

科目名	健康管理概論		
担当教員名	吉澤 剛士		
ナンバリング	KFa101		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

健康管理概論は、健康を保持増進し、疾病や障害を予防することを目的とする公衆衛生学の領域のうち、特に社会・環境と健康との関係を取り扱う学問である。

科目の概要

健康管理の基本的な理論や知識を体系的に学び、管理栄養士として健康管理活動における役割を理解する。また社会的な観点からの健康について学び、管理栄養士としての活動に役立てるものとする。

学修目標 (= 到達目標)

健康の概念、健康の現状、健康に影響する要因、疾病の予防対策、健康管理の進め方などについて理解する。

内容

1	健康の概念 健康の定義・成立条件
2	健康の判定・健康指標
3	健康の現状 人口・平均余命・平均寿命・健康寿命
4	出生・婚姻・離婚・死亡の状況
5	健康に影響する要因 生活習慣要因・栄養・食生活
6	運動・休養・ストレス・喫煙・飲酒
7	疾病の予防 生活習慣病の予防
8	感染症の予防
9	健康づくりの施策 国民健康づくり運動
10	健康づくりの法的対応
11	健康管理の進め方 健康管理の考え方・方法
12	健康教育・健康相談・健康診査・スクリーニング
13	健康管理 疫学の方法
14	健康情報 情報の収集・活用
15	まとめ

評価

出席状況及び授業態度20%、小テスト20%、期末試験60%により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】教科書を事前に予習する。

【事後学修】教科書やノートを読み返し、小テストや関連国家試験問題などで内容を復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「改訂健康管理論」苫米地孝之助監修 建帛社

【推薦書】クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説

【参考図書】「厚生指標」「国民衛生の動向」

科目名	健康管理概論		
担当教員名	吉澤 剛士		
ナンバリング	KFa101		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

健康管理概論は、健康を保持増進し、疾病や障害を予防することを目的とする公衆衛生学の領域のうち、特に社会・環境と健康との関係を取り扱う学問である。

科目の概要

健康管理の基本的な理論や知識を体系的に学び、管理栄養士として健康管理活動における役割を理解する。また社会的な観点からの健康について学び、管理栄養士としての活動に役立てるものとする。

学修目標 (= 到達目標)

健康の概念、健康の現状、健康に影響する要因、疾病の予防対策、健康管理の進め方などについて理解する。

内容	
1	健康の概念 健康の定義・成立条件
2	健康の判定・健康指標
3	健康の現状 人口・平均余命・平均寿命・健康寿命
4	出生・婚姻・離婚・死亡の状況
5	健康に影響する要因 生活習慣要因・栄養・食生活
6	運動・休養・ストレス・喫煙・飲酒
7	疾病の予防 生活習慣病の予防
8	感染症の予防
9	健康づくりの施策 国民健康づくり運動
10	健康づくりの法的対応
11	健康管理の進め方 健康管理の考え方・方法
12	健康教育・健康相談・健康診査・スクリーニング
13	健康管理 疫学の方法
14	健康情報 情報の収集・活用
15	まとめ

評価

出席状況及び授業態度20%、小テスト20%、期末試験60%により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】教科書を事前に予習する。

【事後学修】教科書やノートを読み返し、小テストや関連国家試験問題などで内容を復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「改訂健康管理論」 苫米地孝之助監修 建帛社

【推薦書】クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説

【参考図書】「厚生指標」「国民衛生の動向」

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング	KFa102		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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、生態系を基礎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
15	まとめ

評価

平常点3割 (30%)、筆記試験7割 (70%) 60点以上を合格とする

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】 中村信也、田中茂他 『公衆衛生学』 (第七版) 同文書院

【参考図書】 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

伊達ちぐさ、田中茂他 『管理栄養士講座 改訂公衆衛生学』 建帛社

清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ネーヴェルヒロカワ

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング	KFa102		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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、生態系を基礎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
15	まとめ

評価

平常点3割 (30%)、筆記試験7割 (70%) 60点以上を合格とする

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】 中村信也、田中茂他 『公衆衛生学』 (第七版) 同文書院

【参考図書】 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

清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ネーヴェルヒロカワ

伊達ちぐさ、田中茂他 『管理栄養士講座 改訂公衆衛生学』 建帛社

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング	KFa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 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。学修目標は、実験を通じて環境や働くことによる健康への影響影響を理解する。また、発表を通じてプレゼンテーション能力をあげる。レポートを作成するにあたりパソコンを活用することにより、パソコンの使いこなす技術を向上させる。

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、パソコンを用いてレポートを作成する。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、プレゼンテーション能力を磨く。

実験内容

1~4. 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）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 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

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

グループに分かれて、転倒、やけど、指曲り症、皮膚障害などの労働災害の発生と防止を模造紙に書き、プレゼンテーションを行う。

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【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	KFa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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。学修目標は、実験を通じて環境や働くことによる健康への影響影響を理解する。また、発表を通じてプレゼンテーション能力をあげる。レポートを作成するにあたりパソコンを活用することにより、パソコンの使いこなす技術を向上させる。

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、パソコンを用いてレポートを作成する。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、プレゼンテーション能力を磨く。

実験内容

1~4. 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）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 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

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

グループに分かれて、転倒、やけど、指曲り症、皮膚障害などの労働災害の発生と防止を模造紙に書き、プレゼンテーションを行う。

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【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	KFa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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。学修目標は、実験を通じて環境や働くことによる健康への影響影響を理解する。また、発表を通じてプレゼンテーション能力をあげる。レポートを作成するにあたりパソコンを活用することにより、パソコンの使いこなす技術を向上させる。

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、パソコンを用いてレポートを作成する。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、プレゼンテーション能力を磨く。

実験内容

1~4. 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）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 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

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

グループに分かれて、転倒、やけど、指曲り症、皮膚障害などの労働災害の発生と防止を模造紙に書き、プレゼンテーションを行う。

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【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	KFa104		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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

1	オリエンテーション、基本操作
2	栄養調査、健康診断結果のデータ集計
3	健康診断結果の集計と解析 (度数分布、ヒストグラム)
4	健康診断結果の集計と解析 (散布図)
5	栄養調査の集計と解析 (散布図、相関係数)
6	栄養調査の集計と解析 (区間推定)
7	エネルギー供給量を用いたデータ解析 : t 検定 1
8	エネルギー供給量を用いたデータ解析 : t 検定 2
9	栄養疫学に用いられる統計 : F検定
10	栄養疫学に用いられる統計 : クロス集計 1
11	栄養疫学に用いられる統計 : クロス集計 2
12	栄養疫学に用いられる統計 : 重回帰分析
13	SPSSによる食事アンケート調査の集計と解析 1
14	SPSSによる食事アンケート調査の集計と解析 2
15	まとめ

評価

平常点3割 (30%) 筆記試験7割 (70%)、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくること。

【事後学修】ノート整理。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】石村貞夫 共著 介護福祉・栄養管理データ編『よくわかる統計学』東京図書

【参考図書】田中茂 共著 公衆衛生学実験・実習 建帛社

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	KFa104		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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

1	オリエンテーション、基本操作
2	栄養調査、健康診断結果のデータ集計
3	健康診断結果の集計と解析 (度数分布、ヒストグラム)
4	健康診断結果の集計と解析 (散布図)
5	栄養調査の集計と解析 (散布図、相関係数)
6	栄養調査の集計と解析 (区間推定)
7	エネルギー供給量を用いたデータ解析 : t 検定 1
8	エネルギー供給量を用いたデータ解析 : t 検定 2
9	栄養疫学に用いられる統計 : F検定
10	栄養疫学に用いられる統計 : クロス集計 1
11	栄養疫学に用いられる統計 : クロス集計 2
12	栄養疫学に用いられる統計 : 重回帰分析
13	SPSSによる食事アンケート調査の集計と解析 1
14	SPSSによる食事アンケート調査の集計と解析 2
15	まとめ

評価

平常点3割 (30%) 筆記試験7割 (70%)、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくること。

【事後学修】ノート整理。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】石村貞夫 共著 介護福祉・栄養管理データ編『よくわかる統計学』東京図書

【参考図書】田中茂 共著 公衆衛生学実験・実習 建帛社

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	KFa104		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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

1	オリエンテーション、基本操作
2	栄養調査、健康診断結果のデータ集計
3	健康診断結果の集計と解析 (度数分布、ヒストグラム)
4	健康診断結果の集計と解析 (散布図)
5	栄養調査の集計と解析 (散布図、相関係数)
6	栄養調査の集計と解析 (区間推定)
7	エネルギー供給量を用いたデータ解析 : t 検定 1
8	エネルギー供給量を用いたデータ解析 : t 検定 2
9	栄養疫学に用いられる統計 : F検定
10	栄養疫学に用いられる統計 : クロス集計 1
11	栄養疫学に用いられる統計 : クロス集計 2
12	栄養疫学に用いられる統計 : 重回帰分析
13	SPSSによる食事アンケート調査の集計と解析 1
14	SPSSによる食事アンケート調査の集計と解析 2
15	まとめ

評価

平常点3割 (30%) 筆記試験7割 (70%)、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくること。

【事後学修】ノート整理。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】石村貞夫 共著 介護福祉・栄養管理データ編『よくわかる統計学』東京図書

【参考図書】田中茂 共著 公衆衛生学実験・実習 建帛社

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	福田 智雄		
ナンバリング	KFa105		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、社会福祉の全体像を概説するものであり、栄養士に求められる知識の習得を目指すものである。

科目の概要

現代社会における福祉政策の体系や歴史とともに、生活に身近な問題としての家族政策を中心とした福祉について考えていく。

学修目標 (= 到達目標)

本科目において、社会福祉の理念と実施体制を理解すること、生活状のさまざまな問題に対する福祉サービスを理解すること、身近な福祉問題について関心をもつことにより、社会福祉について考察を深めることができるようになる。

内容

【内容】

- 1 生活を支える食と社会福祉
- 2 社会福祉の意味と対象
- 3 生活を支える社会保障の体系と社会保険
- 4 生活保護の仕組み
- 5 ホームレスの人々と社会福祉
- 6 高齢者の福祉と介護保険
- 7 児童福祉と社会福祉
- 8 子育て支援制度
- 9 障害者の福祉と社会福祉
- 10 障害者に対する福祉制度
- 11 地域福祉
- 12 権利擁護
- 13 社会福祉の援助方法
- 14 社会福祉の専門職
- 15 まとめ

評価

授業への参加度40点、試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】新聞等をよく読むこと。

【事後学修】各回の授業内容を自分なりに整理し、まとめておくこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】岩松珠美、三谷嘉明「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」みらい

【参考図書】授業内にて適宜提示する

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	福田 智雄		
ナンバリング	KFa105		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、社会福祉の全体像を概説するものであり、栄養士に求められる知識の習得を目指すものである。

科目の概要

現代社会における福祉政策の体系や歴史とともに、生活に身近な問題としての家族政策を中心とした福祉について考えていく。

学修目標 (= 到達目標)

本科目においては、社会福祉の理念と実施体制を理解すること、生活上のさまざまな問題に対する福祉サービスについて理解すること、身近な福祉問題に関心をもつことにより、社会福祉について考察を深めることができるようになる。

内容

【内容】

- 1 生活を支える食と社会福祉
- 2 社会福祉の意味と対象
- 3 生活を支える社会保障の体系と社会保険
- 4 生活保護の仕組み
- 5 ホームレスの人々と社会福祉
- 6 高齢者の福祉と介護保険
- 7 児童福祉と社会福祉
- 8 子育て支援制度
- 9 障害者の福祉と社会福祉
- 10 障害者に対する福祉制度
- 11 地域福祉
- 12 権利擁護
- 13 社会福祉の援助方法
- 14 社会福祉の専門職
- 15 まとめ

評価

授業への参加度40点、試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】新聞等をよく読むこと。

【事後学修】各回の授業内容を自分なりに整理し、まとめておくこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】岩松珠美、三谷嘉明「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」みらい

【参考図書】授業内にて適宜紹介する。

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング	KFb106		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格：正常な人体の構造（つくり）・機能（はたらき）を学修する講義科目であり、“人体の構造と機能及び疾病の成り立ち”を学ぶ科目群に配置されている。健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の主役である管理栄養士にとって、本科目は人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するための必須基盤科目である。

科目の概要：解剖生理学実験、人間生活生理学、分子栄養学の授業と相い補い、人体が生存・活動のために行う仕事の基盤である栄養、QOL(Quarity of Life) の前提であるQON (Quarity of Nutrit ion：栄養の質) について科学的に理解するための生理学・解剖学という観点で、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。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を、栄養という現象の理解を念頭に体系的に学ぶ。また、人体という生存機械への科学的視点を養う。

学修目標 (= 到達目標)

1. 栄養が人体の構造と機能、生存と活動の基盤であることを理解する。
2. 人体の階層構造を理解する。
3. 器官系の構造と機能を理解する。
4. 栄養と関連深い病態の基礎を理解する。

内容	
1	栄養を理解するための解剖生理学に向けて
2	細胞と組織
3	消化器系
4	血液・造血器・リンパ系
5	循環器系
6	呼吸器系
7	腎・泌尿器系
8	生殖器系
9	骨格系・筋肉系と運動機能
10	内分泌系
11	神経系
12	感覚器系
13	免疫系
14	皮膚組織、体温調節
15	まとめ

レポート2割（20%）、筆記試験8割（80%）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】事前に提示した事項について、教科書を参照して予習する。

【事後学修】授業内容に基づく演習問題に解答し、レポートとして提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』、羊土社

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』ノート、羊土社

【参考図書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』光生館

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング	KFb106		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格：正常な人体の構造（つくり）・機能（はたらき）を学修する講義科目であり、“人体の構造と機能及び疾病の成り立ち”を学ぶ科目群に配置されている。健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の主役である管理栄養士にとって、本科目は人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するための必須基盤科目である。

科目の概要：解剖生理学実験、人間生活生理学、分子栄養学の授業と相い補い、人体が生存・活動のために行う仕事の基盤である栄養、QOL(Quarity of Life) の前提であるQON (Quarity of Nutrition：栄養の質) について科学的に理解するための生理学・解剖学という観点で、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。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を、栄養という現象の理解を念頭に体系的に学ぶ。また、人体という生存機械への科学的視点を養う。

学修目標 (= 到達目標)

1. 栄養が人体の構造と機能、生存と活動の基盤であることを理解する。
2. 人体の階層構造を理解する。
3. 器官系の構造と機能を理解する。
4. 栄養と関連深い病態の基礎を理解する。

内容

1	栄養を理解するための解剖生理学に向けて
2	細胞と組織
3	消化器系
4	血液・造血器・リンパ系
5	循環器系
6	呼吸器系
7	腎・泌尿器系
8	生殖器系
9	骨格系・筋肉系と運動機能
10	内分泌系
11	神経系
12	感覚器系
13	免疫系
14	皮膚組織、体温調節
15	まとめ

評価

レポート2割（20%）、筆記試験8割（80%）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】事前に提示した事項について、教科書を参照して予習する。

【事後学修】授業内容に基づく演習問題に解答し、レポートとして提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』、羊土社

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』ノート、羊土社

【参考図書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』光生館

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	KFb207		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
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)

科目の性格

正常な人体の構造 (つくり) ・機能 (はたらき) を学修する実習科目であり、 “ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち ” を学ぶ科目群に配置されている。健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の主役である管理栄養士にとって、本科目は講義科目の解剖生理学を補完するものであり、同科目とともに人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するための必須基盤科目である。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標 (= 到達目標)

実験授業をとおして、解剖生理学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得する。
 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。
 なぜだろう、ああそうか、という回路形成を訓練する。

内容

1	オリエンテーション
2	主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察
3	身体計測・バイタルサイン (エネルギー代謝量・血圧・呼吸・血液酸素飽和度等) -
4	身体計測・バイタルサイン (エネルギー代謝量・血圧・呼吸・血液酸素飽和度等) -
5	医学・生物学関連情報の収集・検討 (NCBI , NMCD等)
6	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
7	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
8	感覚生理学 (皮膚感覚 / 視覚 / 反射等)
9	初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
10	消化吸収 (グルコース誘発性Na ⁺ 電流の測定と糖輸送能の解析等)
11	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
12	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
13	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
14	学修成果プレゼンテーションの準備
15	まとめ

評価

レポート8割（80％） プレゼンテーション2割（20％）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】配布資料に沿って、机上実験等を行う。

【事後学修】レポートを作成する中で、反芻・確認を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】オリジナルテキスト・マニュアル

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』 羊土社

【参考図書】五十嵐脩・志村二三夫（編著）生化学

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	KFb207		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

正常な人体の構造 (つくり) ・機能 (はたらき) を学修する実習科目であり、 “ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち ” を学ぶ科目群に配置されている。健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の主役である管理栄養士にとって、本科目は講義科目の解剖生理学を補完するものであり、同科目とともに人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するための必須基盤科目である。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標 (= 到達目標)

実験授業をとおして、解剖生理学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得する。
 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。
 なぜだろう、ああそうか、という回路形成を訓練する。

内容	
1	オリエンテーション
2	主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察
3	身体計測・バイタルサイン (エネルギー代謝量・血圧・呼吸・血液酸素飽和度等) -
4	身体計測・バイタルサイン (エネルギー代謝量・血圧・呼吸・血液酸素飽和度等) -
5	医学・生物学関連情報の収集・検討 (NCBI, NMCD等)
6	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
7	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
8	感覚生理学 (皮膚感覚 / 視覚 / 反射等)
9	初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
10	消化吸収 (グルコース誘発性Na ⁺ 電流の測定と糖輸送能の解析等)
11	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
12	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
13	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
14	学修成果プレゼンテーションの準備
15	まとめ

評価

レポート8割（80％） プレゼンテーション2割（20％）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】配布資料に沿って、机上実験等を行う。

【事後学修】レポートを作成する中で、反芻・確認を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】オリジナルテキスト・マニュアル

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』 羊土社

【参考図書】五十嵐脩・志村二三夫（編著）生化学

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	KFb207		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

正常な人体の構造 (つくり) ・機能 (はたらき) を学修する実習科目であり、 “ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち ” を学ぶ科目群に配置されている。健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の主役である管理栄養士にとって、本科目は講義科目の解剖生理学を補完するものであり、同科目とともに人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するための必須基盤科目である。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標 (= 到達目標)

実験授業をとおして、解剖生理学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得する。
 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。
 なぜだろう、ああそうか、という回路形成を訓練する。

