

科目名	健康管理概論		
担当教員名	吉澤 剛士		
ナンバリング	KFa101		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

厚生省の研究機関で公衆衛生及び疫学研究に係る業務の経験を持つ教員が担当し、健康管理に関する地域や国の活動などの実践例を交えて講義する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心として、グループによるディスカッションを取り入れた授業を行う。【グループワーク】【討議・討論】

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し、それらを説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識 - 2 食・栄養・健康の専門知識 - 1 探求意欲・態度

内容

この講義では配布資料を基に説明を行います。詳しい説明が必要なものに関しては白板を使って図表などを用いながら説明を行います。重要なテーマに関しては各自の考えや意見などをその場でまとめてもらったり、発言・発表してもらいます。課題として提出してもらう場合もあります。テーマごとにそれが国家試験でどのように問われるのか問題形式 (過去問題) で確認してもらうことも行います。質問や意見に関してはいついかなる時でも受け付けます。講義の途中でも何度でも同じ質問でも構いません。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書を事前に予習する（60分程度）。

【事後学修】教科書や配布資料を読み返し、課題や国家試験問題などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度20%、期末試験80%により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

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】「厚生の指標」「国民衛生の動向」

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

出席日数が不足したり、総合評価60点に満たない場合は再履修となる。再試験は実施しない。

科目名	健康管理概論		
担当教員名	吉澤 剛士		
ナンバリング	KFa101		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

厚労省の研究機関で公衆衛生及び疫学研究に係る業務の経験を持つ教員が担当し、健康管理に関する地域や国の活動などの実践例を交えて講義する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心として、グループによるディスカッションを取り入れた授業を行う。【グループワーク】【討議・討論】

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し、それらを説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識 - 2 食・栄養・健康の専門知識 - 1 探求意欲・態度

内容

この講義では配布資料を基に説明を行います。詳しい説明が必要なものに関しては白板を使って図表などを用いながら説明を行います。重要なテーマに関しては各自の考えや意見などをその場でまとめてもらったり、発言・発表してもらいます。課題として提出してもらう場合もあります。テーマごとにそれが国家試験でどのように問われるのか問題形式 (過去問題) で確認してもらうことも行います。質問や意見に関してはいついかなる時でも受け付けます。講義の途中でも何度でも同じ質問でも構いません。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書を事前に予習する（60分程度）。

【事後学修】教科書や配布資料を読み返し、課題や国家試験問題などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度20%、期末試験80%により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

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」苜米地孝之助監修 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】「厚生の指標」「国民衛生の動向」

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

出席日数が不足したり、総合評価60点に満たない場合は再履修となる。再試験は実施しない。

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	吉澤 剛士		
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	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 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。食物栄養学科のDP1

科目の性格

科目の概要

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この講義では配布資料を基に説明を行います。詳しい説明が必要なものに関しては白板を使って図表などを用いながら説明を行います。重要なテーマに関しては各自の考えや意見などをその場でまとめてもらったり、発言・発表してもらいます。課題として提出してもら場合もあります。質問や意見に関してはいついかなる時でも受け付けます。講義の途中で何度でも同じ質問でも構いません。

1	オリエンテーション・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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に予習する（60分程度）。

【事後学修】配布資料やノートを読み返し、課題などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度（30%）、期末試験（70%）60点以上を合格とする。

質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 オリジナル資料を配布。

【参考図書】 苫米地孝之助監修 改訂健康管理論 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	吉澤 剛士		
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	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 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。食物栄養学科のDP1

科目の性格

科目の概要

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この講義では配布資料を基に説明を行います。詳しい説明が必要なものに関しては白板を使って図表などを用いながら説明を行います。重要なテーマに関しては各自の考えや意見などをその場でまとめてもらったり、発言・発表してもらいます。課題として提出してもら場合もあります。質問や意見に関してはいついかなる時でも受け付けます。講義の途中でも何度でも同じ質問でも構いません。

1	オリエンテーション・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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に予習する（60分程度）。

【事後学修】配布資料やノートを読み返し、課題などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度（30%）、期末試験（70%）60点以上を合格とする。

質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 オリジナル資料を配布。

【参考図書】 苫米地孝之助監修 改訂健康管理論 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	吉澤 剛士		
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	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 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。
食物栄養学科のDP2

科目の性格

科目の概要

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定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した上で、管理栄養士として健康教育の指導能力向上を目指し、液晶プロジェクターを利用してプレゼンテーションを行う。

実験内容

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、湿度、不快指数など) 空気環境及び換気 (粉じん、風速、二酸化炭素)

視環境 (照度) 音環境 (騒音) 水質検査 (遊離残留塩素濃度、水素イオン濃度)

提出及び発表内容

各実験に対し各自レポートを作成する

各実験に対しグループでプレゼンテーションを行う

プレゼンテーションに対し質疑応答を行う

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に予習する (60分程度)。

【事後学修】配布資料やノートを読み返し、実験などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度（30%）、レポート作成（30%）、プレゼンテーション（40%）とし、60点以上を合格とする。質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】オリジナル資料を配布

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	吉澤 剛士		
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	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 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。
食物栄養学科のDP2

科目の性格

科目の概要

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定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した上で、管理栄養士として健康教育の指導能力向上を目指し、液晶プロジェクターを利用してプレゼンテーションを行う。

実験内容

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、湿度、不快指数など) 空気環境及び換気 (粉じん、風速、二酸化炭素)

視環境 (照度) 音環境 (騒音) 水質検査 (遊離残留塩素濃度、水素イオン濃度)

提出及び発表内容

各実験に対し各自レポートを作成する

各実験に対しグループでプレゼンテーションを行う

プレゼンテーションに対し質疑応答を行う

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に予習する (60分程度)。

【事後学修】配布資料やノートを読み返し、実験などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度（30%）、レポート作成（30%）、プレゼンテーション（40%）とし、60点以上を合格とする。質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】オリジナル資料を配布

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	吉澤 剛士		
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	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 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。
食物栄養学科のDP2

科目の性格

科目の概要

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定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した上で、管理栄養士として健康教育の指導能力向上を目指し、液晶プロジェクターを利用してプレゼンテーションを行う。

実験内容

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、湿度、不快指数など) 空気環境及び換気 (粉じん、風速、二酸化炭素)

視環境 (照度) 音環境 (騒音) 水質検査 (遊離残留塩素濃度、水素イオン濃度)

提出及び発表内容

各実験に対し各自レポートを作成する

各実験に対しグループでプレゼンテーションを行う

プレゼンテーションに対し質疑応答を行う

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に予習する (60分程度)。

【事後学修】配布資料やノートを読み返し、実験などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度（30%）、レポート作成（30%）、プレゼンテーション（40%）とし、60点以上を合格とする。質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】オリジナル資料を配布

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	吉澤 剛士		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

グローバルIT企業で情報処理に関する業務の経験を数多く持つ教員が担当し、管理栄養士が現場で必要とされる情報処理技術を実習を通して習得する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

栄養学においても健康管理、健康増進の効果を実証するために、統計学的処理を行うことが不可欠になってきている。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、基礎的な統計解析を学ぶことを目的とする。食物栄養学科のDP2

科目の概要

管理栄養士として現場が必要とする情報処理技術を習得する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では講義を通して情報処理技術のロジックや仕組みを理解し、それに関する問題を各自PCを用いて解答する。

到達目標

管理栄養士として必要とされる情報処理技術を身に付け、使いこなせるようになる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1食・栄養・健康の基礎知識 - 2食・栄養・健康の専門知識 - 1探求意欲・態度

内容

この講義では配布資料を基にロジックなどの説明を行います。各自でPCを用いて実際に説明した内容などを確認してもらいます。各テーマごとに基本の問題をまずは一緒に解いてみます。次に各自で応用問題を解きながら知識を定着させます。質問や意見に関してはいついかなる時でも受け付けます。講義の途中でも実習中でも何度でも同じ質問でも構いません。

1	オリエンテーション、基本集計
2	データの集計と図による表現
3	正規分布
4	2項分布
5	母平均の推定、母比率の推定
6	母平均の検定、母比率の検定

7	正規検定
8	符号検定
9	対応のない t 検定、対応のある t 検定
10	一元配置分散分析
11	相関分析
12	二乗適合度の検定
13	二乗独立性の検定
14	復習
15	総まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に予習する（60分程度）。

【事後学修】配布資料やノートを読み返し、演習問題などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度（20%）、中間試験（40%）、期末試験（40%）、60点以上を合格とする。

質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】吉澤剛士 編著者 健康・医療・栄養のためのExcelワーク アイ・ケイコーポレーション
オリジナルの資料を配布。

【参考図書】武藤志真子 編著 管理栄養士・栄養士のための統計処理入門 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

出席日数が不足したり、総合評価60点に満たない場合は再履修となる。再試験は実施しない。

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	吉澤 剛士		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

グローバルIT企業で情報処理に関する業務の経験を数多く持つ教員が担当し、管理栄養士が現場で必要とされる情報処理技術を実習を通して習得する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

栄養学においても健康管理、健康増進の効果を実証するために、統計学的処理を行うことが不可欠になってきている。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、基礎的な統計解析を学ぶことを目的とする。食物栄養学科のDP2

科目の概要

管理栄養士として現場が必要とする情報処理技術を習得する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では講義を通して情報処理技術のロジックや仕組みを理解し、それに関する問題を各自PCを用いて解答する。

到達目標

管理栄養士として必要とされる情報処理技術を身に付け、使いこなせるようになる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識 - 2 食・栄養・健康の専門知識 - 1 探求意欲・態度

内容

この講義では配布資料を基にロジックなどの説明を行います。各自でPCを用いて実際に説明した内容などを確認してもらいます。各テーマごとに基本の問題をまずは一緒に解いてみます。次に各自で応用問題を解きながら知識を定着させます。質問や意見に関してはいついかなる時でも受け付けます。講義の途中でも実習中でも何度でも同じ質問でも構いません。

1	オリエンテーション、基本集計
2	データの集計と図による表現
3	正規分布
4	2項分布
5	母平均の推定、母比率の推定
6	母平均の検定、母比率の検定

7	正規検定
8	符号検定
9	対応のない t 検定、対応のある t 検定
10	一元配置分散分析
11	相関分析
12	二乗適合度の検定
13	二乗独立性の検定
14	復習
15	総まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に予習する（60分程度）。

【事後学修】配布資料やノートを読み返し、演習問題などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度（20%）、中間試験（40%）、期末試験（40%）、60点以上を合格とする。

質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】吉澤剛士 編著者 健康・医療・栄養のためのExcelワーク アイ・ケイコーポレーション
オリジナルの資料を配布。

【参考図書】武藤志真子 編著 管理栄養士・栄養士のための統計処理入門 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

出席日数が不足したり、総合評価60点に満たない場合は再履修となる。再試験は実施しない。

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	吉澤 剛士		
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	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

グローバルIT企業で情報処理に関する業務の経験を数多く持つ教員が担当し、管理栄養士が現場で必要とされる情報処理技術を実習を通して習得する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

栄養学においても健康管理、健康増進の効果を実証するために、統計学的処理を行うことが不可欠になってきている。本実習では、統計学的基礎知識を習得し、基礎的な統計解析を学ぶことを目的とする。食物栄養学科のDP2

科目の概要

管理栄養士として現場が必要とする情報処理技術を習得する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では講義を通して情報処理技術のロジックや仕組みを理解し、それに関する問題を各自PCを用いて解答する。

到達目標

管理栄養士として必要とされる情報処理技術を身に付け、使いこなせるようになる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1食・栄養・健康の基礎知識 - 2食・栄養・健康の専門知識 - 1探求意欲・態度

内容

この講義では配布資料を基にロジックなどの説明を行います。各自でPCを用いて実際に説明した内容などを確認してもらいます。各テーマごとに基本の問題をまずは一緒に解いてみます。次に各自で応用問題を解きながら知識を定着させます。質問や意見に関してはいついかなる時でも受け付けます。講義の途中でも実習中でも何度でも同じ質問でも構いません。

1	オリエンテーション、基本集計
2	データの集計と図による表現
3	正規分布
4	2項分布
5	母平均の推定、母比率の推定
6	母平均の検定、母比率の検定

7	正規検定
8	符号検定
9	対応のない t 検定、対応のある t 検定
10	一元配置分散分析
11	相関分析
12	二乗適合度の検定
13	二乗独立性の検定
14	復習
15	総まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布資料を事前に予習する（60分程度）。

【事後学修】配布資料やノートを読み返し、演習問題などの復習を行う（90分程度）。

評価方法および評価の基準

講義への参加貢献度（20%）、中間試験（40%）、期末試験（40%）、60点以上を合格とする。

質問や課題に関しては次回の講義の中でフィードバックを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】吉澤剛士 編著者 健康・医療・栄養のためのExcelワーク アイ・ケイコーポレーション
オリジナルの資料を配布。

【参考図書】武藤志真子 編著 管理栄養士・栄養士のための統計処理入門 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

出席日数が不足したり、総合評価60点に満たない場合は再履修となる。再試験は実施しない。

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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目を担当する教員は、児童福祉施設（保育所及び児童養護施設）に勤務した経験がある。

講義内容も理論と実践の乖離が起きないようにしている。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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

本科目は、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理解することを目指す。

授業の方法（ALを含む）

本科目は、講義を中心に行い、栄養士・管理栄養士として社会福祉の基本的な考え方及び福祉の諸制度の本質と目的等について学習する。また、社会で生活するあらゆる人々を支援する現場の課題についてケースメソッドを取り入れ授業を行う。

到達目標

1. 社会福祉の理念と実施体制を理解し、説明することができる。
2. 生活状のさまざまな問題に対する福祉サービスを理解し、説明することができる。
3. 身近な福祉問題について関心をもつことにより、社会福祉について理解し、説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 社会の構造とニーズ、
- 2 社会に貢献する意欲・態度

内容

【内容】

- 1 オリエンテーション・生きる・生活する食と福祉【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 2 人権・権利擁護【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 3 社会福祉の意味と対象【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 4 社会保障・社会保険の体系【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 5 公的扶助の仕組み【レポート（知識）】【ケースメソッド】

- 6 医療保険制度【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 7 高齢者の福祉【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 8 介護保険制度【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 9 子ども家庭福祉【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 10 児童虐待及びドメスティックバイオレンスに対する対応【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 11 保育・子育て支援制度【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 12 障害者の福祉【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 13 障害者に対する福祉制度【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 14 社会福祉の援助方法・社会福祉の専門職【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 15 まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

第2回～第14回

【事前準備】授業内容について、教科書の該当箇所をまとめる。[120分]

【事後学修】授業内容についてレポートにまとめる。[60分]

評価方法および評価の基準

課題提出（40％）、筆記試験（60％）とし、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1. 課題提出（15％/40％）、筆記試験（20％/60％）

到達目標2. 課題提出（15％/40％）、筆記試験（20％/60％）

到達目標3. 課題提出（10％/40％）、筆記試験（20％/60％）

【フィードバック】

授業のはじめに前回の課題の振り返りを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

初回の授業の際に指示をする。

【推薦書】

初回の授業の際に指示をする。

【参考図書】

初回の授業の際に指示をする。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目を担当する教員は、児童福祉施設（保育所及び児童養護施設）に勤務した経験がある。

講義内容も理論と実践の乖離が起きないようにしている。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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

本科目は、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理解することを目指す。

授業の方法（ALを含む）

本科目は、講義を中心に行い、栄養士・管理栄養士として社会福祉の基本的な考え方及び福祉の諸制度の本質と目的等について学習する。また、社会で生活するあらゆる人々を支援する現場の課題についてケースメソッドを取り入れ授業を行う。

到達目標

1. 社会福祉の理念と実施体制を理解し、説明することができる。
2. 生活状のさまざまな問題に対する福祉サービスを理解し、説明することができる。
3. 身近な福祉問題について関心をもつことにより、社会福祉について理解し、説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 社会の構造とニーズ、
- 2 社会に貢献する意欲・態度

内容

【内容】

- 1 オリエンテーション・生きる・生活する食と福祉【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 2 人権・権利擁護【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 3 社会福祉の意味と対象【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 4 社会保障・社会保険の体系【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 5 公的扶助の仕組み【レポート（知識）】【ケースメソッド】

- 6 医療保険制度【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 7 高齢者の福祉【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 8 介護保険制度【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 9 子ども家庭福祉【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 10 児童虐待及びドメスティックバイオレンスに対する対応【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 11 保育・子育て支援制度【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 12 障害者の福祉【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 13 障害者に対する福祉制度【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 14 社会福祉の援助方法・社会福祉の専門職【レポート（知識）】【ケースメソッド】
- 15 まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

第2回～第14回

【事前準備】授業内容について、教科書の該当箇所をまとめる。[120分]

【事後学修】授業内容についてレポートにまとめる。[60分]

評価方法および評価の基準

課題提出（40%）、筆記試験（60%）とし、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1. 課題提出（15%/40%）、筆記試験（20%/60%）

到達目標2. 課題提出（15%/40%）、筆記試験（20%/60%）

到達目標3. 課題提出（10%/40%）、筆記試験（20%/60%）

【フィードバック】

授業のはじめに前回の課題の振り返りを行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

初回の授業の際に指示をする。

【推薦書】

初回の授業の際に指示をする。

【参考図書】

初回の授業の際に指示をする。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	解剖生理学		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

解剖生理学の講義と実験を担当。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格: 本講義科目は、食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するために、正常な人体の構造・機能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。

授業の方法 (ALを含む)

教科書に基づき授業を進める。

理解度を確かめるための小テストを不定期に実施する。

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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をもとに理解を深める。

評価方法および評価の基準

授業態度 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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	解剖生理学		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

解剖生理学の講義と実験を担当。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格: 本講義科目は、食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するために、正常な人体の構造・機能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。

授業の方法 (ALを含む)

教科書に基づき授業を進める。

理解度を確かめるための小テストを不定期に実施する。

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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をもとに理解を深める。

評価方法および評価の基準

授業態度 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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
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	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

解剖生理学の講義と実験を担当。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するために、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。

授業の方法 (ALを含む)

実習書に基づき実験を行い、レポートを提出する

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
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	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

解剖生理学の講義と実験を担当。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するために、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。

授業の方法 (ALを含む)

実習書に基づき実験を行い、レポートを提出する。

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
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	講義	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

獣医学会・微生物分科会所属。微生物の診断薬の開発、発症機構の解明、ワクチン開発に従事。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するために、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。

授業の方法 (ALを含む)

はじめにスライドにより、実験の概要を説明後、各班に分かれて実習書に従い実習を行う。

4つの実験を行い、それぞれレポートを提出する。

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の学修領域である「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」の理解を深めるため、特に運動が身体に及ぼす影響を生理学的に学んでいく。

科目の概要

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。

授業の方法 (ALを含む)

この授業は教科書を使用し、スライドで補足説明を加えていく講義スタイルをとる。1回の講義では教科書の1章分を扱うが、人間個体の生理現象を学修するので、適宜、各章の内容を関連付けながら話を進めていく。そして、講義の冒頭には先週の復習を、また最後には当日授業で学んだことを質問することで復習してもらおう。このことにより、知識が定着しているところと不十分なところを自ら確認し、主体的な学修を促していく。さらに途中で2回、講義で得た知識や技術・方法を、学生が実際に行うことを通じて学習する実技・実験 (AL)を行う。

到達目標

1. 科学的な根拠に基づいた食・栄養・健康の基礎知識を取得し、説明できる。
2. 食・栄養・健康に関わる様々な情報を収集し、客観的に説明できる。
3. 食・栄養・健康に関心を持ち、探求する意欲と態度を文章で表現できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 1 情報収集、客観的評価
- 1 探求意欲・態度

内容

1	オリエンテーション、運動生理学の概要
---	--------------------

2	骨格筋の形状と機能、筋収縮のエネルギー供給機構
3	筋線維組成について、筋収縮の速度とパワー
4	運動と神経系の機能、随意運動と不随意運動
5	筋の収縮様式と筋力、トレーニングによる筋力と筋の形態変化
6	運動と呼吸循環系
7	直線的運動負荷時の呼吸循環応答、直接法（実技・実験）
8	3段階運動負荷時の呼吸循環応答、間接法（実技・実験）
9	運動とホルモン
10	筋疲労の要因
11	運動と体温調節
12	運動と栄養、身体組成と肥満
13	運動処方
14	老化に伴う身体機能の変化
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学修】教科書を予め読んでおく。そして、運動生理学を学ぶ上で知っておかなければならないキーワードが示されているので、ノートに50～100字程度でまとめておく。（各授業に対して60分）。

【事後学修】学んだことを思い出し、教科書やメモをもう一度見直す。そして、授業の最後に示した復習問題に取り組み、次の授業で発表できるようにしておく（各授業に対して60分）。

評価方法および評価の基準

期末試験50%、中間レポート30%、平常点（授業への参加度：取り組み）20%とし、総合評価60点以上を合格とする。具体的な到達目標に対する評価方法・評価基準は以下の通りである。

到達目標 1：期末試験40%、

到達目標 2：期末試験10%、平常点20%

到達目標 3：中間レポート30%

【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、後日返却する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】勝田茂 編 和田正信、松永智 著、入門運動生理学（第4版）、杏林書院

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

?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。

授業の方法 (ALを含む)：教科書の内容に沿って講義を行う。また、パワーポイントで作成した資料で教科書内容の補足をし、さらに詳細について解説し、理解が深まるようにする。また、内容確認・復習のための小テストを授業時間外の課題として全期間中8~9回実施し、提出を求める。解答は後日公表し、復習に役立てる。[ミニテスト]

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係：この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

?-1 食・栄養・健康の基礎知識

- 1 情報収集、客観的評価
- 1 探求意欲・態度

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 (アミノ酸の構造、性質、反応・アミン・生理活性ペプチド)
3	タンパク質の構造と機能/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)
4	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)
5	糖質2 (糖質の種類と特徴、多糖類、糖タンパク質)

6	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)
7	脂質と生体膜2 (脂質の種類と特徴、生体膜)
8	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)
9	糖質の代謝 1 (解糖系、糖新生系)
10	糖質の代謝 2 (クエン酸回路、ペントースリン酸回路)
11	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)
12	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)
13	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)
14	アミノ酸、タンパク質の代謝 (アミノ基転記反応、尿素回路、炭素骨格の代謝、アミノ酸代謝異常)
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲および前もって授業ホルダーに格納した講義内容資料を事前に読み、理解した内容を自分なりにまとめておくこと (各授業に対し60分程度)。

【事後学修】授業については復習が必須である (各授業に対し60分程度)。また、全講義期間中8回程度課題提出を求める。教科書・資料で復習、解答し、提出のこと (各課題について90分程度)。

評価方法および評価の基準

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。

【フィードバック】授業中に出す課題に対しては、その模範解答を後日授業用ホルダーに格納し、復習による学習理解の効率化に努める。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

学ぶ内容が多岐にわたり、大変かと思います。しかし、2年次以降履修する講義科目の理解のためには基本的に押さえておかなければいけない事柄ばかりです。真摯に取り組むことを期待します。

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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無
無

実務経験および科目との関連性
無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

?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。

授業の方法 (ALを含む)

教科書の内容に沿って講義を行う。また、パワーポイントで作成した資料で教科書内容の補足をし、さらに詳細について解説し、理解が深まるようにする。また、内容確認・復習のための小テストを授業時間外の課題として全期間中8~9回実施し、提出を求める。解答は後日公表し、復習に役立てる。[ミニテスト]

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係：この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

?-1 食・栄養・健康の基礎知識

- 1 情報収集、客観的評価
- 1 探求意欲・態度

内容

この講義を基本に、質疑応答の時間を設けるよう努め、理解を深める。

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 (アミノ酸の構造、性質、反応・アミン・生理活性ペプチド)
3	タンパク質の構造と機能/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)
4	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)

5	糖質2 (糖質の種類と特徴、多糖類、糖タンパク質)
6	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)
7	脂質と生体膜2 (脂質の種類と特徴、生体膜)
8	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)
9	糖質の代謝 1 (解糖系、糖新生系)
10	糖質の代謝 2 (クエン酸回路、ペントースリン酸回路)
11	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)
12	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)
13	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)
14	アミノ酸、タンパク質の代謝 (アミノ基転記反応、尿素回路、炭素骨格の代謝)
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲および前もって授業ホルダーに格納した講義内容資料を事前に読み、理解した内容を自分なりにまとめておくこと (各授業に対し60分程度)。

【事後学修】授業については復習が必須である (各授業に対し60分程度)。また、全講義期間中8回程度課題提出を求める。教科書・資料で復習、解答し、提出のこと (各課題について90分程度)。

評価方法および評価の基準

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。

【フィードバック】授業中に出す課題に対しては、その模範解答を後日授業用ホルダーに格納し、復習による学習理解の効率化に努める。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

学ぶ内容が多岐にわたり、大変かと思います。しかし、2年次以降履修する講義科目の理解のためには基本的に押さえておかなければいけない事柄ばかりです。真摯に取り組むことを期待します。

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	神山 真澄		
ナンバリング	KFb210		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

生化学実験に携わった経験を持つ教員が担当し、その知識や技術を活かした実験を取り入れながら進める。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。さらに、生化学的手法を用いて mRNA およびタンパク質レベルの発現を検討する技術を身に着ける。

授業の方法 (ALを含む)

実験したことをまとめ、得られた結果を化学的に考察できるようにする。また、得た知識や実験結果をスライドにまとめ、プレゼンテーション能力を養う。【実験】【レポート (知識)】【プレゼンテーション】

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。セントラルドグマを理解し、特に、mRNA、タンパク質レベルの発現を生化学的手法を用いて体得する。また、得られた結果は、化学的に考察され、レポートにまとめることができるようにする。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力 -2 論理的思考、意思決定 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は、グループで協力しながら、実験、ディスカッションし、化学の知識を深めていく。

1	オリエンテーション、日程について、諸注意 第1部の説明 尿指標の定性実験と血液生化学指標の定量実験 ・尿の定性試験
2	・血液中のタンパク質濃度とA/G比

	糖質の代謝関連指標の測定 ・血液中のグルコース濃度の測定
3	脂質の代謝関連指標の測定 ・血液中の中性脂肪と総コレステロールの測定
4	第1回目 発表とまとめ
5	第2部の説明 酵素の特性と酵素反応速度論 ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 基質特異性
6	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 基質特異性
7	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 加熱による影響 比活性とタンパク質濃度の定量
8	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 比活性の計算とまとめ
9	ラット小腸粘膜酵素を用いて、酵素の特性を理解する 酵素反応速度論と酵素に対する阻害作用
10	酵素反応速度論と酵素に対する阻害作用 酵素反応速度論説明、計算問題
11	第2回目 発表とまとめ、生体試料を用いる研究や実験を行うときの倫理的配慮
12	第3部の説明 セントラルドグマ、mRNAおよびタンパク質発現量 A. mRNA発現（プライマーの設計法、RNA逆転写）
13	A. mRNA発現（PCR、ゲル作製） B. タンパク質発現（標識抗体による細胞染色）
14	A. mRNA発現（電気泳動、UV下で観察） B. タンパク質発現（蛍光顕微鏡にて観察）
15	第3部 発表とまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学修】実験項目を精読し、すぐに実施できるようにしておく。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

ペーパーテスト40点、発表30点、レポート30点により評価を行い、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出された実験レポートは、コメントを記載して授業内で返却する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

生化学、基礎栄養学、臨床栄養学、解剖生理学等で学んだ知識を基に実験し、考察するので、基礎知識を復習によりまとめておくとよい。

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	神山 真澄		
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	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

生化学実験に携わった経験を持つ教員が担当し、その知識や技術を活かした実験を取り入れながら進める。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。さらに、生化学的手法を用いて mRNA およびタンパク質レベルの発現を検討する技術を身に着ける。

授業の方法 (ALを含む)

実験したことをまとめ、得られた結果を化学的に考察できるようにする。また、得た知識や実験結果をスライドにまとめ、プレゼンテーション能力を養う。【実験】【レポート (知識)】【プレゼンテーション】

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。セントラルドグマを理解し、特に、mRNA、タンパク質レベルの発現を生化学的手法を用いて体得する。また、得られた結果は、化学的に考察され、レポートにまとめることができるようにする。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力 -2 論理的思考、意思決定 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は、グループで協力しながら、実験、ディスカッションし、化学の知識を深めていく。

1	オリエンテーション、日程について、諸注意 第1部の説明 尿指標の定性実験と血液生化学指標の定量実験 ・尿の定性試験
2	・血液中のタンパク質濃度とA/G比

	糖質の代謝関連指標の測定 ・血液中のグルコース濃度の測定
3	脂質の代謝関連指標の測定 ・血液中の中性脂肪と総コレステロールの測定
4	第1回目 発表とまとめ
5	第2部の説明 酵素の特性と酵素反応速度論 ラットの小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 基質特異性
6	ラットの小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 基質特異性
7	ラットの小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 加熱による影響 比活性とタンパク質濃度の定量
8	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 比活性の計算とまとめ
9	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 酵素反応速度論と酵素に対する阻害作用
10	酵素反応速度論と酵素に対する阻害作用 酵素反応速度論説明、計算問題
11	第2回目 発表とまとめ、生体試料を用いる研究や実験を行うときの倫理的配慮
12	第3部の説明 セントラルドグマ、mRNAおよびタンパク質発現量 A. mRNA発現（プライマーの設計法、RNA逆転写）
13	A. mRNA発現（PCR、ゲル作製） B. タンパク質発現（標識抗体による細胞染色）
14	A. mRNA発現（電気泳動、UV下で観察） B. タンパク質発現（蛍光顕微鏡にて観察）
15	第3部 発表とまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学修】実験項目を精読し、すぐに実施できるようにしておく。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

授業への取り組み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。

【フィードバック】提出された実験ノートは、コメントを記載して授業内で返却する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

生化学、基礎栄養学、臨床栄養学、解剖生理学等で学んだ知識を基に実験し、考察するので、基礎知識を復習によりまとめておくとよい。

科目名	人間生物化学実験		
担当教員名	神山 真澄		
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	選択, 必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

