

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	選択, 必修*
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

授業参加貢献度15%、期末試験85%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	選択, 必修*
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

授業参加貢献度15%、期末試験85%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	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 / 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*, 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 / 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	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. 公衆衛生と労働衛生（疫学を含む）

公衆衛生と労働衛生との関連（疫学を含む）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. 公衆衛生と労働衛生（疫学を含む）

公衆衛生と労働衛生との関連（疫学を含む）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. 公衆衛生と労働衛生（疫学を含む）

公衆衛生と労働衛生との関連（疫学を含む）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	伊藤 陽一		
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、栄養士に求められる社会福祉の全体像を概説し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 オリエンテーション・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 公的扶助 (生活保護) の仕組み
- 5 医療保険制度
- 6 高齢者の福祉と介護保険
- 7 児童福祉と社会福祉
- 8 児童虐待に対する対応
- 9 子育て支援制度
- 10 障害者の福祉と社会福祉
- 11 障害者に対する福祉制度
- 12 地域福祉
- 13 権利擁護 (利用者本位の社会福祉の構築)
- 14 社会福祉の援助方法・社会福祉の専門職
- 15 まとめ

評価

授業への参加度 (リアクションペーパー提出含む) 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

【事前予習】シラバスで示した箇所を、確実に次回までに読みこむこと。講義に集中できる環境をつくること。

【事後学修】講義の内で書き留めたノート・レジュメの整理をし、重要な概念や用語を振り返り理解を深めること。

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	伊藤 陽一		
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	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

本科目は、栄養士に求められる社会福祉の全体像を概説し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 オリエンテーション・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 公的扶助 (生活保護) の仕組み
- 5 医療保険制度
- 6 高齢者の福祉と介護保険
- 7 児童福祉と社会福祉
- 8 児童虐待に対する対応
- 9 子育て支援制度
- 10 障害者の福祉と社会福祉
- 11 障害者に対する福祉制度
- 12 地域福祉
- 13 権利擁護 (利用者本位の社会福祉の構築)
- 14 社会福祉の援助方法・社会福祉の専門職
- 15 まとめ

評価

授業への参加度 (リアクションペーパー提出含む) 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

【事前予習】シラバスで示した箇所を、確実に次回までに読みこむこと。講義に集中できる環境をつくること。

【事後学修】講義の内で書き留めたノート・レジユメの整理をし、重要な概念や用語を振り返り理解を深めること。

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	山田 和彦		
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	山田 和彦		
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 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

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	佐々木 菜穂		
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	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

実験の一部ならびにプレゼンテーションは3クラス合同で実施することがある。

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	主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 -
4	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
5	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
6	人体の構造
7	医学・生物学関連情報の収集・検討 (NCBI, NMCD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 (PCRとその応用等) -
12	遺伝子解析 (PCRとその応用等) -
13	遺伝子解析 (PCRとその応用等) -
14	学修成果プレゼンテーションの準備
15	学修成果プレゼンテーション

評価

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

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	山崎 優子		
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

実験の一部ならびにプレゼンテーションは3クラス合同で実施することがある。

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	主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 -
4	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
5	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
6	人体の構造
7	医学・生物学関連情報の収集・検討 (NCBI, NMCD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 (PCRとその応用等) -
12	遺伝子解析 (PCRとその応用等) -
13	遺伝子解析 (PCRとその応用等) -
14	学修成果プレゼンテーションの準備
15	学修成果プレゼンテーション

評価

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

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	中村 禎子		
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

実験の一部ならびにプレゼンテーションは3クラス合同で実施することがある。

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	主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 -
4	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
5	血液・免疫 (糖負荷試験 / 血色素 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
6	人体の構造
7	医学・生物学関連情報の収集・検討 (NCBI, NMCD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 (PCRとその応用等) -
12	遺伝子解析 (PCRとその応用等) -
13	遺伝子解析 (PCRとその応用等) -
14	学修成果プレゼンテーションの準備
15	学修成果プレゼンテーション

評価

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

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	運動生理学		
担当教員名	長浜 尚史		
ナンバリング	KFb208		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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	2
資 格 関 係	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)

人間が運動をおこなうとき、からだの機能はどのような応答を示すのだろうか。またトレーニングをおこなうとからだの形態や機能はどのように変化するのだろうか。さらにこれらのことと栄養との関連はどうなるのだろうか。運動生理学では身体運動によるからだの生理学的な諸機能がどのように変化するのかを学び、健康やスポーツのための運動について考察する。

内容

- 1 . 骨格筋の形状と機能
- 2 . 筋線維組成について
- 3 . 筋収縮のエネルギー供給機構
- 4 . 筋の形態と機能
- 5 . 筋の収縮様式と筋力
- 6 . トレーニングによる筋力と筋の形態変化
- 7 . 筋収縮の速度とパワー
- 8 . 運動と神経系の機能
- 9 . 随意運動と不随意運動
- 1 0 . 運動と感覚
- 1 1 . 運動と呼吸循環系
- 1 2 . 身体組成
- 1 3 . 運動と栄養 1
- 1 4 . 運動と栄養 2
- 1 5 . まとめ

評価

期末試験 (レポートテスト) 5 0 点、各回ごとの小テスト (小レポートテスト) 3 0 点、通常の授業態度 2 0 点、により評価を行い、6 0 点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前学修】どのような内容のことを学ぶのか教科書を予め読んでおく (45 分) 。
- 【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、教科書やメモをもう一度見直す (45 分) 。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

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(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(20%)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	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：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(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(20%)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	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 / 乳酸脱水素酵素の定量)
13	生化学実験 (DNA, RNA, タンパク質のスペクトルと濃度測定)
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】基礎栄養学教科書、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	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 / 乳酸脱水素酵素の定量)
13	生化学実験 (DNA, RNA, タンパク質のスペクトルと濃度測定)
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】基礎栄養学教科書、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 / 乳酸脱水素酵素の定量)
13	生化学実験 (DNA , RNA , タンパク質のスペクトルと濃度測定)
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】基礎栄養学教科書、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	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング	KFb311		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

バイオメカニクスとはヒトのからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。

科目の概要

本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどのようにおこなわれているのか考察する。

学修目標

ヒトのからだの解剖を神経系、筋骨格系、呼吸循環系、消化器系に分けて理解し、その機能との関わりを考察する。近年問題となっている骨、筋の代謝異常について知識を深め、予防対策を考察する。

筋の収縮特性について理解し、実際のヒトの動きとの関連を考察する。様々なスポーツにおける基本動作の解析に関する知見を学習し、ヒトの動作解析に関する知識を深める。

内容

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

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度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

【事前予習】どのような内容のことを学ぶのか教科書を予め読んでおく (45分)。

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、教科書やメモにもう一度見直す（45分）。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

健康のためのスポーツ生理学 池川繁樹 光生館

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング	KFb311		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

バイオメカニクスとはヒトのからだの構造や機能に関する知識を学び、運動を司る細工や仕組みをあきらかにする学問である。

科目の概要

本講義では解剖学によってヒトのからだの構造的な特徴を学び、身体運動がどのようにおこなわれているのか考察する。

学修目標

ヒトのからだの解剖を神経系、筋骨格系、呼吸循環系、消化器系に分けて理解し、その機能との関わりを考察する。近年問題となっている骨、筋の代謝異常について知識を深め、予防対策を考察する。

筋の収縮特性について理解し、実際のヒトの動きとの関連を考察する。様々なスポーツにおける基本動作の解析に関する知見を学習し、ヒトの動作解析に関する知識を深める。

内容

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

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度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

【事前予習】どのような内容のことを学ぶのか教科書を予め読んでおく (45分)。

【事後学修】講義時に学んだことを思い出し、教科書やメモにもう一度見直す（45分）。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

健康のためのスポーツ生理学 池川繁樹 光生館

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	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

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	系統別疾病学		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング	KFb314		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について講義します。

科目の概要

生活習慣病と、循環器・呼吸器・消化器などの臓器別に様々な疾病とその内容を解説し、疾病を系統別に、より深く学びます。

学修目標 (= 到達目標)

ここで得られた様々な疾患についての知識は、栄養士、管理栄養士になるために基本となる知識ですが、それを身につけることができます。

内容

1	疾患診断の概要 疾患治療の概要
2	疾患による細胞・組織の変化
3	栄養と代謝
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	腎・尿路系疾患
7	内分泌系疾患
8	神経・精神系疾患
9	呼吸器系疾患
10	血液系疾患 運動器系疾患
11	感染症
12	免疫・アレルギー
13	悪性腫瘍
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)

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング	KFb314		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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	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

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について講義します。

科目の概要

生活習慣病と、循環器・呼吸器・消化器などの臓器別に様々な疾病とその内容を解説し、疾病を系統別に、より深く学びます。

学修目標 (= 到達目標)

ここで得られた様々な疾患についての知識は、栄養士、管理栄養士になるために基本となる知識ですが、それを身につけることができます。

内容

1	疾患診断の概要 疾患治療の概要
2	疾患による細胞・組織の変化
3	栄養と代謝
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	腎・尿路系疾患
7	内分泌系疾患
8	神経・精神系疾患
9	呼吸器系疾患
10	血液系疾患 運動器系疾患
11	感染症
12	免疫・アレルギー
13	悪性腫瘍
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)

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
ナンバリング	KFb215		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士資格取得に必要な微生物学の基礎知識を学ぶ。

科目の概要

人間生活の中での微生物の役割、微生物の構造と種類、人間と微生物との相互関係について、教科書、扇元敬司著「バイオのための微生物基礎知識」を用いて説明する。さらに病原物質・微生物学に関する要点とまとめをスライドによって解説する。スライドは講義後に学内ネットワーク「フォルダUドライブ」に開示して学習の予習と復習の参考に供する。

学修目標 (= 到達目標)

管理栄養士資格所得に必要な微生物学的基礎知識の習得を学習目標とする。

1. 人類と微生物の光と影の関係を理解する。
2. 微生物の構造と種類を覚える。
3. 微生物の機能と微生物の制御について理解する。
4. 人間の錠剤微生物叢について理解する。
5. 微生物学の学習から食品管理について理解を深める。

内容	
1	微生物の起源と研究の歴史
2	微生物の区分と形態、その変異
3	微生物の増殖と栄養、その代謝
4	原核生物の特徴と分類
5	グラム陽性菌の形態と性状
6	グラム陰性菌の形態と性状
7	環境に關与する細菌と古細菌
8	ウイルスの特徴と増殖
9	DNAウイルスの種類と性状
10	RNAウイルスの種類と性状
11	真核微生物の種類と性状
12	消毒と滅菌・微生物の制御
13	ヒトと微生物の出会い
14	微生物のヒト生体への侵入、病原性
15	微生物の取り扱い。まとめ。

評価

中間筆記テスト（４０点）、期末筆記テスト（４０点）、授業態度（２０点）によって評価を行い、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」を行う。

授業外学習

【事前予習】学内ネットワークに開示してあるスライドを学習すること。

【事後学修】学内ネットワークに開示してあるスライドを学習し、さらに【教科書のセルフチェック演習問題】を解答すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司 著「バイオのための微生物基礎知識」講談社（２０１２）

【推薦書】扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」講談社（２００２）

【参考図書】扇元敬司 著「わかりやすいアレルギー・免疫学講座」講談社（２００７）

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
ナンバリング	KFb215		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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	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

管理栄養士資格取得に必要な微生物学の基礎知識を学ぶ。

科目の概要

人間生活の中での微生物の役割、微生物の構造と種類、人間と微生物との相互関係について、教科書、扇元敬司著「バイオのための微生物基礎知識」を用いて説明する。さらに病原物質・微生物学に関する要点とまとめをスライドによって解説する。スライドは講義後に学内ネットワーク「フォルダUドライブ」に開示して学習の予習と復習の参考に供する。

学修目標 (= 到達目標)

管理栄養士資格所得に必要な微生物学的基礎知識の習得を学習目標とする。

1. 人類と微生物の光と影の関係を理解する。
2. 微生物の構造と種類を覚える。
3. 微生物の機能と微生物の制御について理解する。
4. 人間の錠剤微生物叢について理解する。
5. 微生物学の学習から食品管理について理解を深める。

内容	
1	微生物の起源と研究の歴史
2	微生物の区分と形態、その変異
3	微生物の増殖と栄養、その代謝
4	原核生物の特徴と分類
5	グラム陽性菌の形態と性状
6	グラム陰性菌の形態と性状
7	環境に關与する細菌と古細菌
8	ウイルスの特徴と増殖
9	DNAウイルスの種類と性状
10	RNAウイルスの種類と性状
11	真核微生物の種類と性状
12	消毒と滅菌・微生物の制御
13	ヒトと微生物の出会い
14	微生物のヒト生体への侵入、病原性
15	微生物の取り扱い。まとめ。

評価

中間筆記テスト（４０点）、期末筆記テスト（４０点）、授業態度（２０点）によって評価を行い、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」を行う。

授業外学習

【事前予習】学内ネットワークに開示してあるスライドを学習すること。

【事後学修】学内ネットワークに開示してあるスライドを学習し、さらに【教科書のセルフチェック演習問題】を解答すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司 著「バイオのための微生物基礎知識」講談社（２０１２）

【推薦書】扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」講談社（２００２）

【参考図書】扇元敬司 著「わかりやすいアレルギー・免疫学講座」講談社（２００７）

科目名	微生物学実験		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
ナンバリング	KFb316		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

微生物学の基礎的手技の習得する

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標 (= 到達目標)

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

1. 微生物の滅菌と消毒
2. 無菌的環境下における微生物操作
3. 細菌染色法による微生物的識別
4. 顕微鏡観察による細菌の判定
5. 細菌学的用語の理解 ?