内容	
1	オリエンテーション
2	主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察
3	身体計測・バイタルサイン (エネルギー代謝量・血圧・呼吸・血液酸素飽和度等) -
4	身体計測・バイタルサイン (エネルギー代謝量・血圧・呼吸・血液酸素飽和度等) -
5	医学・生物学関連情報の収集・検討 (NCBI, NMCD等)
6	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
7	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
8	感覚生理学 (皮膚感覚 / 視覚 / 反射等)
9	初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
10	消化吸収 (グルコース誘発性Na ⁺ 電流の測定と糖輸送能の解析等)
11	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
12	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
13	遺伝子解析 (P C Rとその応用等) -
14	学修成果プレゼンテーションの準備
15	まとめ

評価

レポート8割（80％） プレゼンテーション2割（20％）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】配布資料に沿って、机上実験等を行う。

【事後学修】レポートを作成する中で、反芻・確認を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】オリジナルテキスト・マニュアル

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』 羊土社

【参考図書】五十嵐脩・志村二三夫（編著）生化学

科目名	人間生物化学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFb109		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格：生物化学は簡単に言えば生命の化学である。生物化学は化学的理論と技術および物理学、免疫学の原理と方法を応用し、生体における化学構成と化学的变化を研究する学問である。管理栄養士養成課程のカリキュラムでは人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられる。

科目の概要：まず、栄養素あるいは体を構成する物質として重要な糖質、脂質、タンパク質の物質としてそのようなものであり、物理化学的にどのような性質を持つかを講義する。さらに、これらが生体の中でどのように代謝されまた生体中で生命維持のためどのような役割を果たしているかについて述べる。

学修目標 (= 到達目標)：生体を構成する化学物質とその特徴について理解する。食品から摂取する栄養素の特性、生体で果たす役割について理解する。摂取した栄養成分が生体内でどのように代謝されるか理解する。

内容

1	細胞の構成 (細胞とは、動物細胞と細胞小器官、細菌、植物細胞)、水
2	アミノ酸とペプチド 1 (アミノ酸の構造、性質、反応)
3	アミノ酸とペプチド 2 (アミン、生理活性ペプチド)、タンパク質の構造と機能
4	酵素 (酵素とは、酵素反応の種類、酵素反応の性質、酵素反応速度論)
5	糖質 1 (糖質とは、糖質の構造・性質・反応、糖質の種類と特徴、多糖類、糖タンパク質)
6	糖質 2 (糖質の種類と特徴、多糖類、糖タンパク質)
7	脂質と生体膜 1 (脂質とは、脂質の構造・性質・反応、脂質の種類と特徴、生体膜)
8	脂質と生体膜 2 (脂質の種類と特徴、生体膜)
9	核酸 (核酸とは、核酸の構造・性質・機能)、代謝の概要 (酵素反応と代謝、代謝の調節)
10	糖質の代謝 1 (解糖系、糖新生系、)
11	糖質の代謝 2 (クエン酸回路、ペントースリン酸回路)
12	糖質の代謝 3 (電子伝達系と酸化リン酸化、その他の糖代謝)
13	脂質の代謝 1 (脂質の吸収と体内動態、脂肪酸の貯蔵と動員、脂肪酸の分解と生合成)
14	脂質の代謝 2 (多価不飽和脂肪酸、中性脂質と複合脂質の合成、コレステロールの代謝)
15	まとめ

評価

期末試験(70%)および授業中に出す課題に対する取り組み(30%)を評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲を読んでおくこと。また、事前に講義内容資料をパワーポイントファイルとして、授業ホルダーに格納するので、事前に読んでおくこと。

【事後学修】全講義期間中5回程度課題提出を求める。教科書・資料で復習、解答し、提出すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】大塚 讓、脊山 洋右、藤原 葉子、本田 善一郎編 『生化学』東京化学同人

科目名	人間生物化学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFb109		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格：生物化学は簡単に言えば生命の化学である。生物化学は化学的理論と技術および物理学、免疫学の原理と方法を応用し、生体における化学構成と化学的变化を研究する学問である。管理栄養士養成課程のカリキュラムでは人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられる。

科目の概要：まず、栄養素あるいは体を構成する物質として重要な糖質、脂質、タンパク質の物質としてそのようなものであり、物理化学的にどのような性質を持つかを講義する。さらに、これらが生体の中でどのように代謝されまた生体中で生命維持のためどのような役割を果たしているかについて述べる。

学修目標 (= 到達目標)：生体を構成する化学物質とその特徴について理解する。食品から摂取する栄養素の特性、生体で果たす役割について理解する。摂取した栄養成分が生体内でどのように代謝されるか理解する。

内容

1	細胞の構成 (細胞とは、動物細胞と細胞小器官、細菌、植物細胞)、水
2	アミノ酸とペプチド1 (アミノ酸の構造、性質、反応)
3	アミノ酸とペプチド2 (アミン、生理活性ペプチド)、タンパク質の構造と機能
4	酵素 (酵素とは、酵素反応の種類、酵素反応の性質、酵素反応速度論)
5	糖質1 (糖質とは、糖質の構造・性質・反応、糖質の種類と特徴、多糖類、糖タンパク質)
6	糖質2 (糖質の種類と特徴、多糖類、糖タンパク質)
7	脂質と生体膜1 (脂質とは、脂質の構造・性質・反応、脂質の種類と特徴、生体膜)
8	脂質と生体膜2 (脂質の種類と特徴、生体膜)
9	核酸 (核酸とは、核酸の構造・性質・機能)、代謝の概要 (酵素反応と代謝、代謝の調節)
10	糖質の代謝1 (解糖系、糖新生系、)
11	糖質の代謝2 (クエン酸回路、ペントースリン酸回路)
12	糖質の代謝3 (電子伝達系と酸化的リン酸化、その他の糖代謝)
13	脂質の代謝1 (脂質の吸収と体内動態、脂肪酸の貯蔵と動員、脂肪酸の分解と生合成)
14	脂質の代謝2 (多価不飽和脂肪酸、中性脂質と複合脂質の合成、コレステロールの代謝)
15	まとめ

評価

期末試験(70%)および授業中に出す課題に対する取り組み(30%)を評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲を読んでおくこと。また、事前に講義内容資料をパワーポイントファイルとして、授業ホルダーに格納するので、事前に読んでおくこと。

【事後学修】全講義期間中5回程度課題提出を求める。教科書・資料で復習、解答し、提出すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】大塚 讓、脊山 洋右、藤原 葉子、本田 善一郎編 『生化学』東京化学同人

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	KFb210		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目である。実験を通して、「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」や「臨床栄養学」の講義で学ぶ知識の理解を深め、また、自ら考え計画することやチームワークなどの実践力を習得する。

科目の概要

生体のホメオステシス (恒常性の維持) を理解することが重要である。そのために、酵素 (小腸粘膜二糖類水解酵素) を用いた実験により、酵素の特性と酵素反応理論を理解し、生体内の酵素反応がいかに絶妙に調整されているかを理解する。また、生体試料 (血液・尿等) を用いて、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪などを定量し、生化学検査結果が生体のどのような状態を反映するのかを理解する。

学修目標 (= 到達目標)

生体のホメオステシス (恒常性の維持) を理解する。恒常性を維持するための酵素の役割を理解し、血液や尿の成分値の意味、ならびにこれらと食事、生体の状態との関連性を理解する。

内容	
1	部 酵素の特性と酵素反応速度論 講義
2	二糖類水解酵素の特性 (反応時間)
3	二糖類水解酵素の特性 (基質特異性)
4	二糖類水解酵素の特性 (加熱による影響)
5	二糖類水解酵素の特性 (比活性)
6	二糖類水解酵素の特性 (反応速度と阻害定数の算出)
7	部の発表・まとめ
8	部 尿・血液中の成分の測定 - 生体の恒常性維持を理解する - 生体試料を用いる実験 講義
9	尿検査 (試験紙)
10	肝臓グリコーゲンの定量
11	血液生化学的検査 (タンパク質、アルブミン、A/G比)
12	血液生化学的検査 (血糖、中性脂肪の定量)
13	血液生化学的検査 (乳酸脱水素酵素の定量)
14	部 生体試料を用いる研究や実験を行うときの倫理的配慮 講義
15	部の発表・まとめ

評価

平常点50点、発表30点、レポート20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】実験項目を精読し、すぐの実施できるようにしておく。

【事後学修】実験終了後はノートをまとめ、結果について教科書等を参考にして知識を整理する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 実験マニュアルを配布する。

【参考図書】 生化学教科書、臨床栄養学教科書、解剖生理学教科書

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	KFb210		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目である。実験を通して、「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」や「臨床栄養学」の講義で学ぶ知識の理解を深め、また、自ら考え計画することやチームワークなどの実践力を習得する。

科目の概要

生体のホメオステシス (恒常性の維持) を理解することが重要である。そのために、酵素 (小腸粘膜二糖類水解酵素) を用いた実験により、酵素の特性と酵素反応理論を理解し、生体内の酵素反応がいかに絶妙に調整されているかを理解する。また、生体試料 (血液・尿等) を用いて、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪などを定量し、生化学検査結果が生体のどのような状態を反映するのかを理解する。

学修目標 (= 到達目標)

生体のホメオステシス (恒常性の維持) を理解する。恒常性を維持するための酵素の役割を理解し、血液や尿の成分値の意味、ならびにこれらと食事、生体の状態との関連性を理解する。

内容	
1	部 酵素の特性と酵素反応速度論 講義
2	二糖類水解酵素の特性 (反応時間)
3	二糖類水解酵素の特性 (基質特異性)
4	二糖類水解酵素の特性 (加熱による影響)
5	二糖類水解酵素の特性 (比活性)
6	二糖類水解酵素の特性 (反応速度と阻害定数の算出)
7	部の発表・まとめ
8	部 尿・血液中の成分の測定 - 生体の恒常性維持を理解する - 生体試料を用いる実験 講義
9	尿検査 (試験紙)
10	肝臓グリコーゲンの定量
11	血液生化学的検査 (タンパク質、アルブミン、A/G比)
12	血液生化学的検査 (血糖、中性脂肪の定量)
13	血液生化学的検査 (乳酸脱水素酵素の定量)
14	部 生体試料を用いる研究や実験を行うときの倫理的配慮 講義
15	部の発表・まとめ

評価

平常点50点、発表30点、レポート20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】実験項目を精読し、すぐの実施できるようにしておく。

【事後学修】実験終了後はノートをまとめ、結果について教科書等を参考にして知識を整理する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 実験マニュアルを配布する。

【参考図書】生化学教科書、臨床栄養学教科書、解剖生理学教科書

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング	KFb210		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目である。実験を通して、「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」や「臨床栄養学」の講義で学ぶ知識の理解を深め、また、自ら考え計画することやチームワークなどの実践力を習得する。

科目の概要

生体のホメオステシス (恒常性の維持) を理解することが重要である。そのために、酵素 (小腸粘膜二糖類水解酵素) を用いた実験により、酵素の特性と酵素反応理論を理解し、生体内の酵素反応がいかに絶妙に調整されているかを理解する。また、生体試料 (血液・尿等) を用いて、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪などを定量し、生化学検査結果が生体のどのような状態を反映するのかを理解する。

学修目標 (= 到達目標)

生体のホメオステシス (恒常性の維持) を理解する。恒常性を維持するための酵素の役割を理解し、血液や尿の成分値の意味、ならびにこれらと食事、生体の状態との関連性を理解する。

内容	
1	部 酵素の特性と酵素反応速度論 実験講義
2	二糖類水解酵素の特性 (反応時間)
3	二糖類水解酵素の特性 (基質特異性)
4	二糖類水解酵素の特性 (加熱による影響)
5	二糖類水解酵素の特性 (比活性)
6	二糖類水解酵素の特性 (反応速度と阻害定数の算出)
7	部の発表・まとめ
8	部 尿・血液中の成分の測定 - 生体の恒常性維持を理解する - 生体試料を用いる実験 講義
9	尿検査 (試験紙)
10	肝臓グリコーゲンの定量
11	血液生化学的検査 (タンパク質、アルブミン、A/G比)
12	血液生化学的検査 (血糖、中性脂肪の定量)
13	血液生化学的検査 (乳酸脱水素酵素の定量)
14	部 生体試料を用いる研究や実験を行うときの倫理的配慮 講義
15	部の発表・まとめ

評価

平常点50点、発表30点、レポート20点により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】（事前予習）実験項目を精読し、すぐの実施できるようにしておく。

【事後学修】（事後学習）実験終了後はノートをまとめ、結果について教科書等を参考にして知識を整理する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実験マニュアルを配布する。

【参考図書】生化学教科書、臨床栄養学教科書、解剖生理学教科書

科目名	医学概論		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング	KFb112		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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)

科目の性格

感染症から生活習慣病にいたるまでの近代医学の歴史を理解した上で、医学の基本となる知識を身につける学問です。

科目の概要

医学の基本概念についてまず学びます。健康保険・医療・福祉・介護などのシステムの近年の変化を理解して、さらに生活習慣病、がん、感染症などの様々な疾病の病態、原因、症状、検査、合併症、治療などについても学びます。

学修目標 (= 到達目標)

栄養士? 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医学知識を身につけることができます。

内容

1	病気・病気の原因 病気のメカニズム
2	検査の基本的考え方
3	生活習慣病
4	内分泌系疾患・代謝疾患
5	循環器系疾患
6	呼吸器系疾患
7	消化器系疾患
8	腎・尿路疾患
9	血液系疾患
10	アレルギー疾患・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患
13	生殖系疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

レポートと授業態度を合わせた平常点(30点)、試験(70点)により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書などを使っての学習

【事後学修】授業内容を教科書などを参考にしながら復習

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』第3版 建帛社 2012

科目名	医学概論		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング	KFb112		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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)

科目の性格

感染症から生活習慣病にいたるまでの近代医学の歴史を理解した上で、医学の基本となる知識を身につける学問です。

科目の概要

医学の基本概念についてまず学びます。健康保険・医療・福祉・介護などのシステムの近年の変化を理解して、さらに生活習慣病、がん、感染症などの様々な疾病の病態、原因、症状、検査、合併症、治療などについても学びます。

学修目標 (= 到達目標)

栄養士? 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医学知識を身につけることができます。

内容

1	病気・病気の原因 病気のメカニズム
2	検査の基本的考え方
3	生活習慣病
4	内分泌系疾患・代謝疾患
5	循環器系疾患
6	呼吸器系疾患
7	消化器系疾患
8	腎・尿路疾患
9	血液系疾患
10	アレルギー疾患・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患
13	生殖系疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

レポートと授業態度を合わせた平常点(30点)、試験(70点)により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書などを使っての学習

【事後学修】授業内容を教科書などを参考にしながら復習

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』第3版 建帛社 2012

科目名	病態生理学		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング	KFb213		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

生理学を基礎とした上で、様々な病気の発生機序やメカニズムについて学習する講座です。

科目の概要

糖尿病・脂質異常症・高血圧などの生活習慣病や、心疾患・呼吸器疾患・消化器疾患などの様々な病気について、その成
因・病態・診断・検査・治療などを学びます。

学修目標 (= 到達目標)

身体の働きについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、以上のような様々な疾患について理解を深めることがで
きます。

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 臨床検査
3	糖代謝とその異常
4	脂質代謝・蛋白質とその異常
5	栄養障害 摂食障害 食中毒 ビタミンとミネラルの過剰症・欠乏症
6	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
7	循環障害と循環器疾患
8	脳血管障害と神経疾患 脳死、植物状態
9	腎・尿路疾患
10	内分泌疾患
11	骨代謝と筋・骨格疾患・呼吸器疾患
12	血液疾患 感染症
13	免疫・アレルギー疾患・小児疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

レポートと授業態度を合わせた平常点(30点)、試験(70点)により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書などを使っての学習

【事後学修】授業内容を教科書などを参考にしながら復習

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 2009

科目名	病態生理学		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング	KFb213		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

生理学を基礎とした上で、様々な病気の発生機序やメカニズムについて学習する講座です。

科目の概要

糖尿病・脂質異常症・高血圧などの生活習慣病や、心疾患・呼吸器疾患・消化器疾患などの様々な病気について、その成
因・病態・診断・検査・治療などを学びます。

学修目標 (= 到達目標)

身体の働きについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、以上のような様々な疾患について理解を深めることがで
きます。

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 臨床検査
3	糖代謝とその異常
4	脂質代謝・蛋白質とその異常
5	栄養障害 摂食障害 食中毒 ビタミンとミネラルの過剰症・欠乏症
6	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
7	循環障害と循環器疾患
8	脳血管障害と神経疾患 脳死、植物状態
9	腎・尿路疾患
10	内分泌疾患
11	骨代謝と筋・骨格疾患・呼吸器疾患
12	血液疾患 感染症
13	免疫・アレルギー疾患・小児疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

レポートと授業態度を合わせた平常点(30点)、試験(70点)により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書などを使っての学習

【事後学修】授業内容を教科書などを参考にしながら復習

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 2009

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング	KFc117		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格: この講義科目は、栄養士資格ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るため必要な基本知識の理解を導く科目である。より専門的な学習への導入教育として展開する。食・栄養・健康にかかわるトピカルな内容を幅広く紹介する。

科目の概要: 食事の意義と生命活動との関連性をわかりやすく説明する。食事摂取基準や食品成分表に記載されている栄養素の意味を理解し、栄養素と食事との関連性を体験型学習を取り入れて概説する。また、管理栄養士・栄養士の仕事内容や使命、関連法規を学ぶことにより、各自が将来像を描けるようになることを目指す。

学修目標:

1. 食事の意義と生命活動との関連性を理解することにより、管理栄養士・栄養士の仕事を理解する。
2. 管理栄養士の倫理、使命と役割、関連職種との関わりを理解する。
3. 食事摂取基準や食品成分表に記載されている栄養素について理解する

内容

1	オリエンテーション, 食事と栄養
2	健康と栄養, 健常なときの食事の意義
3	疾病と栄養, 健常ではない時の食事の意義
4	栄養素と食品, 食事の関連性を学ぶ1 (エネルギー源となる栄養素)
5	栄養素と食品, 食事の関連性を学ぶ2 (ミネラル)
6	栄養素と食品, 食事の関連性を学ぶ3 (ビタミン)
7	栄養素と食品, 食事の関連性を学ぶ4 (水分, 消化抵抗性の成分)
8	食品成分表を用いた演習
9	日本人の食事摂取基準を用いた演習
10	管理栄養士の倫理、使命と役割・関連職種との関わり
11	管理栄養士業務に関わる法規概説
12	食品表示と食品の安全性
13	食事や栄養に関わるグローバルな問題
14	非常時、緊急時にどうするか
15	まとめ

評価

出席および平常点40点、授業内課題およびレポート60点により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】次の時間の授業内容について、関連する事項を復習する。