生化学実験に携わった経験を持つ教員が担当し、その知識や技術を活かした実験を取り入れながら進める。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。さらに、生化学的手法を用いて mRNA およびタンパク質レベルの発現を検討する技術を身に着ける。

授業の方法 (ALを含む)

実験したことをまとめ、得られた結果を化学的に考察できるようにする。また、得た知識や実験結果をスライドにまとめ、プレゼンテーション能力を養う。【実験】【レポート (知識)】【プレゼンテーション】

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。セントラルドグマを理解し、特に、mRNA、タンパク質レベルの発現を生化学的手法を用いて体得する。また、得られた結果は、化学的に考察され、レポートにまとめることができるようにする。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力 -2 論理的思考、意思決定 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は、グループで協力しながら、実験、ディスカッションし、化学の知識を深めていく。

1	オリエンテーション、日程について、諸注意 第1部の説明 尿指標の定性実験と血液生化学指標の定量実験 ・尿の定性試験
2	・血液中のタンパク質濃度とA/G比

	糖質の代謝関連指標の測定 ・血液中のグルコース濃度の測定
3	脂質の代謝関連指標の測定 ・血液中の中性脂肪と総コレステロールの測定
4	第1回目 発表とまとめ
5	第2部の説明 酵素の特性と酵素反応速度論 ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 基質特異性
6	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 基質特異性
7	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 加熱による影響 比活性とタンパク質濃度の定量
8	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 比活性の計算のまとめ
9	ラット小腸粘膜消化酵素を用いて、酵素の特性を理解する 酵素反応速度論と酵素に対する阻害作用
10	酵素反応速度論と酵素に対する阻害作用 酵素反応速度論説明、計算問題
11	第2回目 発表とまとめ、生体試料を用いる研究や実験を行うときの倫理的配慮
12	第3部の説明 セントラルドグマ、mRNAおよびタンパク質発現量 A. mRNA発現（プライマーの設計法、RNA逆転写）
13	A. mRNA発現（PCR、ゲル作製） B. タンパク質発現（標識抗体による細胞染色）
14	A. mRNA発現（電気泳動、UV下で観察） B. タンパク質発現（蛍光顕微鏡にて観察）
15	第3部 発表とまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学修】実験項目を精読し、すぐに実施できるようにしておく。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

授業への取り組み40点、発表30点、レポート30点により評価を行い、60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出された実験ノートは、コメントを記載して授業内で返却する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

生化学、基礎栄養学、臨床栄養学、解剖生理学等で学んだ知識を基に実験し、考察するので、基礎知識を復習によりまとめておくとよい。

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	講義	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		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

人間生活生理学 (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を考察する。

授業の方法 (ALを含む)

講義を行い、講義に関するレポートを書く

到達目標

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できる。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、予防対策を考察できる。

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できる。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ことができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 食・栄養・健康の専門知識

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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、教科書やメモをもう一度見直す（45分）。

評価方法および評価の基準

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。まとめのレポート、各回ごとのレポートでわからないことがあったらフィードバックする。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	講義	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		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

人間生活生理学 (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を考察する。

授業の方法 (ALを含む)

講義を行い、講義に関するレポートを書く

到達目標

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できる。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、予防対策を考察できる。

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できる。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ことができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 食・栄養・健康の専門知識

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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、教科書やメモをもう一度見直す（45分）。

評価方法および評価の基準

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。まとめのレポート、各回ごとのレポートでわからないことがあったらフィードバックする。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

医師としての臨床経験

実務経験および科目との関連性

臨床医学に基づく授業

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1、2 に該当する。

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。

授業の方法 (ALを含む)

主に講義形式

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーに記載されている資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書などを使っての事前学習（各授業に対して60分）

【事後学修】授業について復習することを必須とし、内容を教科書などを参考にしながら復習ノートを作成する（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

レポート50%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。必要に応じて変更することもありえるが、その時には、通知します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業開始時に説明します

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

新型コロナウイルス肺炎が蔓延している今年の社会事情に鑑み、インターネットによる遠隔授業などを取り入れることもありえます。学内メールによって、情報を発信しますので、毎日メールを見ておいてください。

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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

実務経験の有無

医師としての臨床経験

実務経験および科目との関連性

臨床医学に基づく授業

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1、2 に該当する。

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。

授業の方法 (ALを含む)

主に講義形式

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーに記載されている資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書などを使っての事前学習（各授業に対して60分）

【事後学修】授業について復習することを必須とし、内容を教科書などを参考にしながら復習ノートを作成する（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

レポート50%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。必要に応じて変更することもありえるが、その時には、通知します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業開始時に説明します

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

新型コロナウイルス肺炎が蔓延している今年の社会事情に鑑み、インターネットによる遠隔授業などを取り入れることもありえます。学内メールによって、情報を発信しますので、毎日メールを見ておいてください。

科目名	病態生理学		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング	KFb213		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

臨床医学に基づく授業

ねらい	科目の性格	科目の概要	授業の方法 (ALを含む)	到達目標	ディプロマ・ポリシーとの関係
-----	-------	-------	---------------	------	----------------

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1、2 に該当する。

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。

授業の方法 (ALを含む)

講義形式

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書などを使っての事前学習（各授業に対して60分）

【事後学修】授業について復習することを必須とし、内容を教科書などを参考にしながら復習ノートを作成する（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

レポート50%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。必要に応じて変更することもありえるが、その時には、通知します

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

新型コロナウイルス肺炎が蔓延している今年の社会事情に鑑み、インターネットによる遠隔授業などを取り入れることもあります。学内メールによって、情報を発信しますので、毎日メールを見ておいてください。

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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

臨床医学に基づく授業

ねらい	科目の性格	科目の概要	授業の方法（ALを含む）	到達目標	ディプロマ・ポリシーとの関係
-----	-------	-------	--------------	------	----------------

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1、2 に該当する。

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。

授業の方法（ALを含む）

講義形式

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書などを使っての事前学習（各授業に対して60分）

【事後学修】授業について復習することを必須とし、内容を教科書などを参考にしながら復習ノートを作成する（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

レポート50%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。必要に応じて変更することもありえるが、その時には、通知します

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

新型コロナウイルス肺炎が蔓延している今年の社会事情に鑑み、インターネットによる遠隔授業などを取り入れることもあります。学内メールによって、情報を発信しますので、毎日メールを見ておいてください。

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	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

臨床医学に基づく授業

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1、2 に該当する。

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。

授業の方法 (ALを含む)

講義形式

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書などを使っての事前学習（各授業に対して60分）

【事後学修】授業について復習することを必須とし、内容を教科書などを参考にしながら復習ノートを作成する（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

レポート50%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。必要に応じて変更することもありえるが、その時には、通知します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断・治療』 第2版 医歯薬出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

新型コロナウイルス肺炎が蔓延している今年の社会事情に鑑み、インターネットによる遠隔授業などを取り入れることもありえます。学内メールによって、情報を発信しますので、毎日メールを見ておいてください。

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	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

臨床医学に基づく授業

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1、2 に該当する。

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。

授業の方法 (ALを含む)

講義形式

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】教科書などを使っての事前学習（各授業に対して60分）

【事後学修】授業について復習することを必須とし、内容を教科書などを参考にしながら復習ノートを作成する（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

レポート50%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。必要に応じて変更することもありえるが、その時には、通知します。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断・治療』 第2版 医歯薬出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

新型コロナウイルス肺炎が蔓延している今年の社会事情に鑑み、インターネットによる遠隔授業などを取り入れることもありえます。学内メールによって、情報を発信しますので、毎日メールを見ておいてください。

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	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

獣医学会・微生物分科会所属。微生物に関するワクチン開発・発症機構の解明・診断薬の開発などに従事

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：本講義科目は、食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するために、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。

授業の方法 (ALを含む)

スライドによる講義

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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）

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

獣医学会・微生物分科会所属。微生物の診断キットの開発やワクチン開発、発症機構の解明に従事

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：本講義科目は、食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するために、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。

授業の方法 (ALを含む)

スライドによる講義

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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）

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	微生物学実験		
担当教員名	間 陽子		
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	選択, 必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

獣医学会・微生物分科会所属。微生物の診断薬の開発、発症機構の解明、ワクチン開発に従事。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するため、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。

授業の方法 (ALを含む)

はじめにスライドにより、実験の概要を説明後、各班に分かれて実習書に従い実習を行う。

4つの実験を行い、それぞれレポートを提出する。

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 ?

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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釈培養実験
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。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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説

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	微生物学実験		
担当教員名	間 陽子		
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	必修*, 選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

獣医学会・微生物分科会所属。微生物の診断薬の開発、発症機構の解明、ワクチン開発に従事。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するため、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。

授業の方法 (ALを含む)

はじめにスライドにより、実験の概要を説明後、各班に分かれて実習書に従い実習を行う。

4つの実験を行い、それぞれレポートを提出する。

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 ?

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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釈培養実験
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。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	選択, 必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

獣医学会・微生物分科会所属。微生物の診断薬の開発、発症機構の解明、ワクチン開発に従事。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科のディプロマポリシー1および2を達成するため、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。

授業の方法 (ALを含む)

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 ?

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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・滅菌法の実技調練と習得確認
3	微生物の制御とバイオハザード：無菌操作法の実技調練と習得確認
4	微生物の構造：微生物菌体染色：単染色法・グラム染色法・芽胞染色法の実技調練と習得確認
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。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名	中岡 加奈絵、井上 久美子		
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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この講義科目は、食物栄養学科専門科目の食べ物と健康の分野に位置づけられている。栄養士免許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繋がる導入教育にあたる。

科目の概要

食事の意義と生命活動との関連性を学修する。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。

国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防・重症化予防を目的に策定されている日本人の食事摂取基準の策定と活用のポイントを学修する。

授業の方法（ALを含む）

前半は、食生活・栄養と健康の課題と管理栄養士の役割等について、学生同士のディスカッションを取り入れながら、講義する。後半は、日本人の食事摂取基準のポイントについて概説する。

毎回の授業の最後にリアクションペーパーを記載し、確認する。

【討議・討論】【リアクションペーパー】【レポート】

到達目標

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. 日本人の食事摂取基準の策定の基本的事項を理解する。
4. 日本人の食事摂取基準の活用の基本的な考え方を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 1 情報収集、客観的評価
- 3 主体的・継続的学修

内容

講義と、授業内課題を行い、学生の発表を取り入れる。

1	オリエンテーション 食事と栄養【リアクションペーパー】
2	食生活と健康【討議・討論】【リアクションペーパー】
3	疾病と栄養【討議・討論】【リアクションペーパー】
4	栄養学の歴史【リアクションペーパー】

5	食生活・栄養と健康の変化と課題【リアクシヨハ°-ハ°-】
6	管理栄養士業務に関わる法規概説と健康管理【リアクシヨハ°-ハ°-】
7	管理栄養士使命と役割・関連職種との関わり【リアクシヨハ°-ハ°-】
8	管理栄養士の倫理【リアクシヨハ°-ハ°-】
9	食事や栄養に関わるグローバルな問題【リアクシヨハ°-ハ°-】
10	まとめ（1）食生活・栄養と健康の課題に関わる管理栄養士の役割（2回目～9回目）のまとめ【討議・討論】【レポート】
11	日本人の食事摂取基準 総論（1）背景、策定方針【リアクシヨハ°-ハ°-】
12	日本人の食事摂取基準 総論（2）策定の基本的事項【リアクシヨハ°-ハ°-】
13	日本人の食事摂取基準 総論（3）策定の留意事項【リアクシヨハ°-ハ°-】
14	日本人の食事摂取基準 総論（4）活用の基本的考え方、留意事項、今後の課題【リアクシヨハ°-ハ°-】
15	まとめ（2）日本人の食事摂取基準（11回～14回）のまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次の回の授業内容を予習。60分

【事後学修】ノート整理と情報収集。60分

評価方法および評価の基準

出席および平常点30点、レポート30点、ペーパーテスト40点により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1 平常点（7.5/30）、レポート（15/30）

到達目標2 平常点（7.5/30）、レポート（15/30）

到達目標3 平常点（7.5/30）、ペーパーテスト（20/40）

到達目標4 平常点（7.5/30）、ペーパーテスト（20/40）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】伊達ちぐさ、徳留裕子、岡純 編『導入教育 信頼される専門職となるために』医歯薬出版

【教科書】伊藤 貞嘉、佐々木 敏 監修『日本人の食事摂取基準（2020年版）』第一出版

【参考書】授業内で紹介する

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名	中岡 加奈絵、井上 久美子		
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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この講義科目は、食物栄養学科専門科目の食べ物と健康の分野に位置づけられている。栄養士免許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繋がる導入教育にあたる。

科目の概要

食事の意義と生命活動との関連性を学修する。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。

国民の健康の保持・増進、生活習慣病の予防・重症化予防を目的に策定されている日本人の食事摂取基準の策定と活用のポイントを学修する。

授業の方法 (ALを含む)

前半は、食生活・栄養と健康の課題と管理栄養士の役割等について、学生同士のディスカッションを取り入れながら、講義する。後半は、日本人の食事摂取基準のポイントについて概説する。

毎回の授業の最後にリアクションペーパーを記載し、確認する。

【討議・討論】【リアクションペーパー】【レポート】

到達目標

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. 日本人の食事摂取基準の策定の基本的事項を理解する。
4. 日本人の食事摂取基準の活用の基本的な考え方を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 1 情報収集、客観的評価
- 3 主体的・継続的学修

内容

講義と、授業内課題、学生の発表を取り入れる。

1	オリエンテーション 食事と栄養【リアクションペーパー】
2	食生活と健康【討議・討論】【リアクションペーパー】
3	疾病と栄養【討議・討論】【リアクションペーパー】
4	栄養学の歴史【リアクションペーパー】

5	食生活・栄養と健康の変化と課題【リアクシヨハ°-ハ°-】
6	管理栄養士業務に関わる法規概説と健康管理【リアクシヨハ°-ハ°-】
7	管理栄養士使命と役割・関連職種との関わり【リアクシヨハ°-ハ°-】
8	管理栄養士の倫理【リアクシヨハ°-ハ°-】
9	食事や栄養に関わるグローバルな問題【リアクシヨハ°-ハ°-】
10	まとめ（1）食生活・栄養と健康の課題に関わる管理栄養士の役割（2回目～9回目）のまとめ【討議・討論】【レポート】
11	日本人の食事摂取基準 総論（1）背景、策定方針【リアクシヨハ°-ハ°-】
12	日本人の食事摂取基準 総論（2）策定の基本的事項【リアクシヨハ°-ハ°-】
13	日本人の食事摂取基準 総論（3）策定の留意事項【リアクシヨハ°-ハ°-】
14	日本人の食事摂取基準 総論（4）活用の基本的考え方、留意事項、今後の課題【リアクシヨハ°-ハ°-】
15	まとめ（2）日本人の食事摂取基準（11回～14回）のまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次の回の授業内容を予習。60分

【事後学修】ノート整理と情報収集。60分

評価方法および評価の基準

出席および平常点30点、レポート30点、ペーパーテスト40点により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標1 平常点（7.5/30）、レポート（15/30）

到達目標2 平常点（7.5/30）、レポート（15/30）

到達目標3 平常点（7.5/30）、ペーパーテスト（20/40）

到達目標4 平常点（7.5/30）、ペーパーテスト（20/40）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】伊達ちぐさ、徳留裕子、岡純 編『導入教育 信頼される専門職となるために』医歯薬出版

【教科書】伊藤 貞嘉、佐々木 敏 監修『日本人の食事摂取基準（2020年版）』 第一出版

【参考書】授業内で紹介する

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品学		
担当教員名	大倉 哲也		
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	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	講義	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		

実務経験の有無

講義経験あり

実務経験および科目との関連性

2年前期で食品加工学で、実習と講義や、1年後期の食品学IIや食品科学実験を行うために、1年前期にて食品に関する基礎的な知識を習得する。これまでの実務経験としては、本大学および非常勤講師先の大学での講義経験（10年以上）だけでなく、小中高校での出前講義にて、食品をわかりやすく説明することを10年以上続けてきている。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針1.に該当する。

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、食品成分の変化や食品の物性について理解を深める。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

講義は、教科書を中心に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. 食品の機能、食品成分の変化、食品の物性を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

講義は、教科書を中心に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	人間と食品
2	食品の主要成分：水分
3	食品の主要成分：アミノ酸
4	食品の主要成分：食品のたんぱく質

5	食品の主要成分：単糖
6	食品の主要成分：食品の炭水化物：二糖，多糖
7	食品の主要成分：脂肪酸
8	食品の主要成分：食品の脂質
9	食品の主要成分：食品中のビタミン，ミネラル，核酸関連成分
10	嗜好成分の化学：食品の二次機能とは
11	食品の嗜好成分：食品の色素，香気成分，有害成分
12	食品成分の反応
13	食品の物性
14	食品の健康機能性：食品の三次機能とは，機能性食品
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

質疑応答への参加を含む授業への取り組み10%、中間試験1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。【フィードバック】毎授業の最後に復習用の問題プリントを配布し、次の授業の最初に復習問題の解説をすることにより、学習内容を深められるようにする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎編『栄養科学イラストレイテッド・食品学』羊土社

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2020(七訂) 栄養計算ソフト・電子版付』

【参考図書】

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品学		
担当教員名	大倉 哲也		
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	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 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1. に該当する。

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、食品成分の変化や食品の物性について理解を深める。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

講義は、教科書を中心に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. 食品の機能、食品成分の変化、食品の物性を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

講義は、教科書を中心に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	人間と食品
2	食品の主要成分：水分
3	食品の主要成分：アミノ酸
4	食品の主要成分：食品のたんぱく質
5	食品の主要成分：単糖
6	食品の主要成分：食品の炭水化物：二糖，多糖
7	食品の主要成分：脂肪酸

8	食品の主要成分：食品の脂質
9	食品の主要成分：食品中のビタミン，ミネラル，核酸関連成分
10	嗜好成分の化学：食品の二次機能とは
11	食品の嗜好成分：食品の色素，呈味，香気成分，有害成分
12	食品成分の反応
13	食品の物性
14	食品の健康機能性：食品の三次機能とは，機能性食品
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

質疑応答への参加を含む授業への取り組み10%、中間試験1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。【フィードバック】毎授業の最後に復習用の問題プリントを配布し、次の授業の最初に復習問題の解説をすることにより、学習内容を深められるようにする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎編『栄養科学イラストレイテッド・食品学』羊土社

【教科書】医歯薬出版編『日本食品成分表2020(七訂) 栄養計算ソフト・電子版付』

【参考図書】

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品学		
担当教員名	飯村 九林		
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	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	講義	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		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針1.に該当する。

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、嗜好飲料等）の分類や特性について学習する。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 食品成分表について理解する。
2. 植物性食品の分類や特性について理解する。
3. 動物性食品の分類や特性について理解する。
4. その他の食品（油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料等）の分類や特性について理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義が基本となるが、プレゼンの場を設け、学びを深めていく。

1	食品の分類・食品成分表
2	植物性食品 : 穀類
3	植物性食品 : いも類
4	植物性食品 : 豆・種実類
5	植物性食品 : 野菜類

6	植物性食品 : 果実類
7	植物性食品 : きのこと類
8	植物性食品 : 藻類
9	動物性食品 : 肉類
10	動物性食品 : 魚介類
11	動物性食品 : 乳類
12	動物性食品 : 卵類
13	その他の食品 : 油脂類・甘味料
14	その他の食品 : 調味料・香辛料・嗜好飲料
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。30分を目安とする。

【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。1時間を目安とする。

評価方法および評価の基準

授業への取り組み10点、中間試験45点、期末試験45点で評価し、総合点60点以上を合格とする。

【フィードバック】授業毎に復習用の問題プリントを配布する。次の授業の最初に復習問題を解説することにより、授業内容を深められるようにする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】澤野勉 原編，高橋幸資 新編「新編 標準食品学 各論 [食品学]」医歯薬出版
医歯薬出版編「日本食品成分表2019 七訂 栄養計算ソフト・電子版付」医歯薬出版

【参考書】杉田浩一，平宏和，田島眞，安井明美編「新版 日本食品大事典」医歯薬出版
医歯薬出版編「日本食品成分表（七訂）アミノ酸・脂肪酸・炭水化物編」医歯薬出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品学		
担当教員名	飯村 九林		
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	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 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針1.に該当する。

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、嗜好飲料等）の分類や特性について学習する。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 食品成分表について理解する。
2. 植物性食品の分類や特性について理解する。
3. 動物性食品の分類や特性について理解する。
4. その他の食品（油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料等）の分類や特性について理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は講義が基本となるが、プレゼンの場を設け、学びを深めていく。

1	食品の分類・食品成分表
2	植物性食品 : 穀類
3	植物性食品 : いも類
4	植物性食品 : 豆・種実類
5	植物性食品 : 野菜類

6	植物性食品 : 果実類
7	植物性食品 : きのこと類
8	植物性食品 : 藻類
9	動物性食品 : 肉類
10	動物性食品 : 魚介類
11	動物性食品 : 乳類
12	動物性食品 : 卵類
13	その他の食品 : 油脂類・甘味料
14	その他の食品 : 調味料・香辛料・嗜好飲料
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。30分を目安とする。

【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。1時間を目安とする。

評価方法および評価の基準

授業への取り組み10点、中間試験45点、期末試験45点で評価し、総合点60点以上を合格とする。

【フィードバック】授業毎に復習用の問題プリントを配布する。次の授業の最初に復習問題を解説することにより、授業内容を深められるようにする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】澤野勉 原編，高橋幸資 新編「新編 標準食品学 各論 [食品学]」医歯薬出版
医歯薬出版編「日本食品成分表2019 七訂 栄養計算ソフト・電子版付」医歯薬出版

【参考書】杉田浩一，平宏和，田島眞，安井明美編「新版 日本食品大事典」医歯薬出版
医歯薬出版編「日本食品成分表（七訂）アミノ酸・脂肪酸・炭水化物編」医歯薬出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品化学		
担当教員名	飯村 九林		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心に授業を行う。

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識、 -2 食・栄養・健康の専門知識、 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は講義が基本となるが、プレゼンの場を設け、学びを深めていく。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。30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。1時間程度を目安とする。

評価方法および評価の基準

中間テスト50点、期末試験50点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】授業毎に復習用の問題プリントを配布する。次の授業の最初に復習問題を解説することにより、学びを深められるようにする。

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
小川 正、的場輝佳編『新しい食品加工学 改訂第2版』南江堂

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品化学実験		
担当教員名	大倉 哲也		
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	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	実験	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		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

実務経験は1年。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針1.に該当する。

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。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

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。

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	食品中のビタミンの定量

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート30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50点とし、総合評価60点以上を合格とする。【フィードバック】実験毎に提出されたレポートについて、間違いや不足事項等を説明する。レポートを修正・再提出させることにより、学習内容を深められるようにする。

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2019年版(七訂)栄養計算ソフト・電子版付』

【教科書】水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎編『栄養科学イラストレイテッド・食品学』羊土社

【教科書】澤野勉 原著、高橋幸資 新編『新編 標準食品学各論(食品学II)』羊土社

【参考図書】中山勉、和泉秀彦編『食品学』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(7訂)分析マニュアル・解説』建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品化学実験		
担当教員名	大倉 哲也		
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	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	実験	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		

実務経験の有無

あり

実務経験および科目との関連性

実務1年あり

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針1.に該当する。

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

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。

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	食品中のビタミンの定量
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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート30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50点とし、総合評価60点以上を合格とする。【フィードバック】実験毎に提出されたレポートについて、間違いや不足事項等を説明する。レポートを修正・再提出させることにより、学習内容を深められるようにする。

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2019年版(七訂)栄養計算ソフト・電子版付』

【教科書】水品善之, 菊崎泰枝, 小西洋太郎編『食品学』羊土社

【教科書】澤野勉 原著、高橋幸資 新編『新編 標準食品学各論(食品学II)』羊土社

【参考図書】中山勉、和泉秀彦編『食品学』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(7訂)分析マニュアル・解説』建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品化学実験		
担当教員名	大倉 哲也		
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	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 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針1.に該当する。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。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

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。

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	食品中のビタミンの定量
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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート30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50点とし、総合評価60点以上を合格とする。【フィードバック】実験毎に提出されたレポートについて、間違いや不足事項等を説明する。レポートを修正・再提出させることにより、学習内容を深められるようにする。

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2019(七訂)栄養計算ソフト・電子版付』

【教科書】中山勉、和泉秀彦編『食品学』南江堂

【教科書】澤野勉 原著、高橋幸資 新編『新編 標準食品学各論（食品学II）』羊土社

【参考図書】安井明美ほか編『日本食品標準成分表2015年版(7訂)分析マニュアル・解説』建帛社

【参考図書】水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎編『栄養科学イラストレイテッド・食品学』羊土社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品加工学		
担当教員名	大倉 哲也		
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	講義	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		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

本学での1年の指導経験と、食品に含まれるたんぱく質・ペプチドの研究を20年以上行ってきた実績・経験を授業に反映できる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

講義は教科書に基づいて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。【テスト】

到達目標

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解することができる。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解することができる。
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身に付けることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法
- 3 論理的思考
- 1 探求意欲・態度

内容

講義は教科書に基づいて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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。45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。

評価方法および評価の基準

到達目標

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解することができる。
(授業への参加度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)
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解することができる。
(授業への参加度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)
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身に付けることができる。
(授業への参加度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)

【フィードバック】毎授業の最後に復習用の問題プリントを配布し、次の授業の最初に復習問題の解説をすることにより、学習内容を深められるようにする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】小川 正、的場輝佳編『新しい食品加工学 改訂第2版』南江堂

【教科書】中山勉編『食品学Ⅰ』南江堂

【推薦書】栢野新市、水品善之、小西陽太郎編『食品学Ⅱ』羊土社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品加工学		
担当教員名	大倉 哲也		
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	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	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		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

本学での1年の指導経験と、食品に含まれるたんぱく質・ペプチドの研究を20年以上行ってきた実績・経験を授業に反映できる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

講義は教科書に基づいて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。【テスト】

到達目標

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解することができる。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解することができる。
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身に付けることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法
- 3 論理的思考
- 1 探求意欲・態度

内容

講義は教科書に基づいて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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。45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。

評価方法および評価の基準

到達目標

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解することができる。
(授業への参加度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)
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解することができる。
(授業への参加度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)
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身に付けることができる。
(授業への参加度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)

【フィードバック】毎授業の最後に復習用の問題プリントを配布し、次の授業の最初に復習問題の解説をすることにより、学習内容を深められるようにする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】小川 正、的場輝佳編『新しい食品加工学 改訂第2版』南江堂

【教科書】中山勉編『食品学Ⅰ』南江堂

【推薦書】栢野新市、水品善之、小西陽太郎編『食品学Ⅱ』羊土社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品加工学		
担当教員名	大倉 哲也		
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	講義	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		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

本学での1年の指導経験と、食品に含まれるたんぱく質・ペプチドの研究を20年以上行ってきた実績・経験を授業に反映できる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

講義は教科書に基づいて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。【テスト】

到達目標

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解することができる。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解することができる。
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身に付けることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法
- 3 論理的思考
- 1 探求意欲・態度

内容

講義は教科書に基づいて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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。45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。

評価方法および評価の基準

到達目標

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解することができる。
(授業への参加度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)
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解することができる。
(授業への参加度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)
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身に付けることができる。
(授業への参加度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)

【フィードバック】毎授業の最後に復習用の問題プリントを配布し、次の授業の最初に復習問題の解説をすることにより、学習内容を深められるようにする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】小川 正、的場輝佳編『新しい食品加工学 改訂第2版』南江堂

【教科書】中山勉編『食品学Ⅰ』南江堂

【推薦書】栢野新市、水品善之、小西陽太郎編『食品学Ⅱ』羊土社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	大倉 哲也		
ナンバリング	KFc223		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

本学における実務経験1年と、食品に含まれるたんぱく質・ペプチドの研究を20年以上行ってきた実績・経験を授業に反映できる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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・実験は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。

授業の方法 (ALを含む)

テキストに従い、手際よく加工操作を行って製品を完成させ、レポートをまとめる。実験では、意義、目的を理解した上で結果のレポートをまとめ、発表する。【レポート】【プレゼンテーション】

到達目標

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

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法
- 1 情報リテラシー
- 3 論理的思考

内容

この授業は実習が基本となるが、プレゼンの場を設け、実習内容の理解を深めていく。

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・微生物に関連する実験・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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布した実習・実験テキスト参照して、フロー図を作成し、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。45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。

評価方法および評価の基準

到達目標

1. 配布プリントを活用し、加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解することができる。(実習への取り組み姿勢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)
2. 加工操作のポイントをとらえることができる。(実習への取り組み姿勢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)
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深めることができる。(実習への取り組み姿勢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)

【フィードバック】実習毎に提出されたレポートについて、間違いや不足事項等を説明する。レポートを修正・再提出させることにより、学習内容を深められるようにする。

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。

【教科書】小川 正、的場輝佳編『新しい食品加工学 改訂第2版』南江堂

【教科書】中山勉編『食品学I』南江堂

【教科書】栢野新市、水品善之、小西洋太郎編『食品学II』羊土社

【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 第6版』学文社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	大倉 哲也		
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	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

本学における実務経験1年と、食品に含まれるたんぱく質・ペプチドの研究を20年以上行ってきた実績・経験を授業に反映できる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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・実験は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。

授業の方法 (ALを含む)

テキストに従い、手際よく加工操作を行って製品を完成させ、レポートをまとめる。実験では、意義、目的を理解した上で結果のレポートをまとめ、発表する。【レポート】【プレゼンテーション】

到達目標

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

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法
- 1 情報リテラシー
- 3 論理的思考

内容

この授業は実習が基本となるが、プレゼンの場を設け、実習内容の理解を深めていく。

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・微生物に関連する実験・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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布した実習・実験テキスト参照して、フロー図を作成し、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。45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。

