(中)中国料理

#### 評価

実技テストとミニテスト60点、出席、実習態度30点、ノート10点

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理』給食調理へのアプローチ アイ・ケイコーポレーション

科目名	調理学実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

調理学で系統的に学んだ理論をもとに調理の基礎技術の習得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理の日常食に製菓を加え、これら様式別料理の基本的な献立と調理を学ぶ。

#### 内容

- 1.講義：調理学実習の総論 実習(洋)：イチゴのショートケーキ、コーヒー、野菜の切り方
- 2.実習(和)：白飯、吸物、白身魚の煮付け、青菜の浸し
- 3.実習(洋)：コーンクリームスープ、ビーフステーキ、イチゴのババロア
- 4.実習(和)：青豆ご飯、みそ汁、魚の姿焼き、からし和え
- 5.講義：調理学実習の総論 実習：きゅうりのテスト
- 6.実習(洋)：マカロニグラタン、トマトサラダ、ブラマンジェ
- 7.実習(和)：赤飯、吸物、魚の照り焼き、かぼちゃのそぼろあんかけ
- 8.実習(和)：かやくご飯、吸物、だし巻き卵、きゅうり・わかめ・しらす干しの酢の物
- 9.実習(和)：すり流し汁、菜飯、かつおの焼きたたき、こかぶの即席漬け、みかんかん
- 10.実習(中)：凉拌海蟹、炒青椒牛肉絲、豆腐丸子湯
- 11.実習(和)：ちらしずし、清汁、青菜のごま和え、緑茶
- 12.実習(洋)：じゃがいものポタージュ、舌平目のムニエル、紅茶のケーキ
- 13.実習(中)：凉拌茄子、腰果炒鶏丁、酢辣湯、? 豆腐
- 14.実習(洋)：自主献立
- 15.実技テスト

注：(和)日本料理(洋)西洋料理(中)中国料理

#### 評価

実技テストとミニテスト60点、出席、実習態度30点、ノート10点

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理』給食調理へのアプローチ アイ・ケイコーポレーション

科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

に続き、調理の基礎技術の更なる修得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理それぞれの献立形式を日常食と供応食について実習する。

内容

1. 包丁の研ぎ方、食器の説明、きゅうりの小口切りテスト
2. 中国料理：辣黄瓜、? 啫肉、西湖魚羹、芒果布甸
3. 日本料理：( 栗ご飯)、のっぺい汁、鶏肉のホイル焼き、野菜の炊き合わせ
4. 日本料理：茶碗蒸し、天ぷら、春菊の白和え
5. 中国料理：清蒸魚、牛肉炒菠菜、火會鮮蟹羹、芝麻元宵
6. 西洋料理：蟹のクリームコロッケ、人参のサラダ、クリスマス用フルーツ漬け込み
7. 西洋料理：チキンカレー、コールスロー、カラメルカスタードプディング、レモンスカッシュ
8. 西洋料理：ラタトゥイユ、白身魚のパピョット、レタスサラダ
9. 中国料理：棒々鶏、炸春捲、炒墨魚、鶏粥
10. 西洋料理：タルトタタン、シュークリーム、紅茶
11. 西洋料理：クリスマスディナー( 1 ) - コンソメタピオカ、白身魚ポワレ、プラムケーキ
12. 西洋料理：クリスマスディナー( 2 ) - カナッペ、ローストチキン、ウォルドルフサラダ  
コーヒー
13. 日本料理：正月料理 田作り、数の子、黒豆、雑煮、りんごきんとん、二色なます、いりどり
14. 自主献立
15. ペーパーテスト

注：( 栗ご飯) はデモンストレーション

評価

ペーパーテスト40点、ノートとレポート20点、出席と実習態度40点

教科書・推薦書( 著者名・書名・出版社名)

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他著 『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

に続き、調理の基礎技術の更なる修得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理それぞれの献立形式を日常食と供応食について実習する。

内容

1. 包丁の研ぎ方、食器の説明、きゅうりの小口切りテスト
2. 中国料理：辣黄瓜、？ 啫肉、西湖魚羹、芒果布甸
3. 日本料理：（栗ご飯）、のっぺい汁、鶏肉のホイル焼き、野菜の炊き合わせ
4. 日本料理：茶碗蒸し、天ぷら、春菊の白和え
5. 中国料理：清蒸魚、牛肉炒菠菜、火會鮮蟹羹、芝麻元宵
6. 西洋料理：蟹のクリームコロッケ、人参のサラダ、クリスマス用フルーツ漬け込み
7. 西洋料理：チキンカレー、コールスロー、カラメルカスタードプディング、レモンスカッシュ
8. 西洋料理：ラタトゥイユ、白身魚のパピョット、レタスサラダ
9. 中国料理：棒々鶏、炸春捲、炒墨魚、鶏粥
10. 西洋料理：タルトタタン、シュークリーム、紅茶
11. 西洋料理：クリスマスディナー（1）- コンソメタピオカ、白身魚ポワレ、プラムケーキ
12. 西洋料理：クリスマスディナー（2）- カナッペ、ローストチキン、ウォルドルフサラダ  
コーヒー
13. 日本料理：正月料理 田作り、数の子、黒豆、雑煮、りんごきんとん、二色なます、いりどり
14. 自主献立
15. ペーパーテスト

注：（栗ご飯）はデモンストレーション

評価

ペーパーテスト40点、ノートとレポート20点、出席と実習態度40点

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他著 『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

に続き、調理の基礎技術の更なる修得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理それぞれの献立形式を日常食と供応食について実習する。

#### 内容

1. 包丁の研ぎ方、食器の説明、きゅうりの小口切りテスト
2. 中国料理：辣黄瓜、? 啫肉、西湖魚羹、芒果布甸
3. 日本料理：( 栗ご飯 )、のっぺい汁、鶏肉のホイル焼き、野菜の炊き合わせ
4. 日本料理：茶碗蒸し、天ぷら、春菊の白和え
5. 中国料理：清蒸魚、牛肉炒菠菜、火會鮮蟹羹、芝麻元宵
6. 西洋料理：蟹のクリームコロッケ、人参のサラダ、クリスマス用フルーツ漬け込み
7. 西洋料理：チキンカレー、コールスロー、カラメルカスタードプディング、レモンスカッシュ
8. 西洋料理：ラタトゥイユ、白身魚のパピョット、レタスサラダ
9. 中国料理：棒々鶏、炸春捲、炒墨魚、鶏粥
10. 西洋料理：タルトタタン、シュークリーム、紅茶
11. 西洋料理：クリスマスディナー ( 1 ) - コンソメタピオカ、白身魚ポワレ、プラムケーキ
12. 西洋料理：クリスマスディナー ( 2 ) - カナッペ、ローストチキン、ウォルドルフサラダ、コーヒー
13. 日本料理：正月料理 田作り、数の子、黒豆、雑煮、りんごきんとん、二色なます、いりどり
14. 自主献立
15. ペーパーテスト

注：( 栗ご飯 ) はデモンストレーション

#### 評価

ペーパーテスト40点、ノートとレポート20点、出席と実習態度40点

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他著 『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

1年で学べなかった料理を補足する。更に調理学実習1・ を基本とし、献立作成と調理の応用力を高めることに重点をおき実習する。

調理学の講義で学んだ食品素材の調理による変化と物性の測定について実験を通して学び、理論、実験、実習を通して食生活に生かしていけるように願っている。

#### 内容

##### 実習

1. 秋の日本料理（5品会席料理）
2. 飲茶
3. 中国料理でおもてなし
4. ビュッフェ：地中海風料理
5. 西洋料理献立
6. アフタヌーンティ
7. 冬の日本料理
8. 自主献立（日本料理）
9. ペーパーテスト

##### 実験

1. 砂糖溶液の加熱による変化
2. 3種類の出し汁の官能評価
3. 鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
4. ゼラチン、寒天、カラギーナンにより調製したゼリーの比較
5. 飲み込みやすさと調理形態
6. 市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性

#### 評価

実習：ペーパーテスト30点、レポートと自主献立10点、出席と実習態度20点

実験：レポート30点、出席10点

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

「教科書」実習：三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

「あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ」

実験：プリント配布

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

1年で学べなかった料理を補足する。更に調理学実習 ・ を基本とし、献立作成と調理の応用力を高めることに重点をおき実習する。

調理学の講義で学んだ食品素材の調理による変化と物性の測定について実験を通して学び、理論、実験、実習を通して食生活に生かしていけるように願っている。

#### 内容

##### 実習

- 1.秋の日本料理（5品会席料理）
- 2.飲茶
- 3.中国料理でおもてなし
- 4.ピュッフェ：地中海料理
- 5.西洋料理
- 6.アフタヌーンティ
- 7.冬の日本料理
- 8.自主献立（日本料理）
- 9.ペーパーテスト

##### 実験

- 1.砂糖溶液の加熱による変化
- 2.3種類の出し汁の官能評価
- 3.鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
- 4.ゼラチン、寒天、カラギーナンにより調製したゼリーの比較
- 5.飲み込みやすさと調理形態
- 6.市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性

#### 評価

実習：ペーパーテスト30点、レポートと自主献立10点、出席と実習態度20点

実験：レポート30点、出席10点

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

実習：教科書—三輪里子監修 市川芳江、山本誠子編、名倉秀子他共著「あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ」

実験：プリント（授業開始時に配布予定）

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

1年で学べなかった料理を補足する。更に調理学実習1・ を基本とし、献立作成と調理の応用力を高めることに重点をおき実習する。

調理学の講義で学んだ食品素材の調理による変化と物性の測定について実験を通して学び、理論、実験、実習を通して食生活に生かしていけるように願っている。

#### 内容

##### 実習

1. 秋の日本料理（5品会席料理）
2. 飲茶
3. 中国料理でおもてなし
4. ビュッフェ：地中海風料理
5. 西洋料理献立
6. アフタヌーンティ
7. 冬の日本料理
8. 自主献立（日本料理）
9. ペーパーテスト

##### 実験

1. 砂糖溶液の加熱による変化
2. 3種類の出し汁の官能評価
3. 鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
4. ゼラチン、寒天、カラギーナンにより調製したゼリーの比較
5. 飲み込みやすさと調理形態
6. 市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性

#### 評価

実習：ペーパーテスト30点、レポートと自主献立10点、出席と実習態度20点

実験：レポート30点、出席10点

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

「教科書」実習：三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

「あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ」

実験：プリント配布



科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品衛生とは生育、生産、あるいは製造時から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、食品の安全性確保のための過去の知見を整理し、体系化したものが食品衛生学である。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。ここでは、食品の安全性を脅かすさまざまな要因（微生物、化学物質、自然毒、重金属など）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

内容

1	食品衛生とは
2	食品衛生行政と法規
3	食品と微生物（概要、分類）
4	食品と微生物（微生物による食品の変質）
5	食中毒（分類、発生状況）
6	食中毒（細菌性、ウイルス性）
7	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
8	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
9	有害物質による食品汚染（カビ毒、抗生物質、食物アレルギーなど）
10	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
11	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料）
12	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
13	食品と寄生虫
14	食品と異物・害虫
15	食品衛生対策

評価

期末テスト80点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編著、小田隆弘、駒城素子、宮本敬久共著 『食品衛生学（第2版）』東京化学同人

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、剣崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学』三共出版

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品衛生とは生育、生産、あるいは製造時から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、食品の安全性確保のための過去の知見を整理し、体系化したものが食品衛生学である。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。ここでは、食品の安全性を脅かすさまざまな要因（微生物、化学物質、自然毒、重金属など）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

内容

1	食品衛生とは
2	食品衛生行政と法規
3	食品と微生物（概要、分類）
4	食品と微生物（微生物による食品の変質）
5	食中毒（分類、発生状況）
6	食中毒（細菌性、ウイルス性）
7	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
8	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
9	有害物質による食品汚染（カビ毒、抗生物質、食物アレルギーなど）
10	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
11	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料）
12	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
13	食品と寄生虫
14	食品と異物・害虫
15	食品衛生対策

評価

期末テスト80点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編著、小田隆弘、駒城素子、宮本敬久共著 『食品衛生学（第2版）』東京化学同人