内容

1	オリエンテーション：微生物学実験法の解説講義、その実技概説史：DVDおよびPP使用。開示。
2	微生物の制御とバイオセーフティ：殺菌法・消毒法・滅菌法の実技訓練と習得確認
3	微生物の制御とバイオハザード：無菌操作法の実技訓練と習得確認
4	微生物の構造：微生物菌体染色：単染色法・グラム染色法・芽胞染色法の実技訓練と習得確認
5	微生物の増殖：微生物の栄養素と培地培養：培地の種類と培地調整法の習得確認
6	微生物の種類と増殖：発酵食品の微生物：芽胞性グラム陽性桿菌（枯草菌）の画線培養実験
7	微生物の種類と増殖：枯草菌の分離と同定：グラム染色、芽胞染色、油浸顕微鏡観察実験
8	微生物の種類と増殖：乳製品の微生物：通性嫌気性グラム陽性菌類の混積培養実験
9	微生物の種類と生化学性状：連鎖球菌、乳酸桿菌の分離同定と生化学的鑑別実験
10	ヒトと微生物：動物性食品の食中毒菌検索：腸内細菌、ビブリオ、ブドウ球菌の集積培養実験
11	ヒトと微生物：腸内細菌・ビブリオ・ブドウ球菌の鑑別培地による分離同定実験
12	ヒトと微生物：ヒト皮膚常在微生物叢のスタンプ培養実験
13	ヒトと微生物：ヒト皮膚常在菌の分離：グラム陽性球菌（主にブドウ球菌）の分離同定実験
14	環境の微生物：空中落下菌・室内塵埃菌など環境微生物の培養実験
15	環境の微生物：環境微生物の性状検索による同定実験：まとめ。

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。平常点（実験態度・微生物学実験課題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60

点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】学内LANのスライドによる予習

【事後学修】教科書セルフチェック演習問題の解読

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」講談社（2002）

【推薦書】扇元敬司 著「わかりやすいアレルギー・免疫学講義」講談社（2007）491.8/0

東京大学医科学研究所学友会 編「微生物学実習提要」丸善（株）（1998）491.7/T

科目名	微生物学実験		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
ナンバリング	KFb316		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

微生物学の基礎的手技の習得する

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標 (= 到達目標)

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

1. 微生物の滅菌と消毒
2. 無菌的環境下における微生物操作
3. 細菌染色法による微生物的識別
4. 顕微鏡観察による細菌の判定
5. 細菌学的用語の理解 ?

内容

1	オリエンテーション：微生物学実験法の解説講義、その実技概説史：DVDおよびPP使用。開示。
2	微生物の制御とバイオセーフティ：殺菌法・消毒法・滅菌法の実技訓練と習得確認
3	微生物の制御とバイオハザード：無菌操作法の実技訓練と習得確認
4	微生物の構造：微生物菌体染色：単染色法・グラム染色法・芽胞染色法の実技訓練と習得確認
5	微生物の増殖：微生物の栄養素と培地培養：培地の種類と培地調整法の習得確認
6	微生物の種類と増殖：発酵食品の微生物：芽胞性グラム陽性桿菌（枯草菌）の画線培養実験
7	微生物の種類と増殖：枯草菌の分離と同定：グラム染色、芽胞染色、油浸顕微鏡観察実験
8	微生物の種類と増殖：乳製品の微生物：通性嫌気性グラム陽性菌類の混積培養実験
9	微生物の種類と生化学性状：連鎖球菌、乳酸桿菌の分離同定と生化学的鑑別実験
10	ヒトと微生物：動物性食品の食中毒菌検索：腸内細菌、ビブリオ、ブドウ球菌の集積培養実験
11	ヒトと微生物：腸内細菌・ビブリオ・ブドウ球菌の鑑別培地による分離同定実験
12	ヒトと微生物：ヒト皮膚常在微生物叢のスタンプ培養実験
13	ヒトと微生物：ヒト皮膚常在菌の分離：グラム陽性球菌（主にブドウ球菌）の分離同定実験
14	環境の微生物：空中落下菌・室内塵埃菌など環境微生物の培養実験
15	環境の微生物：環境微生物の性状検索による同定実験：まとめ。

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。平常点（実験態度・微生物学実験課題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60

点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】学内LANのスライドによる予習

【事後学修】教科書セルフチェック演習問題の解読

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」講談社（2002）

【推薦書】扇元敬司 著「わかりやすいアレルギー・免疫学講義」講談社（2007）491.8/0

東京大学医科学研究所学友会 編「微生物学実習提要」丸善（株）（1998）491.7/T

科目名	微生物学実験		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
ナンバリング	KFb316		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

微生物学の基礎的手技の習得する

科目の概要

消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染の予防法」を習得する。

学修目標 (= 到達目標)

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

1. 微生物の滅菌と消毒
2. 無菌的環境下における微生物操作
3. 細菌染色法による微生物的識別
4. 顕微鏡観察による細菌の判定
5. 細菌学的用語の理解 ?

内容

1	オリエンテーション：微生物学実験法の解説講義、その実技概説史：DVDおよびPP使用。開示。
2	微生物の制御とバイオセーフティ：殺菌法・消毒法・滅菌法の実技訓練と習得確認
3	微生物の制御とバイオハザード：無菌操作法の実技訓練と習得確認
4	微生物の構造：微生物菌体染色：単染色法・グラム染色法・芽胞染色法の実技訓練と習得確認
5	微生物の増殖：微生物の栄養素と培地培養：培地の種類と培地調整法の習得確認
6	微生物の種類と増殖：発酵食品の微生物：芽胞性グラム陽性桿菌（枯草菌）の画線培養実験
7	微生物の種類と増殖：枯草菌の分離と同定：グラム染色、芽胞染色、油浸顕微鏡観察実験
8	微生物の種類と増殖：乳製品の微生物：通性嫌気性グラム陽性菌類の混積培養実験
9	微生物の種類と生化学性状：連鎖球菌、乳酸桿菌の分離同定と生化学的鑑別実験
10	ヒトと微生物：動物性食品の食中毒菌検索：腸内細菌、ビブリオ、ブドウ球菌の集積培養実験
11	ヒトと微生物：腸内細菌・ビブリオ・ブドウ球菌の鑑別培地による分離同定実験
12	ヒトと微生物：ヒト皮膚常在微生物叢のスタンプ培養実験
13	ヒトと微生物：ヒト皮膚常在菌の分離：グラム陽性球菌（主にブドウ球菌）の分離同定実験
14	環境の微生物：空中落下菌・室内塵埃菌など環境微生物の培養実験
15	環境の微生物：環境微生物の性状検索による同定実験：まとめ。

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。平常点（実験態度・微生物学実験課題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60

点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】学内LANのスライドによる予習

【事後学修】教科書セルフチェック演習問題の解読

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」講談社（2002）

【推薦書】扇元敬司 著「わかりやすいアレルギー・免疫学講義」講談社（2007）491.8/0

東京大学医科学研究所学友会 編「微生物学実習提要」丸善（株）（1998）491.7/T

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	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

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

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、食品の分類や各食品の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、甘味料、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、甘味料、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、食品の分類や各食品の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、甘味料、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、甘味料、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		
担当教員名	梶野 涼子		
ナンバリング	KFc320		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目「食べ物と健康」分野の選択科目である。1年次履修「食品学」、 「食品学」および2年次履修「食品加工学」で学修した知識をもとに、食品の化学特性に関する理解を深める重要な科目である。

科目の概要

食品の加工、貯蔵における成分変化や成分間反応について学ぶ。また、食品の色、香り、味の化学や食品物性を学び、食品についての総合的な理解を目指す。

学修目標 (= 到達目標)

1. 食品の加工、貯蔵における成分の変化や成分間の反応を理解する。
2. 食品の色、味、香りの成分について、化学的知識を得る。
3. 食品のもつ様々な物性を理解する。

内容

1	水分活性と食品の貯蔵性
2	タンパク質の変性
3	食品タンパク質の特徴
4	酵素の科学と利用
5	油脂の科学と利用、脂質の酸化
6	糖質の科学と利用
7	調理、加工、保蔵によるビタミンの変化
8	食品の色素成分
9	食品の褐変反応
10	食品の香気成分
11	食品の味成分
12	食品の有毒成分
13	食品の物性(1)コロイドの科学
14	食品の物性(2)レオロジー、テクスチャー
15	まとめ

評価

小テスト40点、期末試験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】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。20分程度を目安とする。

【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。30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「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の科学」南江堂
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 食品の加工」南江堂

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) による基本実験を行う。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	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) による基本実験を行う。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) による基本実験を行う。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	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 増補』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、ノートをと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 増補』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	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、ノートをと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 増補』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	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	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	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	穀類に関連する実習 (1) : うどん、もち
6	穀類に関連する実習 (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	卵に関連する実習 : 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	野菜類の加工処理に関連する実習 : 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	遠藤 健一		
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	穀類に関連する実習 (1) : うどん、もち
6	穀類に関連する実習 (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	卵に関連する実習 : 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	野菜類の加工処理に関連する実習 : 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	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	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	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	穀類に関連する実習 (1) : うどん、もち
6	穀類に関連する実習 (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	卵に関連する実習 : 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	野菜類の加工処理に関連する実習 : 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	栄養化学		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング	KFc324		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

「栄養化学」は1年次履修した「人間生物化学」や「基礎栄養学」と同じく、管理栄養士養成課程のカリキュラムにおける人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられるものである。

栄養素代謝の調節作用ならびに生体情報の複製・伝達の詳細な仕組みを中心に講述する。酵素、生体エネルギー、3大栄養素の相互作用、遺伝、情報伝達などについて詳細に学ぶ。