評価方法および評価の基準

到達目標

1. 配布プリントを活用し、加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解することができる。(実習への取り組み姿勢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)
2. 加工操作のポイントをとらえることができる。(実習への取り組み姿勢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)
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深めることができる。(実習への取り組み姿勢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)

【フィードバック】実習毎に提出されたレポートについて、間違いや不足事項等を説明する。レポートを修正・再提出させることにより、学習内容を深められるようにする。

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。

【教科書】小川 正、的場輝佳編『新しい食品加工学 改訂第2版』南江堂

【教科書】中山勉編『食品学I』南江堂

【教科書】栢野新市、水品善之、小西洋太郎編『食品学II』羊土社

【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 第6版』学文社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	大倉 哲也		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

有り

実務経験および科目との関連性

本学における実務経験1年と、食品に含まれるたんぱく質・ペプチドの研究を20年以上行ってきた実績・経験を授業に反映できる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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・実験は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。

授業の方法 (ALを含む)

テキストに従い、手際よく加工操作を行って製品を完成させ、レポートをまとめる。実験では、意義、目的を理解した上で結果のレポートをまとめ、発表する。【レポート】【プレゼンテーション】

到達目標

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

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法
- 1 情報リテラシー
- 3 論理的思考

内容

この授業は実習が基本となるが、プレゼンの場を設け、実習内容の理解を深めていく。

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・微生物に関連する実験・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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】配布した実習・実験テキスト参照して、フロー図を作成し、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。45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。

評価方法および評価の基準

到達目標

1. 配布プリントを活用し、加工食材・成分の特性と製造原理の関係を理解することができる。(実習への取り組み姿勢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)
2. 加工操作のポイントをとらえることができる。(実習への取り組み姿勢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)
3. 身の回りの加工食品の意義について理解を深めることができる。(実習への取り組み姿勢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)

【フィードバック】実習毎に提出されたレポートについて、間違いや不足事項等を説明する。レポートを修正・再提出させることにより、学習内容を深められるようにする。

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。

【教科書】小川 正、的場輝佳編『新しい食品加工学 改訂第2版』南江堂

【教科書】中山勉編『食品学I』南江堂

【教科書】栢野新市、水品善之、小西洋太郎編『食品学II』羊土社

【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 第6版』学文社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養化学		
担当教員名	神山 真澄		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

「栄養化学」は1年次履修した「人間生物化学」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。

科目の概要

三大栄養素の構造、栄養素代謝の調節作用について詳細に講述する。また、酵素、生体エネルギー、三大栄養素の相互作用などについて詳細に学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心とし、得た知識を確認するためにレポートを作成する。また、単元終了ごとに小テストを行う。【ミニテスト】【リアクションペーパー】【レポート (知識)】

到達目標

1. 代謝調節の仕組みについて説明できる。
2. 個々の代謝経路の相互関係を理解する。
3. 個体の調節機構とホメオスタシスについて理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 食・栄養・健康の専門知識 -2 論理的思考、意思決定 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は、これまでに学んだ生化学の知識についての復習をすること、また、さらに応用できることを講義の基本とする。

1	概要説明
2	細胞：細胞の構造
3	酵素：酵素の分類、酵素の特性、酵素反応、阻害機構
4	糖質の構造：糖質の分類
5	糖質の代謝：解糖系、クエン酸回路、グリコーゲンの合成と分解、糖新生の調節
6	糖質の代謝：解糖系、クエン酸回路、グリコーゲンの合成と分解、糖新生の調節
7	脂質の構造：脂質の分類
8	脂質の代謝：脂肪酸代謝、脂質の輸送と蓄積、コレステロール生成の調節

9	脂質の代謝：脂肪酸代謝、脂質の輸送と蓄積、コレステロール生成の調節
10	アミノ酸の構造と種類：アミノ酸、ペプチド、タンパク質の分類
11	たんぱく質の分解とアミノ酸の代謝：炭素骨格の代謝、窒素の代謝、アミノ酸から合成される生体物質
12	たんぱく質の分解とアミノ酸の代謝：炭素骨格の代謝、窒素の代謝、アミノ酸から合成される生体物質
13	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
14	個体の調節機構とホメオスタシス：情報伝達の機序と役割、情報伝達物質と細胞応答、ホルモンと生体調節
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学修】教科書を事前に読み、キーワードとなる単語について整理しておく。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

レポート20点、小テスト20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。

【フィードバック】授業のはじめに簡単に前回の授業の復習をして、理解度を深める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】園田勝著「栄養科学イラストレイテッド 生化学」羊土社、また、随時資料を配布する。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

学習した生化学や基礎栄養学の内容を十分復習し、その知識を応用できるようにする。そのため、レポートを作成したり、自主学習を十分に行なってもらう。

科目名	調理学		
担当教員名	石井 和美		
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	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

講義時におけるリアクションペーパーやレポート、ミニテスト等を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。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

菊地和美編 「食べ物と健康 - 食事設計と栄養・調理」 三共出版

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	調理学		
担当教員名	石井 和美		
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	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

講義時におけるリアクションペーパーやレポート、ミニテスト等を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。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

菊地和美編 「食べ物と健康 - 食事設計と栄養・調理」 三共出版

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	調理学実習		
担当教員名	石井 和美		
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	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	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	調理学実習		
担当教員名	石井 和美		
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	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	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	調理学実習		
担当教員名	石井 和美		
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	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	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	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	実習	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		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として調理を携わった経験から、健康でおいしい食事を衛生的に調理するための基礎的な調理技術を指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1.2.3 に該当する。

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つです。「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します。「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す。

科目の概要

調理学実習と同様、グループで実習を行います。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とのえ方、また食文化についてもふれています。

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します。
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します。
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びます。

内容

この授業は講義、グループによる実習を基本に、学びを深めていきます。

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 4 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、点心（鶏粥）など
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 西洋調理：ビーフシチュー、サラダ、ブラマンジェなど
- 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：クリームコロッケ、サラダ、コンソメスープなど
- 14 包丁の研ぎ方の説明および実習
- 15 まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60～90分）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。

評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60点、実習ノート及びレポート20点、授業の取り組み20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行います。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

積極的に協調性を持って実習に臨んで下さい。

科目名	調理学実習		
担当教員名	鴨下 澄子		
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	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	実習	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		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として調理を携わった経験から、健康でおいしい食事を衛生的に調理するための基礎的な調理技術を指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1.2.3 に該当する。

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つです。「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します。「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す。

科目の概要

調理学実習と同様、グループで実習を行います。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とのえ方、また食文化についてもふれています。

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します。
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します。
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びます。

内容

この授業は講義、グループによる実習を基本に、学びを深めていきます。

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 4 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、点心（鶏粥）など
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 西洋調理：ビーフシチュー、サラダ、ブラマンジェなど
- 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：クリームコロッケ、サラダ、コンソメスープなど
- 14 包丁の研ぎ方の説明および実習
- 15 まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60～90分）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。

評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60点、実習ノート及びレポート20点、授業の取り組み20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行います。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

積極的に協調性を持って実習に臨んで下さい。

科目名	調理学実習		
担当教員名	鴨下 澄子		
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	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実習	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		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として調理を携わった経験から、健康でおいしい食事を衛生的に調理するための基礎的な調理技術を指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1. 2. 3 に該当する。

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つです。「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します。「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す。

科目の概要

調理学実習と同様、グループで実習を行います。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とのえ方、また食文化についてもふれています。

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します。
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します。
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びます。

内容

この授業は講義、グループによる実習を基本に、学びを深めていきます。

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など
- 4 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、点心（鶏粥）など
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 西洋調理：ビーフシチュー、サラダ、ブラマンジェなど
- 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：クリームコロッケ、サラダ、コンソメスープなど
- 14 包丁の研ぎ方の説明および実習
- 15 まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60～90分）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。

評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60点、実習ノート及びレポート20点、授業の取り組み20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行います。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

積極的に協調性を持って実習に臨んで下さい。

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	石井 和美		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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る。学科専門科目の選択必修であり、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知識と調理技術の理解を深める。

授業の方法（ALを含む）

各回、テーマに沿って実習・実験を行う。実習は実習ノートを作成し、実験はレポート作成する【実技】【実験】【レポート（知識）】

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. 実習および実験を通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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2食・栄養・健康の専門知識 -3基礎・専門知識活用、実践力 -1探求意欲・態度

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：井もの、青菜の煮びたし、沢煮椀、わらびもち、ほうじ茶など
2	日本料理：いなり寿司、太巻き寿司、しめ卵の吸い物、玉露など
3	中国料理：乾焼明蝦、鍋貼餃子、茉莉花茶など
4	中国料理：八宝菜、いかの湯引き煮、酸辣湯など
5	タイ料理：ガパオライス、ヤムウンセン、タピオカココナッツミルクなど
6	イタリア料理 ピザ、カポナータ、パンナコッタなど
7	米の吸水特性、汁の種類と保温性、乾物の膨潤
8	小麦粉の調理特性
9	肉の調理特性

10	卵の調理特性
11	牛乳・生クリームの調理特性
12	ゲル化剤の調理特性
13	砂糖の調理特性
14	食品のテクスチャー特性と食事形態
15	「まとめ」

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】テキストやプリントで実験・実習内容を予習し、目的と手順を理解しておく。「45分」

【事後学修】実験・実習内容をノートやレポートにまとめ、理解を深める。「60分」 実習した料理は家庭で調理して技術を身につける。

評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60点、実習ノートおよびレポート20点、授業への取組み20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および実習ノートにはコメントを付して返却する。

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 石原三妃他共著 『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5版』 女子栄養大学出版部

プリント配布

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	石井 和美		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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る。学科専門科目の選択必修であり、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知識と調理技術の理解を深める。

授業の方法（ALを含む）

各回、テーマに沿って実習・実験を行う。実習は実習ノートを作成し、実験はレポート作成する【実技】【実験】【レポート（知識）】

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. 実習および実験を通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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2食・栄養・健康の専門知識 -3基礎・専門知識活用、実践力 -1探求意欲・態度

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：井もの、青菜の煮びたし、沢煮椀、わらびもち、ほうじ茶など
2	日本料理：いなり寿司、太巻き寿司、しめ卵の吸い物、玉露など
3	中国料理：乾焼明蝦、鍋貼餃子、茉莉花茶など
4	中国料理：八宝菜、いかの湯引き煮、酸辣湯など
5	タイ料理：ガパオライス、ヤムウンセン、タピオカココナッツミルクなど
6	イタリア料理 ピザ、カポナータ、パンナコッタなど
7	米の吸水特性、汁の種類と保温性、乾物の膨潤
8	小麦粉の調理特性
9	肉の調理特性

10	卵の調理特性
11	牛乳・生クリームの調理特性
12	ゲル化剤の調理特性
13	砂糖の調理特性
14	食品のテクスチャー特性と食事形態
15	「まとめ」

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】テキストやプリントで実験・実習内容を予習し、目的と手順を理解しておく。「45分」

【事後学修】実験・実習内容をノートやレポートにまとめ、理解を深める。「60分」 実習した料理は家庭で調理して技術を身につける。

評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60点、実習ノートおよびレポート20点、授業への取組み20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および実習ノートにはコメントを付して返却する。

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 石原三妃他共著 『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5版』 女子栄養大学出版部

プリント配布

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	石井 和美		
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	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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る。学科専門科目の選択必修であり、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知識と調理技術の理解を深める。

授業の方法（ALを含む）

各回、テーマに沿って実習・実験を行う。実習は実習ノートを作成し、実験はレポート作成する【実技】【実験】【レポート（知識）】

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. 実習および実験を通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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2食・栄養・健康の専門知識 -3基礎・専門知識活用、実践力 -1探求意欲・態度

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：井もの、青菜の煮びたし、沢煮椀、わらびもち、ほうじ茶など
2	日本料理：いなり寿司、太巻き寿司、しめ卵の吸い物、玉露など
3	中国料理：乾焼明蝦、鍋貼餃子、茉莉花茶など
4	中国料理：八宝菜、いかの湯引き煮、酸辣湯など
5	タイ料理：ガパオライス、ヤムウンセン、タピオカココナッツミルクなど
6	イタリア料理 ピザ、カポナータ、パンナコッタなど
7	米の吸水特性、汁の種類と保温性、乾物の膨潤
8	小麦粉の調理特性
9	肉の調理特性

10	卵の調理特性
11	牛乳・生クリームの調理特性
12	ゲル化剤の調理特性
13	砂糖の調理特性
14	食品のテクスチャー特性と食事形態
15	「まとめ」

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】テキストやプリントで実験・実習内容を予習し、目的と手順を理解しておく。「45分」

【事後学修】実験・実習内容をノートやレポートにまとめ、理解を深める。「60分」 実習した料理は家庭で調理して技術を身につける。

評価方法および評価の基準

ペーパーテスト60点、実習ノートおよびレポート20点、授業への取組み20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および実習ノートにはコメントを付して返却する。

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 石原三妃他共著 『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5版』 女子栄養大学出版部

プリント配布

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	調理学実習		
担当教員名			
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		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態	実習	単 位 数	
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1 . 2 . 3 に該当する。

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る。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、学びを深くしたいと意欲のある学生に向けて開講されている。

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する。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、食文化について学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

各回、テーマに沿って実習を行う。実習は実習ノートを作成する【実技】【レポート(知識)】

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2食・栄養・健康の専門知識 -3基礎・専門知識活用、実践力 -3主体的・継続的学修

内容

この授業は講義、グループによる実習を基本に、学びを深めていく。

1	日本料理：三色おはぎ、みぞれ和え、煎茶
2	エスニック料理：トム・ヤム・クン、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
3	沖縄料理：炊き込み御飯、豚の角煮、麩チャンプルー、もずく汁、サーターアンダギー
4	イタリア料理：トマトのブルスケッタ、きのここと魚介のクリームソースパスタ、ミラノ風カツレツ、ティラミス
5	日本料理：秋の松花堂弁当

6	スペイン料理：パエリア、トルティージャ、にんじんサラダ、シフォンケーキ
7	ロシア料理：ピロシキ、ビーフストロガノフ、ウォルドルフサラダ、ロシアンティー
8	韓国料理：ビビンパック、ミヨク、チャプチェ、チヂミ
9	自由献立：おもてなし料理
10	中国供应料理：宴席菜
11	日本料理：冬の五品会席
12	クリスマス料理：サーモンムース、ミートローフ、パイナップルサラダ、ブッシュドノエル
13	日本料理：正月料理
14	自由献立：ビュッフェ献立
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。(各授業ごとに60分)

【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。(各授業ごとに60～90分)

評価方法および評価の基準

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。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

実習ノートには、担当教員からの情報だけでなく、疑問に思ったことは自ら調査し、まとめて記録するようにしてください。

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	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	講義	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		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：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、主に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。

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。

授業の方法（ALを含む）：教科書の内容に沿って講義を行う。また、パワーポイントで作成した資料で教科書内容の補足をし、さらに詳細について解説し、理解が深まるようにする。また、内容確認・復習のための小テストを授業時間外の課題として全期間中4～5回実施し、提出を求める。解答は後日公表し、復習に役立てる。[ミニテスト]

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- ?-1 食・栄養・健康の基礎知識
 - 2 論理的思考、意思決定
 - 1 探求意欲・態度

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲および前もって授業ホルダーに格納した講義内容資料を事前に読み、理解した内容を自分なりにまとめておくこと（各授業に対し60分程度）。

【事後学修】授業については復習が必須である（各授業に対し60分程度）。また、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、提出のこと（各課題について90分程度）。

評価方法および評価の基準

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。

【フィードバック】授業中に出す課題に対しては、その模範解答を後日授業用ホルダーに格納し、復習による学習理解の効率化に努める。

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』第2版 東京化学同人

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

食品衛生学の知識は食品の安全性確保という観点から極めて重要です。内容をよく把握、理解するようにしてください。

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	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	講義	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		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格：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、主に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。管理栄養士養成課程のカリキュラムでは「食べ物と健康」を構成する科目に位置づけられる。

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。

授業の方法（ALを含む）：教科書の内容に沿って講義を行う。また、パワーポイントで作成した資料で教科書内容の補足をし、さらに詳細について解説し、理解が深まるようにする。また、内容確認・復習のための小テストを授業時間外の課題として全期間中4～5回実施し、提出を求める。解答は後日公表し、復習に役立てる。[ミニテスト]

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- ?-1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 論理的思考、意思決定
- 1 探求意欲・態度

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲および前もって授業ホルダーに格納した講義内容資料を事前に読み、理解した内容を自分なりにまとめておくこと（各授業に対し60分程度）。

【事後学修】授業については復習が必須である（各授業に対し60分程度）。また、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、提出のこと（各課題について90分程度）。

評価方法および評価の基準

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。

【フィードバック】授業中に出す課題に対しては、その模範解答を後日授業用ホルダーに格納し、復習による学習理解の効率化に努める。

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』第2版 東京化学同人

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

食品衛生学の知識は食品の安全性確保という観点から極めて重要です。内容をよく把握、理解するようにしてください。

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	飯村 九林		
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	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、実験を中心に講義による解説を交えて授業を行う。【実験】【レポート (知識)】

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識活用、実践力、 -1 情報収集、客観的評価、 -1 探求意欲・態度

内容

記載されたすべての実習項目において全員が実験に参加できるような実験の進め方に配慮する。

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	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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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（各授業につき60分程度）。

【事後学修】実験項目ごとに、レポートを作成提出する（全授業期間中7つ）。実験の原理・意義など食品衛生実験のテキスト等を参考によく調べ記載すること（各レポートにつき90～120分）。

評価方法および評価の基準

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

【フィードバック】提出された実験レポートに対しては、その内容をチェックし、計算間違い、実験原理の理解等大きな誤りがあるものなどにはコメントを付して返還し、修正・再提出を求める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリントを使用する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	飯村 九林		
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	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、実験を中心に講義による解説を交えて授業を行う。【実験】【レポート (知識)】

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識活用、実践力、 -1 情報収集、客観的評価、 -1 探求意欲・態度

内容

記載されたすべての実習項目において全員が実験に参加できるような実験の進め方に配慮する。

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	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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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（各授業につき60分程度）。

【事後学修】実験項目ごとに、レポートを作成提出する（全授業期間中7つ）。実験の原理・意義など食品衛生実験のテキスト等を参考によく調べ記載すること（各レポートにつき90～120分）。

評価方法および評価の基準

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

【フィードバック】提出された実験レポートに対しては、その内容をチェックし、計算間違い、実験原理の理解等大きな誤りがあるものなどにはコメントを付して返還し、修正・再提出を求める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリントを使用する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	飯村 九林		
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	必修*, 選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、実験を中心に講義による解説を交えて授業を行う。【実験】【レポート (知識)】

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識活用、実践力、 -1 情報収集、客観的評価、 -1 探求意欲・態度

内容

記載されたすべての実習項目において全員が実験に参加できるような実験の進め方に配慮する。

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	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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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（各授業につき60分程度）。

【事後学修】実験項目ごとに、レポートを作成提出する（全授業期間中7つ）。実験の原理・意義など食品衛生実験のテキスト等を参考によく調べ記載すること（各レポートにつき90～120分）。

評価方法および評価の基準

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

【フィードバック】提出された実験レポートに対しては、その内容をチェックし、計算間違い、実験原理の理解等大きな誤りがあるものなどにはコメントを付して返還し、修正・再提出を求める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリントを使用する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	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 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。また、学位授与方針1.2の育成の基礎となる科目である。

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。

授業の方法（ALを含む）

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次回の授業範囲の教科書を読み、わからない事柄を確認しておく(30分程度)。

【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(1~2時間程度)。

評価方法および評価の基準

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。

合格点に満たなかった場合には、再試験を実施する。

毎回の小テストには学生コメント欄を設け、翌週以降の授業内で返却し、理解度の状況把握や、授業内容向上のために反映させる。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	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 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。また、学位授与方針1.2の育成の基礎となる科目である。

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。

授業の方法（ALを含む）

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次回の授業範囲の教科書を読み、わからない事柄を確認しておく(30分程度)。

【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(1~2時間程度)。

評価方法および評価の基準

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。

合格点に満たなかった場合には、再試験を実施する。

毎回の小テストには学生コメント欄を設け、翌週以降の授業内で返却し、理解度の状況把握や、授業内容向上のために反映させる。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	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		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。また、学位授与方針 1 . 2 の育成の基礎となる科目である。

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。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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（30分程度）。

【事後学修】実験で得られた結果を整理し、レポートとしてまとめる（1～2時間程度）。

評価方法および評価の基準

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。

提出されたレポートは、コメントを記載し、翌週以降の授業内に返却する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】基礎栄養学教科書

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	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		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。また、学位授与方針 1 . 2 の育成の基礎となる科目である。

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。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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（30分程度）。

【事後学修】実験で得られた結果を整理し、レポートとしてまとめる（1～2時間程度）。

評価方法および評価の基準

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。

提出されたレポートは、コメントを記載し、翌週以降の授業内に返却する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】基礎栄養学教科書

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	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		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。また、学位授与方針 1 . 2 の育成の基礎となる科目である。

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。

授業の方法（ALを含む）

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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（30分程度）。

【事後学修】実験で得られた結果を整理し、レポートとしてまとめる（1～2時間程度）。

評価方法および評価の基準

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。

提出されたレポートは、コメントを記載し、翌週以降の授業内に返却する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】基礎栄養学教科書

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	応用栄養学		
担当教員名	中岡 加奈絵		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

なし

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける必修科目であり、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。まず、「解剖生理学」での学びをもとに各ライフステージの生理的特徴を理解します。その上で、「基礎栄養学」で習得した栄養に関する知識を基礎とし、1年間を通して〔応用栄養学 (2年次前期)と応用栄養学 (2年次後期)〕、ライフステージごと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) の考え方について学修します。

科目の概要

「応用栄養学」では、栄養ケア・マネジメントの概念について学び、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ます。食事摂取基準の基礎的な理解を深め、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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心とし、リアクションペーパーによるフィードバックを行います。また、授業内容の定着を目的とし、ミニテストを実施します。【リアクションペーパー】【ミニテスト】

到達目標

1. 栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について理解し、説明することができる。
2. 日本人の食事摂取基準 (2020年版) の基本的な考え方について理解し、各指標の特徴を説明することができる。
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。
4. 妊娠期・授乳期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 食・栄養・健康の専門知識

内容

1	栄養ケア・マネジメントの概念
2	栄養アセスメント 【リアクションペーパー】
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 【ミニテスト】
4	食事摂取基準の意義
5	食事摂取基準の総論 (1) 策定の基礎理論
6	食事摂取基準の総論 (2) 活用の基礎理論 【ミニテスト】
7	食事摂取基準の各論 (1) エネルギー
8	食事摂取基準の各論 (2) エネルギー産生栄養素
9	食事摂取基準の各論 (3) ビタミン・ミネラル 【ミニテスト】
10	成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養 【ミニテスト】
11	妊娠期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
12	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
13	授乳期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
14	授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】シラバスを確認し、事前に教科書の該当箇所を読んでから、授業に臨んでください。〔各授業に対し60分〕

【事後学修】ミニテストの内容は、特に理解して欲しいところを抜粋したものです。理解が不十分だった箇所を重点的に学修してください。〔各授業に対し60分〕

評価方法および評価の基準

授業に積極的に取り組む姿勢・態度(20%)、ミニテスト(20%)、筆記試験(60%)の総合評価を行い、60点以上を合格とします。

到達目標1．姿勢・態度(5/20%)、ミニテスト(5/20%)、筆記試験(15/60%)

到達目標2．姿勢・態度(5/20%)、ミニテスト(5/20%)、筆記試験(15/60%)

到達目標3．姿勢・態度(5/20%)、ミニテスト(5/20%)、筆記試験(15/60%)

到達目標4．姿勢・態度(5/20%)、ミニテスト(5/20%)、筆記試験(15/60%)

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、理解を深められるようにします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】「ライフステージ栄養学」 稲山貴代、小林三智子編著 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

管理栄養士の実践活動における基礎となる考え方を学ぶ科目です。応用栄養学実習、栄養教育論実習、給食経営管理論実習、臨床栄養学実習等での実践につなげられるよう、理論の習得に努めてください。また、復習は必ず行い、知識の定着を図ってください。

科目名	応用栄養学		
担当教員名	中岡 加奈絵		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

なし

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける必修科目であり、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。まず、「解剖生理学」での学びをもとに各ライフステージの生理的特徴を理解します。その上で、「基礎栄養学」で習得した栄養に関する知識を基礎とし、1年間を通して〔応用栄養学 (2年次前期)と応用栄養学 (2年次後期)〕、ライフステージごと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) の考え方について学修します。

科目の概要

「応用栄養学」では、栄養ケア・マネジメントの概念について学び、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ます。食事摂取基準の基礎的な理解を深め、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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心とし、リアクションペーパーによるフィードバックを行います。また、授業内容の定着を目的とし、ミニテストを実施します。【リアクションペーパー】【ミニテスト】

到達目標

1. 栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について理解し、説明することができる。
2. 日本人の食事摂取基準 (2020年版) の基本的な考え方について理解し、各指標の特徴を説明することができる。
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。
4. 妊娠期・授乳期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 食・栄養・健康の専門知識

内容

1	栄養ケア・マネジメントの概念
---	----------------

2	栄養アセスメント 【リアクションペーパー】
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 【ミニテスト】
4	食事摂取基準の意義
5	食事摂取基準の総論 (1) 策定の基礎理論
6	食事摂取基準の総論 (2) 活用の基礎理論 【ミニテスト】
7	食事摂取基準の各論 (1) エネルギー
8	食事摂取基準の各論 (2) エネルギー産生栄養素
9	食事摂取基準の各論 (3) ビタミン・ミネラル 【ミニテスト】
10	成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養 【ミニテスト】
11	妊娠期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
12	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
13	授乳期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
14	授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】シラバスを確認し、事前に教科書の該当箇所を読んでから、授業に臨んでください。〔各授業に対し60分〕

【事後学修】ミニテストの内容は、特に理解して欲しいところを抜粋したものです。理解が不十分だった箇所を重点的に学修してください。〔各授業に対し60分〕

評価方法および評価の基準

授業に積極的に取り組む姿勢・態度（20%）、ミニテスト（20%）、筆記試験（60%）の総合評価を行い、60点以上を合格とします。

到達目標 1 . 姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標 2 . 姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標 3 . 姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標 4 . 姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、理解を深められるようにします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「ライフステージ栄養学」 稲山貴代、小林三智子編著 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

管理栄養士の実践活動における基礎となる考え方を学ぶ科目です。応用栄養学実習、栄養教育論実習、給食経営管理論実習、臨床栄養学実習等での実践につなげられるよう、理論の習得に努めてください。また、復習は必ず行い、知識の定着を図ってください。

科目名	応用栄養学		
担当教員名	中岡 加奈絵		
ナンバリング	KFe331		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

なし

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける必修科目であり、「応用栄養学」に続いて、ライフステージごと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）の考え方について学修します。栄養教育論、給食経営管理論、臨床栄養学の基礎となる科目です。

科目の概要

「応用栄養学」では、「応用栄養学」に続いて、新生児期・乳児期、成長期（幼児期、学童期、思春期）、成人期・更年期、高齢期の生理的特徴や、各ライフステージにおける栄養アセスメントと栄養ケアの基本的な考え方について学修します。

授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義による解説を中心とし、リアクションペーパーによるフィードバックを行います。また、授業内容の定着を目的とし、ミニテストを実施します。【リアクションペーパー】【ミニテスト】

到達目標

1. 新生児期・乳児期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。
2. 成長期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。
3. 成人期・更年期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。
4. 高齢期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 食・栄養・健康の専門知識

内容

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | 新生児期・乳児期の生理的特徴 【リアクションペーパー】 |
|---|-----------------------------|

2	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア（1）乳汁期 【ミニテスト】
3	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア（2）離乳期 【ミニテスト】
4	幼児期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
5	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
6	学童期・思春期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
7	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
8	成人期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
9	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
10	更年期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
11	更年期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
12	高齢期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
13	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア（1）咀嚼・嚥下障害への対応など 【ミニテスト】
14	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア（2）低栄養の予防など 【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】シラバスを確認し、事前に教科書の該当箇所を読んでから、授業に臨んでください。〔各授業に対し60分〕

【事後学修】ミニテストの内容は、特に理解して欲しいところを抜粋したものです。理解が不十分だった箇所を重点的に学修してください。〔各授業に対し60分〕

評価方法および評価の基準

授業に積極的に取り組む姿勢・態度（20%）、ミニテスト（20%）、筆記試験（60%）の総合評価を行い、60点以上を合格とします。

到達目標1．姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標2．姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標3．姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標4．姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、理解を深められるようにします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「ライフステージ栄養学」 稲山貴代、小林三智子編著 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

管理栄養士の実践活動における基礎となる考え方を学ぶ科目です。応用栄養学実習、栄養教育論実習、給食経営管理論実習、臨床栄養学実習等での実践につなげられるよう、理論の習得に努めてください。また、復習は必ず行い、知識の定着を図ってください。

科目名	応用栄養学		
担当教員名	中岡 加奈絵		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

なし

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける必修科目であり、「応用栄養学」に続いて、ライフステージごと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) の考え方について学修します。栄養教育論、給食経営管理論、臨床栄養学の基礎となる科目です。

科目の概要

「応用栄養学」では、「応用栄養学」に続いて、新生児期・乳児期、成長期 (幼児期、学童期、思春期)、成人期・更年期、高齢期の生理的特徴や、各ライフステージにおける栄養アセスメントと栄養ケアの基本的な考え方について学修します。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心とし、リアクションペーパーによるフィードバックを行います。また、授業内容の定着を目的とし、ミニテストを実施します。【リアクションペーパー】【ミニテスト】

到達目標

1. 新生児期・乳児期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。
2. 成長期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。
3. 成人期・更年期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。
4. 高齢期の生理的特徴を理解し、栄養アセスメントや栄養ケアの基本的な考え方について説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 食・栄養・健康の専門知識

