

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士/第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

内容

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

評価

筆記試験により、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合、再試験を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】 清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』ネーヴェルヒロカワ
- 【参考図書】 中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上 第1種用 中央労働災害防止協会
 田中平三、田中茂他 『これからの公衆衛生学－社会・環境と健康』南江堂
 伊達ちぐさ、田中茂他 『管理栄養士講座 改訂公衆衛生学』建帛社
 中村信也、田中茂他 『公衆衛生学』同文書院

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士/第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

内容

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

評価

筆記試験により、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合、再試験を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】 清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』ネーヴェルヒロカワ
- 【参考図書】 中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上 第1種用 中央労働災害防止協会
 田中平三、田中茂他 『これからの公衆衛生学－社会・環境と健康』南江堂
 伊達ちぐさ、田中茂他 『管理栄養士講座 改訂公衆衛生学』建帛社
 中村信也、田中茂他 『公衆衛生学』同文書院

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

人間を取り巻く生活の場における環境と健康の関係について実験を通して習得する。更に、人間集団の健康の保持増進を推進、指導するに当たり、地域住民の健康に関する問題点を把握するために必要な統計処理と、健康教育の方法を習得する。学修目標は、実験を通じて環境や働くことによる健康への影響影響を理解する。また、発表を通じてプレゼンテーション能力をあげる。レポートを作成するにあたりパソコンを活用することにより、パソコンの使いこなす技術を向上させる。

内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定およびシミュレーションによる作業環境測定を実施し、その結果の評価を行い、パソコンを用いてレポートを作成する。保健衛生上の現象を数量的に把握するための保健統計、ならびに、健康教育の指導について液晶プロジェクターを利用して、プレゼンテーション能力を磨く。

実験内容

1～4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

温熱環境（温度、相対湿度、気流、風向）空気環境及び換気（粉じん、二酸化炭素、一酸化炭素）

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5～8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9～12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13～14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

レポート30点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。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）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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*,選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

人間を取り巻く生活の場における環境と健康の関係について実験を通して習得する。更に、人間集団の健康の保持増進を推進、指導するに当たり、地域住民の健康に関する問題点を把握するために必要な統計処理と、健康教育の方法を習得する。学修目標は、実験を通じて環境や働くことによる健康への影響影響を理解する。また、発表を通じてプレゼンテーション能力をあげる。レポートを作成するにあたりパソコンを活用することにより、パソコンの使いこなす技術を向上させる。

内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定およびシミュレーションによる作業環境測定を実施し、その結果の評価を行い、パソコンを用いてレポートを作成する。保健衛生上の現象を数量的に把握するための保健統計、ならびに、健康教育の指導について液晶プロジェクターを利用して、プレゼンテーション能力を磨く。

実験内容

1～4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

温熱環境（温度、相対湿度、気流、風向）空気環境及び換気（粉じん、二酸化炭素、一酸化炭素）

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5～8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9～12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13～14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

レポート30点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。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）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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*,選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

人間を取り巻く生活の場における環境と健康の関係について実験を通して習得する。更に、人間集団の健康の保持増進を推進、指導するに当たり、地域住民の健康に関する問題点を把握するために必要な統計処理と、健康教育の方法を習得する。学修目標は、実験を通じて環境や働くことによる健康への影響影響を理解する。また、発表を通じてプレゼンテーション能力をあげる。レポートを作成するにあたりパソコンを活用することにより、パソコンの使いこなす技術を向上させる。

内容

生活環境、労働環境と健康の関連を理解するために、一般環境測定およびシミュレーションによる作業環境測定を実施し、その結果の評価を行い、パソコンを用いてレポートを作成する。保健衛生上の現象を数量的に把握するための保健統計、ならびに、健康教育の指導について液晶プロジェクターを利用して、プレゼンテーション能力を磨く。

実験内容

1～4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

温熱環境（温度、相対湿度、気流、風向）空気環境及び換気（粉じん、二酸化炭素、一酸化炭素）

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5～8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9～12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13～14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

レポート30点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。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）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生) - 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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格: 健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士にとって、“人体の構造と機能”の核心を学ぶ本科目は、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に必須な基盤科目である。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(生活の質)の前提であるQON(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。

科目の概要: “正常な人体の仕組み”を中心に、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、栄養という現象を理解することを念頭に体系的に学ぶ。また、人体という生存機械への科学的視点を養う。

学修目標: 科目の概要と以下の目標と講義計画を確認し、教科書を事前によく読んだ上で授業に臨み、講義内容をよく理解することをめざす。ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、反復学習により基本事項・重要事項がよく身に付くようにする。

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

内容

2. 内容

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

評価

3. 評価

レポート3割(30%) 筆記試験7割(70%) 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。

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】シェフラー他(著) 三木明德他(監訳)『からだの構造と機能』西村書店、石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清(編著)『臨床医科学入門』光生館、板倉弘重(編著)『解剖生理学』光生館

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生) - 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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格: 健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士にとって、“人体の構造と機能”の核心を学ぶ本科目は、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に必須な基盤科目である。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(生活の質)の前提であるQON(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。

科目の概要: “正常な人体の仕組み”を中心に、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、栄養という現象を理解することを念頭に体系的に学ぶ。また、人体という生存機械への科学的視点を養う。

学修目標: 科目の概要と以下の目標と講義計画を確認し、教科書を事前によく読んだ上で授業に臨み、講義内容をよく理解することをめざす。ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、反復学習により基本事項・重要事項がよく身に付くようにする。

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

内容

2. 内容

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

評価

3. 評価

レポート3割(30%) 筆記試験7割(70%) 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。

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】シェフラー他(著) 三木明德他(監訳)『からだの構造と機能』西村書店、石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清(編著)『臨床医科学入門』光生館、板倉弘重(編著)『解剖生理学』光生館