【事後学修】項目ごとにノートを整理する。

【授業外学習】食・栄養・健康に関連するニュースや情報を収集する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「食品成分表」他の講義で使用しているものでよい。

【教科書】「日本人の食事摂取基準(2015年版)」 第一出版

【参考書】これまでに学んだ基礎科目のテキスト

その他、随時プリントを配付する。

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング	KFc117		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格: この講義科目は、栄養士資格ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るため必要な基本知識の理解を導く科目である。より専門的な学習への導入教育として展開する。食・栄養・健康にかかわるトピカルな内容を幅広く紹介する。

科目の概要: 食事の意義と生命活動との関連性をわかりやすく説明する。食事摂取基準や食品成分表に記載されている栄養素の意味を理解し、栄養素と食事との関連性を体験型学習を取り入れて概説する。また、管理栄養士・栄養士の仕事内容や使命、関連法規を学ぶことにより、各自が将来像を描けるようになることを目指す。

学修目標:

1. 食事の意義と生命活動との関連性を理解することにより、管理栄養士・栄養士の仕事を理解する。
2. 管理栄養士の倫理、使命と役割、関連職種との関わりを理解する。
3. 食事摂取基準や食品成分表に記載されている栄養素について理解する

内容

1	オリエンテーション, 食事と栄養
2	健康と栄養, 健常なときの食事の意義
3	疾病と栄養, 健常ではない時の食事の意義
4	栄養素と食品, 食事の関連性を学ぶ1 (エネルギー源となる栄養素)
5	栄養素と食品, 食事の関連性を学ぶ2 (ミネラル)
6	栄養素と食品, 食事の関連性を学ぶ3 (ビタミン)
7	栄養素と食品, 食事の関連性を学ぶ4 (水分, 消化抵抗性の成分)
8	食品成分表を用いた演習
9	日本人の食事摂取基準を用いた演習
10	管理栄養士の倫理、使命と役割・関連職種との関わり
11	管理栄養士業務に関わる法規概説
12	食品表示と食品の安全性
13	食事や栄養に関わるグローバルな問題
14	非常時、緊急時にどうするか
15	まとめ

評価

出席および平常点40点、授業内課題およびレポート60点により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】次の時間の授業内容について、関連する事項を復習する。

【事後学修】項目ごとにノートを整理する。

【授業外学習】食・栄養・健康に関連するニュースや情報を収集する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「食品成分表」他の講義で使用しているものでよい。

【教科書】「日本人の食事摂取基準(2015年版)」 第一出版

【参考書】これまでに学んだ基礎科目のテキスト

その他、随時プリントを配付する。

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング	KFc118		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「人間と食品」、「食品の分類と食品の成分」および「食品の機能」に関する科目の一つで、食品関連で最初に履修する基本必修科目である。1年次後期履修「食物栄養学概論」、「食品学」、「食品衛生学」、2年次履修「食品加工学」、3年次履修「食品化学」および、それらの科目に関連する実験・実習の基礎となるものである。

科目の概要

栄養と健康にかかわる食品の役割、食品の分類や食品の成分、食品の一次機能(栄養機能)、二次機能(嗜好機能)や三次機能(生体調節機能)について基礎知識を得る。また、食品成分表について理解を深める。

学修目標

講義は、スライド解説と問題演習であるが、自分なりのノートを整理する。

1. 食べ物と人間のかかわりを理解する。
2. 食品を構成する成分について科学的基礎知識を得る。
3. 食品成分表の概要を知り、使い方を理解する。

内容

1	人間と食品
2	食品の一次機能 a) 食品の水
3	食品の一次機能 b-1) アミノ酸
4	食品の一次機能 b-2) 食品たんぱく質
5	食品の一次機能 c) 食品の炭水化物
6	食品の一次機能 d-1) 脂肪酸
7	食品の一次機能 d-2) 食品の脂質
8	食品の一次機能 e) 食品中のビタミン
9	食品の一次機能 f) 食品中の無機質
10	食品の二次機能 a) 食品の色素成分
11	食品の二次機能 b) 食品の呈味・香気成分
12	食品の三次機能 a) 消化管、免疫系、神経系等で作用する成分
13	食品の三次機能 b) 循環器系、代謝、骨・歯系に作用する成分
14	食品の分類と食品成分表
15	まとめ

評価

質疑応答への参加を含む授業への取り組み10%、中間試験2回計20%および総合試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業フォルダにあらかじめ入れられたスライドファイルを参考に、該当する範囲の教科書部分に目を通しておく。30分以上を目安とする。

【事後学修】スライド解説、教科書の記述および授業内での質疑応答を総合して、自分なりのノートを整理する。45分程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の科学』南江堂

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)本表編』医歯薬出版

医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表編』医歯薬出版（7月刊行予定）

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング	KFc118		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「人間と食品」、「食品の分類と食品の成分」および「食品の機能」に関する科目の一つで、食品関連で最初に履修する基本必修科目である。1年次後期履修「食物栄養学概論」、「食品学」、「食品衛生学」、2年次履修「食品加工学」、3年次履修「食品化学」および、それらの科目に関連する実験・実習の基礎となるものである。

科目の概要

栄養と健康にかかわる食品の役割、食品の分類や食品の成分、食品の一次機能(栄養機能)、二次機能(嗜好機能)や三次機能(生体調節機能)について基礎知識を得る。また、食品成分表について理解を深める。

学修目標

講義は、スライド解説と問題演習であるが、自分なりのノートを整理する。

1. 食べ物と人間のかかわりを理解する。
2. 食品を構成する成分について科学的基礎知識を得る。
3. 食品成分表の概要を知り、使い方を理解する。

内容	
1	人間と食品
2	食品の一次機能 a) 食品の水
3	食品の一次機能 b-1) アミノ酸
4	食品の一次機能 b-2) 食品たんぱく質
5	食品の一次機能 c) 食品の炭水化物
6	食品の一次機能 d-1) 脂肪酸
7	食品の一次機能 d-2) 食品の脂質
8	食品の一次機能 e) 食品中のビタミン
9	食品の一次機能 f) 食品中の無機質
10	食品の二次機能 a) 食品の色素成分
11	食品の二次機能 b) 食品の呈味・香気成分
12	食品の三次機能 a) 消化管、免疫系、神経系等で作用する成分
13	食品の三次機能 b) 循環器系、代謝、骨・歯系に作用する成分
14	食品の分類と食品成分表
15	まとめ

評価

質疑応答への参加を含む授業への取り組み10%、中間試験2回計20%および総合試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業フォルダにあらかじめ入れられたスライドファイルを参考に、該当する範囲の教科書部分に目を通しておく。30分以上を目安とする。

【事後学修】スライド解説、教科書の記述および授業内での質疑応答を総合して、自分なりのノートを整理する。45分程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の科学』南江堂

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)本表編』医歯薬出版

医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表編』医歯薬出版（7月刊行予定）

科目名	食品学		
担当教員名	梶野 涼子		
ナンバリング	KFc119		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の必修科目である。1年次前期履修「食品学」、 「調理学」で学修した知識をもとに、各食品の分類や特性について学修する。2年次履修「食品加工学」、3年次履修「食品化学」およびそれらの科目に関連する実験実習の基礎となる科目である。

科目の概要

植物性食品、動物性食品、その他の食品（油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料、微生物利用食品等）の分類や特性について学習する。

学修目標（=到達目標）

1. 植物性食品の分類や特性について理解する。
2. 動物性食品の分類や特性について理解する。
3. その他の食品（油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料、微生物利用食品等）の分類や特性について理解する。

内容

1	植物性食品 : 穀類
2	植物性食品 : いも類
3	植物性食品 : 豆・種実類
4	植物性食品 : 野菜類
5	植物性食品 : 果実類
6	植物性食品 : きのこと類
7	植物性食品 : 藻類
8	動物性食品 : 肉類
9	動物性食品 : 魚介類
10	動物性食品 : 乳類
11	動物性食品 : 卵類
12	その他の食品 : 油脂類・甘味料
13	その他の食品 : 調味料・香辛料・嗜好飲料
14	その他の食品 : 微生物利用食品
15	まとめ

評価

授業への取り組み10点、中間試験30点、期末試験60点で評価し、総合点60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】教科書の該当部分をよく読み、わからない用語や疑問をまとめておく。

【事後学修】教科書や授業メモをもとに、学修内容をノートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】太田英明，北畠直文，白土英樹編「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の科学」南江堂

医歯薬出版編「日本食品成分表2015年版（七訂）本表編」医歯薬出版

医歯薬出版編「日本食品成分表2015年版（七訂）アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表編」医歯薬出版

科目名	食品学		
担当教員名	梶野 涼子		
ナンバリング	KFc119		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の必修科目である。1年次前期履修「食品学」、 「調理学」で学修した知識をもとに、各食品の分類や特性について学修する。2年次履修「食品加工学」、3年次履修「食品化学」およびそれらの科目に関連する実験実習の基礎となる科目である。

科目の概要

植物性食品、動物性食品、その他の食品（油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料、微生物利用食品等）の分類や特性について学習する。

学修目標（=到達目標）

1. 植物性食品の分類や特性について理解する。
2. 動物性食品の分類や特性について理解する。
3. その他の食品（油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料、微生物利用食品等）の分類や特性について理解する。

内容

1	植物性食品 : 穀類
2	植物性食品 : いも類
3	植物性食品 : 豆・種実類
4	植物性食品 : 野菜類
5	植物性食品 : 果実類
6	植物性食品 : きのこと類
7	植物性食品 : 藻類
8	動物性食品 : 肉類
9	動物性食品 : 魚介類
10	動物性食品 : 乳類
11	動物性食品 : 卵類
12	その他の食品 : 油脂類・甘味料
13	その他の食品 : 調味料・香辛料・嗜好飲料
14	その他の食品 : 微生物利用食品
15	まとめ

評価

授業への取り組み10点、中間試験30点、期末試験60点で評価し、総合点60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】教科書の該当部分をよく読み、わからない用語や疑問をまとめておく。

【事後学修】教科書や授業メモをもとに、学修内容をノートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】太田英明，北畠直文，白土英樹編「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の科学」南江堂

医歯薬出版編「日本食品成分表2015年版（七訂）本表編」医歯薬出版

医歯薬出版編「日本食品成分表2015年版（七訂）アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表編」医歯薬出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング	KFc121		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」に関する科目の一つである。「食品学」および「食品学」で得た食品成分に関する知識を実験的に確認すると同時に、2年次履修「食品衛生学実験」、「解剖生理学実験」および「人間生化学実験」等の化学、生化学実験に必要な基礎技術も習得する。

科目の概要

化学・生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、たんぱく質、脂質、灰分の一般分析を行う。また、高速液体クロマトグラフィー (HPLC) による食品・生体成分分析、たんぱく質および脂質の特性分析、食品の色素成分の分析や酵素免疫測定法 (ELISA) による微量分析を行う。理解度を確認するため、レポート作成や実験結果発表を行う。

学修目標

1. 実験を主体的に実施し、その内容を理解した上で実験レポートを提出する。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解する。
3. 定量的な化学・生化学実験の基礎技術を身につけ、食品成分の特性についての理解を深めるとともに、先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容	
1	実験講義
2	精密実験器具・機器の使用習熟と測定値取扱法の理解
3	基本定量実験技術の習得
4	食品中の水分の定量
5	食品たんぱく質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	食品中の灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	分光学的測定技術の習得と食品中ATP分解産物のHPLC分析
10	食品たんぱく質の電気泳動分析
11	脂質の特性分析
12	食品中の色素分析
13	酵素免疫測定法 (ELISA) の基本技術習得と原理の理解
14	実験レポート解説
15	まとめ、実験結果発表

評価

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート20点、実験結果発表10点および学修目標2～3に沿った筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】当日行う実験の目的、使用器具・試薬や方法・操作等について、配布テキスト「食品化学実験」を熟読し、効率よく実験・レポート作成が進められるよう準備する。30分以上を目安とする。

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、食品学関連の教科書や参考図書を参照する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】各実験項目について測定原理や実験操作を詳述した教員作成テキスト「食品化学実験」を配布。

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)本表編』医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表編』医歯薬出版

【教科書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の科学』南江堂

【参考図書】安井明美ほか編『日本食品標準成分表2015年版(七訂)分析マニュアル・解説』建帛社

科目名	食品化学実験		
担当教員名	梶野 涼子		
ナンバリング	KFc121		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」に関する科目の一つである。「食品学」および「食品学」で得た食品成分に関する知識を実験的に確認すると同時に、2年次履修「食品衛生学実験」、「解剖生理学実験」および「人間生化学実験」等の化学、生化学実験に必要な基礎技術も習得する。

科目の概要

化学・生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、たんぱく質、脂質、灰分の一般分析を行う。また、高速液体クロマトグラフィー (HPLC) による食品・生体成分分析、たんぱく質および脂質の特性分析、食品の色素成分の分析や酵素免疫測定法 (ELISA) による微量分析を行う。理解度を確認するため、レポート作成や実験結果発表を行う。

学修目標

1. 実験を主体的に実施し、その内容を理解した上で実験レポートを提出する。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解する。
3. 定量的な化学・生化学実験の基礎技術を身につけ、食品成分の特性についての理解を深めるとともに、先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

1	実験講義
2	精密実験器具・機器の使用習熟と測定値取扱法の理解
3	基本定量実験技術の習得
4	食品中の水分の定量
5	食品たんぱく質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	食品中の灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	分光学的測定技術の習得と食品中ATP分解産物のHPLC分析
10	食品たんぱく質の電気泳動分析
11	脂質の特性分析
12	食品中の色素分析
13	酵素免疫測定法 (ELISA) の基本技術習得と原理の理解
14	実験レポート解説
15	まとめ、実験結果発表

評価

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート20点、実験結果発表10点および学修目標2～3に沿った筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】当日行う実験の目的、使用器具・試薬や方法・操作等について、配布テキスト「食品化学実験」を熟読し、効率よく実験・レポート作成が進められるよう準備する。30分以上を目安とする。

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、食品学関連の教科書や参考図書を参照する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】各実験項目について測定原理や実験操作を詳述した教員作成テキスト「食品化学実験」を配布。

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)本表編』医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表編』医歯薬出版

【教科書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の科学』南江堂

【参考図書】安井明美ほか編『日本食品標準成分表2015年版(七訂)分析マニュアル・解説』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	KFc121		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」に関する科目の一つである。「食品学」および「食品学」で得た食品成分に関する知識を実験的に確認すると同時に、2年次履修「食品衛生学実験」、「解剖生理学実験」および「人間生化学実験」等の化学、生化学実験に必要な基礎技術も習得する。

科目の概要

化学・生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、たんぱく質、脂質、灰分の一般分析を行う。また、高速液体クロマトグラフィー (HPLC) による食品・生体成分分析、たんぱく質および脂質の特性分析、食品の色素成分の分析や酵素免疫測定法 (ELISA) による微量分析を行う。理解度を確認するため、レポート作成や実験結果発表を行う。

学修目標

1. 実験を主体的に実施し、その内容を理解した上で実験レポートを提出する。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解する。
3. 定量的な化学・生化学実験の基礎技術を身につけ、食品成分の特性についての理解を深めるとともに、先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容	
1	実験講義
2	精密実験器具・機器の使用習熟と測定値取扱法の理解
3	基本定量実験技術の習得
4	食品中の水分の定量
5	食品たんぱく質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	食品中の灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	分光学的測定技術の習得と食品中ATP分解産物のHPLC分析
10	食品たんぱく質の電気泳動分析
11	脂質の特性分析
12	食品中の色素分析
13	酵素免疫測定法 (ELISA) の基本技術習得と原理の理解
14	実験レポート解説
15	まとめ、実験結果発表

評価

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート20点、実験結果発表10点および学修目標2～3に沿った筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】当日行う実験の目的、使用器具・試薬や方法・操作等について、配布テキスト「食品化学実験」を熟読し、効率よく実験・レポート作成が進められるよう準備する。30分以上を目安とする。

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、食品学関連の教科書や参考図書を参照する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】各実験項目について測定原理や実験操作を詳述した教員作成テキスト「食品化学実験」を配布。

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)本表編』医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表編』医歯薬出版

【教科書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の科学』南江堂

【参考図書】安井明美ほか編『日本食品標準成分表2015年版(七訂)分析マニュアル・解説』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	KFc222		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、 「食品学」、 「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存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、食品の表示・規格基準、包装についても学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

講義はスライドと問題演習が中心となるが、ノートを取り確実な知識として身につける。

1. 食品加工に意義・目的、食品保存の原理を理解する。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
3. 食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
4. 食品の表示・規格基準や食品包装材の特性の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義と目的
2	食品の表示と規格基準 (1)
3	食品の表示と規格基準 (2)
4	食品流通・保存と栄養：生産・流通・保存における栄養成分の変化
5	食品流通・保存と栄養：食品保存の方法
6	食品加工の方法と加工に伴う栄養成分の変化
7	穀類、いも類の加工
8	豆類、野菜・果実類等の加工
9	食肉・魚介類の加工
10	乳・卵類の加工
11	食用油脂
12	甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料
13	微生物利用食品ほか
14	食品容器と包装
15	まとめ

評価

質疑応答を含む授業への参加度合10%、中間試験3回、計30%および総合試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】授業フォルダにあらかじめ入れられたスライドファイルを参考に、該当する教科書範囲を読んでおく。30分程度を目安とする。

【事後学修】スライド解説、教科書の記述および授業内での質疑応答を整理してノートを整理する。配布プリントで復習する。45分程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の加工』南江堂

【推薦書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の科学』南江堂

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング	KFc222		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、 「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存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、食品の表示・規格基準、包装についても学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

講義はスライドと問題演習が中心となるが、ノートを取り確実な知識として身につける。

1. 食品加工に意義・目的、食品保存の原理を理解する。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
3. 食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
4. 食品の表示・規格基準や食品包装材の特性の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義と目的
2	食品の表示と規格基準 (1)
3	食品の表示と規格基準 (2)
4	食品流通・保存と栄養：生産・流通・保存における栄養成分の変化
5	食品流通・保存と栄養：食品保存の方法
6	食品加工の方法と加工に伴う栄養成分の変化
7	穀類、いも類の加工
8	豆類、野菜・果実類等の加工
9	食肉・魚介類の加工
10	乳・卵類の加工
11	食用油脂
12	甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料
13	微生物利用食品ほか
14	食品容器と包装
15	まとめ

評価

質疑応答を含む授業への参加度合10%、中間試験3回、計30%および総合試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】授業フォルダにあらかじめ入れられたスライドファイルを参考に、該当する教科書範囲を読んでおく。30分程度を目安とする。