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、劔崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学』三共出版

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

食品衛生とは生育、生産、あるいは製造時から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、食品の安全性確保のための過去の知見を整理し、体系化したものが食品衛生学である。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。ここでは、食品の安全性を脅かすさまざまな要因（微生物、化学物質、自然毒、重金属など）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

内容

1	食品衛生とは
2	食品衛生行政と法規
3	食品と微生物（概要、分類）
4	食品と微生物（微生物による食品の変質）
5	食中毒（分類、発生状況）
6	食中毒（細菌性、ウイルス性）
7	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
8	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
9	有害物質による食品汚染（カビ毒、抗生物質、食物アレルギーなど）
10	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
11	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料）
12	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
13	食品と寄生虫
14	食品と異物・害虫
15	食品衛生対策

評価

期末テスト80点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編著、小田隆弘、駒城素子、宮本敬久共著 『食品衛生学（第2版）』東京化学同人

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、剣崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学』三共出版

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品衛生とは生育、生産、あるいは製造時から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、食品の安全性確保のための過去の知見を整理し、体系化したものが食品衛生学である。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。ここでは、食品の安全性を脅かすさまざまな要因（微生物、化学物質、自然毒、重金属など）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

内容

1	食品衛生とは
2	食品衛生行政と法規
3	食品と微生物（概要、分類）
4	食品と微生物（微生物による食品の変質）
5	食中毒（分類、発生状況）
6	食中毒（細菌性、ウイルス性）
7	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
8	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
9	有害物質による食品汚染（カビ毒、抗生物質、食物アレルギーなど）
10	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
11	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料）
12	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
13	食品と寄生虫
14	食品と異物・害虫
15	食品衛生対策

評価

期末テスト80点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編著、小田隆弘、駒城素子、宮本敬久共著 『食品衛生学（第2版）』東京化学同人

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、劔崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学』三共出版

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

食品衛生とは生育、生産、あるいは製造時から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、食品の安全性確保のための過去の知見を整理し、体系化したものが食品衛生学である。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。ここでは、食品の安全性を脅かすさまざまな要因（微生物、化学物質、自然毒、重金属など）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

内容

1	食品衛生とは
2	食品衛生行政と法規
3	食品と微生物（概要、分類）
4	食品と微生物（微生物による食品の変質）
5	食中毒（分類、発生状況）
6	食中毒（細菌性、ウイルス性）
7	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
8	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
9	有害物質による食品汚染（カビ毒、抗生物質、食物アレルギーなど）
10	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
11	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料）
12	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
13	食品と寄生虫
14	食品と異物・害虫
15	食品衛生対策

評価

期末テスト80点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編著、小田隆弘、駒城素子、宮本敬久共著 『食品衛生学（第2版）』東京化学同人

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、剣崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学』三共出版

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品衛生とは生育、生産、あるいは製造時から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、食品の安全性確保のための過去の知見を整理し、体系化したものが食品衛生学である。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。ここでは、食品の安全性を脅かすさまざまな要因（微生物、化学物質、自然毒、重金属など）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

内容

1	食品衛生とは
2	食品衛生行政と法規
3	食品と微生物（概要、分類）
4	食品と微生物（微生物による食品の変質）
5	食中毒（分類、発生状況）
6	食中毒（細菌性、ウイルス性）
7	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
8	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
9	有害物質による食品汚染（カビ毒、抗生物質、食物アレルギーなど）
10	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
11	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料）
12	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
13	食品と寄生虫
14	食品と異物・害虫
15	食品衛生対策

評価

期末テスト80点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編著、小田隆弘、駒城素子、宮本敬久共著 『食品衛生学（第2版）』東京化学同人

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、剣崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学』三共出版

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。実験を通して、食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深め、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

#### 内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定（培地と器具の準備・滅菌）
3	微生物学試験 : 生菌数の測定（試料の希釈と採取、培養）
4	微生物学試験 : 生菌数の測定（観察、滅菌と洗浄）
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（培地と器具の準備・滅菌）
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（試料の採取、培養）
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（観察、滅菌と洗浄）
8	飲料水の化学試験（亜硝酸、硝酸、残留塩素）
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（食品からの抽出、濃縮）
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィー）
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
13	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（食品からのDNAの抽出）
14	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（ポリメラーゼ連鎖反応）
15	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（電気泳動、観察）

#### 評価

期末テスト40点、実験レポート40点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、『食品衛生検査指針 理化学編』、『食品衛生検査指針 微生物編』（社）日本食品衛生協会

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。実験を通して、食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深め、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

#### 内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定 ( 培地と器具の準備・滅菌 )
3	微生物学試験 : 生菌数の測定 ( 試料の希釈と採取、培養 )
4	微生物学試験 : 生菌数の測定 ( 観察、滅菌と洗浄 )
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 ( 培地と器具の準備・滅菌 )
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 ( 試料の採取、培養 )
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 ( 観察、滅菌と洗浄 )
8	飲料水の化学試験 ( 亜硝酸、硝酸、残留塩素 )
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験 ( 食品からの抽出、濃縮 )
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験 ( 薄層クロマトグラフィー )
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
13	ポリメラーゼ連鎖反応 ( PCR ) を活用した、食品の健全性評価 ( 食品からのDNAの抽出 )
14	ポリメラーゼ連鎖反応 ( PCR ) を活用した、食品の健全性評価 ( ポリメラーゼ連鎖反応 )
15	ポリメラーゼ連鎖反応 ( PCR ) を活用した、食品の健全性評価 ( 電気泳動、観察 )

#### 評価

期末テスト40点、実験レポート40点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、『食品衛生検査指針 理化学編』、『食品衛生検査指針 微生物編』 ( 社 ) 日本食品衛生協会



科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。実験を通して、食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深め、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

#### 内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定（培地と器具の準備・滅菌）
3	微生物学試験 : 生菌数の測定（試料の希釈と採取、培養）
4	微生物学試験 : 生菌数の測定（観察、滅菌と洗浄）
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（培地と器具の準備・滅菌）
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（試料の採取、培養）
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（観察、滅菌と洗浄）
8	飲料水の化学試験（亜硝酸、硝酸、残留塩素）
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（食品からの抽出、濃縮）
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィー）
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
13	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（食品からのDNAの抽出）
14	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（ポリメラーゼ連鎖反応）
15	ポリメラーゼ連鎖反応（PCR）を活用した、食品の健全性評価（電気泳動、観察）

#### 評価

期末テスト40点、実験レポート40点、出席点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、『食品衛生検査指針 理化学編』、『食品衛生検査指針 微生物編』（社）日本食品衛生協会

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士/健康運動実践指導者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養とは何か。その意義について説明し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、各種栄養素のエネルギー、栄養的な役割やその生理的意義などについて説明する。五大栄養素と食品群の関係についても説明する。

#### 内容

1. 栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾病、栄養学の歴史）
2. 摂食行動（摂食の調節）
3. 消化・吸収と栄養素の体内動態（消化器系の構造と機能、消化・吸収の基本概念、消化過程の概要、管腔内消化の調節、膜消化・吸収、栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、発酵・吸収、生物学的利用度）
4. 糖質の栄養（糖質の体内代謝の概要）
5. 糖質の栄養（血糖とその調節、エネルギー源としての作用、他の栄養素との関係）
6. 脂質の栄養（脂質の体内代謝の概要）
7. 脂質の栄養（脂質の臓器間輸送、貯蔵エネルギーとしての作用、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係）
8. タンパク質の栄養（タンパク質の体内代謝の概要）
9. タンパク質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、他の栄養素との関係）
10. ビタミンの栄養（ビタミンの構造と機能、ビタミンの栄養学的機能、ビタミンの生物学的利用度、他の栄養素との関係）
11. 無機質の栄養（無機質の分類と栄養学的機能）
12. 無機質の栄養（硬組織と無機質、生体機能の調節作用、酵素反応に対する賦活作用、鉄代謝と栄養、ミネラルの生物学的利用度、他の栄養素との関係）
13. 水・電解質の代謝（水の出納、電解質の代謝）
14. エネルギー代謝（エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法）
15. 遺伝子発現と栄養（遺伝形質と栄養の相互作用、後天的遺伝子変異と栄養素・非栄養素成分）

#### 評価

?ペーパーテスト70点および出席30点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】林寛著 『栄養学総論 4版』 三共出版  
 林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士/健康運動実践指導者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養とは何か。その意義について説明し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、各種栄養素のエネルギー、栄養的な役割やその生理的意義などについて説明する。五大栄養素と食品群の関係についても説明する。

#### 内容

1. 栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾病、栄養学の歴史）
2. 摂食行動（摂食の調節）
3. 消化・吸収と栄養素の体内動態（消化器系の構造と機能、消化・吸収の基本概念、消化過程の概要、管腔内消化の調節、膜消化・吸収、栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、発酵・吸収、生物学的利用度）
4. 糖質の栄養（糖質の体内代謝の概要）
5. 糖質の栄養（血糖とその調節、エネルギー源としての作用、他の栄養素との関係）
6. 脂質の栄養（脂質の体内代謝の概要）
7. 脂質の栄養（脂質の臓器間輸送、貯蔵エネルギーとしての作用、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係）
8. タンパク質の栄養（タンパク質の体内代謝の概要）
9. タンパク質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、他の栄養素との関係）
10. ビタミンの栄養（ビタミンの構造と機能、ビタミンの栄養学的機能、ビタミンの生物学的利用度、他の栄養素との関係）
11. 無機質の栄養（無機質の分類と栄養学的機能）
12. 無機質の栄養（硬組織と無機質、生体機能の調節作用、酵素反応に対する賦活作用、鉄代謝と栄養、ミネラルの生物学的利用度、他の栄養素との関係）
13. 水・電解質の代謝（水の出納、電解質の代謝）
14. エネルギー代謝（エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法）
15. 遺伝子発現と栄養（遺伝形質と栄養の相互作用、後天的遺伝子変異と栄養素・非栄養素成分）

#### 評価

ペーパーテスト70点および出席30点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】林寛著 『栄養学総論 4版』 三共出版  
 林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

栄養とは何か。その意義について説明し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、各種栄養素のエネルギー、栄養的な役割やその生理的意義などについて説明する。五大栄養素と食品群の関係についても説明する。

#### 内容

1. 栄養の概念 ( 栄養の定義、栄養と健康・疾病、栄養学の歴史 )
2. 摂食行動 ( 摂食の調節 )
3. 消化・吸収と栄養素の体内動態 ( 消化器系の構造と機能、消化・吸収の基本概念、消化過程の概要、管腔内消化の調節、膜消化・吸収、栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、発酵・吸収、生物学的利用度 )
4. 糖質の栄養 ( 糖質の体内代謝の概要 )
5. 糖質の栄養 ( 血糖とその調節、エネルギー源としての作用、他の栄養素との関係 )
6. 脂質の栄養 ( 脂質の体内代謝の概要 )
7. 脂質の栄養 ( 脂質の臓器間輸送、貯蔵エネルギーとしての作用、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係 )
8. タンパク質の栄養 ( タンパク質の体内代謝の概要 )
9. タンパク質の栄養 ( アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、他の栄養素との関係 )
10. ビタミンの栄養 ( ビタミンの構造と機能、ビタミンの栄養学的機能、ビタミンの生物学的利用度、他の栄養素との関係 )
11. 無機質の栄養 ( 無機質の分類と栄養学的機能 )
12. 無機質の栄養 ( 硬組織と無機質、生体機能の調節作用、酵素反応に対する賦活作用、鉄代謝と栄養、ミネラルの生物学的利用度、他の栄養素との関係 )
13. 水・電解質の代謝 ( 水の出納、電解質の代謝 )
14. エネルギー代謝 ( エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法 )
15. 遺伝子発現と栄養 ( 遺伝形質と栄養の相互作用、後天的遺伝子変異と栄養素・非栄養素成分 )

#### 評価

ペーパーテスト70 点および出席30 点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

- 【教科書】林寛著 『栄養学総論 4版』 三共出版  
 林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

