

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	吉澤 剛士		
ナンバリング	NBa1002		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

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、公衆衛生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

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

科目の概要

地域や国レベルでの健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生に関する政策や活動について理解する。

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

1. 公衆衛生活動を取り巻く社会環境、法律、制度について理解し、それらを説明することができる。
2. 健康づくり施策の推移と展開について理解し、それらを説明することができる。
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理解し、それらを説明することができる。
4. 健康づくり施策を担当する行政、関連する組織の役割と連携について理解し、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った場合もあります。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

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	NBa1002		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

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、公衆衛生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

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

科目の概要

地域や国レベルでの健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生に関する政策や活動について理解する。

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

1. 公衆衛生活動を取り巻く社会環境、法律、制度について理解し、それらを説明することができる。
2. 健康づくり施策の推移と展開について理解し、それらを説明することができる。
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理解し、それらを説明することができる。
4. 健康づくり施策を担当する行政、関連する組織の役割と連携について理解し、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った場合もあります。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

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	公衆衛生学実験		
担当教員名	吉澤 剛士		
ナンバリング	NBa1003		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
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

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、公衆衛生に関する実験について指導を行う。

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

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

科目の概要

地域や国レベルでの健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生に関する実験について理解する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、実験の方法を学び、実験結果をまとめ、発表する。発表時には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

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。

- 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

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 (この内容を各班に分かれて実施する)

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）

第1回 オリエンテーション

第2回 実験

第3回 データまとめ、発表準備

第4回 発表（プレゼンテーション）

第5回 実験

第6回 データまとめ、発表準備

第7回 発表（プレゼンテーション）

第8回 実験

第9回 データまとめ、発表準備

第10回 発表（プレゼンテーション）

第11回 発表（プレゼンテーション）

第12回 実験

第13回 データまとめ、発表準備

第14回 発表（プレゼンテーション）

第15回 発表（プレゼンテーション）

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

出席日数が不足した場合、総合評価60点に満たない場合は再履修となる。

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	NBa1003		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
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

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、公衆衛生に関する実験について指導を行う。

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

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

科目の概要

地域や国レベルでの健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生に関する実験について理解する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、実験の方法を学び、実験結果をまとめ、発表する。発表時には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

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。

- 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

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 (この内容を各班に分かれて実施する)

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）

第1回 オリエンテーション

第2回 実験

第3回 データまとめ、発表準備

第4回 発表（プレゼンテーション）

第5回 実験

第6回 データまとめ、発表準備

第7回 発表（プレゼンテーション）

第8回 実験

第9回 データまとめ、発表準備

第10回 発表（プレゼンテーション）

第11回 発表（プレゼンテーション）

第12回 実験

第13回 データまとめ、発表準備

第14回 発表（プレゼンテーション）

第15回 発表（プレゼンテーション）

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

出席日数が不足した場合、総合評価60点に満たない場合は再履修となる。

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	NBa1003		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
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

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、公衆衛生に関する実験について指導を行う。

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

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

科目の概要

地域や国レベルでの健康増進と疾病予防を目指す公衆衛生に関する実験について理解する。

授業の方法 (ALを含む)

本科目では、実験の方法を学び、実験結果をまとめ、発表する。発表時には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

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。

- 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

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 (この内容を各班に分かれて実施する)

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）

第1回 オリエンテーション

第2回 実験

第3回 データまとめ、発表準備

第4回 発表（プレゼンテーション）

第5回 実験

第6回 データまとめ、発表準備

第7回 発表（プレゼンテーション）

第8回 実験

第9回 データまとめ、発表準備

第10回 発表（プレゼンテーション）

第11回 発表（プレゼンテーション）

第12回 実験

第13回 データまとめ、発表準備

第14回 発表（プレゼンテーション）

第15回 発表（プレゼンテーション）

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

出席日数が不足した場合、総合評価60点に満たない場合は再履修となる。

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	伊藤 陽一		
ナンバリング	NBa2005		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	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

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

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	NBa2005		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	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

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即している。

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

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	NBa2006		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

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

【フィードバック】

リアクションペーパーを利用

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	NBa2006		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

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。

【フィードバック】

リアクションペーパーを利用

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

授業態度、出席状況も点数に含まれます。

科目名	人間生物化学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	NBa2009		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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：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

1. 生体を構成する化学物質とその特徴について比較し、説明できる。
2. 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評価し、説明できる。
3. 摂取した栄養成分が生体内でどのように代謝されるか説明できる。

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 情報収集、客観的評価
- 2 論理的思考、意思決定

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)
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7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。

到達目標1. 期末試験（30%/80%）、課題（8%/20%）

到達目標2. 期末試験（25%/80%）、課題（6%/20%）

到達目標3. 期末試験（25%/80%）、課題（6%/20%）

【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 譲、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	NBa2009		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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：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

1. 生体を構成する化学物質とその特徴について比較し、説明できる。
2. 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評価し、説明できる。
3. 摂取した栄養成分が生体内でどのように代謝されるか説明できる。

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 情報収集、客観的評価
- 2 論理的思考、意思決定

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)
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7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。

到達目標1. 期末試験（30%/80%）、課題（8%/20%）

到達目標2. 期末試験（25%/80%）、課題（6%/20%）

到達目標3. 期末試験（25%/80%）、課題（6%/20%）

【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 譲、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	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	NBa1017		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	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