【事後学修】スライド解説、教科書の記述および授業内での質疑応答を整理してノートを整理する。配布プリントで復習する。45分程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の加工』南江堂

【推薦書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の科学』南江堂

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング	KFc222		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、 「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存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、食品の表示・規格基準、包装についても学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

講義はスライドと問題演習が中心となるが、ノートを取り確実な知識として身につける。

1. 食品加工に意義・目的、食品保存の原理を理解する。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
3. 食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
4. 食品の表示・規格基準や食品包装材の特性の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義と目的
2	食品の表示と規格基準 (1)
3	食品の表示と規格基準 (2)
4	食品流通・保存と栄養：生産・流通・保存における栄養成分の変化
5	食品流通・保存と栄養：食品保存の方法
6	食品加工の方法と加工に伴う栄養成分の変化
7	穀類、いも類の加工
8	豆類、野菜・果実類等の加工
9	食肉・魚介類の加工
10	乳・卵類の加工
11	食用油脂
12	甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料
13	微生物利用食品ほか
14	食品容器と包装
15	まとめ

評価

質疑応答を含む授業への参加度合10%、中間試験3回、計30%および総合試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】授業フォルダにあらかじめ入れられたスライドファイルを参考に、該当する教科書範囲を読んでおく。30分程度を目安とする。

【事後学修】スライド解説、教科書の記述および授業内での質疑応答を整理してノートを整理する。配布プリントで復習する。45分程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の加工』南江堂

【推薦書】太田英明、北畠直文、白土英樹編『食べ物と健康 食品の科学』南江堂

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	梶野 涼子		
ナンバリング	KFc223		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する実習科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

穀類、いも類、豆類、野菜・果実類、藻類や乳・卵等の畜産物を加工素材として各種食品の製造実習を行う。また、殺菌、凍結乾燥、包装技術を体験するほか、食品加工に利用される酵素のはたらきを確かめる。実習は4~5人グループで行い、製造した食品はその場で試食する。

学修目標 (= 到達目標)

テキストに従い、手際よく加工操作を行い製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

1. 加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解する。そのため配布プリントを活用する。
2. 加工操作のポイントをとらえる。
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深める。

内容

1	実習講義 1
2	果実多糖に関連する実習 (1) : ジャム、ゼリー
3	いも類・藻類多糖に関連する実習 (2) : こんにゃく、寒天
4	実習講義 2
5	米・小麦に関連する実習 (1) : うどん、もち
6	小麦に関連する実習 (2) : パン
7	実習講義 3
8	大豆に関連する実習 : 豆腐、おから
9	卵に関する実習 : マヨネーズ等
10	乳に関連する実習 : アイスクリーム、チーズ
11	実習講義 4
12	食品に利用される酵素に関連する実験・実習
13	野菜類のブランチング、真空凍結乾燥
14	殺菌・包装・容器に関連する実習 : レトルトパウチ、缶詰、瓶詰
15	まとめ

評価

実習・実験への取り組み姿勢20%、レポート20%および筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】配布した実習・実験テキスト参照して、当日の手順を頭に入れる。食品学・食品加工学の教科書の該当部分に目を通しておくことが望ましい。30分程度を目安とする。

【事後学修】実習後速やかにレポートをまとめる。加工食材・成分の特性と製造原理の関係について、上記教科書や配布プリントで復習する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】実習・実験項目ごとに使用材料、器具、操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】中尾玲子、中川裕子著『第6版 つくってみよう加工食品』学文社

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	KFc223		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
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)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する実習科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

穀類、いも類、豆類、野菜・果実類、藻類や乳・卵等の畜産物を加工素材として各種食品の製造実習を行う。また、殺菌、凍結乾燥、包装技術を体験するほか、食品加工に利用される酵素のはたらきを確かめる。実習は4~5人グループで行い、製造した食品はその場で試食する。

学修目標 (= 到達目標)

テキストに従い、手際よく加工操作を行い製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

1. 加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解する。そのため配布プリントを活用する。
2. 加工操作のポイントをとらえる。
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深める。

内容

1	実習講義 1
2	果実多糖に関連する実習 (1) : ジャム、ゼリー
3	いも類・藻類多糖に関連する実習 (2) : こんにゃく、寒天
4	実習講義 2
5	米・小麦に関連する実習 (1) : うどん、もち
6	小麦に関連する実習 (2) : パン
7	実習講義 3
8	大豆に関連する実習 : 豆腐、おから
9	卵に関する実習 : マヨネーズ等
10	乳に関連する実習 : アイスクリーム、チーズ
11	実習講義 4
12	食品に利用される酵素に関連する実験・実習
13	野菜類のブランチング、真空凍結乾燥
14	殺菌・包装・容器に関連する実習 : レトルトパウチ、缶詰、瓶詰
15	まとめ

評価

実習・実験への取り組み姿勢20%、レポート20%および筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】配布した実習・実験テキスト参照して、当日の手順を頭に入れる。食品学・食品加工学の教科書の該当する部分に目を通しておくことが望ましい。30分程度を目安とする。

【事後学修】実習後速やかにレポートをまとめる。加工食材・成分の特性と製造原理の関係について、上記教科書や配布プリントで復習する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】実習・実験項目ごとに使用材料、器具、操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】中尾玲子、中川裕子著『第6版 つくってみよう加工食品』学文社

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	梶野 涼子		
ナンバリング	KFc223		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
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)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する実習科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

穀類、いも類、豆類、野菜・果実類、藻類や乳・卵等の畜産物を加工素材として各種食品の製造実習を行う。また、殺菌、凍結乾燥、包装技術を体験するほか、食品加工に利用される酵素のはたらきを確かめる。実習は4~5人グループで行い、製造した食品はその場で試食する。

学修目標 (= 到達目標)

テキストに従い、手際よく加工操作を行い製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

1. 加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解する。そのため配布プリントを活用する。
2. 加工操作のポイントをとらえる。
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深める。

内容

1	実習講義 1
2	果実多糖に関連する実習 (1) : ジャム、ゼリー
3	いも類・藻類多糖に関連する実習 (2) : こんにゃく、寒天
4	実習講義 2
5	米・小麦に関連する実習 (1) : うどん、もち
6	小麦に関連する実習 (2) : パン
7	実習講義 3
8	大豆に関連する実習 : 豆腐、おから
9	卵に関する実習 : マヨネーズ等
10	乳に関連する実習 : アイスクリーム、チーズ
11	実習講義 4
12	食品に利用される酵素に関連する実験・実習
13	野菜類のブランチング、真空凍結乾燥
14	殺菌・包装・容器に関連する実習 : レトルトパウチ、缶詰、瓶詰
15	まとめ

評価

実習・実験への取り組み姿勢20%、レポート20%および筆記試験60%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】配布した実習・実験テキスト参照して、当日の手順を頭に入れる。食品学・食品加工学の教科書の該当部分に目を通しておくことが望ましい。30分程度を目安とする。

【事後学修】実習後速やかにレポートをまとめる。加工食材・成分の特性と製造原理の関係について、上記教科書や配布プリントで復習する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】実習・実験項目ごとに使用材料、器具、操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】中尾玲子、中川裕子著『第6版 つくってみよう加工食品』学文社

科目名	調理学		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc125		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つであるとともに、学科専門科目の必修として位置づけられている。

「調理学実習」や「給食経営管理論実習」などの実習科目の基礎となる。

科目の概要

本科目では、調理に必要な知識や技術を習得するために、調理実習の授業内容と関連させながら、理論を具体的に理解できるように食材、調理、調理理論について学んでいく。管理栄養士国家試験出題基準に合わせて食事設計の基礎・理論、調理の基本や調理操作、栄養と献立作成に関して講義を行っていく。

学修目標 (= 到達目標)

- ・ 食事設計・各種食品の調理特性を学び、調理に必要な知識を広げる。献立作成に応用させる力をつける。
- ・ 調理学実習と関連させながら、技術の向上へ活かせる調理科学的理論を理解する。
- ・ 調理学分野関連科目と連動させながら身につける。

内容

1	調理学の基本
2	調理の意義
3	おいしさとは、官能評価について
4	味覚・嗅覚・感覚器と脳
5	調理操作
6	調理操作
7	調理操作
8	植物性食品
9	植物性食品
10	動物性食品
11	動物性食品
12	日本と海外の食文化について
13	調理と衛生について
14	食生活の運営について～献立作成への応用～
15	まとめ

評価

試験80点、授業態度や取り組み、提出物等を20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】

教科書をよく読み、解からないところは本や参考書などで各自調べておく。

【事後学修】

授業を聞きながら記録したノートと教科書、プリントなどをもとに復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

菊地和美編 『食べ物と健康 - 食事設計と栄養・調理』 三共出版

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

安原安代・柳沢幸江共編 『調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレイション

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	金高 有里		
ナンバリング	KFc125		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つであるとともに、学科専門科目の必修として位置づけられている。

「調理学実習」や「給食経営管理論実習」などの実習科目の基礎となる。

科目の概要

本科目では、調理に必要な知識や技術を習得するために、調理実習の授業内容と関連させながら、理論を具体的に理解できるように食材、調理、調理理論について学んでいく。管理栄養士国家試験出題基準に合わせて食事設計の基礎・理論、調理の基本や調理操作、栄養と献立作成に関して講義を行っていく。

学修目標 (= 到達目標)

- ・ 食事設計・各種食品の調理特性を学び、調理に必要な知識を広げる。献立作成に応用させる力をつける。
- ・ 調理学実習と関連させながら、技術の向上へ活かせる調理科学的理論を理解する。
- ・ 調理学関連科目と連動させながら身につける。

内容

1	調理学の基本
2	調理の意義
3	おいしさとは、官能評価について
4	味覚・嗅覚・感覚器と脳
5	調理操作
6	調理操作
7	調理操作
8	植物性食品
9	植物性食品
10	動物性食品
11	動物性食品
12	日本と海外の食文化について
13	調理と衛生について
14	食生活の運営について～献立作成への応用～
15	まとめ

評価

試験80点、授業態度や取り組み、提出物等を20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】

教科書をよく読み、解からないところは本や参考書などで各自調べておく。

【事後学修】

授業を聞きながら記録したノートと教科書、プリントなどをもとに復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

菊地和美編 『食べ物と健康 - 食事設計と栄養・調理』 三共出版

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

安原安代・柳沢幸江共編 『調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレーション

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	金高 有里		
ナンバリング	KFc126		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムの「食べ物と健康」に関する科目の1つで、管理栄養士として食品の栄養的・衛生的・嗜好的特性を理解した上で、健康でおいしい食事を提供するために必要な調理操作の基礎的な知識と技術の修得を目的とする。同期履修の「調理学」で学ぶ理論を踏まえて本科目を履修する必要がある。1年後期履修「調理学実習」、2年前期履修「調理学実習」、2年後期履修「給食経営管理論実習」の基礎科目となる。

科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛りつけ方、テーブルセッティングや食事作法について学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

内容

- 1 オリエンテーション：調理学実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
- 2 調理の基本 食材の計量、切り方（廃棄率）、調味のしかた（調味率）、調理器具の取扱いなど
- 3 日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
- 4 西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
- 5 中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
- 6 日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
- 7 西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
- 8 日本調理：菜めし、吸物、生ものの扱い、即席漬けなど
- 9 西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
- 10 中国調理：冷菜、炸菜、点心など
- 11 日本調理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、和え物など
- 12 西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキ、コーヒーの入れ方など
- 13 日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
- 14 西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど
- 15 まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実習ノート40点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

授業外学習

【事前準備】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行うこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子 編集 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事通信出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc126		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムの「食べ物と健康」に関する科目の1つで、管理栄養士として食品の栄養的・衛生的・嗜好的特性を理解した上で、健康でおいしい食事を提供するために必要な調理操作の基礎的な知識と技術の修得を目的とする。同期履修の「調理学」で学ぶ理論を踏まえて本科目を履修する必要がある。1年後期履修「調理学実習」、2年前期履修「調理学実習」、2年後期履修「給食経営管理論実習」の基礎科目となる。

科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛りつけ方、テーブルセッティングや食事作法について学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

内容

- 1 オリエンテーション：調理学実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
- 2 調理の基本 食材の計量、切り方（廃棄率）、調味のしかた（調味率）、調理器具の取扱いなど
- 3 日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
- 4 西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
- 5 中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
- 6 日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
- 7 西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
- 8 日本調理：菜めし、吸物、生ものの扱い、即席漬けなど
- 9 西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
- 10 中国調理：冷菜、炸菜、点心など
- 11 日本調理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、和え物など
- 12 西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキ、コーヒーの入れ方など
- 13 日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
- 14 西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど
- 15 まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実習ノート40点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

授業外学習

【事前準備】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行うこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子 編集 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事通信出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFc126		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムの「食べ物と健康」に関する科目の1つで、管理栄養士として食品の栄養的・衛生的・嗜好的特性を理解した上で、健康でおいしい食事を提供するために必要な調理操作の基礎的な知識と技術の修得を目的とする。同期履修の「調理学」で学ぶ理論を踏まえて本科目を履修する必要がある。1年後期履修「調理学実習」、2年前期履修「調理学実習」、2年後期履修「給食経営管理論実習」の基礎科目となる。

科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛りつけ方、テーブルセッティングや食事作法について学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

内容

- 1 オリエンテーション：調理学実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
- 2 調理の基本 食材の計量、切り方（廃棄率）、調味のしかた（調味率）、調理器具の取扱いなど
- 3 日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
- 4 西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
- 5 中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
- 6 日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
- 7 西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
- 8 日本調理：菜めし、吸物、生ものの扱い、即席漬けなど
- 9 西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
- 10 中国調理：冷菜、炸菜、点心など
- 11 日本調理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、和え物など
- 12 西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキ、コーヒーの入れ方など
- 13 日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
- 14 西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど
- 15 まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実習ノート40点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

授業外学習

【事前準備】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行うこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子 編集 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事通信出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFc226		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムの「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つである。「調理学実習」に引き続き、健康でおいしい食事を安全に提供するために管理栄養士として必要な基礎的な知識と調理技術のさらなる習得をめざすことを目的とする。「調理学」や「調理学実習」で学んだ理論や技術を十分に踏まえて履修することが大切である。

科目の概要

調理学実習と同様、日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理方法、テーブルセッティングなどについて学ぶとともに、季節にふさわしい食材を使った行事食や供応食などの調理方法や食卓のとのえ方、また食文化についてもふれる。

学修目標 (= 到達目標)

1. 調理による食品の科学的な変化について実習により確認する。
2. 実習をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 行事食や供応食の意義と調理方法、背景となる食文化について学ぶ。

内容

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 4 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、炒米粉（焼きビーフン）など
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 西洋調理：ビーフシチュー、サラダ、デザートなど
- 9 西洋調理：クリスマス料理 オードブル、ローストチキン、サラダ、ケーキなど
- 10 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 11 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 12 西洋調理：エスカベージュ、サラダ、ミネストローネ、プディングなど
- 13 西洋調理：クリームコロッケ、サラダ、ブラマンジェなど
- 14 包丁の研ぎ方の説明および実習
- 15 まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実技テスト20点、実習ノート20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】教科書、プリントをよく読み、実習内容を確認する。

調理学で学んだ理論および調理学実習 で習得した調理操作を復習しておく。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭で調理を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

栗津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

科目名	調理学実習		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFc226		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムの「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つである。「調理学実習」に引き続き、健康でおいしい食事を安全に提供するために管理栄養士として必要な基礎的な知識と調理技術のさらなる習得をめざすことを目的とする。「調理学」や「調理学実習」で学んだ理論や技術を十分に踏まえて履修することが大切である。

科目の概要

調理学実習と同様、日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理方法、テーブルセッティングなどについて学ぶとともに、季節にふさわしい食材を使った行事食や供応食などの調理方法や食卓のとのえ方、また食文化についてもふれる。

学修目標 (= 到達目標)

1. 調理による食品の科学的な変化について実習により確認する。
2. 実習をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 行事食や供応食の意義と調理方法、背景となる食文化について学ぶ。

内容

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 4 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、炒米粉（焼きビーフン）など
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 西洋調理：ビーフシチュー、サラダ、デザートなど
- 9 西洋調理：クリスマス料理 オードブル、ローストチキン、サラダ、ケーキなど
- 10 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 11 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 12 西洋調理：エスカベージュ、サラダ、ミネストローネ、プディングなど
- 13 西洋調理：クリームコロッケ、サラダ、ブラマンジェなど
- 14 包丁の研ぎ方の説明および実習
- 15 まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実技テスト20点、実習ノート20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】教科書、プリントをよく読み、実習内容を確認する。

調理学で学んだ理論および調理学実習 で習得した調理操作を復習しておく。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭で調理を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

栗津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

科目名	調理学実習		
担当教員名	柘植 光代		
ナンバリング	KFc226		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムの「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つである。「調理学実習」に引き続き、健康でおいしい食事を安全に提供するために管理栄養士として必要な基礎的な知識と調理技術のさらなる習得をめざすことを目的とする。「調理学」や「調理学実習」で学んだ理論や技術を十分に踏まえて履修することが大切である。

科目の概要

調理学実習と同様、日本料理、西洋料理、中国料理の日常的献立について食材の選び方や扱い方、基本的な調理方法、テーブルセッティングなどについて学ぶとともに、季節にふさわしい食材を使った行事食や供応食などの調理方法や食卓のとのえ方、また食文化についてもふれる。

学修目標 (= 到達目標)

1. 調理による食品の科学的な変化について実習により確認する。
2. 実習をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 行事食や供応食の意義と調理方法、背景となる食文化について学ぶ。

内容

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 4 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、炒米粉（焼きビーフン）など
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 西洋調理：ビーフシチュー、サラダ、デザートなど
- 9 西洋調理：クリスマス料理 オードブル、ローストチキン、サラダ、ケーキなど
- 10 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 11 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 12 西洋調理：エスカベージュ、サラダ、ミネストローネ、プディングなど
- 13 西洋調理：クリームコロッケ、サラダ、ブラマンジェなど
- 14 包丁の研ぎ方の説明および実習
- 15 まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実技テスト20点、実習ノート20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】教科書、プリントをよく読み、実習内容を確認する。

調理学で学んだ理論および調理学実習 で習得した調理操作を復習しておく。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭で調理を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

栗津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

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	KFc326		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 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）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける"専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習"に関する科目の一つであり、学科専門科目の選択必修として位置づけられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、 で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的な献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、管理栄養士として必要な調理技術の理解を深める。