基本的な実験操作を説明したのち、栄養成分であるタンパク質・糖質・脂質・無機質の定性、でんぷんの人工消化試験、唾液アミラーゼの力価の測定などをおこなう。実験は一人ひとりおこなう。

#### 内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 ( 試薬調製 )
4. タンパク質およびアミノ酸の定性 ( 試料の調製、タンパク質の呈色反応、沈殿・凝固反応 )
5. タンパク質およびアミノ酸の定性 ( アミノ酸のペーパークロマトグラフィー )
6. 糖質の定性 ( 試料の調製、糖質の呈色反応・還元反応 )
7. 糖質の定性 ( 糖質のペーパークロマトグラフィー )
8. 糖質の定性 ( 未知試料分析 )
9. 脂質の定性 ( 試料の調製、脂質の定性反応 )
10. 脂質の定性 ( 脂質の薄層クロマトグラフィー )
11. 無機質の定性 ( 試料の調製、無機質の定性反応 )
12. でんぷんの人工消化試験
13. 唾液アミラーゼの力価の測定
14. 分子構造模型
15. まとめ

#### 評価

ペーパーテスト50点、レポート30点および出席20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

基本的な実験操作を説明したのち、栄養成分であるタンパク質・糖質・脂質・無機質の定性、でんぷんの人工消化試験、唾液アミラーゼの力価の測定などをおこなう。実験は一人ひとりおこなう。

#### 内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 ( 試薬調製 )
4. タンパク質およびアミノ酸の定性 ( 試料の調製、タンパク質の呈色反応、沈殿・凝固反応 )
5. タンパク質およびアミノ酸の定性 ( アミノ酸のペーパークロマトグラフィー )
6. 糖質の定性 ( 試料の調製、糖質の呈色反応・還元反応 )
7. 糖質の定性 ( 糖質のペーパークロマトグラフィー )
8. 糖質の定性 ( 未知試料分析 )
9. 脂質の定性 ( 試料の調製、脂質の定性反応 )
10. 脂質の定性 ( 脂質の薄層クロマトグラフィー )
11. 無機質の定性 ( 試料の調製、無機質の定性反応 )
12. でんぷんの人工消化試験
13. 唾液アミラーゼの力価の測定
14. 分子構造模型
15. まとめ

#### 評価

ペーパーテスト50点、レポート30点および出席20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】林寛他3名共著 『図説食品・栄養学実験書28版』 理工学社

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

基本的な実験操作を説明したのち、栄養成分であるタンパク質・糖質・脂質・無機質の定性、でんぷんの人工消化試験、唾液アミラーゼの力価の測定などをおこなう。実験は一人ひとりおこなう。

#### 内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 ( 試薬調製 )
4. タンパク質およびアミノ酸の定性 ( 試料の調製、タンパク質の呈色反応、沈殿・凝固反応 )
5. タンパク質およびアミノ酸の定性 ( アミノ酸のペーパークロマトグラフィー )
6. 糖質の定性 ( 試料の調製、糖質の呈色反応・還元反応 )
7. 糖質の定性 ( 糖質のペーパークロマトグラフィー )
8. 糖質の定性 ( 未知試料分析 )
9. 脂質の定性 ( 試料の調製、脂質の定性反応 )
10. 脂質の定性 ( 脂質の薄層クロマトグラフィー )
11. 無機質の定性 ( 試料の調製、無機質の定性反応 )
12. でんぷんの人工消化試験
13. 唾液アミラーゼの力価の測定
14. 分子構造模型
15. まとめ

#### 評価

ペーパーテスト50点、レポート30点および出席20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】林寛他3名共著 『図説食品・栄養学実験書28版』 理工学社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養マネジメント）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十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。

応用栄養学 では、各ライフステージのうち妊娠・分娩・授乳期における母性栄養、成長・発達過程にある乳児期・幼児期および学童期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

#### 内容

- 1・2回 栄養マネジメントの一連の流れを理解し、個々に最適な栄養ケアを行う方法と手順を学ぶ
- 3・4回 成長・発達・加齢（成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養について学ぶ）
- 5・6回 妊娠期の栄養（妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア、妊婦の疾病と栄養について学ぶ）
- 7・8回 授乳期の栄養（授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア、母乳栄養等について学ぶ）
- 9・10回 新生児期・乳児期の栄養（乳児期の栄養上の問題点について学ぶ）
- 11・12回 幼児期の栄養（幼児期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ）
- 13・14回 学童期の栄養（学童期の栄養アセスメントと栄養ケア、栄養上の問題点について学ぶ）
- 15回 試験

#### 評価

出席40点、確認テスト20点およびペーパーテスト40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養学 第2版』 建帛社

【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N

武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』朝倉書店 498.55/M

寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0



科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養マネジメント）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十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。

応用栄養学 では、各ライフステージのうち妊娠・分娩・授乳期における母性栄養、成長・発達過程にある乳児期・幼児期および学童期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

#### 内容

- 1・2回 栄養マネジメントの一連の流れを理解し、個々に最適な栄養ケアを行う方法と手順を学ぶ
- 3・4回 成長・発達・加齢（成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養について学ぶ）
- 5・6回 妊娠期の栄養（妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア、妊婦の疾病と栄養について学ぶ）
- 7・8回 授乳期の栄養（授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア、母乳栄養等について学ぶ）
- 9・10回 新生児期・乳児期の栄養（乳児期の栄養上の問題点について学ぶ）
- 11・12回 幼児期の栄養（幼児期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ）
- 13・14回 学童期の栄養（学童期の栄養アセスメントと栄養ケア、栄養上の問題点について学ぶ）
- 15回 試験

#### 評価

出席40点、確認テスト20点およびペーパーテスト40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養学 第2版』 建帛社

【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N

武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』朝倉書店 498.55/M

寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 ( 栄養マネジメント ) 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十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定 ( 栄養アセスメント ) の基本的な考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。

応用栄養学 では、各ライフステージのうち妊娠・分娩・授乳期における母性栄養、成長・発達過程にある乳児期・幼児期および学童期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

#### 内容

- 1・2回 栄養マネジメントの一連の流れを理解し、個々に最適な栄養ケアを行う方法と手順を学ぶ
- 3・4回 成長・発達・加齢 ( 成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養について学ぶ )
- 5・6回 妊娠期の栄養 ( 妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア、妊婦の疾病と栄養について学ぶ )
- 7・8回 授乳期の栄養 ( 授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア、母乳栄養等について学ぶ )
- 9・10回 新生児期・乳児期の栄養 ( 乳児期の栄養上の問題点について学ぶ )
- 11・12回 幼児期の栄養 ( 幼児期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ )
- 13・14回 学童期の栄養 ( 学童期の栄養アセスメントと栄養ケア、栄養上の問題点について学ぶ )
- 15回 試験

#### 評価

出席40点、確認テスト20点およびペーパーテスト40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養学 第2版』 建帛社

【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N

武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』朝倉書店 498.55/M

寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 ( 栄養マネジメント ) 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十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定 ( 栄養アセスメント ) の基本的な考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。

応用栄養学 では、各ライフステージのうち加齢と老化を中心に、思春期、成人期、更年期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを解説する。さらに、栄養必要量の科学的根拠を概説する。

#### 内容

- 1・2回 思春期の栄養 ( 思春期の栄養アセスメントと栄養ケア、思春期の栄養問題について学ぶ )
- 3・4回 成人期の栄養 ( 成人期の栄養アセスメントと栄養ケア、生活習慣と生活習慣病等について学ぶ )
- 5・6回 更年期の栄養 ( 更年期の栄養アセスメントと栄養ケア、更年期障害、骨粗鬆症等について学ぶ )
- 7・8回 高齢期の栄養 ( 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア、加齢に伴う身体的・精神的变化、栄養関連機能の変化等について学ぶ )
- 9・10回 生活活動とエネルギー代謝 ( 身体活動・生活活動強度、1日に消費するエネルギー等 )
- 11・12回 エネルギー・栄養素別必要量 ( エネルギー、必須脂肪酸、たんぱく質、ビタミン、無機質等 )
- 13・14回 ライフステージ別エネルギー・栄養素必要量
- 15回 試験

#### 評価

出席40点、確認テスト20点およびペーパーテスト40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

- 【教科書】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養学 第2版』 建帛社
- 【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N
- 武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』朝倉書店 498.55/M
- 寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 ( 栄養マネジメント ) 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十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定 ( 栄養アセスメント ) の基本的な考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。

応用栄養学 では、各ライフステージのうち加齢と老化を中心に、思春期、成人期、更年期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを解説する。さらに、栄養必要量の科学的根拠を概説する。

#### 内容

- 1・2回 思春期の栄養 ( 思春期の栄養アセスメントと栄養ケア、思春期の栄養問題について学ぶ )
- 3・4回 成人期の栄養 ( 成人期の栄養アセスメントと栄養ケア、生活習慣と生活習慣病等について学ぶ )
- 5・6回 更年期の栄養 ( 更年期の栄養アセスメントと栄養ケア、更年期障害、骨粗鬆症等について学ぶ )
- 7・8回 高齢期の栄養 ( 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア、加齢に伴う身体的・精神的变化、栄養関連機能の変化等について学ぶ )
- 9・10回 生活活動とエネルギー代謝 ( 身体活動・生活活動強度、1日に消費するエネルギー等 )
- 11・12回 エネルギー・栄養素別必要量 ( エネルギー、必須脂肪酸、たんぱく質、ビタミン、無機質等 )
- 13・14回 ライフステージ別エネルギー・栄養素必要量
- 15回 試験

#### 評価

出席40点、確認テスト20点およびペーパーテスト40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

- 【教科書】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養 第2版』 建帛社
- 【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N
- 武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』朝倉書店 498.55/M
- 寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 ( 栄養マネジメント ) 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十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定 ( 栄養アセスメント ) の基本的な考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。

応用栄養学 では、各ライフステージのうち加齢と老化を中心に、思春期、成人期、更年期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを解説する。さらに、栄養必要量の科学的根拠を概説する。

#### 内容

- 1・2回 思春期の栄養 ( 思春期の栄養アセスメントと栄養ケア、思春期の栄養問題について学ぶ )
- 3・4回 成人期の栄養 ( 成人期の栄養アセスメントと栄養ケア、生活習慣と生活習慣病等について学ぶ )
- 5・6回 更年期の栄養 ( 更年期の栄養アセスメントと栄養ケア、更年期障害、骨粗鬆症等について学ぶ )
- 7・8回 高齢期の栄養 ( 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア、加齢に伴う身体的・精神的变化、栄養関連機能の変化等について学ぶ )
- 9・10回 生活活動とエネルギー代謝 ( 身体活動・生活活動強度、1日に消費するエネルギー等 )
- 11・12回 エネルギー・栄養素別必要量 ( エネルギー、必須脂肪酸、たんぱく質、ビタミン、無機質等 )
- 13・14回 ライフステージ別エネルギー・栄養素必要量
- 15回 試験

#### 評価

出席40点、確認テスト20点およびペーパーテスト40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養学 第2版』 建帛社

【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N

武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』朝倉書店 498.55/M

寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学では、身体状況や栄養状況に応じた栄養管理 ( 栄養マネジメント ) の考え方を理解することを目的とする。応用栄養学3では運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境に対してどのような栄養管理をおこなうか学習する

#### 内容

- 1 . 運動とエネルギー代謝 ( 筋収縮のエネルギー供給機構 )
- 2 . 運動とエネルギー代謝 ( 有酸素運動、無酸素運動 )
- 3 . 健康増進と運動
- 4 . スポーツと体力 ( 筋力発揮の分類 )
- 5 . スポーツと体力 ( 身体組成 )
- 6 . トレーニングと栄養補給 ( 運動時の栄養補給 )
- 7 . トレーニングと栄養補給 ( 体重調節 )
- 8 . ストレスと栄養 ( 恒常性、適応 )
- 9 . ストレスと栄養 ( 代謝、栄養必要量 )
- 1 0 . 生体リズムと栄養 ( 生体機能のリズム )
- 1 1 . 生体リズムと栄養 ( 代謝のリズム、食事による同調 )
- 1 2 . 高温・低音環境と栄養 ( 高・低圧環境とエネルギー補給 )
- 1 3 . 高圧・低圧環境と栄養 ( 高・低圧環境と栄養問題 )
- 1 4 . 無重力環境と栄養
- 1 5 . 試験