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、生活習慣病の発症予防・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

1	オリエンテーション 栄養専門職としての管理栄養士を考える【リアクションペーパー】〔井上〕
2	食生活・栄養と健康の変化と課題 【9月分；レポート課題】〔井上〕
3	管理栄養士の歴史【リアクションペーパー】〔井上〕
4	法令に定められた管理栄養士の役割と業務【リアクションペーパー】〔井上〕
5	管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり 【リアクションペーパー】〔井上〕

6	管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり 【リアクシヨナルパ-】〔井上〕
7	講演聴講【ある管理栄養士の過去・現在・未来 これからの管理栄養士に求められることとは】〔井上〕
8	自分の求める管理栄養士像とは 【9月分；レポート課題】〔井上〕
9	まとめ（1）倫理観に基づくこれからの管理栄養士のあり方について考える【討論】【リアクシヨナルパ-】〔井上〕
10	日本人の食事摂取基準 総論（1）背景【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
11	日本人の食事摂取基準 総論（2）策定方針【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
12	日本人の食事摂取基準 総論（3）策定の基本的事項【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
13	日本人の食事摂取基準 総論（4）策定の留意事項【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
14	日本人の食事摂取基準 総論（5）活用に関する基本的事項、今後の課題【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
15	まとめ（2）日本人の食事摂取基準（10回～14回）のまとめ〔中岡〕

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、試験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）、試験（20/40）

到達目標4 平常点（7.5/30）、試験（20/40）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【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】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

そのほか、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	NBa1017		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	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

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、生活習慣病の発症予防・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

1	オリエンテーション 栄養専門職としての管理栄養士を考える【リアクションペーパー】〔井上〕
2	食生活・栄養と健康の変化と課題 【9月分；レポート課題】〔井上〕
3	管理栄養士の歴史【リアクションペーパー】〔井上〕
4	法令に定められた管理栄養士の役割と業務【リアクションペーパー】〔井上〕
5	管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり 【リアクションペーパー】〔井上〕

6	管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり 【リアクシヨナルパ-】〔井上〕
7	講演聴講【ある管理栄養士の過去・現在・未来 これからの管理栄養士に求められることとは】〔井上〕
8	自分の求める管理栄養士像とは 【9月分；レポート課題】〔井上〕
9	まとめ（1）倫理観に基づくこれからの管理栄養士のあり方について考える【討論】【リアクシヨナルパ-】〔井上〕
10	日本人の食事摂取基準 総論（1）背景【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
11	日本人の食事摂取基準 総論（2）策定方針【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
12	日本人の食事摂取基準 総論（3）策定の基本的事項【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
13	日本人の食事摂取基準 総論（4）策定の留意事項【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
14	日本人の食事摂取基準 総論（5）活用に関する基本的事項、今後の課題【リアクシヨナルパ-】〔中岡〕
15	まとめ（2）日本人の食事摂取基準（10回～14回）のまとめ〔中岡〕

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、試験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）、試験（20/40）

到達目標4 平常点（7.5/30）、試験（20/40）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【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】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

そのほか、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	NBa2018		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験あり

実務経験および科目との関連性

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年以上続けてきており、躓きやすいところを丁寧に説明することができる。また、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

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

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。

復習用プリント、中間試験、総合試験あり。【ノート】【小テスト】

到達目標

1. 食べ物と人間のかかわりを理解することができる。
2. 食品を構成する成分について科学的基礎知識を身に付けることができる。
3. 食品の機能、食品成分の変化、食品の物性を理解することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 1 情報リテラシー
- 1 探求意欲・態度

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，香り成分，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。45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

到達目標

1. 食べ物と人間のかかわりを理解することができる（授業取り組み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）。
2. 食品を構成する成分について科学的基礎知識を身に付けることができる（授業取り組み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）。
3. 食品の機能、食品成分の変化、食品の物性を理解することができる（授業取り組み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）。

【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】寄藤文平 「元素生活 完全版」 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	食品学		
担当教員名	大倉 哲也		
ナンバリング	NBa2018		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	講義	単 位 数	2
資 格 関 係			

実務経験の有無

実務経験あり

実務経験および科目との関連性

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年以上続けてきており、躓きやすいところを丁寧に説明することができる。また、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

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

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。

復習用プリント、中間試験、総合試験あり。【ノート】【小テスト】

到達目標

1. 食べ物と人間のかかわりを理解することができる。
2. 食品を構成する成分について科学的基礎知識を身に付けることができる。
3. 食品の機能、食品成分の変化、食品の物性を理解することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

- 1 食・栄養・健康の基礎知識
- 1 情報リテラシー
- 1 探求意欲・態度

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，香り成分，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。45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

到達目標

1. 食べ物と人間のかかわりを理解することができる（授業取り組み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）。
2. 食品を構成する成分について科学的基礎知識を身に付けることができる（授業取り組み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）。
3. 食品の機能、食品成分の変化、食品の物性を理解することができる（授業取り組み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）。

【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】寄藤文平 「元素生活 完全版」 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	食品学		
担当教員名	飯村 九林		
ナンバリング	NBa3018		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

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)

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。

-1 食・栄養・健康の基礎知識

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2020 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	NBa3018		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

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)