内容

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | 新生児期・乳児期の生理的特徴 【リアクションペーパー】 |
|---|-----------------------------|

2	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア（1）乳汁期 【ミニテスト】
3	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア（2）離乳期 【ミニテスト】
4	幼児期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
5	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
6	学童期・思春期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
7	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
8	成人期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
9	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
10	更年期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
11	更年期の栄養アセスメントと栄養ケア 【ミニテスト】
12	高齢期の生理的特徴 【リアクションペーパー】
13	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア（1）咀嚼・嚥下障害への対応など 【ミニテスト】
14	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア（2）低栄養の予防など 【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】シラバスを確認し、事前に教科書の該当箇所を読んでから、授業に臨んでください。〔各授業に対し60分〕

【事後学修】ミニテストの内容は、特に理解して欲しいところを抜粋したものです。理解が不十分だった箇所を重点的に学修してください。〔各授業に対し60分〕

評価方法および評価の基準

授業に積極的に取り組む姿勢・態度（20%）、ミニテスト（20%）、筆記試験（60%）の総合評価を行い、60点以上を合格とします。

到達目標1．姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標2．姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標3．姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

到達目標4．姿勢・態度（5/20%）、ミニテスト（5/20%）、筆記試験（15/60%）

【フィードバック】毎授業の最初に前回授業の質疑に返答し、理解を深められるようにします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「ライフステージ栄養学」 稲山貴代、小林三智子編著 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

管理栄養士の実践活動における基礎となる考え方を学ぶ科目です。応用栄養学実習、栄養教育論実習、給食経営管理論実習、臨床栄養学実習等での実践につなげられるよう、理論の習得に努めてください。また、復習は必ず行い、知識の定着を図ってください。

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング	KFe431		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

食物栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

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

科目の性格

身体や環境の状況に応じた栄養の知識を学ぶ

科目の概要

運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境と栄養

授業の方法 (ALを含む)

講義

到達目標

身体状況、環境と栄養に関する知識を習得することができる

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 食・栄養・健康の専門知識

内容

1. 運動とエネルギー代謝 (筋収縮のエネルギー供給機構)
2. 運動とエネルギー代謝 (有酸素運動、無酸素運動)
3. 健康増進と運動
4. スポーツと体力 (筋力発揮の分類)
5. スポーツと体力 (身体組成)

- 6．トレーニングと栄養補給（運動時の栄養補給）
- 7．トレーニングと栄養補給（体重調節）
- 8．ストレスと栄養（恒常性、適応）
- 9．ストレスと栄養（代謝、栄養必要量）
- 10．生体リズムと栄養（生体機能のリズム）
- 11．生体リズムと栄養（代謝のリズム、食事による同調）
- 12．高温・低音環境と栄養（高・低圧環境とエネルギー補給）
- 13．高圧・低圧環境と栄養（高・低圧環境と栄養問題）
- 14．無重力環境と栄養
- 15．まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】どのような内容を学ぶのか資料を予め読んでおく（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）。

評価方法および評価の基準

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。まとめのレポート、各回ごとのレポートでわからないことがあったらフィードバックする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング	KFe431		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

食物栄養学科の学位授与方針 1, 2, 3 に該当する。

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

科目の性格

身体や環境の状況に応じた栄養の知識を学ぶ

科目の概要

運動、ストレス、生体リズム、温度や気圧など人間をとりまく環境と栄養

授業の方法 (ALを含む)

講義

到達目標

身体状況、環境と栄養に関する知識を習得することができる

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 2 食・栄養・健康の専門知識

内容

1. 運動とエネルギー代謝 (筋収縮のエネルギー供給機構)
2. 運動とエネルギー代謝 (有酸素運動、無酸素運動)
3. 健康増進と運動
4. スポーツと体力 (筋力発揮の分類)
5. スポーツと体力 (身体組成)

- 6．トレーニングと栄養補給（運動時の栄養補給）
- 7．トレーニングと栄養補給（体重調節）
- 8．ストレスと栄養（恒常性、適応）
- 9．ストレスと栄養（代謝、栄養必要量）
- 10．生体リズムと栄養（生体機能のリズム）
- 11．生体リズムと栄養（代謝のリズム、食事による同調）
- 12．高温・低音環境と栄養（高・低圧環境とエネルギー補給）
- 13．高圧・低圧環境と栄養（高・低圧環境と栄養問題）
- 14．無重力環境と栄養
- 15．まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】どのような内容を学ぶのか資料を予め読んでおく（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）。

評価方法および評価の基準

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。まとめのレポート、各回ごとのレポートでわからないことがあったらフィードバックする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	中岡 加奈絵		
ナンバリング	KFe332		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

なし

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける必修科目です。応用栄養学 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、実習を通して学びを深めます。

科目の概要

成長、発達、加齢などに伴う身体の機能的変化を踏まえ、日本人の食事摂取基準 (2020年版) に基づいたライフステージごとの栄養管理のあり方を実践的に学修します。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、応用栄養学 で習得した理論を実践へとつなげることを目的とし、栄養アセスメントや、各ライフステージの栄養適正量を充たす献立作成を行います。そして、作成した献立を用いた調理実習 (試作) を行い、評価を行います。試作および評価を行った回は、毎回レポートを作成し、学びを深めます。【実習】【グループワーク】【レポート】

到達目標

1. 食事摂取基準の基本的な考え方を理解し、活用することができる。
2. ライフステージごとの特性に基づき、健康増進ならびに疾病の一次予防を目的とした献立作成や調理を行い、主観的・客観的に完成度を評価することができる。
3. 各ライフステージにおける栄養ケア・マネジメントについて説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 3 基礎・専門、知識活用、実践力 - 4 コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力 - 5 企画・運営、栄養指導

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	栄養アセスメント (食事調査)、エネルギー消費量の推定と身体活動の評価 【レポート】

3	乳児期における栄養管理 (1) 乳汁栄養、調乳実習 【実習】【レポート】
4	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 【グループワーク】
5	乳児期における栄養管理 (3) 離乳食の試作および評価 【実習】【レポート】
6	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 【グループワーク】
7	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 【実習】【レポート】
8	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 【グループワーク】
9	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 【実習】【レポート】
10	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日の食事の献立作成 【グループワーク】
11	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 【実習】【レポート】
12	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 【グループワーク】
13	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 【実習】【レポート】
14	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 【グループワーク】
15	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 【実習】【レポート】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】栄養アセスメントや食事摂取基準の理解が前提となりますので、「応用栄養学」および「応用栄養学」、「栄養教育論」で学修した内容の復習を行いましょ。〔各授業に対し60分〕

【事後学修】実習の目的を理解し、レポートとして、実習内容の結果と考察を的確にまとめましょ。〔各授業に対し60分〕

評価方法および評価の基準

授業に積極的に取り組む姿勢・態度(20%)と実習課題レポート(80%)の総合評価を行い、60点以上を合格とします。

到達目標1．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(0/20%)、実習課題レポート(20/80%)

到達目標2．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(15/20%)、実習課題レポート(30/80%)

到達目標3．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(5/20%)、実習課題レポート(30/80%)

【フィードバック】提出された実習レポートを毎回添削し、コメントを付与して返却することにより、学修理解を深められるようにします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】「四訂 応用栄養学実習 - ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント - 」 五関正江、小林三智子編著 建帛社
その他、随時プリントを配付する。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

食事摂取基準に示されているエネルギーや各栄養素の基準(数値)を食品レベルや食事レベルで考えられるよう、日頃から情報収集に努め、食品表示を確認する習慣をつけましょ。

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	中岡 加奈絵		
ナンバリング	KFe332		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無
無

実務経験および科目との関連性
なし

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける必修科目です。応用栄養学 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、実習を通して学びを深めます。

科目の概要

成長、発達、加齢などに伴う身体の機能的変化を踏まえ、日本人の食事摂取基準（2020年版）に基づいたライフステージごとの栄養管理のあり方を実践的に学修します。

授業の方法（ALを含む）

本科目では、応用栄養学 で習得した理論を実践へとつなげることを目的とし、栄養アセスメントや、各ライフステージの栄養適正量を充たす献立作成を行います。そして、作成した献立を用いた調理実習（試作）を行い、評価を行います。試作および評価を行った回は、毎回レポートを作成し、学びを深めます。【実習】【グループワーク】【レポート】

到達目標

1. 食事摂取基準の基本的な考え方を理解し、活用することができる。
2. ライフステージごとの特性に基づき、健康増進ならびに疾病の一次予防を目的とした献立作成や調理を行い、主観的・客観的に完成度を評価することができる。
3. 各ライフステージにおける栄養ケア・マネジメントについて説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 3 基礎・専門、知識活用、実践力 - 4 コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力 - 5 企画・運営、栄養指導

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	栄養アセスメント（食事調査）、エネルギー消費量の推定と身体活動の評価 【レポート】

3	乳児期における栄養管理 (1) 乳汁栄養、調乳実習 【実習】【レポート】
4	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 【グループワーク】
5	乳児期における栄養管理 (3) 離乳食の試作および評価 【実習】【レポート】
6	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 【グループワーク】
7	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 【実習】【レポート】
8	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 【グループワーク】
9	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 【実習】【レポート】
10	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日の食事の献立作成 【グループワーク】
11	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 【実習】【レポート】
12	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 【グループワーク】
13	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 【実習】【レポート】
14	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 【グループワーク】
15	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 【実習】【レポート】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】栄養アセスメントや食事摂取基準の理解が前提となりますので、「応用栄養学」および「応用栄養学」、「栄養教育論」で学修した内容の復習を行いましょ。〔各授業に対し60分〕

【事後学修】実習の目的を理解し、レポートとして、実習内容の結果と考察を的確にまとめましょ。〔各授業に対し60分〕

評価方法および評価の基準

授業に積極的に取り組む姿勢・態度(20%)と実習課題レポート(80%)の総合評価を行い、60点以上を合格とします。

到達目標1．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(0/20%)、実習課題レポート(20/80%)

到達目標2．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(15/20%)、実習課題レポート(30/80%)

到達目標3．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(5/20%)、実習課題レポート(30/80%)

【フィードバック】提出された実習レポートを毎回添削し、コメントを付与して返却することにより、学修理解を深められるようにします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】「四訂 応用栄養学実習 - ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント - 」 五関正江、小林三智子編著 建帛社
その他、随時プリントを配付する。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

食事摂取基準に示されているエネルギーや各栄養素の基準(数値)を食品レベルや食事レベルで考えられるよう、日頃から情報収集に努め、食品表示を確認する習慣をつけましょ。

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	中岡 加奈絵		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

なし

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける必修科目です。応用栄養学 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、実習を通して学びを深めます。

科目の概要

成長、発達、加齢などに伴う身体の機能的変化を踏まえ、日本人の食事摂取基準（2020年版）に基づいたライフステージごとの栄養管理のあり方を実践的に学修します。

授業の方法（ALを含む）

本科目では、応用栄養学 で習得した理論を実践へとつなげることを目的とし、栄養アセスメントや、各ライフステージの栄養適正量を充たす献立作成を行います。そして、作成した献立を用いた調理実習（試作）を行い、評価を行います。試作および評価を行った回は、毎回レポートを作成し、学びを深めます。【実習】【グループワーク】【レポート】

到達目標

1. 食事摂取基準の基本的な考え方を理解し、活用することができる。
2. ライフステージごとの特性に基づき、健康増進ならびに疾病の一次予防を目的とした献立作成や調理を行い、主観的・客観的に完成度を評価することができる。
3. 各ライフステージにおける栄養ケア・マネジメントについて説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 3 基礎・専門、知識活用、実践力 - 4 コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力 - 5 企画・運営、栄養指導

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	栄養アセスメント（食事調査）、エネルギー消費量の推定と身体活動の評価 【レポート】

3	乳児期における栄養管理 (1) 乳汁栄養、調乳実習 【実習】【レポート】
4	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 【グループワーク】
5	乳児期における栄養管理 (3) 離乳食の試作および評価 【実習】【レポート】
6	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 【グループワーク】
7	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 【実習】【レポート】
8	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 【グループワーク】
9	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 【実習】【レポート】
10	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日の食事の献立作成 【グループワーク】
11	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 【実習】【レポート】
12	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 【グループワーク】
13	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 【実習】【レポート】
14	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 【グループワーク】
15	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 【実習】【レポート】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】栄養アセスメントや食事摂取基準の理解が前提となりますので、「応用栄養学」および「応用栄養学」、「栄養教育論」で学修した内容の復習を行いましょ。〔各授業に対し60分〕

【事後学修】実習の目的を理解し、レポートとして、実習内容の結果と考察を的確にまとめましょ。〔各授業に対し60分〕

評価方法および評価の基準

授業に積極的に取り組む姿勢・態度(20%)と実習課題レポート(80%)の総合評価を行い、60点以上を合格とします。

到達目標1．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(0/20%)、実習課題レポート(20/80%)

到達目標2．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(15/20%)、実習課題レポート(30/80%)

到達目標3．授業に積極的に取り組む姿勢・態度(5/20%)、実習課題レポート(30/80%)

【フィードバック】提出された実習レポートを毎回添削し、コメントを付与して返却することにより、学修理解を深められるようにします。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】「四訂 応用栄養学実習 - ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント - 」 五関正江、小林三智子編著 建帛社
その他、随時プリントを配付する。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

食事摂取基準に示されているエネルギーや各栄養素の基準(数値)を食品レベルや食事レベルで考えられるよう、日頃から情報収集に努め、食品表示を確認する習慣をつけましょ。

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	講義	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		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格 この科目は、食物栄養学科の必修科目である。科学的な根拠に基づく見識、企画力・指導能力、実践力を備えた感性豊かな管理栄養士をめざす学生が、管理栄養士国家試験受験資格を得るために学ぶ必修講義科目であり、2年次前期に受講する。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」の基礎となる。

健康運動実践指導者資格の取得に、必修の科目となる。

科目の概要 管理栄養士が、食事・運動・休養などの生活行動や関わる食環境の改善を導くために実施すべき、効果的な栄養教育の、基本的な考え方や手法を学ぶ。

授業の方法 (ALを含む) 基本的に講義形式である。毎回、【リアクションシート】の提出を求め、次回に、その内容や課題について授業内でフィードバックする。単元のまとめの際に【ミニテスト】を行う。

到達目標 (1) 栄養教育の概念を明確に説明できる (2) 栄養教育の、アセスメントやマネジメントの方法を説明できる (3) 行動変容の理論やモデル、行動変容技法を活用できる の3点である。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1情報収集、客観的評価
- 2論理的思考、意思決定
- 2社会貢献する意欲・態度

内容

この講義は主に講義形式である。毎回【リアクションペーパー】の提出を求め、次回にその内容をフィードバックする。

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・法的根拠
3	栄養教育のためのアセスメント
4	食事・運動・休養などの生活行動の問題点の明確化
5	栄養教育マネジメントにおけるPDCAサイクル
6	食事・運動・休養などの生活行動の変容を導く行動科学の理論やモデルの意義
7	個人レベルの行動変容を導く理論やモデル
8	個人レベル、あるいは個人間の行動変容を導く理論やモデル

9	個人間の行動変容を導く理論やモデル	【ミニテスト】
10	集団レベルで行動変容を導く理論やモデル	
11	組織づくり・地域づくり、食環境整備と個人の行動変容とのかかわり	
12	生活行動の改善目標設定のための栄養カウンセリングと、目標達成へ導くコーチング	
13	生活行動の改善を導く行動変容技法の種類と概念、活用方法	
14	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル	
15	まとめ	

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書「栄養教育論」の該当する章を、事前に読んでおく（各授業に対して30分程度）。

【事後学修】該当する項目についてノートを整理・作成し、復習をしておく。さらに、各章についている過去の国家試験問題にも各自で取り組み、理解をしておく（各授業に対して60分程度）。

評価方法および評価の基準

課題やミニテストによる授業への取り組み（30%）、筆記試験（70%）で評価し、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。

到達目標（1）；授業への取り組み（5%/30%）、筆記試験（10%/70%）

到達目標（2）；授業への取り組み（10%/30%）、筆記試験（20%/70%）

到達目標（3）；授業への取り組み（15%/30%）、筆記試験（40%/70%）

【フィードバック】毎授業の最初に前回リフレクションシートの内容をフィードバックし、学習理解を深める。

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 〔栄養教育論〕 学文社

【推薦書】杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子編著 〔カレント 栄養教育論〕 建帛社

【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

【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2020年版〕 第一出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	講義	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		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格 この科目は、食物栄養学科の必修科目である。科学的な根拠に基づく見識、企画力・指導能力、実践力を備えた感性豊かな管理栄養士をめざす学生が、管理栄養士国家試験受験資格を得るために学ぶ必修講義科目であり、2年次前期に受講する。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」の基礎となる。

健康運動実践指導者資格の取得に、必修の科目となる。

科目の概要 管理栄養士が、食事・運動・休養などの生活行動や関わる食環境の改善を導くために実施すべき、効果的な栄養教育の、基本的な考え方や手法を学ぶ。

授業の方法（ALを含む） 基本的に講義形式である。毎回、【リアクションシート】の提出を求め、次回に、その内容や課題について授業内でフィードバックする。単元のまとめの際に【ミニテスト】を行う。

到達目標 （１）栄養教育の概念を明確に説明できる （２）栄養教育の、アセスメントやマネジメントの方法を説明できる （３）行動変容の理論やモデル、行動変容技法を活用できる の3点である。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1情報収集、客観的評価
- 2論理的思考、意思決定
- 2社会貢献する意欲・態度

内容

この講義は主に講義形式である。毎回【リアクションペーパー】の提出を求め、次回にその内容をフィードバックする。

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・法的根拠
3	栄養教育のためのアセスメント
4	食事・運動・休養などの生活行動の問題点の明確化
5	栄養教育マネジメントにおけるPDCAサイクル
6	食事・運動・休養などの生活行動の変容を導く行動科学の理論やモデルの意義
7	個人レベルの行動変容を導く理論やモデル
8	個人レベル、あるいは個人間の行動変容を導く理論やモデル

9	個人間の行動変容を導く理論やモデル	【ミニテスト】
10	集団レベルで行動変容を導く理論やモデル	
11	組織づくり・地域づくり、食環境整備と個人の行動変容とのかかわり	
12	生活行動の改善目標設定のための栄養カウンセリングと、目標達成へ導くコーチング	
13	生活行動の改善を導く行動変容技法の種類と概念、活用方法	
14	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル	
15	まとめ	

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書「栄養教育論」の該当する章を、事前に読んでおく（各授業に対して30分程度）。

【事後学修】該当する項目についてノートを整理・作成し、復習をしておく。さらに、各章についている過去の国家試験問題にも各自で取り組み、理解をしておく（各授業に対して60分程度）。

評価方法および評価の基準

課題やミニテストによる授業への取り組み（30%）、筆記試験（70%）で評価し、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。

到達目標（1）；授業への取り組み（5%/30%）、筆記試験（10%/70%）

到達目標（2）；授業への取り組み（10%/30%）、筆記試験（20%/70%）

到達目標（3）；授業への取り組み（15%/30%）、筆記試験（40%/70%）

【フィードバック】毎授業の最初に前回リフレクションシートの内容をフィードバックし、学習理解を深める。

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〔栄養教育論〕学文社

【推薦書】杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子編著〔カレント 栄養教育論〕建帛社

【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

【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2020年版〕 第一出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養教育論		
担当教員名	國井 大輔		
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	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

特定保健指導現場で栄養指導を10年以上実施

実務経験および科目との関連性

特定保健指導該当者に対する行動変容を促す指導教育スキルについて実践レベルで学べる

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は食物栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得および管理栄養士国家試験受験資格を取得するための履修科目である。

科目の概要

「栄養教育論」で、行動変容を導くための理論やモデル、栄養カウンセリングやコーチングの概論を学習してきたので、「栄養教育論」では、具体的にPDCAサイクルに合わせて、栄養教育のマネジメントをすすめる方法を学習する。そして、“個人や集団が、自ら、行動変容していく”ことを促すために、行動科学の理論やモデルを応用し、より効果的に、ライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を展開する手法を理解する。

授業の方法 (ALを含む)

講義形式を基本とし、4～9回目にはディスカッションなどのアクティブラーニングを取り入れ、学びを深める。

到達目標

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し活用することができる
2. 個人や集団に影響を及ぼす食環境について理解し活用することができる
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し活用することができる

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の授業内容に係る資質・能力を育成することを目的とする。

内容

- 1) PDCAサイクルでマネジメントする栄養教育
- 2) 行動科学に基づく理論やモデルの応用とカウンセリングやコーチングの導入
- 3) 栄養教育における組織・地域・食環境づくりと行動変容
- 4) 栄養教育マネジメント ～アセスメント(方法)
- 5) 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)
- 6) 栄養教育マネジメント ～目標設定

- 7) 栄養教育マネジメント～ プログラムの作成（個人と集団）
- 8) 栄養教育マネジメント ～プログラムの実施
- 9) 栄養教育マネジメント ～評価
- 10) 妊娠・授乳期の栄養教育
- 11) 乳幼児期の栄養教育
- 12) 学童期・思春期の栄養教育
- 13) 成人期・更年期の栄養教育
- 14) 高齢者・障がい者の栄養教育
- 15) まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

該当する項目について情報を整理し、予習復習をしておく（授業時に指示）。さらに関連する過去の国家試験問題にも各自で取り組み、理解をしておく（各授業に対して60分程度）。

評価方法および評価の基準

授業への参加度10%、リフレクションシート等20%、最終試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】

リフレクションシート等の内容について、翌週以降の授業で解説し、学習理解を深める。

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】杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子編著〔カレント 栄養教育論〕 建帛社

【推薦書】Isobel R. Contento著 足立己幸ら監訳〔これからの栄養教育論〕 第一出版

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養教育論		
担当教員名	國井 大輔		
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	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

特定保健指導現場で栄養指導を10年以上実施

実務経験および科目との関連性

特定保健指導該当者に対する行動変容を促す指導教育スキルについて実践レベルで学べる

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は食物栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得および管理栄養士国家試験受験資格を取得するための履修科目である。

科目の概要

「栄養教育論」で、行動変容を導くための理論やモデル、栄養カウンセリングやコーチングの概論を学習してきたので、「栄養教育論」では、具体的にPDCAサイクルに合わせて、栄養教育のマネジメントをすすめる方法を学習する。そして、“個人や集団が、自ら、行動変容していく”ことを促すために、行動科学の理論やモデルを応用し、より効果的に、ライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を展開する手法を理解する。

授業の方法 (ALを含む)

講義形式を基本とし、4～9回目にはディスカッションなどのアクティブラーニングを取り入れ、学びを深める。

到達目標

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し活用することができる
2. 個人や集団に影響を及ぼす食環境について理解し活用することができる
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し活用することができる

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の授業内容に係る資質・能力を育成することを目的とする。

内容

- 1) PDCAサイクルでマネジメントする栄養教育
- 2) 行動科学に基づく理論やモデルの応用とカウンセリングやコーチングの導入
- 3) 栄養教育における組織・地域・食環境づくりと行動変容
- 4) 栄養教育マネジメント ～アセスメント(方法)
- 5) 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)
- 6) 栄養教育マネジメント ～目標設定

- 7) 栄養教育マネジメント～ プログラムの作成（個人と集団）
- 8) 栄養教育マネジメント ～プログラムの実施
- 9) 栄養教育マネジメント ～評価
- 10) 妊娠・授乳期の栄養教育
- 11) 乳幼児期の栄養教育
- 12) 学童期・思春期の栄養教育
- 13) 成人期・更年期の栄養教育
- 14) 高齢者・障がい者の栄養教育
- 15) まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

該当する項目について情報を整理し、予習復習をしておく（授業時に指示）。さらに関連する過去の国家試験問題にも各自で取り組み、理解をしておく（各授業に対して60分程度）。

評価方法および評価の基準

授業への参加度10%、リフレクションシート等20%、最終試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】

リフレクションシート等の内容について、翌週以降の授業で解説し、学習理解を深める。

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】杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子編著〔カレント 栄養教育論〕 建帛社

【推薦書】Isobel R. Contento著 足立己幸ら監訳〔これからの栄養教育論〕 第一出版

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング	KFf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格 この科目は、食物栄養学科の選択必修科目である。科学的な根拠に基づく見識、企画力・指導能力、実践力を備えた感性豊かな管理栄養士をめざす学生が、管理栄養士国家試験受験資格を得るために学ぶ必修実習科目となる。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ある。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ある。

科目の概要 対象者の行動変容を導くために、まず対象者をアセスメントし、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PDCAの流れを、基礎的技術を習得しながら実習していく。

授業の方法 (ALを含む) 本科目では、実習内容の説明を行った後、2~7回目は実技を行い、8回目にレポートを作成する。9~13回目にはグループワークによる討議・討論を行い、14~15回目にプレゼンテーションする。

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 の3点である。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3基礎・専門知識活用、実践力 -5企画・運営、栄養指導 -2論理的思考、意思決定

内容

この授業は実習であり、実技とその結果をまとめたレポート、グループワーク、討議・討論、プレゼンテーションなど、まさにアクティブラーニング型で学びを深めていく。

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	身体計測	【実技】
3	栄養アセスメント	食事調査	栄養状態の把握と評価 【実技】
4	栄養アセスメント	食事調査	栄養状態の把握と評価 【実技】
5	栄養アセスメント	エネルギーの消費に関する測定と評価	【実技】
6	個人要因・環境要因アセスメントとしての生活行動関連要因の把握と評価		【実技】

7	栄養アセスメント結果のまとめと優先課題の抽出	【実技】
8	行動科学理論やモデルを用いた個人栄養教育の展開	【レポート】
9	優先課題の抽出・目標設定と栄養教育プログラムの立案	【グループワーク、討議・討論】
10	栄養教育の指導案の作成	【グループワーク、討議・討論】
11	栄養教育のシナリオの作成	【グループワーク、討議・討論】
12	栄養教育教材・媒体の作成	【グループワーク、討議・討論】
13	栄養教育実施者トレーニング	【グループワーク、討議・討論】
14	ライフステージ別栄養教育の展開	【プレゼンテーション】
15	ライフステージ別栄養教育の展開	【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

1～8回 【事前準備】〔応用栄養学〕〔栄養教育論〕の、アセスメントに該当する章をよく復習する。[30分]

【事後学習】実習内容を復習し、データを整理して課題をまとめる。[60分]

9～13回 【事前準備】〔栄養教育論〕の、集団栄養教育のPDCAに該当する章をよく復習する。[30分]

【事後学習】〔応用栄養学〕で学習したライフステージの特徴を確認し、関連情報を収集して次回のグループワークに備える。[60分]

14or15回【事前準備】プレゼンテーションに備え準備する。[60分]

【事後学習】プレゼンテーションの内容を振り返り、他のグループ評価と共にまとめる。[60分]

評価方法および評価の基準

栄養アセスメントに関するレポート（60%）、栄養教育プログラムの発表と評価（40%）、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標（1）；レポート（20%/60%）

到達目標（2）；レポート（20%/60%）

到達目標（3）；レポート（20%/60%）、発表と評価（40%/40%）

【フィードバック】レポートにはコメントを記載し、返却する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】片井加奈子編集、川上貴代・久保田恵編集〔栄養教育論実習 第2版（栄養科学シリーズNEXT）〕講談社

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格 この科目は、食物栄養学科の選択必修科目である。科学的な根拠に基づく見識、企画力・指導能力、実践力を備えた感性豊かな管理栄養士をめざす学生が、管理栄養士国家試験受験資格を得るために学ぶ必修実習科目となる。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ある。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ある。

科目の概要 対象者の行動変容を導くために、まず対象者をアセスメントし、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PDCAの流れを、基礎的技術を習得しながら実習していく。

授業の方法 (ALを含む) 本科目では、実習内容の説明を行った後、2~7回目は実技を行い、8回目にレポートを作成する。9~13回目にはグループワークによる討議・討論を行い、14~15回目にプレゼンテーションする。

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 の3点である。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3基礎・専門知識活用、実践力 -5企画・運営、栄養指導 -2論理的思考、意思決定

内容

この授業は実習であり、実技とその結果をまとめたレポート、グループワーク、討議・討論、プレゼンテーションなど、まさにアクティブラーニング型で学びを深めていく。

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	身体計測	【実技】
3	栄養アセスメント	食事調査	栄養状態の把握と評価 【実技】
4	栄養アセスメント	食事調査	栄養状態の把握と評価 【実技】
5	栄養アセスメント	エネルギーの消費に関する測定と評価	【実技】
6	個人要因・環境要因アセスメントとしての生活行動関連要因の把握と評価		【実技】

7	栄養アセスメント結果のまとめと優先課題の抽出	【実技】
8	行動科学理論やモデルを用いた個人栄養教育の展開	【レポート】
9	優先課題の抽出・目標設定と栄養教育プログラムの立案	【グループワーク、討議・討論】
10	栄養教育の指導案の作成	【グループワーク、討議・討論】
11	栄養教育のシナリオの作成	【グループワーク、討議・討論】
12	栄養教育教材・媒体の作成	【グループワーク、討議・討論】
13	栄養教育実施者トレーニング	【グループワーク、討議・討論】
14	ライフステージ別栄養教育の展開	【プレゼンテーション】
15	ライフステージ別栄養教育の展開	【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

- 1～8回 【事前準備】〔応用栄養学〕〔栄養教育論〕の、アセスメントに該当する章をよく復習する。[30分]
【事後学習】実習内容を復習し、データを整理して課題をまとめる。[60分]
- 9～13回 【事前準備】〔栄養教育論〕の、集団栄養教育のPDCAに該当する章をよく復習する。[30分]
【事後学習】〔応用栄養学〕で学習したライフステージの特徴を確認し、関連情報を収集して次回のグループワークに備える。[60分]
- 14or15回【事前準備】プレゼンテーションに備え準備する。[60分]
【事後学習】プレゼンテーションの内容を振り返り、他のグループ評価と共にまとめる。[60分]

