

科目名	食・健康と栄養の科学		
担当教員名	志村 二三夫、池川 繁樹、井手 隆、栗崎 純一 他		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	1	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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

【目標】

大学院生に相応しい栄養についての科学的理解を深め、また食物栄養学専攻の3つの教育研究分野(栄養科学・食科学・健康科学)における学習と研究を進める上で求められる多角的・科学的な視点を育むことを目標とする。本授業にはさらに、教員と学生、学生同士の活発な質疑応答を鼓舞し、食物栄養専攻の知的風土を醸すねらいもある。

【テーマ】

学部教育で培った「食と栄養と健康」の専門家としての学生の自覚を喚起・強化する必修共通教育科目であり、大学院での学びの導入教育科目に当たる。

【授業の概要】

専任教員がオムニバス方式で講義を分担する。「食あつての栄養、栄養あつての健康」という事実、「栄養」が「食」と「健康」を連合させる現象である事実に立ち返り、栄養とは何か、人間にとっての栄養(人間栄養)とは何かをあらためて論考する。

内容

授業計画

- 第1回：栄養なくして生命なし(志村)
- 第2回：食物＝栄養を支える他の生物由来の「もの」、現象としての食と栄養、食の機能(志村)
- 第3回：人間栄養の理念、人間栄養の目標は健康の維持増進はもとよりQOL向上も包括すること(山本)
- 第4回：国際的また地球規模の視点からみた人間栄養が抱える諸問題と解決に向けた取組み課題(山本)
- 第5回：食品の一次機能(栄養機能)の面からみた食が栄養・健康を支える物質的基盤と生体応答(井手)
- 第6回：食品の二次機能(嗜好機能)の面からみた食が栄養・健康を支える物質的基盤と生体応答(井手)
- 第7回：食品の三次機能(生体調節機能)の面から食が栄養・健康を支える物質的基盤と生体応答(栗崎)
- 第8回：現在の日本が抱える健康・栄養問題の現状と課題、各ライフステージに応じた行政施策(長澤)
- 第9回：医療環境における栄養状態・QOL改善に向けた栄養必要量や栄養補給法別の栄養管理のあり方、また対象者の状態に応じた活用の基礎(岩本)
- 第10回：臨床医学的視点からみた健康づくりにおける食と栄養の意義・役割(森)
- 第11回：生活習慣病対策・健康づくりにおける運動と栄養の意義、効果的な運動の質・量(池川)
- 第12回：生活環境・労働環境の保全と食と栄養と健康との関わり(田中)
- 第13回：食生活を成立させている条件とその内容規定している食環境や食文化(名倉)
- 第14回：食生活を豊かにし、QOL向上のための食べ物と味覚との関わり(小林)
- 第15回：現在の日本が抱える食生活に関わる諸問題と解決策、とくに食生活の教育・情報提供のあり方(小谷)

評価

各担当教員の講義後に行われる小試験または課題に対するレポートの評価を集計し、合計を100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	総合演習		
担当教員名	志村 二三夫、池川 繁樹、井手 隆、栗崎 純一 他		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格:食物栄養学専攻の3つの教育研究分野(栄養科学・食科学・健康科学)における諸課題を専門分野に偏らず、多角的・科学的な視点をもって総合的に解決する能力を育むことをめざす演習で、必修の共通教育科目である。1・2年次をとし通年実施する。

科目の概要:食物栄養学の科目として最も重要な特別研究では、調査研究を推進する力、意義ある科学的データを獲得する力、獲得されたデータを取りまとめて組織化された知見に構成する力、これらに基づいて修士論文を執筆する力を培う。この総合演習では、食物栄養学専攻の3つの教育研究分野の教員・学生が一堂に会す中で、特別研究と相互補完的に、エビデンスデータに基づいてプレゼンテーションを行う力、質疑応答する力を養う。特別研究で得られた知見に関するプロGRESS・レポート、あるいは栄養の実践活動等で得られたエビデンスデータに基づくプレゼンテーション、また学会・研究会における発表等の形で実施する。実施に際しては、当番学生の主・副研究指導担当教員が事前・事後の綿密な指導を行う。各学生は在学中にプロGRESS・レポート等を少なくとも2回実施する。本科目の単位認定に当たっては、学会・研究会等において筆頭演者として発表歴があることを原則とする。

学習目標

1. プレゼンテーション用メディアを作成する力を養う。
2. プレゼンテーション(口演)を効果的に行う力を養う。
3. 質疑応答する力を養う。

内容

2単位(授業時限数15, 1・2年次通年)

授業時限数 1~15: プロGRESS・レポート(学会・研究会等での発表を含む)等の担当および質疑応答への参加等

評価

学会・研究会等において筆頭演者として発表歴があることを単位認定の原則とした上で、プロGRESS・レポート等の際の発表・報告・質疑応答の内容を評価し合計100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	総合演習		
担当教員名	志村 二三夫、池川 繁樹、井手 隆、栗崎 純一 他		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食物栄養学専攻の3つの教育研究分野（栄養科学・食科学・健康科学）における諸課題を専門分野に偏らず、多角的・科学的な視点をもって総合的に解決する能力を育むことをめざす演習で、必修の共通教育科目である。1・2年次をとし通年実施する。

科目の概要：食物栄養学の科目として最も重要な特別研究では、調査研究を推進する力、意義ある科学的データを獲得する力、獲得されたデータを取りまとめて組織化された知見に構成する力、これらに基づいて修士論文を執筆する力を培う。この総合演習では、食物栄養学専攻の3つの教育研究分野の教員・学生が一堂に会す中で、特別研究と相互補完的に、エビデンスデータに基づいてプレゼンテーションを行う力、質疑応答する力を養う。特別研究で得られた知見に関するプロGRESS・レポート、あるいは栄養の実践活動等で得られたエビデンスデータに基づくプレゼンテーション、また学会・研究会における発表等の形で実施する。実施に際しては、当番学生の主・副研究指導担当教員が事前・事後の綿密な指導を行う。各学生は在学中にプロGRESS・レポート等を少なくとも2回実施する。本科目の単位認定に当たっては、学会・研究会等において筆頭演者として発表歴があることを原則とする。

学習目標

1. プレゼンテーション用メディアを作成する力を養う。
2. プレゼンテーション（口演）を効果的に行う力を養う。
3. 質疑応答する力を養う。

内容

2単位（授業時限数15，1・2年次通年）

授業時限数 1～15： プロGRESS・レポート（学会・研究会等での発表を含む）等の担当および質疑応答への参加等

評価

学会・研究会等において筆頭演者として発表歴があることを単位認定の原則とした上で、プロGRESS・レポート等の際の発表・報告・質疑応答の内容を評価し合計100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	栄養科学概論		
担当教員名	志村 二三夫、山本 茂、長澤 伸江、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

食物栄養学専攻・栄養科学分野の概論で、栄養全般に関する基礎知識を広く学ぶとともに、科学的根拠に基づく確かつ高度な栄養の実践に求められる判断・行動能力を培うために必須な基礎科目である。1年次後期に配置され、栄養科学分野の専任教員がオムニバス方式で担当する。栄養科学分野での学修をめざす学生は履修することが望ましい。

科目の概要

人間栄養学，代謝栄養学，公衆栄養学，臨床栄養学，国際栄養学に関して，食科学・健康科学の架け橋である栄養科学を基盤とする専門家として必要とされる高度な知識を学ぶ。また，栄養に関するトピックスを題材にした講義や討論により，栄養を取り巻く社会の動向にも理解を深める。

学修目標

1. 人間栄養に関する的確な観点を養う。
2. 人間栄養を規定する環境要因と遺伝要因について概要を理解する。
3. 疾病の治療に果たす栄養の役割について理解を深める。
4. 健康の維持・増進に果たす栄養の役割について理解を深める。

内容

1. 人間栄養：食文化の享受とエネルギー・各種栄養素の充足
2. 人間栄養：食事摂取基準の科学（わかっていることと知らないこと）
3. エネルギーの代謝・栄養とその異常（一塩基多型との関連を含む）
4. 脂質の代謝・栄養とその異常（一塩基多型との関連を含む）
5. タンパク質の代謝・栄養とその異常（一塩基多型との関連を含む）
6. ビタミン・ミネラルの代謝・栄養とその異常（一塩基多型との関連を含む）
7. 疾患別栄養管理の理論と実際：代謝性疾患（最近の進歩と展望を含む）
8. 疾患別栄養管理の理論と実際：肝臓・腎臓疾患（最近の進歩と展望を含む）
9. 疾患別栄養管理の理論と実際：呼吸・循環器疾患（最近の進歩と展望を含む）
10. 母子保健と公衆栄養活動（喫緊課題と対策を含む）
11. 学校保健と公衆栄養活動（喫緊課題と対策を含む）
12. 成人保健と公衆栄養活動（喫緊課題と対策を含む）
13. 高齢者保健と公衆栄養活動（喫緊課題と対策を含む）
14. 地球規模の栄養の矛盾，発展途上国における栄養の二重苦（Double Burden）
15. 世界に冠たる日本の栄養改善活動：その足跡と現在・未来，QOL向上をめざす取組のすすめ

評価

各授業の終了後に実施する小試験の点数を集計して評価する。合計100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる．

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する．

科目名	代謝栄養学特論		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：代謝栄養学は栄養という現象をエネルギーや物質・分子の代謝の面から探求する学問分野であり，本特論では，この分野の中心的課題について講義・論考する．

科目の概要：栄養は，生命体がエネルギー源や生体素材となる物質・分子を体内に取り入れ，それらの状態を変換させる代謝という営みをとおして，生活（生存・活動）のために処理・利用するという現象であり，生命の本質である自己・系統保存性の基盤である．このような観点から，ヒトが非自己である他の生物を食し，代謝による自己化を行い，栄養を営む仕組みとその意義について，生物学的仕事と栄養，生体の秩序構築，生体機能素子，エネルギー・物質代謝とその調節等の観点から，また分子栄養学・生命科学の視点を取り入れて，さらに，食品安全・食品保健，健康の維持・増進，疾病の予防・治療・診断等における代謝栄養学の応用についても講義・論考する．

学習目標：学部教育で得た代謝と栄養に関する基礎的知識を食と栄養と健康の専門家に求められるより精深・豊かなものへと発展させ，生命現象としての代謝と栄養に関する科学的見識を培うことをめざす．

内容

1. 生命の特性 : DNA makes RNA makes Protein makes Life . 遺伝子 (gene) と意伝子 (meme)
2. 生命の特性 : 生命の本質的基盤としての代謝と栄養 . 生命は代謝し , 栄養する .
3. タンパク質の代謝と栄養の基盤としての生体機能素子
4. 生物学的仕事と代謝と栄養
5. 生体の秩序構築と代謝と栄養 : エントロピーとエネルギー
6. エネルギーの代謝と栄養
7. エネルギーの代謝と栄養
8. 脂質の代謝と栄養
9. タンパク質の代謝と栄養 : 消化 = 非自己成分の自己化
10. タンパク質の代謝と栄養
11. ビタミンの代謝と栄養
12. 食品安全・食品保健と代謝と栄養 : 生体異物・機能性食品成分の代謝と栄養
13. 食品安全・食品保健と代謝と栄養 : 生体異物・機能性食品成分の代謝と栄養
14. 特定健康診査・特定保健指導と代謝と栄養
15. 特定健康診査・特定保健指導と代謝と栄養

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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料等を用いる .