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。

-1 食・栄養・健康の基礎知識

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2020 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	食品化学実験		
担当教員名	大倉 哲也		
ナンバリング	NBa2020		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係			

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1年食品科学実験を指導し、より安全に実験が行えるように工夫を行った。

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

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とともに、確認試験を行う。

【レポート】【プレゼンテーション】【テスト】

到達目標

1. 定量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ことができる。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解し修得することができる。
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、原理を理解することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

- 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

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。45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

到達目標

1. 定量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ことができる。
(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解し修得することができる。(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)
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、原理を理解することができる。(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)各とする。

【フィードバック】実験毎に提出されたレポートについて原理、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	NBa2020		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係			

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1年食品科学実験を指導し、より安全に実験が行えるように工夫を行った。

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

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とともに、確認試験を行う。

【レポート】【プレゼンテーション】【テスト】

到達目標

1. 定量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ことができる。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解し修得することができる。
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、原理を理解することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

- 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

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。45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

到達目標

1. 定量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ことができる。
(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解し修得することができる。(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)
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、原理を理解することができる。(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)各とする。

【フィードバック】実験毎に提出されたレポートについて原理、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	NBa2020		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
資 格 関 係			

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1年食品科学実験を指導し、より安全に実験が行えるように工夫を行った。

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

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とともに、確認試験を行う。

【レポート】【プレゼンテーション】【テスト】

到達目標

1. 定量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ことができる。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解し修得することができる。
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、原理を理解することができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

- 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

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。45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

到達目標

1. 定量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ことができる。
(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解し修得することができる。(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)
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、原理を理解することができる。(実験への取組10%、レポート30%、プレゼンテーション10%および実験原理等に関するテスト50%、総合評価60点以上を合格)各とする。

【フィードバック】実験毎に提出されたレポートについて原理、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	調理学		
担当教員名	石井 和美		
ナンバリング	NBa1024		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つである。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知識を習得する科目であり、学科専門科目の必修科目である。

科目の概要

調理学は、調理操作論だけでなく、食事設定、調理による物理・科学的变化、食味論や食文化まで内容に含まれる。本講義では、おいしさを形成する要因について学び、調理操作や調理過程で生じる素材の変化について、物理・科学的観点、栄養学的観点から理解する。

授業の方法 (ALを含む)

各回、テーマに沿って講義する。また、知識の定着を図るために毎回ミニテスト、またはリアクションペーパーによるミニレポートを実施する。【ミニテスト】【リアクションペーパー】

到達目標

1. 食べ物のおいしさを構成する要因について修得する。
2. 調理操作による栄養成分の変化や、食品の物理・科学的变化を修得する。
3. 学修した知識を食事設定や調理に活用できる。

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論理的思考 -1探求意欲・態度

内容

1	調理の意義 日本の食文化
2	食の嗜好性 おいしさの要因
3	食物のテクスチャーとおいしさの評価 食事設定の基礎
4	調理の科学(1)米、小麦の調理性
5	調理の科学(2)小麦、雑穀類の調理性
6	調理の科学(3)肉類、魚類の調理性
7	調理の科学(4)卵、大豆、乳・乳製品の調理性
8	調理の科学(5)野菜・果物の調理性
9	調理の科学(6)いも類、きのこ、海藻の調理性

10	調理の科学(7)でんぷん、砂糖、油脂等の調理性
11	調理の科学(8)ゲル化素材、嗜好飲料の調理性
12	調理による栄養成分の変化
13	加熱調理操作と調理機器
14	非加熱調理操作と調理器具
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】授業範囲について、教科書を熟読する。「30分」

【事後学修】ノートをまとめ、ミニテスト等で間違ったところは確認し、確実に知識を定着させる。「60分」

評価方法および評価の基準

講義時に実施するリアクションペーパー、ミニテスト等を30点、期末試験を70点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】ミニテスト等は翌週以降に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】

柳沢幸江 柴田圭子編 改定第2版 『調理学』 健康・栄養・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】

畑江敬子・香西みどり編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 調理学』東京化学同人
 川端晶子・大羽和子・森高初枝編著 『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

授業中はノートなどに記録をとり、よく整理して復習し知識の定着を図ってください。

科目名	調理学		
担当教員名	石井 和美		
ナンバリング	NBa1024		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つである。調理学実習、給食実習、給食衛生管理実習、給食経営管理論実習などの実習科目の基礎知識を習得する科目であり、学科専門科目の必修科目である。

科目の概要

調理学は、調理操作論だけでなく、食事設定、調理による物理・科学的变化、食味論や食文化まで内容に含まれる。本講義では、おいしさを形成する要因について学び、調理操作や調理過程で生じる素材の変化について、物理・科学的観点、栄養学的観点から理解する。

授業の方法 (ALを含む)

各回、テーマに沿って講義する。また、知識の定着を図るために毎回ミニテスト、またはリアクションペーパーによるミニレポートを実施する。【ミニテスト】【リアクションペーパー】

到達目標

1. 食べ物のおいしさを構成する要因について修得する。
2. 調理操作による栄養成分の変化や、食品の物理・科学的变化を修得する。
3. 学修した知識を食事設定や調理に活用できる。