ア．代謝調節の仕組みを理解する。イ．個々の代謝経路の相互関係を理解する。ウ．細胞外情報伝達ならびに細胞内情報伝達を理解する。

内容	
1	概要説明
2	酵素の性質と作用：酵素の特性・酵素の分類と酵素反応・阻害機構
3	糖質代謝の調節：グリコーゲン生成の調節・糖新生の調節
4	糖質代謝の調節：グリコーゲン生成の調節・糖新生の調節
5	脂質代謝の調節：脂肪酸代謝と糖質代謝の相互作用・コレステロール生成の調節
6	脂質代謝の調節：脂肪酸代謝と糖質代謝の相互作用・コレステロール生成の調節
7	アミノ酸代謝の調節：アミノ酸代謝と糖質代謝の相互作用・生理活性窒素化合物の構造と機能
8	アミノ酸代謝の調節：アミノ酸代謝と糖質代謝の相互作用・生理活性窒素化合物の構造と機能
9	生体エネルギーの生成と利用：生体エネルギー・高エネルギーリン酸化合物の種類と役割
10	生体内の酸化還元反応：高エネルギー化合物の生成・生体エネルギーの利用
11	情報高分子の構造と機能：遺伝子および核酸の構造と機能・ヌクレオチドの代謝
12	タンパク質の生成：遺伝情報によるタンパク質生成・遺伝子発現の調節
13	個体の調節機能と恒常性維持・免疫と生体防御
14	個体の調節機能と恒常性維持・免疫と生体防御
15	まとめ

評価
平常点40点、ペーパーテスト60点により評価を行い、総合点60点以上を合格とする。

授業外学習
【事前準備】教科書を事前に読んでおくこと
【事後学修】授業の内容を振り返り、ノートを整理しながらわからない点がなかったかどうか確認する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)
【教科書】基礎栄養学で使用した教科書、人間生物化学で使用した教科書

その他、随時資料を配布する。

【推薦書】

【参考図書】

科目名	調理学		
担当教員名	森高 初恵		
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つであり、学科専門科目の必修でもある。また、「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もなる科目である。

科目の概要

調理学は、献立論、調理による物理・化学的变化、操作論、食味論や食文化まで包含する総合的な学問である。本講義では、おいしさの要因について学び、調理操作や調理過程で生じる素材の変化について、物理・化学的観点あるいは栄養学的観点から理解し、さらに食品成分表を用いた献立作成についても習得する。

学修目標 (= 到達目標)

- ・食べ物のおいしさを構成する要因について修得する。
- ・調理操作による食品成分の栄養的变化や物理・化学的变化を修得する。
- ・食品成分表を活用した献立作成の基礎を修得する。

内容

1	調理学の基礎
2	食生活における調理の意義
3	おいしさの物理的・化学的・生理的要因
4	おいしさの評価方法
5	調理操作による食品成分の栄養的あるいは物理的・化学的变化の基礎
6	調理操作による食品成分の栄養的あるいは物理的・化学的变化の基礎
7	非加熱調理操作の原理と食品の特性に応じた調理操作
8	加熱調理操作の原理と食品の特性に応じた調理操作
9	食事設計の基礎と食品成分表
10	食品成分の調理特性
11	植物性食品素材の調理機能
12	植物性食品素材の調理機能
13	動物性食品素材の調理機能
14	動物性食品素材の調理機能
15	まとめ

評価

講義時におけるリアクションペーパーやレポート等を30%、期末試験を70%とし、この割合を基準として総合的に評価し、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】

次回授業の重要事項などについて、教科書や資料を利用して予習する。

【事後学修】

ノートを整理して、授業時に示した重要事項などについて復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

森高初恵、佐藤恵美子編著 「Nブックス 調理科学」 建帛社

【参考図書】

全国栄養士養成施設協会・日本栄養士会監修 「食べ物と健康」 第一出版

川端晶子・大羽和子・森高初恵編著 「時代と共に歩む 新しい調理学」 学建書院

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

科目名	調理学		
担当教員名	森高 初恵		
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つであり、学科専門科目の必修でもある。また、「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もなる科目である。

科目の概要

調理学は、献立論、調理による物理・化学的变化、操作論、食味論や食文化まで包含する総合的な学問である。本講義では、おいしさの要因について学び、調理操作や調理過程で生じる素材の変化について、物理・化学的観点あるいは栄養学的観点から理解し、さらに食品成分表を用いた献立作成についても習得する。

学修目標 (= 到達目標)

- ・食べ物のおいしさを構成する要因について修得する。
- ・調理操作による食品成分の栄養的变化や物理・化学的变化を修得する。
- ・食品成分表を活用した献立作成の基礎を修得する。

内容

1	調理学の基礎
2	食生活における調理の意義
3	おいしさの物理的・化学的・生理的要因
4	おいしさの評価方法
5	調理操作による食品成分の栄養的あるいは物理的・化学的变化の基礎
6	調理操作による食品成分の栄養的あるいは物理的・化学的变化の基礎
7	非加熱調理操作の原理と食品の特性に応じた調理操作
8	加熱調理操作の原理と食品の特性に応じた調理操作
9	食事設計の基礎と食品成分表
10	食品成分の調理特性
11	植物性食品素材の調理機能
12	植物性食品素材の調理機能
13	動物性食品素材の調理機能
14	動物性食品素材の調理機能
15	まとめ

評価

講義時におけるリアクションペーパーやレポート等を30%、期末試験を70%とし、この割合を基準として総合的に評価し、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】

次回授業の重要事項などについて、教科書や資料を利用して予習する。

【事後学修】

ノートを整理して、授業時に示した重要事項などについて復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

森高初恵、佐藤恵美子編著 「Nブックス 調理科学」 建帛社

【参考図書】

全国栄養士養成施設協会・日本栄養士会監修 「食べ物と健康」 第一出版

川端晶子・大羽和子・森高初恵編著 「時代と共に歩む 新しい調理学」 学建書院

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

科目名	調理学実習		
担当教員名	芝崎 本実		
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年後期履修「調理学実習」、3年前期履修「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：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
- 5 中国調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
- 6 日本調理：味つけ飯、潮汁、焼き物、和え物など
- 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：かやくごはん、吸物、魚の照り焼き、煮物など
- 9 西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
- 10 日本調理：ご飯、味噌汁、鶏肉のくわ焼き、酢の物など
- 11 中国調理：冷菜、炸菜、点心など
- 12 西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、プディング、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。

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	伊藤 美穂		
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年後期履修「調理学実習」、3年前期履修「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：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
- 5 中国調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
- 6 日本調理：味つけ飯、潮汁、焼き物、和え物など
- 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：かやくごはん、吸物、魚の照り焼き、煮物など
- 9 西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
- 10 日本調理：ご飯、味噌汁、鶏肉のくわ焼き、酢の物など
- 11 中国調理：冷菜、炸菜、点心など
- 12 西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、プディング、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。

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	鴨下 澄子		
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年後期履修「調理学実習」、3年前期履修「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：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
- 5 中国調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
- 6 日本調理：味つけ飯、潮汁、焼き物、和え物など
- 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：かやくごはん、吸物、魚の照り焼き、煮物など
- 9 西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
- 10 日本調理：ご飯、味噌汁、鶏肉のくわ焼き、酢の物など
- 11 中国調理：冷菜、炸菜、点心など
- 12 西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、プディング、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。

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 西洋調理：クリームコロッケ、サラダ、コンソメスープなど
- 3 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 4 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、点心（鶏粥）など
- 9 西洋調理：エスカベージュ、サラダ、ミネストローネなど
- 10 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
- 11 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 12 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 13 西洋調理：ビーフシチュー、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、実習ノート及びレポート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 西洋調理：クリームコロッケ、サラダ、コンソメスープなど
- 3 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 4 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、点心（鶏粥）など
- 9 西洋調理：エスカベージュ、サラダ、ミネストローネなど
- 10 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
- 11 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 12 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 13 西洋調理：ビーフシチュー、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、実習ノート及びレポート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	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 西洋調理：クリームコロッケ、サラダ、コンソメスープなど
- 3 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 4 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、点心（鶏粥）など
- 9 西洋調理：エスカベージュ、サラダ、ミネストローネなど
- 10 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
- 11 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 12 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 13 西洋調理：ビーフシチュー、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、実習ノート及びレポート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	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	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	エスニック料理
7	調味料の特徴について
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	調理形態を変えた調理方法について
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	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		

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	エスニック料理
7	調味料の特徴について
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	調理形態を変えた調理方法について
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	エスニック料理
7	調味料の特徴について
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	調理形態を変えた調理方法について
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		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFc426		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

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：食べ物と健康の実践又は実習”に関する科目の一つであり、専門科目の選択として位置付けられています。調理学実習 ～ で学修した調理学のスキルは、調理操作の一部であり、限られた料理の品数でした。本科目は調理技術をさらに高めたい、多種、多様な料理に興味がある、さらに、学びたいと意欲のある学生に向けて開講されます。

科目の概要

日本料理、西洋料理、中国料理、諸外国の料理を幅広く学修します。特に季節の献立や供応食、行事食を実習し、調理操作、盛り付け、献立構成、食文化について学びます。

学修目標 (=到達目標)

1. 日常的な調理操作から発展的な調理操作までを理解して、実践する。
2. 季節の献立、供応食、行事食、諸外国の料理を理解し、献立構成や背景にある食文化を理解する。
3. 課題に沿った自由献立を作成して、適切な調理と盛り付けを行う。

内容

1	日本料理：三色おはぎ、みぞれ和え
2	沖縄料理：タコライス、ゴーヤチャンプルー、クープイリチー、サーターアンダギーなど
3	西洋料理：パーニャカウダ、パスタ、ミラノ風カツレツ、ティラミス
4	日本料理：秋の会席献立(向付、吸物、鉢肴、煮物、小井)
5	エスニック料理：生春巻き、タンドールチキン、タピオカ入りココナツミルクなど
6	西洋料理：パエリア、トルティージャ、サラダ、チュロス
7	日本料理：鶏飯、三平汁、変わり揚げ、真砂和え
8	韓国料理：ビビンバ、ミヨク、チャプチェ、チヂミ
9	自由献立：松花堂弁当
10	中国料理：宴席菜(前菜、炸菜、溜菜、湯菜、点心など)
11	日本料理：冬の七品会席
12	クリスマス料理：サーモンムース、ミートローフ、サラダ、ブッシュドノエル
13	正月料理：雑煮、岩石卵、日の出海老、松風羽子板、梅花羹、昆布巻き、矢羽根れんこんなど
14	自由献立：ビュッフェ献立
15	まとめ

評価

授業への取り組み50点、実習ノート30点、自由献立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】実習スケジュールに沿って、教科書や配布プリントを読んで実習内容を把握する。これまで実習した基礎的調理操作については必ず復習しておく。

【事後学修】実習ノートに記録をつけて、理解を深める。さらに家庭でも積極的に調理を行って復習し、実習内容の習得と技術向上を目指す。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

プリントを配布します。

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 名倉秀子・木村靖子他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』アイケイコーポレーション

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(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(20%)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(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(20%)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	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50%、実験レポート50%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50%、実験レポート50%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50%、実験レポート50%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*, 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 / 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)

1. 栄養の基本的概念およびその意義について理解できる。
2. 摂食行動の仕組みについて理解する。
3. 栄養素等の消化・吸収と排泄のメカニズムについて理解する。
4. 栄養素等のはたらきについて理解する。
5. エネルギー代謝とその生理的意義の基礎について理解する。

内容

1	栄養の概念
2	栄養素の構造と機能
3	消化・吸収と栄養素の体内動態
4	炭水化物の栄養 (1)
5	炭水化物の栄養 (2)
6	脂質の栄養 (1)
7	脂質の栄養 (2)
8	たんぱく質の栄養 (1)
9	たんぱく質の栄養 (2)
10	食物の摂取
11	脂溶性ビタミンの栄養
12	水溶性ビタミンの栄養
13	ミネラルの栄養
14	水・電解質の栄養的意義
15	エネルギー代謝

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】該当する範囲の教科書を読み予習する。

【事後学修】教科書・配布資料を用いて、授業内容を復習し、必要事項を覚える。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一編「健康科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第3版」羊土社

田地陽一編「健康科学イラストレイテッド演習版 基礎栄養学ノート 第3版」羊土社

【推薦書】奥恒行/柴田克己編「健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学」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*, 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 / 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)

1. 栄養の基本的概念およびその意義について理解できる。
2. 摂食行動の仕組みについて理解する。
3. 栄養素等の消化・吸収と排泄のメカニズムについて理解する。
4. 栄養素等のはたらきについて理解する。
5. エネルギー代謝とその生理的意義の基礎について理解する。