評価方法および評価の基準

栄養アセスメントに関するレポート（60%）、栄養教育プログラムの発表と評価（40%）、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標（1）；レポート（20%/60%）

到達目標（2）；レポート（20%/60%）

到達目標（3）；レポート（20%/60%）、発表と評価（40%/40%）

【フィードバック】レポートにはコメントを記載し、返却する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 片井加奈子編集、川上貴代・久保田恵編集 〔栄養教育論実習 第2版（栄養科学シリーズNEXT）〕講談社

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング	KFf234		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格 この科目は、食物栄養学科の選択必修科目である。科学的な根拠に基づく見識、企画力・指導能力、実践力を備えた感性豊かな管理栄養士をめざす学生が、管理栄養士国家試験受験資格を得るために学ぶ必修実習科目となる。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ある。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ある。

科目の概要 対象者の行動変容を導くために、まず対象者をアセスメントし、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PDCAの流れを、基礎的技術を習得しながら実習していく。

授業の方法 (ALを含む) 本科目では、実習内容の説明を行った後、2~7回目は実技を行い、8回目にレポートを作成する。9~13回目にはグループワークによる討議・討論を行い、14~15回目にプレゼンテーションする。

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 の3点である。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3基礎・専門知識活用、実践力 -5企画・運営、栄養指導 -2論理的思考、意思決定

内容

この授業は実習であり、実技とその結果をまとめたレポート、グループワーク、討議・討論、プレゼンテーションなど、まさにアクティブラーニング型で学びを深めていく。

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	身体計測	【実技】
3	栄養アセスメント	食事調査	栄養状態の把握と評価 【実技】
4	栄養アセスメント	食事調査	栄養状態の把握と評価 【実技】
5	栄養アセスメント	エネルギーの消費に関する測定と評価	【実技】
6	個人要因・環境要因アセスメントとしての生活行動関連要因の把握と評価		【実技】

7	栄養アセスメント結果のまとめと優先課題の抽出	【実技】
8	行動科学理論やモデルを用いた個人栄養教育の展開	【レポート】
9	優先課題の抽出・目標設定と栄養教育プログラムの立案	【グループワーク、討議・討論】
10	栄養教育の指導案の作成	【グループワーク、討議・討論】
11	栄養教育のシナリオの作成	【グループワーク、討議・討論】
12	栄養教育教材・媒体の作成	【グループワーク、討議・討論】
13	栄養教育実施者トレーニング	【グループワーク、討議・討論】
14	ライフステージ別栄養教育の展開	【プレゼンテーション】
15	ライフステージ別栄養教育の展開	【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

- 1～8回 【事前準備】〔応用栄養学〕〔栄養教育論〕の、アセスメントに該当する章をよく復習する。[30分]
【事後学習】実習内容を復習し、データを整理して課題をまとめる。[60分]
- 9～13回 【事前準備】〔栄養教育論〕の、集団栄養教育のPDCAに該当する章をよく復習する。[30分]
【事後学習】〔応用栄養学〕で学習したライフステージの特徴を確認し、関連情報を収集して次回のグループワークに備える。[60分]
- 14or15回【事前準備】プレゼンテーションに備え準備する。[60分]
【事後学習】プレゼンテーションの内容を振り返り、他のグループ評価と共にまとめる。[60分]

評価方法および評価の基準

栄養アセスメントに関するレポート（60%）、栄養教育プログラムの発表と評価（40%）、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標（1）；レポート（20%/60%）

到達目標（2）；レポート（20%/60%）

到達目標（3）；レポート（20%/60%）、発表と評価（40%/40%）

【フィードバック】レポートにはコメントを記載し、返却する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 片井加奈子編集、川上貴代・久保田恵編集 〔栄養教育論実習 第2版（栄養科学シリーズNEXT）〕講談社

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	國井 大輔		
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	講義・演習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

特定保健指導現場で栄養指導を10年以上実施

実務経験および科目との関連性

特定保健指導該当者に対する行動変容を促す指導教育スキルについて実践レベルで学べる

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は食物栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得および管理栄養士国家試験受験資格を取得するための履修科目である。

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。

授業の方法 (ALを含む)

グループワーク、ディスカッション、演習などを取り入れながら、学びを深めていく

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

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の授業内容に係る資質・能力を育成することを目的とする。

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：実施報告書の作成ケーススタディ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業に対し60分）

【事後学修】

課題に対するレポートを作成する。（各授業に対し60分）

評価方法および評価の基準

個人課題：60点、グループ発表の計画案・内容・評価：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等は、翌週以降の授業内で解説する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	國井 大輔		
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	講義・演習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

特定保健指導現場で栄養指導を10年以上実施

実務経験および科目との関連性

特定保健指導該当者に対する行動変容を促す指導教育スキルについて実践レベルで学べる

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は食物栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得および管理栄養士国家試験受験資格を取得するための履修科目である。

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。

授業の方法 (ALを含む)

グループワーク、ディスカッション、演習などを取り入れながら、学びを深めていく

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

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の授業内容に係る資質・能力を育成することを目的とする。

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：実施報告書の作成ケーススタディ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業に対し60分）

【事後学修】

課題に対するレポートを作成する。（各授業に対し60分）

評価方法および評価の基準

個人課題：60点、グループ発表の計画案・内容・評価：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等は、翌週以降の授業内で解説する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	國井 大輔		
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	選択, 必修*
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

特定保健指導現場で栄養指導を10年以上実施

実務経験および科目との関連性

特定保健指導該当者に対する行動変容を促す指導教育スキルについて実践レベルで学べる

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は食物栄養学科の選択科目であり、栄養士資格取得および管理栄養士国家試験受験資格を取得するための履修科目である。

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。

授業の方法 (ALを含む)

グループワーク、ディスカッション、演習などを取り入れながら、学びを深めていく

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

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の授業内容に係る資質・能力を育成することを目的とする。

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：実施報告書の作成ケーススタディ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業に対し60分）

【事後学修】

課題に対するレポートを作成する。（各授業に対し60分）

評価方法および評価の基準

個人課題：60点、グループ発表の計画案・内容・評価：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等は、翌週以降の授業内で解説する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	國井 大輔		
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	選択, 必修*
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

特定保健指導現場で栄養指導を10年以上実施

実務経験および科目との関連性

特定保健指導該当者に対する行動変容を促す指導教育スキルについて実践レベルで学べる

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は食物栄養学科の選択科目であり、管理栄養士国家試験受験資格を取得するための履修科目である。

科目の概要

栄養教育の目的は対象者の栄養・食生活上の問題を明らかにし、対象者とともに行動目標を立て、行動変容を促すことにある。これらの実現にはカウンセリングスキルが必要であることから、本講義では栄養教育におけるカウンセリングの位置づけおよび栄養カウンセリングの理論やスキル、カウンセリングに必要な食行動理論を実践的に学ぶ。

授業の方法（ALを含む）

講義形式、ディベート形式、発表演習など、実践レベルのスキルを習得できるよう組み立てる。

到達目標

1. カウンセリング実施者としての役割と考え方を理解し活用することができる
2. 栄養カウンセリングに必要な理論を理解し活用することができる
3. 実践レベルのカウンセリングスキルを習得し活用することができる

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の授業内容に係る資質・能力を育成することを目的とする。

内容

- 1) コミュニケーションスキル
- 2) インタビュー（面接）法
- 3) 栄養教育におけるカウンセリングの位置づけ
- 4) 栄養カウンセリングの基本的態度
- 5) 栄養カウンセリングの基本的技法
- 6) 行動変容の基本的概念
- 7) 行動変容モデルの食行動への適用
- 8) 行動変容の準備性に応じた栄養カウンセリング

9) 栄養カウンセリングにおけるコーチングの活用

- 10) 栄養カウンセリングの実践1 (演習)
- 11) 栄養カウンセリングの実践2 (演習)
- 12) 栄養カウンセリングの実践3 (演習)
- 13) 職域別栄養カウンセリング1 (演習)
- 14) 職域別栄養カウンセリング2 (演習)
- 15) まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

各回実施するミニ課題について調べてまとめておく。(各授業に対して30分)

評価方法および評価の基準

試験(60%)、ミニ課題(20%)、レポート(20%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】

ミニ課題やレポートの解説を授業内で実施する。

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	國井 大輔		
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	選択, 必修*
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

特定保健指導現場で栄養指導を10年以上実施

実務経験および科目との関連性

特定保健指導該当者に対する行動変容を促す指導教育スキルについて実践レベルで学べる

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は食物栄養学科の選択科目であり、管理栄養士国家試験受験資格を取得するための履修科目である。

科目の概要

栄養教育の目的は対象者の栄養・食生活上の問題を明らかにし、対象者とともに行動目標を立て、行動変容を促すことにある。これらの実現にはカウンセリングスキルが必要であることから、本講義では栄養教育におけるカウンセリングの位置づけおよび栄養カウンセリングの理論やスキル、カウンセリングに必要な食行動理論を実践的に学ぶ。

授業の方法（ALを含む）

講義形式、ディベート形式、発表演習など、実践レベルのスキルを習得できるよう組み立てる。

到達目標

1. カウンセリング実施者としての役割と考え方を理解し活用することができる
2. 栄養カウンセリングに必要な理論を理解し活用することができる
3. 実践レベルのカウンセリングスキルを習得し活用することができる

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の授業内容に係る資質・能力を育成することを目的とする。

内容

- 1) コミュニケーションスキル
- 2) インタビュー（面接）法
- 3) 栄養教育におけるカウンセリングの位置づけ
- 4) 栄養カウンセリングの基本的態度
- 5) 栄養カウンセリングの基本的技法
- 6) 行動変容の基本的概念
- 7) 行動変容モデルの食行動への適用
- 8) 行動変容の準備性に応じた栄養カウンセリング

9) 栄養カウンセリングにおけるコーチングの活用

- 10) 栄養カウンセリングの実践1 (演習)
- 11) 栄養カウンセリングの実践2 (演習)
- 12) 栄養カウンセリングの実践3 (演習)
- 13) 職域別栄養カウンセリング1 (演習)
- 14) 職域別栄養カウンセリング2 (演習)
- 15) まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

各回実施するミニ課題について調べてまとめておく。(各授業に対して30分)

評価方法および評価の基準

試験(60%)、ミニ課題(20%)、レポート(20%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】

ミニ課題やレポートの解説を授業内で実施する。

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	春日 千加子		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」分野に位置づけられている必修科目である。栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要な科目である。

医療現場において、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目的としている。さらに、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。解剖生理学、病態生理学などを踏まえて本科目を理解する必要がある。また、3年次に履修する臨床栄養学・・・、臨床栄養学実習および臨床栄養臨地実習へと繋がる科目である。

科目の概要

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

授業の方法（ALを含む）

この授業は講義を基本に、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。【討議・討論】

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 食・栄養・健康の専門知識、 -1 情報収集、客観的評価 -1 探求意欲・態度

内容

1	ガイダンス、医療における管理栄養士の役割 【討議・討論】
2	傷病者および要支援・要介護者の栄養アセスメント（1） 臨床徴候、臨床検査

3	傷病者および要支援・要介護者の栄養アセスメント(2) 身体計測、食事調査 【討議・討論】
4	栄養補給法
5	肥満症における栄養管理
6	メタボリックシンドロームの栄養管理 【討議・討論】
7	代謝疾患の栄養管理(1) 糖尿病 病態と治療
8	代謝疾患の栄養管理(2) 糖尿病 食事療法、栄養食事指導 【討議・討論】
9	代謝疾患の栄養管理(3) 脂質異常症
10	代謝疾患の栄養管理(4) 高尿酸血症 【討議・討論】
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 【討議・討論】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。(各授業に対して60分) 【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。(各授業に対して60分)

評価方法および評価の基準

到達目標1～3について、

中間試験(50%)と期末試験(50%)の結果を合わせて100%として評価し、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】(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2018-2019』(文光堂) 【推薦書】(1)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)、(2)医学情報科学研究所編『病気がみえる vol.2循環器 第4版』(メディックメディア) 【参考図書】医学情報科学研究所編『クエスチョンバンク2019管理栄養士国家試験問題解説』(メディックメディア)

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	春日 千加子		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」分野に位置づけられている必修科目である。栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要な科目である。

医療現場において、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目的としている。さらに、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。解剖生理学、病態生理学などを踏まえて本科目を理解する必要がある。また、3年次に履修する臨床栄養学・・・、臨床栄養学実習および臨床栄養臨地実習へと繋がる科目である。

科目の概要

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

授業の方法（ALを含む）

この授業は講義を基本に、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。【討議・討論】

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 食・栄養・健康の専門知識、 -1 情報収集、客観的評価 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は講義を基本に、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。

1	ガイダンス、医療における管理栄養士の役割 【討議・討論】
2	傷病者および要支援・要介護者の栄養アセスメント（1） 臨床徴候、臨床検査

3	傷病者および要支援・要介護者の栄養アセスメント(2) 身体計測、食事調査 【討議・討論】
4	栄養補給法
5	肥満症における栄養管理
6	メタボリックシンドロームの栄養管理 【討議・討論】
7	代謝疾患の栄養管理(1) 糖尿病 病態と治療
8	代謝疾患の栄養管理(2) 糖尿病 食事療法、栄養食事指導 【討議・討論】
9	代謝疾患の栄養管理(3) 脂質異常症
10	代謝疾患の栄養管理(4) 高尿酸血症 【討議・討論】
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 【討議・討論】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。(各授業に対して60分) 【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。(各授業に対して60分)

評価方法および評価の基準

到達目標1～3について、

中間試験(50%)と期末試験(50%)の結果を合わせて100%として評価し、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】(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2018-2019』(文光堂) 【推薦書】(1)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)、(2)医学情報科学研究所編『病気がみえる vol.2循環器 第4版』(メディックメディア) 【参考図書】医学情報科学研究所編『クエスチョンバンク2019管理栄養士国家試験問題解説』(メディックメディア)

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	春日 千加子		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目の臨床栄養学分野に位置付けられている。栄養士免許、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要となる科目である。

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

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。

臨床栄養学では、腎疾患、栄養障害、咀嚼・嚥下機能障害、老年症候群、摂食障害、食物アレルギーにおける栄養管理について学修する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説を中心として、グループディスカッションを取り入れた授業を行う。

【討議・討論】

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

- 2 食・栄養・健康の専門知識、 -1 情報収集、客観的評価 -1 探求意欲・態度

内容

1	ガイドンス、腎疾患の栄養管理 (1) 糸球体腎炎 【討議・討論】
2	腎疾患の栄養管理 (2) ネフローゼ症候群、急性腎障害
3	腎疾患の栄養管理 (3) 慢性腎臓病
4	腎疾患の栄養管理 (4) 糖尿病性腎症
5	腎疾患の栄養管理 (5) 腎代替療法 (血液透析)
6	腎疾患の栄養管理 (6) 腎代替療法 (腹膜透析)
7	栄養障害の栄養管理
8	摂食・嚥下機能障害の栄養管理 (1) 摂食・嚥下機能の評価

9	摂食・嚥下機能障害の栄養管理（2）嚥下食 【討議・討論】
10	老年症候群の栄養管理（1）フレイル・サルコペニア
11	老年症候群の栄養管理（2）褥瘡
12	摂食障害の栄養管理
13	食物アレルギー（1）食物アレルギーの基礎
14	食物アレルギー（2）栄養食事指導 【討議・討論】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業に対して60分）

【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。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。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～3について、

中間試験50%/期末試験50% として評価し、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 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
奈良信雄 著 『図表でわかる 臨床症状・検査異常値のメカニズム』 第一出版株式会社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	春日 千加子		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目の臨床栄養学分野に位置付けられている。栄養士免許、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要となる科目である。

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

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。

臨床栄養学では、腎疾患、栄養障害、咀嚼・嚥下機能障害、老年症候群、摂食障害、食物アレルギーにおける栄養管理について学修する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説を中心として、グループディスカッションを取り入れた授業を行う。

【討議・討論】

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

- 2 食・栄養・健康の専門知識、 -1 情報収集、客観的評価 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は講義を基本に、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。

1	ガイドンス、腎疾患の栄養管理 (1) 糸球体腎炎 【討議・討論】
2	腎疾患の栄養管理 (2) ネフローゼ症候群、急性腎障害
3	腎疾患の栄養管理 (3) 慢性腎臓病
4	腎疾患の栄養管理 (4) 糖尿病性腎症
5	腎疾患の栄養管理 (5) 腎代替療法 (血液透析)
6	腎疾患の栄養管理 (6) 腎代替療法 (腹膜透析)
7	栄養障害の栄養管理
8	摂食・嚥下機能障害の栄養管理 (1) 摂食・嚥下機能の評価

9	摂食・嚥下機能障害の栄養管理（2）嚥下食 【討議・討論】
10	老年症候群の栄養管理（1）フレイル・サルコペニア
11	老年症候群の栄養管理（2）褥瘡
12	摂食障害の栄養管理
13	食物アレルギー（1）食物アレルギーの基礎
14	食物アレルギー（2）栄養食事指導 【討議・討論】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業に対して60分）

【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。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。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～3について、

中間試験50% / 期末試験50% として評価し、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 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
奈良信雄 著 『図表でわかる 臨床症状・検査異常値のメカニズム』 第一出版株式会社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」の分野に位置付けられており、管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要な科目である。疾患・病態別および要支援・要介護者の栄養管理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、臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

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管理について学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説を中心とした授業を行う。単元等の終了時に小テストを実施する。

【ミニテスト】

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 食・栄養・健康の専門知識 -1 情報収集、客観的評価 -1 探求意欲・態度

内容	
1	ガイダンス 医療と臨床栄養
2	経腸栄養補給法 【ミニテスト】
3	経静脈栄養補給法 (1) 経静脈栄養の特徴と適応 【ミニテスト】
4	経静脈栄養補給法 (2) 輸液の特徴【ミニテスト】

5	消化器疾患の栄養管理(1)胃・十二指腸疾患 【ミニテスト】
6	消化器疾患の栄養管理(2)小腸・大腸疾患 【ミニテスト】
7	消化器疾患の栄養管理(3)肝炎、肝硬変 【ミニテスト】
8	消化器疾患の栄養管理(4)脂肪肝、胆石・胆嚢炎 【ミニテスト】
9	消化器疾患の栄養管理(5)膵炎 【ミニテスト】
10	癌の病態と治療, 栄養管理
11	癌の終末期医療と栄養管理 【ミニテスト】
12	周術期患者の管理(1)病態と治療, 栄養管理 胃、食道 【ミニテスト】
13	周術期患者の管理(2)病態と治療, 栄養管理 腸、その他の臓器 【ミニテスト】
14	リハビリテーション栄養 【ミニテスト】
15	福祉・介護における栄養管理 全体のまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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)。

評価方法および評価の基準

到達目標1~5について、

小テスト(40%), 期末テスト(60%)により評価し、総合評価60点以上を合格とする。2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】渡邊早苗・寺本房子・松崎政三 編著『Nブックス三訂 臨床栄養管理 第4版』建帛社
奈良信雄 著、『図表でわかる 臨床症状・検査異常値のメカニズム』第一出版株式会社

【推薦書】医学情報科学研究所編『病気がみえるvol.1消化器 第5版』(メディックメディア)
日本静脈経腸栄養学会 編『静脈経腸栄養ガイドライン第3版』照林社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」の分野に位置付けられており、管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要な科目である。疾患・病態別および要支援・要介護者の栄養管理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、臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

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管理について学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説を中心とした授業を行う。単元等の終了時に小テストを実施する。

【ミニテスト】

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 食・栄養・健康の専門知識 -1 情報収集、客観的評価 -1 探求意欲・態度

内容	
1	ガイダンス 医療と臨床栄養
2	経腸栄養補給法 【ミニテスト】
3	経静脈栄養補給法 (1) 経静脈栄養の特徴と適応 【ミニテスト】
4	経静脈栄養補給法 (2) 輸液の特徴【ミニテスト】

5	消化器疾患の栄養管理(1)胃・十二指腸疾患 【ミニテスト】
6	消化器疾患の栄養管理(2)小腸・大腸疾患 【ミニテスト】
7	消化器疾患の栄養管理(3)肝炎、肝硬変 【ミニテスト】
8	消化器疾患の栄養管理(4)脂肪肝、胆石・胆嚢炎 【ミニテスト】
9	消化器疾患の栄養管理(5)膵炎 【ミニテスト】
10	癌の病態と治療, 栄養管理
11	癌の終末期医療と栄養管理 【ミニテスト】
12	周術期患者の管理(1)病態と治療, 栄養管理 胃、食道 【ミニテスト】
13	周術期患者の管理(2)病態と治療, 栄養管理 腸、その他の臓器 【ミニテスト】
14	リハビリテーション栄養 【ミニテスト】
15	福祉・介護における栄養管理 全体のまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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)。

評価方法および評価の基準

到達目標1~5について、

小テスト(40%), 期末テスト(60%)により評価し、総合評価60点以上を合格とする。2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】渡邊早苗・寺本房子・松崎政三 編著『Nブックス三訂 臨床栄養管理 第4版』建帛社
奈良信雄 著、『図表でわかる 臨床症状・検査異常値のメカニズム』第一出版株式会社

【推薦書】医学情報科学研究所編『病気がみえるvol.1消化器 第5版』(メディックメディア)
日本静脈経腸栄養学会 編『静脈経腸栄養ガイドライン第3版』照林社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング	KFg439		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

病院における栄養管理の経験を活かし、疾患や病態に適した栄養管理に関する授業を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目「臨床栄養学」分野の科目であり、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。基礎栄養学や解剖生理学、系統別疾病学、臨床栄養学実習などで学んだことが基礎となる科目である。疾患・病態別、ライフステージ別の栄養管理プロセスを適正かつ効率的に実践するために、これまでに学んだ知識を発展させる。

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、臨床栄養学 に引き続き、疾患・病態別、ライフステージ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管理について学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説を中心とし、小テストにより確認を行う。

【ミニテスト】

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・病態別の栄養管理プロセスについて理解する。
3. ライフステージ別の病態に応じた栄養管理を理解する。
4. 福祉・介護における栄養管理を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 食・栄養・健康の専門知識 -1 情報収集、客観的評価 -1 探求意欲・態度

内容

1	呼吸器疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
2	血液・造血管系疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
3	筋・骨格疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
4	食物アレルギーの病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
5	クリティカルケアの栄養管理 侵襲期の代謝変動、熱傷の病態と栄養管理 【ミニテスト】
6	内分泌疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
7	神経疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】

8	消化器疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
9	妊娠期の疾患と栄養管理 【ミニテスト】
10	小児疾患の病態と栄養管理 【ミニテスト】
11	高齢者の糖尿病、慢性腎臓病における栄養管理 【ミニテスト】
12	福祉・介護における栄養管理（1）介護保険のしくみ 【ミニテスト】
13	福祉・介護における栄養管理（2）高齢者福祉施設における栄養ケア・マネジメント 【ミニテスト】
14	福祉・介護における栄養管理（3）在宅における栄養管理
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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）。

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

小テスト（30%）、期末試験（70%）により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業のときに指示する。

【推薦書】中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子 編 『健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学 改訂第2版』南江堂

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング	KFg439		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

病院における栄養管理の経験を活かし、疾患や病態に適した栄養管理に関する授業を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目「臨床栄養学」分野の科目であり、管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる。基礎栄養学や解剖生理学、系統別疾病学、臨床栄養学実習などで学んだことが基礎となる科目である。疾患・病態別、ライフステージ別の栄養管理プロセスを適正かつ効率的に実践するために、これまでに学んだ知識を発展させる。

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、臨床栄養学 に引き続き、疾患・病態別、ライフステージ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管理について学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説を中心とし、小テストにより確認を行う。

【ミニテスト】

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・病態別の栄養管理プロセスについて理解する。
3. ライフステージ別の病態に応じた栄養管理を理解する。
4. 福祉・介護における栄養管理を理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 食・栄養・健康の専門知識 -1 情報収集、客観的評価 -1 探求意欲・態度

内容

1	呼吸器疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
2	血液・造血管系疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
3	筋・骨格疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
4	食物アレルギーの病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
5	クリティカルケアの栄養管理 侵襲期の代謝変動、熱傷の病態と栄養管理 【ミニテスト】
6	内分泌疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
7	神経疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】

8	消化器疾患の病態と治療、栄養管理 【ミニテスト】
9	妊娠期の疾患と栄養管理 【ミニテスト】
10	小児疾患の病態と栄養管理 【ミニテスト】
11	高齢者の糖尿病、慢性腎臓病における栄養管理 【ミニテスト】
12	福祉・介護における栄養管理（1）介護保険のしくみ 【ミニテスト】
13	福祉・介護における栄養管理（2）高齢者福祉施設における栄養ケア・マネジメント 【ミニテスト】
14	福祉・介護における栄養管理（3）在宅における栄養管理
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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）。

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

小テスト（30%）、期末試験（70%）により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業のときに指示する。

【推薦書】中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子 編 『健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学 改訂第2版』南江堂

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	林 進		
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	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無
有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての給食経営管理および栄養管理の経験を活かし、各種疾患に応じた治療食等に関する実践的な教育を行うことができる。

ねらい	科目の性格	科目の概要	授業の方法 (ALを含む)	到達目標	ディプロマ・ポリシーとの関係
-----	-------	-------	---------------	------	----------------

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」に関する科目の1つである。栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。

講義科目である「臨床栄養学」、「臨床栄養学」で学んだ理論を基礎に、病院管理栄養士として疾病治療上とくに栄養管理が重要な疾患について、食事計画の立案と調製(調理実習)および技術の修得を目的とする。臨床栄養学、臨床栄養学、臨床栄養学実習、臨床栄養学臨地実習につながる科目である。

科目の概要

食事療法を必要とする各種疾患の病態生理と栄養・食事療法に関する知識をもとに、栄養・食事計画作成の技術と実践的展開の方法を修得する。さらに、食品・献立・調理・供食へとつなげ、各疾患の食事療法への理解を深める。

授業の方法 (ALを含む)

15回の授業のうち、6回を疾患別の調理実習、6回を疾患別の栄養・食事計画と実践、3回を症例検討と治療食献立の作成、発表を行う。

【実技】【レポート】【プレゼンテーション】

到達目標

1. 各種疾患の病態生理と治療に向けての栄養・食事療法について理解する。
2. 各種疾患の栄養・食事療法の知識をもとに治療食の献立作成が立案できる。
3. 治療食を献立にしたがって衛生的においしく調理することができる。
4. 症例に対応した食事計画を作成することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識活用、実践力、 -4 コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、 -1 探求意欲・態度

内容

1	臨床栄養管理と食事計画
2	一般治療食における食事計画(常食、軟菜食、流動食の食事展開)
3	一般治療食の調理実習(常食、全粥食、軟菜食) 【実技】【レポート】

4	一般治療食の調理実習(5分粥食、流動食、嚥下食) 【実技】【レポート】
5	特別治療食への食事献立展開、エネルギーコントロール食と食事計画
6	エネルギーコントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
7	アレルギー対応食と食事計画、脂質コントロール食と食事計画
8	脂質コントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
9	たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画
10	たんぱく質・塩分コントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
11	貧血食、潰瘍食と食事計画、胃切除術後食、検査食と食事計画
12	胃切除術後食、貧血食に関する調理実習 【実技】【レポート】
13	糖尿病症例の食事計画(1)【プレゼンテーション】
14	糖尿病症例の食事計画(2)【プレゼンテーション】
15	糖尿病症例の食事計画(3)全体的なまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次回の授業内容を確認し、教科書や参考図書を熟読しておく。(学習時間30分)

【事後学修】教科書や配布資料などで授業内容を復習し、出された課題についてレポートにまとめる。(学習時間30分)

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

期末試験(50%)、課題レポート(30%)、実習への取り組み姿勢(20%)により評価し、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・調理実習報告書・作成献立等はコメントを記載し、翌週以降に授業で返却する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】芦川修貳 服部富子 古畑 公 編著『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 第7版 - 日本人の食事摂取基準(2015年版)対応 -』学建書院、毎回授業で使用。日本糖尿病学会編・著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂、5.6.13.14.15で使用。その他、毎回プリントを配布。

【推薦書】臨床調理 第7版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠 玉川和子、口羽章子、木地明子著 医歯薬出版

【参考図書】宗像伸子編著『カラー版一品料理500選 治療食への展開 第3版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠』医歯薬出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

一般治療食、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食、貧血食、胃切除術後食などの疾患別の座学での授業を行い、翌週にその該当の調理実習を行います。解りやすい授業を心掛けていますが、解らないことはその都度質問してください。

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	林 進		
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	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての給食経営管理および栄養管理の経験を活かし、各種疾患に応じた治療食等に関する実践的な教育を行うことができる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」に関する科目の1つである。栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。

講義科目である「臨床栄養学」、「臨床栄養学」で学んだ理論を基礎に、病院管理栄養士として疾病治療上とくに栄養管理が重要な疾患について、食事計画の立案と調製 (調理実習) および技術の修得を目的とする。臨床栄養学、臨床栄養学、臨床栄養学実習、臨床栄養学臨地実習につながる科目である。

科目の概要

食事療法を必要とする各種疾患の病態生理と栄養・食事療法に関する知識をもとに、栄養・食事計画作成の技術と実践的展開の方法を修得する。さらに、食品・献立・調理・供食へとつなげ、各疾患の食事療法への理解を深める。

授業の方法 (ALを含む)

15回の授業のうち、6回を疾患別の調理実習、6回を疾患別の栄養・食事計画と実践、3回を症例検討と治療食献立の作成、発表を行う。

【実技】【レポート】【プレゼンテーション】

到達目標

1. 各種疾患の病態生理と治療に向けての栄養・食事療法について理解する。
2. 各種疾患の栄養・食事療法の知識をもとに治療食の献立作成が立案できる。
3. 治療食を献立にしたがって衛生的においしく調理することができる。
4. 症例に対応した食事計画を作成することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力、 -4 コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は実習を基本に、グループワーク、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。