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論理的思考 -1探求意欲・態度

内容

1	調理の意義 日本の食文化
2	食の嗜好性 おいしさの要因
3	食物のテクスチャーとおいしさの評価 食事設定の基礎
4	調理の科学(1)米、小麦の調理性
5	調理の科学(2)小麦、雑穀類の調理性
6	調理の科学(3)肉類、魚類の調理性
7	調理の科学(4)卵、大豆、乳・乳製品の調理性
8	調理の科学(5)野菜・果物の調理性
9	調理の科学(6)いも類、きのこ、海藻の調理性

10	調理の科学(7)でんぷん、砂糖、油脂等の調理性
11	調理の科学(8)ゲル化素材、嗜好飲料の調理性
12	調理による栄養成分の変化
13	加熱調理操作と調理機器
14	非加熱調理操作と調理器具
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】授業範囲について、教科書を熟読する。「30分」

【事後学修】ノートをまとめ、ミニテスト等で間違ったところは確認し、確実に知識を定着させる。「60分」

評価方法および評価の基準

講義時に実施するリアクションペーパー、ミニテスト等を30点、期末試験を70点とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】ミニテスト等は翌週以降に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】

柳沢幸江 柴田圭子編 改定第2版 『調理学』 健康・栄養・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】

畑江敬子・香西みどり編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 調理学』東京化学同人
 川端晶子・大羽和子・森高初枝編著 『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

授業中はノートなどに記録をとり、よく整理して復習し知識の定着を図ってください。

科目名	調理学実習		
担当教員名	石井 和美		
ナンバリング	NBa1025		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実験・実習	単 位 数	1
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

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習得を目的とする。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。本科目は、「調理学実習」、「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、扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛り付け方やテーブルセッティングについて学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

各回、テーマに沿って実習を行い、内容については実習ノートを作成する。【実技】【レポート(知識)】

到達目標

- 1.調理による食品の科学的变化を実習により確認する。
- 2.日常的献立における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目指す。
- 3.日本料理、西洋料理、中国料理の構成を理解する。

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 -3基礎・専門知識の活用方法 -4問題解決、行動力

内容

1	オリエンテーション：調理学実習の内容と進め方、実習室の使い方
2	調理の基本：食材の計量、切り方、廃棄率の計算、調味率による調味のしかた、調理器具の種類と取り扱い法など
3	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁(だしのとり方)、煮物、和え物など
4	中国料理の基本：冷菜、湯菜(湯のとりかた)、炒菜など
5	西洋料理の基本：スープ(ブイヨンのとりかた)、肉料理、サラダなど
6	日本料理：味付け飯、潮汁、焼き物、お浸しなど
7	西洋料理：サンドイッチ、ロールケーキ(スポンジケーキ)、紅茶の入れ方など
8	日本料理：かやくご飯、吸い物、魚の照り焼き、煮物など
9	西洋料理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
10	日本料理：ご飯、味噌汁、鶏肉のくわ焼き、酢の物など

11	中国料理：冷菜、炸菜、点心など
12	西洋料理：ポタージュ冷製、魚のムニエル、ガトーアールグレイ、コーヒーの入れ方など
13	日本料理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れかたなど
14	西洋料理：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。「30分」

【事後学修】実習中は、ポイントや要点を記録し、実習ノートを作成して理解を深める。「60分」 また、実習内容を確実に習得し調理技術を高めるために、家庭でも積極的に調理を行う。

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】実習ノートは、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

【参考図書】

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

実習中に説明したことはノートなどにきちんと記録し、実習ノートを作成する際に反映させてください。

科目名	調理学実習		
担当教員名	石井 和美		
ナンバリング	NBa1025		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実験・実習	単 位 数	1
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

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習得を目的とする。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。本科目は、「調理学実習」、「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、扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛り付け方やテーブルセッティングについて学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

各回、テーマに沿って実習を行い、内容については実習ノートを作成する。【実技】【レポート(知識)】

到達目標

1. 調理による食品の科学的变化を実習により確認する。
2. 日常的献立における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目指す。
3. 日本料理、西洋料理、中国料理の構成を理解する。

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 -3基礎・専門知識の活用方法 -4問題解決、行動力

内容

1	オリエンテーション：調理学実習の内容と進め方、実習室の使い方
2	調理の基本：食材の計量、切り方、廃棄率の計算、調味率による調味のしかた、調理器具の種類と取り扱い法など
3	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁(だしのとり方)、煮物、和え物など
4	中国料理の基本：冷菜、湯菜(湯のとりかた)、炒菜など
5	西洋料理の基本：スープ(ブイヨンのとりかた)、肉料理、サラダなど
6	日本料理：味付け飯、潮汁、焼き物、お浸しなど
7	西洋料理：サンドイッチ、ロールケーキ(スポンジケーキ)、紅茶の入れ方など
8	日本料理：かやくご飯、吸い物、魚の照り焼き、煮物など
9	西洋料理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
10	日本料理：ご飯、味噌汁、鶏肉のくわ焼き、酢の物など

11	中国料理：冷菜、炸菜、点心など
12	西洋料理：ポタージュ冷製、魚のムニエル、ガトーアールグレイ、コーヒーの入れ方など
13	日本料理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れかたなど
14	西洋料理：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。「30分」

【事後学修】実習中は、ポイントや要点を記録し、実習ノートを作成して理解を深める。「60分」 また、実習内容を確実に習得し調理技術を高めるために、家庭でも積極的に調理を行う。

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】実習ノートは、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