科目名	人間生物化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

管理栄養士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。3年次履修の「栄養化学」とも関連性が強い。

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

ア．栄養素ならびに生体物質を化学物質として理解する。イ．摂取した食物成分がどのように代謝されるか理解する。ウ．栄養素の相互変換とその調節について理解する。

内容

- 1). 人体の構造：人体の化学構成・細胞の構造と機能
- 2). 炭水化物の化学：単糖とその誘導体・オリゴ糖・多糖・グリコサミノグリカン
- 3). 脂質の化学：脂質の化学的性質・単純脂質・複合脂質・誘導脂質・ステロイドおよびその誘導体・リポタンパク質
- 4). タンパク質の化学：タンパク質を構成するアミノ酸・ペプチド・タンパク質およびタンパク質の構造決定・タンパク質の高次構造
- 5). 核酸の化学：核酸の構成成分と種類・核酸の構造と機能
- 6,7). 糖質の代謝：糖質代謝の概要・グルコースの代謝（解糖・ピルビン酸のアセチルCoAへの酸化的脱炭酸・アセチルCoAのTCAサイクルでの分解・グルコースの完全酸化によるATP産生の収支・ペントースリン酸側路・グルクロン酸経路）・糖の相互変換と糖新生（血糖の調節・糖新生の材料）・グリコーゲンの代謝・糖質代謝の異常と疾病
- 8,9). 脂質の代謝：脂質の代謝の概要・トリアシルグリセロールの代謝（脂肪酸の酸化・脂肪酸の酸化・脂肪酸の合成・ケトン体の合成とその機能）・リン脂質、糖脂質およびコレステロールの代謝・脂質代謝異常と疾病
- 10,11). タンパク質とアミノ酸の代謝：タンパク質代謝の概要・アミノ酸の窒素部分と炭素骨格の代謝・非必須アミノ酸の生合成・アミノ酸から生成される生理的に重要な物質（ペプチドホルモン・ナイアシン・葉酸・パントテン酸等）
・アミノ酸の代謝異常症
- 12,13). 核酸の代謝：DNAおよびRNAの合成と分解・プリン塩基およびピリミジン塩基の代謝
- 14,15). 代謝の調節：代謝経路による調節・内分泌による調節

評価

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

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

科目名	人間生物化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (2011年度生) - 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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

管理栄養士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。3年次履修の「栄養化学」とも関連性が強い。

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

ア．栄養素ならびに生体物質を化学物質として理解する。イ．摂取した食物成分がどのように代謝されるか理解する。ウ．栄養素の相互変換とその調節について理解する。

内容

- 1). 人体の構造：人体の化学構成・細胞の構造と機能
- 2). 炭水化物の化学：単糖とその誘導体・オリゴ糖・多糖・グリコサミノグリカン
- 3). 脂質の化学：脂質の化学的性質・単純脂質・複合脂質・誘導脂質・ステロイドおよびその誘導体・リポタンパク質
- 4). タンパク質の化学：タンパク質を構成するアミノ酸・ペプチド・タンパク質およびタンパク質の構造決定・タンパク質の高次構造
- 5). 核酸の化学：核酸の構成成分と種類・核酸の構造と機能
- 6,7). 糖質の代謝：糖質代謝の概要・グルコースの代謝（解糖・ピルビン酸のアセチルCoAへの酸化的脱炭酸・アセチルCoAのTCAサイクルでの分解・グルコースの完全酸化によるATP産生の収支・ペントースリン酸側路・グルクロン酸経路）・糖の相互変換と糖新生（血糖の調節・糖新生の材料）・グリコーゲンの代謝・糖質代謝の異常と疾病
- 8,9). 脂質の代謝：脂質の代謝の概要・トリアシルグリセロールの代謝（脂肪酸の酸化・脂肪酸の酸化・脂肪酸の合成・ケトン体の合成とその機能）・リン脂質、糖脂質およびコレステロールの代謝・脂質代謝異常と疾病
- 10,11). タンパク質とアミノ酸の代謝：タンパク質代謝の概要・アミノ酸の窒素部分と炭素骨格の代謝・非必須アミノ酸の生合成・アミノ酸から生成される生理的に重要な物質（ペプチドホルモン・ナイアシン・葉酸・パントテン酸等）
・アミノ酸の代謝異常症
- 12,13). 核酸の代謝：DNAおよびRNAの合成と分解・プリン塩基およびピリミジン塩基の代謝
- 14,15). 代謝の調節：代謝経路による調節・内分泌による調節

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名	濱口 恵子、井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

この科目は、栄養士資格ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために、基礎的に習得すべき科目です。食物学や栄養学のトピカルな内容について学ぶことになります。

この講義では、栄養士・管理栄養士業務を実践していくための基礎となる食事摂取基準や食品成分表の成り立ちを理解した上で利用法を習得し、また、基礎栄養学で学んだ内容をより深く理解できるようにしていきます。

学修目標は次の2点です。 栄養士・管理栄養士が行う業務の根拠となる食事摂取基準や食品成分表を理解し、利用することができる。 水溶性栄養素と疎水性栄養素の代謝と生理的意義についての理解ができる。

内容

1. 食事摂取基準2010の成り立ちの理解
2. 食事摂取基準2010の栄養素別ポイントの理解
3. 食事摂取基準2010の利用法
4. 食品成分表2010の成り立ちの理解
5. 食品成分表2010の栄養素別ポイントの理解
6. 食品成分表2010の利用法
7. 食事摂取基準と食品成分表を用いた献立作成の基礎
8. 食事摂取基準と食品成分表を用いた献立作成の応用
9. 水溶性栄養素の消化と吸収
10. 水溶性栄養素の代謝
11. 水溶性栄養素の栄養学的機能
12. 疎水性栄養素の消化と吸収
13. 疎水性栄養素の代謝
14. 疎水性栄養素の栄養学的機能
15. 栄養学から見た生活習慣病の成り立ち