1	臨床栄養管理と食事計画
2	一般治療食における食事計画 (常食、軟菜食、流動食の食事展開)
3	一般治療食の調理実習 (常食、全粥食、軟菜食) 【実技】【レポート】

4	一般治療食の調理実習(5分粥食、流動食、嚥下食) 【実技】【レポート】
5	特別治療食への食事献立展開、エネルギーコントロール食と食事計画
6	エネルギーコントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
7	アレルギー対応食と食事計画、脂質コントロール食と食事計画
8	脂質コントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
9	たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画
10	たんぱく質・塩分コントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
11	貧血食、潰瘍食と食事計画、胃切除術後食、検査食と食事計画
12	胃切除術後食、貧血食に関する調理実習 【実技】【レポート】
13	糖尿病症例の食事計画(1)【プレゼンテーション】
14	糖尿病症例の食事計画(2)【プレゼンテーション】
15	糖尿病症例の食事計画(3)全体的なまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】次回の授業内容を確認し、教科書や参考図書を熟読しておく。(学習時間30分)

【事後学修】教科書や配布資料などで授業内容を復習し、出された課題についてレポートにまとめる。(学習時間30分)

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

期末試験(50%)、課題レポート(30%)、実習への取り組み姿勢(20%)により評価し、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・調理実習報告書・作成献立等はコメントを記載し、翌週以降に授業で返却する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】芦川修貳 服部富子 古畑 公 編著『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 第7版 - 日本人の食事摂取基準(2015年版)対応 -』学建書院、毎回授業で使用。日本糖尿病学会編・著『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂、5.6.13.14.15で使用。その他、毎回プリントを配布。

【推薦書】臨床調理 第7版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠 玉川和子、口羽章子、木地明子著 医歯薬出版

【参考図書】宗像伸子編著『カラー版一品料理500選 治療食への展開 第3版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠』医歯薬出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

一般治療食、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食、貧血食、胃切除術後食などの疾患別の座学での授業を行い、翌週にその該当の調理実習を行います。解りやすい授業を心掛けていますが、解らないことはその都度質問してください。

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	林 進		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての給食経営管理および栄養管理の経験を活かし、各種疾患に応じた治療食等に関する実践的な教育を行うことができる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」に関する科目の1つである。栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目である。

講義科目である「臨床栄養学」、「臨床栄養学」で学んだ理論を基礎に、病院管理栄養士として疾病治療上とくに栄養管理が重要な疾患について、食事計画の立案と調製(調理実習)および技術の修得を目的とする。臨床栄養学、臨床栄養学、臨床栄養学実習、臨床栄養学臨地実習につながる科目である。

科目の概要

食事療法を必要とする各種疾患の病態生理と栄養・食事療法に関する知識をもとに、栄養・食事計画作成の技術と実践的展開の方法を修得する。さらに、食品・献立・調理・供食へとつなげ、各疾患の食事療法への理解を深める。

授業の方法 (ALを含む)

15回の授業のうち、6回を疾患別の調理実習、6回を疾患別の栄養・食事計画と実践、3回を症例検討と治療食献立の作成、発表を行う。

【実技】【レポート】【プレゼンテーション】

到達目標

1. 各種疾患の病態生理と治療に向けての栄養・食事療法について理解する。
2. 各種疾患の栄養・食事療法の知識をもとに治療食の献立作成が立案できる。
3. 治療食を献立にしたがって衛生的に美味しく調理することができる。
4. 症例に対応した食事計画を作成することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力、 -4 コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は実習を基本に、グループワーク、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。

1	臨床栄養管理と食事計画
2	一般治療食における食事計画(常食、軟菜食、流動食の食事展開)
3	一般治療食の調理実習(常食、全粥食、軟菜食) 【実技】【レポート】

4	一般治療食の調理実習(5分粥食、流動食、嚥下食) 【実技】【レポート】
5	特別治療食への食事献立展開、エネルギーコントロール食と食事計画
6	エネルギーコントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
7	アレルギー対応食と食事計画、脂質コントロール食と食事計画
8	脂質コントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
9	たんぱく質・塩分コントロール食と食事計画
10	たんぱく質・塩分コントロール食に関する調理実習 【実技】【レポート】
11	貧血食、潰瘍食と食事計画、胃切除術後食、検査食と食事計画
12	胃切除術後食、貧血食に関する調理実習 【実技】【レポート】
13	糖尿病症例の食事計画(1)【プレゼンテーション】
14	糖尿病症例の食事計画(2)【プレゼンテーション】
15	糖尿病症例の食事計画(3)全体的なまとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】 次回の授業内容を確認し、教科書や参考図書を熟読しておく。(学習時間30分)

【事後学修】 教科書や配布資料などで授業内容を復習し、出された課題についてレポートにまとめる。(学習時間30分)

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

期末試験(50%)、課題レポート(30%)、実習への取り組み姿勢(20%)により評価し、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・調理実習報告書・作成献立等はコメントを記載し、翌週以降に授業で返却する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】 芦川修貳 服部富子 古畑 公 編著『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 第7版 - 日本人の食事摂取基準(2015年版)対応 -』学建書院、毎回授業で使用。 日本糖尿病学会編・著 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂、5.6.13.14.15で使用。 その他、毎回プリントを配布。

【推薦書】 臨床調理 第7版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠 玉川和子、口羽章子、木地明子著 医歯薬出版

【参考図書】 宗像伸子編著 『カラー版一品料理500選 治療食への展開 第3版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠』 医歯薬出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

一般治療食、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食、貧血食、胃切除術後食などの疾患別の座学での授業を行い、翌週にその該当の調理実習を行います。解りやすい授業を心掛けていますが、解らないことはその都度質問してください。

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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

病院における栄養管理の経験を活かし、症例の病態や状態に適した栄養管理に関する授業を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」の分野に位置付けられており、管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要な科目である。医療チームの一員として「傷病者における栄養管理」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、栄養管理計画の作成、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管理を実施する技術を学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

症例を用いて栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養管理計画書の作成を各自行う。計画した内容を班でまとめ、発表する。治療食の実習は、各自が立てた献立の中から班で1つを選び、調理・評価を行う。また、症例の模擬栄養食事指導は、ロールプレイングにより行う。

【実技】【討論・討議】【グループワーク】【プレゼンテーション】【レポート】

到達目標

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管理計画が作成できる。
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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力、 -1情報収集、客観的評価、 -1 探求意欲・態度

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価 【実技】
2	栄養アセスメント、栄養管理計画の作成 【実技】
3	POSに基づいた栄養記録 【実技】
4	症例の栄養管理計画(1) グループ討議 【討論・討議】
5	症例の栄養管理計画(2) 発表 【プレゼンテーション】【討論・討議】【レポート】

6	糖尿病の栄養管理 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
7	慢性腎臓病の栄養管理(1) 症例のアセスメント, 栄養管理計画の作成 【実技】
8	慢性腎臓病の栄養管理(2) 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
9	個別栄養食事指導の計画 【実技】【グループワーク】
10	経腸栄養補給法 経腸栄養剤の選択 【実技】
11	嚥下障害者の栄養管理 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
12	NSTによる栄養管理 【討論・討議】【レポート】
13	脳血管疾患の栄養管理 【実技】
14	個別栄養食事指導のロールプレイング 【実技】【グループワーク】【討論・討議】【レポート】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

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。

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

芦川修貳、服部富子、古畑 公 編著 『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門』学建書院

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

病院における栄養管理の経験を活かし、症例の病態や状態に適した栄養管理に関する授業を行う。

ねらい	科目の性格	科目の概要	授業の方法 (ALを含む)	到達目標	ディプロマ・ポリシーとの関係
-----	-------	-------	---------------	------	----------------

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」の分野に位置付けられており、管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要な科目である。医療チームの一員として「傷病者における栄養管理」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、栄養管理計画の作成、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管理を実施する技術を学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

症例を用いて栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養管理計画書の作成を各自行う。計画した内容を班でまとめ、発表する。治療食の実習は、各自が立てた献立の中から班で1つを選び、調理・評価を行う。また、症例の模擬栄養食事指導は、ロールプレイングにより行う。

【実技】【討論・討議】【グループワーク】【プレゼンテーション】【レポート】

到達目標

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管理計画が作成できる。
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、叙述的記録(SOAP)に基づいた栄養カルテの記載ができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力、 -1情報収集、客観的評価、 -1 探求意欲・態度

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価 【実技】
2	栄養アセスメント、栄養管理計画の作成 【実技】
3	POSに基づいた栄養記録 【実技】
4	症例の栄養管理計画(1) グループ討議 【討論・討議】
5	症例の栄養管理計画(2) 発表 【プレゼンテーション】【討論・討議】【レポート】

6	糖尿病の栄養管理 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
7	慢性腎臓病の栄養管理(1) 症例のアセスメント, 栄養管理計画の作成 【実技】
8	慢性腎臓病の栄養管理(2) 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
9	個別栄養食事指導の計画 【実技】【グループワーク】
10	経腸栄養補給法 経腸栄養剤の選択 【実技】
11	嚥下障害者の栄養管理 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
12	NSTによる栄養管理 【討論・討議】【レポート】
13	脳血管疾患の栄養管理 【実技】
14	個別栄養食事指導のロールプレイング 【実技】【グループワーク】【討論・討議】【レポート】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

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。

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

芦川修貳、服部富子、古畑 公 編著 『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門』学建書院

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

病院における栄養管理の経験を活かし、症例の病態や状態に適した栄養管理に関する授業を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨床栄養学」の分野に位置付けられており、管理栄養士国家試験受験資格を取得するために必要な科目である。医療チームの一員として「傷病者における栄養管理」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、栄養管理計画の作成、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管理を実施する技術を学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

症例を用いて栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養管理計画書の作成を各自行う。計画した内容を班でまとめ、発表する。治療食の実習は、各自が立てた献立の中から班で1つを選び、調理・評価を行う。また、症例の模擬栄養食事指導は、ロールプレイングにより行う。

【実技】【討論・討議】【グループワーク】【プレゼンテーション】【レポート】

到達目標

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管理計画が作成できる。
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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力、 -1情報収集、客観的評価、 -1 探求意欲・態度

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価 【実技】
2	栄養アセスメント、栄養管理計画の作成 【実技】
3	POSに基づいた栄養記録 【実技】
4	症例の栄養管理計画(1) グループ討議 【討論・討議】
5	症例の栄養管理計画(2) 発表 【プレゼンテーション】【討論・討議】【レポート】

6	糖尿病の栄養管理 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
7	慢性腎臓病の栄養管理(1) 症例のアセスメント, 栄養管理計画の作成 【実技】
8	慢性腎臓病の栄養管理(2) 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
9	個別栄養食事指導の計画 【実技】【グループワーク】
10	経腸栄養補給法 経腸栄養剤の選択 【実技】
11	嚥下障害者の栄養管理 治療食の調製と評価 【実技】【グループワーク】【レポート】
12	NSTによる栄養管理 【討論・討議】【レポート】
13	脳血管疾患の栄養管理 【実技】
14	個別栄養食事指導のロールプレイング 【実技】【グループワーク】【討論・討議】【レポート】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

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。

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

芦川修貳、服部富子、古畑 公 編著 『管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門』学建書院

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	古明地 夕佳		
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	講義	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		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として保健所での実務経験を持つ教員が担当し、地域の健康・栄養問題の背景、それらを解決するために行われている栄養政策や地域活動について実践例を交えて講義する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1、2 に該当する。

本科目は、卒業必修科目であり、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。

科目の概要

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・関係機関の横断的な連携・協働を促進することの重要性を学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心として、グループによるディスカッションを取り入れた授業を行う。【グループワーク】 【討議・討論】

各章の終了時点でミニテストを実施する。【ミニテスト】

到達目標

1. 公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律、制度について説明できる。
2. 健康づくり施策の推移と展開について説明できる。
3. 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。
4. 健康づくり施策を担当する行政と行政栄養士の業務と役割について説明できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識 - 2 食・栄養・健康の専門知識 - 1 探求意欲・態度

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 【ミニテスト】
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 【ミニテスト】
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・栄養士制度と諸外国の管理栄養士養成制度【ミニテスト】
10	国民健康・栄養調査の概要と活用
11	食・栄養改善に活用できる指針・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 【ミニテスト】
13	食育推進基本計画策定の目的と内容
14	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題及び諸外国の健康・栄養政策 【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

2回～13回【事前予習】前授業回に示した教科書の該当部分を読み、関連科目で学んでいる事柄でわからない用語等は復習をするとともに、特に図表から読み取れる事項を確認し自分なりに内容をまとめる。（60分）

1回～14回【事後学修】授業時に配布されたプリント、教科書で学んだことを整理し、要点をまとめる。（60分）

評価方法および評価の基準

章ごとに行うミニテスト(30%)、授業への参加度(10%)、筆記試験(60%)で評価し、60点以上を合格とする。

【フィードバック】ミニテストは自己採点とし、解答の解説をする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】井上浩一・小林実夏ほか 『六訂 公衆栄養学』 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点に満たない場合は再試験を行う。実施日・教室・内容等についてはLive Campusの「授業連絡」にて周知する。

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	古明地 夕佳		
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	講義	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		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として保健所での実務経験を持つ教員が担当し、地域の健康・栄養問題の背景、それらを解決するために行われている栄養政策や地域活動について実践例を交えて講義する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1、2 に該当する。

本科目は、卒業必修科目であり、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。

科目の概要

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・関係機関の横断的な連携・協働を促進することの重要性を学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心として、グループによるディスカッションを取り入れた授業を行う。【グループワーク】 【討議・討論】

各章の終了時点でミニテストを実施する。【ミニテスト】

到達目標

1. 公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律、制度について説明できる。
2. 健康づくり施策の推移と展開について説明できる。
3. 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。
4. 健康づくり施策を担当する行政と行政栄養士の業務と役割について説明できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識 - 2 食・栄養・健康の専門知識 - 1 探求意欲・態度

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 【ミニテスト】
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 【ミニテスト】
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・栄養士制度と諸外国の管理栄養士養成制度【ミニテスト】
10	国民健康・栄養調査の概要と活用
11	食・栄養改善に活用できる指針・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 【ミニテスト】
13	食育推進基本計画策定の目的と内容
14	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題及び諸外国の健康・栄養政策 【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

2回～13回【事前予習】前授業回に示した教科書の該当部分を読み、関連科目で学んでいる事柄でわからない用語等は復習をするとともに、特に図表から読み取れる事項を確認し自分なりに内容をまとめる。（60分）

1回～14回【事後学修】授業時に配布されたプリント、教科書で学んだことを整理し、要点をまとめる。（60分）

評価方法および評価の基準

章ごとに行うミニテスト(30%)、授業への参加度(10%)、筆記試験(60%)で評価し、60点以上を合格とする。

【フィードバック】ミニテストは自己採点とし、解答の解説をする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】井上浩一・小林実夏ほか 『六訂 公衆栄養学』 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点に満たない場合は再試験を行う。実施日・教室・内容等についてはLive Campusの「授業連絡」にて周知する。

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	古明地 夕佳		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として保健所での実務経験を持つ教員が担当し、地域の健康・栄養課題の把握（アセスメント）からプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントについて実践例を交えて講義する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1 . 2 に該当する。

本科目は、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。

科目の概要

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、実施、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。

授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義による解説を中心として、グループによるディスカッションを取り入れた授業を行う。【グループワーク】【討議・討論】

各章の終了時にミニテストを実施する。【ミニテスト】

到達目標

1. 地域における食環境のとらえ方（概念）を説明できる。
2. 栄養疫学の地域における健康・栄養活動への活用方法について説明できる。
3. 地域における栄養・健康関連の計画策定の必要性和作成手法の基本について説明できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1食・栄養・健康の基礎知識 -2食・栄養・健康の専門知識 -1探求意欲・態度

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 【ミニテスト】
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、統計の見方）
6	公衆栄養マネジメントの考え方 【ミニテスト】
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【ミニテスト】
10	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価（計画策定、評価の種類、デザイン）
11	地域特性に対応したプログラムの展開 【ミニテスト】
12	健康・食生活の危機管理と食支援（災害時の食支援 DVD鑑賞）
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【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

2回～13回【事前予習】前授業回に示した教科書の該当部分を読み、関連科目で学んでいる事柄でわからない用語等は復習するとともに、特に図表から読み取れる事項を確認し自分なりに内容をまとめる。（60分）

1回～14回【事後学修】授業時に配布されたプリント、教科書で学んだことを整理し、要点をまとめる。（60分）

評価方法および評価の基準

章ごとに行うミニテスト（30%）、授業への参加度（10%）、筆記試験（60%）で評価し、60点以上を合格とする。

【フィードバック】ミニテストは自己採点とし、解答の解説をする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】井上浩一・小林実夏ほか 『六訂 公衆栄養学』 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点に満たない場合は再試験を行う。実施日・教室・内容についてはLive Campusの授業連絡にて周知する。

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	古明地 夕佳		
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	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として保健所での実務経験を持つ教員が担当し、地域の健康・栄養課題の把握（アセスメント）からプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントについて実践例を交えて講義する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1 . 2 に該当する。

本科目は、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。

科目の概要

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、実施、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。

授業の方法（ALを含む）

本科目では、講義による解説を中心として、グループによるディスカッションを取り入れた授業を行う。【グループワーク】【討議・討論】

各章の終了時にミニテストを実施する。【ミニテスト】

到達目標

1. 地域における食環境のとらえ方（概念）を説明できる。
2. 栄養疫学の地域における健康・栄養活動への活用方法について説明できる。
3. 地域における栄養・健康関連の計画策定の必要性和作成手法の基本について説明できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1食・栄養・健康の基礎知識 -2食・栄養・健康の専門知識 -1探求意欲・態度

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 【ミニテスト】
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、統計の見方）
6	公衆栄養マネジメントの考え方 【ミニテスト】
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【ミニテスト】
10	公衆栄養プログラムの計画、実施、評価（計画策定、評価の種類、デザイン）
11	地域特性に対応したプログラムの展開 【ミニテスト】
12	健康・食生活の危機管理と食支援（災害時の食支援 DVD鑑賞）
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【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

2回～13回【事前予習】前授業回に示した教科書の該当部分を読み、関連科目で学んでいる事柄でわからない用語等は復習するとともに、特に図表から読み取れる事項を確認し自分なりに内容をまとめる。（60分）

1回～14回【事後学修】授業時に配布されたプリント、教科書で学んだことを整理し、要点をまとめる。（60分）

評価方法および評価の基準

章ごとに行うミニテスト（30%）、授業への参加度（10%）、筆記試験（60%）で評価し、60点以上を合格とする。

【フィードバック】ミニテストは自己採点とし、解答の解説をする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】井上浩一・小林実夏ほか 『六訂 公衆栄養学』 建帛社

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

総合評価60点に満たない場合は再試験を行う。実施日・教室・内容についてはLive Campusの授業連絡にて周知する。

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	古明地 夕佳		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として保健所での実務経験を持つ教員が担当し、地域の健康・栄養課題の把握(アセスメント)からプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントについて実習を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1 . 2 に該当する。

本科目は、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。

科目の概要

公衆栄養学において学んだことを基盤として、公衆栄養活動の実践への展開のための技能や姿勢を身に着ける。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説とともに演習、グループによるディスカッションを中心に行う。【グループワーク】【討議・討論】

課題を提出する。【レポート】

グループによる公衆栄養プログラムの作成と発表を行う。【プレゼンテーション】

到達目標

1. 集団の栄養評価と栄養診断に基づき、優先課題を整理し、目標を設定し、その達成のための評価を含む事業計画を作成できる。
2. 地域の人口構造と変化、平均寿命と健康寿命、死亡の状況と原因、疾病と栄養状態等について、文献検索や既存資料のデータを収集し、その解釈ができる。
3. 既存の地方自治体の健康増進計画、食育推進計画を調べ、地域の課題と施策の関係を概説できる。
4. 集団の食事摂取量データ (仮想データ) を用いて、基礎統計、分布を用いた評価、平均の差の検定等の算出方法を学び、結果の解釈の方法について概説できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5企画・運営・栄養指導 -1情報収集・客観的評価 -1探求意欲・態度

内容

1	公衆栄養学の考え方と目的・健康栄養情報の収集と検討
2	公衆栄養学の情報の検索方法（文献検索）
3	栄養調査の種類と具体的な方法
4	健康栄養調査の集計と解析（基礎統計）
5	健康栄養調査の集計と解析（統計解析）
6	地域診断の進め方（既存資料からの健康栄養情報の収集）
7	地域診断の実際（都道府県・市町村の栄養施策と地域診断）
8	公衆栄養プログラム（アセスメントと目標設定）
9	公衆栄養計画と評価（アセスメントと目標設定）
10	公衆栄養プログラムの作成（事業計画書作成）
11	公衆栄養プログラムの作成（事業計画書作成）
12	公衆栄養プログラムの作成（指導教材作成）
13	公衆栄養プログラムの作成（発表資料作成）
14	公衆栄養プログラムの発表
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

1回【事前予習】健康・食・栄養に関する新聞記事の切り抜き（電子データの場合は印刷）を用意し、問題や課題等自身の考えをまとめ、持参する。（60分）

2回～14回【事前予習】教科書の該当箇所を読み、演習やグループ作業のための資料の下調べを行い、内容をまとめておく。（60分）

【事後学修】授業時に配布されたプリントに書かれた課題のレポートを作成し提出する。（60分）

グループ作業について進捗状況、課題等を確認しまとめる。（60分）

評価方法および評価の基準

授業への参加態度(20%)、課題提出(50%)、事業計画発表(30%)とし、60点以上を合格とする。

【フィードバック】課題に対して評価項目・着目点の解説を行う。事業計画について講評と解説を行う。

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（第3版）』 化学同人

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	古明地 夕佳		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として保健所での実務経験を持つ教員が担当し、地域の健康・栄養課題の把握(アセスメント)からプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントについて実習を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1 . 2 に該当する。

本科目は、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。

科目の概要

公衆栄養学において学んだことを基盤として、公衆栄養活動の実践への展開のための技能や姿勢を身に着ける。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説とともに演習、グループによるディスカッションを中心に行う。【グループワーク】【討議・討論】

課題を提出する。【レポート】

グループによる公衆栄養プログラムの作成と発表を行う。【プレゼンテーション】

到達目標

1. 集団の栄養評価と栄養診断に基づき、優先課題を整理し、目標を設定し、その達成のための評価を含む事業計画を作成できる。
2. 地域の人口構造と変化、平均寿命と健康寿命、死亡の状況と原因、疾病と栄養状態等について、文献検索や既存資料のデータを収集し、その解釈ができる。
3. 既存の地方自治体の健康増進計画、食育推進計画を調べ、地域の課題と施策の関係を概説できる。
4. 集団の食事摂取量データ (仮想データ) を用いて、基礎統計、分布を用いた評価、平均の差の検定等の算出方法を学び、結果の解釈の方法について概説できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5企画・運営・栄養指導 -1情報収集・客観的評価 -1探求意欲・態度

内容	
1	公衆栄養学の考え方と目的・健康栄養情報の収集と検討
2	公衆栄養学の情報の検索方法（文献検索）
3	栄養調査の種類と具体的な方法
4	健康栄養調査の集計と解析(基礎統計)
5	健康栄養調査の集計と解析（統計解析）
6	地域診断の進め方（既存資料からの健康栄養情報の収集）
7	地域診断の実際（都道府県・市町村の栄養施策と地域診断）
8	公衆栄養プログラム（アセスメントと目標設定）
9	公衆栄養計画と評価（アセスメントと目標設定）
10	公衆栄養プログラムの作成（事業計画書作成）
11	公衆栄養プログラムの作成（事業計画書作成）
12	公衆栄養プログラムの作成（指導教材作成）
13	公衆栄養プログラムの作成（発表資料作成）
14	公衆栄養プログラムの発表
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

1回【事前予習】健康・食・栄養に関する新聞記事の切り抜き（電子データの場合は印刷）を用意し、問題や課題等自身の考えをまとめ、持参する。（60分）

2回～14回【事前予習】教科書の該当箇所を読み、演習やグループ作業のための資料の下調べを行い、内容をまとめておく。（60分）

【事後学修】授業時に配布されたプリントに書かれた課題のレポートを作成し提出する。（60分）

グループ作業について進捗状況、課題等を確認しまとめる。（60分）

評価方法および評価の基準

授業への参加態度(20%)、課題提出(50%)、事業計画発表(30%)とし、60点以上を合格とする。

【フィードバック】課題に対して評価項目・着目点の解説を行う。事業計画について講評と解説を行う。

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（第3版）』 化学同人

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	古明地 夕佳		
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	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として保健所での実務経験を持つ教員が担当し、地域の健康・栄養課題の把握(アセスメント)からプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントについて実習を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1 . 2 に該当する。

本科目は、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。

科目の概要

公衆栄養学において学んだことを基盤として、公衆栄養活動の実践への展開のための技能や姿勢を身に着ける。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は、講義による解説とともに演習、グループによるディスカッションを中心に行う。【グループワーク】【討議・討論】

課題を提出する。【レポート】

グループによる公衆栄養プログラムの作成と発表を行う。【プレゼンテーション】

到達目標

1. 集団の栄養評価と栄養診断に基づき、優先課題を整理し、目標を設定し、その達成のための評価を含む事業計画を作成できる。
2. 地域の人口構造と変化、平均寿命と健康寿命、死亡の状況と原因、疾病と栄養状態等について、文献検索や既存資料のデータを収集し、その解釈ができる。
3. 既存の地方自治体の健康増進計画、食育推進計画を調べ、地域の課題と施策の関係を概説できる。
4. 集団の食事摂取量データ (仮想データ) を用いて、基礎統計、分布を用いた評価、平均の差の検定等の算出方法を学び、結果の解釈の方法について概説できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5企画・運営・栄養指導 -1情報収集・客観的評価 -1探求意欲・態度

内容	
1	公衆栄養学の考え方と目的・健康栄養情報の収集と検討
2	公衆栄養学の情報の検索方法（文献検索）
3	栄養調査の種類と具体的な方法
4	健康栄養調査の集計と解析(基礎統計)
5	健康栄養調査の集計と解析（統計解析）
6	地域診断の進め方（既存資料からの健康栄養情報の収集）
7	地域診断の実際（都道府県・市町村の栄養施策と地域診断）
8	公衆栄養プログラム（アセスメントと目標設定）
9	公衆栄養計画と評価（アセスメントと目標設定）
10	公衆栄養プログラムの作成（事業計画書作成）
11	公衆栄養プログラムの作成（事業計画書作成）
12	公衆栄養プログラムの作成（指導教材作成）
13	公衆栄養プログラムの作成（発表資料作成）
14	公衆栄養プログラムの発表
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

1回【事前予習】健康・食・栄養に関する新聞記事の切り抜き（電子データの場合は印刷）を用意し、問題や課題等自身の考えをまとめ、持参する。（60分）

2回～14回【事前予習】教科書の該当箇所を読み、演習やグループ作業のための資料の下調べを行い、内容をまとめておく。（60分）

【事後学修】授業時に配布されたプリントに書かれた課題のレポートを作成し提出する。（60分）

グループ作業について進捗状況、課題等を確認しまとめる。（60分）

評価方法および評価の基準

授業への参加態度(20%)、課題提出(50%)、事業計画発表(30%)とし、60点以上を合格とする。

【フィードバック】課題に対して評価項目・着目点の解説を行う。事業計画について講評と解説を行う。

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（第3版）』 化学同人

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFi244		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として給食業務に携わっていた経験を活かして、給食施設での具体的な給食経営管理の内容を取り入れて指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

この授業は、講義を基本とし、授業の単元等の終了時点でペーパーテストを実施し、ディスカッションを取り入れ、学生の主体的な学びにつなげる内容とします。

学修目標 (到達目標)

- (1) 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。
- (2) 特定給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理について理解する事ができる。
- (3) 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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 1食・栄養・健康の基礎知識 -1情報収集、客観的評価 -1探求意欲・態度

内容

1	給食の概要, 給食施設における管理栄養士の役割【ディスカッション】
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)【ミニテスト】
3	給食システムの概念
4	給食経営と組織【ミニテスト】
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【ミニテスト】
7	給食経営管理における栄養・食事管理【レポート】
8	栄養・食事管理のPDCAサイクル【ミニテスト】
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【ミニテスト】
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【ミニテスト】
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【レポート】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。(各授業に対して60分)

【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。(各授業に対して60分)

評価方法および評価の基準

【評価】学修目標に関係するレポート(20%)、ミニテスト及びペーパーテスト(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】提出されたミニテストは一定期間の後に正答を示し、授業内で返却する。

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

【推薦書】給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』 第一出版

石田裕美・富田教代編 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[2020年版]

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

予習、復習を行い、授業では積極的に質問をし、学びを深めてください。

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	岡本 節子		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として給食業務に携わっていた経験を活かして、給食施設での具体的な給食経営管理の内容を取り入れて指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法（ALを含む）

この授業は、講義を基本とし、授業の単元等の終了時点でペーパーテストを実施し、ディスカッションを取り入れ、学生の主体的な学びにつなげる内容とします。

学修目標（到達目標）

- (1) 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。
- (2) 特定給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理について理解する事ができる。
- (3) 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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 1食・栄養・健康の基礎知識 -1情報収集、客観的評価 -1探求意欲・態度

内容

1	給食の概要, 給食施設における管理栄養士の役割【ディスカッション】
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)【ミニテスト】
3	給食システムの概念
4	給食経営と組織【ミニテスト】
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【ミニテスト】
7	給食経営管理における栄養・食事管理【レポート】
8	栄養・食事管理のPDCAサイクル【ミニテスト】
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【ミニテスト】
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【ミニテスト】
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【レポート】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。(各授業に対して60分)

【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。(各授業に対して60分)