【参考図書】

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

実習中に説明したことはノートなどにきちんと記録し、実習ノートを作成する際に反映させてください。

科目名	調理学実習		
担当教員名	石井 和美		
ナンバリング	NBa1025		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実験・実習	単 位 数	1
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

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習得を目的とする。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。本科目は、「調理学実習」、「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、扱い方、基本的な調理操作や調味のしかた、盛り付け方やテーブルセッティングについて学ぶ。

授業の方法 (ALを含む)

各回、テーマに沿って実習を行い、内容については実習ノートを作成する。【実技】【レポート(知識)】

到達目標

- 1.調理による食品の科学的变化を実習により確認する。
- 2.日常的献立における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目指す。
- 3.日本料理、西洋料理、中国料理の構成を理解する。

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 -3基礎・専門知識の活用方法 -4問題解決、行動力

内容

1	オリエンテーション：調理学実習の内容と進め方、実習室の使い方
2	調理の基本：食材の計量、切り方、廃棄率の計算、調味率による調味のしかた、調理器具の種類と取り扱い法など
3	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁(だしのとり方)、煮物、和え物など
4	中国料理の基本：冷菜、湯菜(湯のとりかた)、炒菜など
5	西洋料理の基本：スープ(ブイヨンのとりかた)、肉料理、サラダなど
6	日本料理：味付け飯、潮汁、焼き物、お浸しなど
7	西洋料理：サンドイッチ、ロールケーキ(スポンジケーキ)、紅茶の入れ方など
8	日本料理：かやくご飯、吸い物、魚の照り焼き、煮物など
9	西洋料理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
10	日本料理：ご飯、味噌汁、鶏肉のくわ焼き、酢の物など

11	中国料理：冷菜、炸菜、点心など
12	西洋料理：ポタージュ冷製、魚のムニエル、ガトーアールグレイ、コーヒーの入れ方など
13	日本料理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れかたなど
14	西洋料理：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。「30分」

【事後学修】実習中は、ポイントや要点を記録し、実習ノートを作成して理解を深める。「60分」 また、実習内容を確実に習得し調理技術を高めるために、家庭でも積極的に調理を行う。

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】実習ノートは、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

【参考図書】

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

実習中に説明したことはノートなどにきちんと記録し、実習ノートを作成する際に反映させてください。

科目名	調理学実習		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	NBa2025		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
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

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

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。

授業の方法

講義及び調理のデモンストレーション実施後、グループに分かれて実習をし、出来上がった料理の試食、評価を行い学習します。

実習内容及び講義をまとめた実習ノート、実習した料理を栄養価計算したレポート等を提出します。【グループワーク】【実技】【レポート】

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。

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基礎・専門知識活用・実践力 -3 問題解決・行動力

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【グループワーク】【実技】
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など【グループワーク】【実技】
- 3 日本調理：天ぷら、ひじきの煮物、のっぺい汁など【グループワーク】【実技】
- 4 日本調理：栗ご飯、茶碗蒸し、魚の煮付け、白和えなど【グループワーク】【実技】【レポート】
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など【グループワーク】【実技】
- 6 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、点心（鶏粥）など【グループワーク】【実技】【レポート】
- 7 日本調理：赤飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など【グループワーク】【実技】
- 8 西洋調理：ビーフシチュー、サラダ、ブラマンジェなど【グループワーク】【実技】【レポート】
- 9 西洋調理：エスカベージュ、サラダ、ミネストローネなど【グループワーク】【実技】【レポート】
- 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【グループワーク】【実技】
- 11 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮【グループワーク】【実技】
- 12 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など【グループワーク】【実技】
- 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【グループワーク】【実技】
- 14 包丁の研ぎ方の説明および実習【グループワーク】【実技】
- 15 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30点、授業の取組み10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

栗津原宏子他共著 『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	NBa2025		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
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

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

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。

授業の方法

講義及び調理のデモンストレーション実施後、グループに分かれて実習をし、出来上がった料理の試食、評価を行い学習します。

実習内容及び講義をまとめた実習ノート、実習した料理を栄養価計算したレポート等を提出します。【グループワーク】【実技】【レポート】

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。

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 -3 基礎・専門知識活用・実践力
- 1 情報収集・客観的評価 -2 論理的思考・意思決定 -3 問題解決・行動力

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（棒々鶏）、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：ピーフシチュー、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

栗津原宏子他共著 『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	NBa2025		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	実習	単 位 数	1
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

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

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。

授業の方法

講義及び調理のデモンストレーション実施後、グループに分かれて実習をし、出来上がった料理の試食、評価を行い学習します。

実習内容及び講義をまとめた実習ノート、実習した料理を栄養価計算したレポート等を提出します。【グループワーク】【実技】【レポート】

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。

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 -3 基礎・専門知識活用・実践力
- 1 情報収集・客観的評価 -2 論理的思考・意思決定 -3 問題解決・行動力

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（棒々鶏）、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：ピーフシチュー、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

栗津原宏子他共著 『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	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	NBa2026		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	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、法規に関して説明できる。
2. 種々のタイプの食中毒の原因物質、原因食品、特徴などについて評価し、説明できる。
3. 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説明できる。また、使用頻度が高い主な食品添加物について分類し、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 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。