【推薦書】 Bruce Alberts (著) 中村 桂子 (翻訳) 松原 謙一 (翻訳) 『細胞の分子生物学 (ニュートンプレス) 』

上代淑人 (翻訳) 『イラストレイテッド ハーパー・生化学』 原書27版 (丸善)

科目名	人間栄養学特論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

人間の食事は、食文化を楽しみながら必要なエネルギーおよび各種栄養素を過不足なく満たすを通じ、健康の維持増進を図り、QOLを向上させることが究極の目標ではないだろうか。本特論では、この究極の目標の拠り所であり、また栄養の科学と実践活動の目的でもあり根拠でもある人のエネルギーおよび各種栄養素の必要量を取り上げ、これについての高水準・精深な学識を修得することはもとより、資質豊かな専門家に求められる自己教育力を高めることをめざす。授業の内容は、人のエネルギーおよび各種栄養素の必要量のそれぞれが求められた背景(歴史・基礎)を明らかにし、何がわかり何がわかっていないか(現状・課題)、それ故、今後何をすべきか(展開・解決)を学生とともに考えて行くものとする。授業の進め方はチュートリアル方式、課題発見・問題解決型で行い、学生が自分で疑問点を洗い出し、自身でその解答を得る努力をする。すなわちPBL(Problem-Based Learning)とする。学習成果をまとめて、スライドを用い発表し、質疑応答、再検討・評価を行う。これにより、教員の一方的な講義のもつ弊害を避け、学生同士のコミュニケーション、プレゼンテーション能力を高め、教育効率・教育品質を向上させることをめざす。

内容

- 1.チュートリアル授業およびPBLについての説明
- 2.エネルギーの必要量-1(歴史・基礎)
- 3.エネルギーの必要量-2(現状・課題)
- 4.エネルギーの必要量-3(展開・解決)
- 5.たんぱく質の必要量-1(歴史・基礎)
- 6.たんぱく質の必要量-2(現状・課題)
- 7.たんぱく質の必要量-3(展開・解決)
- 8.脂質の必要量-1(歴史・基礎と現状・課題)
- 9.脂質の必要量-2(展開・解決)
- 10.炭水化物および食物繊維の必要量-1(歴史・基礎と現状・課題)
- 11.炭水化物および食物繊維の必要量-2(展開・解決)
- 12.ビタミン類の必要量-1(歴史・基礎と現状・課題)
- 13.ビタミン類の必要量-2(展開・解決)
- 14.ミネラル類の必要量-1(歴史・基礎と現状・課題)
- 15.ミネラル類の必要量-2(展開・解決)

評価

授業への参加態度、発言量、発言内容の適切さ、課題の理解度から評価を行い、60点以上を合格とする。
 なお、本授業はチュートリアル方式で行うために、毎回の授業において評価するので、テストは実施しない。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

図書館の利用，インターネットによる情報収集などが必要になる．

科目名	国際栄養学特論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

国際的にみると、現代社会は様々な栄養上の問題を抱えている。低栄養による発育障害や低栄養にともなう様々な疾病、とくに低栄養 免疫機能低下 感染症 低栄養の連鎖がある一方で、摂取過剰による生活習慣病が大きな問題となっている。また、発展途上国ではDouble Burden (二重苦)といわれるように栄養の欠乏と過剰の問題が国内に共存している。本特論はこのような背景のもとに、食と栄養と健康に関わる問題を国際的視野にまで広げて理解することをめざし、世界のいくつかの地域・国々における諸問題について具体的に講述・紹介する。学部教育で培った学識を深め、専門性を高めるとともに、栄養の領域で国際貢献できる人材を輩出することをも視野に入れている。わが国の半世紀あまりの経験を国際的に適用すれば、世界の健康増進に大きく寄与できるであろう。日本・東南アジアを中心とした世界の栄養学の現状や問題点を学生とともに考え、栄養学の知識を得ると同時に今後の生き方、生きがいを見つける機会を与える講義にしたい。

1回の授業ごとに大学院レベルに相応しい到達目標を設定し、これを達成できるよう授業を展開する。

内容

- 1.日本の学校給食の実態を理解し説明できる。
- 2.世界の学校給食の実態を日本と比較して理解し説明できる。
- 3.日本の健康問題・寿命の実態を理解し説明できる。
- 4.世界の健康問題・寿命の実態を日本と比較して理解し説明できる。
- 5.アジア人の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 6.アフリカの人たちの食事と健康問題について理解し説明できる。
- 7.欧米のアジア人の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 8.チベット人、ネパール人の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 9.地中海地方の人々の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 10.エスキモーの食事と健康問題について理解し説明できる。
- 11.アラブ人の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 12.世界の若者のBody Imageの実情、その原因、問題について理解し説明できる。
- 13.世界の栄養行政の現状について理解し説明できる-1。
- 14.世界の栄養行政の現状について理解し説明できる-2。
- 15.世界の管理栄養士教育の現状について理解し説明できる。

評価

平常点(小レポートなど)および面接による知識テスト(全授業終了後)を行い、それらから総合的に評価を行い、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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	公衆栄養学特論		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

生活習慣病を始め種々の疾病の予防・改善には適切な生活習慣や食生活が重要である。栄養の実践活動とくに公衆栄養活動の担い手には、このような栄養を含めた環境・生活要因と健康問題との関連を踏まえ、生活習慣病などの一次予防を目的とした健康づくりの取り組みを、コミュニティー(地域社会)の課題と特徴に対応させて企画・実施・評価できる高い学識と専門的能力が求められる。また、公衆栄養活動には、社会・人間集団を対象に科学的根拠に基づく栄養(EBN)を拠り所とする実践活動であることが求められ、それを支える食事調査は科学的に信頼性の高い方法で実施され、栄養指導は用いる情報の科学的根拠の信頼性を十分に検討・評価してなされる必要がある。本特論では、これらの高度な学識・専門的能力を備えた公衆栄養活動の担い手の育成をめざし、EBNの基本概念や各種食事調査の栄養疫学的方法論の学習を通して、実践の場に応用できるレベルの疫学的知識と技術を習得することとする。

内容

1. EBNを拠り所とする公衆栄養の実践活動とは何か? EBNの質的概念と質の評価
2. 栄養・健康情報とEBN : 情報の目的と情報の作られ方、使い方
3. 疫学の研究デザイン: 観察研究(横断研究、症例対照研究、コホート研究) 実例と解説
4. 疫学の研究デザイン: 介入研究の実例と解説
5. 疫学の研究デザイン: 公衆栄養プログラム評価デザインへの応用
6. 疫学のための統計学: 疫学研究と統計手法
7. 栄養疫学: 各種食事調査の方法論, それぞれの長所・短所
8. 栄養疫学: 食品摂取頻度調査票, 食事暦法質問票の栄養価計算構造
9. 栄養疫学: 各種栄養計算ソフトと食品成分表に記載のない栄養成分の扱い
10. 栄養疫学: 各種食事調査で得られるデータの解釈上の留意点
11. 疫学研究の読み方と進め方: 栄養疫学分野の知見や学術論文の批判的検討, CONSORT声明
12. 生活習慣病予防のEBN: 栄養指導に用いる健康情報の信頼性の検討
13. 疫学研究と倫理: ヘルシンキ宣言と倫理指針・審査, インフォームド・コンセント
14. 健康政策への栄養疫学の成果の活用
15. 学習成果のプレゼンテーション

評価

テーマごとの課題に対するレポート, 学習成果のプレゼンテーションにより評価し合計を100点として, 60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

- 【教科書】 佐々木 敏『わかりやすいEBNと栄養疫学』同文書院
- 【参考図書】 『地域保健活動のための疫学 第2版』日本公衆衛生協会
- 日本栄養改善学会 監修『食事調査マニュアル』南山堂

科目名	臨床栄養学特論		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

医療の場では、専門性を生かした多職種からなる医療チームが多施設で稼働する中、栄養管理の重要性が認識され、その専門職である管理栄養士の学識・技術の向上、また指導的役割を担える人材が強く求められている。それには、臨床栄養学に関連する科学的根拠を知り、活用し、つくり、伝える力の錬成が極めて重要である。そこで、本特論では、課題発見・問題解決型の授業を展開し、各疾患別に病状や栄養状態の変化に応じた栄養管理を科学的根拠に基づいて理論的・総合的に考え、実際に応じて活用できる高度な学識・専門的能力を備えた臨床栄養活動の担い手の育成をめざす。メタボリックシンドロームに密接に関わる脂質異常症の改善につなげる食事指導法や行動変容につなげる食生活習慣指導はもとより、学部レベルの教育では踏み込み難いいくつかの疾患の栄養管理、また、NST専門治療士などに求められる高度で明確な栄養管理の一つとして食道がんを例に取り上げ、その術前・術後の栄養管理と化学療法・放射線療法時の栄養管理および栄養指導の手法についても講述する。

内容

1. 栄養アセスメントケアの考え方、NSTの目的と役割
2. 糖尿病、糖尿病性腎症の病態と栄養管理理論との実際
3. 食後高脂血症の病態と栄養管理の理論と実際
4. 脂質異常症のタイプ別の病態と薬物療法、栄養管理の理論と実際
5. 心疾患と酸化ストレス、動脈硬化性疾患の栄養管理の理論と実際
6. 慢性腎臓病の病態と栄養管理の理論と実際
7. 行動変容をうながす栄養指導の理論と実際
8. 経腸栄養剤の選択とPEGの導入、胃瘻腸瘻栄養法
9. 水・電解質と輸液
10. 褥瘡の機序と治療・栄養管理の理論と実際(パーキンソン病・褥瘡)
11. 炎症性腸疾患の病態と栄養管理の理論と実際(クローン病・短腸症候群)
12. 食道癌の病態と術前の栄養管理の理論と実際
13. 食道癌の術後の病態と栄養管理の理論と実際
14. 消化器癌の化学療法・放射線療法時の栄養管理の理論と実際
15. 必要に応じたプランの修正、栄養管理法の評価

評価

平常点(授業での発言内容、小レポート等)、期末試験により評価を行い、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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 合田文則 編集『よくわかる臨床栄養管理実践マニュアル』全日本病院出版会

山東勤弥 他 編集『NSTのための臨床栄養ブックレット3 疾患・病態別栄養管理の実際 生活習慣病(メタボリック

シンドローム)』文光堂

科目名	代謝栄養学演習		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
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：本科目は講義科目の代謝栄養学特論と相互補完的な役割をもつ演習科目としての性格を持つ。

科目の概要：代謝栄養学に関し、情報収集(とりわけ英語による)とその整理・とりまとめの能力を高めるために、インターネットの英文データベースを活用できる力を養い、関連サイト等より得た英文小論を批判的に読む力を養う。さらに代謝栄養学に関する英文テキストの輪読、学生が自ら選択した英文論文の抄読を行う。

学修目標：代謝栄養学に関する科学的理解を深め、広げるとともに、代謝栄養学に関連する科学的根拠について知り、使い、伝えるための能力を高める。また、そうした科学的根拠がどのように創られているかを習得し、代謝栄養学関連の特別研究・修士論文作成を遂行して行くための力を育む。

内容

1年次の通年にわたって下記内容に取り組む。30回の授業を実施する。

1. 授業回数2回。National Library of Medicine (USA) のPubMedをはじめ、National Center for Biotechnology Information (USA)の諸データベース(OMIM・OMIA, Protein, Nucleotide, Structure等), Cochrane Database of Systematic Reviews, Natural Medicines Comprehensive Database, ScienceDirect等の利用法を習得し、与えられた課題を解決するために活用できるようにする。
2. 授業回数3回。インターネットの代謝栄養学関連サイトより得た英文小論を抄読するとともに、エッセンスを取りまとめてレポートする。
3. 授業回数10回。Molecular Biology of the Cell, Bruce Alberts et al, Garland (2008)等の代謝栄養学関連チャプターを輪読するとともに、エッセンスを取りまとめてレポートする。
4. PubMed, ScienceDirect等よりダウンロードした代謝栄養学関連英文報文を輪読する。
5. 授業回数10回。代謝栄養学的マーカーをアウトカム指標とするコホート研究や無作為化比較試験, システマティック・レビューのような質の高い研究デザインの人対象試験の英文論文を抄読するとともに、エッセンスを英文に取りまとめてレポートする。

評価

授業における発言・発表内容50点, レポート50点により評価し, 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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】Molecular Biology of the Cell, Bruce Alberts et al, Garland (2008)。

また, 授業の中で適宜紹介する。

科目名	国際栄養学演習		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

日本の栄養学は、世界的にみても非常に進んできた。特に学校給食、地域保健など公衆栄養学は世界一といえよう。しかし、そのような貴重な実態がほとんど諸外国に届いていない。これは、日本の栄養士が行うべき義務を果たしていないためと推察される。その背景には、管理栄養士が現場の活動を研究という形で公表する力に欠けるところにあると考える。この演習では、現場の情報を世界に向けて発信する、すなわち研究として国際誌に投稿できる力をつけることを目標とする。さらに、国際的な場でのコミュニケーション技術、研究発表技術を習得させる。授業の一部は英語で行う。これらにより、世界各国での健康増進に寄与できる国際栄養担当者としてのトレーニングを行う。またJICA,国連機関などの国際的な現場での活動を指導できるように成長することを目指す。