評価方法および評価の基準

【評価】学修目標に関係するレポート(20%)、ミニテスト及びペーパーテスト(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】提出されたミニテストは一定期間の後に正答を示し、授業内で返却する。

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

【推薦書】給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』 第一出版

石田裕美・富田教代編 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[2020年版]

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

予習、復習を行い、授業では積極的に質問をし、学びを深めてください。

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFi344		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として給食業務に携わっていた経験を活かして、給食施設での具体的な給食経営管理の内容を取り入れて指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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

“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。

授業の方法 (ALを含む)

この授業は講義を基本として、ディスカッション、プレゼンテーションを取り入れ、学生の主体的な学びにつながる内容とします。

学修目標 (到達目標)

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 2食・栄養・健康の専門的知識 -1情報収集、客観的評価 -1探求意欲・態度

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）【レポート】
3	給食の安全・衛生の実際【ミニテスト】
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）【ミニテスト】
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）【ミニテスト】
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【ミニテスト】
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【ミニテスト】
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）【プレゼンテーション】
14	これからの給食経営管理に求められること【ディスカッション】【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。また、報道された食中毒事故について、日々確認をする。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

【評価】学修目標に関係するレポート(20%)、ミニテスト及びペーパーテスト(70%)、授業への取組み(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】提出されたミニテストは一定期間の後に正答を示し、授業内で返却します。

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

【推薦書】石田裕美・富田教代編 『給食経営管理論』医歯薬出版株式会社

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

予習、復習を行い、授業では積極的に質問をし、学びを深めてください。

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFi344		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として給食業務に携わっていた経験を活かして、給食施設での具体的な給食経営管理の内容を取り入れて指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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

“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。

授業の方法 (ALを含む)

この授業は講義を基本として、ディスカッション、プレゼンテーションを取り入れ、学生の主体的な学びにつながる内容とします。

学修目標 (到達目標)

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 2食・栄養・健康の専門的知識 -1情報収集、客観的評価 -1探求意欲・態度

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）【レポート】
3	給食の安全・衛生の実際【ミニテスト】
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）【ミニテスト】
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）【ミニテスト】
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【ミニテスト】
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【ミニテスト】
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）【プレゼンテーション】
14	これからの給食経営管理に求められること【ディスカッション】【ミニテスト】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。また、報道された食中毒事故について、日々確認をする。（各授業に対して60分）

【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。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

【評価】学修目標に関係するレポート(20%)、ミニテスト及びペーパーテスト(70%)、授業への取組み(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】提出されたミニテストは一定期間の後に正答を示し、授業内で返却します。

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

【推薦書】石田裕美・富田教代編 『給食経営管理論』医歯薬出版株式会社

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

予習、復習を行い、授業では積極的に質問をし、学びを深めてください。

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	岡本 節子、佐藤 澄子		
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	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として給食業務に携わっていた経験を活かして、実際に給食施設で行われている大量調理機器を使用した大量調理の内容を取り入れて指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

この授業は、グループワーク、プレゼンテーション、ディスカッションを取り入れながら、大量調理の実習を行います。

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 3実験・実習により修得した基礎及び専門知識を活用した実践力を有している
- 3食・栄養・健康に関わる問題に対して適切な解決策を提案し、問題解決に向け行動できる能力を有している
- 1常に食・栄養・健康に関心を持ち、探求する意欲と態度を有している

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,)【グループワーク】【ディスカッション】
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)【グループワーク】【ディスカッション】
4. 給食による栄養・食事計画の実施【グループワーク】【ディスカッション】
5. 献立に基づく生産管理【グループワーク】【実技】
6. 給食の品質管理【グループワーク】【プレゼンテーション】
7. 給食の提供, サービスの実際【グループワーク】【実技】
8. 給食の提供, サービスによる評価と改善【グループワーク】【プレゼンテーション】
9. 給食におけるPDCAの検討【グループワーク】【ディスカッション】
10. 給食経営管理における原価管理【グループワーク】【ディスカッション】
11. 給食経営管理における事務管理【グループワーク】【ディスカッション】
12. 給食施設における設備管理【グループワーク】【ディスカッション】
13. 給食におけるオペレーション【グループワーク】【ディスカッション】
14. 給食施設での会計管理【グループワーク】【ディスカッション】
15. まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】大量調理施設衛生管理マニュアルは, 最新の内容を入手し, 理解しておく. 毎回の授業内容に関してテキストによる確認作業を行う。(各授業に対して60分)

【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, レポートとしてまとめておく。(各授業に対して90分)

評価方法および評価の基準

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. また, 大量調理給食実習(実技)を2回実習しない場合は評価を受けることはできません。

提出されたレポートは, 確認してから授業内に返却する.

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】 名倉秀子編 市川陽子、佐々木ルリ子、辻ひろみ、藤井恵子 『給食経営管理実習』アイ・ケイコーポレーション

殿塚婦美子編 三好恵子他共著『大量調理』 学建書院 ,

【参考図書】給食経営管理論の授業で使用する教科書, 大量調理施設衛生管理マニュアル

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

グループワークが中心となる実習です。協調性を持って積極的に実習に臨んでください。

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	岡本 節子、佐藤 澄子		
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	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として給食業務に携わっていた経験を活かして、実際に給食施設で行われている大量調理機器を使用した大量調理の内容を取り入れて指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

この授業は、グループワーク、プレゼンテーション、ディスカッションを取り入れながら、大量調理の実習を行います。

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 3実験・実習により修得した基礎及び専門知識を活用した実践力を有している
- 3食・栄養・健康に関わる問題に対して適切な解決策を提案し、問題解決に向け行動できる能力を有している
- 1常に食・栄養・健康に関心を持ち、探求する意欲と態度を有している

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,)【グループワーク】【ディスカッション】
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)【グループワーク】【ディスカッション】
4. 給食による栄養・食事計画の実施【グループワーク】【ディスカッション】
5. 献立に基づく生産管理【グループワーク】【実技】
6. 給食の品質管理【グループワーク】【プレゼンテーション】
7. 給食の提供, サービスの実際【グループワーク】【実技】
8. 給食の提供, サービスによる評価と改善【グループワーク】【プレゼンテーション】
9. 給食におけるPDCAの検討【グループワーク】【ディスカッション】
10. 給食経営管理における原価管理【グループワーク】【ディスカッション】
11. 給食経営管理における事務管理【グループワーク】【ディスカッション】
12. 給食施設における設備管理【グループワーク】【ディスカッション】
13. 給食におけるオペレーション【グループワーク】【ディスカッション】
14. 給食施設での会計管理【グループワーク】【ディスカッション】
15. まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】大量調理施設衛生管理マニュアルは、最新の内容を入手し、理解しておく。毎回の授業内容に関してテキストによる確認作業を行う。(各授業に対して60分)

【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、レポートとしてまとめておく。(各授業に対して90分)

評価方法および評価の基準

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。また、大量調理給食実習(実技)を2回実習しない場合は評価を受けることはできません。

提出されたレポートは、確認してから授業内に返却する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】 名倉秀子編 市川陽子、佐々木ルリ子、辻ひろみ、藤井恵子 『給食経営管理実習』アイ・ケイコーポレーション

殿塚婦美子編 三好恵子他共著『大量調理』 学建書院、

【参考図書】給食経営管理論の授業で使用する教科書、大量調理施設衛生管理マニュアル

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

グループワークが中心となる実習です。協調性を持って積極的に実習に臨んでください。

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	岡本 節子、佐藤 澄子		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として給食業務に携わっていた経験を活かして、実際に給食施設で行われている大量調理機器を使用した大量調理の内容を取り入れて指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

この授業は、グループワーク、プレゼンテーション、ディスカッションを取り入れながら、大量調理の実習を行います。

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とします。

- 3実験・実習により修得した基礎及び専門知識を活用した実践力を有している
- 3食・栄養・健康に関わる問題に対して適切な解決策を提案し、問題解決に向け行動できる能力を有している
- 1常に食・栄養・健康に関心を持ち、探求する意欲と態度を有している

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,)【グループワーク】【ディスカッション】
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)【グループワーク】【ディスカッション】
4. 給食による栄養・食事計画の実施【グループワーク】【ディスカッション】
5. 献立に基づく生産管理【グループワーク】【実技】
6. 給食の品質管理【グループワーク】【プレゼンテーション】
7. 給食の提供, サービスの実際【グループワーク】【実技】
8. 給食の提供, サービスによる評価と改善【グループワーク】【プレゼンテーション】
9. 給食におけるPDCAの検討【グループワーク】【ディスカッション】
10. 給食経営管理における原価管理【グループワーク】【ディスカッション】
11. 給食経営管理における事務管理【グループワーク】【ディスカッション】
12. 給食施設における設備管理【グループワーク】【ディスカッション】
13. 給食におけるオペレーション【グループワーク】【ディスカッション】
14. 給食施設での会計管理【グループワーク】【ディスカッション】
15. まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】大量調理施設衛生管理マニュアルは、最新の内容を入手し、理解しておく。毎回の授業内容に関してテキストによる確認作業を行う。(各授業に対して60分)

【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、レポートとしてまとめておく。(各授業に対して90分)

評価方法および評価の基準

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。また、大量調理給食実習(実技)を2回実習しない場合は評価を受けることはできません。

提出されたレポートは、確認してから授業内に返却する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】 名倉秀子編 市川陽子、佐々木ルリ子、辻ひろみ、藤井恵子 『給食経営管理実習』アイ・ケイコーポレーション

殿塚婦美子編 三好恵子他共著『大量調理』学建書院、

【参考図書】給食経営管理論の授業で使用する教科書、大量調理施設衛生管理マニュアル

【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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

グループワークが中心となる実習です。協調性を持って積極的に実習に臨んでください。

科目名	総合演習		
担当教員名	岡本 節子、古明地 夕佳、岩本 珠美、教員未設定		
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	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目は、行政、高齢者福祉施設、病院において、管理栄養士としての実務経験を有する教員が含まれる。その経験を活かして、高齢者福祉施設、病院、保健所・保健センターでの臨地実習の事前・事後指導を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は、食物栄養学科専門科目「総合演習」に配置されている必修科目であり、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。

科目の概要

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。

授業の方法 (ALを含む)

事前学習では、各自あるいは班ごとに、栄養士・管理栄養士に必要な知識・技術に関する復習を行い、臨地実習の目標、課題を挙げる。また、臨地実習に関連する書類の作成等を行う。

事後学習では、臨地実習報告書の作成、課題のまとめ・発表を行う。

【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【レポート】

到達目標

1. 社会制度や法的根拠をふまえて栄養士・管理栄養士の位置づけと役割を説明できる。
2. 栄養士・管理栄養士としての職業倫理を説明できる。
3. 事前学習を通じて臨地実習の目標を説明できる。
4. 事後学習を通じて栄養管理の実践を行うために必要な知識・技術の修得状況を自己分析できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5 企画・運営、栄養指導 -3 問題解決、行動力 -2 社会に貢献する意欲・態度

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【グループワーク】
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【グループワーク】
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【グループワーク】
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【グループワーク】
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)【討議・討論】
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)【討議・討論】
11	21-22週	実習報告会資料作成(公衆栄養パワーポイント)【討議・討論】
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)【プレゼンテーション】
14	27-28週	報告会(公衆栄養)【プレゼンテーション】
15	各まとめ	【レポート】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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3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】

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	総合演習		
担当教員名	岡本 節子、古明地 夕佳、岩本 珠美、教員未設定		
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	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	0
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目は、行政、高齢者福祉施設、病院において、管理栄養士としての実務経験を有する教員が含まれる。その経験を活かして、高齢者福祉施設、病院、保健所・保健センターでの臨地実習の事前・事後指導を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この科目は、食物栄養学科専門科目「総合演習」に配置されている必修科目であり、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。

科目の概要

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。

授業の方法 (ALを含む)

事前学習では、各自あるいは班ごとに、栄養士・管理栄養士に必要な知識・技術に関する復習を行い、臨地実習の目標、課題を挙げる。また、臨地実習に関連する書類の作成等を行う。

事後学習では、臨地実習報告書の作成、課題のまとめ・発表を行う。

【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【レポート】

到達目標

1. 社会制度や法的根拠をふまえて栄養士・管理栄養士の位置づけと役割を説明できる。
2. 栄養士・管理栄養士としての職業倫理を説明できる。
3. 事前学習を通じて臨地実習の目標を説明できる。
4. 事後学習を通じて栄養管理の実践を行うために必要な知識・技術の修得状況を自己分析できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-5 企画・運営、栄養指導 -3 問題解決、行動力 -2 社会に貢献する意欲・態度

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【グループワーク】
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【グループワーク】
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【グループワーク】
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【グループワーク】
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)【討議・討論】
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)【討議・討論】
11	21-22週	実習報告会資料作成(公衆栄養パワーポイント)【討議・討論】
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)【プレゼンテーション】
14	27-28週	報告会(公衆栄養)【プレゼンテーション】
15	各まとめ	【レポート】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。

評価方法および評価の基準

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。

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3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】

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	総合演習		
担当教員名	山崎 優子、井上 久美子、岩本 珠美、大倉 哲也 他		
ナンバリング	KFj547		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当には医師や管理栄養士の実務経験を持つ教員がいるため、その経験も踏まえて管理栄養士に求められる資質、知識や技能を伝える。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この授業は講義を基本に、グループワークやディスカッションなどの演習を取り入れながら学びを深めていく。

この科目は、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図る。

科目の概要

講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分、エネルギー・栄養素の代謝と生理的意義等を理解習得し、栄養状態や心身機能に応じた栄養管理、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して学修します。

授業の方法 (ALを含む)

学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。

【グループワーク】【ディスカッション】【テスト】

到達目標

3年次までに学んだ知識・技術の理解を深め、食・栄養・健康に関する理論と実践の能力向上を図り、管理栄養士国家試験に合格できる力をつける。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力 -3 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

この授業は講義を基本に、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。

1,2 社会・環境と健康 (基礎 / 応用) 【吉澤剛士】

- 3 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（解剖生理学）【竹嶋紳之輔】
- 4,5 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（系統別疾病学／病態生理学）【松本晃裕】
- 6 食べ物と健康（食品学・基礎）【飯村九林】
- 7,8 食べ物と健康（食品学・応用／食品加工学）【大倉哲也】
- 9 食べ物と健康（食品衛生学）【井手隆】
- 10 食べ物と健康（調理学）【ゲスト講師】
- 11,12 基礎栄養学（基礎／応用）【山崎優子】
- 13,14 生化学・基礎栄養学（基礎／応用）【神山真澄・ゲスト講師】
- 15 応用栄養学【中岡加奈絵】
- 16,17 栄養教育論（基礎／応用）【井上久美子】
- 18,19 臨床栄養学（概論／基礎）【岩本珠美】
- 20,21 臨床栄養学（応用／症例）【和田安代】
- 22,23 公衆栄養学（基礎／応用）【古明地夕佳】
- 24,25 給食経営管理論（基礎／応用）【岡本節子】
- 26,27 症例検討（基礎／応用）【和田安代】
- 28,29 科目横断概要（基礎／応用）【和田安代】
- 30 まとめ【和田安代】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

- 【事前予習】各科目でこれまで学んできたテキストやノートを読み、復習しておく。（各授業に対して60分）
- 【事後学修】講義の内容を復習し、さらに問題集を解く。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

到達目標について、レポート等30%及び試験70%により評価し、総合評価60点以上を合格とする。構内模試の成績も評価の対象とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】各教科のテキスト
- 【推薦書】担当教員より適宜指示がある。
- 【参考図書】担当教員より適宜指示がある。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	総合演習		
担当教員名	山崎 優子、井上 久美子、岩本 珠美、大倉 哲也 他		
ナンバリング	KFj547		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当には医師や管理栄養士の実務経験を持つ教員がいるため、その経験も踏まえて管理栄養士に求められる資質、知識や技能を伝える。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この授業は講義を基本に、グループワークやディスカッションなどの演習を取り入れながら学びを深めていく。

この科目は、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図る。

科目の概要

講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分、エネルギー・栄養素の代謝と生理的意義等を理解習得し、栄養状態や心身機能に応じた栄養管理、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して学修します。

授業の方法 (ALを含む)

学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。

【グループワーク】【ディスカッション】【テスト】

到達目標

3年次までに学んだ知識・技術の理解を深め、食・栄養・健康に関する理論と実践の能力向上を図り、管理栄養士国家試験に合格できる力をつける。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力 -3 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

この授業は講義を基本に、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。

1,2 社会・環境と健康 (基礎 / 応用) 【吉澤剛士】

- 3 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（解剖生理学）【竹嶋紳之輔】
- 4,5 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（系統別疾病学／病態生理学）【松本晃裕】
- 6 食べ物と健康（食品学・基礎）【飯村九林】
- 7,8 食べ物と健康（食品学・応用／食品加工学）【大倉哲也】
- 9 食べ物と健康（食品衛生学）【井手隆】
- 10 食べ物と健康（調理学）【ゲスト講師】
- 11,12 基礎栄養学（基礎／応用）【山崎優子】
- 13,14 生化学・基礎栄養学（基礎／応用）【神山真澄・ゲスト講師】
- 15 応用栄養学【中岡加奈絵】
- 16,17 栄養教育論（基礎／応用）【井上久美子】
- 18,19 臨床栄養学（概論／基礎）【岩本珠美】
- 20,21 臨床栄養学（応用／症例）【和田安代】
- 22,23 公衆栄養学（基礎／応用）【古明地夕佳】
- 24,25 給食経営管理論（基礎／応用）【岡本節子】
- 26,27 症例検討（基礎／応用）【和田安代】
- 28,29 科目横断概要（基礎／応用）【和田安代】
- 30 まとめ【和田安代】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

- 【事前予習】各科目でこれまで学んできたテキストやノートを読み、復習しておく。（各授業に対して60分）
- 【事後学修】講義の内容を復習し、さらに問題集を解く。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

到達目標について、レポート等30%及び試験70%により評価し、総合評価60点以上を合格とする。構内模試の成績も評価の対象とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】各教科のテキスト
- 【推薦書】担当教員より適宜指示がある。
- 【参考図書】担当教員より適宜指示がある。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	総合演習		
担当教員名	山崎 優子、井上 久美子、岩本 珠美、大倉 哲也 他		
ナンバリング	KFj547		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当には医師や管理栄養士の実務経験を持つ教員がいるため、その経験も踏まえて管理栄養士に求められる資質、知識や技能を伝える。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

この授業は講義を基本に、グループワークやディスカッションなどの演習を取り入れながら学びを深めていく。

この科目は、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図る。

科目の概要

講義では、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分、エネルギー・栄養素の代謝と生理的意義等を理解習得し、栄養状態や心身機能に応じた栄養管理、傷病者に対する療養のために必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して学修します。

授業の方法 (ALを含む)

学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学びます。

【グループワーク】【ディスカッション】【テスト】

到達目標

3年次までに学んだ知識・技術の理解を深め、食・栄養・健康に関する理論と実践の能力向上を図り、管理栄養士国家試験に合格できる力をつける。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力 -3 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

この授業は講義を基本に、ディスカッションを取り入れながら学びを深めていく。

1,2 社会・環境と健康 (基礎 / 応用) 【吉澤剛士】

- 3 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（解剖生理学）【竹嶋紳之輔】
- 4,5 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち（系統別疾病学／病態生理学）【松本晃裕】
- 6 食べ物と健康（食品学・基礎）【飯村九林】
- 7,8 食べ物と健康（食品学・応用／食品加工学）【大倉哲也】
- 9 食べ物と健康（食品衛生学）【井手隆】
- 10 食べ物と健康（調理学）【ゲスト講師】
- 11,12 基礎栄養学（基礎／応用）【山崎優子】
- 13,14 生化学・基礎栄養学（基礎／応用）【神山真澄・ゲスト講師】
- 15 応用栄養学【中岡加奈絵】
- 16,17 栄養教育論（基礎／応用）【井上久美子】
- 18,19 臨床栄養学（概論／基礎）【岩本珠美】
- 20,21 臨床栄養学（応用／症例）【和田安代】
- 22,23 公衆栄養学（基礎／応用）【古明地夕佳】
- 24,25 給食経営管理論（基礎／応用）【岡本節子】
- 26,27 症例検討（基礎／応用）【和田安代】
- 28,29 科目横断概要（基礎／応用）【和田安代】
- 30 まとめ【和田安代】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

- 【事前予習】各科目でこれまで学んできたテキストやノートを読み、復習しておく。（各授業に対して60分）
- 【事後学修】講義の内容を復習し、さらに問題集を解く。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

到達目標について、レポート等30%及び試験70%により評価し、総合評価60点以上を合格とする。構内模試の成績も評価の対象とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】各教科のテキスト
- 【推薦書】担当教員より適宜指示がある。
- 【参考図書】担当教員より適宜指示がある。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	岩本 珠美、鴨下 澄子		
ナンバリング	KFk548		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

本科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨地実習」分野に配置されており、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。これまでに学んだ疾患や病態、臨床における栄養管理に関する知識・技術を活用し、対象者・対象集団の栄養管理を実践する力をつける。

科目の概要

実際に病院行われているシステム、傷病者に対する栄養管理などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。また、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組む。

授業の方法 (ALを含む)

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。
本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など(「総合演習」)を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。
実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行う。

【実技】【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【レポート】

到達目標

1. 臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
2. 臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
3. 対象者・対象集団の栄養状態と、それに関連する因子を総合的に評価した栄養介入計画を立案できる。
4. 管理栄養士としての職業倫理を遵守し、対象および多職種とのコミュニケーションをとることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力 -3 問題解決、行動力 -2 社会に貢献する意欲・態度

内容

臨地実習施設における実習

実習内容と学習課題

- (1) 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- (2) 治療食の供食システムの見学・体験 【実技】
- (3) 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- (4) 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験 【実技】
- (5) 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- (6) 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案 【実技】
- (7) 個別栄養管理の実際 【レポート】
- (8) 供食支援システムの見学・体験
- (9) 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際 【実技】【レポート】
- (10) チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- (11) 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等 【実技】
- (12) ケーススタディの方法 【実技】【討議・討論】【プレゼンテーション】【レポート】
- (13) その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】 主要疾患の食事療法における栄養管理や栄養指導をすすめる上での栄養アセスメントの方法、ケア計画作成などを復習する。 実習病院の医療特性や研究課題(班・個人)の学習を深める。

【事後学修】 班の課題や個人課題をまとめ、臨床栄養臨地実習ノートを完成する。 臨地実習施設報告書を作成する。 臨地実習報告会のプレゼンテーション資料の準備をする。

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

各病院の実習担当管理栄養士の評価(40%)および実習ノート(60%)を総合して評価する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】宗像伸子編『一品料理500選 治療食への展開 (第2版)5訂増補・食品成分表準拠』医歯薬出版

【参考図書】実習病院の医療特性などにより異なる場合が多いので、適宜教室で紹介する。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	岩本 珠美、鴨下 澄子		
ナンバリング	KFk549		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目は、病院等における実務経験を有する教員を含む。経験を活かし、現場の管理栄養士と連携し、学生教育に当たる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の「臨地実習」分野に配置されており、管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目である。 これまでに学んだ疾患や病態、臨床における栄養管理に関する知識・技術を活用し、対象者・対象集団の栄養管理を実践する力をつける。

科目の概要

実際に病院行われているシステム、傷病者に対する栄養管理などを観察、体験することにより、臨床栄養学で学んだ知識と臨床栄養学実習において習得した技術が、どのように活用されているかを知るとともに、臨床栄養管理の意義やチーム医療における管理栄養士の役割の実際について理解することを目標とする。また、実習期間中の健康管理に留意し、主体的に取り組む。

授業の方法 (ALを含む)

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。
本実習を行うに当たり、事前オリエンテーション、直前指導および事後の実習報告など(「総合演習」)を実施する。また、実習施設における事前オリエンテーションが実施される場合もある。
実習期間中は、「臨床栄養臨地実習ノート」に上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行う。

【実技】【グループワーク】【討議・討論】【プレゼンテーション】【レポート】

到達目標

1. 臨床現場における管理栄養士業務の重要性、業務上の問題点や課題に気づく。
2. 臨床栄養学をはじめとする大学で学んだ様々な知識や技術を使って積極的に取り組む。
3. 対象者・対象集団の栄養状態と、それに関連する因子を総合的に評価した栄養介入計画を立案できる。
4. 管理栄養士としての職業倫理を遵守し、対象および多職種とのコミュニケーションをとることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-3 基礎・専門知識活用、実践力 -3 問題解決、行動力 -2 社会に貢献する意欲・態度

内容

臨地実習施設における実習

実習内容と学習課題

- (1) 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- (2) 治療食の供食システムの見学・体験
- (3) 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- (4) 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- (5) 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- (6) 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- (7) 個別栄養管理の実際
- (8) 供食支援システムの見学・体験
- (9) 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- (10) チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- (11) 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- (12) ケーススタディの方法
- (13) 担当症例の検討やケア計画作成を通じた専門職としての視点のまとめ
- (14) その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】 主要疾患の食事療法における栄養管理や栄養指導をすすめる上での栄養アセスメントの方法、ケア計画作成などを復習する。 実習病院の医療特性や研究課題(班・個人)の学習を深める。

【事後学修】 班の課題や個人課題をまとめ、臨床栄養臨地実習ノートを完成する。 臨地実習施設報告書を作成する。 臨地実習報告会のプレゼンテーション資料の準備をする。

評価方法および評価の基準

到達目標1～4について、

各病院の実習担当管理栄養士の評価(40%)および実習ノート(60%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】 芦川修貳・西岡葉子・齋藤禮子編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【推薦書】 宗像伸子編 『一品料理500選 治療食への展開 (第2版) 日本食品標準成分表2010準拠』 医歯薬出版

【参考図書】 実習病院の医療特性などにより異なる場合が多いので、適宜教室で紹介する。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	公衆栄養臨地実習		
担当教員名	古明地 夕佳、教員未設定、鴨下 澄子		
ナンバリング	KfK550		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての実務経験を持つ教員が担当し、実習の事前および事後指導において実践に即した指導を行う。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科DP に該当する。臨地実習については、「給食の運営」（必修）、「給食経営管理」、「臨床栄養」、「公衆栄養」を組み合わせで4単位履修する。

科目概要

公衆栄養臨地実習では、わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実施している保健所または市町村保健センターなどで行政栄養士の業務について学ぶ。地域公衆栄養活動、地区組織の育成と活動、特定給食施設指導、健康づくりおよび対人保健サービス関係の事業が、行政組織を通じて地域住民に展開されている実際を見学、体験または実習することを目的とする。

授業の方法（ALを含む）

保健所または保健センターにおける1週間の臨地実習

到達目標

1. 地域保健活動を推進するための業務内容、地域住民の健康維持・増進のための保健計画とその実施方法について理解し、説明することができる。
2. 実践活動の場での課題発見(気づき)、問題解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識と技術を統合することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 4コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力
- 2論理的思考、意思決定
- 2社会に貢献する意欲・態度

内容

臨地実習施設（行政）における実習

埼玉県下の保健所または市町村保健センターにおいて、公衆栄養活動における栄養行政の概要と管理栄養士の業務内容について学ぶ。期間は1週間。

住民に対する行政サービスの企画、運営、国の健康栄養政策の具現化、国民健康・栄養調査の実施の実際、住民に対する健康教室等の企画と実施等を、実習施設において、実習期間に実際に実施されている内容について実習する。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】実習する施設が行う健康・栄養関連計画や事業報告について学習するとともに実習テーマを設定する。実習する施設から事前課題が出される場合は、その課題を行う。(60分以上)

【事後学修】実習課題のまとめ、実習ノートの整理、報告会の準備をする。(60分以上)

評価方法および評価の基準

臨地実習先の評価(70点)、実習ノート(30点)により評価し、60点以上を合格とする。

【フィードバック】実習後に報告会を実施し、自己評価と実習ノートの返却、まとめを行う。

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】国民衛生の動向、国民の福祉の動向 【参考図書】公衆栄養学及び実習で使用した教科書、公衆栄養の講義での配布物

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	給食経営管理臨地実習		
担当教員名	岡本 節子、古明地 夕佳、教員未設定、岩本 珠美		
ナンバリング	KFk551		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必, 選択
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての実務経験を給食経営管理臨地実習の事前・事後指導において、実習の心構え、実習に向けての教育内容等に活かして指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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：臨地実習”に関する科目のひとつであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) として位置付けられています。栄養士資格取得では、給食運営を履修します。さらに、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには、臨床栄養臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習、そして給食経営管理臨地実習の4科目より合わせて3単位以上の履修が必要となり、そのための選択科目です。

科目の概要

科目の概要は、高度な資質を備えた管理栄養士の養成を目標とし、給食運営におけるマネジメントとして、栄養面、安全面 (HACCPに基づく衛生管理も含む)、経済面全般のマネジメントを行う能力、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を特定給食施設の実習を通して体得します。

授業の方法 (ALを含む)

学外の病院、福祉施設、学校などの施設にて、臨地実習を行う。

到達目標

学修目標は、特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状況、生活習慣等に基づいた食事の提供に係わる栄養・食事管理、および給食経営管理を大局的に捉え、自ら問題提起し、その解決を図る能力を身につけ、実践できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 4人々の健康の増進に寄与できる専門家としてのコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力を有している
- 3食・栄養・健康に関わる問題に対して、適切な解決策を提案し、問題解決に向け行動できる能力を有している
- 3食・栄養・健康の領域において広い視野と豊かな人間性を備え、将来にわたり学習する意欲と態度を身につけている

内容

臨地実習施設における実習

実習施設先は学校給食施設，事業所給食施設，福祉給食施設，病院給食施設などの特定給食施設であり，施設の管理栄養士の指導の下で，1週間にわたり管理栄養士業務を実践する実習です．実習施設，実習期日，実習グループ等については，担当教員より具体的な説明があり，掲示板等を確認し，指示に従いながら，学修目標の内容を臨地実習する．【グループワーク】【ディスカッション】【実技】【プレゼンテーション】など