到達目標1. 期末試験（30%/80%）、課題（8%/20%）

到達目標2. 期末試験（25%/80%）、課題（6%/20%）

到達目標3. 期末試験（25%/80%）、課題（6%/20%）

【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』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	NBa2026		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	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

到達目標

1. 食品の安全性確保のための行政組織、法規に関して説明できる。
2. 種々のタイプの食中毒の原因物質、原因食品、特徴などについて評価し、説明できる。
3. 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説明できる。また、使用頻度が高い主な食品添加物について分類し、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 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。

到達目標1. 期末試験（30%/80%）、課題（8%/20%）

到達目標2. 期末試験（25%/80%）、課題（6%/20%）

到達目標3. 期末試験（25%/80%）、課題（6%/20%）

【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』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	基礎栄養学		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	NBb1028		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

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

科目の概要

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

授業の方法

講義を中心に授業を行い、翌週ミニテストを実施して、知識を定着させることを目指す。

【講義】【ミニテスト】【リアクションペーパー】

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できる。
3. 栄養素等の消化・吸収と排泄のメカニズムについて説明できる。
4. 三大栄養素等の栄養学的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

内容

1	栄養の概念【ミニテスト・リアクションペーパー】
2	栄養素の構造と機能【ミニテスト・リアクションペーパー】
3	消化・吸収と栄養素の体内動態(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
4	消化・吸収と栄養素の体内動態(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
5	炭水化物の栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】

6	炭水化物の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
7	炭水化物の栄養(3)【ミニテスト・リアクションペーパー】
8	食物繊維【ミニテスト・リアクションペーパー】
9	脂質の栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
10	脂質の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
11	脂質の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
12	たんぱく質の栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
13	たんぱく質の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
14	たんぱく質の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
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	NBb1028		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

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

科目の概要

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

授業の方法

講義を中心に授業を行い、翌週ミニテストを実施して、知識を定着させることを目指す。

【講義】【ミニテスト】【リアクションペーパー】

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できる。
3. 栄養素等の消化・吸収と排泄のメカニズムについて説明できる。
4. 三大栄養素等の栄養学的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

内容

1	栄養の概念【ミニテスト・リアクションペーパー】
2	栄養素の構造と機能【ミニテスト・リアクションペーパー】
3	消化・吸収と栄養素の体内動態(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
4	消化・吸収と栄養素の体内動態(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
5	炭水化物の栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】

6	炭水化物の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
7	炭水化物の栄養(3)【ミニテスト・リアクションペーパー】
8	食物繊維【ミニテスト・リアクションペーパー】
9	脂質の栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
10	脂質の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
11	脂質の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
12	たんぱく質の栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
13	たんぱく質の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
14	たんぱく質の栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
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	栄養学		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	NBb2029		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

本科目は、食物栄養学科を卒業するための必修科目である。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基礎知識である。

科目の概要

「基礎栄養学」で学んだ三大栄養素の内容に引き続き、ビタミン・ミネラル・水・電解質の栄養学的役割および、エネルギー代謝について学ぶ。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

講義を中心に授業を行い、翌週ミニテストを実施して、知識を定着させることを目指す。

【講義】【ミニテスト】【リアクションペーパー】

到達目標

1. 五大栄養素等の栄養学的役割について説明できる。
2. 水・電解質の栄養学的役割を説明できる。
3. エネルギー代謝の概念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

内容

1	遺伝子と栄養【ミニテスト・リアクションペーパー】
2	食物の摂取【ミニテスト・リアクションペーパー】
3	脂溶性ビタミンの栄養【ミニテスト・リアクションペーパー】
4	水溶性ビタミンの栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
5	水溶性ビタミンの栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】

6	ミネラルの栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
7	ミネラルの栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
8	水・電解質の栄養学的意義(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
9	水・電解質の栄養学的意義(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
10	エネルギー代謝(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
11	エネルギー代謝(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
12	糖質の体内代謝【ミニテスト・リアクションペーパー】
13	脂質の体内代謝【ミニテスト・リアクションペーパー】
14	タンパク質・アミノ酸の体内代謝【ミニテスト・リアクションペーパー】
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	栄養学		
担当教員名	山崎 優子		
ナンバリング	NBb2029		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態	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

本科目は、食物栄養学科を卒業するための必修科目である。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基礎知識である。

科目の概要

「基礎栄養学」で学んだ三大栄養素の内容に引き続き、ビタミン・ミネラル・水・電解質の栄養学的役割および、エネルギー代謝について学ぶ。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

講義を中心に授業を行い、翌週ミニテストを実施して、知識を定着させることを目指す。

【講義】【ミニテスト】【リアクションペーパー】

到達目標

1. 五大栄養素等の栄養学的役割について説明できる。
2. 水・電解質の栄養学的役割を説明できる。
3. エネルギー代謝の概念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

内容

1	遺伝子と栄養【ミニテスト・リアクションペーパー】
2	食物の摂取【ミニテスト・リアクションペーパー】
3	脂溶性ビタミンの栄養【ミニテスト・リアクションペーパー】
4	水溶性ビタミンの栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
5	水溶性ビタミンの栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】