学修目標（=到達目標）

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

15回分の実習の内容は、食材により変更することがある。

1	日本料理 1
2	日本料理 2
3	日本料理 3
4	中国料理 1
5	中国料理 2
6	イタリア料理
7	エスニック料理
8	栄養成分コントロールの料理 1
9	栄養成分コントロールの料理 2
10	栄養成分コントロールの料理 3
11	食品のテクスチャー特性と食事形態 1
12	ゲル化剤の調理特性
13	卵の調理特性
14	砂糖の調理特性
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】テキストやプリントで実習内容を予習し、調理手順を理解しておく。

【事後学修】実験・実習内容をノートやレポートにまとめる。実習した料理は家庭で調理して技術を身につける。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子編 三好恵子他共著『大量調理』学建書院、三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編 名倉秀子他共著
『あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』アイ・ケイコーポレーション、『調理のためのベーシックデータ第4版』女子栄養大学出版部

プリント配布

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFc326		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 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）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける"専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習"に関する科目の一つであり、学科専門科目の選択必修として位置づけられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、 で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的な献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、管理栄養士として必要な調理技術の理解を深める。

学修目標（=到達目標）

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

15回分の実習の内容は、食材により変更することがある。

1	日本料理 1
2	日本料理 2
3	日本料理 3
4	中国料理 1
5	中国料理 2
6	イタリア料理
7	エスニック料理
8	栄養成分コントロールの料理 1
9	栄養成分コントロールの料理 2
10	栄養成分コントロールの料理 3
11	食品のテクスチャー特性と食事形態 1
12	ゲル化剤の調理特性
13	卵の調理特性
14	砂糖の調理特性
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】テキストやプリントで実習内容を予習し、調理手順を理解しておく。

【事後学修】実験・実習内容をノートやレポートにまとめる。実習した料理は家庭で調理して技術を身につける。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子編 三好恵子他共著『大量調理』学建書院、三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編 名倉秀子他共著
『あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』アイ・ケイコーポレーション、『調理のためのベーシックデータ第4版』女子栄養大学出版部

プリント配布

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc326		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 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）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける"専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習"に関する科目の一つであり、学科専門科目の選択必修として位置づけられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、 で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的な献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、管理栄養士として必要な調理技術の理解を深める。

学修目標（=到達目標）

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

15回分の実習の内容は、食材により変更することがある。

1	日本料理 1
2	日本料理 2
3	日本料理 3
4	中国料理 1
5	中国料理 2
6	イタリア料理
7	エスニック料理
8	栄養成分コントロールの料理 1
9	栄養成分コントロールの料理 2
10	栄養成分コントロールの料理 3
11	食品のテクスチャー特性と食事形態 1
12	ゲル化剤の調理特性
13	卵の調理特性
14	砂糖の調理特性
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】テキストやプリントで実習内容を予習し、調理手順を理解しておく。

【事後学修】実験・実習内容をノートやレポートにまとめる。実習した料理は家庭で調理して技術を身につける。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】殿塚婦美子編 三好恵子他共著『大量調理』学建書院、三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編 名倉秀子他共著
『あすの健康と調理 食を通して豊かなLife styleを』アイ・ケイコーポレーション、『調理のためのベーシックデータ第4版』女子栄養大学出版部

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	KFc127		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格：食品衛生とは食品の生産・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、安全性を確保するために必要なあらゆる手段であり、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。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）について講義する。講義内容には法規、微生物学、化学、生物学等に関するものが含まれ幅広い。

科目の概要：食品衛生行政と法規、食品に関連する微生物、食中毒（原因別に細菌性、ウイルス性、化学物質、自然毒に分けて概説）、食品の安全性を脅かす種々の物質、食品添加物、寄生虫について講義する。

学習目標（＝到達目標）：

1. 食品の安全性確保のための行政組織、法規に関して学び、理解する。
2. 食中毒の大半を占める、細菌性、ウイルス性食中毒の防止に関連し、微生物学の基礎について学び、理解する。
3. 種々のタイプの食中毒の原因物質、原因食品、特徴などについて学び、理解する。
4. 食品添加物について、その法律的規制、表示の規則について学び、理解する。また、使用頻度が高い主な食品添加物についてどのようなものがあるかを学ぶ
5. 食品によって媒介される寄生虫の特徴、原因食品などについて学ぶ

内容	
1	食生活と健康リスク
2	食品衛生行政と法規（食品安全基本法、リスク分析）
3	食品衛生行政と法規（食品衛生法）
4	食品と微生物（概要、分類）
5	食品と微生物（微生物による食品の変質）
6	食中毒（分類、発生状況）
7	食中毒（細菌性）
8	食中毒（細菌性、ウイルス性）
9	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
10	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
11	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）
12	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
13	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料、pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
14	食品と寄生虫
15	まとめ

評価

期末試験(70%)および授業中に出す課題に対する取り組み(30%)を評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲を読んでおくこと。また、事前に講義内容資料をパワーポイントファイルとして、授業ホルダーに格納するので、事前に読んでおくこと。

【事後学修】おおむね、3回の講義内容ごとに、確認テストを行う。教科書・資料で復習、解答し、自己採点を行い。提出すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編 『食品衛生学』東京化学同人

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFc127		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格：食品衛生とは食品の生産・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、安全性を確保するために必要なあらゆる手段であり、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。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）について講義する。講義内容には法規、微生物学、化学、生物学等に関するものが含まれ幅広い。

科目の概要：食品衛生行政と法規、食品に関連する微生物、食中毒（原因別に細菌性、ウイルス性、化学物質、自然毒に分けて概説）、食品の安全性を脅かす種々の物質、食品添加物、寄生虫について講義する。

学習目標（＝到達目標）：

1. 食品の安全性確保のための行政組織、法規に関して学び、理解する。
2. 食中毒の大半を占める、細菌性、ウイルス性食中毒の防止に関連し、微生物学の基礎について学び、理解する。
3. 種々のタイプの食中毒の原因物質、原因食品、特徴などについて学び、理解する。
4. 食品添加物について、その法律的規制、表示の規則について学び、理解する。また、使用頻度が高い主な食品添加物についてどのようなものがあるかを学ぶ
5. 食品によって媒介される寄生虫の特徴、原因食品などについて学ぶ

内容	
1	食生活と健康リスク
2	食品衛生行政と法規（食品安全基本法、リスク分析）
3	食品衛生行政と法規（食品衛生法）
4	食品と微生物（概要、分類）
5	食品と微生物（微生物による食品の変質）
6	食中毒（分類、発生状況）
7	食中毒（細菌性）
8	食中毒（細菌性、ウイルス性）
9	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
10	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
11	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）
12	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
13	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料、pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
14	食品と寄生虫
15	まとめ

評価

期末試験(70%)および授業中に出す課題に対する取り組み(30%)を評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲を読んでおくこと。また、事前に講義内容資料をパワーポイントファイルとして、授業ホルダーに格納するので、事前に読んでおくこと。

【事後学修】おおむね、3回の講義内容ごとに、確認テストを行う。教科書・資料で復習、解答し、自己採点を行い。提出すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編 『食品衛生学』東京化学同人

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFc228		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：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。

学習目標：

1. 基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
2. 種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
3. 得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
4. 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る。

内容

1	実験講義
2	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 ((食品からの抽出)
3	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 (比色定量)
4	合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
5	合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
6	飲料水の化学試験 (物理的性状、アンモニア態・亜硝酸態窒素、過マンガン酸カリウム消費量)
7	食品の残留試験 (デンプン、脂質、タンパク質、合成洗剤)
8	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
9	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
10	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (試料の希釈と採取、培養)
11	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
12	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)
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 (ポリメラーゼ連鎖反応)
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 (電気泳動、観察)
15	まとめ

評価

全てのレポートの提出が評価を受けるために必要である。期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】実験日に該当する実験書の範囲を読み、実験手順をメモしておくこと。わからないところは推薦書等で調べ、実験内容をよく理解しておくこと。

【事後学修】実験項目ごとに、レポートを作成提出する。実験の原理・意義など食品衛生のテキスト等を参考によく調べ記載すること。

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	KFc228		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：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。

学習目標：

1. 基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
2. 種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
3. 得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
4. 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る。

内容

1	実験講義
2	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 ((食品からの抽出)
3	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 (比色定量)
4	合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
5	合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
6	飲料水の化学試験 (物理的性状、アンモニア態・亜硝酸態窒素、過マンガン酸カリウム消費量)
7	食品の残留試験 (デンプン、脂質、タンパク質、合成洗剤)
8	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
9	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
10	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (試料の希釈と採取、培養)
11	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
12	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)
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 (ポリメラーゼ連鎖反応)
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 (電気泳動、観察)
15	まとめ

評価

全てのレポートの提出が評価を受けるために必要である。期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】実験日に該当する実験書の範囲を読み、実験手順をメモしておくこと。わからないところは推薦書等で調べ、実験内容をよく理解しておくこと。

【事後学修】実験項目ごとに、レポートを作成提出する。実験の原理・意義など食品衛生のテキスト等を参考によく調べ記載すること。

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	KFc228		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：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。

学習目標：

1. 基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
2. 種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
3. 得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
4. 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る。

内容

1	実験講義
2	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 ((食品からの抽出)
3	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 (比色定量)
4	合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
5	合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
6	飲料水の化学試験 (物理的性状、アンモニア態・亜硝酸態窒素、過マンガン酸カリウム消費量)
7	食品の残留試験 (デンプン、脂質、タンパク質、合成洗剤)
8	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
9	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
10	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (試料の希釈と採取、培養)
11	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
12	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)
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 (ポリメラーゼ連鎖反応)
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 (電気泳動、観察)
15	まとめ

評価

全てのレポートの提出が評価を受けるために必要である。期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】実験日に該当する実験書の範囲を読み、実験手順をメモしておくこと。わからないところは推薦書等で調べ、実験内容をよく理解しておくこと。

【事後学修】実験項目ごとに、レポートを作成提出する。実験の原理・意義など食品衛生のテキスト等を参考によく調べ記載すること。

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	山崎 優子		
ナンバリング	KFd129		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、食物栄養学科を卒業するための必修科目であり、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目である。

科目の概要

栄養の概念および意義について学ぶ。また、栄養素の構造、機能、消化吸収、生理作用について理解を深め、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を修得する。

学修目標 (= 到達目標)

- ・ 栄養の基本的概念およびその意義について理解できる。
- ・ エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義の基礎について理解できる。

内容

1	栄養の概念 (第1章) ・ 栄養素の構造と機能 (第2章)
2	消化・吸収と栄養素の体内動態 (第5章)
3	糖質の栄養 (第7章)
4	糖質の栄養 (第7章)
5	脂質の栄養 (第8章)
6	脂質の栄養 (第8章)
7	たんぱく質の栄養 (第6章)
8	たんぱく質の栄養 (第6章)
9	摂食行動 (第4章) ・ 遺伝子発現と栄養 (第13章)
10	ビタミンの栄養 (第9章)
11	ビタミンの栄養 (第9章)
12	ミネラルの栄養 (第10章)
13	水・電解質の栄養的意義 (第11章)
14	エネルギー代謝 (第10章)
15	栄養素代謝の概要 (第3章) ・ まとめ

評価

ペーパーテスト70点、小テスト30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】該当箇所のテキストを読み、理解しておくこと。

【事後学修】テキスト・ノートを整理し、授業で指示したポイントを覚える。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】奥恒行・柴田克己／編「健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学 改訂第5版」南江堂

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	KFd129		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、食物栄養学科を卒業するための必修科目であり、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目である。

科目の概要

栄養の概念および意義について学ぶ。また、栄養素の構造、機能、消化吸収、生理作用について理解を深め、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を修得する。

学修目標 (= 到達目標)

- ・ 栄養の基本的概念およびその意義について理解できる。
- ・ エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義の基礎について理解できる。

内容	
1	栄養の概念 (第 1 章) ・ 栄養素の構造と機能 (第 2 章)
2	消化・吸収と栄養素の体内動態 (第 5 章)
3	糖質の栄養 (第 7 章)
4	糖質の栄養 (第 7 章)
5	脂質の栄養 (第 8 章)
6	脂質の栄養 (第 8 章)
7	たんぱく質の栄養 (第 6 章)
8	たんぱく質の栄養 (第 6 章)
9	摂食行動 (第 4 章) ・ 遺伝子発現と栄養 (第 1 3 章)
10	ビタミンの栄養 (第 9 章)
11	ビタミンの栄養 (第 9 章)
12	ミネラルの栄養 (第 1 0 章)
13	水・電解質の栄養的意義 (第 1 1 章)
14	エネルギー代謝 (第 1 0 章)
15	栄養素代謝の概要 (第 3 章) ・ まとめ

評価

ペーパーテスト70点、小テスト30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】該当箇所のテキストを読み、理解しておくこと。

【事後学修】テキスト・ノートを整理し、授業で指示したポイントを覚える。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】奥恒行・柴田克己／編「健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学 改訂第5版」南江堂

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	KFd130		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格

この科目は、栄養士免許、管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要とする科目で、基礎栄養学の講義で学修した事項を、実際に実験を通じて体得する。

科目の概要

基礎栄養学実験では、基本的実験操作により、タンパク質・糖質・脂質等の栄養素の化学的特性と栄養学的特性、また酵素による体内の消化・吸収・代謝機構を理解する。

学修目標

1. 栄養の意義と栄養素の消化・吸収・代謝について理解する。
2. 試薬の調製、栄養素の化学的变化、酵素の働きなどについての基礎を理解する。
3. 実験とレポート作成を通して、科学的根拠に基づいた考え方を身につける。
4. 課題発表を行い、得た知識をまとめ伝える力をつける。

内容

1	実験講義(心構え・安全に行うための手技)
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義
3	タンパク質の定性
4	糖質の定性 (既知試料分析)
5	糖質の定性 (未知試料分析)
6	ミネラルの定性
7	五大栄養素の化学的特性のまとめ
8	第2部 栄養素の消化・吸収・体内動態 実験講義
9	食事タンパク質のアミノ酸価の算出
10	唾液の緩衝能
11	だ液アミラーゼ活性度(力価)の測定
12	脂質の人工消化試験(脂質の薄層クロマトグラフィー)
13	第3部 エネルギー代謝に関わる演習
14	グループ発表準備
15	グループ発表・まとめ

評価

レポート50点、ミニテスト20点、発表30点により評価を行い、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】当日行う実験の原理・目的・方法について、配布テキストを熟読しておく。

【事後学修】結果を整理し、レポートを提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】基礎栄養学教科書

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	KFd130		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

この科目は、栄養士免許、管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要とする科目で、基礎栄養学の講義で学修した事項を、実際に実験を通じて体得する。

科目の概要

基礎栄養学実験では、基本的実験操作により、タンパク質・糖質・脂質等の栄養素の化学的特性と栄養学的特性、また酵素による体内の消化・吸収・代謝機構を理解する。

学修目標

1. 栄養の意義と栄養素の消化・吸収・代謝について理解する。
2. 試薬の調製、栄養素の化学的变化、酵素の働きなどについての基礎を理解する。
3. 実験とレポート作成を通して、科学的根拠に基づいた考え方を身につける。
4. 課題発表を行い、得た知識をまとめ伝える力をつける。

内容

1	実験講義(心構え・安全に行うための手技)
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義
3	タンパク質の定性
4	糖質の定性 (既知試料分析)
5	糖質の定性 (未知試料分析)
6	ミネラルの定性
7	五大栄養素の化学的特性のまとめ
8	第2部 栄養素の消化・吸収・体内動態 実験講義
9	食事タンパク質のアミノ酸価の算出
10	唾液の緩衝能
11	だ液アミラーゼ活性度(力価)の測定
12	脂質の人工消化試験(脂質の薄層クロマトグラフィー)
13	第3部 エネルギー代謝に関わる演習
14	グループ発表準備
15	グループ発表・まとめ

評価

レポート50点、ミニテスト20点、発表30点により評価を行い、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】当日行う実験の原理・目的・方法について、配布テキストを熟読しておく。

【事後学修】結果を整理し、レポートを提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】基礎栄養学教科書

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	井上 葉子		
ナンバリング	KFd130		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

この科目は、栄養士免許、管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要とする科目で、基礎栄養学の講義で学修した事項を、実際に実験を通じて体得する。

科目の概要

基礎栄養学実験では、基本的実験操作により、タンパク質・糖質・脂質等の栄養素の化学的特性と栄養学的特性、また酵素による体内の消化・吸収・代謝機構を理解する。

学修目標

1. 栄養の意義と栄養素の消化・吸収・代謝について理解する。
2. 試薬の調製、栄養素の化学的变化、酵素の働きなどについての基礎を理解する。
3. 実験とレポート作成を通して、科学的根拠に基づいた考え方を身につける。
4. 課題発表を行い、得た知識をまとめ伝える力をつける。

内容

1	実験講義(心構え・安全に行うための手技)
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義
3	タンパク質の定性
4	糖質の定性 (既知試料分析)
5	糖質の定性 (未知試料分析)
6	ミネラルの定性
7	五大栄養素の化学的特性のまとめ
8	第2部 栄養素の消化・吸収・体内動態 実験講義
9	食事タンパク質のアミノ酸価の算出
10	唾液の緩衝能
11	だ液アミラーゼ活性度(力価)の測定
12	脂質の人工消化試験(脂質の薄層クロマトグラフィー)
13	第3部 エネルギー代謝に関わる演習
14	グループ発表準備
15	グループ発表・まとめ

評価

レポート50点、ミニテスト20点、発表30点により評価を行い、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】当日行う実験の原理・目的・方法について、配布テキストを熟読しておく。

【事後学修】結果を整理し、レポートを提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】基礎栄養学教科書

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング	KFe231		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれていますが、1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

科目の概要

応用栄養学では、まず栄養ケア・マネジメントの概念について学び、食事摂取基準の基礎的理解を深めます。さらに、成長、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していきます。また、ライフステージの最初の段階として、妊娠期と授乳期の母性栄養を学修します。

学修目標

1. 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について理解することができる
2. 日本人の食事摂取基準[2015年版]の策定の考え方や科学的根拠について理解することができる
3. 成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養の基礎を理解することができる
4. 妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	栄養ケア・マネジメント (1) 栄養ケア・マネジメントの定義およびその過程
2	栄養ケア・マネジメント (2) 栄養アセスメント
3	栄養ケア・マネジメント (3) 栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック
4	食事摂取基準の基礎的理解 (1) 食事摂取基準の意義および策定の基礎理論
5	食事摂取基準の基礎的理解 (2) 食事摂取基準活用の基礎理論
6	食事摂取基準の基礎的理解 (3) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 エネルギー
7	食事摂取基準の基礎的理解 (4) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 たんぱく質
8	食事摂取基準の基礎的理解 (5) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 脂質
9	食事摂取基準の基礎的理解 (6) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 ビタミン・ミネラル
10	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養
11	妊娠期・授乳期 (1) 妊娠期・授乳期の生理的特徴
12	妊娠期・授乳期 (2) 妊婦・授乳婦の食事摂取基準
13	妊娠期・授乳期 (3) 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	妊娠期・授乳期 (4) 妊娠期・授乳期の栄養と病態・疾患
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点および筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】毎回、授業開始時に前週に学んだ内容の確認テストを実施します。確認テストの内容は、事前に伝えますので、その内容についてしっかり学修を行ってきてください。