評価

?ペーパーテスト70 点およびレポート30 点により評価を行い、60点以上を合格とします。学則に従い、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

林寛・濱口恵子共著 『新版 栄養学総論』 三共出版

林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

日本人の食事摂取基準（2010年版）（第2版） 第一出版

日本食品標準成分表2010 医歯薬出版

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生) - 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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「人間と食品(食べ物)」および「食品の分類と食品の成分」に関する科目の一つで、食品関連で最初に履修する基本科目である。したがって、1年次後期履修「食品学」、「食品衛生学」、2年次履修「食品加工学」で必要とされる基礎知識を習得する。動物性食品を扱う本科目と、植物性食品を中心とする「食品学」は対をなしている。

科目の概要

栄養と健康にかかわる食品の役割、食品の分類や食品の成分、食品の一次機能(栄養機能)や二次機能(嗜好機能)について基礎知識を得る。また、動物性食品について、構成成分の種類や特性について学ぶ。

学修目標

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

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. 動物性食品とその構成成分の特性を理解する。

内容

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

評価

講義に対する姿勢15点および学修目標に沿った問題演習5回の成績85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】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【教科書】食品成分研究調査会編 『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「人間と食品(食べ物)」および「食品の分類と食品の成分」に関する科目の一つで、食品関連で最初に履修する基本科目である。したがって、1年次後期履修「食品学」、「食品衛生学」、2年次履修「食品加工学」で必要とされる基礎知識を習得する。動物性食品を扱う本科目と、植物性食品を中心とする「食品学」は対をなしている。

科目の概要

栄養と健康にかかわる食品の役割、食品の分類や食品の成分、食品の一次機能(栄養機能)や二次機能(嗜好機能)について基礎知識を得る。また、動物性食品について、構成成分の種類や特性について学ぶ。

学修目標

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

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. 動物性食品とその構成成分の特性を理解する。

内容

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

評価

講義に対する姿勢15点および学修目標に沿った問題演習5回の成績85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】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【教科書】食品成分研究調査会編 『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品を有効に利用するためには、その特性を食品ごとに把握し、理解することが必要である。食品学 では種々植物性、動物性食品についてその特徴、含まれる成分、三次機能などについて述べる。

科目の概要：植物性食品としては穀、イモ、マメ、野菜、果実、キノコおよび海草類、動物性食品としては 食肉、乳、卵、魚介類を、その他として食用油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料とアルコール飲料を取り上げ説明する。

学習目標：

1. 種々食品の生産と消費動向について学ぶ。
2. 種々食品の性状について学び理解する。
3. 種々食品に含まれる成分の特徴について学び理解する。
4. 種々食品の三次機能について学び、理解する。

内容

1	穀類 (米、小麦)
2	穀類 (大麦、トウモロコシ、そば、その他雑穀類)
3	イモ類(ジャガイモ、サツマイモ、その他のイモ類)
4	マメ類(ダイズ、アズキ、その他のマメ類)、種実類
5	野菜類
6	果実類
7	キノコ類
8	海藻類
9	食肉類
10	乳類
11	卵類
12	魚介類
13	食用油脂、甘味料
14	調味料、香辛料、嗜好飲料とアルコール飲料
15	まとめ

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】菅原龍幸編著『改訂 食品学』建帛社

【参考図書】瀬口 正晴・八田 一 編『食品学各論』化学同人、小西 洋太郎・辻 英明編『食品学各論 食べ物と健康』

科目名	食品学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品を有効に利用するためには、その特性を食品ごとに把握し、理解することが必要である。食品学 では種々植物性、動物性食品についてその特徴、含まれる成分、三次機能などについて述べる。

科目の概要：植物性食品としては穀、イモ、マメ、野菜、果実、キノコおよび海草類、動物性食品としては 食肉、乳、卵、魚介類を、その他として食用油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料とアルコール飲料を取り上げ説明する。

学習目標：

1. 種々食品の生産と消費動向について学ぶ。
2. 種々食品の性状について学び理解する。
3. 種々食品に含まれる成分の特徴について学び理解する。
4. 種々食品の三次機能について学び、理解する。

内容

1	穀類 (米、小麦)
2	穀類 (大麦、トウモロコシ、そば、その他雑穀類)
3	イモ類(ジャガイモ、サツマイモ、その他のイモ類)
4	マメ類(ダイズ、アズキ、その他のマメ類)、種実類
5	野菜類
6	果実類
7	キノコ類
8	海藻類
9	食肉類
10	乳類
11	卵類
12	魚介類
13	食用油脂、甘味料
14	調味料、香辛料、嗜好飲料とアルコール飲料
15	まとめ

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】菅原龍幸編著『改訂 食品学』建帛社

【参考図書】瀬口 正晴・八田 一 編『食品学各論』化学同人、小西 洋太郎・辻 英明編『食品学各論 食べ物と健康』

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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*,選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

化学・生化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品の水分、タンパク質、脂質、灰分の一般分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析、タンパク質・核酸の分離・分析や酵素免疫測定法(ELISA)による微量分析を行う。

学修目標

1. 各実験の内容を理解した上でレポートを作成、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・生化学実験技術を身につける。
4. 先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