内容

- 1～2．国際栄養とは何か，国際栄養担当者の活躍の場と求められる資質（特に現場の活動を公表する力の大切さ）について学ぶ
- 3～4．論文の検索方法について学び，検索した論文の組み立てを解析し理解する（特に国際誌に発表された管理栄養士現場研究論文）
- 5～6．現場研究方法について学ぶ1 栄養調査方法（秤量法，24時間思い出し法）
- 7～8．現場研究方法について学ぶ2 栄養調査方法（頻度調査法の作成方法，使用方法）
- 9～10．食事調査結果のデータ処理方法（いくつかのパソコンソフトの利用法について学ぶ）
- 11～12．研究に必要な統計について学ぶ1 必要なサンプル数の計算
- 13～14．研究に必要な統計について学ぶ2 サンプルの抽出法
- 15～16．研究に必要な統計について学ぶ3 データ処理の方法
- 17～18．研究に必要な統計について学ぶ4 データ処理の方法
- 19～20．論文の書き方1 図表の書き方
- 21～22．論文の書き方2 タイトルと要旨の書き方
- 23～24．論文の書き方3 序論の書き方，結果の書き方
- 25～26．国際栄養の現場従事者または外国人栄養担当者による講演と討論
- 27～30．英語による研究発表・質疑応答、栄養に関する持論等の陳述の訓練

評価

平常点（小試験，小レポートなど）および面接による知識テスト（全授業終了後）を行い，それらから総合的に評価を行い，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）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	公衆栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

公衆栄養活動は、社会・人間集団を対象に科学的根拠に基づく栄養（EBN）を拠り所とする実践活動であり、その担当者として諸問題に対して実効的に対応し活動するためには、公衆栄養学に関連する科学的根拠を知り、活用し、つくり、伝える能力が求められ、また研究能力も期待される。そこで本演習では、公衆栄養活動を支える科学的根拠をつくるための主要な手法である栄養疫学研究に関する最新論文を講読し、その内容を検討・評価することにより自立して研究を行うための基礎能力を養う。栄養疫学研究の研究状況について理解するために、疾病予防、栄養疫学、環境リスクをテーマとする論文を中心にとりあげ、最新の科学的根拠のある情報を得る力を習得させる。さらに、現在問題となっている各ライフステージの健康問題の疫学と予防について討議する。専門家および専門外の人にも理解できるような発表技術の習得を図り、関連学会や地域社会に対して情報発信する力を習得させる。

内容

- 1～2. 研究課題：良い研究課題の条件，課題の抽出，既存のデータの利用
- 3～4. 文献検索法と論文の構成
- 5～8. 先行疫学研究論文抄読：横断研究，コホート研究，症例対照研究，介入研究論文
- 9～11. 先行研究論文抄読：栄養調査票，健康QOL調査票など既存調査票の妥当性検証論文
- 12～14. 先行研究論文抄読：各ライフステージの健康問題の疫学と予防について討議
15. プレゼンテーション：抄読疫学論文の研究手法，統計解析，結果等の検討
- 16～17. 研究対象者の選択：母集団の定義・サンプリング，サンプルサイズの検討
- 18～20. 調査：調査の種類・精度，食事調査の種類・方法，調査票の作成
- 21～23. 統計解析：既存データによる統計手法の実際
- 24～26. 研究プロトコルの作成法：特別研究プロトコルの作成
- 27～29. 倫理の問題：倫理審査委員会申請書の作成
30. プレゼンテーション：特別研究計画書の発表

評価

発表内容60点，レポート40点により評価し，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）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 スティーブン・B・ハリリー編『医学的研究のデザイン』
メディカル・サイエンス・インターナショナル

科目名	臨床栄養学演習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

臨床栄養学の実践においては、主に患者個人を対象に科学的根拠に基づく栄養（EBN）を拠り所とする実践を展開する能力が求められる。それには、臨床栄養学に関連する科学的根拠を知り、活用し、つくり、伝える力の錬成が極めて重要である。本演習では、この目的に沿って、臨床栄養学に関連した良質の科学的根拠を記載した英文原著論文を講読して学術論文に親しみ、臨床栄養学における最新の科学的根拠を知り、学問的理解を深める。また、研究目的・方法・結果・考察からなる論文の構成を学ぶとともに、研究のねらいやそれを実証するための研究の進め方を学ぶことで、科学的根拠をつくり、伝える力を錬成し、自らが研究を行うための基礎能力を養う。講読する論文は、特別研究のテーマに関連するものとするが、当該論文で得られたエビデンスの質等について修士課程学生に相応しいレベルで判定できることを到達目標とする。その際の考慮事項としては、研究デザイン、対象者やアウトカム指標・統計解析（手法・多重比較の有無等）の妥当性、ITT解析か否か、倫理的配慮、その他CONSORT声明との整合性、システマティックレビューについてはJadadスコア等が挙げられる。

さらに、担当教員から提示された各種症例の栄養アセスメントを行い、エビデンスに基づいてケアプランを立案しPower Pointを用いて発表し討論を行う。管理栄養士においてはカンファレンスなどでのEBM（Evidence-based Nutrition）に基づいたプレゼンテーションができる能力が求められている。この演習により説明技術および討論能力の習得を図る。

内容

- 1～4．臨床栄養学に関連した英文原著論文の検索および講読
- 5．Power Pointによるプレゼンテーション
- 6～9．臨床栄養学に関連した英文原著論文の検索および講読
- 10．Power Pointによるプレゼンテーション
- 11～14．臨床栄養学に関連した英文原著論文の検索および講読
- 15．Power Pointによるプレゼンテーション
- 16～19．臨床栄養学に関連した英文原著論文の検索および講読
- 20．Power Pointによるプレゼンテーション
- 21～24．症例の栄養管理に関連する文献の検索および講読
- 25．Power Pointによるプレゼンテーション，症例検討
- 26～29．症例の栄養管理に関連する文献の検索および講読
- 30．Power Pointによるプレゼンテーション，症例検討

評価

発表点50点，レポート課題50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）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】日本静脈経腸栄養学会 編『静脈経腸栄養ガイドライン』南江堂

日本糖尿病学会 編『科学的根拠に基づく糖尿病診療ガイドライン』南江堂

その他，授業の中で適宜紹介する．

科目名	栄養疫学特別講義		
担当教員名	松村 康弘		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科学的根拠に基づく栄養政策を行っていく上で、人間集団を対象とした栄養疫学的研究成果は重要な役割を果たしている。そのような栄養疫学的研究を企画し、その成果を評価できるようにするため、疫学の概要やその意義に関する学部レベルの知識を基礎として、栄養疫学的研究論文や成書の輪読を通じて、栄養疫学研究デザインの概要と様々な栄養疫学的評価手法の特徴を理解する。

内容

1. 栄養疫学の概要と成果
2. 研究論文講読1 (Nurses' Health Study)
3. 研究論文講読2 (Nurses' Health Study)
4. 研究論文講読3 (JPHC Study)
5. 研究論文講読4 (高山研究)
6. 研究論文講読5 (久山町研究)
7. 研究論文講読6 (EPIC Study)
8. まとめの討議

評価

平常点(授業中の発言・発表, 質疑応答等)40点, およびレポート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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【推薦書】 Willett. W.: Nutritional Epidemiology 2nd eds. Oxford University Press
(Willett. W. 著, 田中平三監訳 食事調査のすべて: 栄養疫学(第2版) 第一出版)
坪野吉孝, 久道茂『栄養疫学』 南江堂

Alfredo Morabia Eds. History of Epidemiological Methods and Concepts. Birkh?user

【参考図書】 吉村昭『白い航跡(上・下)』 講談社文庫

筒井康隆『ビタミン(筒井康隆全集9)』 新潮社

(または 筒井康隆『ビタミン(国境線は遠かった)』ハヤカワ文庫)

科目名	生体機能調節学特別講義		
担当教員名	梅垣 敬三		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

生体は神経系や内分泌系などの多種多様な機構によって恒常性を保ち健康を保持している。このような体調調節作用について、代謝とその調節に関する学部レベルの知識をさらに広くまた深くするために、生体内情報伝達系、細胞の構造と機能、細胞内における物質の合成と分解、遺伝子発現から理解できるようにする。さらに、食品・栄養による体調調節作用を疾病予防の観点から理解し、食品成分による疾病(がん、高血圧症、脂質異常症、糖尿病など)予防とその作用メカニズム、食品成分の機能性の評価法を学ぶ。

内容

1. 生体内情報伝達と生体機能調節
2. 細胞内情報伝達と生体機能調節
3. 生体機能調節と糖尿病
4. 生体機能調節とがん
5. 生体機能調節と脂質異常症
6. 生体機能調節と高血圧
7. 生体機能調節と免疫・その他
8. 食品成分の機能性(最近のトピックス)

評価

ペーパー試験またレポートによる評価を行い、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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【教科書】 Stefan Sibernagl (著) Florian Lang (著) 松尾 理 (翻訳)

『カラー図解 症状の基礎からわかる病態生理 メディカル・サイエンス・インターナショナル』

科目名	実践臨床栄養学特別実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

臨床栄養学関連の特論や演習で習得した知識・技術について、専門施設における臨床栄養臨地実習の形で、Nutrition Support Team (NST) の活動や栄養ケア・マネジメントの業務に参加して実地に体験し、それらの実際を詳しく知りかつ身につけるとともに、課題発見・問題解決に向けた観察力を養う。実習施設はNSTを有した高度医療機関とし、各種疾患・病態に対応した多様な栄養管理、また複雑・困難な症例を知るとともに多職種との連携についても学び、実践力を高める。実習時期は2年次の夏季休暇中とし、期間は4週間(160時間)とする。本実習の履修に当たっては、原則として管理栄養士養成における2週間(80時間)以上の臨床栄養臨地実習を修了していることを要件とする。したがって、学部レベルでの実習時間を積み上げると6週間(240時間)の実習を体験することになる。さらに、臨床栄養学特論および同演習習得による成果も加味され、事前・事後の指導も綿密に行うことで、本実習は、臨床栄養の専門家をめざす上でより効果が大きな実習となるよう設定されている。

内容

事前指導

- * 実習先医療機関と学生とのマッチング(学生の特性や希望、居住地等を考慮して指導教員が行う)。
- * 学生・実習先担当者・指導教員の三者面談による実効的な実習内容の検討・調整、課題設定等の実施。三者間の信頼と適度の緊張に基づく人間関係、Gmail等を通じたドキュメント閲覧・連絡連携体制の構築。
- * 実習への円滑な導入に向け、NSTに関する視聴覚教材等によるイメージトレーニングおよびNSTにおける実務実績を有する教員による詳細な情報提供・指導。
- * 具体的な実習内容を盛り込んだ計画書の作成。

実習期間

- * 医療機関において4週間(160時間)の実習を実施。実習担当者と指導教員の綿密な連携の下に、実習担当者が主導して実施。
- * NST活動への参加とともに、テーマに沿った患者を実際に担当し、栄養アセスメント、栄養管理計画書の作成、献立作成、栄養指導、カンファレンスを行う。
- * 1日の業務はブリーフレポートにまとめ、Gmailドキュメント等として学生・実習先担当者・指導教員三者共有の情報とする。同ドキュメントおよび口頭による報告をもとに患者への対応や実習計画の調整を図る。
- * 1日ごとのプリ・フレポートを1週間分取りまとめたものをサマライズし、実習先担当者・指導教員に提示。

事後指導

- ブリーフレポート等の資料に基づき、指導教員・実習先担当者の指導の下、実習における学習内容を事例報告としてまとめ、次のような形での公開を図る。
- * 教員・学生に公開された発表会におけるプレゼンテーション。
 - * 学内研究紀要等への掲載。
 - * インターネットHPへの公開

評価

実習先の評価50点，実習内容の事例報告・プレゼンテーション50点により評価し，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）

資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる．

【推薦書】中村丁次，山本茂 編『管理栄養士技術ガイド』文光堂

田花利男，桑原節子 他著『メディカル栄養管理総説 病院栄養士業務のA to Z』第一出版

日本病態栄養学会 編『認定NSTガイドブック』メディカルレビュー社

科目名	食科学概論		
担当教員名	栗崎 純一、井手 隆、小谷 スミ子、小林 三智子 他		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

食物栄養学専攻・食科学分野唯一の概論で、食全般に関する基礎知識を学ぶとともに、科学的根拠に基づいた確かな食に関する判断・行動能力を養うために必須な基礎科目である。1年次後期に配置され、食科学分野の専任教員がオムニバス方式で担当する。食科学分野での学修をめざす学生は履修することが望ましい。