#### 評価

期末試験 5 0 点、平常点 ( 小テスト、レポートなど ) 3 0 点、出席点 2 0 点により評価を行い、6 0 点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

市丸雄平、岡 純 編著 マスター応用栄養学 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学では、身体状況や栄養状況に応じた栄養管理 ( 栄養マネジメント ) の考え方を理解することを目的とする。  
 応用栄養学3では運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境に対してどのような栄養管理をおこなうか学習する

#### 内容

- 1 . 運動とエネルギー代謝 ( 筋収縮のエネルギー供給機構 )
- 2 . 運動とエネルギー代謝 ( 有酸素運動、無酸素運動 )
- 3 . 健康増進と運動
- 4 . スポーツと体力 ( 筋力発揮の分類 )
- 5 . スポーツと体力 ( 身体組成 )
- 6 . トレーニングと栄養補給 ( 運動時の栄養補給 )
- 7 . トレーニングと栄養補給 ( 体重調節 )
- 8 . ストレスと栄養 ( 恒常性、適応 )
- 9 . ストレスと栄養 ( 代謝、栄養必要量 )
- 1 0 . 生体リズムと栄養 ( 生体機能のリズム )
- 1 1 . 生体リズムと栄養 ( 代謝のリズム、食事による同調 )
- 1 2 . 高温・低音環境と栄養 ( 高・低圧環境とエネルギー補給 )
- 1 3 . 高圧・低圧環境と栄養 ( 高・低圧環境と栄養問題 )
- 1 4 . 無重力環境と栄養
- 1 5 . 試験

#### 評価

期末試験 5 0 点、平常点 ( 小テスト、レポートなど ) 3 0 点、出席点 2 0 点により評価を行い、6 0 点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

市丸雄平、岡 純 編著 マスター応用栄養学 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学では、身体状況や栄養状況に応じた栄養管理 ( 栄養マネジメント ) の考え方を理解することを目的とする。  
 応用栄養学3では運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境に対してどのような栄養管理をおこなうか学習する

#### 内容

- 1 . 運動とエネルギー代謝 ( 筋収縮のエネルギー供給機構 )
- 2 . 運動とエネルギー代謝 ( 有酸素運動、無酸素運動 )
- 3 . 健康増進と運動
- 4 . スポーツと体力 ( 筋力発揮の分類 )
- 5 . スポーツと体力 ( 身体組成 )
- 6 . トレーニングと栄養補給 ( 運動時の栄養補給 )
- 7 . トレーニングと栄養補給 ( 体重調節 )
- 8 . ストレスと栄養 ( 恒常性、適応 )
- 9 . ストレスと栄養 ( 代謝、栄養必要量 )
- 1 0 . 生体リズムと栄養 ( 生体機能のリズム )
- 1 1 . 生体リズムと栄養 ( 代謝のリズム、食事による同調 )
- 1 2 . 高温・低音環境と栄養 ( 高・低圧環境とエネルギー補給 )
- 1 3 . 高圧・低圧環境と栄養 ( 高・低圧環境と栄養問題 )
- 1 4 . 無重力環境と栄養
- 1 5 . 試験

#### 評価

期末試験 5 0 点、平常点 ( 小テスト、レポートなど ) 3 0 点、出席点 2 0 点により評価を行い、6 0 点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

市丸雄平、岡 純 編著 マスター応用栄養学 建帛社



科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学 および で学習した知識を基礎として、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたについて具体的に学ぶことを目的とする。また、各過程はそれぞれ独立したものではなく、ライフサイクルのひとつの過程であり、前過程の影響を強く受けながら次過程へ移行することを、実習を通して学習する。

#### 内容

- 1・2回 食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定
- 3回 非妊時の作成献立の実習 ( 20代女性の1日の食事量を把握する )
- 4回 妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
- 5回 妊娠期・授乳期の作成献立の実習 ( 妊娠期・授乳期の付加量がどのくらいかを把握する )
- 6回 乳児期における栄養管理、献立作成
- 7回 調乳および離乳の準備の実習 ( 調乳方法を学び、果汁と野菜スープの作り方を習得する )
- 8回 離乳食の実習 ( 離乳食の調理法および調理形態の流れや量を把握する )
- 9回 幼児期における栄養管理、献立作成
- 10回 幼児期の作成献立の実習 ( 幼児期の料理の分量や、限られた容器の中に入るお弁当の量を把握する )
- 11回 幼児期の作成献立の実習 ( 間食 ) ( 幼児期には間食も重要であることを理解し、好ましい間食を考える )
- 12回 学童期・思春期・青年期における栄養管理、献立作成 ( 栄養リスク管理のための栄養ケアを考える )
- 13回 学童期・思春期の作成献立の実習 ( 疾病を持つ児童生徒に配慮した作成献立を実施する )
- 14回 高齢期における栄養管理、献立作成
- 15回 高齢期における作成献立の実習 ( PEMの予防と改善、咀嚼及び嚥下障害がある場合の栄養ケアを考える )

#### 評価

出席40点およびレポート60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

その他、随時プリントを配布する。

【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N

山本茂・由田克士編 『日本人の食事摂取基準(2005年版)の活用』 第一出版 498.55/N

武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』 朝倉書店498.55/M

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学 および で学習した知識を基礎として、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたについて具体的に学ぶことを目的とする。また、各過程はそれぞれ独立したものではなく、ライフサイクルのひとつの過程であり、前過程の影響を強く受けながら次過程へ移行することを、実習を通して学習する。

#### 内容

- 1・2回 食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定
- 3回 非妊時の作成献立の実習 ( 20代女性の1日の食事を把握する )
- 4回 妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
- 5回 妊娠期・授乳期の作成献立の実習 ( 妊娠期・授乳期の付加量がどのくらいかを把握する )
- 6回 乳児期における栄養管理、献立作成
- 7回 調乳および離乳の準備の実習 ( 調乳方法を学び、果汁と野菜スープの作り方を習得する )
- 8回 離乳食の実習 ( 離乳食の調理法および調理形態の流れや量を把握する )
- 9回 幼児期における栄養管理、献立作成
- 10回 幼児期の作成献立の実習 ( 幼児期の料理の分量や、限られた容器の中に入るお弁当の量を把握する )
- 11回 幼児期の作成献立の実習 ( 間食 ) ( 幼児期には間食も重要であることを理解し、好ましい間食を考える )
- 12回 学童期・思春期・青年期における栄養管理、献立作成 ( 栄養リスク管理のための栄養ケアを考える )
- 13回 学童期・思春期の作成献立の実習 ( 疾病を持つ児童生徒に配慮した作成献立を実施する )
- 14回 高齢期における栄養管理、献立作成
- 15回 高齢期における作成献立の実習 ( PEMの予防と改善、咀嚼及び嚥下障害がある場合の栄養ケアを考える )

#### 評価

出席40点およびレポート60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

その他、随時プリントを配布する。

【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N

山本茂・由田克士編 『日本人の食事摂取基準(2005年版)の活用』 第一出版 498.55/N

武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』 朝倉書店498.55/M

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

応用栄養学 および で学習した知識を基礎として、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたについて具体的に学ぶことを目的とする。また、各過程はそれぞれ独立したものではなく、ライフサイクルのひとつの過程であり、前過程の影響を強く受けながら次過程へ移行することを、実習を通して学習する。

#### 内容

- 1・2回 食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定
- 3回 非妊時の作成献立の実習 ( 20代女性の1日の食事量を把握する )
- 4回 妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
- 5回 妊娠期・授乳期の作成献立の実習 ( 妊娠期・授乳期の付加量がどのくらいかを把握する )
- 6回 乳児期における栄養管理、献立作成
- 7回 調乳および離乳の準備の実習 ( 調乳方法を学び、果汁と野菜スープの作り方を習得する )
- 8回 離乳食の実習 ( 離乳食の調理法および調理形態の流れや量を把握する )
- 9回 幼児期における栄養管理、献立作成
- 10回 幼児期の作成献立の実習 ( 幼児期の料理の分量や、限られた容器の中に入るお弁当の量を把握する )
- 11回 幼児期の作成献立の実習 ( 間食 ) ( 幼児期には間食も重要であることを理解し、好ましい間食を考える )
- 12回 学童期・思春期・青年期における栄養管理、献立作成 ( 栄養リスク管理のための栄養ケアを考える )
- 13回 学童期・思春期の作成献立の実習 ( 疾病を持つ児童生徒に配慮した作成献立を実施する )
- 14回 高齢期における栄養管理、献立作成
- 15回 高齢期における作成献立の実習 ( PEMの予防と改善、咀嚼及び嚥下障害がある場合の栄養ケアを考える )

#### 評価

出席40点およびレポート60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

その他、随時プリントを配布する。

【推薦書】第一出版編集部編 『日本人の食事摂取基準〔2005年版〕』 第一出版 498.55/N

山本茂・由田克士編 『日本人の食事摂取基準(2005年版)の活用』 第一出版 498.55/N

武藤静子編著 小林三智子他共著 『新版ライフステージの栄養学 理論と実習』 朝倉書店498.55/M

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養教育論実習では、これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を学ぶことになる。この知識が臨床栄養や公衆栄養の現場で、具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来ることを目指す。

管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められる。より良い食行動へ変化されるには、一定の時間を要することから、管理栄養士は対象者と密に関わり、対象者を支援しつづける必要がある。そのために必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法についても実習する。

#### 内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成、教育の実施・実践を試みることにする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
3	食物摂取状況調査および栄養状態の結果と分析
4	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
5	身体計測方法の具体的手法・技術
6	身体計測結果と分析
7	カウンセリングの具体的手法・技術
8	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
9	栄養教育指導要領について
10	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
11	教育方法としての媒体作成
12	教育実施準備
13	教育の実施（試験）
14	教育の実施（試験）
15	クラスの仮想対象者からの教育方法に対する評価・まとめ

#### 評価

出席10点・レポート提出状況40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況50点から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論』（株）講談社

科学技術庁資源調査会編 『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2005年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

今村裕行他著 『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養教育論実習では、これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を学ぶことになる。この知識が臨床栄養や公衆栄養の現場で、具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来ることを目指す。

管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められる。より良い食行動へ変化されるには、一定の時間を要することから、管理栄養士は対象者と密に関わり、対象者を支援しつづける必要がある。そのために必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法についても実習する。

#### 内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成、教育の実施・実践を試みることとする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
3	食物摂取状況調査および栄養状態の結果と分析
4	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
5	身体計測方法の具体的手法・技術
6	身体計測結果と分析
7	カウンセリングの具体的手法・技術
8	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
9	栄養教育指導要領について
10	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
11	教育方法としての媒体作成
12	教育実施準備
13	教育の実施（試験）
14	教育の実施（試験）
15	クラスの仮想対象者からの教育方法に対する評価・まとめ

#### 評価

出席10点・レポート提出状況40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況50点から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論』（株）講談社

科学技術庁資源調査会編 『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2005年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

今村裕行他著 『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養教育論実習では、これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を学ぶことになる。この知識が臨床栄養や公衆栄養の現場で、具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来ることを目指す。

管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められる。より良い食行動へ変化されるには、一定の時間を要することから、管理栄養士は対象者と密に関わり、対象者を支援しつづける必要がある。そのために必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法についても実習する。

#### 内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成、教育の実施・実践を試みることとする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
3	食物摂取状況調査および栄養状態の結果と分析
4	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
5	身体計測方法の具体的手法・技術
6	身体計測結果と分析
7	カウンセリングの具体的手法・技術
8	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
9	栄養教育指導要領について
10	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
11	教育方法としての媒体作成
12	教育実施準備
13	教育の実施（試験）
14	教育の実施（試験）
15	クラスの仮想対象者からの教育方法に対する評価・まとめ

#### 評価

出席10点・レポート提出状況40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況50点から総合的に評価し、60点以上を合格とする。



教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子・川野因編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論』（株）講談社

科学技術庁資源調査会編 『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2005年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