1	実験講義
2	基本定量実験技術の習得
3	精密実験器具・機器の使用習熟と測定値取扱法の理解
4	食品中の水分の定量
5	窒素分析および発色法による食品タンパク質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	食品中の灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中ATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの分光学的分析
13	酵素免疫測定法(ELISA)の基本技術習得と原理の理解
14	免疫学的手法による食物アレルギー分析
15	まとめ

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2~5に沿った筆記試験40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）

【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「食品化学実験テキスト」を配布。

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

【参考書】食品成分研究調査会編 『五訂増補日本食成分表』 医歯薬出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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*,選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

化学・生化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品の水分、タンパク質、脂質、灰分の一般分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析、タンパク質・核酸の分離・分析や酵素免疫測定法(ELISA)による微量分析を行う。

学修目標

1. 各実験の内容を理解した上でレポートを作成、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・生化学実験技術を身につける。
4. 先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

1	実験講義
2	基本定量実験技術の習得
3	精密実験器具・機器の使用習熟と測定値取扱法の理解
4	食品中の水分の定量
5	窒素分析および発色法による食品タンパク質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	食品中の灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中ATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの分光学的分析
13	酵素免疫測定法(ELISA)の基本技術習得と原理の理解
14	免疫学的手法による食物アレルギー分析
15	まとめ

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2~5に沿った筆記試験40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）

【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「食品化学実験テキスト」を配布。

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

【参考書】食品成分研究調査会編 『五訂増補日本食成分表』 医歯薬出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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*,選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

化学・生化学実験に必要な基礎技術・知識を学びながら、食品の水分、タンパク質、脂質、灰分の一般分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析、タンパク質・核酸の分離・分析や酵素免疫測定法(ELISA)による微量分析を行う。

学修目標

1. 各実験の内容を理解した上でレポートを作成、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・生化学実験技術を身につける。
4. 先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

1	実験講義
2	基本定量実験技術の習得
3	精密実験器具・機器の使用習熟と測定値取扱法の理解
4	食品中の水分の定量
5	窒素分析および発色法による食品タンパク質の定量
6	食品中の脂質の定量
7	食品中の灰分の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中ATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの分光学的分析
13	酵素免疫測定法(ELISA)の基本技術習得と原理の理解
14	免疫学的手法による食物アレルギー分析
15	まとめ

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2~5に沿った筆記試験40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）

【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「食品化学実験テキスト」を配布。

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

【参考書】食品成分研究調査会編 『五訂増補日本食成分表』 医歯薬出版

科目名	調理学		
担当教員名	木村 靖子、名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つであるとともに、学科専門科目の必修として位置付けられている。「調理学実習」や「給食経営管理論実習」などの実習科目の基礎となる。

科目の概要

食べ物を栄養的に優れ、おいしく安全に調理するために必要な食品材料や調理操作（特に加熱）に関する知識、調理により生じる食品材料の栄養素・呈味成分・機能性成分の変化や物性の変化に、望ましい食事設計のしかたなどについて解説する。

学修目標

1. 食品材料や調理操作についての基礎的知識を習得する。
2. 調理過程における食品材料の化学的、物理的变化について学び、食品を「おいしく」調理するための方向性を理解する。
3. 食事設計の意義と献立作成の基本を習得する。

授業はノートなどに記録をとりながら聞いてください。授業終了後は家で教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業で必ず質問して理解を深めてください。

内容

1	調理の意義、おいしさと健康
2	非加熱・加熱調理操作の原理、熱の伝わり方と効率的な加熱条件
3	代表的な調理操作,調理機器・調理器具の原理と使い方
4	調理による栄養学的・機能的利点
5	植物性食品の調理特性1（米、小麦）
6	植物性食品の調理特性2（でんぷん、いも、豆）
7	植物性食品の調理特性3（野菜、果物、海藻）、前半の内容のまとめ
8	動物性食品の調理特性1（肉、魚介）
9	動物性食品の調理特性2（卵、乳・乳製品）
10	調味料、ゲル化剤の調理特性
11	食事設計の基礎（1）食事設計の意義と内容
12	食事設計の基礎（2）食品の嗜好性の主観的・客観的評価
13	献立作成（1）献立作成の意義と作成条件
14	献立作成（2）献立作成手順、供食・食事環境など
15	まとめ

評価

2回のペーパーテスト80点、レポート提出など20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には再試験を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【参考図書】和田淑子・大越ひろ編著『健康・調理の科学』建帛社
畑井朝子・渋川祥子編著『ネオエスカ / 調理学』同文書院

科目名	調理学		
担当教員名	木村 靖子、名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康」に関する科目の1つであるとともに、学科専門科目の必修として位置付けられている。「調理学実習 Ⅰ，Ⅱ」や「給食経営管理論実習」などの実習科目の基礎となる。

科目の概要

食べ物を栄養的に優れ、おいしく安全に調理するために必要な食品材料や調理操作（特に加熱）に関する知識、調理により生じる食品材料の栄養素・呈味成分・機能性成分の変化や物性の変化に、望ましい食事設計のしかたなどについて解説する。

学修目標

1. 食品材料や調理操作についての基礎的知識を習得する。
2. 調理過程における食品材料の化学的、物理的变化について学び、食品を「おいしく」調理するための方向性を理解する。
3. 食事設計の意義と献立作成の基本を習得する。

授業はノートなどに記録をとりながら聞いてください。授業終了後は家で教科書やノート、プリントなどで復習を行い、解らない点があれば次の授業で必ず質問して理解を深めてください。