内容

1	栄養の概念
2	栄養素の構造と機能
3	消化・吸収と栄養素の体内動態
4	炭水化物の栄養 (1)
5	炭水化物の栄養 (2)
6	脂質の栄養 (1)
7	脂質の栄養 (2)
8	たんぱく質の栄養 (1)
9	たんぱく質の栄養 (2)
10	食物の摂取
11	脂溶性ビタミンの栄養
12	水溶性ビタミンの栄養
13	ミネラルの栄養
14	水・電解質の栄養的意義
15	エネルギー代謝

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】該当する範囲の教科書を読み予習する。

【事後学修】教科書・配布資料を用いて、授業内容を復習し、必要事項を覚える。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一編「健康科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第3版」羊土社

田地陽一編「健康科学イラストレイテッド演習版 基礎栄養学ノート 第3版」羊土社

【推薦書】奥恒行/柴田克己編「健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学」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	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・代謝について理解する。

学修目標

1. 栄養の意義や栄養素等の生体内のはたらきを理解する。
2. 試薬の調製、栄養素の化学的变化、消化酵素による作用機序などについて理解する。
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	オリエンテーション (実験を安全に行うための心構え・基本実験手技)
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義
3	タンパク質およびアミノ酸の定性
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	脂質・ビタミン・ミネラルの定性
7	五大栄養素の化学的特性のまとめ
8	食事タンパク質の栄養価の評価 (演習)
9	第2部 栄養素の消化に関する実験 実験講義
10	唾液の緩衝能
11	だ液アミラーゼによる糖質の消化
12	リパーゼ、ホスホリパーゼによる脂質の消化 (脂質の薄層クロマトグラフィー)
13	ペプシンによるタンパク質の消化
14	第3部 エネルギー代謝 (演習)
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】当日実施する実験の目的、原理、方法等を理解するために配布テキストを熟読し、実験ノートを作成する。
- 【事後学修】実験で得られた結果を整理し、レポートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】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	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・代謝について理解する。

学修目標

1. 栄養の意義や栄養素等の生体内のはたらきを理解する。
2. 試薬の調製、栄養素の化学的变化、消化酵素による作用機序などについて理解する。
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	オリエンテーション (実験を安全に行うための心構え・基本実験手技)
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義
3	タンパク質およびアミノ酸の定性
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	脂質・ビタミン・ミネラルの定性
7	五大栄養素の化学的特性のまとめ
8	食事タンパク質の栄養価の評価 (演習)
9	第2部 栄養素の消化に関する実験 実験講義
10	唾液の緩衝能
11	だ液アミラーゼによる糖質の消化
12	リパーゼ、ホスホリパーゼによる脂質の消化 (脂質の薄層クロマトグラフィー)
13	ペプシンによるタンパク質の消化
14	第3部 エネルギー代謝 (演習)
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】当日実施する実験の目的、原理、方法等を理解するために配布テキストを熟読し、実験ノートを作成する。

【事後学修】実験で得られた結果を整理し、レポートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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	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・代謝について理解する。

学修目標

1. 栄養の意義や栄養素等の生体内のはたらきを理解する。
2. 試薬の調製、栄養素の化学的变化、消化酵素による作用機序などについて理解する。
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	オリエンテーション (実験を安全に行うための心構え・基本実験手技)
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義
3	タンパク質およびアミノ酸の定性
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	脂質・ビタミン・ミネラルの定性
7	五大栄養素の化学的特性のまとめ
8	食事タンパク質の栄養価の評価 (演習)
9	第2部 栄養素の消化に関する実験 実験講義
10	唾液の緩衝能
11	だ液アミラーゼによる糖質の消化
12	リパーゼ、ホスホリパーゼによる脂質の消化 (脂質の薄層クロマトグラフィー)
13	ペプシンによるタンパク質の消化
14	第3部 エネルギー代謝 (演習)
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】当日実施する実験の目的、原理、方法等を理解するために配布テキストを熟読し、実験ノートを作成する。

【事後学修】実験で得られた結果を整理し、レポートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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	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	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

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	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

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	2C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	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	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20点、最終試験80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20点、最終試験80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	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、課題および提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

課題はコメントを記載し、返却します。

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	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、課題および提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

課題はコメントを記載し、返却します。

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	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、課題および提出物40点とし、総合評価60点以上を合格とします。

課題はコメントを記載し、返却します。

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	濱谷 亮子		
ナンバリング	KFf334		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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である

科目の概要

栄養教育論で学んだ知識に基づき、対象モデル集団ならびに個別症例に対するアセスメント、教育計画の立案、教育の実施、評価を行う。集団、個人を対象とした栄養教育を現場で実践するための基本的な技法を身に着ける事を目標とする。

学修目標 (= 到達目標)

1. 栄養カウンセリング技法を用いた個人栄養教育を行うことができる
2. ライフステージ別の集団栄養教育の実践に向けた情報を収集することができる
3. 個人ならびに集団に対する栄養教育プログラムを策定できる
4. 指導案を作成し、栄養教育を展開することができる
5. 栄養教育実施報告書を作成することができる

内容

1	栄養教育のためのアセスメント
2	カウンセリング技法を用いた栄養教育
3	行動変容ステージ別の栄養教育
4	個別症例に対する栄養教育の実践 1
5	個別症例に対する栄養教育の実践 2
6	情報の収集と利用
7	ライフステージ別栄養教育の計画 1 : 教育対象者の選定 課題の抽出と栄養教育目標の設定
8	ライフステージ別栄養教育の計画 2 : プレゼンテーション計画書の作成
9	ライフステージ別栄養教育の計画 3 : 教材作成
10	ライフステージ別栄養教育の展開 1 : 乳児期
11	ライフステージ別栄養教育の展開 2 : 成長期 (幼児期)
12	ライフステージ別栄養教育の展開 3 : 成人期
13	ライフステージ別栄養教育の展開 4 : 高齢期
14	ライフステージ別栄養教育の評価 1 : 栄養教育プログラムの評価、修正
15	ライフステージ別栄養教育の評価 2 : 実施報告書の作成

評価

発表内容60点、レポート40点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記し、翌週以降の授業内で返却する。

授業外学習

【事前準備】個人ならびに集団を対象とした実践的な栄養教育を展開することができるように、栄養教育論（講義/実習）で学んだ項目を、復習し実習に臨むこと。

【事後学修】課題に対するレポートを作成する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で指示する。

【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

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	濱谷 亮子		
ナンバリング	KFf334		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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である

科目の概要

栄養教育論で学んだ知識に基づき、対象モデル集団ならびに個別症例に対するアセスメント、教育計画の立案、教育の実施、評価を行う。集団、個人を対象とした栄養教育を現場で実践するための基本的な技法を身に着ける事を目標とする。

学修目標 (= 到達目標)

1. 栄養カウンセリング技法を用いた個人栄養教育を行うことができる
2. ライフステージ別の集団栄養教育の実践に向けた情報を収集することができる
3. 個人ならびに集団に対する栄養教育プログラムを策定できる
4. 指導案を作成し、栄養教育を展開することができる
5. 栄養教育実施報告書を作成することができる

内容

1	栄養教育のためのアセスメント
2	カウンセリング技法を用いた栄養教育
3	行動変容ステージ別の栄養教育
4	個別症例に対する栄養教育の実践 1
5	個別症例に対する栄養教育の実践 2
6	情報の収集と利用
7	ライフステージ別栄養教育の計画 1 : 教育対象者の選定 課題の抽出と栄養教育目標の設定
8	ライフステージ別栄養教育の計画 2 : プレゼンテーション計画書の作成
9	ライフステージ別栄養教育の計画 3 : 教材作成
10	ライフステージ別栄養教育の展開 1 : 乳児期
11	ライフステージ別栄養教育の展開 2 : 成長期 (幼児期)
12	ライフステージ別栄養教育の展開 3 : 成人期
13	ライフステージ別栄養教育の展開 4 : 高齢期
14	ライフステージ別栄養教育の評価 1 : 栄養教育プログラムの評価、修正
15	ライフステージ別栄養教育の評価 2 : 実施報告書の作成

評価

発表内容60点、レポート40点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記し、翌週以降の授業内で返却する。

授業外学習

【事前準備】個人ならびに集団を対象とした実践的な栄養教育を展開することができるように、栄養教育論（講義/実習）で学んだ項目を、復習し実習に臨むこと。

【事後学修】課題に対するレポートを作成する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で指示する。

【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

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	濱谷 亮子		
ナンバリング	KFf334		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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である

科目の概要

栄養教育論で学んだ知識に基づき、対象モデル集団ならびに個別症例に対するアセスメント、教育計画の立案、教育の実施、評価を行う。集団、個人を対象とした栄養教育を現場で実践するための基本的な技法を身に着ける事を目標とする。

学修目標 (= 到達目標)

1. 栄養カウンセリング技法を用いた個人栄養教育を行うことができる
2. ライフステージ別の集団栄養教育の実践に向けた情報を収集することができる
3. 個人ならびに集団に対する栄養教育プログラムを策定できる
4. 指導案を作成し、栄養教育を展開することができる
5. 栄養教育実施報告書を作成することができる

内容

1	栄養教育のためのアセスメント
2	カウンセリング技法を用いた栄養教育
3	行動変容ステージ別の栄養教育
4	個別症例に対する栄養教育の実践 1
5	個別症例に対する栄養教育の実践 2
6	情報の収集と利用
7	ライフステージ別栄養教育の計画 1 : 教育対象者の選定 課題の抽出と栄養教育目標の設定
8	ライフステージ別栄養教育の計画 2 : プレゼンテーション計画書の作成
9	ライフステージ別栄養教育の計画 3 : 教材作成
10	ライフステージ別栄養教育の展開 1 : 乳児期
11	ライフステージ別栄養教育の展開 2 : 成長期 (幼児期)
12	ライフステージ別栄養教育の展開 3 : 成人期
13	ライフステージ別栄養教育の展開 4 : 高齢期
14	ライフステージ別栄養教育の評価 1 : 栄養教育プログラムの評価、修正
15	ライフステージ別栄養教育の評価 2 : 実施報告書の作成

評価

発表内容60点、レポート40点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記し、翌週以降の授業内で返却する。

授業外学習

【事前準備】個人ならびに集団を対象とした実践的な栄養教育を展開することができるように、栄養教育論（講義/実習）で学んだ項目を、復習し実習に臨むこと。

【事後学修】課題に対するレポートを作成する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業内で指示する。

【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

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング	KFf435		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	3	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	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。

本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

この授業は、管理栄養士が、栄養指導を行うにあたって必要とされるカウンセリングの基礎的知識や技能を獲得することを目標にしている。

内容

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

評価

レポート（90%）、授業に対する意欲・関心・態度（10%）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】教科書の熟読
- 【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】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング	KFf435		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	3	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）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。