科目の概要

食品学・食品加工学、食品機能学、調理学・調理科学、食品物理学および食生活学に関して、食を基盤とする食・栄養・健康科学の専門家として必要とされる高度な知識を学ぶ。また、食に関するトピックスを題材にした講義や討論により、食を取り巻く社会の動向にも理解を深める。

学修目標

1. 食品素材・食品成分に関する高度な科学的知識を幅広く習得する。
2. 上記知識を基礎に、食品加工・調理の原理を理解する。
3. 食の健康に果たす役割に対する理解を深める。
4. 食を取り巻く社会にも目を向ける姿勢を身につける。

内容

1	食科学序論：食品に関する科学的知識に基づいた現代の食・食文化の理解と判断・行動
2	穀類の成分と特性，利用過程におけるそれら成分・特性の変化および利用の実際
3	豆類の成分と特性，利用過程におけるそれら成分・特性の変化および利用の実際
4	野菜類等の成分と特性，利用過程におけるそれら成分・特性の変化および利用の実際
5	乳類の成分と特性，利用過程におけるそれら成分・特性の変化および利用の実際
6	肉類の成分と特性，利用過程におけるそれら成分・特性の変化および利用の実際
7	卵類・水産物の成分と特性，利用過程におけるそれら成分・特性の変化および利用の実際
8	味覚の機構と生理的役割，および味覚の視点からのQOL
9	食品の官能評価法の理論と実際，および食品開発への応用
10	食品の物性評価法の理論と実際，および食品開発への応用
11	食品の大量調理における理論と実際
12	ライフステージに応じた食物・食生活
13	食生活・食教育の現状と課題，将来展望
14	環境汚染・破壊による食への脅威と，食による環境負荷
15	まとめ

評価

各担当教員の課題に対するレポートを評価対象とする。レポート評価を集計し(各20点満点×5,合計100点),6

0点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	食品学特論		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

食物栄養学専攻・食科学分野では、食品の研究・開発や機能性・安全性評価に関する高度の専門家をめざす学生を対象に、本特論を1年次前期に開講している。入門的な科目として、食品成分のうち食品タンパク質を対象とする。

科目の概要

食品に含まれるタンパク質は栄養的な重要性ばかりでなく、二次機能、三次機能の面でも生体に大きな役割を果たしている。そこで、食品タンパク質について、基本的な性質である構造・特性および機能を解説するとともに、タンパク質消化過程等で生ずる機能性ペプチドの栄養素吸収系、生体防御系、循環器系、神経系等、生体に与える影響に関して講義を行う。とくに食物アレルギーに関連しては、発症機構、食物アレルギーの特質および検出技術、低アレルギー化技術、低アレルギー食品の開発状況、抗アレルギー性食品成分の作用機構を概説する。

学修目標

1. 各種食品素材・食品に含まれるタンパク質の構造と特性について理解する。
2. タンパク質・ペプチドの生体調節機能について理解を深める。
3. 食物アレルギー発症の機構とアレルギーの特性、低アレルギー化について理解を深める。

内容

1	食品タンパク質の凝固性、乳化性、泡立ち性等の有用特性、いわゆる機能特性の概要
2	食品タンパク質の構造と機能特性の関係
3	食品タンパク質の機能特性利用の現状と課題
4	食品タンパク質の消化と吸収
5	食品タンパク質・ペプチドがもつ食品機能の概要
6	栄養素吸収系に対する食品タンパク質・ペプチドの機能
7	循環器系に対する食品タンパク質・ペプチドの機能
8	神経系に対する食品タンパク質・ペプチドの機能
9	生体防御系に対する食品タンパク質・ペプチドの機能、レポート課題の提示
10	食物アレルギーの発症機構とアレルギー
11	食物アレルギーの特性と検出技術
12	食品タンパク質の低アレルギー化
13	低アレルギー食品の開発
14	食品中の抗アレルギー成分とその作用機構
15	まとめとレポート課題の提示

評価

中間および期末(各50点、合計100点)の提示課題に対する応答・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）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【推薦書】 Mills C et al. Ed. 『Managing allergens in food』 CRC Press

科目名	食品機能科学特論		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食物栄養学専攻において主に食科学分野の科目を履修し、食品の研究開発や機能性・安全性評価等に関する専門的職業人をめざす場合に、管理栄養士等としての能力に加え、特定の対象に対する先鋭的な学識・技術や強い知的探求力が求められることが多い。本特論ではこのような状況を見据え、メタボリックシンドロームの発現に深く関係する脂質・エネルギー代謝調節機能に焦点を当てて講述・論考する。この課題に関する科学的理解を深めることはもとより、研究開発等における取り組み方に通じる類型を提示し、学生の科学的視点や知的探求心を喚起するねらいもある。授業内容としては、概ね下記のように、まず、生体における脂質・エネルギー代謝の概要と分子レベルでの調節機構について最新の知見を紹介する。次いで、食品に含まれる種々の脂質代謝改善作用を持つ機能性成分摂取によりこのような代謝系がどのような応答を示すか遺伝子発現レベルのメカニズムにまで踏み込んで解説し、その有効性、安全性、効果的な利用方法を示すとともに、最近の機能性食品開発状況を講義する。

内容

1. 食品機能学のねらい：国民栄養の実態（最近の国民栄養調査から）との関連
2. 脂質・エネルギー代謝の概要（消化・吸収）
3. 脂質・エネルギー代謝の概要（代謝系のあらまし）
4. 脂質・エネルギー代謝の概要（代謝系制御（遺伝子発現制御、活性化・阻害因子による制御））
5. 食品成分による脂質・エネルギー代謝制御：主要成分 . 炭水化物と食物繊維
6. 食品成分による脂質・エネルギー代謝制御：主要成分 . タンパク質
7. 食品成分による脂質・エネルギー代謝制御：主要成分 . 脂質（脂肪酸）
8. 食品成分による脂質・エネルギー代謝制御：主要成分 . 脂質（構造脂質）
9. 食品成分による脂質・エネルギー代謝制御：微量成分 . リグナン
10. 食品成分による脂質・エネルギー代謝制御：微量成分 . フラボノイド
11. 食品成分による脂質・エネルギー代謝制御：微量成分 . テルペノイド等
12. 食品成分の相互作用による脂質・エネルギー代謝制御
13. 丸ごと食品による脂質・エネルギー代謝制御とメタボリックシンドローム予防のための食事指針
14. 特定保健用食品の制度と現状
15. 機能性食品の開発状況

評価

各授業後に実施する試問により評価を行い合計を100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	調理科学特論		
担当教員名	名倉 秀子、小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食と栄養と健康の専門家にとって、健康づくりをはじめ様々な場面において、食品素材・料理・調理・食生活を現実に即して具体的に提案できる能力は、他職種にはないかけがえのない武器である。本特論は、学部で習得した知識・能力を基に、さらに調理科学に関する学識を深め、視野を広げ、専門性を高めることをめざす。

調理・加工に伴い変化する食品の諸現象を、科学的な視点から概説する。食べ物とおいしさについて、おいしさに関与する要因、おいしさを構成している食物の成分、さらにおいしさを評価する方法について理解を深める。さらに、テクスチャー特性やレオロジー的性質の基礎を概説する。また、調理操作を理解するための基礎的科学や咀嚼や嚥下とテクスチャーの関係、新調理システムによる食品のテクスチャーについて、最近のトピックスを取り上げ、解説する。

内容

1. 味覚の生理 (味を感じるしくみ, 5基本味の受容体, 味覚トランスダクション)
2. 味覚の生理 (おいしさを感じるしくみ, おいしさの要因)
3. 食品の官能評価法 (官能評価の基本, 官能評価とは)
4. 食品の官能評価法 (官能評価の手法, 識別試験法, 順位法, 評点法, 記述的試験法など)
5. レオロジーの基礎(微小変形・大変形領域)
6. レオロジーの測定方法(流動特性・粘弾性・破断特性)
7. テクスチャー特性(機器測定法, サイコロロジーとテクスチャー評価)
8. 加熱調理操作に伴う食品の科学的变化
9. 非加熱調理操作に伴う食品の科学的变化
10. 新調理システムと食品のテクスチャー (クックチル・クックフリーズ・真空調理法など)
11. 新調理システムと食品のテクスチャー (低温スチーム調理法・アクアガス調理法など)
12. 大量調理のための厨房機器の特徴と食べ物のおいしさ(品質管理との関係)
13. 喫食対象者の咀嚼と食べ物のテクスチャーの関係(咀嚼動作分析も含む)
14. 喫食対象者の嚥下と食べ物のテクスチャーの関係(嚥下造影検査法による観察も含む)
15. 英語原著論文精読(調理科学特論に関連した学術雑誌の論文を精読して理解する)

評価

課題レポートの内容で評価し、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)

- 【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。
- 【教科書】 大越ひろ・神宮英夫編 小林三智子他著 『食の官能評価入門』 光生館
- 【教科書】 村山篤子・大羽和子・福田靖子編 名倉秀子他著 『調理科学』 建帛社
- 【推薦書】 中濱信子・大越ひろ・森高初恵著 『おいしさのレオロジー』 弘学出版
- 【参考図書】 品川弘子・川染節江・大越ひろ著 『調理とサイエンス』 学文社

科目名	食生活学特論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康づくりと食物摂取との関りを考えるとき、たんに栄養学の知識を持ち込むだけでは現実的な対応ができない。人間の食生活を成立させている要因や構造、さらに食生活が何によってどう変化するのかといった影響要因を明らかにする必要がある。そこで、本特論は食生活に関する学部レベルの知識をさらに深く広いものとするために、食を核とした人と人の接合領域である食生活学の重要性を認識し、食に関する縦割りの専門分野を統合して、食生活を人間栄養学の視点で包括的に学び、実際の生活場面に役立つ理論と実践的素養を身につけることをねらいとする。

内容

1. 食生活学について：食生活学の定義・研究対象・領域・共生的関係にある学問領域
2. 食生活の成り立ち：食生活を成立させている条件とその内容を規定している要因
3. 日本における食生活の変遷：飢えからの脱出と飽食
4. 食文化：地域、民族などで異なる食事形態・行事食
5. 食文化：宗教儀式と食品選択
6. 食環境：食糧の生産、流通、加工、消費構造
7. 食環境：経済的環境、飢餓、世界の食糧事情
8. 食環境：食環境と生活環境、地球環境
9. 食行動：人間における摂食調節機序
10. 食行動：人間における食行動の特徴
11. 食行動：行動科学からみた食物摂取行動
12. 食行動：食関連情報と食品選択
13. 食行動：健康行動と食品選択
14. 食文化の伝承と国際化
15. これからの食生活学

評価

期末試験、平常点(小レポートなど)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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	食教育学特論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

本特論では、学部で習得した食の教育に関する知識・技術を基礎に、食の尊重と安定を基盤とした身体的・精神的健康生活のシビルミニマムが、社会的弱者を含めたすべての人に保障されるためには、どのような食教育が必要なのか、またどのように行っていけば良いのかについて、食教育の理論と実践また研究法を学ぶ。食生活に問題を持つ個人に改善の自覚を促すだけでなく、生活環境や社会全体を健康社会に作り変えていくことも、食教育の一環として捉える。

内容

1. 食教育の基礎理念と目的
2. 食政策と食教育の推移
3. 食教育の計画・実施・評価の枠組み
4. 個人対象の食教育(理論1)
5. 個人対象の食教育(理論2)
6. 個人対象の食教育(実践)
7. 集団対象の食教育(理論)
8. 集団対象の食教育(実践)
9. 食教育と食環境
10. 発達段階別の食教育(幼児期・児童期～青年期)
11. 発達段階別の食教育(成人期～高齢期)
12. 食教育の実際1(個人対象の食教育)
13. 食教育の実際2(集団対象の食教育)
14. 食教育研究法1(研究目的の設定と計画)
15. 食教育研究法2(研究実施と評価)

評価

レポート、授業態度(議論への参加等)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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する

科目名	食品学演習		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
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

食科学分野における特別研究を履修する学生の必修科目で、特別研究の遂行と成果のとりまとめ・発表に必須な演習である。したがって、特別研究の指導教員が担当する。1年次通年で開講される。