内容

1	調理の意義、おいしさと健康
2	非加熱・加熱調理操作の原理、熱の伝わり方と効率的な加熱条件
3	代表的な調理操作,調理機器・調理器具の原理と使い方
4	調理による栄養学的・機能的利点
5	植物性食品の調理特性1（米、小麦）
6	植物性食品の調理特性2（でんぷん、いも、豆）
7	植物性食品の調理特性3（野菜、果物、海藻）、前半の内容のまとめ
8	動物性食品の調理特性1（肉、魚介）
9	動物性食品の調理特性2（卵、乳・乳製品）
10	調味料、ゲル化剤の調理特性
11	食事設計の基礎（1）食事設計の意義と内容
12	食事設計の基礎（2）食品の嗜好性の主観的・客観的評価
13	献立作成（1）献立作成の意義と作成条件
14	献立作成（2）献立作成手順、供食・食事環境など
15	まとめ

評価

2回のペーパーテスト80点、レポート提出など20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には再試験を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【参考図書】和田淑子・大越ひろ編著『健康・調理の科学』建帛社

畑井朝子・渋川祥子編著『ネオエスカ / 調理学』同文書院

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」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基礎的な知識と調理技術の修得を目的とする。同期履修の「調理学」で学ぶ理論を踏まえて本科目を履修する必要がある。1年後期履修「調理学実習」、2年前期履修「調理学実習」、2年後期履修「給食経営管理論実習」の基礎科目となる。

科目の概要

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

学修目標

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。

実習前に教科書や配布プリントをよく読んで予習し、実習中は記録をきちんととり、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。さらに、実習内容の確実な習得と調理技術の向上のために積極的に家庭でも調理を行うようにする。

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	日本料理の基本：炊飯、澄まし汁(だしのとり方)、煮物、お浸しなど
4	西洋料理の基本：スープ(ブイヨンのとり方)、肉料理、デザートなど
5	中国料理の基本：冷菜、湯菜(毛湯のとり方)、炒菜の調理など
6	日本料理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
7	西洋料理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
8	日本料理：菜めし、生ものの扱い、吸物、即席漬けなど
9	西洋料理：マカロニグラタン、サラダ、デザートなど
10	中国料理：冷菜、炸菜、点心など
11	日本料理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、冷菓など
12	西洋料理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキなど
13	日本料理：すし飯、吸物、和え物、緑茶の入れ方など
14	西洋料理：煮込み料理(カレー)、バターライス、コールスロー、飲み物など
15	まとめ

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】初回の授業にて紹介する

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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。

実習前に教科書や配布プリントをよく読んで予習し、実習中は記録をきちんととり、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。さらに、実習内容の確実な習得と調理技術の向上のために積極的に家庭でも調理を行うようにする。

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	日本料理の基本：炊飯、澄まし汁(だしのとり方)、煮物、お浸しなど
4	西洋料理の基本：スープ(ブイヨンのとり方)、肉料理、デザートなど
5	中国料理の基本：冷菜、湯菜(毛湯のとり方)、炒菜など
6	日本料理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
7	西洋料理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
8	日本料理：菜めし、生ものの扱い、吸物、即席漬けなど
9	西洋料理：マカロニグラタン、サラダ、デザートなど
10	中国料理：冷菜、炸菜、点心など
11	日本料理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、冷菓など
12	西洋料理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキなど
13	日本料理：すし飯、吸物、和え物、緑茶の入れ方など
14	西洋料理：煮込み料理(カレー)、バターライス、コールスロー、飲み物など
15	まとめ

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】初回の授業にて紹介する

科目名	調理学実習		
担当教員名	柘植 光代		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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。

実習前に教科書や配布プリントをよく読んで予習し、実習中は記録をきちんととり、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。さらに、実習内容の確実な習得と調理技術の向上のために積極的に家庭でも調理を行うようにする。

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	日本料理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのととり方）、煮物、お浸しなど
4	西洋料理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、デザートなど
5	中国料理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のととり方）、炒菜など
6	日本料理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
7	西洋料理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
8	日本料理：菜めし、生ものの扱い、吸物、即席漬けなど
9	西洋料理：マカロニグラタン、サラダ、デザートなど
10	中国料理：冷菜、炸菜、点心など
11	日本料理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、冷菓など
12	西洋料理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキなど
13	日本料理：すし飯、吸物、和え物、緑茶の入れ方など
14	西洋料理：煮込み料理（カレー）、バターライス、コールスロー、飲み物など
15	まとめ

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】初回の授業にて紹介する

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

「調理学」で学んだ理論を十分復習して実習に臨むことが必要である。「調理学実習」と同様に予習、復習を十分に行い、実習内容の確実な習得と調理技術の向上のためにも積極的に家庭で調理を行うこと。

内容

1	オリエンテーション：授業内容と進め方、包丁の研ぎ方の説明および実習
2	中国料理：冷菜、溜菜（酢豚）、湯菜、点心など
3	日本料理：強飯、照り焼き、炊き合わせ（煮物）など
4	西洋料理：コロッケ、サラダ、パイなど
5	中国料理：蒸菜、炒菜（麻婆豆腐）、点心など
6	日本料理：栗ご飯、吸物、焼き物、和え物など
7	中国料理：中華粥、冷菜、炸菜（春巻き）など
8	西洋料理：煮込み料理、サラダ、シュークリームなど
9	日本料理：茶碗蒸し、天ぷらなど
10	西洋料理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚のソテー、クリスマスケーキ
11	西洋料理：クリスマス料理（2）オードブル、ローストチキン、サラダなど
12	日本料理：お正月料理 祝肴、重詰、雑煮など
13	日本料理：茶飯、鍋料理（おでん）など
14	自主献立による実習
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、実技テスト30点、実習ノート20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】初回の授業にて紹介する

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

「調理学」で学んだ理論を十分復習して実習に臨むことが必要である。「調理学実習」と同様に予習、復習を十分に行い、実習内容の確実な習得と調理技術の向上のためにも積極的に家庭で調理を行うこと。