【事後学修】確認テストの内容は、その授業の中で必ず理解しておいて欲しい内容です。毎回のテスト内容の中で、特にできなかった箇所について学修をしてください。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『三訂 マスター 応用栄養学』 建帛社

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2015年版〕』 第一出版

【参考書】木戸康博・真鍋祐之、小林三智子著 『応用栄養学 ライフステージ別・環境別』 医歯薬出版

【参考書】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング	KFe231		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれていますが、1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

科目の概要

応用栄養学では、まず栄養ケア・マネジメントの概念について学び、食事摂取基準の基礎的理解を深めます。さらに、成長、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していきます。また、ライフステージの最初の段階として、妊娠期と授乳期の母性栄養を学修します。

学修目標

1. 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について理解することができる
2. 日本人の食事摂取基準[2015年版]の策定の考え方や科学的根拠について理解することができる
3. 成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養の基礎を理解することができる
4. 妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	栄養ケア・マネジメント (1) 栄養ケア・マネジメントの定義およびその過程
2	栄養ケア・マネジメント (2) 栄養アセスメント
3	栄養ケア・マネジメント (3) 栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック
4	食事摂取基準の基礎的理解 (1) 食事摂取基準の意義および策定の基礎理論
5	食事摂取基準の基礎的理解 (2) 食事摂取基準活用の基礎理論
6	食事摂取基準の基礎的理解 (3) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 エネルギー
7	食事摂取基準の基礎的理解 (4) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 たんぱく質
8	食事摂取基準の基礎的理解 (5) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 脂質
9	食事摂取基準の基礎的理解 (6) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 ビタミン・ミネラル
10	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養
11	妊娠期・授乳期 (1) 妊娠期・授乳期の生理的特徴
12	妊娠期・授乳期 (2) 妊婦・授乳婦の食事摂取基準
13	妊娠期・授乳期 (3) 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	妊娠期・授乳期 (4) 妊娠期・授乳期の栄養と病態・疾患
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点および筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】毎回、授業開始時に前週に学んだ内容の確認テストを実施します。確認テストの内容は、事前に伝えますので、その内容についてしっかり学修を行ってきてください。

【事後学修】確認テストの内容は、その授業の中で必ず理解しておいて欲しい内容です。毎回のテスト内容の中で、特にできなかった箇所について学修をしてください。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『三訂 マスター 応用栄養学』 建帛社

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2015年版〕』 第一出版

【参考書】木戸康博・真鍋祐之、小林三智子著 『応用栄養学 ライフステージ別・環境別』 医歯薬出版

【参考書】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング	KFe331		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれていますが、1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

科目の概要

応用栄養学では、応用栄養学で学んだことを踏まえ、各ライフステージの栄養管理のうち、新生児期・乳児期、成長期（幼児期、学童期、思春期）、成人期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを学修します。

学修目標

1. 新生児期・乳児期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
2. 成長期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
3. 成人期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
4. 高齢期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	新生児期・乳児期（1）新生児期・乳児期の生理的特徴
2	新生児期・乳児期（2）乳児の食事摂取基準
3	新生児期・乳児期（3）乳児期の栄養補給法、授乳・離乳の支援ガイド
4	新生児期・乳児期（4）新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患
5	成長期（1）幼児期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
6	成長期（2）学童期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
7	成長期（3）思春期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
8	成人期（1）成人期の生理的特徴
9	成人期（2）成人の食事摂取基準、肥満とメタボリックシンドローム
10	成人期（3）成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
11	高齢期（1）高齢期の生理的特徴
12	高齢期（2）高齢者の食事摂取基準
13	高齢期（3）高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	高齢期（4）咀嚼・嚥下障害への対応、介護予防・合併症予防のための栄養ケア
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点および筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】毎回、授業開始時に前週に学んだ内容の確認テストを実施します。確認テストの内容は事前に伝えますので、その内容についてしっかり学修を行ってきてください。

【事後学修】確認テストの内容は、その授業内で必ず理解しておいて欲しい内容です。毎回のテストの中で、間違った箇所について重点的に学修をしてください。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『三訂 マスター 応用栄養学』 建帛社

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2015年版〕』 第一出版

【参考書】木戸康博・真鍋祐之、小林三智子著 『応用栄養学 ライフステージ別・環境別』 医歯薬出版

【参考書】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング	KFe331		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれていますが、1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

科目の概要

応用栄養学 では、応用栄養学 で学んだことを踏まえ、各ライフステージの栄養管理のうち、新生児期・乳児期、成長期（幼児期、学童期、思春期）、成人期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを学修します。

学修目標

1. 新生児期・乳児期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
2. 成長期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
3. 成人期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
4. 高齢期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	新生児期・乳児期（1）新生児期・乳児期の生理的特徴
2	新生児期・乳児期（2）乳児の食事摂取基準
3	新生児期・乳児期（3）乳児期の栄養補給法、授乳・離乳の支援ガイド
4	新生児期・乳児期（4）新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患
5	成長期（1）幼児期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
6	成長期（2）学童期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
7	成長期（3）思春期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
8	成人期（1）成人期の生理的特徴
9	成人期（2）成人の食事摂取基準、肥満とメタボリックシンドローム
10	成人期（3）成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
11	高齢期（1）高齢期の生理的特徴
12	高齢期（2）高齢者の食事摂取基準
13	高齢期（3）高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	高齢期（4）咀嚼・嚥下障害への対応、介護予防・合併症予防のための栄養ケア
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点および筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】毎回、授業開始時に前週に学んだ内容の確認テストを実施します。確認テストの内容は事前に伝えますので、その内容についてしっかり学修を行ってきてください。

【事後学修】確認テストの内容は、その授業内で必ず理解しておいて欲しい内容です。毎回のテストの中で、間違っただ所について重点的に学修をしてください。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『三訂 マスター 応用栄養学』 建帛社

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2015年版〕』 第一出版

【参考書】木戸康博・真鍋祐之、小林三智子著 『応用栄養学 ライフステージ別・環境別』 医歯薬出版

【参考書】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

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	KFe332		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

科目の概要

実習の内容は、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を学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準 (2015年版) を理解し、各ライフステージの栄養適正量を充たす献立を作成し、作成献立を試作し評価していきます。

学修目標

1. 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる
2. 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
3. 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる
4. 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定
2	乳児期における栄養管理 1 : 乳汁栄養、調乳実習
3	乳児期における栄養管理 2 : 乳児期の食事摂取基準、離乳食の献立作成
4	乳児期における栄養管理 3 : 離乳食の試作および評価
5	成長期における栄養管理 1 : 幼児期の食事摂取基準、幼児食および保育所給食の献立作成
6	成長期における栄養管理 2 : 幼児食および保育所給食の試作および評価
7	成人期における栄養管理 1 : 成人女性の1日の食事の献立作成
8	成人期における栄養管理 2 : 成人女性の1日の食事の試作および評価
9	妊娠・授乳期における栄養管理 1 : 妊娠・授乳期の食事摂取基準、妊産婦の1日の食事献立作成
10	妊娠・授乳期における栄養管理 2 : 妊婦、授乳婦の1日の食事の試作および評価
11	更年期における栄養管理 1 : 生活習慣病を予防する更年期の1日の食事の献立作成
12	更年期における栄養管理 2 : 更年期の1日の食事の試作および評価
13	高齢期における栄養管理 1 : 高齢期の食事摂取基準、高齢期の1日の食事の献立作成
14	高齢期における栄養管理 2 : 高齢期の1日の食事の試作および評価
15	まとめ

評価

レポート評価70点および実習態度を30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】食事摂取基準を理解していることが必要になります。応用栄養学 および応用栄養学 で学修した各ライフステージの栄養管理とともに、見直しておきましょう。

【事後学修】試作および評価を行った回では、必ずレポートを提出してもらいます。実習の目的を理解し、実習内容の結果と考察についての確にまとめましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『改訂 応用栄養学実習 ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社
その他、随時プリントを配付する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2015年版〕』 第一出版

【参考書】竹中優・土江節子編,小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第3版』 医歯薬出版

【参考書】食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準2015年版の実践・運用』 第一出版

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	KFe332		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

科目の概要

実習の内容は、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を学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準 (2015年版) を理解し、各ライフステージの栄養適正量を充たす献立を作成し、作成献立を試作し評価していきます。

学修目標

1. 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる
2. 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
3. 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる
4. 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定
2	乳児期における栄養管理 1 : 乳汁栄養、調乳実習
3	乳児期における栄養管理 2 : 乳児期の食事摂取基準、離乳食の献立作成
4	乳児期における栄養管理 3 : 離乳食の試作および評価
5	成長期における栄養管理 1 : 幼児期の食事摂取基準、幼児食および保育所給食の献立作成
6	成長期における栄養管理 2 : 幼児食および保育所給食の試作および評価
7	成人期における栄養管理 1 : 成人女性の1日の食事の献立作成
8	成人期における栄養管理 2 : 成人女性の1日の食事の試作および評価
9	妊娠・授乳期における栄養管理 1 : 妊娠・授乳期の食事摂取基準、妊産婦の1日の食事献立作成
10	妊娠・授乳期における栄養管理 2 : 妊婦、授乳婦の1日の食事の試作および評価
11	更年期における栄養管理 1 : 生活習慣病を予防する更年期の1日の食事の献立作成
12	更年期における栄養管理 2 : 更年期の1日の食事の試作および評価
13	高齢期における栄養管理 1 : 高齢期の食事摂取基準、高齢期の1日の食事の献立作成
14	高齢期における栄養管理 2 : 高齢期の1日の食事の試作および評価
15	まとめ

評価

レポート評価70点および実習態度を30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】食事摂取基準を理解していることが必要になります。応用栄養学 および応用栄養学 で学修した各ライフステージの栄養管理とともに、見直しておきましょう。

【事後学修】試作および評価を行った回では、必ずレポートを提出してもらいます。実習の目的を理解し、実習内容の結果と考察についての確にまとめましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『改訂 応用栄養学実習 ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社
その他、随時プリントを配付する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2015年版〕』 第一出版

【参考書】竹中優・土江節子編,小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第3版』 医歯薬出版

【参考書】食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準2015年版の実践・運用』 第一出版

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFe332		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

科目の概要

実習の内容は、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を学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準 (2015年版) を理解し、各ライフステージの栄養適正量を充たす献立を作成し、作成献立を試作し評価していきます。

学修目標

1. 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる
2. 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる
3. 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる
4. 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定
2	乳児期における栄養管理 1 : 乳汁栄養、調乳実習
3	乳児期における栄養管理 2 : 乳児期の食事摂取基準、離乳食の献立作成
4	乳児期における栄養管理 3 : 離乳食の試作および評価
5	成長期における栄養管理 1 : 幼児期の食事摂取基準、幼児食および保育所給食の献立作成
6	成長期における栄養管理 2 : 幼児食および保育所給食の試作および評価
7	成人期における栄養管理 1 : 成人女性の1日の食事の献立作成
8	成人期における栄養管理 2 : 成人女性の1日の食事の試作および評価
9	妊娠・授乳期における栄養管理 1 : 妊娠・授乳期の食事摂取基準、妊産婦の1日の食事献立作成
10	妊娠・授乳期における栄養管理 2 : 妊婦、授乳婦の1日の食事の試作および評価
11	更年期における栄養管理 1 : 生活習慣病を予防する更年期の1日の食事の献立作成
12	更年期における栄養管理 2 : 更年期の1日の食事の試作および評価
13	高齢期における栄養管理 1 : 高齢期の食事摂取基準、高齢期の1日の食事の献立作成
14	高齢期における栄養管理 2 : 高齢期の1日の食事の試作および評価
15	まとめ

評価

レポート評価70点および実習態度を30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】食事摂取基準を理解していることが必要になります。応用栄養学 および応用栄養学 で学修した各ライフステージの栄養管理とともに、見直しておきましょう。

【事後学修】試作および評価を行った回では、必ずレポートを提出してもらいます。実習の目的を理解し、実習内容の結果と考察についての確にまとめましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『改訂 応用栄養学実習 ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社
その他、随時プリントを配付する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2015年版〕』 第一出版

【参考書】竹中優・土江節子編,小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第3版』 医歯薬出版

【参考書】食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準2015年版の実践・運用』 第一出版

科目名	栄養教育論		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング	KFf133		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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 / 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)

科目の性格 この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための、2年次前期 必修講義科目となります。この講義で理解した内容については、2年次後期に「栄養教育論実習」で自らが体得し、さらに同時期に開講される講義科目「栄養教育論」の基礎となります。

科目の概要 管理栄養士や栄養士は、一次予防（健康増進、疾病予防）、二次予防（早期発見・早期対処）、三次予防（機能回復・再発防止）のいずれの場においても、食の指導にとどまらず、運動や休養の習慣、生活リズム、食環境なども含めた効果的な栄養教育を実施する事が求められます。そのため、まず最初に、栄養教育の概念を理解し、マネジメントの方法（PDCAサイクル=plan,do,check,action）について知識を修得します。特に "do" に関わる部分では、カウンセリングやコーチング、行動変容技法などについて理解を深めます。

学修目標 (1) 栄養教育の概念を明確に理解する (2) 栄養教育のマネジメント方法（PDCAサイクル）を学ぶ (3) 栄養教育で重要な“伝えるためのコミュニケーション力”について学習し、カウンセリングやコーチングを理解する (4) 行動変容技法を活用できるようになる の4点です。

内容	
1	QOLの向上をめざす栄養教育の概念・定義～栄養・運動・休養の関わり～
2	栄養教育の対象・機会
3	栄養教育の法的根拠
4	栄養教育マネジメント PDCAサイクルについて
5	栄養教育マネジメント～アセスメント（方法）
6	栄養教育マネジメント～アセスメント（個人要因と環境要因）
7	栄養教育マネジメント～目標設定
8	栄養教育マネジメント～プログラムの作成
9	栄養教育マネジメント～プログラムの実施
10	食事・運動・休養などの生活行動の問題点と改善目標を明確化する栄養カウンセリング
11	食事・運動・休養などの生活行動の改善目標達成へと導くコーチング
12	食事・運動・休養などの生活行動の改善を導く行動変容技法の種類と概念
13	食事・運動・休養などの生活行動の改善を導く行動変容技法の活用方法
14	栄養教育マネジメント～プログラムの評価
15	まとめ

評価

中間テスト40点、最終試験60点として、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前予習】教科書「栄養教育論」の該当する章を、事前に読んでおきましょう。

【事後学修】該当する項目についてノートを整理・作成し、さらに各章についている演習問題で復習するために、1時間程度の取り組みが必要になります。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】吉田勉 監修、土江節子編著 食物と栄養学基礎シリーズ〔栄養教育論〕 学文社

【推薦書】日本栄養改善学会監修 〔栄養教育論-理論と実践〕 医歯薬出版

【推薦書】上田伸男、岸恭一、塚原丘美編 〔運動と栄養〕 講談社

【推薦書】赤松利恵、永井成美著 〔栄養カウンセリング論〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定委員会報告書〔日本人の食事摂取基準2015年版〕 第一出版

科目名	栄養教育論		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング	KFf133		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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 / 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)

科目の性格 この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための、2年次前期 必修講義科目となります。この講義で理解した内容については、2年次後期に「栄養教育論実習」で自らが体得し、さらに同時期に開講される講義科目「栄養教育論」の基礎となります。

科目の概要 管理栄養士や栄養士は、一次予防（健康増進、疾病予防）、二次予防（早期発見・早期対処）、三次予防（機能回復・再発防止）のいずれの場合においても、食の指導にとどまらず、運動や休養の習慣、生活リズム、食環境なども含めた効果的な栄養教育を実施する事が求められます。そのため、まず最初に、栄養教育の概念を理解し、マネジメントの方法（PDCAサイクル=plan,do,check,action）について知識を修得します。特に "do" に関わる部分では、カウンセリングやコーチング、行動変容技法などについて理解を深めます。

学修目標 (1) 栄養教育の概念を明確に理解する (2) 栄養教育のマネジメント方法（PDCAサイクル）を学ぶ (3) 栄養教育で重要な“伝えるためのコミュニケーション力”について学習し、カウンセリングやコーチングを理解する (4) 行動変容技法を活用できるようになる の4点です。

内容	
1	QOLの向上をめざす栄養教育の概念・定義～栄養・運動・休養の関わり～
2	栄養教育の対象・機会
3	栄養教育の法的根拠
4	栄養教育マネジメント PDCAサイクルについて
5	栄養教育マネジメント～アセスメント（方法）
6	栄養教育マネジメント～アセスメント（個人要因と環境要因）
7	栄養教育マネジメント～目標設定
8	栄養教育マネジメント～プログラムの作成
9	栄養教育マネジメント～プログラムの実施
10	食事・運動・休養などの生活行動の問題点と改善目標を明確化する栄養カウンセリング
11	食事・運動・休養などの生活行動の改善目標達成へと導くコーチング
12	食事・運動・休養などの生活行動の改善を導く行動変容技法の種類と概念
13	食事・運動・休養などの生活行動の改善を導く行動変容技法の活用方法
14	栄養教育マネジメント～プログラムの評価
15	まとめ

評価

中間テスト40点、最終試験60点として、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前予習】教科書「栄養教育論」の該当する章を、事前に読んでおきましょう。

【事後学修】該当する項目についてノートを整理・作成し、さらに各章についている演習問題で復習するために、1時間程度の取り組みが必要になります。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】吉田勉 監修、土江節子編著 食物と栄養学基礎シリーズ〔栄養教育論〕 学文社

【推薦書】日本栄養改善学会監修 〔栄養教育論-理論と実践〕 医歯薬出版

【推薦書】上田伸男、岸恭一、塚原丘美編 〔運動と栄養〕 講談社

【推薦書】赤松利恵、永井成美著 〔栄養カウンセリング論〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定委員会報告書〔日本人の食事摂取基準2015年版〕 第一出版