6	ミネラルの栄養(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
7	ミネラルの栄養(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
8	水・電解質の栄養学的意義(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
9	水・電解質の栄養学的意義(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
10	エネルギー代謝(1)【ミニテスト・リアクションペーパー】
11	エネルギー代謝(2)【ミニテスト・リアクションペーパー】
12	糖質の体内代謝【ミニテスト・リアクションペーパー】
13	脂質の体内代謝【ミニテスト・リアクションペーパー】
14	タンパク質・アミノ酸の体内代謝【ミニテスト・リアクションペーパー】
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	NBb2030		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
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

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

科目の概要

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

授業の方法

実験講義により実験の主旨、操作を説明し、実際に実験したのちに、レポートを作成する。最後にグループごとに発表を行い、授業のまとめを行う。

【講義】【実験】【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. 栄養の意義や栄養素等の生体内のはたらきを理解できる。
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できる。
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ができる。
4. 課題発表を行い、得た知識をまとめることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

-1 食・栄養・健康の基礎知識 -1 探求意欲・態度

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) 【講義】
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義【講義・課題】
3	タンパク質およびアミノ酸の定性【実験・レポート】
4	糖質の定性 (既知試料分析) 【実験・レポート】

5	糖質の定性（未知試料分析）【実験・レポート】
6	脂質・ビタミン・ミネラルの定性【実験・レポート】
7	五大栄養素の特性のまとめ【ミニテスト・講義】
8	食事タンパク質の栄養価の評価【演習・レポート】
9	第2部 栄養素の消化・吸収・代謝に関する実験 実験講義【講義】
10	唾液の緩衝能【実験・レポート】
11	だ液アミラーゼによる糖質の消化【実験・レポート】
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）【実験・レポート】
13	ペプシンによるタンパク質の消化【実験・レポート】
14	栄養状態の違いによる肝臓グリコーゲンの定量【実験・レポート】
15	栄養素の体内動態 まとめ（グループ発表）【グループワーク・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】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	NBb2030		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
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

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

科目の概要

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

授業の方法

実験講義により実験の主旨、操作を説明し、実際に実験したのちに、レポートを作成する。最後にグループごとに発表を行い、授業のまとめを行う。

【講義】【実験】【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. 栄養の意義や栄養素等の生体内のはたらきを理解できる。
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できる。
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ができる。
4. 課題発表を行い、得た知識をまとめることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

-1 食・栄養・健康の基礎知識 -1 探求意欲・態度

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) 【講義】
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義【講義・課題】
3	タンパク質およびアミノ酸の定性【実験・レポート】
4	糖質の定性 (既知試料分析)【実験・レポート】

5	糖質の定性（未知試料分析）【実験・レポート】
6	脂質・ビタミン・ミネラルの定性【実験・レポート】
7	五大栄養素の特性のまとめ【ミニテスト・講義】
8	食事タンパク質の栄養価の評価【演習・レポート】
9	第2部 栄養素の消化・吸収・代謝に関する実験 実験講義【講義】
10	唾液の緩衝能【実験・レポート】
11	だ液アミラーゼによる糖質の消化【実験・レポート】
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）【実験・レポート】
13	ペプシンによるタンパク質の消化【実験・レポート】
14	栄養状態の違いによる肝臓グリコーゲンの定量【実験・レポート】
15	栄養素の体内動態 まとめ（グループ発表）【グループワーク・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】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

到達目標の1～4について

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	NBb2030		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態	実験	単 位 数	1
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

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

科目の概要

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

授業の方法

実験講義により実験の主旨、操作を説明し、実際に実験したのちに、レポートを作成する。最後にグループごとに発表を行い、授業のまとめを行う。

【講義】【実験】【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. 栄養の意義や栄養素等の生体内のはたらきを理解できる。
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できる。
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ができる。
4. 課題発表を行い、得た知識をまとめることができる。

ディプロマ・ポリシーとの関係

-1 食・栄養・健康の基礎知識 -1 探求意欲・態度

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) 【講義】
2	第1部 栄養素の定性実験 実験講義【講義・課題】
3	タンパク質およびアミノ酸の定性【実験・レポート】
4	糖質の定性 (既知試料分析) 【実験・レポート】

5	糖質の定性（未知試料分析）【実験・レポート】
6	脂質・ビタミン・ミネラルの定性【実験・レポート】
7	五大栄養素の特性のまとめ【ミニテスト・講義】
8	食事タンパク質の栄養価の評価【演習・レポート】
9	第2部 栄養素の消化・吸収・代謝に関する実験 実験講義【講義】
10	唾液の緩衝能【実験・レポート】
11	だ液アミラーゼによる糖質の消化【実験・レポート】
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）【実験・レポート】
13	ペプシンによるタンパク質の消化【実験・レポート】
14	栄養状態の違いによる肝臓グリコーゲンの定量【実験・レポート】
15	栄養素の体内動態 まとめ（グループ発表）【グループワーク・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】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

到達目標の1～4について

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	人間栄養学概論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング	NBa1047		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

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	食事計画論（演習を含む）		
担当教員名	岡本 節子、鴨下 澄子		
ナンバリング	NBb1048		
学 科	人間生活学部（N）-食物栄養学科		
学 年	1	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

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

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献立の種類、食品成分表の活用、献立作成の手順などを理論的に系統立てて学修します。

授業の方法

この授業は講義を基本に、食品成分表や献立作成に関する演習を取り入れながら学びを深めていきます。

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します。
2. 献立の作成手順を習得します。
3. 献立を作成し評価方法を理解します。