内容

1	オリエンテーション：授業内容と進め方、包丁の研ぎ方の説明および実習
2	中国料理：冷菜、溜菜（酢豚）、湯菜、点心など
3	日本料理：強飯、照り焼き、炊き合わせ（煮物）など
4	西洋料理：コロッケ、サラダ、パイなど
5	中国料理：蒸菜、炒菜（麻婆豆腐）、点心など
6	日本料理：栗ご飯、吸物、焼き物、和え物など
7	中国料理：中華粥、冷菜、炸菜（春巻き）など
8	西洋料理：煮込み料理、サラダ、シュークリームなど
9	日本料理：茶碗蒸し、天ぷらなど
10	西洋料理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚のソテー、クリスマスケーキ
11	西洋料理：クリスマス料理（2）オードブル、ローストチキン、サラダなど
12	日本料理：お正月料理 祝肴、重詰、雑煮など
13	日本料理：茶飯、鍋料理（おでん）など
14	自主献立による実習
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、実技テスト30点、実習ノート20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】初回の授業にて紹介する

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

「調理学」で学んだ理論を十分復習して実習に臨むことが必要である。「調理学実習」と同様に予習、復習を十分に行い、実習内容の確実な習得と調理技術の向上のためにも積極的に家庭で調理を行うこと。

内容

1	オリエンテーション：授業内容と進め方、包丁の研ぎ方の説明および実習
2	中国料理：冷菜、溜菜（酢豚）、湯菜、点心など
3	日本料理：強飯、照り焼き、炊き合わせ（煮物）など
4	西洋料理：コロッケ、サラダ、パイなど
5	中国料理：蒸菜、炒菜（麻婆豆腐）、点心など
6	日本料理：栗ご飯、吸物、焼き物、和え物など
7	中国料理：中華粥、冷菜、炸菜（春巻き）など
8	西洋料理：煮込み料理、サラダ、シュークリームなど
9	日本料理：茶碗蒸し、天ぷらなど
10	西洋料理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚のソテー、クリスマスケーキ
11	西洋料理：クリスマス料理（2）オードブル、ローストチキン、サラダなど
12	日本料理：お正月料理 祝肴、重詰、雑煮など
13	日本料理：茶飯、鍋料理（おでん）など
14	自主献立による実習
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、実技テスト30点、実習ノート20点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】初回の授業にて紹介する

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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	選必, 選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 高等学校教諭一種免許状（家庭） / 中学校教諭一種免許状（家庭）		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格：食品衛生とは食品の生産・製造時から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、安全性を確保するために必要なあらゆる手段であり、食品の安全性確保のための過去の知見を整理し、体系化したものが食品衛生学である。ここでは、食品の安全性を脅かすさまざまな要因（微生物、化学物質、自然毒、重金属など）について講義する。講義内容には法規、微生物学、化学、生物学等に関するものが含まれ幅広い。

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

学習目標：

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

内容

1	食品衛生とは
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）
14	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
15	食品と寄生虫

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編著、小田隆弘、駒城素子、宮本敬久共著 『食品衛生学（第3版）』東京化学同人

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、劔崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学（第2版）』三共出版

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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*,選必,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/高等学校教諭一種免許状（家庭）/中学校教諭一種免許状（家庭）		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格：食品衛生とは食品の生産・製造時から最終的に人に摂取されるまでのすべての段階において、安全性を確保するために必要なあらゆる手段であり、食品の安全性確保のための過去の知見を整理し、体系化したものが食品衛生学である。ここでは、食品の安全性を脅かすさまざまな要因（微生物、化学物質、自然毒、重金属など）について講義する。講義内容には法規、微生物学、化学、生物学等に関するものが含まれ幅広い。

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

学習目標：

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

内容

1	食品衛生とは
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）
14	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
15	食品と寄生虫

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編著、小田隆弘、駒城素子、宮本敬久共著 『食品衛生学（第3版）』東京化学同人

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、劔崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学（第2版）』三共出版

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (2011年度生) - 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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、食物栄養学科を卒業するための必修科目であり、栄養士・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、栄養学の基礎を学ぶこととなります。この講義では、栄養とは何か、その意義について説明し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、各種栄養素のエネルギー、栄養的な役割やその生理的意義などについての基礎を理解することができる。学修目標は、 栄養の基礎的概念およびその意義についての理解ができる。 エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義についての基礎的な理解ができる。

内容

1. 栄養の概念 (栄養の定義、栄養と健康・疾病、遺伝形質と栄養の相互作用)
2. 食物の摂取 (空腹感と食欲、食事のリズムとタイミング)
3. 消化・吸収と栄養素の体内動態 (消化器系の構造と機能、消化・吸収と栄養、消化過程の概要、管腔内消化の調節、膜消化・吸収、栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、食物繊維・難消化性糖質の作用、生物学的利用度)
4. 糖質の栄養 (糖質の体内代謝)
5. 糖質の栄養 (血糖とその調節、エネルギー源としての作用、他の栄養素との関係)
6. 脂質の栄養 (脂質の体内代謝)
7. 脂質の栄養 (脂質の臓器間輸送、貯蔵エネルギーとしての作用、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係)
8. タンパク質の栄養 (タンパク質・アミノ酸の体内代謝)
9. タンパク質の栄養 (アミノ酸の臓器間輸送、摂取するタンパク質の量と質の評価、他の栄養素との関係)
10. ビタミンの栄養 (ビタミンの構造と機能、ビタミンの栄養学的機能、ビタミンの生物学的利用度、他の栄養素との関係)
11. 無機質の栄養 (無機質の分類と栄養学的機能)
12. 無機質の栄養 (硬組織と無機質、生体機能の調節作用、酵素反応の賦活作用、鉄代謝と栄養、ミネラルの生物学的利用度、他の栄養素との関係)
13. 水・電解質の栄養的意義 (水の出納、電解質の代謝と栄養)
14. エネルギー代謝 (エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法)
15. まとめ