科目の概要

食科学分野における内外の特別研究関連学術書、総説および原著論文の講読により、専門分野の蓄積された知見や最新の知見を得るとともに、自らの研究に必要な研究技術を理解する。同時に文献検索技術を学ぶ。また、読解した内容の説明、発表の場を設け、プレゼンテーション能力を磨くとともに、質疑応答により、討論の技術を身につける。さらに、教材となった学術論文等や特別研究の成果をもとに、学術論文作成のトレーニングを受ける。

学修目標

1. 特別研究関連学術論文の読解により、研究遂行に不可欠な知識を得るとともに、有用な研究方法や論理の展開方法を学ぶ。
2. 効率的な文献検索技術を習得する。
3. 研究発表および討論の技術・能力を身につける。
4. 学術論文作成技術の基礎を学ぶ。

内容

- 1?4. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 5. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 6?9. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 10. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 11?14. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 15. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 16?17. 特別研究関連原著論文の講読
- 18. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 19?21. 特別研究関連原著論文の講読
- 22. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 23?25. 特別研究関連原著論文の講読
- 26. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 27?30. 科学論文作成演習

評価

講読内容の説明・発表40点、討論における積極性と発言の論理性40点、論文作成演習成果のレポート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）

【資料】演習の中で指示する．

【参考図書】授業の中で適宜紹介する．

科目名	食品機能科学演習		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食品の持つ健康維持・増進機能に関係する最新の英文教科書と論文を講読し、その内容について理解を深める。これにより、食品機能分野での研究遂行に必須である英語読解力の向上と本分野に関する最新の知見、実験技術の取得・理解を図る。さらに、自らの特別研究と関連する分野の欧文論文について選ばせその内容をポスターやパワーポイント等を用い説明させ、内容について討議する。さらに、英文による論文作成の基礎について学ぶ。これにより、学会発表や、管理栄養士として一般人・患者へも対応できる発表・説明技術および討議能力の習得を図る。

内容

- 1～4．英文教科書講読
- 5．英文教科書内容発表・説明(パワーポイント等による)および討議
- 6～9．英文教科書・論文講読
- 10．英文教科書内容発表・説明(パワーポイント等による)および討議
- 11～14．英文教科書内容発表・説明(パワーポイント等による)および討議
- 15．英文教科書内容発表・説明(パワーポイント等による)および討議
- 16～19．英文論文講読
- 20．英文論文内容発表・説明(パワーポイント等による)および討議
- 21～24．英文論文講読
- 25．英文論文内容発表・説明(パワーポイント等による)および討議
- 26～30．英文論文作成演習

評価

教科書・論文講読における理解度30点，教科書・論文内容発表における明確性，論理性30点，討議に対する積極性およびその論理性20点，英文論文作成演習レポート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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	食生活学演習		
担当教員名	川野 因		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

人が生きるためには食糧の生産から流通，消費，健康状態までの一連のフードチェーンを理解する必要がある。中でも本演習では，実際に食べ物を摂取する生活者場面と摂取した人の健康状態までの事実検証方法についての知識と技術を習得し，食べ物と健康との適切なあり方を探ることとする。そのため，国内外の食生活の諸課題について最近の論文を輪読し討議する中で，研究に必要な資料・文献の収集，データ処理法，論文作成法の修得を目指す。

内容

- 1～2．ガイダンス
- 3～4．現代の食生活について課題を出し合う
- 5～6．文献検索
- 7～14．論文の輪読
- 15～16．研究課題の設定
- 17～24．調査，分析
- 25～26．研究課題の発表と討論
- 27～28．研究成果報告書の提出
- 29～30．まとめ

評価

平常点(プレゼンテーション・授業中の応接等)，提出レポート内容にて評価を行い，合計を100点とし，60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	食安全学特別講義		
担当教員名	小西 良子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食の安全・安心は多くの国民が関心を持っている問題であるため、食の専門家としては、食を取り巻く多様な社会問題に精通し、それらの問題に対する適切な科学的判断と対応力を持つことが強く求められている。そこで、食品衛生やリスク分析に関する学部レベルの知識をさらに深く広いものとするために、食の安全・安心に関わる最近のトピックを取り上げて、国際的機関、諸外国および我が国での対応を例にあげ、実行されたリスク評価、リスク管理およびリスクコミュニケーションを解説する。さらに、リスク評価手法およびリスクコミュニケーションの手法についても講義する。

内容

- 1.食品の安全性に関わる危害因子? ウイルス
- 2.食品の安全性に関わる危害因子? 細菌
- 3.食品の安全性に関わる危害因子? 寄生虫
- 4.食品の安全性に関わる危害因子? 化学物質
- 5.微生物学リスクアセスメント
- 6.農薬, 食品添加物, 動物薬の安全性評価
- 7.化学物質の安全性評価
- 8.遺伝子組み換え食品の安全性評価

評価

レポート提出により採点, 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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【推薦書】熊谷進・山本茂貴 共編『食の安全とリスクアセスメント』中央法規

科目名	食品免疫学特別講義		
担当教員名	榎本 淳		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食物が消化管免疫系や全身の免疫系を刺激することにより、健康に大きな影響を与えることが明らかになってきている。そこで本特別講義では、免疫やアレルギーに関する学部レベルの知識を基礎に、生体の免疫担当器官、細胞、抗体等に関するより高レベルの知識を習得させるとともに、食物に対するそれらの応答について理解を深めさせる。また、アレルギーや自己免疫疾患の抑制、免疫寛容の誘導および免疫機能の賦活にはたらく、食品成分や消化管免疫機構についても講義する。

内容

1. イントロダクション、免疫学の概要
2. 免疫系の細胞，組織，器官，抗体，T細胞レセプター，MHC分子
3. 免疫系の特異性と多様性，拒絶反応
4. 免疫系の認識機構
5. 免疫系の制御機構
6. 免疫系と病気（アレルギー，自己免疫疾患）
7. アレルギーの予防に有効な食品
8. 自己免疫疾患の予防に有効な食品

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)

- 【推薦書】 上野川修一・田之倉優(編著) 『食品の科学』 東京化学同人
 小安重夫(著) 『免疫学はやっぱりおもしろい』 羊土社
 上野川修一・今井悦子(編著) 『食品の成分と機能』 (財)放送大学教育振興会
- 【参考図書】 K. Murphy et al., "Immunobiology 7th ed." Garland Science
 高津聖志ら(監訳) 『免疫学イラストレイテッド 原著第7版』 南江堂

科目名	食品開発学特別講義		
担当教員名	堂迫 俊一		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

過度なダイエットや朝食抜きなど食生活の乱れがもたらす健康上の問題が指摘されている。その一方で、健康訴求型商品が多数上市されている。食品に関するオピニオンリーダーとなる専門家は、栄養や健康に関する正しい知識に加えて、食品開発のベースとなった科学的根拠や技術を正しく理解し、消費者に適切な助言をしていくことが求められている。そこで、食品開発や食品機能に関する学部レベルの知識をさらに深く広いものとするために、実際の開発例を取り上げながら、開発の背景、科学的根拠、技術開発、健康上の意義、問題点、品質管理などについて解説する。講義を通じて、将来オピニオンリーダーとなった時に、表面的な風評や報道に惑わされることなく、適切な指導・助言ができるようになることを目指す。

内容

1. 企業における研究開発(目的, 商品コンセプト, 技術課題)
2. 商品開発のプロセス(ニーズ型商品開発, シーズ型商品開発, 開発のポイント)
3. 実例1(牛乳の製造工程, 牛乳の健康機能, トクホ制度, 容器, 保存性)
4. 実例2(シーズ型商品開発の実際)
5. 品質保証の基本的考え方(基本システム, HACCP, 賞味期限)
6. 商品の表示(チェックポイント, 関連法規)
7. トピックス 1(チーズの機能)
8. トピックス 2(飽和脂肪酸とトランス脂肪酸)

評価

レポート作成により評価し、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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	食文化論特別講義		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食と栄養と健康の専門家による食生活・栄養に係る教育やインフォームド・チョイスに際し、食文化への考慮は極めて重要である。本特別講義は、こうした観点から、学部で習得した食文化に関する知識・能力を基礎に、食文化に関する学識を深め、視野を広げ、専門性を高めることをめざす。食生活・栄養の教育・情報提供を適確に推進するためには、人々の生活の全体を捉えられる見識、すなわち、食生活は栄養の確保や健康の保持増進のみならず、生活の潤い・楽しみであり、有効なコミュニケーション手段・人々の共生の絆であること等への理解が求められる。食文化はこのように「食」というまさに人間生活の根幹の部分に基礎をおく総合的な文化であり、自然環境、社会や経済、宗教などに影響され、各国・各地域における地域性がある。また、時代による変動・変容があるのも特徴である。本特別講義では、とくに、主食となる植物・食品を中心に各国・各地域の食文化、また、食事行動から形成される食文化の多様性、行事食や伝統食の食文化の変容について、現代の食文化の特徴を講義、論考する。

内容

1. 主食の文化と類型の成立
2. 食事文化の価値と意義(多様性とグローバル化の相克)
3. 食事文化の価値と意義(多様性とグローバル化の相克)
4. 食文化と行事 (ハレとケの平準化)
5. 食文化と行事 (ハレの食事の変容)
6. 食文化と行事 (ハレの食事の地域性)
7. 食文化と調理文化の関係
8. 社会現象としての食文化のゆくえ

評価

レポートにより評価を行い合計を100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

- 【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。
- 【推薦書】 松下幸子著 『祝いの食文化』東京美術
- 【参考図書】 ヨーゼフ・クライナー編 『地域性からみた日本』新曜社

科目名	健康科学概論		
担当教員名	森 三樹雄、池川 繁樹、田中 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食物栄養学専攻の3つの教育研究分野の1つ健康科学分野の概論である。同専攻の教育課程では、概論は特論・演習・特別研究の学修・研究という形で大学院レベルに相応しい専門性を深めていく中で、当該分野についてあらためて幅広く学び、その専門性に肉付けをしてより堅牢なものとするをめざす基礎科目として1年次後期に配置されている。健康科学分野の特別研究を専攻する学生は、本科目を必修とする。健康科学分野の専任教員がオムニバス方式で、公衆衛生学、衛生管理学、生活習慣病学、健康医学、運動生理学、健康運動学に関する内容をトピックスをまじえて講義を行う。健康の科学と実践において、現在、どのようなことが今日的な課題・話題となっているのかを整理し、明確に理解できるようにする。

内容

1. 健康づくりの学問的基盤としての公衆衛生学
2. 科学的根拠に基づく健康づくりと健康教育
3. 科学的根拠を生み出す疫学とその研究デザイン
4. 生活環境・労働環境の評価・管理と健康づくり
5. 生活環境・労働環境の評価・管理と健康づくり
6. 生活習慣病(メタボリックシンドローム関連以外)
7. 生活習慣病(メタボリックシンドローム関連)
8. 臨床検査と健康状態の評価
9. 特定健康診査・特定保健指導
10. 特定健康診査・特定保健指導
11. 肥満およびその合併症の予防・治療のための身体運動
12. エネルギー出納とバランス, および環境の影響
13. 身体活動量の評価, 身体活動量と体重変化との関連
14. ライフステージと身体組成
15. 運動による体重管理の実際, および食事との関連

評価

評価 課題作成(20%), 口頭発表期(20%), 試験(40%), レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	生活習慣病学特論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食と栄養と健康の専門家にとって生活習慣病に関する基本的知識は必須である。本特論は、このような要請を踏まえた上で、トピックスを多く取りあげた講義を行い、生活習慣病学の最近の進歩を学ぶとともに、個々の生活習慣病についての学識を深める。

すなわち、まず生活習慣病の発症、診断基準、検査値との関係を解説する。生活習慣病のなかで食習慣の影響を強く反映する肥満、糖尿病、高血圧、脂質異常症について学問的理解を深め、またメタボリックシンドロームの概念や診断基準とその根拠等について詳しく学ぶ。

さらに、特定健康診査・特定保健指導において、生活習慣病予防に果たす管理栄養士の役割とその意義について理解する。また、個々の生活習慣病、特に食事習慣が発症に深く関わるとされる成人肥満症、小児高度肥満、栄養失調症、拒食症、糖尿病、胃がん、大腸がん、痛風、脂質異常症、高血圧性疾患、動脈硬化症、胆石、腎臓結石、心筋梗塞、胃潰瘍、腎臓病、肝疾患、骨粗しょう症などについて病態、診断、治療について学問的理解を深める。