本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

この授業は、管理栄養士が、栄養指導を行うにあたって必要とされるカウンセリングの基礎的知識や技能を獲得することを目標にしている。

内容

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

評価

レポート（90%）、授業に対する意欲・関心・態度（10%）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】教科書の熟読
- 【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】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	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床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管理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、肥満症における栄養管理
2	メタボリックシンドロームの栄養管理
3	代謝疾患の栄養管理（1）糖尿病
4	代謝疾患の栄養管理（2）糖尿病
5	代謝疾患の栄養管理（3）糖尿病
6	代謝疾患の栄養管理（4）糖尿病
7	代謝疾患の栄養管理（5）糖尿病
8	代謝疾患の栄養管理（6）脂質異常症
9	代謝疾患の栄養管理（7）高尿酸血症
10	代謝疾患の栄養管理（8）代謝疾患症例の栄養管理
11	循環器疾患の栄養管理（1）動脈硬化症
12	循環器疾患の栄養管理（2）高血圧症
13	循環器疾患の栄養管理（3）虚血性心疾患
14	循環器疾患の栄養管理（4）心不全
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8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2016-2017』（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)奈良信雄著『看護・栄養指導のための 臨床検査ハンドブック 第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)松崎政三・福井富雄・田中明編『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社） 【参考図書】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床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管理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	ガイドランス、肥満症における栄養管理
2	メタボリックシンドロームの栄養管理
3	代謝疾患の栄養管理（1）糖尿病
4	代謝疾患の栄養管理（2）糖尿病
5	代謝疾患の栄養管理（3）糖尿病
6	代謝疾患の栄養管理（4）糖尿病
7	代謝疾患の栄養管理（5）糖尿病
8	代謝疾患の栄養管理（6）脂質異常症
9	代謝疾患の栄養管理（7）高尿酸血症
10	代謝疾患の栄養管理（8）代謝疾患症例の栄養管理
11	循環器疾患の栄養管理（1）動脈硬化症
12	循環器疾患の栄養管理（2）高血圧症
13	循環器疾患の栄養管理（3）虚血性心疾患
14	循環器疾患の栄養管理（4）心不全
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8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2016-2017』（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)奈良信雄著『看護・栄養指導のための 臨床検査ハンドブック 第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)松崎政三・福井富雄・田中明編『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社） 【参考図書】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	KFg337		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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 / 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、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目であり、臨床栄養の現場で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標としている。また、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の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。3年次までに履修した専門科目や臨床栄養学などを踏まえて本科目を理解することが必要である。また、臨床栄養学、臨床栄養学実習および臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学では、消化器疾患、栄養障害、咀嚼・嚥下機能障害、老年症候群、摂食障害における栄養管理について学習する。

学修目標 (= 到達目標)

1. 各疾患の治療法や栄養管理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を理解する。

内容

1	ガイダンス、消化器疾患の栄養管理 (1) 消化管 口腔～食道疾患
2	消化器疾患の栄養管理 (2) 消化管 胃・十二指腸疾患
3	消化器疾患の栄養管理 (3) 消化管 小腸・大腸疾患
4	消化器疾患の栄養管理 (4) 消化管 小腸・大腸疾患
5	消化器疾患の栄養管理 (5) 消化管 消化管疾患症例の栄養管理
6	消化器疾患の栄養管理 (6) 肝疾患 肝炎
7	消化器疾患の栄養管理 (7) 肝疾患 肝硬変
8	消化器疾患の栄養管理 (8) 肝疾患 脂肪肝
9	消化器疾患の栄養管理 (9) 肝疾患 肝疾患症例の栄養管理
10	消化器疾患の栄養管理 (10) 胆石・胆嚢炎・膵炎
11	栄養障害の栄養管理
12	摂食・嚥下機能障害の栄養管理
13	老年症候群の栄養管理
14	摂食障害の栄養管理
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。

【フィードバック】小テストは点数とコメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。

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などについて、これまでに学んだ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8版』（医歯薬出版株式会社）、(2)医学情報科学研究所編『病気がみえるvol.1.1消化器 第4版』（メディックメディア）

【推薦書】 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）【参考図書】 (1)奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)松崎政三・福井富雄・田中明編『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社）、(3)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	KFg337		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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 / 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、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目であり、臨床栄養の現場で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標としている。また、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の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。3年次までに履修した専門科目や臨床栄養学などを踏まえて本科目を理解することが必要である。また、臨床栄養学、臨床栄養学実習および臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学では、消化器疾患、栄養障害、咀嚼・嚥下機能障害、老年症候群、摂食障害における栄養管理について学習する。

学修目標 (= 到達目標)

1. 各疾患の治療法や栄養管理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を理解する。

内容

1	ガイダンス、消化器疾患の栄養管理 (1) 消化管 口腔～食道疾患
2	消化器疾患の栄養管理 (2) 消化管 胃・十二指腸疾患
3	消化器疾患の栄養管理 (3) 消化管 小腸・大腸疾患
4	消化器疾患の栄養管理 (4) 消化管 小腸・大腸疾患
5	消化器疾患の栄養管理 (5) 消化管 消化管疾患症例の栄養管理
6	消化器疾患の栄養管理 (6) 肝疾患 肝炎
7	消化器疾患の栄養管理 (7) 肝疾患 肝硬変
8	消化器疾患の栄養管理 (8) 肝疾患 脂肪肝
9	消化器疾患の栄養管理 (9) 肝疾患 肝疾患症例の栄養管理
10	消化器疾患の栄養管理 (10) 胆石・胆嚢炎・膵炎
11	栄養障害の栄養管理
12	摂食・嚥下機能障害の栄養管理
13	老年症候群の栄養管理
14	摂食障害の栄養管理
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。

【フィードバック】小テストは点数とコメントを記載し、翌週以降の授業内で返却する。

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などについて、これまでに学んだ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8版』（医歯薬出版株式会社）、(2)医学情報科学研究所編『病気がみえるvol.1消化器 第4版』（メディックメディア）

【推薦書】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）

【参考図書】(1)奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)松崎政三・福井富雄・田中明編『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社）、(3)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	岩本 珠美		
ナンバリング	KFg338		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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	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、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。疾患・病態別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養うための科目であり、臨床栄養学実習、臨床栄養臨地実習の基礎となる。

科目の概要

疾病の治療のための食事療法や栄養状態を維持、改善するためには、より複雑で高度な知識と技術が必要とされる。本科目では、医学概論や病態生理学で学んだ知識を基に、疾患・病態別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常についての理解を深め、疾患・病態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

1. 疾患の概要や病態と栄養との関連について理解する。
2. 疾患・病態別の栄養アセスメントについて理解する。
3. 疾患や病態に対応した適正な栄養食事療法について理解する。
4. 薬と栄養・食事の相互作用について理解する。
5. 経腸栄養補給法、経静脈栄養法について理解する。
6. 福祉・介護における栄養管理を理解する。

内容

1	医療と臨床栄養
2	薬と栄養・食事の相互作用 (1)
3	薬と栄養・食事の相互作用 (2)
4	腎臓疾患 (1) 急性腎炎症候群, 急性腎不全, ネフローゼ症候群の栄養ケア・マネジメント
5	腎臓疾患 (2) 慢性腎臓病, 糖尿病腎症の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
6	腎臓疾患 (3) 透析の栄養ケア・マネジメント
7	経腸栄養補給法
8	経静脈栄養補給法 (1)
9	経静脈栄養補給法 (2)
10	癌の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
11	癌の末期医療の病態と栄養ケア・マネジメント
12	周術期患者の管理 (1) 病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
13	周術期患者の管理 (2) 病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
14	福祉・介護における栄養管理
15	まとめ

評価

小テスト (20%), 中間テスト (40%), 期末テスト (40%) とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】小テストは採点後に返却する。

授業外学習

【事前準備】授業で実施する内容について事前に教科書を読む（30分）。ページ等については授業で指示する。

【事後学修】授業で配布したプリントおよび教科書の要点をノートにまとめ復習する（40分）。

プリントの練習問題を行う（20分）。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】初回の授業で指示する。

【推薦書】本田佳子，土江節子，曾根博仁 編『臨床栄養学 基礎編』羊土社

【参考図書】大熊利忠，金谷節子 編『キーワードでわかる臨床栄養 改定版』羊土社

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング	KFg338		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。疾患・病態別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養うための科目であり、臨床栄養学実習、臨床栄養臨地実習の基礎となる。

科目の概要

疾病の治療のための食事療法や栄養状態を維持、改善するためには、より複雑で高度な知識と技術が必要とされる。本科目では、医学概論や病態生理学で学んだ知識を基に、疾患・病態別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常についての理解を深め、疾患・病態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

1. 疾患の概要や病態と栄養との関連について理解する。
2. 疾患・病態別の栄養アセスメントについて理解する。
3. 疾患や病態に対応した適正な栄養食事療法について理解する。
4. 薬と栄養・食事の相互作用について理解する。
5. 経腸栄養補給法、経静脈栄養法について理解する。
6. 福祉・介護における栄養管理を理解する。

内容

1	医療と臨床栄養
2	薬と栄養・食事の相互作用 (1)
3	薬と栄養・食事の相互作用 (2)
4	腎臓疾患 (1) 急性腎炎症候群, 急性腎不全, ネフローゼ症候群の栄養ケア・マネジメント
5	腎臓疾患 (2) 慢性腎臓病, 糖尿病腎症の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
6	腎臓疾患 (3) 透析の栄養ケア・マネジメント
7	経腸栄養補給法
8	経静脈栄養補給法 (1)
9	経静脈栄養補給法 (2)
10	癌の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
11	癌の末期医療の病態と栄養ケア・マネジメント
12	周術期患者の管理 (1) 病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
13	周術期患者の管理 (2) 病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
14	福祉・介護における栄養管理
15	まとめ

評価

小テスト (20%) , 中間テスト (40%) , 期末テスト (40%) とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】小テストは採点後に返却する。

授業外学習

【事前準備】授業で実施する内容について事前に教科書を読む（30分）。ページ等については授業で指示する。

【事後学修】授業で配布したプリントおよび教科書の要点をノートにまとめ復習する（40分）。

プリントの練習問題を行う（20分）。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】初回の授業で指示する。

【推薦書】本田佳子，土江節子，曾根博仁 編『臨床栄養学 基礎編』羊土社

【参考図書】大熊利忠，金谷節子 編『キーワードでわかる臨床栄養 改定版』羊土社

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	和田 安代		
ナンバリング	KFg340		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につける。さらに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した評価および栄養食事計画の作成、集団栄養食事指導の実際を学ぶ。また、実際に治療食の展開と調製に関する実習を行う。

学修目標 (= 到達目標)

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	一般治療食の献立展開
2	栄養アセスメント (ベッドサイドにおける身体計測)
3	流動食・経管栄養法の実際
4	一般治療食軟食の調製
5	特別治療食への献立展開、食品交換表の使い方
6	特別治療食の調製 (1) エネルギーコントロール食
7	症例に対応した栄養食事計画と献立作成
8	患者食事情報に関する聞き取りと評価の実際
9	特別治療食の調製 (2) ナトリウムコントロール食
10	臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成 (1)
11	臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成 (2)
12	特別治療食の調製 (3) 脂質コントロール食
13	「集団栄養食事指導」の実施 (1) ロールプレイ
14	「集団栄養食事指導」の実施 (2) ロールプレイ
15	まとめ

評価

定期試験45%、レポート45%、実習への参加度10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記載し翌週以降の実習内で返却する。

授業外学習

【事前準備】 給食経営管理論における健康人の栄養管理、献立作成、衛生管理などを復習する。

栄養ケア計画の対象疾患について病態、食事療法、栄養指導内容等を復習する。

【事後学修】 資料や教科書等を再確認し、復習する。

様々な角度から検討し、課題作成に取り組む。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】(1)芳本信子編『臨床栄養学実習 栄養食事アセスメントとケアプラン 第4版』（学建書院）、(2)鈴木純子編『臨床栄養学 栄養診断から栄養管理計画作成までの手順』（同文書院）、(3)日本糖尿病学会編『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』（文光堂）

【推薦書】(1)渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編『新しい臨床栄養管理 第3版』（医歯薬出版）、(2)宗像伸子編『カラー版 一品料理500選治療食への展開 第2版』（医歯薬出版）

【参考図書】(1)奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)松崎政三・福井富雄・田中明編『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社）

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	和田 安代		
ナンバリング	KFg340		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につける。さらに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した評価および栄養食事計画の作成、集団栄養食事指導の実際を学ぶ。また、実際に治療食の展開と調製に関する実習を行う。

学修目標 (= 到達目標)

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	一般治療食の献立展開
2	栄養アセスメント (ベッドサイドにおける身体計測)
3	流動食・経管栄養法の実際
4	一般治療食軟食の調製
5	特別治療食への献立展開、食品交換表の使い方
6	特別治療食の調製 (1) エネルギーコントロール食
7	症例に対応した栄養食事計画と献立作成
8	患者食事情報に関する聞き取りと評価の実際
9	特別治療食の調製 (2) ナトリウムコントロール食
10	臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成 (1)
11	臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成 (2)
12	特別治療食の調製 (3) 脂質コントロール食
13	「集団栄養食事指導」の実施 (1) ロールプレイ
14	「集団栄養食事指導」の実施 (2) ロールプレイ
15	まとめ