評価

?ペーパーテスト70 点およびレポート30 点により評価を行い、60点以上を合格とします。学則に従い、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

- 【教科書】林寛・濱口恵子共著 『新版 栄養学総論』 三共出版
林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

【推薦書】鈴木和春・真鍋祐之・上原万里子共著 『基礎栄養学』 第一出版

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (2011年度生) - 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		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、食物栄養学科を卒業するための必修科目であり、栄養士・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、栄養学の基礎を学ぶこととなります。この講義では、栄養とは何か、その意義について説明し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、各種栄養素のエネルギー、栄養的な役割やその生理的意義などについての基礎を理解することができる。学修目標は、 栄養の基礎的概念およびその意義についての理解ができる。 エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義についての基礎的な理解ができる。

内容

1. 栄養の概念 (栄養の定義、栄養と健康・疾病、遺伝形質と栄養の相互作用)
2. 食物の摂取 (空腹感と食欲、食事のリズムとタイミング)
3. 消化・吸収と栄養素の体内動態 (消化器系の構造と機能、消化・吸収と栄養、消化過程の概要、管腔内消化の調節、膜消化・吸収、栄養素別の消化・吸収、栄養素の体内動態、食物繊維・難消化性糖質の作用、生物学的利用度)
4. 糖質の栄養 (糖質の体内代謝)
5. 糖質の栄養 (血糖とその調節、エネルギー源としての作用、他の栄養素との関係)
6. 脂質の栄養 (脂質の体内代謝)
7. 脂質の栄養 (脂質の臓器間輸送、貯蔵エネルギーとしての作用、コレステロール代謝の調節、摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係)
8. タンパク質の栄養 (タンパク質・アミノ酸の体内代謝)
9. タンパク質の栄養 (アミノ酸の臓器間輸送、摂取するタンパク質の量と質の評価、他の栄養素との関係)
10. ビタミンの栄養 (ビタミンの構造と機能、ビタミンの栄養学的機能、ビタミンの生物学的利用度、他の栄養素との関係)
11. 無機質の栄養 (無機質の分類と栄養学的機能)
12. 無機質の栄養 (硬組織と無機質、生体機能の調節作用、酵素反応の賦活作用、鉄代謝と栄養、ミネラルの生物学的利用度、他の栄養素との関係)
13. 水・電解質の栄養的意義 (水の出納、電解質の代謝と栄養)
14. エネルギー代謝 (エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法)
15. まとめ

評価

?ペーパーテスト70 点およびレポート30 点により評価を行い、60点以上を合格とします。学則に従い、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

- 【教科書】林寛・濱口恵子共著 『新版 栄養学総論』 三共出版
林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

【推薦書】鈴木和春・真鍋祐之・上原万里子共著 『基礎栄養学』 第一出版

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (2011年度生) - 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, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士・管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要とする科目で、基礎栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。基礎栄養学実験では、基本的な実験操作を説明したのち、栄養成分であるタンパク質・糖質・脂質・無機質の定性、でんぷんの人工消化試験、唾液アミラーゼの力価の測定などをおこないます。実験は一人ひとりおこないます。学修目標は、試薬の調製、栄養素の化学的变化、酵素の働きなどについての基礎を理解することができ、実験を通してものの考え方を学ぶことができることです。

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (2011年度生) - 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*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士・管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要とする科目で、基礎栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。基礎栄養学実験では、基本的な実験操作を説明したのち、栄養成分であるタンパク質・糖質・脂質・無機質の定性、でんぷんの人工消化試験、唾液アミラーゼの力価の測定などをおこないます。実験は一人ひとりおこないます。学修目標は、試薬の調製、栄養素の化学的变化、酵素の働きなどについての基礎を理解することができ、実験を通してものの考え方を学ぶことができることです。

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (2011年度生) - 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*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士・管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要とする科目で、基礎栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。基礎栄養学実験では、基本的な実験操作を説明したのち、栄養成分であるタンパク質・糖質・脂質・無機質の定性、でんぷんの人工消化試験、唾液アミラーゼの力価の測定などをおこないます。実験は一人ひとりおこないます。学修目標は、試薬の調製、栄養素の化学的变化、酵素の働きなどについての基礎を理解することができ、実験を通してものの考え方を学ぶことができることです。

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	食物史		
担当教員名	沢野 勉		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

「食は文化である」といわれる。これは人びとが社会生活の中で知恵を出しあい、相互に交流しながら、その地域で独自の食べものを採取・生産し、それに見合った食べ方をつくりだしていたことを意味している。日本の現在の食卓には多様な食品が並んでいるが、これも長い歴史の中で、中国大陸や西欧などの影響を受けながら形成された、日本なりの文化の産物である。それらの食品のルーツを訪ねるとそこには人間生活のさまざまな歴史のドラマがあることがわかる。子どもの好きなカレー、日本的洋食とされる豚カツなど、この講義では現代につながる食べものが、どのようにして成立してきたのか、その過程を跡づけて、今後の食生活を展望するよすがとしたい。とくに、明治時代以降、とりわけ昭和時代後半の食生活の変容については、若い世代にぜひ知って欲しいと思う。食べものを過去の文化の所産として捉え、それを歴史の中で位置づけていくことは、栄養・食品分野の仕事や人間教育の場では、欠かせない“ものの見方”を培うことになる。