内容

1. メタボリックシンドロームとは
2. 特定健康診査・特定保健指導の実際
3. 生活習慣病に含まれる病気の特徴
4. 生活習慣病と臨床検査値
5. 生活習慣病と食生活
6. 肥満の分類と国際的比較
7. 脂質異常症と検査値
8. 高血圧の分類と生活習慣病
9. 痛風と高尿酸血症
10. 胃・十二指腸潰瘍
11. 潰瘍性大腸炎とクローン病
12. アディポサイトカインの働きと生活習慣病 その1
13. アディポサイトカインの働きと生活習慣病 その2
14. 睡眠時無呼吸症候群
15. 骨粗しょう症

評価

評価 課題作成(20%)、口頭発表期(20%)、試験(40%)、レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【教科書】 伊藤節子 編『臨床病態学』化学同人

【推薦書】 竹中優 編『疾病の成因・病態・診断・治療』医歯薬出版

【参考図書】 森三樹雄 編『やさしい臨床検査医学』南山堂

科目名	健康医学特論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食と栄養と健康の専門家には健康の維持・増進に関する医学である健康医学の基本的知識が必須である。一方、食物栄養学専攻における健康科学分野の学びを通して同分野の専門性を高めようとする場合には、健康医学に関して学部レベルよりもはるかに深くまた広い学識が求められる。本特論は、このような要請に沿って、栄養と関連深い事項やトピックス等を取り上げつつ、次のような背景のもとに、下記内容に示すように講義を進める。

わが国は、平均寿命、健康寿命が世界でもトップの座にあり、国民皆保険制度が充実していた。しかし、近年、高齢化社会になり、老人医療費の急激な増加により、医療制度・介護保険制度・国民年金制度の破綻が起こり社会問題化している。さらに、経済的大不況により、国民が自分自身の健康を守ることが困難な時代になっている。一方、医療費の70%を占めるという生活習慣病に対して、2008年より特定健康診査・特定保健指導が糖尿病や脂質異常症、高尿酸血症などの生活習慣病を予防することを目的として、開始された。世界に目を向ければ、結核、マラリア、エイズが蔓延し、多数の死亡者がでている。これらの現実を踏まえ、世界と日本の医療についても学ぶ。糖代謝、脂質代謝、蛋白代謝の異常をきたす疾患、生活習慣病について解説する。飲酒や喫煙の有害性とがんの死亡者の増加について学ぶ。

内容

1. 世界と日本における平均寿命、健康寿命の現状
2. 国民皆保険制度のしくみと問題点
3. 介護保険制度のしくみと問題点
4. 世界と日本における 感染症の現状と問題点(エイズ、ウィルス性肝炎)
5. 世界と日本における 感染症の現状と問題点(結核、インフルエンザ)
6. 世界における感染症の現状と問題点(昆虫媒介性感染症、とくにマラリア)
7. 糖代謝の異常をきたす疾患(カーボカウントにも触れる)
8. 脂質代謝の異常をきたす疾患(脂質代謝異常の諸マーカーの解説を含む)
9. 蛋白代謝の異常をきたす疾患(CKDを含む)
10. 内分泌の異常をきたす疾患(ヨウ素の栄養と甲状腺機能との関連を含む)
11. EBMと医療の質の向上
12. 適正飲酒と未成年者飲酒防止
13. 健康増進法の施行と喫煙の有害性
14. がんの死亡率とわが国のがん検診の問題点
15. 医療におけるコメディカルの役割(NSTの現状と将来展望にも触れる)

評価

評価 課題作成(20%)、口頭発表期(20%)、試験(40%)、レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【教科書】 大塚譲，他編『人と健康』東京化学同人

【推薦書】 伊藤節子編『臨床病態学』化学同人

【参考図書】 森三樹雄編『やさしい臨床検査医学』南山堂

科目名	運動生理学特論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食と栄養と健康専門家，とくに食事・栄養指導とともに運動指導に関する精深な学識と高度な専門性を備えた管理栄養士が健康づくりに参画できると，その実効性を向上させることができると期待される．それには，運動と身体の構造・機能との関連に関する主要な学問で運動生理学に関する理論はもとより実際的な学識についても広く深く習得する必要がある．このようなねらいのもとに，本特論では運動の基盤となる諸器官（骨・筋，呼吸・循環器等）の構造と機能について，学部教育で培った学識を深化・拡張させる．運動を行うことによって体の諸器官がどのような応答をするかについて講義するとともにトレーニングによる諸器官の変化を解説する．具体的には運動を支配する機能として神経系と運動の係わり，運動を発現する機能として筋収縮の機構，エネルギー代謝，運動の維持・増進を支える器官系としての呼吸・循環系と運動の係わり等について，最近のトピックスも豊富に取り入れて講義を進める．

内容

1. 神経系の基本的構造と機能との関連
2. 神経系の機能：反射と反応動作
3. 筋の解剖学的特性：種類と機能，内部構造
4. 筋線維の種類：分類，収縮特性，代謝特性
5. 筋の収縮様式：張力の発揮様式，筋の長さ変化
6. 運動と筋パワー（理論と実際）
7. 運動と筋収縮のエネルギー（理論と実際）
8. 運動と筋腱の動態（理論と実際）
9. 運動と呼吸循環（理論と実際）
10. 運動と末梢循環（理論と実際）
11. 運動と酸素摂取量（理論と実際）
12. 運動と栄養・エネルギー（理論と実際）
13. トレーニングによる身体の適応（理論と実際）
14. スポーツの特性とトレーニング（理論と実際）
15. まとめ

評価

プレゼンテーション，平常点（小レポートなど）により評価を行い合計を100点とし，60点以上を合格とする．

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる．

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する．

科目名	健康運動学特論		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

管理栄養士等が健康づくりの取り組みに参画する場合に、食事指導・栄養教育とともに運動指導に関する高度な学識と技術を習得していることは強力な武器となる。今後はこうした場面で指導的役割を果たせる人材の必要性が高まると推定される。このような背景のもとに、本特論では、学部教育で培った健康づくりのための運動に関する学識を広くまた深めることをめざす。ライフステージ等に応じた健康づくりのための運動の理論と実際、またその指導法に関して具体例をもとに解説する。さらに、健康づくりのための運動指導のPlan-Do-Seeについても触れる。トピックスを豊富に取り入れた講義を通して、健康づくりのための運動について理論はもとより実際的な学識についても精深化を図る。

内容

- 1.呼吸循環機能と運動・スポーツ(理論と実際)
- 2.神経筋機能と運動・スポーツ(理論と実際)
- 3.代謝内分泌機能と運動・スポーツ(理論と実際)
- 4.骨代謝と運動・スポーツ(理論と実際)
- 5.疫学研究と運動・スポーツ(理論と実際)
- 6.呼吸器疾患のための運動プログラム(介入事例の紹介を含む)
- 7.筋力・筋持久力強化のためのプログラム(介入事例の紹介を含む)
- 8.糖尿病対策のための運動プログラム(介入事例の紹介を含む)
- 9.肥満対策のための運動プログラム(介入事例の紹介を含む)
- 10.児童期のための運動・スポーツ(理論と実際)
- 11.青年期のための運動スポーツ(理論と実際)
- 12.中高年期のための運動・スポーツ(理論と実際)
- 13.女性のための運動・スポーツ(理論と実際)
- 14.睡眠と運動・スポーツ(理論と実際)
- 15.精神活動と運動・スポーツ(理論と実際)

評価

プレゼンテーション、平常点(小レポート等)により評価を行い合計100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	公衆衛生学特論		
担当教員名	齋藤 麗子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

公衆衛生は、共同社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、寿命を延ばし、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学・技術であり、集団医学としての特性をもつ。したがって、管理栄養士がその役割の1つである社会集団の栄養状態等に応じて高度の専門的知識および技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導を行うには、公衆衛生の理論と実践の学問である公衆衛生学への精通を要する。本特論は、この視点に沿って、受講者の公衆衛生学に関する学識がさらに深く広くなるよう図る。授業内容は概ね下記の通りであり、公衆衛生の意義・目的、健康の維持増進と疾病予防（1次、2次、3次予防）を端緒に、法制度や社会・行政システムの中での公衆衛生施策、またその政策決定・評価の科学的裏付けとなる疫学の意義・手法について講述する。また、母子保健、成人・高齢者保健、産業・環境保健等のライフステージや要因ごと保健の変遷・現状・課題等に関する理解を深めるとともに、健康リスクとしての食と栄養の問題についても国際的趨勢・動向と関連づけて論考する。受講生は公衆衛生学に関する学部レベルの専門知識を十分にもち合わせていることを前提とし、これらのねらいに沿い、また保健行政に携わってきた専門医師（保健所長等）としての経験を生かして講義を進める。

内容

1. 公衆衛生の意義・目的：健康の維持増進と疾病予防
2. 保健統計指標と集団の健康評価
3. 保健行政とその主体：国・地方公共団体の役割
4. 科学的根拠に基づく保健医療政策
5. 疫学の研究デザインと科学的根拠
6. 疫学研究の成果と保健政策への具体的反映
7. 栄養疫学
8. 母子保健（変遷・現状・課題）
9. 成人・高齢者保健（変遷・現状・課題）
10. 健康づくり活動・ヘルスプロモーション（変遷・現状・課題）
11. 学校保健（変遷・現状・課題）
12. 産業・環境保健（変遷・現状・課題）
13. 喫煙の健康影響と対策（変遷・現状・課題）
14. 食品衛生・食中毒の予防（変遷・現状・課題）
15. 健康リスクとしての食と栄養（飢餓と食料問題・過剰栄養、国際的趨勢・動向との関わり）

評価

期末試験60点，平常点（小レポート等）40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）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

【推薦書】 坪野吉孝・久道 茂 共著『栄養疫学』南江堂

科目名	衛生管理学特論		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

管理栄養士には、給食・大量調理や食品製造、また一般の事業場を職場とし、労働衛生管理（調理員や作業者の作業環境管理、作業管理、健康管理等）を担当する役割が期待される。この新たな役割に実効的・指導的に取り組むには、深く広い学識に裏打ちされた高い専門性が求められる。そこで本特論では、安全で快適な職場環境を構築する力量を備えた人材の養成をめざし、学部教育で習得した知識を基に、労働衛生管理の実施に必要な基礎知識や理論について講述した上で、具体的テーマとして、給食調理作業等における労働災害、作業環境、労働衛生管理手法等を取り上げて、その現状と対策について解説し、さらに作業場の衛生管理と作業者の産業保健を合わせた総合労働衛生管理の構築について講義を進める。

内容

- 1.労働衛生管理の基礎知識：労働衛生管理の概要と課題
- 2.労働衛生管理の基礎知識：作業環境管理
- 3.労働衛生管理の基礎知識：作業管理
- 4.労働衛生管理の基礎知識：健康管理
- 5.労働衛生管理の基礎知識：リスクアセスメント
- 6.労働衛生管理の基礎知識：リスクマネジメント
- 7.労働衛生管理の基礎知識：リスクコミュニケーション
- 8.給食調理作業等における労働災害
- 9.給食調理作業等における作業環境改善対策
- 10.給食調理作業等における労働衛生教育とその手法
- 11.給食調理作業等における過重労働・メンタルヘルス
- 12.給食調理作業等における労働衛生管理手法（1）
- 13.給食調理作業等における労働衛生管理手法（2）
- 14.総合労働衛生管理の構築：労働衛生管理と衛生管理のドッキング（1）
- 15.総合労働衛生管理の構築：労働衛生管理と衛生管理のドッキング（2）

評価

期末試験，平常点（小レポートなど）により評価を行い合計を100点とし，60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	生活習慣病学演習		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

生活習慣病の発症は、食事、飲酒、喫煙、運動、睡眠等の生活要因の一つないし複数が慢性的に不適切であることと密接に関連している。こうした生活習慣病には様々なものがあり、例えば、成人肥満症、糖尿病、脂質異常症、高血圧性疾患、脂肪肝、アルコール依存症、アルコール性精神患者、慢性気管支炎、肺気腫、脳卒中、骨粗しょう症、心臓病、過労死、うつ病、自殺、心筋梗塞等を挙げられる。管理栄養士等として生活習慣病対策に実効的・指導的に関わってゆくには、多彩な生活習慣病に対する各論的理解とともに、生活習慣病の概念や関連する保健医療制度等への精通が求められる。そこで本演習では、学部教育を基礎として、チュートリアル方式や課題発見・問題解決型の授業を展開して、この後者の達成をめざす。さらに、多彩な生活習慣病の各論的理解に向け、多数の外国文献を検索し、とくに食生活・栄養・サプリメント等と関連深い最新のトピックスを選択して抄読する。これらの学習成果をとりまとめ、公開の場で発表する。