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	オリエンテーション（食事計画とは、他）[岡本]
2	献立の種類（日常食、供応食、行事食など）[岡本]

3	食品成分表の理解 食品の機能、食品群の種類と特徴、食品の分類など[鴨下]【実技】
4	食品成分表の理解 食品成分表の項目、数値の見方など[鴨下]【実技】
5	食品成分表を使った栄養価計算[鴨下]【実技】【レポート】
6	献立作成の基礎 料理様式、味付けの基本濃度など[鴨下]【実技】
7	献立作成の基礎 食品の選択、食品の旬、乾物の戻し率、吸油率など[鴨下]【実技】
8	献立の組み立て方・レシピの作成[鴨下]【実技】
9	献立作成の手順と評価 献立作成の手順、栄養比率の計算[岡本]【実技】
10	献立作成の手順と評価 給与栄養目標量食品構成表の作成[岡本]【実技】
11	1食分の献立作成 [岡本・鴨下]【実技】【レポート】
12	1日分の献立作成 朝食、昼食の献立を立てる[岡本・鴨下]【実技】
13	1日分の献立作成 夕食の献立を立てて栄養評価を行う[岡本・鴨下]【実技】【レポート】
14	行事食の献立作成[岡本・鴨下]【実技】【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40点、平常点10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	生物有機化学		
担当教員名	神山 真澄		
ナンバリング	NBa1051		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	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

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. 酵素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：原子、電子配列のしかた、イオン、周期律、化学結合
2	化学の基礎：粒子の質量、物質質量、化学反応式、酸と塩基、水素イオン濃度とpH、中和反応、酸化と還元
3	原子・分子から炭素化合物の化学へ：アルカン、アルケン、シクロアルカン、シクロアルケン
4	有機化合物の性質は官能基の働きによって決まる：アルコールとエーテル、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、エステル、アミンとアミド (1)
5	有機化合物の性質は官能基の働きによって決まる：アルコールとエーテル、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、エステル、アミンとアミド (2)

6	ベンゼン環がもつ芳香族特有の性質：芳香族炭化水素、フェノール類、芳香族カルボン酸、芳香族アミンとヘテロ環化合物 (1)
7	ベンゼン環がもつ芳香族特有の性質：芳香族炭化水素、フェノール類、芳香族カルボン酸、芳香族アミンとヘテロ環化合物 (2)
8	糖類の化学：糖質の構造、単糖類、二糖類、多糖類 (1)
9	糖類の化学：糖質の構造、単糖類、二糖類、多糖類 (2)
10	脂質の化学：単純脂質、複合脂質、誘導脂質 (1)
11	脂質の化学：単純脂質、複合脂質、誘導脂質 (2)
12	アミノ酸の化学：アミノ酸の構造と性質、アミノ酸同士の結合、タンパク質 (1)
13	アミノ酸の化学：アミノ酸の構造と性質、アミノ酸同士の結合、タンパク質 (2)
14	酵素反応の有機化学：加水分解酵素、酸化および還元酵素、その他の酵素
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

小テスト30%、レポート20%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】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

小野廣紀「栄養士・管理栄養士をめざす人の基礎トレーニングドリル」化学同人

【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

予習、復習を必ず行い、理解度を深める努力をすることを心掛けてほしい。

科目名	生物有機化学		
担当教員名	神山 真澄		
ナンバリング	NBa1051		
学 科	人間生活学部 (N)-食物栄養学科		
学 年	1	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

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. 酵素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：原子、電子配列のしかた、イオン、周期律、化学結合
2	化学の基礎：粒子の質量、物質質量、化学反応式、酸と塩基、水素イオン濃度とpH、中和反応、酸化と還元
3	原子・分子から炭素化合物の化学へ：アルカン、アルケン、シクロアルカン、シクロアルケン
4	有機化合物の性質は官能基の働きによって決まる：アルコールとエーテル、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、エステル、アミンとアミド (1)
5	有機化合物の性質は官能基の働きによって決まる：アルコールとエーテル、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、エステル、アミンとアミド (2)

6	ベンゼン環がもつ芳香族特有の性質：芳香族炭化水素、フェノール類、芳香族カルボン酸、芳香族アミンとヘテロ環化合物 (1)
7	ベンゼン環がもつ芳香族特有の性質：芳香族炭化水素、フェノール類、芳香族カルボン酸、芳香族アミンとヘテロ環化合物 (2)
8	糖類の化学：糖類の化学：糖質の構造、単糖類、二糖類、多糖類 (1)
9	糖類の化学：糖類の化学：糖質の構造、単糖類、二糖類、多糖類 (2)
10	脂質の化学：単純脂質、複合脂質、誘導脂質 (1)
11	脂質の化学：単純脂質、複合脂質、誘導脂質 (2)
12	アミノ酸の化学：アミノ酸の構造と性質、アミノ酸同士の結合、タンパク質 (1)
13	アミノ酸の化学：アミノ酸の構造と性質、アミノ酸同士の結合、タンパク質 (2)
14	酵素反応の有機化学：加水分解酵素、酸化および還元酵素、その他の酵素
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

小テスト30%、レポート20%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】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

小野廣紀「栄養士・管理栄養士をめざす人の基礎トレーニングドリル」化学同人

【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

予習、復習を必ず行い、理解度を深める努力をすることを心掛けてほしい。