内容

1. プロローグ；食物史学習の意義/食物史の考え方と対象/日本列島の地理・気候条件と食物/動物としてのヒトの食性の意味するもの/食物史と時代区分
2. 食物史の研究手法(学習のアプローチ)；食の考現学/考古学的研究/栽培植物の研究/文献的研究/民俗学・伝承の調査研究/言語学的研究/産業史の研究
3. 日本人の食の形成；縄文人と弥生人/日本の風土と米の栽培/大陸文化の影響/黒潮が運んだヨーロッパ文化/魚食の発達/仏教文化と食物
4. 近代化と生活の変化；参勤交代と食の交流/明治維新と食品産業/和洋折衷料理誕生の背景/あんぱんの意味するもの/新しい加工食品の発展/関東大震災と江戸前寿司
5. 米食とパン食の系譜・粒食とパン食の系譜；粒食と粉食と加工技術との関係/アメリカ小麦と学校給食/ラーメンと餃子の定着/国民食となったカレー/ハンバーガーと食のファッション化/エスニック料理の人気
6. 飽食の時代と食意識の変化；台所からDKへ/グルメブームとテレビの食番組の功罪/子どもの食品知識と食事観/ファーストフードからスローフードへ
7. 今後の食生活の展望；食生活の未来予測/「41歳寿命説」の検証/あすの食事を考える

評価

レポートにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

テキストは使用せず、主としてノートによる。昭和時代以降の年表、食物史関係の用語などのプリントを配布する。参考書はその都度紹介する。

科目名	人間栄養学概論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生)-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			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

日常的な話題を取り上げ、人の栄養がどうあるべきかを考える。

学習目標

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

内容

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

1	旨味とは何だろう？健康と関係あるだろうか？
2	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？
3	男女の嗜好に差はあるか？男は辛党、女は甘党？
4	イルカを食べるのは野蛮？ 食文化を考える。
5	名著「肉食の思想、草食の思想」から草食系男子を考える。
6	米はからだにいいのだろうか？
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
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	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。
12	スポーツ選手はタンパク質を余分にとったほうがいい？
13	お茶は水より健康にいいか？
14	体型と健康。美しい体型とは？男性の好む女性の体型は？
15	まとめ

評価

テストと授業の参加度で評価する

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

使用しない

科目名	生物有機化学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(2011年度生) - 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		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程の栄養、食品、健康分野の各科目に必須な基礎有機化学を学ぶ科目である。管理栄養士をめざしながらも化学が苦手とする学生のみならず、食品、生体や環境中の有機化学物質について基本的な知識を得たい学生も対象にし、有機化学の初歩を取り扱う。

科目の概要

食品、生体成分や生活上身近な有機化合物について、命名法、構造式、初歩的な化学反応や基本的な特性に関する知識を得るとともに、有機化合物に関連する社会的なトピックについて理解を深める。

学修目標

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

1. 基本的な有機化合物の命名法を習得する。
2. 生体や食品中の主要で単純な有機化合物については構造式を書ける。
3. 構造式や化合物名から、物質のおおよその特性が推定できる。
4. 身の回りの諸物質と諸特性について化学的にとらえ、理解できる。

内容

1	生物有機化学とは
2	元素と化学結合
3	有機物における分子の特徴
4	官能基と分子式、示性式、構造式
5	栄養学・食品学で基本的な有機化合物
6	有機化学の反応
7	生体成分の種類と役割
8	糖質の化学
9	脂肪酸の化学
10	脂質の化学
11	アミノ酸の化学
12	タンパク質の化学
13	核酸の化学
14	その他、環境物質の有機化学
15	まとめ

評価

講義に対する姿勢15点および学修目標に沿った問題演習5回の成績85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）

【推薦書】立屋敷哲著 『補訂版 有機化学 基礎の基礎』 丸善

科目名	健康科学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

わが国は先進国として、少子高齢化が社会問題となっており、平均寿命は世界一になりましたが寝たきりの老人は増えております。高齢化と共に、生活習慣病が国民の健康をむしばむようになってきました。生活習慣病には、糖尿病、痛風、肥満、心筋梗塞、脳梗塞、がんなどがありますが、これらの病気の原因、検査、治療を理解することが必要です。その他の病気についても勉強し、幅広い知識を身につけましょう。この講座で、疾病についての基本的な知識を身につけ、自分自身や家族の健康に役立つ知識を習得できます。

内容

1	健康と病気 臨床検査
2	循環器疾患
3	呼吸器疾患
4	消化器疾患
5	肝・胆道疾患
6	腎・尿路系疾患
7	血液・造血器疾患
8	内分泌疾患
9	精神・神経・筋・骨の疾患
10	脂質異常症と脂質代謝
11	自己免疫疾患・膠原病
12	感染症
13	女性生殖器疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

科目名	生涯発達人間学		
担当教員名	大宮 明子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（2011年度生）-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, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

人は生まれてから死ぬまで生涯を通じて発達していく存在であるという生涯発達の観点から、人の一生の各時期の特徴を学ぶ。特に、加速する少子高齢化に焦点を当てて、人生の最初期である乳幼児期と65歳以上の高齢期における、心身のさまざまな特徴や生じうる問題点を学び、他者への援助のあり方を含めた人間についての理解を深める。毎回、授業の内容に関する感想・コメントを提出してもらう。

内容

1	生涯発達とは
2	乳児期 1
3	乳児期 2
4	幼児期 1
5	幼児期 2
6	幼児期 3
7	児童期
8	前半のまとめ
9	思春期
10	青年期
11	成人期
12	高齢期 1
13	高齢期 2
14	高齢期 3
15	まとめ

評価

毎回授業内の感想・コメント30点、期末筆記試験70点で評価を行う。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】 服部祥子著 『生涯人間発達論』（第2版） 医学書院

その他、適宜資料を配布する。