内容

- 1～2. 生活習慣病の概念、全般的特徴、多彩な生活習慣病
- 3～4. 生活習慣病と食生活
- 5～6. 肥満とその国際的比較について
- 7～8. メタボリックシンドロームの診断基準と問題点、国際的比較
- 9～10. 特定健康診査・特定保健指導
- 11～12. 脂質異常症をきたす疾患と食事との関係
- 13～14. 高血圧症と食事
- 15～16. 糖尿病と食事
- 17～18. 糖尿病と合併症・予防
- 19～20. 潰瘍性大腸炎とクローン病の病態と治療
- 21～22. 生活習慣病とアディポサイトカインの働き
- 23～24. 痛風・高尿酸血症と食事
- 25～26. 学習成果作成準備
- 27～28. 学習成果作成
- 29～30. 学習成果の発表

評価

評価 課題作成(20%)、口頭発表期(20%)、試験(40%)、レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【推薦書】 香川靖雄 他『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 各論』

伊藤節子 編『臨床病態学』化学同人

【参考図書】森三樹雄編『やさしい臨床検査医学』南山堂

科目名	運動生理学演習		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

運動生理学に関連する海外の文献の講読等を通じて、運動生理学はもとよりその応用学問に当たる健康運動学や健康運動指導特別実習に関する諸課題の発見・問題解決に求められる精深な学識、科学的な視点を培う。まずは、英文論文を批判的に読みこなせるよう錬成を行う。また、こうした文献購読で得られた成果をサマライズしてとりまとめ、プレゼンテーションを行えるよう実力の向上を図る。発表のための資料の提示に関しては、オーディエンスの理解を高める効果的な図表の作成・配列法等や、発表方法等のプレゼンテーション技術についても習得する。さらに、海外の学術雑誌から関連論文を系統的に選定し、一貫性のあるテーマごとにまとめてレビューを作成し、またその内容について公開の場で発表する。本演習は、2年次前期に配当されている健康運動指導特別実習への導入の役割ももつ。

内容

- 1～2. PubMed等の論文データベースを利用して、海外の運動生理学分野の学術雑誌から担当教員が提示した複数のテーマに関連する原著論文を検索してAbstractを読み、必要なものはScienceDirectやInfoTrackからのダウンロード、その他のサービスを利用して全文を収集する。
- 3～13. 上記で得た文献を精読を行うとともに、その内容をサマライズして発表する。
- 14～15. 上記1～2と同様の手法で、健康運動指導特別実習の方法論のテーマに関する原著論文を収集する。
- 16～25. 上記13～15で得た文献および引用文献の精読を行うとともに、その内容をサマライズして発表する。
- 26～29. 上記16～25の学習成果をレビューとして取りまとめる。
30. 上記レビューの内容について公開の場でプレゼンテーションを行う。

評価

プレゼンテーション、平常点(小レポートなど)により評価を行い合計を100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	衛生管理学演習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

管理栄養士には、給食・大量調理や食品製造、また一般の事業場を職場とし、労働衛生管理（調理員や作業者の作業環境管理、作業管理、健康管理等）を担当する役割が期待される。この新たな役割に実効的・指導的に取り組むには、深く広い学識に裏打ちされた高い専門性が求められる。そこで本演習では、安全で快適な職場環境を構築する力量を備えた人材の養成をめざし、学部教育での素養に加え、下記内容に示す項目について詳しく学習・演習し、衛生管理における理論構築はもとより、実践の場で活用できる具体的知識・スキルを修得する。すなわち、まず、リスクアナリシスとその構成要素について詳細かつ広い視点で習得する。さらに、給食施設、食品製造事業場等において、作業内容・姿勢などを含む作業分析に関する演習を行い、当該事業場における労働衛生管理上の問題点を検討・評価するとともに、総合的な観点からその改善策を考案・提案し、学習成果として結晶化する。また、その成果を公開の場で発表し、発表技術の習得を図る。

内容

- 1～2. 衛生管理におけるリスクアナリシス(1)：目的と構成
- 3～4. 衛生管理におけるリスクアナリシス(2)：リスクアセスメント(理論と実際)
- 5～6. 衛生管理におけるリスクアナリシス(3)：リスクマネジメント(理論と実際)
- 7～8. 衛生管理におけるリスクアナリシス(4)：リスクコミュニケーション(理論と実際)
- 9～12. 給食施設における労働衛生調査
- 13～14. 給食施設における作業分析
- 15～16. 給食施設における環境改善
- 17～20. 食品製造における労働衛生調査
- 21～22. 食品製造における作業分析
- 23～24. 食品製造における環境改善
- 25～29. 学習成果作成
30. 学習成果の発表

評価

学習成果および発表結果60点，平常点（授業中の発言や質疑応答）40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）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	ヘルス・プロモーション特別講義		
担当教員名	松田 正己		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康増進法，食育など，現代の健康づくりの基本となる理念・方法としてのヘルス・プロモーションを学ぶ．WHO，欧米，日本，途上国のヘルス・プロモーションの理論と実際を学ぶ．ヘルス・プロモーションはプライマリー・ヘルス・ケアを生活習慣病や新しいライフスタイルの健康づくりに適応させ，1986年WHOのオタワ憲章がもとになっている．公共政策づくり，支援の環境づくり，地域活動の強化，個人技術の開発，健康サービスの方向転換の5つの活動領域があり，社会全体で取り組む活動であり，ヘルス・プロモーションの概要やその意義に関する学部レベルの知識を基礎に，グローバル化した現代社会の理解とその対応策を学ぶ．

内容

1. ヘルス・プロモーションの歴史とオタワ憲章
2. ヘルス・プロモーションの領域と方法
3. グローバル化とヘルス・プロモーション
4. ヘルス・プロモーションの動向（WHO）
5. ヘルス・プロモーションの動向（アメリカ）
6. ヘルス・プロモーションの動向（欧州）
7. ヘルス・プロモーションの動向（途上国）
8. ヘルス・プロモーションの動向（日本）

評価

期末試験50点，平常点（小レポートなど）50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）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる．

【推薦書】グリーン，神馬征峰訳『実践ヘルス・プロモーション』医学書院

岩永俊博『地域づくり型保健活動の考え方と進め方』医学書院

【参考図書】WHO（山本幹夫監訳・島内憲夫編訳）

『ヘルス・フォー・オール～38の到達目標～』垣内出版

WHO（島内憲夫訳）『ヘルスプロモーション～WHO：オタワ憲章～』垣内出版

WHO（島内憲夫編訳）『ヘルスプロモーション～戦略・活動・研究政策～』垣内出版

松田正己・島内憲夫編著『みんなのためのPHC入門』垣内出版

松田正己他『変わりゆく世界と21世紀の地域健康づくり（第2版）』やどかり出版

科目名	ヘルス・コーチング特別講義		
担当教員名	杉原 隆		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

コーチングは人材開発のための技法のひとつであり、スポーツ選手の指導で知られているように、対象者のモチベーションを高め、能力を伸ばし、スキルを身につけさせて目標達成に導く技法である。ヘルス・コーチングとして健康の維持増進にも活用されている。本特別講義は、カウンセリング論等の関連科目に関する学部レベルの知識を基礎にして、コーチングの理論を学習することによって、対人援助者としての基本的な知識を習得することを目的とする。人それぞれの自発性を促すことによって、個人の持つセルフコントロール能力を強化し、行動変容につなげる健康指導のスキルアップをめざすとともに、特に、運動がメンタルヘルスに果たす役割についての知識の習得をはかる。

内容

1. ヘルス・コーチングとコーチの役割
2. 健康運動への動機づけ
3. 効果的な目標設定
4. 健康のための運動行動モデル
5. 健康のための運動を規定する要因
6. 健康運動への介入
7. リーダーシップとコミュニケーションスキル
8. メンタルヘルスに与える運動の効果

評価

平常点(小レポート・授業中の発言や質疑応答等)100点により評価し、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)

【推薦書】ビドル,S.J.H.・ムツリN『身体活動の健康心理学』大修館書店

日本スポーツ心理学会編『最新スポーツ心理学 その奇跡と展望』大修館書店

科目名	臨床心理学特別講義		
担当教員名	岡村 佳子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

カウンセリング論等の関連科目に関する学部レベルの知識を基に、臨床心理学および発達心理学の視点から、食と心の問題に関する理解を深めることを目的とし、心を育てる食卓、心を癒す食卓、食卓の家族論、変貌する食卓風景を臨床心理学の立場から考える。また、日常生活のストレスが健康や疾病に及ぼす影響のメカニズム、さらにストレスへの対処法を取り上げ、学校、職場、福祉、保健などそれぞれの領域で、管理栄養士等が食生活を中心とする効果的な保健指導を実践する際に必要な知識やスキルの向上を目指す。

内容

1. 心を育てる食卓
2. 心を癒す食卓
3. 食卓の家族論
4. 変貌する食卓風景
5. ストレスと健康
6. ストレス対処法と食卓
7. 食生活を中心にした保健指導 1
8. 食生活を中心にした保健指導 2

評価

レポート70点，平常点（授業中の発言や質疑応答等）30点，合計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）

【推薦書】森二三男編著 『心理学 第2版』 医歯薬出版

萱村俊哉編著 『発達健康心理学』 ナカニシヤ出版

【参考図書】川瀬正裕他著 『心とかかわる臨床心理』 ナカニシヤ出版

坂本真土他編 『臨床社会心理学』 東京大学出版会

科目名	健康運動指導特別実習		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食と栄養と健康専門家，とくに管理栄養士が健康づくりの取り組みに参画する場合に、食事指導・栄養教育とともに運動指導に関する高度な学識と技術を習得していることは強力な武器となる。今後はこうした場面で指導的役割を果たせる人材の必要性が高まると推定される。そこで本実習では、この目的を達成するための一環として、学部での基礎的な知識の上に、原理・理論の理解に基づく運動指導の実際を習得する。すなわち、まず健康づくりのための運動指導に必要と考えられる生体の機能と形態の評価方法について実習する。次いで、身体組成、筋力、筋パワー、酸素摂取量などの測定法、推定法、評価法について具体的に機器を使用しながら実習を行う。また、国立スポーツ科学センター等の協力も得て、高度な測定法やトレーニング法の専門知識についても実地にかつ具体的に学習する。これらを経た上で、健康づくりのための運動指導について、学内諸施設(トレーニングマシン・フィールドアスレチック等)を活用して実地に習得する。

内容

- 1.身体組成(1)：測定の意義・目的，諸測定法とその原理・長所短所等の解説。
- 2.身体組成(2)：簡単な器具(メジャー・キャリパー等)を用いる形態・皮下脂肪厚の測定(正しい測定法の習得，測定値の評価)。
- 3.身体組成(3)：体脂肪率等(BIA法)および踵骨骨密度(超音波法)の測定。測定値の評価と形態・皮下脂肪厚との関連性の解析。
- 4.筋力測定：測定の意義・目的，測定法とその原理・長所短所等の解説。実際の測定(肘・膝・足関節の屈曲・伸展力)とその評価。
- 5.無酸素パワーの測定：測定の意義・目的，諸測定法とその原理・長所短所等の解説。実際の測定(自転車全力運動)とその評価。
- 6.最大酸素摂取量の測定：測定の意義・目的，諸測定法とその原理・長所短所等の解説。実際の測定(自転車運動)とその評価。また，異なる負荷法での酸素摂取量の動態の観察と評価。
- 7.間接法による最大酸素摂取量の推定(心拍数からの推定)：推定の意義・目的，諸推定法とその原理・長所短所等の解説。推定式の作成，推定値と実測した酸素摂取量との比較・検討・評価。
- 8.身体活動量の測定：測定の意義・目的，諸測定法とその原理・長所短所等の解説。実際の測定(ペドメーターによる1日の活動量の測定)，エネルギー量への換算とその評価。
- 9.筋力トレーニング(1)：トレーニング法の意義・目的，諸方法とその原理・長所短所等の解説。諸専用マシンやダンベル等を用いるトレーニング法の実際の習得とその評価。
- 10.筋力トレーニング(2)：トレーニング法の意義・目的，諸方法とその原理・長所短所等の解説。自重負荷や身の回りのものを活用した筋力トレーニング法の考案・実施とその評価。
- 11.持久性トレーニング(1)：トレーニング法の意義・目的，諸方法とその原理・長所短所等の解説。自転車運動によるトレーニング法の実際の習得，および酸素摂取量と心拍数の動態からの評価。
- 12.持久性トレーニング(2)：トレーニング法の意義・目的，諸方法とその原理・長所短所等の解説。日常生活あるいは地域の特性を生かした持久性トレーニング(有酸素運動)の考案・実施とその評価。
- 13.他施設における身体機能や身体組成評価法の学習：より専門的な評価法や機器(MRIや筋力測定，トレーニングマ

シン等)について実地に学習し, それらの活用法を検討・評価する.