今村裕行他著 『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

理論に基づいた方法論を導入し、実践に生かすことのできる栄養教育を構築すること目標とした実習を実施する。数名からなるグループ単位で、設定した仮想対象者（ライスステージ別・ライフスタイル別）の実態やニーズの把握、問題点の抽出、教育目標の設定、教育プログラムの計画・実施・評価へと進めていく。効果的な栄養教育を実施するために必要な教育媒体や教材の作成も行う一方、教育効果の評価方法についても習得する。

#### 内容

1	行動変容を導く栄養教育の展開法
2	栄養教育のためのコミュニケーション法
3	栄養教育の方法（個別・集団）
4	媒体の種類と特性・活用法（効果的な視聴覚媒体）
5	栄養教育の基礎資料の収集・利用法
6	仮想対象者のニーズアセスメント法
7	ニーズ調査用紙の作成・実施
8	ニーズ調査結果の分析に基づく目標設定
9	栄養教育プログラムの計画（カリキュラムの作成）
10	栄養教育プログラムの計画（指導案の作成）
11	栄養教育プログラムの計画（媒体・教材、評価法）
12	栄養教育プログラムの実施
13	栄養教育プログラムの実施
14	栄養教育プログラムの効果評価
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

#### 評価

発表内容60点、レポート及び提出物30点、出席10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子・川野因 編・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕・講談社サイエンティフィク

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

理論に基づいた方法論を導入し、実践に生かすことのできる栄養教育を構築すること目標とした実習を実施する。数名からなるグループ単位で、設定した仮想対象者 ( ライスステージ別・ライフスタイル別 ) の実態やニーズの把握、問題点の抽出、教育目標の設定、教育プログラムの計画・実施・評価へと進めていく。効果的な栄養教育を実施するために必要な教育媒体や教材の作成も行う一方、教育効果の評価方法についても習得する。

#### 内容

1	行動変容を導く栄養教育の展開法
2	栄養教育のためのコミュニケーション法
3	栄養教育の方法 ( 個別・集団 )
4	媒体の種類と特性・活用法 ( 効果的な視聴覚媒体 )
5	栄養教育の基礎資料の収集・利用法
6	仮想対象者のニーズアセスメント法
7	ニーズ調査用紙の作成・実施
8	ニーズ調査結果の分析に基づく目標設定
9	栄養教育プログラムの計画 ( カリキュラムの作成 )
10	栄養教育プログラムの計画 ( 指導案の作成 )
11	栄養教育プログラムの計画 ( 媒体・教材、評価法 )
12	栄養教育プログラムの実施
13	栄養教育プログラムの実施
14	栄養教育プログラムの効果評価
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

#### 評価

発表内容60点、レポート及び提出物30点、出席10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】笠原賀子・川野因 編・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕・講談社サイエンティフィク

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	4	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

理論に基づいた方法論を導入し、実践に生かすことのできる栄養教育を構築すること目標とした実習を実施する。数名からなるグループ単位で、設定した仮想対象者 ( ライスステージ別・ライフスタイル別 ) の実態やニーズの把握、問題点の抽出、教育目標の設定、教育プログラムの計画・実施・評価へと進めていく。効果的な栄養教育を実施するために必要な教育媒体や教材の作成も行う一方、教育効果の評価方法についても習得する。

内容

1	行動変容を導く栄養教育の展開法
2	栄養教育のためのコミュニケーション法
3	栄養教育の方法 ( 個別・集団 )
4	媒体の種類と特性・活用法 ( 効果的な視聴覚媒体 )
5	栄養教育の基礎資料の収集・利用法
6	仮想対象者のニーズアセスメント法
7	ニーズ調査用紙の作成・実施
8	ニーズ調査結果の分析に基づく目標設定
9	栄養教育プログラムの計画 ( カリキュラムの作成 )
10	栄養教育プログラムの計画 ( 指導案の作成 )
11	栄養教育プログラムの計画 ( 媒体・教材、評価法 )
12	栄養教育プログラムの実施
13	栄養教育プログラムの実施
14	栄養教育プログラムの効果評価
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

発表内容60点、レポート及び提出物30点、出席10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】笠原賀子・川野因 編・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕・講談社サイエンティフィク

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

#### 内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
- 8～9. 面接に必要な感性について：カウンセラーとして自己分析を行い、自分の特徴について理解する。
- 10～11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用：描画法・カラーージュなどを体験する。
- 12～14. カウンセリング体験の発表：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

#### 評価

レポート（90%）、出席や授業参加状況（10%）

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

#### 内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
- 8～9. 面接に必要な感性について：カウンセラーとして自己分析を行い、自分の特徴について理解する。
- 10～11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用：描画法・カラーージュなどを体験する。
- 12～14. カウンセリング体験の発表：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

#### 評価

レポート（90%）、出席や授業参加状況（10%）

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

#### 内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
- 8～9. 面接に必要な感性について：カウンセラーとして自己分析を行い、自分の特徴について理解する。
- 10～11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用：描画法・カラーージュなどを体験する。
- 12～14. カウンセリング体験の発表：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

#### 評価

レポート（90％）、出席や授業参加状況（10％）

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、医療、福祉、介護における臨床栄養分野の管理栄養士の役割について学ぶとともに、消化器系疾患や内分泌・代謝性疾患の栄養マネジメントを中心に学習する。

#### 内容

1	ガイダンス、医療制度と管理栄養士、福祉介護制度と管理栄養士
2	栄養補給法概論
3	消化器系疾患の栄養管理（1） 食道・胃・十二指腸疾患
4	消化器系疾患の栄養管理（2） 下痢・便秘・過敏性腸症候群
5	消化器系疾患の栄養管理（3） 炎症性腸疾患
6	消化器系疾患の栄養管理（4） 肝臓疾患
7	消化器系疾患の栄養管理（5） 肝臓疾患
8	消化器系疾患の栄養管理（6） 胆嚢・膵臓疾患
9	消化器系疾患の栄養管理（7） 胆嚢・膵臓疾患
10	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（1） 肥満・るいそう
11	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（2） 糖尿病
12	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 糖尿病
13	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
14	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 脂質異常症
15	定期試験・まとめ

#### 評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第4版』医歯薬出版

竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』学習研究社

【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』建帛社

医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第3版』、





科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、医療、福祉、介護における臨床栄養分野の管理栄養士の役割について学ぶとともに、消化器系疾患や内分泌・代謝性疾患の栄養マネジメントを中心に学習する。

#### 内容

1	ガイダンス、医療制度と管理栄養士、福祉介護制度と管理栄養士
2	栄養補給法概論
3	消化器系疾患の栄養管理（1） 食道・胃・十二指腸疾患
4	消化器系疾患の栄養管理（2） 下痢・便秘・過敏性腸症候群
5	消化器系疾患の栄養管理（3） 炎症性腸疾患
6	消化器系疾患の栄養管理（4） 肝臓疾患
7	消化器系疾患の栄養管理（5） 肝臓疾患
8	消化器系疾患の栄養管理（6） 胆嚢・膵臓疾患
9	消化器系疾患の栄養管理（7） 胆嚢・膵臓疾患
10	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（1） 肥満・るいそう
11	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（2） 糖尿病
12	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 糖尿病
13	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
14	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 脂質異常症
15	定期試験・まとめ

#### 評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第4版』医歯薬出版

竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』学習研究社

【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』建帛社

医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第3版』、



科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、医療、福祉、介護における臨床栄養分野の管理栄養士の役割について学ぶとともに、消化器系疾患や内分泌・代謝性疾患の栄養マネジメントを中心に学習する。

#### 内容

1	ガイダンス、医療制度と管理栄養士、福祉介護制度と管理栄養士
2	栄養補給法概論
3	消化器系疾患の栄養管理（1） 食道・胃・十二指腸疾患
4	消化器系疾患の栄養管理（2） 下痢・便秘・過敏性腸症候群
5	消化器系疾患の栄養管理（3） 炎症性腸疾患
6	消化器系疾患の栄養管理（4） 肝臓疾患
7	消化器系疾患の栄養管理（5） 肝臓疾患
8	消化器系疾患の栄養管理（6） 胆嚢・膵臓疾患
9	消化器系疾患の栄養管理（7） 胆嚢・膵臓疾患
10	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（1） 肥満・るいそう
11	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（2） 糖尿病
12	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 糖尿病
13	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
14	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 脂質異常症
15	定期試験・まとめ

#### 評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第4版』医歯薬出版

竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』学習研究社

【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』建帛社

医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第3版』、



科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、栄養療法と関連が深い動脈硬化、循環器疾患とともに高齢期に多い疾患や薬剤と食物の相互作用について学習する。

また、実施した栄養ケアのモニタリング、評価およびその記録方法等についても学習する。

#### 内容

1	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（6） 痛風・甲状腺機能障害
2	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（7） 先天性代謝異常症他
3	循環器疾患の栄養管理（1） メタボリックシンドローム、動脈硬化症
4	循環器疾患の栄養管理（2） 高血圧症
5	循環器疾患の栄養管理（3） 虚血性心疾患
6	循環器疾患の栄養管理（4） うっ血性不全
7	循環器疾患の栄養管理（5） 脳血管疾患
8	高齢者の栄養管理（1） 摂食・嚥下機能障害、低栄養
9	高齢者の栄養管理（2） 老年症候群
10	高齢者の栄養管理（3） 褥瘡
11	食物と薬物の相互作用
12	臨床経過のモニタリング、評価、フィードバック
13	栄養ケアの記録（1） 問題志向型システム
14	栄養ケアの記録（2） 栄養ケア計画と栄養ケア実施記録
15	定期試験・まとめ

#### 評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第4版』 医歯薬出版

竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社

【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 建帛社



科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、栄養療法と関連が深い動脈硬化、循環器疾患とともに高齢期に多い疾患や薬剤と食物の相互作用について学習する。

また、実施した栄養ケアのモニタリング、評価およびその記録方法等についても学習する。

#### 内容

1	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（6） 痛風・甲状腺機能障害
2	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（7） 先天性代謝異常症他
3	循環器疾患の栄養管理（1） メタボリックシンドローム、動脈硬化症
4	循環器疾患の栄養管理（2） 高血圧症
5	循環器疾患の栄養管理（3） 虚血性心疾患
6	循環器疾患の栄養管理（4） うっ血性不全
7	循環器疾患の栄養管理（5） 脳血管疾患
8	高齢者の栄養管理（1） 摂食・嚥下機能障害、低栄養
9	高齢者の栄養管理（2） 老年症候群
10	高齢者の栄養管理（3） 褥瘡
11	食物と薬物の相互作用
12	臨床経過のモニタリング、評価、フィードバック
13	栄養ケアの記録（1） 問題志向型システム
14	栄養ケアの記録（2） 栄養ケア計画と栄養ケア実施記録
15	定期試験・まとめ

#### 評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第4版』 医歯薬出版

竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社

【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 建帛社





科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、栄養療法と関連が深い動脈硬化、循環器疾患とともに高齢期に多い疾患や薬剤と食物の相互作用について学習する。

また、実施した栄養ケアのモニタリング、評価およびその記録方法等についても学習する。

#### 内容

1	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（6） 痛風・甲状腺機能障害
2	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（7） 先天性代謝異常症他
3	循環器疾患の栄養管理（1） メタボリックシンドローム、動脈硬化症
4	循環器疾患の栄養管理（2） 高血圧症
5	循環器疾患の栄養管理（3） 虚血性心疾患
6	循環器疾患の栄養管理（4） うっ血性不全
7	循環器疾患の栄養管理（5） 脳血管疾患
8	高齢者の栄養管理（1） 摂食・嚥下機能障害、低栄養
9	高齢者の栄養管理（2） 老年症候群
10	高齢者の栄養管理（3） 褥瘡
11	食物と薬物の相互作用
12	臨床経過のモニタリング、評価、フィードバック
13	栄養ケアの記録（1） 問題志向型システム
14	栄養ケアの記録（2） 栄養ケア計画と栄養ケア実施記録
15	定期試験・まとめ