科目名	栄養教育論		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング	KFf233		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格 栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための、2年次後期必修講義科目となります。前期に学んだ「栄養教育論」や「応用栄養学」を基礎に学びを深め、同時開講の「栄養教育論実習」、3年次前期「栄養教育論実習」の学内実習、さらに学外で行われる様々な臨地実習で、栄養教育の実践を学びます。

科目の概要 「栄養教育論」では、栄養教育のマネジメント方法 (アセスメントに基づくPDCAサイクル) や栄養カウンセリングの方法、すなわち実際の展開方法を学習しましたが、さらに効果的に“個人や集団の行動変容を自ら促す”ためには、行動科学の理論やモデルを応用することが求められます。そこで、個人内、個人間、集団や社会それぞれのレベルでの行動変容を促す理論やモデルを修得します。さらに、ライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育の特徴を修得していきます。

学修目標 (1) 個人や集団の行動変容を導くための理論やモデルを理解する (2) 個人や集団に影響を及ぼす食環境について学ぶ (3) ライフステージやライフスタイル別に行うべき栄養教育の特徴を理解する の3点です。

内容	
1	栄養教育の理論的基礎となる行動科学
2	個人レベルの行動変容を導く理論やモデル
3	個人間の行動変容を導く理論やモデル
4	集団や社会レベルで行動変容を導く理論やモデル
5	組織づくり・地域づくりへの展開
6	食環境づくりとの関連
7	栄養教育の国際的動向
8	妊娠・授乳期の栄養教育
9	乳幼児期の栄養教育
10	学童期・思春期の栄養教育
11	成人期の栄養教育
12	傷病者の栄養教育
13	高齢期の栄養教育
14	障がい者の栄養教育
15	まとめ

評価

ミニテスト40点、最終試験60点とし、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前予習】教科書「栄養教育論」の該当する章を、事前に読んでおきましょう。

【事後学修】該当する項目についてノートを整理・作成し、さらに各章についている演習問題で復習するために、1時間程度の取り組みが必要になります。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】吉田勉 監修、土江節子編著 食物と栄養学基礎シリーズ〔栄養教育論〕 学文社

【推薦書】畑栄一、土井由利子編集 〔行動科学 健康づくりのための理論と応用〕 南江堂

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2015年版〕 第一出版

科目名	栄養教育論		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング	KFf233		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 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)

科目の性格 栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための、2年次後期必修講義科目となります。前期に学んだ「栄養教育論」や「応用栄養学」を基礎に学びを深め、同時開講の「栄養教育論実習」、3年次前期「栄養教育論実習」の学内実習、さらに学外で行われる様々な臨地実習で、栄養教育の実際を学びます。

科目の概要 「栄養教育論」では、栄養教育のマネジメント方法 (アセスメントに基づくPDCAサイクル) や栄養カウンセリングの方法、すなわち実際の展開方法を学習しましたが、さらに効果的に“個人や集団の行動変容を自ら促す”ためには、行動科学の理論やモデルを応用することが求められます。そこで、個人内、個人間、集団や社会それぞれのレベルでの行動変容を促す理論やモデルを修得します。さらに、ライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育の特徴を修得していきます。

学修目標 (1) 個人や集団の行動変容を導くための理論やモデルを理解する (2) 個人や集団に影響を及ぼす食環境について学ぶ (3) ライフステージやライフスタイル別に行うべき栄養教育の特徴を理解する の3点です。

内容	
1	栄養教育の理論的基礎となる行動科学
2	個人レベルの行動変容を導く理論やモデル
3	個人間の行動変容を導く理論やモデル
4	集団や社会レベルで行動変容を導く理論やモデル
5	組織づくり・地域づくりへの展開
6	食環境づくりとの関連
7	栄養教育の国際的動向
8	妊娠・授乳期の栄養教育
9	乳幼児期の栄養教育
10	学童期・思春期の栄養教育
11	成人期の栄養教育
12	傷病者の栄養教育
13	高齢期の栄養教育
14	障がい者の栄養教育
15	まとめ

評価

ミニテスト40点、最終試験60点とし、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前予習】教科書「栄養教育論」の該当する章を、事前に読んでおきましょう。

【事後学修】該当する項目についてノートを整理・作成し、さらに各章についている演習問題で復習するために、1時間程度の取り組みが必要になります。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】吉田勉 監修、土江節子編著 食物と栄養学基礎シリーズ〔栄養教育論〕 学文社

【推薦書】畑栄一、土井由利子編集 〔行動科学 健康づくりのための理論と応用〕 南江堂

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2015年版〕 第一出版

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	KFf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格 この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に前期に開講される講義科目「栄養教育論」の修得を前提とし、後期（同時期）に開講される「栄養教育論」（後期）の内容も踏まえながら、栄養教育マネジメントの基本的な流れの理解を促す科目です。栄養教育論実習（3年次前期）、ならびに臨地実習（3～4年次）での栄養教育マネジメントの実施の基礎となる実習です。

科目の概要 この実習では、対象者の効果的な行動変容を導く栄養教育をマネジメントするために行うべきPDCA（Plan, Do, Check, Action）サイクルとして、対象者のアセスメント、問題行動の抽出、目標設定、教育プログラムの作成、実施、評価といった一連の流れを、基礎的技術を習得しながら実習していきます。

学修目標（=到達目標）（1）対象者を把握するためのアセスメントの方法を理解し、正しく実施できる（2）アセスメントの結果から問題点の抽出、および適切な目標設定ができる（3）効果的なプログラムの作成・実施・評価ができる（4）プレゼンテーションやカウンセリングなどコミュニケーション力を向上する の4点とします。

内容	
1	オリエンテーション ならびに 栄養アセスメントの概略説明
2	栄養アセスメント 身体状況調査
3	栄養アセスメント 食事調査 栄養状態の把握と評価
4	個人要因・環境要因アセスメント 行動関連要因の把握と評価
5	個人面接法・集団面接法 カウンセリング
6	行動科学理論やモデルを用いた個人栄養教育の展開
7	情報の収集と利用法
8	優先課題の抽出ならびに目標設定
9	栄養教育プログラムの立案・指導案作成
10	栄養教育教材・媒体の作成
11	栄養教育実施者トレーニング
12	ライフステージ別栄養教育の展開
13	ライフステージ別栄養教育の展開
14	ライフステージ別栄養教育の展開
15	栄養教育の評価とまとめ

評価
発表内容60点、レポートおよび提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前準備】既に講義で学んだ該当する項目を、教科書〔栄養教育論〕の該当する章で復習しておきましょう。実習書も、あらかじめ該当する部分を見ておきましょう。

【事後学修】実習内容について復習するだけでなく、対象者に適した方法を、学んだ基礎的技術の中から選択し組み合わせて実施していくことを常に意識し、トレーニングをしていきましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で伝えます。

【推薦書】 赤松利恵編 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2015年版〕第一出版

【参考図書】日本栄養改善学会監修 〔食事調査マニュアル〕 南山堂

【参考図書】足立己幸監修、針谷順子著 〔主食・主菜・副菜料理成分表〕群羊社

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	KFf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格 この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に前期に開講される講義科目「栄養教育論」の修得を前提とし、後期（同時期）に開講される「栄養教育論」（後期）の内容も踏まえながら、栄養教育マネジメントの基本的な流れの理解を促す科目です。栄養教育論実習（3年次前期）、ならびに臨地実習（3～4年次）での栄養教育マネジメントの実施の基礎となる実習です。

科目の概要 この実習では、対象者の効果的な行動変容を導く栄養教育をマネジメントするために行うべきPDCA（Plan, Do, Check, Action）サイクルとして、対象者のアセスメント、問題行動の抽出、目標設定、教育プログラムの作成、実施、評価といった一連の流れを、基礎的技術を習得しながら実習していきます。

学修目標（=到達目標）（1）対象者を把握するためのアセスメントの方法を理解し、正しく実施できる（2）アセスメントの結果から問題点の抽出、および適切な目標設定ができる（3）効果的なプログラムの作成・実施・評価ができる（4）プレゼンテーションやカウンセリングなどコミュニケーション力を向上する の4点とします。

内容	
1	オリエンテーション ならびに 栄養アセスメントの概略説明
2	栄養アセスメント 身体状況調査
3	栄養アセスメント 食事調査 栄養状態の把握と評価
4	個人要因・環境要因アセスメント 行動関連要因の把握と評価
5	個人面接法・集団面接法 カウンセリング
6	行動科学理論やモデルを用いた個人栄養教育の展開
7	情報の収集と利用法
8	優先課題の抽出ならびに目標設定
9	栄養教育プログラムの立案・指導案作成
10	栄養教育教材・媒体の作成
11	栄養教育実施者トレーニング
12	ライフステージ別栄養教育の展開
13	ライフステージ別栄養教育の展開
14	ライフステージ別栄養教育の展開
15	栄養教育の評価とまとめ

評価

発表内容60点、レポートおよび提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前準備】既に講義で学んだ該当する項目を、教科書〔栄養教育論〕の該当する章で復習しておきましょう。実習書も、あらかじめ該当する部分を見ておきましょう。

【事後学修】実習内容について復習するだけでなく、対象者に適した方法を、学んだ基礎的技術の中から選択し組み合わせて実施していくことを常に意識し、トレーニングをしていきましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で伝えます。

【推薦書】 赤松利恵編 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2015年版〕第一出版

【参考図書】日本栄養改善学会監修 〔食事調査マニュアル〕 南山堂

【参考図書】足立己幸監修、針谷順子著 〔主食・主菜・副菜料理成分表〕群羊社

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	KFf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格 この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修実習科目となります。2年次に前期に開講される講義科目「栄養教育論」の修得を前提とし、後期（同時期）に開講される「栄養教育論」（後期）の内容も踏まえながら、栄養教育マネジメントの基本的な流れの理解を促す科目です。栄養教育論実習（3年次前期）、ならびに臨地実習（3～4年次）での栄養教育マネジメントの実施の基礎となる実習です。

科目の概要 この実習では、対象者の効果的な行動変容を導く栄養教育をマネジメントするために行うべきPDCA（Plan, Do, Check, Action）サイクルとして、対象者のアセスメント、問題行動の抽出、目標設定、教育プログラムの作成、実施、評価といった一連の流れを、基礎的技術を習得しながら実習していきます。

学修目標（=到達目標）（1）対象者を把握するためのアセスメントの方法を理解し、正しく実施できる（2）アセスメントの結果から問題点の抽出、および適切な目標設定ができる（3）効果的なプログラムの作成・実施・評価ができる（4）プレゼンテーションやカウンセリングなどコミュニケーション力を向上する の4点とします。

内容	
1	オリエンテーション ならびに 栄養アセスメントの概略説明
2	栄養アセスメント 身体状況調査
3	栄養アセスメント 食事調査 栄養状態の把握と評価
4	個人要因・環境要因アセスメント 行動関連要因の把握と評価
5	個人面接法・集団面接法 カウンセリング
6	行動科学理論やモデルを用いた個人栄養教育の展開
7	情報の収集と利用法
8	優先課題の抽出ならびに目標設定
9	栄養教育プログラムの立案・指導案作成
10	栄養教育教材・媒体の作成
11	栄養教育実施者トレーニング
12	ライフステージ別栄養教育の展開
13	ライフステージ別栄養教育の展開
14	ライフステージ別栄養教育の展開
15	栄養教育の評価とまとめ

評価

発表内容60点、レポートおよび提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前準備】既に講義で学んだ該当する項目を、教科書〔栄養教育論〕の該当する章で復習しておきましょう。実習書も、あらかじめ該当する部分を見ておきましょう。

【事後学修】実習内容について復習するだけでなく、対象者に適した方法を、学んだ基礎的技術の中から選択し組み合わせて実施していくことを常に意識し、トレーニングをしていきましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で伝えます。

【推薦書】 赤松利恵編 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2015年版〕第一出版

【参考図書】日本栄養改善学会監修 〔食事調査マニュアル〕 南山堂

【参考図書】足立己幸監修、針谷順子著 〔主食・主菜・副菜料理成分表〕群羊社

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	和田 安代		
ナンバリング	KFg236		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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)

科目の性格

本科目は、医療現場において、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目的としている。さらに、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。

解剖生理学、病態生理学などを踏まえて本科目を理解する必要がある。また、3年次に履修する臨床栄養学、臨床栄養学実習および臨床栄養臨地実習へと繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、代謝疾患と循環器疾患における栄養マネジメントを中心に学習するとともに、代表的な疾患の症例に関するアセスメントと栄養ケア計画についても学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

1. 各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
2. 主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
3. 評価・判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法について理解する。

内容

1	ガイダンス、肥満・メタボリックシンドロームの栄養管理
2	代謝疾患の栄養管理 (1) 糖尿病
3	代謝疾患の栄養管理 (2) 糖尿病
4	代謝疾患の栄養管理 (3) 糖尿病
5	代謝疾患の栄養管理 (4) 糖尿病
6	代謝疾患の栄養管理 (5) 糖尿病
7	代謝疾患の栄養管理 (6) 脂質異常症
8	代謝疾患の栄養管理 (7) 高尿酸血症
9	代謝疾患の栄養管理 (8) 代謝疾患症例の栄養管理
10	循環器疾患の栄養管理 (1) 動脈硬化症
11	循環器疾患の栄養管理 (2) 高血圧症
12	循環器疾患の栄養管理 (3) 虚血性心疾患
13	循環器疾患の栄養管理 (4) 心不全
14	循環器疾患の栄養管理 (5) 循環器疾患症例の栄養管理
15	まとめ

評価

小テスト50%、定期試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】 学習する疾患の成因、病態、一般的治療法、関連臓器の構造や機能、栄養素の代謝などについて、2年前期までの関連科目を復習する。 学習予定範囲の教科書を読んでおく。

【事後学修】 学習した内容を資料や教科書等で再確認し、必要に応じてまとめる。小テストや定期試験の準備とともに管理栄養士国家試験対策にも繋がる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】(1)佐藤和人・本間健・小松龍史編『エッセンシャル 臨床栄養学 第7版』（医歯薬出版株式会社）、(2)日本糖尿病学会編『糖尿病治療ガイド2014-2015』（文光堂）、(3)医学情報科学研究所編『病気がみえる vol.3糖尿病・代謝・内分泌 第4版』（メディックメディア）、(4)医学情報科学研究所編『病気がみえる vol.2循環器 第3版』（メディックメディア） 【推薦書】(1)『看護・栄養指導のための 臨床検査ハンドブック 第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社） 【参考図書】(1)『Nブックス 三訂 臨床栄養管理』（建帛社）、(2)医学情報科学研究所編『クエスチョンバンク2017管理栄養士国家試験問題解説』（メディックメディア）

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	和田 安代		
ナンバリング	KFg236		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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)

科目の性格

本科目は、医療現場において、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目的としている。さらに、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。

解剖生理学、病態生理学などを踏まえて本科目を理解する必要がある。また、3年次に履修する臨床栄養学、臨床栄養学実習および臨床栄養臨地実習へと繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、代謝疾患と循環器疾患における栄養マネジメントを中心に学習するとともに、代表的な疾患の症例に関するアセスメントと栄養ケア計画についても学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

1. 各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
2. 主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
3. 評価・判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法について理解する。

内容

1	ガイダンス、肥満・メタボリックシンドロームの栄養管理
2	代謝疾患の栄養管理 (1) 糖尿病
3	代謝疾患の栄養管理 (2) 糖尿病
4	代謝疾患の栄養管理 (3) 糖尿病
5	代謝疾患の栄養管理 (4) 糖尿病
6	代謝疾患の栄養管理 (5) 糖尿病
7	代謝疾患の栄養管理 (6) 脂質異常症
8	代謝疾患の栄養管理 (7) 高尿酸血症
9	代謝疾患の栄養管理 (8) 代謝疾患症例の栄養管理
10	循環器疾患の栄養管理 (1) 動脈硬化症
11	循環器疾患の栄養管理 (2) 高血圧症
12	循環器疾患の栄養管理 (3) 虚血性心疾患
13	循環器疾患の栄養管理 (4) 心不全
14	循環器疾患の栄養管理 (5) 循環器疾患症例の栄養管理
15	まとめ

評価

小テスト50%、定期試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】 学習する疾患の成因、病態、一般的治療法、関連臓器の構造や機能、栄養素の代謝などについて、2年前期までの関連科目を復習する。 学習予定範囲の教科書を読んでおく。

【事後学修】 学習した内容を資料や教科書等で再確認し、必要に応じてまとめる。小テストや定期試験の準備とともに管理栄養士国家試験対策にも繋がる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】(1)佐藤和人・本間健・小松龍史編『エッセンシャル 臨床栄養学 第7版』（医歯薬出版株式会社）、(2)日本糖尿病学会編『糖尿病治療ガイド2014-2015』（文光堂）、(3)医学情報科学研究所編『病気がみえる vol.3糖尿病・代謝・内分泌 第4版』（メディックメディア）、(4)医学情報科学研究所編『病気がみえる vol.2循環器 第3版』（メディックメディア） 【推薦書】(1)『看護・栄養指導のための 臨床検査ハンドブック 第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社） 【参考図書】(1)『Nブックス 三訂 臨床栄養管理』（建帛社）、(2)医学情報科学研究所編『クエスチョンバンク2017管理栄養士国家試験問題解説』（メディックメディア）

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	KFi244		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食運営におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営管理に関する用語の確認、理解、および各給食施設の運営にかかわる法令の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食経営管理におけるマネジメント、栄養・食事管理についてアセスメント、食事計画、実施、評価と改善の一連の流れ、給食の品質管理を学びます。

学修目標 (= 到達目標)

学修目標は、次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解する事ができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解する事ができる。給食経営管理する上でのマーケティング、組織、会計管理など給食のマネジメントについて理解する事ができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容	
1	給食の概要、給食施設における管理栄養士の役割
2	給食を提供する施設と関連法規 (主に健康増進法に基づく)
3	給食システムのご概念、
4	給食経営と組織
5	給食のマーケティング
6	給食システム、トータルシステムとサブシステム
7	給食経営管理における栄養・食事管理
8	栄養・食事管理のPDCAサイクル
9	栄養・食事管理の評価と改善
10	給食経営管理における会計管理
11	給食経営管理における人事管理と事務管理
12	給食経営管理における品質管理の概念
13	給食の品質管理とPDCAサイクル
14	給食の品質管理におけるサービス
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート (20%) と試験 (60%)、授業への参加度 (20%) により評価を行い、60点以上を合格

とする。

授業外学習

【事前予習】シラバスに示した内容、授業でのアナウンスに基づきテキストの必要な部分を読み，不明な用語（給食経営管理論の専門用語）について調べて，ノートに記述する。

【事後学修】授業で示す学修の目標に合わせたポイントを確認する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】名倉秀子編著 『給食経営管理論』学文社。