評価

定期試験45%、レポート45%、実習への参加度10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記載し翌週以降の実習内で返却する。

授業外学習

【事前準備】 給食経営管理論における健康人の栄養管理、献立作成、衛生管理などを復習する。

栄養ケア計画の対象疾患について病態、食事療法、栄養指導内容等を復習する。

【事後学修】 資料や教科書等を再確認し、復習する。

様々な角度から検討し、課題作成に取り組む。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】(1)芳本信子編『臨床栄養学実習 栄養食事アセスメントとケアプラン 第4版』（学建書院）、(2)鈴木純子編『臨床栄養学 栄養診断から栄養管理計画作成までの手順』（同文書院）、(3)日本糖尿病学会編『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』（文光堂）

【推薦書】(1)渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編『新しい臨床栄養管理 第3版』（医歯薬出版）、(2)宗像伸子編『カラー版 一品料理500選治療食への展開 第2版』（医歯薬出版）

【参考図書】(1)奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)松崎政三・福井富雄・田中明編『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社）

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	和田 安代		
ナンバリング	KFg340		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、講義科目である臨床栄養学とともに試験科目の一つである「臨床栄養学」を構成している。臨床栄養学で学んだ理論を基礎に、栄養アセスメントに基づく適切な栄養補給の方法、栄養・食事計画立案の技術を学び、治療食の調製および供食などを通して、病状や栄養状態に対応した栄養ケアプランの作成力を身につける。さらに、患者情報の収集や臨床栄養教育計画案の作成と実施など臨床現場で必要とされる技術の習得を目指す。

科目の概要

臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した評価および栄養食事計画の作成、集団栄養食事指導の実際を学ぶ。また、実際に治療食の展開と調製に関する実習を行う。

学修目標 (= 到達目標)

1. 献立展開の手法を用いて各種治療食献立を作成することができる。
2. 糖尿病食品交換表を用いた食事記録の評価と献立計画を作成することができる。
3. 症例に対応した栄養ケア計画を作成することができる。
4. 基本的な疾患について、集団栄養食事指導計画の作成と指導を実際に行うことができる。

内容

1	一般治療食の献立展開
2	栄養アセスメント (ベッドサイドにおける身体計測)
3	流動食・経管栄養法の実際
4	一般治療食軟食の調製
5	特別治療食への献立展開、食品交換表の使い方
6	特別治療食の調製 (1) エネルギーコントロール食
7	症例に対応した栄養食事計画と献立作成
8	患者食事情報に関する聞き取りと評価の実際
9	特別治療食の調製 (2) ナトリウムコントロール食
10	臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成 (1)
11	臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成 (2)
12	特別治療食の調製 (3) 脂質コントロール食
13	「集団栄養食事指導」の実施 (1) ロールプレイ
14	「集団栄養食事指導」の実施 (2) ロールプレイ
15	まとめ

評価

定期試験45%、レポート45%、実習への参加度10%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記載し翌週以降の実習内で返却する。

授業外学習

【事前準備】 給食経営管理論における健康人の栄養管理、献立作成、衛生管理などを復習する。

栄養ケア計画の対象疾患について病態、食事療法、栄養指導内容等を復習する。

【事後学修】 資料や教科書等を再確認し、復習する。

様々な角度から検討し、課題作成に取り組む。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】(1)芳本信子編『臨床栄養学実習 栄養食事アセスメントとケアプラン 第4版』（学建書院）、(2)鈴木純子編『臨床栄養学 栄養診断から栄養管理計画作成までの手順』（同文書院）、(3)日本糖尿病学会編『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』（文光堂）

【推薦書】(1)渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編『新しい臨床栄養管理 第3版』（医歯薬出版）、(2)宗像伸子編『カラー版 一品料理500選治療食への展開 第2版』（医歯薬出版）

【参考図書】(1)奈良信雄著『看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック第5版』（医歯薬出版株式会社）、(2)松崎政三・福井富雄・田中明編『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』（建帛社）

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング	KFg341		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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		

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、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント・ケアプランの作成
3	POSに基づいた栄養記録
4	症例の栄養ケアプラン(1) グループ討議
5	症例の栄養ケアプラン(2) 発表
6	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の調製と評価
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント, ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の調製と評価
9	個別栄養食事指導の計画
10	低栄養患者の栄養ケア・マネジメント
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 治療食の調製と評価
12	経腸栄養補給法 経腸栄養剤の選択
13	脳血管疾患の栄養ケア・マネジメント
14	個別栄養食事指導のロールプレイング
15	まとめ

評価

実習への取り組み(20%)、課題レポート(30%)、期末テスト(50%)とし、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記載し返却する。

授業外学習

【事前予習】授業で実施する内容について事前に教科書を読む。ページ等については授業で指示する。

【事後学修】授業で配布したプリントおよび教科書の要点をノートにまとめる。授業で出された課題を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 渡邊早苗，寺本房子，笠原賀子 他編 『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版

浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版 治療食の基準』 医歯薬出版

【推薦書】 本田佳子 編 『栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント 第9版』

本田佳子，松崎政三 編 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』医歯薬出版

【参考著書】大熊利忠，金谷節子 編 『キーワードでわかる臨床栄養 改定版』羊土社

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング	KFg341		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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		

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、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント・ケアプランの作成
3	POSに基づいた栄養記録
4	症例の栄養ケアプラン(1) グループ討議
5	症例の栄養ケアプラン(2) 発表
6	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の調製と評価
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント, ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の調製と評価
9	個別栄養食事指導の計画
10	低栄養患者の栄養ケア・マネジメント
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 治療食の調製と評価
12	経腸栄養補給法 経腸栄養剤の選択
13	脳血管疾患の栄養ケア・マネジメント
14	個別栄養食事指導のロールプレイング
15	まとめ

評価

実習への取り組み(20%), 課題レポート(30%), 期末テスト(50%)とし、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記載し返却する。

授業外学習

【事前予習】授業で実施する内容について事前に教科書を読む。ページ等については授業で指示する。

【事後学修】授業で配布したプリントおよび教科書の要点をノートにまとめる。授業で出された課題を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 渡邊早苗，寺本房子，笠原賀子 他編 『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版

浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版 治療食の基準』 医歯薬出版

【推薦書】 本田佳子 編 『栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント 第9版』

本田佳子，松崎政三 編 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』医歯薬出版

【参考著書】大熊利忠，金谷節子 編 『キーワードでわかる臨床栄養 改定版』羊土社

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング	KFg341		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。医療チームの一員として「傷病者における栄養ケア・マネジメント」を適正かつ効率的に実践化するための具体的な手法について理解し習得するための科目であり、臨床栄養臨地実習の基礎となる。

科目の概要

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養必要量、栄養食事内容の検討から患者への栄養教育にいたるまでの流れを理解し、栄養ケアプランの作成、治療食の実施、評価へと展開させる。病態や栄養状態に対応した栄養ケア・マネジメントを実施する技術を学ぶ。

学修目標

1. 症例検討における傷病者の栄養状態を評価できる。
2. 傷病者の栄養アセスメントの結果に基づいた栄養ケアプランが作成できる。
3. 傷病者の病態に対応した栄養教育を実施できる。
4. 問題志向型診療記録の作成、叙事的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。
5. 要介護レベルに対応した栄養ケア・マネジメントができる。

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント・ケアプランの作成
3	POSに基づいた栄養記録
4	症例の栄養ケアプラン(1) グループ討議
5	症例の栄養ケアプラン(2) 発表
6	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の調製と評価
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント, ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の調製と評価
9	個別栄養食事指導の計画
10	低栄養患者の栄養ケア・マネジメント
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 治療食の調製と評価
12	経腸栄養補給法 経腸栄養剤の選択
13	脳血管疾患の栄養ケア・マネジメント
14	個別栄養食事指導のロールプレイング
15	まとめ

評価

実習への取り組み(20%)、課題レポート(30%)、期末テスト(50%)とし、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記載し返却する。

授業外学習

【事前予習】授業で実施する内容について事前に教科書を読む。ページ等については授業で指示する。

【事後学修】授業で配布したプリントおよび教科書の要点をノートにまとめる。授業で出された課題を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 渡邊早苗，寺本房子，笠原賀子 他編 『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版

浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版 治療食の基準』 医歯薬出版

【推薦書】 本田佳子 編 『栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント 第9版』

本田佳子，松崎政三 編 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』医歯薬出版

【参考著書】大熊利忠，金谷節子 編 『キーワードでわかる臨床栄養 改定版』羊土社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング	KFh242		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、卒業必修科目で、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。地域・国・地球レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策や活動について理解する。地域社会（コミュニティ）の健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析を行い、地域社会の関係者・関係期間の横断的な連携・協働を促進することの重要性を学ぶ。

学修目標は 公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律、制度について理解する。健康づくり施策の推移と展開について説明できる。国民健康・栄養調査の概要、ならびに結果の評価と活用について説明できる。健康づくり施策を担当する行政、関連する組織の役割と連携について説明できる。

内容

1	公衆栄養の概念
2	公衆栄養活動の方向性
3	健康・栄養問題の現状と課題
4	健康状態・食事・食生活の変化
5	食環境の変化
6	公衆栄養活動と組織
7	公衆栄養関連法規（地域保健法・健康増進法）
8	公衆栄養関連法規（食育基本法・その他の法規）
9	わが国の管理栄養士・栄養士制度
10	国民健康・栄養調査
11	指針・ツール（食生活指針・食事バランスガイド）
12	健康増進基本方針と地方計画
13	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題
14	諸外国の健康・栄養政策
15	まとめ

評価

学修目標に基づくペーパーテスト（80点）、通常の授業態度（20点）により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】教科書を事前に読んでくる。

【事後学修】配布プリントと教科書により、学習内容を確認する。各章ごとのミニテストで復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング	KFh242		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、卒業必修科目で、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。地域・国・地球レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策や活動について理解する。地域社会 (コミュニティ) の健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析を行い、地域社会の関係者・関係期間の横断的な連携・協働を促進することの重要性を学ぶ。

学修目標は 公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律、制度について理解する。健康づくり施策の推移と展開について説明できる。国民健康・栄養調査の概要、ならびに結果の評価と活用について説明できる。健康づくり施策を担当する行政、関連する組織の役割と連携について説明できる。

内容

1	公衆栄養の概念
2	公衆栄養活動の方向性
3	健康・栄養問題の現状と課題
4	健康状態・食事・食生活の変化
5	食環境の変化
6	公衆栄養活動と組織
7	公衆栄養関連法規 (地域保健法・健康増進法)
8	公衆栄養関連法規 (食育基本法・その他の法規)
9	わが国の管理栄養士・栄養士制度
10	国民健康・栄養調査
11	指針・ツール (食生活指針・食事バランスガイド)
12	健康増進基本方針と地方計画
13	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題
14	諸外国の健康・栄養政策
15	まとめ

評価

学修目標に基づくペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】教科書を事前に読んでくる。

【事後学修】配布プリントと教科書により、学習内容を確認する。各章ごとのミニテストで復習する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング	KFh342		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析から健康増進と疾病予防を目指す健康・栄養施策の計画立案、実践、モニタリング・評価 (判定)、フィードバックを行う公衆栄養管理能力の基礎を習得する。学修目標は 地域における食環境の概念を説明できる。 栄養疫学の地域の健康・栄養活動への活用方法について説明できる。 地域における栄養・健康関連の計画策定の必要性と作成手法の基本を説明できる。