#### 評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第4版』 医歯薬出版

竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社

【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 建帛社



科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

疾患・病態別に病気の原因や生理的特徴，栄養代謝異常を理解したうえで，適切な栄養管理法について理解することを目標とする。

## 内容

1	血液系の疾患
2	腎臓疾患（1）
3	腎臓疾患（2）
4	腎臓疾患（3）
5	腎臓疾患（4）
6	感染症，免疫・アレルギー疾患
7	呼吸器系の疾患
8	内分泌疾患
9	摂食障害，骨・歯の疾患
10	乳幼児・小児の疾患（1）
11	乳幼児・小児の疾患（2）
12	外科疾患（1）
13	外科疾患（2）
14	クリティカルケア
15	まとめ

## 評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を、合格と評価する。

## 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小松龍史・近藤和雄・脊山洋右・森田寛 編 『臨床栄養学各論』 東京化学同人

【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂

『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

疾患・病態別に病気の原因や生理的特徴, 栄養代謝異常を理解したうえで, 適切な栄養管理法について理解することを目標とする。

## 内容

1	血液系の疾患
2	腎臓疾患(1)
3	腎臓疾患(2)
4	腎臓疾患(3)
5	腎臓疾患(4)
6	感染症, 免疫・アレルギー疾患
7	呼吸器系の疾患
8	内分泌疾患
9	摂食障害, 骨・歯の疾患
10	乳幼児・小児の疾患(1)
11	乳幼児・小児の疾患(2)
12	外科疾患(1)
13	外科疾患(2)
14	クリティカルケア
15	まとめ

## 評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を、合格と評価する。

## 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】小松龍史・近藤和雄・脊山洋右・森田寛 編 『臨床栄養学各論』 東京化学同人

【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂

『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

疾患・病態別に病気の原因や生理的特徴, 栄養代謝異常を理解したうえで, 適切な栄養管理法について理解することを目標とする。

## 内容

1	血液系の疾患
2	腎臓疾患(1)
3	腎臓疾患(2)
4	腎臓疾患(3)
5	腎臓疾患(4)
6	感染症, 免疫・アレルギー疾患
7	呼吸器系の疾患
8	内分泌疾患
9	摂食障害, 骨・歯の疾患
10	乳幼児・小児の疾患(1)
11	乳幼児・小児の疾患(2)
12	外科疾患(1)
13	外科疾患(2)
14	クリティカルケア
15	まとめ

## 評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を、合格と評価する。

## 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】小松龍史・近藤和雄・脊山洋右・森田寛 編 『臨床栄養学各論』 東京化学同人

【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂

『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

栄養補給法の選択、治療食献立の作成、調製および供食を通じて症例に対応する栄養治療法を学ぶ。  
 栄養管理を必要とする疾患、病態別に個人に対応する栄養食事計画の技術を学ぶ。  
 傷病者に対する栄養アセスメントおよび栄養食事指導の実際を学ぶ。  
 本科目では、臨床栄養学 ・ をはじめ、これまでに学んだ数々の知識を技術として展開できることを目標としている。

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養の概要と特徴
2	演習：入院時食事療養における「食事摂取基準」と「食品構成」の設定
3	演習：一般治療食の献立展開
4	実習：流動食・経管栄養法の実際
5	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
6	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
7	実習：エネルギーコントロール食の調製
8	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
9	演習：臨床栄養教育計画 「集団栄養食事指導」計画案の作成
10	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
11	演習：今、求められている「臨床栄養管理」
12	演習：ロールプレイ「集団栄養食事指導」の実施
13	演習：ロールプレイ「集団栄養食事指導」の実施
14	実習：エネルギーコントロール食自主献立の調製
15	定期試験・まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60%）およびレポート（40%）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

開催回数の2/3以上の出席をもって受験資格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】渡邊早苗・寺本房子・佐藤文代・笠原賀子編 『新しい臨床栄養管理 第2版』 医歯薬出版  
 芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第4版』 学建書院  
 芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』 調理栄養教育公社  
 芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社  
 日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

栄養補給法の選択、治療食献立の作成、調製および供食を通じて症例に対応する栄養治療法を学ぶ。  
 栄養管理を必要とする疾患、病態別に個人に対応する栄養食事計画の技術を学ぶ。  
 傷病者に対する栄養アセスメントおよび栄養食事指導の実際を学ぶ。  
 本科目では、臨床栄養学 ・ をはじめ、これまでに学んだ数々の知識を技術として展開できることを目標としている。

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養の概要と特徴
2	演習：入院時食事療養における「食事摂取基準」と「食品構成」の設定
3	演習：一般治療食の献立展開
4	実習：流動食・経管栄養法の実際
5	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
6	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
7	実習：エネルギーコントロール食の調製
8	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
9	演習：臨床栄養教育計画 「集団栄養食事指導」計画案の作成
10	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
11	演習：今、求められている「臨床栄養管理」
12	演習：ロールプレイ「集団栄養食事指導」の実施
13	演習：ロールプレイ「集団栄養食事指導」の実施
14	実習：エネルギーコントロール食自主献立の調製
15	定期試験・まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60%）およびレポート（40%）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

開催回数の2/3以上の出席をもって受験資格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】渡邊早苗・寺本房子・佐藤文代・笠原賀子編 『新しい臨床栄養管理 第2版』 医歯薬出版  
 芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第4版』 学建書院  
 芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』 調理栄養教育公社  
 芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社  
 日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂



科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

- 栄養補給法の選択、治療食献立の作成、調製および供食を通じて症例に対応する栄養治療法を学ぶ。
- 栄養管理を必要とする疾患、病態別に個人に対応する栄養食事計画の技術を学ぶ。
- 傷病者に対する栄養アセスメントおよび栄養食事指導の実際を学ぶ。
- 本科目では、臨床栄養学 ・ をはじめ、これまでに学んだ数々の知識を技術として展開できることを目標としている。

#### 内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養の概要と特徴
2	演習：入院時食事療養における「食事摂取基準」と「食品構成」の設定
3	演習：一般治療食の献立展開
4	実習：流動食・経管栄養法の実際
5	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
6	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
7	実習：エネルギーコントロール食の調製
8	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
9	演習：臨床栄養教育計画 「集団栄養食事指導」計画案の作成
10	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
11	演習：今、求められている「臨床栄養管理」
12	演習：ロールプレイ「集団栄養食事指導」の実施
13	演習：ロールプレイ「集団栄養食事指導」の実施
14	実習：エネルギーコントロール食自主献立の調製
15	定期試験・まとめ

#### 評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60%）およびレポート（40%）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

開催回数の2/3以上の出席をもって受験資格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・佐藤文代・笠原賀子編 『新しい臨床栄養管理 第2版』 医歯薬出版
- 芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第4版』 学建書院
- 芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』 調理栄養教育公社
- 芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社
- 日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養量，食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し，栄養管理計画の作成，治療食の実施，評価へと展開させる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケアマネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得することを目標とする。

内容

1	オリエンテーション 栄養補給法の調整，栄養ケアの計画，実施，評価の方法
2	代謝疾患，循環器疾患： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
3	膵臓病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
4	代謝疾患，循環器疾患の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
5	膵臓病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
6	クローン病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
7	肝臓病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
8	クローン病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
9	肝臓病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
10	慢性腎不全・保存期： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
11	慢性腎不全・透析期： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
12	慢性腎不全・保存期の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
13	慢性腎不全・透析期の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
14	栄養教育の導入と方法，クリニカルパスの活用
15	まとめ

評価

ペーパーテスト60点、平常点（レポート提出含む）30点および出席10点により評価を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】芳本信子編集／吉田美津子他5名著 『臨床栄養学実習 - 栄養食事アセスメントとケアプラン - 』 学建書院  
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版

【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養量，食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し，栄養管理計画の作成，治療食の実施，評価へと展開させる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケアマネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得することを目標とする。

内容

1	オリエンテーション 栄養補給法の調整，栄養ケアの計画，実施，評価の方法
2	代謝疾患，循環器疾患： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
3	膵臓病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
4	代謝疾患，循環器疾患の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
5	膵臓病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
6	クローン病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
7	肝臓病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
8	クローン病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
9	肝臓病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
10	慢性腎不全・保存期： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
11	慢性腎不全・透析期： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
12	慢性腎不全・保存期の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
13	慢性腎不全・透析期の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
14	栄養教育の導入と方法，クリニカルパスの活用
15	まとめ

評価

ペーパーテスト60点、平常点（レポート提出含む）30点および出席10点により評価を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】芳本信子編集／吉田美津子他5名著 『臨床栄養学実習 - 栄養食事アセスメントとケアプラン - 』 学建書院  
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版

【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養量，食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し，栄養管理計画の作成，治療食の実施，評価へと展開させる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケアマネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得することを目標とする。

内容

1	オリエンテーション 栄養補給法の調整，栄養ケアの計画，実施，評価の方法
2	代謝疾患，循環器疾患： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
3	膵臓病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
4	代謝疾患，循環器疾患の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
5	膵臓病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
6	クローン病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
7	肝臓病： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
8	クローン病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
9	肝臓病の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
10	慢性腎不全・保存期： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
11	慢性腎不全・透析期： 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
12	慢性腎不全・保存期の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
13	慢性腎不全・透析期の栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
14	栄養教育の導入と方法，クリニカルパスの活用
15	まとめ

評価

ペーパーテスト60点、平常点（レポート提出含む）30点および出席10点により評価を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】芳本信子編集 / 吉田美津子他5名著 『臨床栄養学実習 - 栄養食事アセスメントとケアプラン - 』 学建書院  
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版

【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

地域や職域などの健康・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、それらを総合して評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。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する。

#### 内容

##### 公衆栄養の概念

- 公衆栄養の意義・目的
- 公衆栄養活動の沿革
- 管理栄養士・栄養士制度

##### 食生活と健康

- わが国の健康・栄養問題の現状と課題
- 国民栄養問題の現状と課題
- 食料をめぐる現状と課題

##### 公衆栄養政策と施策

- 公衆栄養行政施策の概略
- 公衆栄養関係法規（健康増進法）
- 公衆栄養関係法規（その他の関連法規）
- 公衆栄養活動施策（健康日本21・国民健康・栄養調査）
- 公衆栄養活動施策（食生活指針・食品表示制度）

##### 日本人の食事摂取基準

- 日本人の食事摂取基準2005年版の目的
- 日本人の食事摂取基準の活用の注意点
- 日本人の食事摂取基準（エネルギー・各栄養素の食事摂取基準）

##### 評価

- 定期試験

#### 評価

授業態度20点、ペーパーテスト80点により評価を行い、60点以上を合格とする。3分の2以上の出席は必須である。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

地域や職域などの健康・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、それらを総合して評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。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する。

#### 内容

##### 公衆栄養の概念

- 公衆栄養の意義・目的
- 公衆栄養活動の沿革
- 管理栄養士・栄養士制度

##### 食生活と健康

- わが国の健康・栄養問題の現状と課題
- 国民栄養問題の現状と課題
- 食料をめぐる現状と課題

##### 公衆栄養政策と施策

- 公衆栄養行政施策の概略
- 公衆栄養関係法規（健康増進法）
- 公衆栄養関係法規（その他の関連法規）
- 公衆栄養活動施策（健康日本21、国民健康・栄養調査）
- 公衆栄養活動施策（食生活指針、食品表示制度）

##### 日本人の食事摂取基準

- 日本人の食事摂取基準2005年版の目的
- 日本人の食事摂取基準の活動の注意点
- 日本人の食事摂取基準（エネルギー、各栄養素の食事摂取基準）

定期試験

#### 評価

授業態度20点、ペーパーテスト80点により評価を行い、60点以上を合格する。3分の2以上の出席は必須である。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社



科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

地域や職域などの健康・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、それらを総合して評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。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する。

#### 内容

##### 公衆栄養の概念

- 公衆栄養の意義・目的
- 公衆栄養活動の沿革
- 管理栄養士・栄養士制度

##### 食生活と健康

- わが国の健康・栄養問題の現状と課題
- 国民栄養問題の現状と課題
- 食料をめぐる現状と課題

##### 公衆栄養政策と施策

- 公衆栄養行政施策の概略
- 公衆栄養関係法規（健康増進法）
- 公衆栄養関係法規（その他の関連法規）
- 公衆栄養活動施策（健康日本21・国民健康・栄養調査）
- 公衆栄養活動施策（食生活指針・食品表示制度）