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】給食運営臨地実習および総合演習 と連動して，授業の中で連絡するため，その内容について予習する．
【事後学修】レポート，実習ノートのまとめを作成する．

評価方法および評価の基準

臨地実習に関するレポート（60点），臨地実習先の評価（40点）を基に評価を行い，総合評価60点以上を合格とする．
【フィードバック】報告会を実施し、自己評価とその返却、まとめを実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習用の記録ノート

松崎政三・名倉秀子編『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理論・給食の運営 - 』建帛社

【推薦書】給食経営管理論の講義および実習で使用したテキスト

【参考図書】医歯薬出版編『最新日本食品成分表』

菱田 明，佐々木 敏監修『日本人の食事摂取基準（2015年版）』 第一出版

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	給食運営臨地実習		
担当教員名	岡本 節子、古明地 夕佳、教員未設定、岩本 珠美		
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	実習	単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての実務経験を給食運営臨地実習の事前・事後指導において、実習の心構え、実習に向けての教育内容等に活かして指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科DP に該当する。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。

授業の方法（ALを含む）

学外の病院、福祉施設、学校などの施設にて、臨地実習を行う。

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3実験・実習により修得した基礎及び専門知識を活用した実践力を有している
- 3食・栄養・健康に関わる問題に対して、適切な解決策に向けて行動できる能力を有している
- 3食・栄養・健康において、広い視野と豊かな人間性を備え、生涯にわたり学習する意欲と態度を身につけている

内容

臨地実習施設における実習。

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。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。60分以上

【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。60分以上

評価方法および評価の基準

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。

【フィードバック】実習後に報告会、実習前後に自己評価を実施する。

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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食事計画論		
担当教員名	岡本 節子、鴨下 澄子		
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	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士として、集団給食施設の献立作成に携わった経験を持つ教員が担当し、集団給食を想定した献立の演習を取り入れながら指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1. 2. 3 に該当する。

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

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ためには、栄養士・管理栄養士は献立作成能力が求められます。本科目は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. 献立作成に必要な食品、食品成分表、調理法、料理様式などの基礎知識を習得する。
2. 献立の作成手順を習得する。
3. 献立を作成し評価方法を理解する。

内容

この授業は講義を基本に、演習を取り入れながら、学びを深めていきます。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。（各授業ごとに60分）

【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。（各授業ごとに60分）

評価方法および評価の基準

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。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎」 化学同人

「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

【参考図書】「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

その他、随時プリントを配布する。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

演習は積極的に質問をして課題に取り組みましょう。

科目名	食事計画論（演習を含む）		
担当教員名	林 進		
ナンバリング	KFI253		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての給食経営管理および栄養管理の経験を活かし、実践的な献立の作成についての確な教育を行うことができる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の食物栄養関連科目に位置付けられている。

1年生の後期に学修した食事計画論の応用編であり、応用栄養学分野、給食経営管理論分野、臨床栄養学分野の科目に繋がる重要な科目である。

科目の概要

献立作成に必要な基礎知識と技術を演習を取り入れて学修する。

授業の方法（ALを含む）

15回の授業の内、5回を講義とし10回を演習に充てる。演習では個人及びグループで作成した献立の発表、プレゼンテーション等も取り入れる。

【実技】【レポート】【グループワーク】【プレゼンテーション】

到達目標

1. 給与栄養目標量、食品構成表を理解する。
2. それぞれの対象あるいは目的に応じた実践的な献立を作成する。
3. 作成した献立の評価を行い理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 食・栄養・健康の専門知識 -2論理的思考・意思決定 -3 主体的・継続的学修

内容

この授業は講義を基本に、演習を取り入れながら、学びを深めていく。

1	第1章 献立作成にあたって オリエンテーション他
2	第2章 献立作成の理論と実際 給与栄養目標量の算出と演習 【実技】【レポート】
3	第2章 献立作成の理論と実際 食品構成表の作成

4	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立の種類
5	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立作成演習、献立立案の留意点【実技】
6	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立作成演習、献立の月間・旬間・年間計画【実技】【グループワーク】
7	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立作成演習、予定献立の作成献立の評価【実技】
8	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立作成演習、献立の評価【実技】【レポート】
9	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	学校給食 献立作成演習【実技】
10	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	事業所給食 献立作成演習【実技】【グループワーク】
11	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	福祉施設 献立作成演習【実技】
12	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	病院給食 献立作成演習【実技】【レポート】
13	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	イベント食・行事食 献立作成演習【実技】【プレゼンテーション】
14	献立の評価	
15	まとめ	

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。(各授業ごとに60分)

【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。(各授業ごとに60分)

評価方法および評価の基準

到達目標の1～3について、

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

として評価し、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】「給食施設のための献立作成マニュアル 第9版」医歯薬出版

「調理のためのベーシックデータ 第5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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

それぞれの対象あるいは目的に応じた献立を作成していきます。解りやすい授業を心掛けていますが、解らないことはその都度質問してください。

科目名	食事計画論（演習を含む）		
担当教員名	林 進		
ナンバリング	KFI253		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義・演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての給食経営管理および栄養管理の経験を活かし、実践的な献立の作成についての確な教育を行うことができる。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科専門科目の食物栄養関連科目に位置付けられている。

1年生の後期に学修した食事計画論の応用編であり、応用栄養学分野、給食経営管理論分野、臨床栄養学分野の科目に繋がる重要な科目である。

科目の概要

献立作成に必要な基礎知識と技術を演習を取り入れて学修する。

授業の方法（ALを含む）

15回の授業の内、5回を講義とし10回を演習に充てる。演習では個人及びグループで作成した献立の発表、プレゼンテーション等も取り入れる。

【実技】【レポート】【グループワーク】【プレゼンテーション】

到達目標

1. 給与栄養目標量、食品構成表を理解する。
2. それぞれの対象あるいは目的に応じた実践的な献立を作成する。
3. 作成した献立の評価を行い理解する。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-2 食・栄養・健康の専門知識 -2論理的思考・意思決定 -3 主体的・継続的学修

内容

この授業は講義を基本に、演習を取り入れながら、学びを深めていく。

1	第1章 献立作成にあたって オリエンテーション他
2	第2章 献立作成の理論と実際 給与栄養目標量の算出と演習 【実技】【レポート】
3	第2章 献立作成の理論と実際 食品構成表の作成

4	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立の種類
5	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立作成演習、献立立案の留意点【実技】
6	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立作成演習、献立の月間・旬間・年間計画【実技】【グループワーク】
7	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立作成演習、予定献立の作成献立の評価【実技】
8	第3章 献立の見方、読み方、考え方	献立作成演習、献立の評価【実技】【レポート】
9	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	学校給食 献立作成演習【実技】
10	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	事業所給食 献立作成演習【実技】【グループワーク】
11	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	福祉施設 献立作成演習【実技】
12	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	病院給食 献立作成演習【実技】【レポート】
13	第4章 施設別献立の特徴と献立作成	イベント食・行事食 献立作成演習【実技】【プレゼンテーション】
14	献立の評価	
15	まとめ	

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。(各授業ごとに60分)

【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。(各授業ごとに60分)

評価方法および評価の基準

到達目標の1～3について、

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

として評価し、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】「給食施設のための献立作成マニュアル 第9版」医歯薬出版

「調理のためのベーシックデータ 第5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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

それぞれの対象あるいは目的に応じた献立を作成していきます。解りやすい授業を心掛けていますが、解らないことはその都度質問してください。

科目名	食薬理学		
担当教員名	小島 彩子		
ナンバリング	KF1454		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

健康食品の安全性・有効性に関する情報収集および発信の業務経験をもつ教員が担当し、科学的根拠に基づいた情報の入手や、実際の事例に基づいた問題の回避の対応などに触れながら指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科 食物栄養関連科目に該当する選択科目である。「病態生理学」および「系統別疾病学」で学習した内容を踏まえて理解されたい。「臨床栄養学」「臨床栄養学」「臨床栄養学」とも関連性がある。

同時に本科目は、養護教員一種免許取得のための教育課程における「養護に関する科目」のうち「微生物学、免疫学、薬理概論」区分に該当する選択科目でもある。

科目の概要

食品成分も医薬品と同様に一つの化学物質としてとらえ、それら物質の人体に対する作用を薬理的な観点から理解するための基礎知識を習得する。その基礎知識を踏まえて、食品と医薬品の違い、相互作用、安全性・有効性の評価に関する事項を理解し、氾濫する食品情報に適切に対応できるようにする。さらに各種疾患で使用される治療薬の基礎的な知識と食品成分との相互作用についての知識を習得する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目は講義を基本に実施する。途中、健康食品摂取に関連した実際の有害事象事例を教材として、問題回避のための対応を考察することで学びを深めていく【ケースメソッド】。各セクションの終了時点でLive Campus上の小テストを行い、学習理解を深められるようにする【ミニテスト】。

学修目標 (到達目標)

1. いわゆる健康食品および医薬品の安全性・有効性を踏まえた適正な利用方法について、基本的な知識を説明することができる。
2. 上記1.について、科学的根拠に基づいた情報を入手し説明することができる。
3. 各種疾患で使用される治療薬について、基礎的な知識と留意すべき食品成分との相互作用について説明することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 食・栄養・健康の専門知識 -1 情報収集、客観的評価 -2 論理的思考、意思決定

内容

授業内容に対応したプリントを毎回配布する。プリントとプレゼンテーションはLive Campusでも提示する。

1	総論 いわゆる健康食品をとりまく現状と食薬区分
2	総論 保健機能食品制度
3	総論 医薬品の特性とリスク区分
4	総論 食品と医薬品の安全性・有効性の評価、製品の品質、監視制度 【小テスト】
5	総論 食品成分および医薬品の体内動態 (その1 吸収・分布)
6	総論 食品成分および医薬品の体内動態 (その2 代謝・排泄) 【小テスト・ケースメソッド】
7	総論 食品-医薬品相互作用の事例 (その1 主に薬物動態学的相互作用の事例)
8	総論 食品-医薬品相互作用の事例 (その2 主に薬力学的相互作用の事例) 【小テスト・ケースメソッド】
9	総論 薬理学の基礎的知識 (その1 基礎知識の解説)
10	総論 薬理学の基礎的知識 (その2 妊娠期の薬の服用) 【小テスト・ケースメソッド】
11	各論 治療薬の作用機序と、薬の体内動態に影響する因子(糖尿病治療薬) 【小テスト・ケースメソッド】
12	各論 治療薬の作用機序と、薬の体内動態に影響する因子(脂質異常症、痛風、骨粗しょう症治療薬) 【小テスト・ケースメソッド】
13	各論 同上(末梢神経作用薬) 【小テスト・ケースメソッド】
14	各論 同上(循環器系治療薬) 【小テスト・ケースメソッド】
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】教科書・プリントの該当箇所を精読し予習し、質問があれば、要点をまとめてくる。[60分]。

【事後学修】教科書・プリント・プレゼンテーションの内容を復習し各自で内容を理解する。各セクションの終了時にLive Campusに提示された小テストに取り組む。ケースメソッドの課題が指示された場合には、教科書・インターネット等を利用して資料を収集しLive Campus上で課題を入力して提出する[60分]。

【フィードバック】小テストの実施時は、授業中に事前予告しLive Campusでも通知する。回答受付期間は1週間とし、締め切り後にLive Campusで解答と解説を提示する。

評価方法および評価の基準

小テスト(10/100)、ケースメソッド課題(10/10)、ペーパーテスト(80/100)により総合評価を行い、60/100以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】川添禎浩・古賀信幸編 栄養科学シリーズNEXT『栄養薬学・薬理学入門』講談社サイエンティフィック

【推薦書】安原一・小口勝司編 『わかりやすい薬理学』ヌ-ヴェルヒロカワ

渡辺他編著 『クスリのことわかる本』 地人書館 499.1/K

独立行政法人国立健康・栄養研究所監修 『健康・栄養食品アドバイザーリースタッフ・テキストブック』 第一出版

田中正敏著 『薬はなぜ効くか』 講談社 491.5/T

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

小テスト・ケースメソッド課題は、学生が授業を欠席した回(範囲)についても回答を提出できる。ただし小テスト・ケースメソッド課題を提出していても、出席回数が大学の既定に満たない学生はペーパーテストを受けることができない。正当な試験欠席事由があり、ペーパーテストを受験できない受講生に対しては追試験を実施する。また総合評価が60/100未満の学生に対しては再試験を実施する。

追試験・再試験は対象者のみにLive Campusの授業連絡にて実施要領を通知する。

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	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格: 食物栄養学科DP に該当する。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。PBL型学習を取り入れる。

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。

授業の方法 学生によるプレゼンテーション、簡単な実験を含む。

到達目標

- 1食品の機能を理解できる。
- 2機能性表示の法的根拠と科学的根拠を理解できる。
- 3食品の安全性について、その考え方を理解できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

講義、授業内課題、学生によるプレゼンテーション、体験、意見交換を実施する。

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】毎回、前の授業で示された内容について予習する。60分

【事後学修】毎回、配布資料を参考にして、ポイントに従って整理し、情報収集する。60分

【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。

評価方法および評価の基準

1食品の機能を理解できる。授業内課題10%、平常点10%

2機能性表示の法的根拠と科学的根拠を理解できる。授業内課題10%、平常点10%

3食品の安全性について、その考え方を理解できる。授業内課題10%、平常点（プレゼンテーションを含む）10%

評価 授業内課題30%、平常点30%、小試験および最終試験40% を総合的に評価する。 【フィードバック】課題、試験の返却とまとめを実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】指定しないが、授業内で推薦する。

【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」、「基礎栄養学」、「生化学」の科目の教科書を参考図書とする。

情報源を講義内で紹介する。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科学的根拠のある情報源を紹介しますので、ご自分でも食品機能に関する情報を広く収集し、判断する習慣を付けて頂きたいです。

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	2	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			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】学内ネットワークに授業で用いるパワーポイントがあるので、下調べ、学生同士のディスカッションなどを行っておく（約30分）。不明なところを授業中に質問する。

【事後学修】理解できなかったところを、さらに調べ、学生同士のディスカッションなどを行い次回に質問する（約30分）

評価方法および評価の基準

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。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

使用しない

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	生物有機化学		
担当教員名	神山 真澄		
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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針1に該当する。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。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説を中心とし、得た知識を確認するためにレポートを作成する。また、単元終了時に小テストを行い、理解を深める。【ミニテスト】【リアクションペーパー】【レポート (知識)】

到達目標

1. 元素の周期表を理解し、説明できる。
2. 糖質、脂質、たんぱく質の構造を理解し、化学的に説明できる。
3. 化学反応について説明できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識 -1 探求意欲・態度

内容

この授業は、講義を基本とするが、ときにグループワークにより、理解を深められるようにする。

1	化学の基礎 (1)	元素・原子・分子
2	化学の基礎 (2)	イオン
3	化学の基礎 (3)	化学結合
4	水の構造	
5	化学反応	
6	炭水化物の化学(1)	
7	炭水化物の化学(2)	

8	脂質の化学
9	脂肪酸の化学
10	アミノ酸の化学
11	たんぱく質の化学
12	核酸・その他の化学
13	酵素反応の有機化学
14	食品学・栄養学分野への応用
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学修】教科書の該当箇所を読み、キーワードについて自分なりにまとめる。（各授業に対して60分）

【事後学修】教科書、配布資料を復習し、知識の確認をして、小テストに備える。（各授業に対して60分）

評価方法および評価の基準

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。

【フィードバック】授業のはじめに、質疑応答により前回の授業を振り返り、理解を深められるようにする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】山田恭正「栄養科学イラストレイテッド 有機化学」羊土社

【推薦書】立屋敷哲「からだの中の化学」丸善出版

立屋敷哲「有機化学 基礎の基礎」丸善出版

田島眞「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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

高校までで学んできた有機化学を栄養学、食品学、健康科学等の専門科目に活かせるように、基礎から応用までしっかり学習します。

科目名	生物有機化学		
担当教員名	神山 真澄		
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	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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針1に該当する。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。

授業の方法 (ALを含む)

到達目標

1. 元素の周期表を理解し、説明できる。
2. 糖質、脂質、たんぱく質の構造を理解し、化学的に説明できる。
3. 化学反応について説明できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

内容

この授業は、講義を基本とするが、ときにグループワークにより、理解を深められるようにする。

1	化学の基礎 (1)	元素・原子・分子
2	化学の基礎 (2)	イオン
3	化学の基礎 (3)	化学結合
4	水の構造	
5	化学反応	
6	炭水化物の化学(1)	

7	炭水化物の化学(2)
8	脂質の化学
9	脂肪酸の化学
10	アミノ酸の化学
11	たんぱく質の化学
12	核酸・その他の化学
13	消化酵素による栄養素(有機化合物)の分解
14	食品学・栄養学分野への応用
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前学修】教科書の該当箇所を読み、キーワードについて自分なりにまとめる。(各授業に対して60分)

【事後学修】教科書、配布資料を復習し、知識の確認をして、小テストに備える。(各授業に対して60分)

評価方法および評価の基準

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。

【フィードバック】授業のはじめに、質疑応答により前回の授業を振り返り、理解を深められるようにする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】立屋敷哲「からだの中の化学」丸善出版

【推薦書】立屋敷哲「有機化学 基礎の基礎」丸善出版

田島眞「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

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食生活論		
担当教員名	岡田 恵子		
ナンバリング	KFI358		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針 1, 2 に該当する。

本科目は「食物栄養関連科目」に属する。本科目では、人々の幸せに貢献できる実践活動に役立つように、食・栄養・健康についての知識を横断的に活用して、人と食とのさまざまななかかわりについて学ぶ。食を専門とする管理栄養士、栄養士やフードスペシャリスト等にとって必要な科目である。

科目の概要

生活における食が健康に果たす役割はたいへん大きい。近年では高度な科学技術や豊富な情報によって食をめぐる現状は変化し、食生活に良い結果をもたらす一方で、さまざまな問題も顕在化している。食生活を構成する諸要因について理解し、心身の健康増進と豊かな人間関係を目指した望ましい食生活の実践について検討する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、講義による解説のほか、ディスカッション等を取り入れて授業を行う。毎回、リアクションペーパーを記入し、学習を確認する。

【リアクションペーパー】【討議・討論】【プレゼンテーション】【ロ - ルプレイ】

到達目標

1. 食生活の現状と課題を理解して、説明できる。
2. ライフステージと食生活について理解し、対象者を支援できる。
3. 健康な食生活について学習し、それを活用できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 1 食・栄養・健康の基礎知識 - 3 基礎・専門知識活用、実践力 - 2 社会に貢献する意欲・態度

内容

この授業は講義のほか、ディスカッション等を取り入れながら、学びを深めていく。

授業の進み具合によって、内容が変更される場合がある。

1. オリエンテーション (授業方法の説明、食生活の概念・意義について)

2. 健康と食生活
3. 食生活と健康の施策
4. 食生活と栄養 1
5. 食生活と栄養 2
6. 食生活と生活リズム
7. 食生活とライフステージ 1
8. 食生活とライフステージ 2
9. 食生活と生活習慣病 1
10. 食生活と生活習慣病 2
11. 食生活のなかでの栄養士等の役割
12. 食生活と情報
13. 食生活と食育
14. これからの食生活
15. まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】各回の重要事項や専門用語などについて資料等を利用して調べておく。(各授業に対して60分)

【事後学修】授業については復習することを必須とし、授業で取り扱った事柄を新聞や出所が確かなもので調べ、復習ノートを作成しておく。(各授業に対して60分)

評価方法および評価の基準

授業への参加度・リアクションペーパー30%、レポート40%、筆記試験40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

到達目標 1 授業への参加度・リアクションペーパー(10/30)、筆記試験(20/40)

到達目標 2 授業への参加度・リアクションペーパー(10/30)、レポート(15/30)、筆記試験(10/40)

到達目標 3 授業への参加度・リアクションペーパー(10/30)、レポート(15/30)、筆記試験(10/40)

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】教科書は使用せず、必要に応じてプリントを配布し、図書等を授業時に紹介する。

【推薦書】食生活論(福田靖子・小川宜子編・朝倉書店)、私たちの食と健康(吉田勉監修・三共出版)、健康と食生活(吉田勉著・学文社)

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食育論		
担当教員名	鴨下 澄子		
ナンバリング	KFI359		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

食物栄養学科の学位授与方針2に該当する。

本科目は食物栄養学科の食物栄養関連科目に該当する4年生対象の選択科目である。

科目の概要

食について現代社会が抱えている課題とその原因を理解し、指導者の立場から、解決に必要な食育とは何かを考える。

授業の方法（ALを含む）

本科目は講義を主体とする。グループごとの演習やプレゼンテーションを通して講義で得た知識を活かす。【レポート（表現）】【グループワーク】【プレゼンテーション】

到達目標

- 1.食育とは何かについて自分の考えを持つことができる。
- 2.食育の指導者としての立場を理解し、問題解決のための具体的な実践方法を考えることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

-4コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力 -1情報収集、客観的評価 -2社会に貢献する意欲・態度

内容

この授業は講義を中心に、グループワークやプレゼンを取り入れながら学びを深めていく。

1	オリエンテーション：食育とは
2	食育基本法について
3	食育推進基本計画について
4	食育推進運動の展開
5	味覚の発達について
6	家庭における食育推進の取組
7	学校における食育推進の取組

8	保育所等における食育推進の取組
9	地域における食育推進の取組
10	食文化の継承のための活動
11	食文化の継承のための活動
12	海外における食育について
13	食育の実践
14	食育の実践
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】各回の授業内容に沿った情報をあらかじめ調べる(各回ごとに30分)

【事後学修】理解をさらに深めるために、自分が住んでいる地域で実践されている方法を調べてまとめる。(60~90分)

評価方法および評価の基準

テスト70%、提出物20%、授業への取り組み10%、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

授業内で資料を配布する

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

食に関する社会的な問題について、新聞やニュースから情報を得る習慣を身に付けてください。

科目名	分子栄養学		
担当教員名	山崎 優子		
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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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、生体をホールで把握できるような知識を得る。

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。

授業の方法 (ALを含む)

講義による解説を中心とする。

【リアクションペーパー】【レポート】

到達目標

1. 生命現象を分子生物学の視点に立って理解して考察できる。
2. 栄養現象を分子生物学の視点に立って理解して考察できる。
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理解して考察できる。
4. 人体の遺伝的的特性に応じた望ましい栄養のあり方について理解して考察できる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 2 食・栄養・健康の専門知識、 -1 探求意欲・態度

内容

講義、授業内課題、学生による発表、意見交換を実施する。

1	分子栄養学と栄養
2	生体膜と細胞の分子栄養学
3	栄養素の消化・吸収

4	糖質代謝の分子栄養学
5	脂質代謝の分子栄養学
6	情報伝達のしくみ
7	世代を超える栄養の影響
8	生命現象と遺伝子
9	メタボリックシンドロームと分子栄養学
10	加齢現象・疾病と分子栄養学
11	SNPs、ニュートリゲノミクスの考え方と分子栄養学
12	i P S細胞
13	生命誕生
14	健康長寿と栄養
15	まとめ

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【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。60分

【事後学修】授業内容に基づいて、自ら調べ、情報収集する。60分

評価方法および評価の基準

日常の取り組みと課題レポート50%、筆記試験50%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】課題を返却し、まとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】講義で配布する。

【参考書】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】加藤久典・藤原葉子（編著）「分子栄養学 遺伝子の基礎からわかる」羊土社

【推薦書】奥恒行（編著）「基礎から学ぶ生化学」 南江堂

ハーパー生化学 丸善

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

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	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験および科目との関連性

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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、何故成功していないかを解析し、新たな方法を考え出す。

授業の方法 (ALを含む)

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。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

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、米は糖尿病を起ししやすいか？

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

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前予習】学内ネットワークに授業で用いるパワーポイントがあるので、下調べ、学生同士のディスカッションなどを行っておく（約30分）。不明なところを授業中に質問する。

【事後学修】理解できなかったところを、さらに調べ、学生同士のディスカッションなどを行い次回に質問する（約30分）

評価方法および評価の基準

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。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	岩本 珠美、井上 久美子、大倉 哲也、小林 三智子 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	演習	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目を担当する教員には、医師や管理栄養士、研究機関等で実務を経験している教員が含まれる。その経験を活かして、実践の場での課題やそれを解決するための研究手法等を指導する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

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。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマに関連する文献などの内容やデータを分析し、現状や問題点について、ディスカッションを行い、まとめ、発表する。研究テーマに沿って、実験・実習・調査などを行い、研究を進める。

【実技】【グループワーク】【討議・討論】【レポート】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課題の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

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。

【実技】【グループワーク】【討議・討論】【レポート】

2. 実際に調査を行い、その結果を分析し、まとめる。【実技】【グループワーク】【討議・討論】【レポート】

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。【実技】【グループワーク】【討議・討論】【レポート】

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。

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】食物栄養学演習で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～5について、

指導教員が食物栄養学演習への取り組みを50%、試験やレポートなどを50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】授業時に指示します。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当教員には、医師、管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。医療、栄養管理、栄養指導等の経験を活かした教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法 (実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当教員には、医師、管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。医療、栄養管理、栄養指導等の経験を活かした教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法 (実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当教員には、医師、管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。医療、栄養管理、栄養指導等の経験を活かした教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法 (実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
学 年	4	ク ラ ス	0Dクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当教員には、医師、管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。医療、栄養管理、栄養指導等の経験を活かした教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法（ALを含む） 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年（食物栄養学演習）・4年（卒業研究）の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法（ALを含む）

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など)進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	梶野 涼子		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Eクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当教員には、医師、管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。医療、栄養管理、栄養指導等の経験を活かした教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法 (実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	大倉 哲也		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Fクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Gクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当教員には、医師、管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。医療、栄養管理、栄養指導等の経験を活かした教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法 (実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	中村 禎子		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Hクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当教員には、医師、管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。医療、栄養管理、栄養指導等の経験を活かした教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法 (実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Jクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

医師としての経験を活かした研究教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Kクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	和田 安代		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Lクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

本科目担当教員には、医師、管理栄養士としての実務経験をもつ教員がいる。医療、栄養管理、栄養指導等の経験を活かした教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法 (実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	竹嶋 伸之輔		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Mクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Nクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習) ・ 4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	神山 真澄		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Pクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	古明地 夕佳		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	00クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての実務経験を活かした研究教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習) ・ 4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	吉澤 剛士		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Rクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法 (実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	飯村 九林		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Sクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	中岡 加奈絵		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Tクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

無

実務経験および科目との関連性

無

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習)・4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など

科目名	卒業研究		
担当教員名	國井 大輔		
ナンバリング	KFm563		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	4	ク ラ ス	0Uクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	演習	単 位 数	4
資 格 関 係			

実務経験の有無

有

実務経験および科目との関連性

管理栄養士としての栄養管理、栄養指導等の経験を活かした研究教育を展開する。

ねらい 科目の性格 科目の概要 授業の方法 (ALを含む) 到達目標 ディプロマ・ポリシーとの関係

科目の性格

本科目は、食物栄養学科の専門科目に位置づけられ、卒業必修科目である。

3年 (食物栄養学演習) ・ 4年 (卒業研究) の連続履修の通年科目である。

科目の概要

科学的根拠に基づいて人々の健康に貢献できるようになるために、仮説・検証・まとめのステップを実践する。

テーマの設定から始まり、その仮説を検証する方法を計画して、調査や実験などを主体的に実施する。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。

テーマ設定・先行研究の調査・仮説の検証・論理的な考察・まとめを実践していく過程で、人々の健康に貢献するために必要なスキルである論理的思考・対象者に応じたコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力・円滑な遂行のための協調性とリーダーシップ・実践力等を養う。

授業の方法 (ALを含む)

研究テーマの設定、その仮説を検証するための研究計画の立案を行う。研究計画にしたがって調査や実験・実習などを実施し、研究を進める。得られた結果を論理的に考え、研究成果の発表、卒業論文等にまとめる。学生が主体的に研究を実践する

【討議・討論】【グループワーク】【実技・実験】【フィールドワーク】【プレゼンテーション】【論文】

到達目標

1. 科学的思考に基づいた情報を選択することができる。
2. 科学的根拠を示すプロセスを理解する。
3. エビデンスに基づく分析や考察ができる。
4. 論理的に記述・発表できる。
5. 研究課程の中で、コミュニケーション力や協調性など社会で役立つ人間力を養う。

ディプロマ・ポリシーとの関係

この科目は、食物栄養学科のディプロマ・ポリシーの以下の資質・能力を育成することを目的とする。

- 3 基礎・専門知識の活用方法 -4 問題解決、行動力 -3 主体的・継続的学修

内容

仮説の検証方法(実験・実習・調査など) 進め方は研究室ごとに異なる。

- 1回 オリエンテーション
- 2～3回 卒業研究テーマ選定 【討議・討論】
- 4～5回 先行研究の調査 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 6～7回 研究計画の立案 【討議・討論】【プレゼンテーション】
- 8～20回 研究の実施（実験・実習・調査など）【実技】【実験】【実習】【フィールドワーク】【グループワーク】
- 21～29回 研究結果のまとめ 【グループワーク】【討議・討論】【論文】
- 30回 研究成果の発表 【プレゼンテーション】

各授業回における授業外学習の内容・所要時間

【事前準備】1年次、2年次まで履修した科目をしっかりと復習しておきましょう。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

【事後学修】卒業研究で行った実験・調査等について、結果をまとめ記録することを必須とする。授業時に詳細を説明します。（各授業に対して90分）

評価方法および評価の基準

到達目標の1～4について、

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、作成した論文に基づいて判断する。卒業研究への取り組みを40%、研究発表20%、作成した卒業論文を40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】各研究室指導教員により、科学的根拠に基づいた専門性の高い知識を修得するための指導が行われ、理解を深められるようにする】

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。

学習上の助言、教員からのメッセージ、履修上の注意点など