内容

1	食事摂取基準の活用方法
2	栄養疫学の概要と役割
3	食事摂取量の測定方法 (24時間思い出し法と記録法)
4	食事摂取量の測定方法 (食物摂取頻度調査法とその妥当性・再現性)
5	食事摂取量の評価方法 (総エネルギー調整栄養素摂取量)
6	公衆栄養マネジメントの考え方
7	公衆栄養アセスメント (アセスメントの目的)
8	公衆栄養アセスメント (ニーズ把握のための社会調査法)
9	公衆栄養プログラムの目標設定
10	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (計画策定)
11	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (評価の種類・デザイン)
12	地域特性に対応したプログラムの展開
13	食環境づくりのためのプログラムの展開
14	地域集団の特性別プログラムの展開
15	まとめ

評価

学修目標に基づくペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】教科書を事前に読んでくる。

【事後学修】配布プリント教科書により学習内容を確認する。各章ごとのミニテストで復習する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング	KFh342		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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)

この科目は、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析から健康増進と疾病予防を目指す健康・栄養施策の計画立案、実践、モニタリング・評価 (判定)、フィードバックを行う公衆栄養管理能力の基礎を習得する。学修目標は 地域における食環境の概念を説明できる。 栄養疫学の地域の健康・栄養活動への活用方法について説明できる。 地域における栄養・健康関連の計画策定の必要性と作成手法の基本を説明できる。

内容

1	食事摂取基準の活用方法
2	栄養疫学の概要と役割
3	食事摂取量の測定方法 (24時間思い出し法と記録法)
4	食事摂取量の測定方法 (食物摂取頻度調査法)
5	食事摂取量の評価方法 (エネルギー調整栄養素摂取量)
6	公衆栄養マネジメントの考え方
7	公衆栄養アセスメント (アセスメントの目的)
8	公衆栄養アセスメント (ニーズ把握のための社会調査法)
9	公衆栄養プログラムの目標設定
10	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (計画策定)
11	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (評価の種類・デザイン)
12	地域特性に対応したプログラムの展開
13	食環境づくりのためのプログラムの展開
14	地域集団の特性別プログラムの展開
15	まとめ

評価

学修目標に基づくペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) で評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たない場合は「再試験」を行う。

授業外学習

【事前予習】教科書を事前に読んでくる。

【事後学修】配布プリント教科書により、学習内容を確認する。各章ごとミニテストで復習する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング	KFh443		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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)

この科目は、公衆栄養学、とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学ぶ。学修目標は、集団のニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

1	公衆栄養学の考え方と目的
2	公衆栄養学の情報の検索方法
3	公衆栄養施策と食品表示制度
4	栄養調査の種類と具体的な方法
5	健康栄養調査の集計と解析 (基本統計)
6	健康栄養調査の集計と解析 (統計解析)
7	地域診断の進め方
8	公衆栄養プログラム
9	公衆栄養計画と評価
10	公衆栄養事業計画表作成
11	公衆栄養プログラム計画案作成
12	公衆栄養プログラム計画媒体作成
13	公衆栄養プログラムの発表 (前半)
14	公衆栄養プログラムの発表 (後半)
15	まとめ

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を事前に読んでくる。

【事後学修】配布プリントに書かれた課題により、レポートを作成する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング	KFh443		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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)

この科目は、公衆栄養学、とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学ぶ。学修目標は、集団のニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

1	公衆栄養学の考え方と目的
2	公衆栄養学の情報の検索方法
3	公衆栄養施策と食品表示制度
4	栄養調査の種類と具体的な方法
5	健康栄養調査の集計と解析 (基本統計)
6	健康栄養調査の集計と解析 (統計解析)
7	地域診断の進め方
8	公衆栄養プログラム
9	公衆栄養計画と評価
10	公衆栄養事業計画表作成
11	公衆栄養プログラム計画案作成
12	公衆栄養プログラム計画媒体作成
13	公衆栄養プログラムの発表 (前半)
14	公衆栄養プログラムの発表 (後半)
15	まとめ

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を事前に読んでくる。

【事後学修】配布プリントに書かれた課題により、レポートを作成する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング	KFh443		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	2C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	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)

この科目は、公衆栄養学、とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する行政栄養士の実務について学ぶ。学修目標は、集団のニーズを把握し、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を修得する。栄養疫学の理論と方法について、調査デザイン、調査方法、データ収集、統計解析の技法を修得する。文献検索、調査結果のまとめ方、調査報告書の作成方法などに関する実習を通して、地域社会における健康・栄養問題に取り組むことができる実践的な能力を養う。

内容

1	公衆栄養学の考え方と目的
2	公衆栄養学の情報の検索方法
3	公衆栄養施策と食品表示制度
4	栄養調査の種類と具体的な方法
5	健康栄養調査の集計と解析 (基本統計)
6	健康栄養調査の集計と解析 (統計解析)
7	地域診断の進め方
8	公衆栄養プログラム
9	公衆栄養計画と評価
10	公衆栄養事業計画表作成
11	公衆栄養プログラム計画案作成
12	公衆栄養プログラム計画媒体作成
13	公衆栄養プログラムの発表 (前半)
14	公衆栄養プログラムの発表 (後半)
15	まとめ

評価

各課題・レポート提出30点、実習中の受講態度20点、事業計画発表50点で評価を行い 総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を事前に読んでくる。

【事後学修】配布プリントに書かれた課題により、レポートを作成する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング	KF244		
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。特定給食施設における利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理について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、給食の経営管理に関する基礎的な知識の修得とその理解を求めます。

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

【評価】学修目標に関係するレポート (20%) と確認試験 (70%)、授業への参加度 (10%) とし、総合評価60点

以上を合格とする。

【フィードバック】提出された確認試験は一定期間の後に正答を示し、授業内で返却する。

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。特定給食施設における利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理について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、給食の経営管理に関する基礎的な知識の修得とその理解を求めます。

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

【評価】学修目標に関係するレポート (20%) と確認試験 (70%)、授業への参加度 (10%) とし、総合評価60点

以上を合格とする。

【フィードバック】提出された確認試験は一定期間の後に正答を示し、授業内で返却する。

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	KF1344		
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	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・衛生管理、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、給食の経営管理に関する基礎的な知識とその理解を求めます。

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

【評価】学修目標に係るレポート(20%)と確認試験(70%)、授業への取り組み(10%)により評価し、総合評価60点以上を合格とします。

【フィードバック】提出された確認試験は一定期間の後に正答を示し、授業内で返却します。

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・富田教代編 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	KF1344		
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

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・衛生管理、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、給食の経営管理に関する基礎的な知識とその理解を求めます。

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

【評価】学修目標に係るレポート(20%)と確認試験(70%)、授業への取り組み(10%)により評価し、総合評価60点以上を合格とします。

【フィードバック】提出された確認試験は一定期間の後に正答を示し、授業内で返却します。

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・富田教代編 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	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング	KF445		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

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：給食経営管理論における実験又は実習”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) に位置付けられています。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

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要なテクニカルスキル、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係能力であるヒューマンスキル、さらにコンセプチュアルスキルを実践的、総合的に学ぶ実習です。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標

実践的な給食運営管理の実習の中で、給食の品質管理を意識しながら、給食の運営方法とそのマネジメントにおける知識と技術を身につけることができ、各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士の業務である給食の運営・経営管理について理解を深めることができます。

内容

1. オリエンテーション(実習内容についての概要)
2. 給食による栄養・食事管理 (栄養・食事のアセスメント, 栄養・食事計画,)
3. 給食による栄養・食事管理 (献立計画, 食材料購入計画, 運営計画)
4. 給食による栄養・食事計画の実施
5. 献立に基づく生産管理
6. 給食の品質管理
7. 給食の提供, サービスの実際
8. 給食の提供, サービスによる評価と改善
9. 給食におけるPDCAの検討
10. 給食経営管理における原価管理
11. 給食経営管理における事務管理
12. 給食施設における設備管理
13. 給食におけるオペレーション
14. 給食施設での会計管理
15. まとめ

評価

学修目標に関するレポート (40点) , テスト (30点) および実習に対する取り組み状況 (30点) 、により評価を行い

，60点以上を合格とする．実習であるため，出席が少ない場合では評価を受けることができません．
提出されたレポートは，確認してから授業内に返却する．

授業外学習

【事前準備】大量調理施設衛生管理マニュアルは，最新の内容入手し，理解しておく．

【事後学修】多様な施設の給食の献立について，調べ，実習の内容と比較し，給食経営管理の方法を検討しておく．

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 ， 授業内で紹介する

【参考図書】殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著『給食運営管理実習・学内編』 建帛社
給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング	KF445		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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	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：給食経営管理論における実験又は実習”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) に位置付けられています。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

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要なテクニカルスキル、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係能力であるヒューマンスキル、さらにコンセプトualスキルを実践的、総合的に学ぶ実習です。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標

実践的な給食運営管理の実習の中で、給食の品質管理を意識しながら、給食の運営方法とそのマネジメントにおける知識と技術を身につけることができ、各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士の業務である給食の運営・経営管理について理解を深めることができます。

内容

1. オリエンテーション(実習内容についての概要)
2. 給食による栄養・食事管理 (栄養・食事のアセスメント, 栄養・食事計画,)
3. 給食による栄養・食事管理 (献立計画, 食材料購入計画, 運営計画)
4. 給食による栄養・食事計画の実施
5. 献立に基づく生産管理
6. 給食の品質管理
7. 給食の提供, サービスの実際
8. 給食の提供, サービスによる評価と改善
9. 給食におけるPDCAの検討
10. 給食経営管理における原価管理
11. 給食経営管理における事務管理
12. 給食施設における設備管理
13. 給食におけるオペレーション
14. 給食施設での会計管理
15. まとめ

評価

学修目標に関するレポート (40点) , テスト (30点) および実習に対する取り組み状況 (30点) 、により評価を行い

，60点以上を合格とする．実習であるため，出席が少ない場合では評価を受けることができません．
提出されたレポートは，確認してから授業内に返却する．

授業外学習

【事前準備】大量調理施設衛生管理マニュアルは，最新の内容入手し，理解しておく．

【事後学修】多様な施設の給食の献立について，調べ，実習の内容と比較し，給食経営管理の方法を検討しておく．

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 ， 授業内で紹介する

【参考図書】殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著『給食運営管理実習・学内編』 建帛社
給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング	KFi445		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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

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：給食経営管理論における実験又は実習”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) に位置付けられています。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

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要なテクニカルスキル、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係能力であるヒューマンスキル、さらにコンセプトualスキルを実践的、総合的に学ぶ実習です。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標

実践的な給食運営管理の実習の中で、給食の品質管理を意識しながら、給食の運営方法とそのマネジメントにおける知識と技術を身につけることができ、各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士の業務である給食の運営・経営管理について理解を深めることができます。

内容

1. オリエンテーション(実習内容についての概要)
2. 給食による栄養・食事管理 (栄養・食事のアセスメント, 栄養・食事計画,)
3. 給食による栄養・食事管理 (献立計画, 食材料購入計画, 運営計画)
4. 給食による栄養・食事計画の実施
5. 献立に基づく生産管理
6. 給食の品質管理
7. 給食の提供, サービスの実際
8. 給食の提供, サービスによる評価と改善
9. 給食におけるPDCAの検討
10. 給食経営管理における原価管理
11. 給食経営管理における事務管理
12. 給食施設における設備管理
13. 給食におけるオペレーション
14. 給食施設での会計管理
15. まとめ

評価

学修目標に関するレポート (40点) , テスト (30点) および実習に対する取り組み状況 (30点) 、により評価を行い

，60点以上を合格とする．実習であるため，出席が少ない場合では評価を受けることができません．
提出されたレポートは，確認してから授業内に返却する．

授業外学習

【事前準備】大量調理施設衛生管理マニュアルは，最新の内容入手し，理解しておく．

【事後学修】多様な施設の給食の献立について，調べ，実習の内容と比較し，給食経営管理の方法を検討しておく．

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 ， 授業内で紹介する

【参考図書】殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著『給食運営管理実習・学内編』 建帛社
給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、岩本 珠美、岡本 節子、和田 安代 他		
ナンバリング	KFj546		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行う。そのため通年科目で、3・4年次連続履修とする。