##### 日本人の食事摂取基準

- 日本人の食事摂取基準2005年版の目的
- 日本人の食事摂取基準の活用の注意点
- 日本人の食事摂取基準（エネルギー・各栄養素の食事摂取基準）

##### 評価

- 定期試験

#### 評価

授業態度20点、ペーパーテスト80点により評価を行い、60点以上を合格とする。3分の2以上の出席は必須である。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

地域や職域などの健康・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、それらを総合して評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。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する。

#### 内容

##### 栄養疫学

- 栄養疫学の概要と役割
- 栄養調査・栄養アセスメント
- 食事調査法の概要・種類
- 食事調査法（質問紙法の妥当性・エネルギー調整法）

##### 公衆栄養活動の基本

- コミュニティオーガニゼーション
- 公衆栄養アセスメント
- 公衆栄養プログラムの計画・目標設定
- 公衆栄養プログラムの実施・評価
- 公衆栄養活動の実践

##### 健康日本21と地方計画

- 健康日本21の背景
- 健康日本21の目標設定

##### 諸外国の栄養状況と施策

- 人口問題と栄養・諸外国の健康・栄養状況と課題
- 諸外国の健康・栄養施策
- 諸外国の食事摂取基準、食生活指針、食事ガイド

定期試験

#### 評価

受講態度20点、ペーパーテスト80点、60点以上合格とする。3分の2以上出席は必須である。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

地域や職域などの健康・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、それらを総合して評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。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する。

#### 内容

##### 栄養疫学

- 栄養疫学の概要と役割
- 栄養調査・栄養アセスメント
- 食事調査法の概要・種類
- 食事調査法（質問紙法の妥当性・エネルギー調整法）

##### 公衆栄養活動の基本

- コミュニティオーガニゼーション
- 公衆栄養アセスメント
- 公衆栄養プログラムの計画・目標設定
- 公衆栄養プログラムの実施・評価
- 公衆栄養活動の実践

##### 健康日本21と地方計画

- 健康日本21の背景
- 健康日本21の目標設定

##### 諸外国の栄養状況と施策

- 人口問題と栄養・諸外国の健康・栄養状況と課題
- 諸外国の健康・栄養施策
- 諸外国の食事摂取基準、食生活指針、食事ガイド

定期試験

#### 評価

受講態度20点、ペーパーテスト80点、60点以上合格とする。3分の2以上出席は必須である。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

地域や職域などの健康・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、それらを総合して評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。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する。

#### 内容

##### 栄養疫学

- 栄養疫学の概要と役割
- 栄養調査・栄養アセスメント
- 食事調査法の概要・種類
- 食事調査法（質問紙法の妥当性・エネルギー調整法）

##### 公衆栄養活動の基本

- コミュニティオーガニゼーション
- 公衆栄養アセスメント
- 公衆栄養プログラムの計画・目標設定
- 公衆栄養プログラムの実施・評価
- 公衆栄養活動の実践

##### 健康日本21と地方計画

- 健康日本21の背景
- 健康日本21の目標設定

##### 諸外国の栄養状況と施策

- 人口問題と栄養・諸外国の健康・栄養状況と課題
- 諸外国の健康・栄養施策
- 諸外国の食事摂取基準、食生活指針、食事ガイド

定期試験

#### 評価

受講態度20点、ペーパーテスト80点、60点以上合格とする。3分の2以上出席は必須である。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社



科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

集団のニーズを把握し、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を修得する。そこで、栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、解析方法、文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関して調査データを用いた実習を行い、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

#### 内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（エクセルピボットテーブル）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

#### 評価

受講態度20点、課題・レポート提出30点、事業計画発表50点 60点以上合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

集団のニーズを把握し、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を修得する。そこで、栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、解析方法、文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関して調査データを用いた実習を行い、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

#### 内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（エクセルピボットテーブル）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

#### 評価

受講態度20点、課題・レポート提出30点、事業計画発表50点 60点以上合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

集団のニーズを把握し、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を修得する。そこで、栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、解析方法、文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関して調査データを用いた実習を行い、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

#### 内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（エクセルピボットテーブル）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

#### 評価

受講態度20点、課題・レポート提出30点、事業計画発表50点 60点以上合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】上田伸男編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ『公衆栄養学実習』 化学同人

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。ここでは、経営管理や生産管理における理論と基本的な手法を学び、給食に応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食の概念、給食経営管理の概要
2	給食および給食施設の歴史
3	特定給食施設の種類と目的
4	特定給食への行政指導と関係法規
5	中間試験
6	給食経営のマネジメント、経営管理の概要
7	フードサービスの管理
8	人事・労務管理
9	財務会計
10	生産管理・品質管理
11	マーケティング論
12	給食における栄養・食事管理
13	栄養・食事計画の立案と評価
14	栄養管理のために必要となる情報機器の利用
15	給食経営管理論 の内容の試験

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点により評価を行い、60点以上を合格点とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著、『Nブック給食経営管理論』建帛社  
女子栄養大学出版部 調理のためのベーシックデータ

【推薦書】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用』第一出版

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。ここでは、経営管理や生産管理における理論と基本的な手法を学び、給食に応用展開できることを目的とする。

#### 内容

1	給食の概念、給食経営管理の概要
2	給食および給食施設の歴史
3	特定給食施設の種類と目的
4	特定給食への行政指導と関係法規
5	中間試験
6	給食経営のマネジメント、経営管理の概要
7	フードサービスの管理
8	人事・労務管理
9	財務会計
10	生産管理・品質管理
11	マーケティング論
12	給食における栄養・食事管理
13	栄養・食事計画の立案と評価
14	栄養管理のために必要となる情報機器の利用
15	給食経営管理論 の内容の試験

#### 評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点により評価を行い、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著『Nブック給食経営管理論』建帛社  
女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ』

【推薦書】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用』第一出版

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。ここでは、経営管理や生産管理における理論と基本的な手法を学び、給食に応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食の概念、給食経営管理の概要
2	給食および給食施設の歴史
3	特定給食施設の種類と目的
4	特定給食への行政指導と関係法規
5	中間試験
6	給食経営のマネジメント、経営管理の概要
7	フードサービスの管理
8	人事・労務管理
9	財務会計
10	生産管理・品質管理
11	マーケティング論
12	給食における栄養・食事管理
13	栄養・食事計画の立案と評価
14	栄養管理のために必要となる情報機器の利用
15	給食経営管理論 の内容の試験

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点により評価を行い、60点以上を合格点とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著、『Nブック給食経営管理論』建帛社  
女子栄養大学出版部 調理のためのベーシックデータ

【推薦書】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用』第一出版

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

給食運営や関連の資源 ( 食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など ) を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。特に、給食の運営のための計画と生産の基本を学び、各種の給食における栄養・食事管理へ応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食における栄養・食事管理
2	給食の生産管理
3	給食の事務管理
4	安全・衛生管理の目的
5	食中毒とHACCP プログラム
6	給食関係者の安全・衛生
7	大量調理施設衛生管理マニュアル
8	中間テスト
9	施設・設備管理
10	施設設備の目的
11	施設設備の計画
12	各種給食施設の経営管理、病院給食
13	事業所給食・学校給食
14	児童福祉施設給食・老人福祉施設給食・自衛隊その他の給食
15	給食経営管理論 の期末テスト

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著、『Nブック給食経営管理論』建帛社  
鈴木久乃・太田和枝・定司哲夫編『給食マネジメント論』第一出版

【推薦書】富岡和夫編著『給食経営管理実務ガイドブック』同文書院  
食品衛生研究会編『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

給食運営や関連の資源 ( 食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など ) を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。特に、給食の運営のための計画と生産の基本を学び、各種の給食における栄養・食事管理へ応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食における栄養・食事管理
2	給食の生産管理
3	給食の事務管理
4	安全・衛生管理の目的
5	食中毒とHACCP プログラム
6	給食関係者の安全・衛生
7	大量調理施設衛生管理マニュアル
8	中間テスト
9	施設・設備管理
10	施設設備の目的
11	施設設備の計画
12	各種給食施設の経営管理、病院給食
13	事業所給食・学校給食
14	児童福祉施設給食・老人福祉施設給食・自衛隊その他の給食
15	給食経営管理論 の期末テスト

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著、『Nブック給食経営管理論』建帛社  
鈴木久乃・太田和枝・定司哲夫編『給食マネジメント論』第一出版

【推薦書】富岡和夫編著『給食経営管理実務ガイドブック』同文書院  
食品衛生研究会編『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版



科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。特に、給食の運営のための計画と生産の基本を学び、各種の給食における栄養・食事管理へ応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食における栄養・食事管理
2	給食の生産管理
3	給食の事務管理
4	安全・衛生管理の目的
5	食中毒とHACCP プログラム
6	給食関係者の安全・衛生
7	大量調理施設衛生管理マニュアル
8	中間テスト
9	施設・設備管理
10	施設設備の目的
11	施設設備の計画
12	各種給食施設の経営管理、病院給食
13	事業所給食・学校給食
14	児童福祉施設給食・老人福祉施設給食・自衛隊その他の給食
15	給食経営管理論 の期末テスト

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著、『Nブック給食経営管理論』建帛社  
鈴木久乃・太田和枝・定司哲夫編『給食マネジメント論』第一出版

【推薦書】富岡和夫編著『給食経営管理実務ガイドブック』同文書院  
食品衛生研究会編『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい ( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、本学学生を対象とした給食サービスの実習を行う。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することを目的とする。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学ぶ。また、栄養教育も行う。これらの実習を通して、帳票類の作成、パソコンを利用した管理業務、大量調理の方法と技術、評価方法などを習得する。

#### 内容

1. オリエンテーション
2. 献立計画、食材料購入計画、運営計画
3. 試作・試食
- 4~14. グループ別に給食サービス実習
15. 報告会、反省会、まとめ、テスト

#### 評価

実習に対する取組状況40点、レポート20点、テスト40点により評価する。60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書 ( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社  
給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】殿塚婦美子 『大量調理』 学建書院  
宮澤節子・太田美穂編著 『メニューコーディネートのための食材別料理集』 同文書院

科目名	<b>給食経営管理論実習</b>		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、本学学生を対象とした給食サービスの実習を行う。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することを目的とする。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学ぶ。また、栄養教育も行う。これらの実習を通して、帳票類の作成、パソコンを利用した管理業務、大量調理の方法と技術、評価方法などを習得する。

#### 内容

1. オリエンテーション
2. 献立計画、食材料購入計画、運営計画
3. 試作・試食
- 4~14. グループ別に給食サービス実習
15. 報告会、反省会、まとめ、テスト

#### 評価

実習に対する取組状況40点、レポート20点、テスト40点により評価する。60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】殿塚婦美子 『大量調理』 学建書院

宮澤節子・太田美穂編著 『メニューコーディネートのための食材別料理集』 同文書院

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、本学学生を対象とした給食サービスの実習を行う。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することを目的とする。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学ぶ。また、栄養教育も行う。これらの実習を通して、帳票類の作成、パソコンを利用した管理業務、大量調理の方法と技術、評価方法などを習得する。

#### 内容

1. オリエンテーション
2. 献立計画、食材料購入計画、運営計画
3. 試作・試食
- 4~14. グループ別に給食サービス実習
15. 報告会、反省会、まとめ、テスト

#### 評価

実習に対する取組状況40点、レポート20点、テスト40点により評価する。60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社  
給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】殿塚婦美子『大量調理』 学建書院  
宮澤節子・太田美穂編著『メニューコーディネートのための食材別料理集』 同文書院

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

総合演習 は、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養うことを目的としている。従って、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論などで習得した基本的な学習内容を実践の場で応用・体系化し、栄養アセスメントに基づいた適正な栄養管理がおこなえる能力を養うことを目標とする。授業は専門分野担当教員が、分担指導する演習形式により進めていく。