給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』 第一出版

【推薦書】石田裕美・富田教代編 名倉秀子他著，給食経営管理論 医歯薬出版株式会社

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

【参考図書】日本人の食事摂取基準[2015年版]

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	KFi244		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食運営におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営管理に関する用語の確認、理解、および各給食施設の運営にかかわる法令の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食経営管理におけるマネジメント、栄養・食事管理についてアセスメント、食事計画、実施、評価と改善の一連の流れ、給食の品質管理を学びます。

学修目標 (= 到達目標)

学修目標は、次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解する事ができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解する事ができる。給食経営管理する上でのマーケティング、組織、会計管理など給食のマネジメントについて理解する事ができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容	
1	給食の概要、給食施設における管理栄養士の役割
2	給食を提供する施設と関連法規 (主に健康増進法に基づく)
3	給食システムのご概念、
4	給食経営と組織
5	給食のマーケティング
6	給食システム、トータルシステムとサブシステム
7	給食経営管理における栄養・食事管理
8	栄養・食事管理のPDCAサイクル
9	栄養・食事管理の評価と改善
10	給食経営管理における会計管理
11	給食経営管理における人事管理と事務管理
12	給食経営管理における品質管理の概念
13	給食の品質管理とPDCAサイクル
14	給食の品質管理におけるサービス
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート (20%) と試験 (60%)、授業への参加度 (20%) により評価を行い、60点以上を合格

とする。

授業外学習

【事前予習】シラバスに示した内容、授業でのアナウンスに基づきテキストの必要な部分を読み、不明な用語（給食経営管理論の専門用語）について調べて、ノートに記述する。

【事後学修】授業で示す学修の目標に合わせたポイントを確認する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】名倉秀子編著 『給食経営管理論』学文社。

給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』 第一出版

【推薦書】石田裕美・富田教代編 名倉秀子他著，給食経営管理論 医歯薬出版株式会社

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

【参考図書】日本人の食事摂取基準[2015年版]

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	KFi344		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目(A)に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食経営管理におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営に関する専門用語の確認、理解、各給食施設の給食運営にかかわる法令等の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食運営管理におけるマネジメントについて、給食の安全・衛生、生産管理、給食の施設や設備など、“人・物・金・情報”の視点から学びます。

学修目標 (= 到達目標)

学修目標は次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解する事ができる。特定多数人に食事を提供する給食施設において、利用者へ安全・安心な食事の提供のための衛生管理を理解する事ができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容	
1	給食の運営に係わるマネジメント
2	給食の安全・衛生の意義 (HACCPについて、大量調理施設衛生管理マニュアル)
3	給食の安全・衛生の実際
4	給食における危機管理対策と災害時対策
5	給食経営管理における生産管理 (ロジスティクスについて、食材、流通、在庫)
6	給食の生産管理 (オペレーション、生産計画)
7	給食の生産管理 (大量調理の調理科学)
8	生産施設の概要 (関連法規を含む)
9	給食の生産のための施設・設備
10	給食の会計管理 (原価、財務諸表)
11	食事環境の設計と設備
12	給食を提供する施設と関連法規 (各施設別による)
13	給食を提供する施設の実際 (各施設別による)
14	これからの給食経営管理に求められること
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート(20%)と試験(60%)、通常の授業態度(20%)により評価し、60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前予習】シラバスに示した内容、授業でのアナウンスに基づきテキストの必要な部分を読み、不明な用語（給食経営管理論の専門用語）について調べて、ノートに記述する。

【事後学修】授業で示す学修の目標に合わせたポイントを確認する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】石田裕美・冨田教代編 名倉秀子著『給食経営管理論』医歯薬出版株式会社

【推薦書】名倉秀子編著『給食経営管理論』学文社

殿塚婦美子編，『大量調理』学建書院

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

【参考図書】授業中に紹介する。

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	KFi344		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
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)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目(A)に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食経営管理におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営に関する専門用語の確認、理解、各給食施設の給食運営にかかわる法令等の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食運営管理におけるマネジメントについて、給食の安全・衛生、生産管理、給食の施設や設備など、“人・物・金・情報”の視点から学びます。

学修目標 (= 到達目標)

学修目標は次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解する事ができる。特定多数人に食事を提供する給食施設において、利用者へ安全・安心な食事の提供のための衛生管理を理解する事ができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容	
1	給食の運営に係わるマネジメント
2	給食の安全・衛生の意義 (HACCPについて、大量調理施設衛生管理マニュアル)
3	給食の安全・衛生の実際
4	給食における危機管理対策と災害時対策
5	給食経営管理における生産管理 (ロジスティクスについて、食材、流通、在庫)
6	給食の生産管理 (オペレーション、生産計画)
7	給食の生産管理 (大量調理の調理科学)
8	生産施設の概要 (関連法規を含む)
9	給食の生産のための施設・設備
10	給食の会計管理 (原価、財務諸表)
11	食事環境の設計と設備
12	給食を提供する施設と関連法規 (各施設別による)
13	給食を提供する施設の実際 (各施設別による)
14	これからの給食経営管理に求められること
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート(20%)と試験(60%)、通常の授業態度(20%)により評価し、60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前予習】シラバスに示した内容、授業でのアナウンスに基づきテキストの必要な部分を読み、不明な用語（給食経営管理論の専門用語）について調べて、ノートに記述する。

【事後学修】授業で示す学修の目標に合わせたポイントを確認する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】石田裕美・冨田教代編 名倉秀子著『給食経営管理論』医歯薬出版株式会社

【推薦書】名倉秀子編著『給食経営管理論』学文社

殿塚婦美子編，『大量調理』学建書院

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

【参考図書】授業中に紹介する。

科目名	食事計画論		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KF1153		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2A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			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

多様な専門的知識に基づき栄養素を食事として提供することは、栄養士・管理栄養士業務の基盤となります。本科目は、1年生の前期に学修した食品学、基礎栄養学、調理学、調理学実習をベースに、食事計画の基礎を習得することを目標とします。

科目の概要

献立作成をする上で必要な基礎知識と技術を理論的に系統立てて学修します。

学修目標 (= 到達目標)

1. 食へることへの理論的な理解を深める。
2. 多種多様な食材を知り、食事として生かせるようにする。
3. 給与栄養目標量や栄養比率など献立作成に必要な知識を習得し献立を作成する。の3点です。

内容

1	オリエンテーション (食事計画とは、他)
2	献立の種類 (日常食、供応食、行事食など)
3	食品成分表の理解
4	食品群、食材の種類と利用法
5	食品成分表の活用
6	食品成分表の活用
7	給与栄養目標量
8	給与栄養目標量
9	栄養比率の算定
10	献立作成の手順
11	献立作成の基礎 (献立名、献立の調味料の計算、調味の演習など)
12	献立作成の基礎 (献立の組み合わせ演習など)
13	献立作成の基礎 (献立別の食材の分量と食材の切り方、選び方など)
14	献立作成の基礎 (一汁三菜の献立作成)
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートおよび自主献立30点、授業への取り組み20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】「日本食品標準成分表」の前書きと手引き、教科書を事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、復習をして理解を深めましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「給食施設のための献立作成マニュアル 第8版」医歯薬出版

「調理のためのベーシックデータ 第4版」女子栄養大学出版部

「新ビジュアル食品成分表」大修館書店

その他、随時プリントを配布する。

科目名	食事計画論		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KF1153		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2B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			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

多様な専門的知識に基づき栄養素を食事として提供することは、栄養士・管理栄養士業務の基盤となります。本科目は、1年生の前期に学修した食品学、基礎栄養学、調理学、調理学実習をベースに、食事計画の基礎を習得することを目標とします。

科目の概要

献立作成をする上で必要な基礎知識と技術を理論的に系統立てて学修します。

学修目標 (= 到達目標)

1. 食へることへの理論的な理解を深める。
2. 多種多様な食材を知り、食事として生かせるようにする。
3. 給与栄養目標量や栄養比率など献立作成に必要な知識を習得し献立を作成する。の3点です。

内容

1	オリエンテーション (食事計画とは、他)
2	献立の種類 (日常食、供応食、行事食など)
3	食品成分表の理解
4	食品群、食材の種類と利用法
5	食品成分表の活用
6	食品成分表の活用
7	給与栄養目標量
8	給与栄養目標量
9	栄養比率の算定
10	献立作成の手順
11	献立作成の基礎 (献立名、献立の調味料の計算、調味の演習など)
12	献立作成の基礎 (献立の組み合わせ演習など)
13	献立作成の基礎 (献立別の食材の分量と食材の切り方、選び方など)
14	献立作成の基礎 (一汁三菜の献立作成)
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートおよび自主献立30点、授業への取り組み20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】「日本食品標準成分表」の前書きと手引き、教科書を事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、復習をして理解を深めましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「給食施設のための献立作成マニュアル 第8版」医歯薬出版

「調理のためのベーシックデータ 第4版」女子栄養大学出版部

「新ビジュアル食品成分表」大修館書店

その他、随時プリントを配布する。

科目名	食事計画論（演習を含む）		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFI253		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	1A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）

科目の性格

本科目は1年生の後期に学修した食事計画論 の応用編であり、栄養士・管理栄養士業務の基盤となる実践的な献立作成を習得することを目標とします。

科目の概要

献立作成に必要な基礎知識と技術を演習を通して学修します。

学修目標（＝到達目標）

1. 給与栄養目標量、食品構成表を理解する。
2. 実践的な献立を作成する。
3. 自身で作成した献立の評価を行う。

内容

1	オリエンテーション
2	給与栄養目標量の算出演習
3	食品構成表の作成
4	献立作成演習
5	献立作成演習
6	献立作成演習 、連続した日の献立作成の注意点について
7	献立作成演習 、献立の評価
8	献立作成演習 、栄養比率
9	学校給食摂取基準、学童の献立作成
10	学童の献立作成
11	高齢期の食事、介護食について、行事食の献立
12	行事食の献立
13	献立の評価
14	献立の評価
15	まとめ

評価

ペーパーテスト40点、レポート40点、授業への取り組み20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】「給食施設のための献立作成マニュアル」を事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、復習をして理解を深めましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「給食施設のための献立作成マニュアル 第8版」医歯薬出版

「調理のためのベーシックデータ 第4版」

「新ビジュアル食品成分表」大修館書店

その他、随時プリントを配布する。

科目名	食事計画論（演習を含む）		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KF1253		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	1B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）

科目の性格

本科目は1年生の後期に学修した食事計画論 の応用編であり、栄養士・管理栄養士業務の基盤となる実践的な献立作成を習得することを目標とします。

科目の概要

献立作成に必要な基礎知識と技術を演習を通して学修します。

学修目標（＝到達目標）

1. 給与栄養目標量、食品構成表を理解する。
2. 実践的な献立を作成する。
3. 自身で作成した献立の評価を行う。

内容

1	オリエンテーション
2	給与栄養目標量の算出演習
3	食品構成表の作成
4	献立作成演習
5	献立作成演習
6	献立作成演習 、連続した日の献立作成の注意点について
7	献立作成演習 、献立の評価
8	献立作成演習 、栄養比率
9	学校給食摂取基準、学童の献立作成
10	学童の献立作成
11	高齢期の食事、介護食について、行事食の献立
12	行事食の献立
13	献立の評価
14	献立の評価
15	まとめ

評価

ペーパーテスト40点、レポート40点、授業への取り組み20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】「給食施設のための献立作成マニュアル」を事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、復習をして理解を深めましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「給食施設のための献立作成マニュアル 第8版」医歯薬出版

「調理のためのベーシックデータ 第4版」

「新ビジュアル食品成分表」大修館書店

その他、随時プリントを配布する。

科目名	食事計画論（演習を含む）		
担当教員名			
ナンバリング	KF1253		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年		ク ラ ス	10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）

科目の性格

本科目は1年生の後期に学修した食事計画論 の応用編であり、栄養士・管理栄養士業務の基盤となる実践的な献立作成を習得することを目標とします。

科目の概要

献立作成に必要な基礎知識と技術を演習を通して学修します。

学修目標（＝到達目標）

1. 給与栄養目標量、食品構成表を理解する。
2. 実践的な献立を作成する。
3. 自身で作成した献立の評価を行う。

内容

1	オリエンテーション
2	給与栄養目標量の算出演習
3	食品構成表の作成
4	献立作成演習
5	献立作成演習
6	献立作成演習 、連続した日の献立作成の注意点について
7	献立作成演習 、献立の評価
8	献立作成演習 、栄養比率
9	学校給食摂取基準、学童の献立作成
10	学童の献立作成
11	高齢期の食事、介護食について、行事食の献立
12	行事食の献立
13	献立の評価
14	献立の評価
15	まとめ

評価

ペーパーテスト40点、レポート40点、授業への取り組み20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】「給食施設のための献立作成マニュアル」を事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、復習をして理解を深めましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「給食施設のための献立作成マニュアル 第8版」医歯薬出版

「調理のためのベーシックデータ 第4版」

「新ビジュアル食品成分表」大修館書店

その他、随時プリントを配布する。

科目名	人間栄養学概論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング	KF1156		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	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)

科目の性格

人の栄養の有り方は、日常的なので簡単に見えるが、実は非常に複雑である。人に親切にすると、感謝をする人、放っておいてくれと有難迷惑に思う人、様々である。人の栄養学も、人の心のように複雑である。最後には、自分で解決する力をもたなくてはならないであろう。人の栄養学は、どうあるべきかについて考える糸口となることを目指したい。

科目の概要

日常的な話題を取り上げ、人の栄養がどうあるべきかを考える。

学修目標

人間の栄養学について考えるトレーニングの場としたい。そのために、自由な発言を期待する。

内容

各回の講義テーマは順序が変わる可能性があります、2週間前には連絡いたします。

1	お茶はダイエットに効果的？
2	米は健康にいいか、悪いか？
3	食塩を食べない地域があるらしいが？私たちが摂取する食塩の意味は？
4	旨味とは何だろう？健康と関係あるだろうか？
5	砂糖。料理に使う糖とソフトドリンクに入っている糖は同じか？
6	水よりも人の体に近い水とは？いくら飲んでも大丈夫だろうか？
7	エネルギーって何だろう？米はどうして体脂肪になるのだろうか？
8	脂肪は体の敵か味方か？美貌と脂肪 男女の嗜好に差はあるか？男は辛党、女は甘党？
9	日本人の食生活は欧米化したか？
10	世界の学校給食の現状は？
11	牛乳は学校給食にあわないか？
12	食べ物の消化・吸収率は？ウンチ、おしっこを栄養学的に見る。
13	スポーツ選手はタンパク質を余分にとったほうがいい？
14	草食系男子を考える。イルカを食べるのは野蛮？食文化を考える。
15	体型と健康。美しい体型とは？男性の好む女性の体型は？

評価

テスト (50%) と授業の参加度 (50%) で評価し、合計60%以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】十文字の学内ネットワークに授業でもちいるパワーポイントなどをアップしてありますので、よくみておいてください。そして、授業中にはわからないところを質問してください。

【事後学修】不明なところを見直して、わからないときは質問にくるか、次回に質問してください。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

使用しない

科目名	生物有機化学		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング	KF1057		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	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			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

栄養学、食品学、調理学、健康科学のいずれの分野においても、有機化学の基本的な知識は必須となる。本科目は、管理栄養士を目指す学生や食物学系の分野に興味を持つ学生が、各分野の学習においてさらに理解を深めることができるよう、食品や生体成分の特性を有機化学の視点から取り扱う。

科目の概要

原子や分子の構造、化学結合など、化学の基本的な知識を確認する。また、有機化合物の構造や性質、化学反応など、有機化学の基礎について学ぶ。食品・生体内の成分やさまざまな現象を採り上げ、化学的な理解が深められるよう講義を行なう。

学修目標 (= 到達目標)

1. 食品や生体内の主要な有機化合物については、構造式を書くことができる。
2. 構造式や化合物名から、物質のおおよその特性が推定できる。
3. 身の回りのさまざまな物質の特性や現象を化学的にとらえ、理解することができる。

内容

1	化学の基礎 (1)	物質と原子
2	化学の基礎 (2)	化学結合
3	化学の基礎 (3)	化学反応
4	有機化学の基礎	
5	炭化水素の分類と特徴	
6	官能基の種類と性質	
7	有機化合物の立体化学	
8	炭水化物の化学 (1)	単糖類、誘導糖
9	炭水化物の化学 (2)	二糖類、多糖類
10	脂質の化学	
11	脂肪酸の化学	
12	アミノ酸の化学	
13	タンパク質の化学	
14	核酸・その他の化学	
15	まとめ	

評価

授業への取り組み20%、筆記試験80%とし、総合評価60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は再試験を実施する。

授業外学習

【事前予習】教科書の該当箇所を読む。

【事後学修】教科書、講義ノート、配布資料のほか、他の科目の教科書の関連項目も参照し、ノートを整理する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田島眞編著 『基礎からのやさしい化学 ヒトの健康と栄養を学ぶために』 建帛社

【推薦書】高橋吉孝・辻英明編 『栄養科学シリーズNEXT 基礎有機化学』 講談社サイエンティフィック

科目名	食文化論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング	KFI261		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格 地域・国の食文化と健康および改善策について考える力をつける

科目の概要 地域・国に存在する食文化と健康の問題について、過去の報告を洗い出し、何故成功したか、何故成功していなかを解析し、新たな方法を考え出す。

学修目標 (= 到達目標)

各人が最も興味のあるテーマを 1 , 2 題選び、それについては、熟知する。

内容

以下の内容の順序は不変です

1	食物繊維 1 . 必要量はどのように決められたのか。
2	食物繊維 2 . 現在の摂取状況は (世界の)
3	食物繊維 3 疾病との関係
4	食物繊維 4 どうやって増やすのか
5	カルシウム 1 . 必要量はどのように決められたのか
6	カルシウム 2 . 摂取量と骨粗鬆症の関係はあるか
7	カルシウム 3 . 食品によって吸収率は変わるか
8	カルシウム 4 . 日本には、どれだけのデータがあるのか
9	タンパク質・アミノ酸 1 不足の問題
10	タンパク質・アミノ酸 2 過剰の問題
11	タンパク質・アミノ酸 3 国連、国などの推奨量の大きな変遷について考える
12	糖類 1 糖類とは、
13	糖類 2 糖類とひまんの関係
14	糖類 3 . 過剰摂取の要望方法は
15	まとめ 全体を通して特に重要なことを再度考えてみる

評価

授業への参加・発言、出席など総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】

【事後学修】

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

【推薦書】

【参考図書】