学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容		
1	1-3週	実習事前教育、臨地実習の目的、目標、心構え
2	4-5週	実習の事前準備、開始時と実習中の注意
3	6-7週	給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について
4	8-9週	給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について
5	10-11週	臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
6	12-13週	公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
7	14-15週	特定給食施設における衛生管理
8	16週	実習事後の教育、臨地実習報告会実施に向けて
9	17-18週	実習報告会資料作成 (給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)
10	19-20週	実習報告会資料作成 (給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)
11	21-22週	実習報告会資料作成 (公衆栄養パワーポイント)
12	23-24週	実習報告会予行
13	25-26週	報告会 (給食経営管理・臨床栄養)
14	27-28週	報告会 (公衆栄養)
15		各まとめ

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】各教科のテキスト、臨地実習の資料を事前に読んでおく (30分)

【事後学修】実習課題のまとめ、報告会発表の準備をする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】全施設における臨地実習マニュアル [給食経営管理・給食の運営] 第2版 建帛社

特定給食施設給食管理事例集 学健書院

その他、授業内で指示する。

【推薦書】

【参考図書】

科目名	総合演習		
担当教員名			
ナンバリング	KFj546		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年		ク ラ ス	0B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)

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行う。そのため通年科目で、3・4年次連続履修とする。

学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容		
1	1-3週	実習事前教育、臨地実習の目的、目標、心構え
2	4-5週	実習の事前準備、開始時と実習中の注意
3	6-7週	給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について
4	8-9週	給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について
5	10-11週	臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
6	12-13週	公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
7	14-15週	特定給食施設における衛生管理
8	16週	実習事後の教育、臨地実習報告会実施に向けて
9	17-18週	実習報告会資料作成 (給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)
10	19-20週	実習報告会資料作成 (給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)
11	21-22週	実習報告会資料作成 (公衆栄養パワーポイント)
12	23-24週	実習報告会予行
13	25-26週	報告会 (給食経営管理・臨床栄養)
14	27-28週	報告会 (公衆栄養)
15		各まとめ

評価

実習課題研究レポート30点、報告会発表50点、報告会からの学びレポート20点で評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】各教科のテキスト、臨地実習の資料を事前に読んでおく (30分)

【事後学修】実習課題のまとめ、報告会発表の準備をする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】全施設における臨地実習マニュアル [給食経営管理・給食の運営] 第2版 建帛社

特定給食施設給食管理事例集 学健書院

その他授業内で指示する。

【推薦書】

【参考図書】

科目名	給食運営臨地実習		
担当教員名	岡本 節子、中村 禎子		
ナンバリング	KfK552		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	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

給食運営臨地実習は、栄養士養成カリキュラムの給食の運営の校外実習科目であり、管理栄養士養成カリキュラムにおいて、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を習得するために必要な科目である。

科目の概要

給食運営臨地実習は、事業所等の集団給食施設において実施、管理栄養士又は栄養士の専従する施設で実習を行う。実践教育科目として重要な位置を占め、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。

学修目標 (= 到達目標)

1. 集団給食における調理技術の習得をする。
2. 給食計画立案能力を習得する。
3. 給食事務に関する処理能力を習得する。

内容

医療関連施設・学校・事業所・福祉施設などの特定給食施設において、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、管理栄養士・栄養士として具備すべき知識および技術を1週間の実習で習得する。

管理栄養士・栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を身につける。

管理栄養士・栄養士に必要とされる知識、技術、態度および考え方の総合的能力を身につける。

栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を身につける。

給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、下膳、衛生管理などの基本的業務に関する実習を行う。

それぞれの施設の対象者や施設設備、供食形態などを十分に把握したうえで、実習に臨むこと。

評価

実習施設における評価50点、臨地実習ノート50点により評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】実習する施設について十分に学習し、テーマを設定し、臨地実習に臨むこと。これまでに学修した関連科目の復習を行うこと。

【事後学修】1週間の実習内容、実習テーマに関する考察などを実習ノートにまとめる。実習グループごとに実習報告書 (パワーポイント) を作成する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】全施設における臨地実習マニュアル〔給食経営管理、給食の運営〕松崎政三、名倉秀子著、建帛社

【推薦書】西岡葉子他編集『特定給食施設管理事例集』学建書院 厚生労働省『日本人の食事摂取基準（2015年版）』
第一出版

【参考図書】『日本人の食事摂取基準（2015年版）の実践・運用特定給食施設における栄養・食事管理』第一出版

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	KF1253		
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	献立作成演習
10	献立作成演習
11	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	献立作成演習
10	献立作成演習
11	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	食品機能論		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング	KF1455		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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関連科目として設定されている。食品の機能性ならびに安全性に関わる知識を習得し、食・栄養・健康に携わるプロフェッショナルとしての、ものの考え方を習得する。

科目の概要: 食品の機能性の探索や機能性を具備した食品の開発は、我が国のみならず国際的にも関心が高い分野である。食品の機能性は、その安全性を同時に考える必要がある。本講義では、基礎的事項として食品の機能と生活習慣病を中心とする疾病との関連性を学習する。また、機能性を具備した食品の創生について、具体的な実験データなどを参考にして概説する。食品の機能性表示と法制度について学習し、科学的根拠の考え方を学習することにより、自ら考える機会を提供する。講義だけではなく、学生によるプレゼンテーションや体験型学習などを取り入れる。

学習目標

- 1食品の機能を理解できる。
- 2食品の機能と生活習慣病との関連性を理解できる。
- 3機能性表示の法的根拠と科学的根拠を理解できる。
- 4食品の安全性について、その考え方を理解できる。
- 5食品の機能性と安全性に関して、自分自身の考えをもち、それを発信できる。

内容

1	講義の概要と学習方法の説明, 食品の機能入門編
2	食品の機能と機能性の表示
3	食品の安全性評価1
4	食品の安全性評価2
5	消化・吸収, 発酵・吸収, 代謝
6	脂質と機能性および機能性に関わる表示
7	たんぱく質と機能性に関わる表示
8	糖質と機能性および機能性に関わる表示1
9	糖質と機能性および機能性に関わる表示2
10	ビタミンと機能性および機能性に関わる表示
11	ミネラルと機能性および機能性に関わる表示
12	天然の成分と機能性
13	科学的根拠の考え方
14	海外の動向, 情報源とinformed choice
15	まとめ

評価

授業内課題、小試験、定期試験、出席、プレゼンテーションを総合的に評価し、総合点60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】教科書を読み、予習する。

【事後学修】ポイントに従って整理する。

【授業外学習】食品の機能性、表示内容に関心を持ち、その実際を観察する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「食品機能の表示と科学」清水俊雄著、同文書院

【参考書】「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」の科目の教科書
情報源を講義内で紹介する。

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・小テスト30%、筆記試験70%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。

【フィードバック】単元ごとに小テストを実施し、翌週の講義で解説と講評を行なう。

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	分子栄養学		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング	KF1460		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	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: 分子生物学の視点から栄養現象の理解をめざす講義科目であり、“食物栄養関連科目”に配置されている。人間生物化学や生物有機化学で培った専門基礎知識を発展させる科目である。これからの管理栄養士には、生体で生じている現象について、分子生物学の知識・理解が必須であり、管理栄養士養成カリキュラムにおいても重要視されている。

科目の概要: 分子栄養学の基盤となる分子生物学は、生命現象を分子、とくに核酸やタンパク質等の生体高分子の構造と機能に基づいて理解しようとする学問である。分子栄養学は、この分子生物学の視点から栄養現象の理解をめざす学問で、その発展はめざましい。本科目では、分子栄養学に関連する近年のトピックスを取り入れて、栄養現象、栄養素の代謝や生活習慣病と体質との関連等に関する知識・理解を深め・拡張する。

学修目標 (= 到達目標)

1. 生命現象を分子生物学の視点に立って考察・理解することを学修する。
2. 栄養現象を分子生物学の視点に立って考察・理解することを学修する。
3. 生物個体としての人体の特性を分子生物学の視点に立って考察・理解することを学修する。
4. 人体の遺伝的特性に応じた望ましい栄養のあり方について考察・理解することを学修する。

内容

1	分子生物学と栄養 ガイダンス (山崎・中村)
2	分子栄養学と栄養 (山崎)
3	生体膜と細胞の分子栄養学 (山崎)
4	糖質代謝の分子栄養学 (山崎)
5	脂質代謝の分子栄養学 (山崎)
6	エネルギー代謝の分子栄養学 (山崎)
7	ニュートリゲノミクスの考え方 (中村)
8	メタボリックシンドロームに関連する分子栄養学 (中村)
9	メタボリックシンドロームに関連する分子栄養学 (中村)
10	タンパク質・アミノ酸代謝の分子栄養学 (中村)
11	タンパク質・アミノ酸代謝の分子栄養学 (中村)
12	加齢現象・疾病と分子栄養学 (中村)
13	生体内情報伝達の分子栄養学 (中村)
14	生体内情報伝達の分子栄養学 (中村)
15	まとめ (山崎・中村)

評価

日常の課題レポート20%、筆記試験80%により総合的評価を行い、60点以上を合格とする。

【フィードバック】

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】授業内容に基づいて、自ら調べる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】講義で配布する。

【教科書】志村二三夫・石田均（編著）「カレント 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち1」建帛社

【参考書】五十嵐脩・志村二三夫（編著）「生化学」 光生館

【推薦書】奥恒行（編著）「基礎から学ぶ生化学」 南江堂

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

食と健康について、日頃気づかないこと、誤っていることなどを知り、栄養学の面白さ、奥深さを身近な内容から学ぶ。

1	複雑な栄養学：カロテンのがん予防効果の国による違い
2	アジア人は糖尿病になりやすいか、米は糖尿病を起こしやすいか？
3	脚気論争：銃弾よりも多くの命を奪った栄養欠乏症
4	肉食と草食の思想
5	ボディ・イメージの民族差
6	嗜好に男女差はあるか？
7	旨味の意義
8	日本人の知らない日本：学校給食
9	沖縄の寿命、今昔物語
10	東南アジア健康意識：子供は太っているほうが健康で美しい
11	たん白質エネルギー欠乏症（ガーナ）：母親が太っている現実
12	国別に異なる野菜の定義
13	食品表示：消費期限と賞味期限
14	ノーベル賞の決闘
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

授業に対する意欲、関心、態度、授業への参加度。

評価の割合は、意欲、関心、態度を50%、授業への参加度を50%とする。

授業外学習

【事前準備】授業用ファイルの山本茂の中に格納してある資料を印刷し予習しておく。また授業に持って来る。

【事後学修】上記資料などで理解を高め、疑問点は次回に質問する。授業の初めに前回の質問の時間を設ける。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	小林 三智子、金高 有里、長澤 伸江、栗崎 純一 他		
ナンバリング	KF1562		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	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

この科目は、食物栄養学科専門教育科目の食物栄養関連科目に配置され、3年次通年の選択科目である。4年次に必修科目となる、卒業研究を履修するために必要となる内容を修得する科目である。

科目の概要

卒業研究に結びつくテーマの設定からはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて最終的には、4年次に研究成果を卒業論文としてまとめる。食物栄養学演習では、各研究室に所属し、教員の指導のもと、テーマに沿った演習を進める。

学修目標 (= 到達目標)

課題探求能力を高めるとともに、研究室に所属する事によりコミュニケーション能力など、社会で役立つ人間性を形成する。

内容

指導教員と相談しながらテーマの設定や方法を決める。

その方法は各研究室指導教員によって異なる。

1 . 文献などを調査して、それらの内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる、 2 . 実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる

3 . 動物実験、化学実験等の実験を行って結果を得、その結果をまとめるなどいろいろ考えられる。

食物栄養学演習は、履修登録前に各指導教員によるガイダンスが設けられる。

各教員に相談することをすすめる。

評価

指導教員が食物栄養学演習への取り組みなどを考慮し、試験やレポートなどに基づいて総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業時に説明します。

【事後学修】授業時に説明します。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】授業時に指示します。