#### 内容

- はじめに
- 栄養アセスメントの具体的な方法を学び、栄養マネジメントの一連の流れを把握する。  
栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定する。  
評価・判定後、ケアプランを策定し、有効性や問題点について評価する。
- 医療現場で求められる高度な栄養管理を行う能力  
重複疾患のある患者のための食事療法  
咀嚼・嚥下障害者のための食事療法
- 保健・医療・福祉・介護システムのなかでの公衆栄養の役割  
健康増進法における管理栄養士の役割について  
地域保健法における管理栄養士の役割について
- 健康の保持増進、疾病予防のための栄養教育  
「健康日本21」が目指す一次予防のための栄養教育  
生活習慣に着目した疾病対策
- 栄養・給食関連サービスのマネジメント  
個人対応の栄養・給食関連サービスのマネジメント  
マーケティングの原理に基づいた栄養・給食関連サービスのマネジメント
- Evidence Based Nutrition のための疫学、栄養情報処理・統計学  
発表・討論

#### 評価

グループごとの発表やレポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

テキストは使用しないが、担当教員が参考文献、資料などを提示する。

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

総合演習 は、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養うことを目的としている。従って、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論などで習得した基本的な学習内容を実践の場で応用・体系化し、栄養アセスメントに基づいた適正な栄養管理がおこなえる能力を養うことを目標とする。授業は専門分野担当教員が、分担指導する演習形式により進めていく。

#### 内容

- はじめに
- 栄養アセスメントの具体的な方法を学び、栄養マネジメントの一連の流れを把握する。  
栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定する。  
評価・判定後、ケアプランを策定し、有効性や問題点について評価する。
- 医療現場で求められる高度な栄養管理を行う能力  
重複疾患のある患者のための食事療法  
咀嚼・嚥下障害者のための食事療法
- 保健・医療・福祉・介護システムのなかでの公衆栄養の役割  
健康増進法における管理栄養士の役割について  
地域保健法における管理栄養士の役割について
- 健康の保持増進、疾病予防のための栄養教育  
「健康日本21」が目指す一次予防のための栄養教育  
生活習慣に着目した疾病対策
- 栄養・給食関連サービスのマネジメント  
個人対応の栄養・給食関連サービスのマネジメント  
マーケティングの原理に基づいた栄養・給食関連サービスのマネジメント
- Evidence Based Nutrition のための疫学、栄養情報処理・統計学  
発表・討論

#### 評価

グループごとの発表やレポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

テキストは使用しないが、担当教員が参考文献、資料などを提示する。

科目名	<b>総合演習</b>		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

総合演習 は、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養うことを目的としている。従って、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論などで習得した基本的な学習内容を実践の場で応用・体系化し、栄養アセスメントに基づいた適正な栄養管理がおこなえる能力を養うことを目標とする。授業は専門分野担当教員が、分担指導する演習形式により進めていく。

#### 内容

- はじめに
- 栄養アセスメントの具体的な方法を学び、栄養マネジメントの一連の流れを把握する。  
栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定する。  
評価・判定後、ケアプランを策定し、有効性や問題点について評価する。
- 医療現場で求められる高度な栄養管理を行う能力  
重複疾患のある患者のための食事療法  
咀嚼・嚥下障害者のための食事療法
- 保健・医療・福祉・介護システムのなかでの公衆栄養の役割  
健康増進法における管理栄養士の役割について  
地域保健法における管理栄養士の役割について
- 健康の保持増進、疾病予防のための栄養教育  
「健康日本21」が目指す一次予防のための栄養教育  
生活習慣に着目した疾病対策
- 栄養・給食関連サービスのマネジメント  
個人対応の栄養・給食関連サービスのマネジメント  
マーケティングの原理に基づいた栄養・給食関連サービスのマネジメント
- Evidence Based Nutrition のための疫学、栄養情報処理・統計学  
発表・討論

#### 評価

グループごとの発表やレポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

テキストは使用しないが、担当教員が参考文献、資料などを提示する。

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修* ,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

3 年次・4 年次に行われる臨地実習を効果的に学習するために事前および事後教育を行う。

各臨地実習施設での実践活動を通して、問題点や課題への取り組み、管理栄養士業務の重要性について学ぶ。

学校で学んだ専門的知識および技術を統合し、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント、栄養ケアのプランニングなどの実際について体験する。

#### 内容

##### 1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備

開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習、給食経営管理臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について  
特定給食施設における衛生管理

##### 2. 実習事後の教育

実習反省会資料作成

実習反省会

特別講義

#### 評価

出欠状況および実習レポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】寺本房子、渡邊早苗編 『医療・介護老人保健施設における臨地実習マニュアル[臨床栄養学]』 建帛社  
松崎政三、名倉秀子編 『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理・給食の運営 - 』 建帛社



科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*,選必
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

3 年次・4 年次に行われる臨地実習を効果的に学習するために事前および事後教育を行う。

各臨地実習施設での実践活動を通して、問題点や課題への取り組み、管理栄養士業務の重要性について学ぶ。

学校で学んだ専門的知識および技術を統合し、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント、栄養ケアのプランニングなどの実際について体験する。

#### 内容

##### 1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備

開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習、給食経営管理臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について  
特定給食施設における衛生管理

##### 2. 実習事後の教育

実習反省会資料作成

実習反省会

特別講義

#### 評価

出欠状況および実習レポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

#### 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】寺本房子、渡邊早苗編 『医療・介護老人保健施設における臨地実習マニュアル[臨床栄養学]』 建帛社  
松崎政三、名倉秀子編 『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理・給食の運営 - 』 建帛社

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本臨地実習は、臨床栄養学 ～ ならびに臨床栄養学実習 ・ で学習してきた、「栄養状態の評価・判定に基づく適切な栄養管理を行うために必要とされる専門知識や技術」を、臨床現場で統合し実践することが目的である。

病院や介護老人保健施設において、傷病者の病態や栄養状態を把握し、特別治療食の側面からだけでなく、対象となる傷病者個々人に応じた栄養管理の方法を習得する。

#### 内容

臨床現場で、実際に行われている栄養管理法を2週間にわたって実習する。

- ・ 現実に疾病を持って入院しておられる患者の方々に接し、医療者としての管理栄養士のあり方を学ぶ。
- ・ 疾患別のみならず、ライフステージによっても栄養管理が異なることを、現実に体験する。
- ・ 栄養管理、栄養ケア・マネジメントを見学するだけでなく、自身が責任を持って計画・実施・評価に取り組む。
- ・ 栄養食事指導に求められる能力とはどのようなものであるかを、実体験から学習する。
- ・ 他職種協働の連携に基づくチーム医療の意義と、そこでの管理栄養士の位置づけを理解する。

以上のことより、臨床現場における管理栄養士業務ならびに栄養部門業務の全体像の概略を理解する。

#### 評価

実習先の評価80点、課題レポートを含む臨地実習ノート20点により評価し、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】寺本房子、渡邊早苗、松崎政三 編・臨地実習マニュアル〔臨床栄養学〕・建帛社

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年		ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本臨地実習は、臨床栄養学 ～ ならびに臨床栄養学実習 ・ で学習してきた、「栄養状態の評価・判定に基づく適切な栄養管理を行うために必要とされる専門知識や技術」を、臨床現場で統合し実践することが目的である。

病院や介護老人保健施設において、傷病者の病態や栄養状態を把握し、特別治療食の側面からだけでなく、対象となる傷病者個々人に応じた栄養管理の方法を習得する。

#### 内容

臨床現場で、実際に行われている栄養管理法を2週間にわたって実習する。

- ・ 現実に疾病を持って入院しておられる患者の方々に接し、医療者としての管理栄養士のあり方を学ぶ。
- ・ 疾患別のみならず、ライフステージによっても栄養管理が異なることを、現実に体験する。
- ・ 栄養管理、栄養ケア・マネジメントを見学するだけでなく、自身が責任を持って計画・実施・評価に取り組む。
- ・ 栄養食事指導に求められる能力とはどのようなものであるかを、実体験から学習する。
- ・ 他職種協働の連携に基づくチーム医療の意義と、そこでの管理栄養士の位置づけを理解する。

以上のことより、臨床現場における管理栄養士業務ならびに栄養部門業務の全体像の概略を理解する。

#### 評価

実習先の評価80点、課題レポートを含む臨地実習ノート20点により評価し、60点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】寺本房子、渡邊早苗、松崎政三 編・臨地実習マニュアル〔臨床栄養学〕・建帛社

科目名	公衆栄養臨地実習		
担当教員名	長澤 伸江、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

保健所または市町村保健センターなどで公衆栄養学分野の臨地実習を行い、地域保健活動を推進するための業務内容、地域住民の健康維持・増進のための保健計画とその実施方法について研修し、実践活動の場での課題発見(気づき)、問題解決を通して、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と技術の統合を図る。

#### 内容

埼玉県下の保健所または市町村保健センター、健康増進センターにおいて、公衆栄養活動における栄養行政の概要と管理栄養士の業務内容について学ぶ。期間は1週間。

#### 評価

実習先の評価80点、実習記録ノート20点により評価し、80点以上を合格とする

#### 教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	給食運営臨地実習		
担当教員名	小林 三智子、木村 靖子、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識および技能を習得することを目的とする。栄養士免許取得のための臨地・校外実習として位置づけられる。

内容

給食の運営に必要な会計（給食費）、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本的業務に関する内容を、実践の場である学校、事業所、福祉、病院などの特定給食施設うち1 ヶ所を選択し、1週間臨地実習する。

評価

臨地実習先の評価20点、臨地実習報告書80点を基に評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】松崎政三・名倉秀子編

『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理論・給食の運営 - 』建帛社

松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他共著 『N ブック給食経営管理論』 建帛社

【推薦書】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部 498.55/C

科目名	給食経営管理臨地実習		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 ( A )		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

#### ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標 )

管理栄養士養成における臨地実習の一つである。高度な資質を備えた管理栄養士の養成を目標に、給食運営におけるマネジメント、すなわち栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力と共に、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を実習を通して修得する。

#### 内容

実習先は学校給食施設、事業所給食施設、福祉給食施設、病院給食施設のうち一カ所を選択し、1 週間臨地実習にのぞむ。

#### 評価

臨地実習のレポートおよび出席80 点、臨地実習先の評価20 点を基に評価を行い、60 点以上を合格とする。

#### 教科書・推薦書( 著者名・書名・出版社名 )

【教科書】松崎政三・名倉秀子編

『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理論・給食の運営 - 』建帛社

松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他共著 『N ブック給食経営管理論』 建帛社

【推薦書】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準(2005 年版)の活用』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部 498.55/C

科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい( 科目の性格 科目の概要 学修目標)

1,2年で学べなかった料理を幅広くカバーする。特に日本料理に重点をおき、他の国の料理も実習する。

## 内容

1. 実習(洋): キッシュロレーヌ、ビーシュー、二色ゼリー
2. 実習(和): たけのご飯、けんちん汁、(かぶら蒸し、ちり蒸し)(木の芽和え、にしき和え)
3. 実習(和): 親子丼、(沢煮椀、結びきす)(さばの味噌煮、白身魚のおろし煮)、(ぬた和え、みぞれ和え)
4. 実習(和): 春の会席料理(5品)
5. 実習(洋): サーモン包み、えびのカクテルソース、ミートローフ、ストロベリーパイ、(オムレツ)
6. 実習(和): 三色ご飯、魚のすり流し汁、煮物(きんぴらごぼう、きりぼし大根)(竜田揚げ、揚げだし豆腐、変わり揚げ)練りきり
7. 実習(中): 芙蓉蟹、東坡肉、炸黄魚捲、小西米
8. 実習(中): おもてなし料理
9. 実習(他): イタリア料理
10. 実習(和): 鯛づくし
11. 実習(和): 沖縄料理
12. 実習(和): 精進料理
13. 実習(和): 夏の会席料理
14. 実習(他): 韓国料理
15. 自主献立: 日本料理

注: (和)日本料理(洋)西洋料理(中)中国料理(他)その他の国料理

## 評価

自主献立30点、レポート20点、実習態度50点

## 教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

### プリント配布

(教科書)三輪里子監修 市川芳江・山本誠子 名倉秀子他共著

「あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ」アイ・ケイコーポレーション