評価

プレゼンテーション, 平常点(小レポート等)により評価を行い合計を100点とし, 60点以上を合格とする.

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる.

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する.

科目名	特別研究		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A1クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、代謝栄養学的手法を用いる動物実験により、代謝・栄養関連機能素子等への影響を指標として新開発食品の有効性・安全性を評価するために具体的に設定された課題について研究指導を行う。具体的には、コホート研究、臨床疫学とくに無作為化比較試験、メタアナリシス等により健康の維持・増進への効果が示唆されてはいるが、標的部位や作用機序が明確ではない食品素材を評価対象に選定し、酵素活性・タンパク質・mRNAレベル等における遺伝子発現を有効性の指標とし、肝臓の薬物代謝系への影響を安全性の指標として解析・検討・評価する課題について研究指導を行う。ヒトへの外挿に留意を払う研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題(対象とする新開発食品)の選定
- 先行研究・関連研究等のレビューの作成
- 動物実験・分析実験の手技の習得
- 予備実験(本実験)の実施
- 英語による情報収集・発信の訓練

2年次の実施事項

- 本実験・追実験の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導のなかで適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	山本 茂、志村 二三夫、長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A2クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、資料・文献調査ならびに疫学・公衆栄養学的手法等により、栄養状態や食生活状況、社会的要因等と疾病・健康問題との関連性を探るために具体的に設定された課題について研究指導を行う。本課題は、多角的かつ科学的視点を備え、国際感覚にも優れた「食と栄養と健康」の専門家の養成をより先進的に行うことを目指し、栄養科学分野の専門性が異なる複数の教員が連携して研究指導を行う。なお、本課題の選択に際しては、国際栄養学特論ならびに同演習を履修することが推奨される。

内容

1年次は主に次の面から研究指導を行う。

栄養素・食品成分の健康の維持・増進への有効性の検証に向けたコホート研究，臨床疫学とくに無作為化比較試験，メタアナリシス等の疫学的知見を批判的に吟味・検討・評価してレビューを作成する。英文による情報の収集・発信に関する指導を行う。（担当者：志村）

疫学の研究方法，食事調査法，アンケート調査法，公衆栄養活動における対人関係についての留意点等を習得する。その上で，地域（群馬県中之条町を予定）における健康・栄養調査，食生活・栄養指導に参画し，調査データを集計・解析して，検討・評価する。（担当者：長澤）

2年次は主に次の面から研究指導を行う。

1年次のレビュー，現地調査等で培った多角的かつ科学的視点を基礎に下記 の国外調査の計画を立案する。（担当者：山本，志村，長澤）

国外（東南アジアを予定）における健康・栄養調査，食生活・栄養指導に参画し，調査データを集計・解析して，検討・評価する。疾病・健康問題としては，乳幼児の発育，アレルギー，感染症予防，糖尿病，骨粗鬆症，栄養素の必要量，伝統的・地域特産的食品素材や食文化の長所・短所等に関する課題を取り上げる。また，現地の人々との交流を通して国際栄養担当者としての素養を育む。（担当者：山本）

1年次の研究結果も考慮して，修士論文の作成を指導する。（担当者：山本，志村，長澤）

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し，研究科委員会で可否を決定する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A3クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、疫学・公衆栄養学的アプローチにより、地域や職域における健康と栄養問題を社会的要因との関係で捉え、疾病予防や健康増進に役立つエビデンスを得られるよう具体的に設定された課題について研究指導を行う。健康栄養調査等のデータから、その集団の実態を把握・問題点を明らかにし、生活習慣改善の方向性を探り、健康増進事業につなげることをめざす。具体的には、地域、学校、職場など幅広いコミュニティを対象に健康栄養調査などを行い、健康・QOLに食生活習慣や身体活動量が及ぼす影響等を探る課題、あるいは市町村の行政現場で行われている地域社会の取り組みと特徴に応じた参加型地域栄養活動・栄養教育に関する課題について研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 研究課題の選定
- 先行研究・関連研究のレビューの作成
- 調査用紙の作成，栄養調査法・データ解析法の習得
- 調査計画書作成，予備調査の実施

2年次の実施事項

- 本調査の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し，研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A4クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養学の現場研究能力をつけることを目標とする。ヒトの栄養学は意外と難しい。多くの人は、自分の常識を正しいと考え易い。例えば、「日本人の子供の食生活は欧米化し、そのために肥満が増えている」という自分の常識を、何の疑いも無く真実と考える。このような傾向は、専門家にも企業にも多々見受けられる。しかし、「欧米化とは何か?、いつの時代との比較か?、欧米化と多様化を勘違いしていないか?」、など少し視点を変えると違った答えになる。現場研究の対象は、ヒトである。ヒトは、遺伝、生活環境、ライフスタイル、考え方、など多くの点で異なるために、研究の手法や結論が難しい。本学大学院生には、栄養学の専門家として、住民や患者への栄養指導、企業における商品開発、教育、研究などの場において、真の問題解決や新しい方向性を見いだす力をつけてもらいたい。

内容

1年次の実施事項

研究テーマの決定： テーマの何が問題であり、これまでにどれだけわかり、またわかっていないかを調べる方法を学ぶ。

研究計画(プロトコル)の作成： これは物作りの設計図に相当する。間違いがあれば製品は不具合なものとなる。自分の考えを教官、同僚と議論し、その課題、研究方法について軌道修正を繰り返し、完成させる方法を学ぶ。また、コスト、必要なマンパワーなどの現実の課題もクリアできるかどうか、そのためにはどこまで妥協することが可能か判断する方法を学ぶ。

研究開始前： 研究の開始前には、倫理委員会の審査をパスしなければならない。そのための審査書作成法を学ぶ。次に対象者全員からの承諾署名(インフォームドコンセント)を得るために行うべきことを学ぶ。

研究のために必要な技術を学ぶ。

研究の開始。

2年次の実施事項

研究の継続。

研究結果のまとめ方の練習。

研究成果を、学会発表、国内外の論文として公開する。

修士論文を作成する。

評価

修士論文としてまとめたものを、審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

公衆栄養学実習書 (講談社)、栄養学英和辞典 (金原出版)

科目名	特別研究		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A5クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、臨床栄養学的手法を用いて、動脈硬化予防の食事・栄養療法の根拠となり、実際の食事・栄養指導に役立つエビデンスを得ることをめざす具体的課題について研究指導を行う。動脈硬化性疾患の発症・進展には、栄養が深く関わり、食事の欧米化は糖尿病や脂質異常症等を引き起こす。また、生活習慣病の発症には活性酸素が関わるとされ、さらに食品成分への反応には個人差があり、動脈硬化予防のためには、生体側と食品成分側の両面の要因の検討が必要である。これらを踏まえ、食後高脂血症、酸化ストレス・抗酸化能へ及ぼす食品成分の影響を検討・評価することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

具体的課題の選定

先行研究・関連研究のレビューの作成

分析実験(酸化ストレス、抗酸化能に関する分析等)の手技、データ解析法の習得

データの収集および予備実験(本実験)の実施

2年次の実施事項

本調査および本実験・追実験の実施

臨床データ解析・整理

学会発表の準備

修士論文執筆

修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A6クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食科学分野の研究課題として、食品機能科学的な手法を用いて、食品成分が肝臓の脂質代謝系に及ぼす影響を解明することをめざして設定された具体的課題について研究指導を行う。高脂血症は動脈硬化を惹起し、ひいては心臓疾患、脳血管障害などの死に至る疾患を引き起こす。そこで、高脂血症を食品により防ぐことを目的に、種々食品成分が脂質代謝が活発な肝臓での脂質代謝系（脂肪酸合成、脂肪酸酸化、コレステロール合成など）の酵素の活性と遺伝子発現に与える影響を解析・検討・評価し、健康の維持・増進に有効な食生活の指針の設定に資することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題（対象とする機能性成分，実験デザイン）の選定
- 先行研究・関連研究のレビューの作成
- 動物実験・分析実験の手技の習得
- 予備実験（本実験）の実施

2年次の実施事項

- 本実験・追実験の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し，研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A7クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
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

食を基盤とする食・栄養・健康の専門家としての研究能力を身につけるため、食科学分野の研究課題の一つとして、食品学的および比較生化学的手法を用いた食品タンパク質・ペプチドの構造および機能・特性解明とその利用をとりあげ、1?2年次通年で研究指導を行う。

科目の概要

主として未活用の新規食品タンパク質を研究対象に選定し、当該タンパク質の構造や機能・特性を解明するとともに、それらの機能・特性活かした利用方法を検討する。対象タンパク質のアレルゲン性解析および低アレルゲン化方法の確立や、当該タンパク質に由来するペプチドの機能探索や、構造決定も課題とする。

学修目標

1. 対象とするタンパク質・ペプチドの新規な構造的特徴や性質・機能を実験的に明らかにする。
2. 上記研究の過程で、タンパク質科学に必要な実験手法・技術および考え方を学ぶ。
3. 食品学演習で研鑽した論文作成能力と本研究の成果をもとに修士論文をまとめる。

内容

1年次の実施事項

研究課題(研究対象とする食品タンパク質)の選定

類縁タンパク質および対象タンパク質に関する先行研究・関連研究のレビューの作成

タンパク質・ペプチドの単離・精製、構造解析、機能解析実験の手技習得

対象タンパク質への上記手技の適用による予備・本実験

2年次の実施事項

本実験の継続

実験データの解析・整理

学会発表等、成果公表の準備

修士論文執筆

修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A8クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食科学分野の研究課題として、調理科学的手法ならびに食文化的資料・文献調査法を用いて、健康の保持増進、疾病の治癒や予防のための栄養管理サービスにおける食事や食べ物について、その嗜好性、調理条件等に関して具体的に設定された課題について研究指導を行う。食べ物の美味しさは、食べ物の物理的・化学的性質、食べる側の人間の生理的・心理的状态、および食物と人間をとりまく環境・食文化が複雑に関与し、決定される。これらを踏まえ、調理過程における食べ物の物理的・化学的性質を客観的、主観的評価により捉えることを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題の選定
- 先行研究・関連研究等のレビュー作成
- 食物のレオロジー的性質、テクスチャー評価に関する実験等の手技修得
- データの収集および予備実験(本実験)の実施

2年次の実施事項

- 本調査および本実験の実施
- 調査・実験データの解析・整理
- 学会発表等の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	A9クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

運動生理学的アプローチにより、トレーニングにおける至適運動強度の検討やスポーツ栄養を課題とする研究指導を行う。筋力の増加、筋量の増大については半世紀前より至適負荷量についての検討が行われてきているが、未だ明快な結論は得られていない。さらに近年、問題となっている生活習慣病対策としての運動についても、幅広い年代への対応、性差などの課題がある。また、スポーツ選手はその種目によって特有のコンディショニングが必要とされており、どのような栄養サポートを行うとスポーツパフォーマンスの改善につながるのかを課題として研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 研究課題の選定
- 先行研究、関連研究のレビュー作成
- 実験、調査方法の検討、手技およびデータ解析法の習得
- 予備調査、予備実験の実施

2年次の実施事項

- 本調査、本実験の実施
- 調査、実験データの解析
- 学会発表の準備
- 修士論文の執筆
- 修士論文公開発表会、審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する

科目名	特別研究		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	AAクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学分野の研究課題として、衛生管理学的なアプローチにより、管理栄養士における総合労働衛生管理に関して具体的に設定された課題について研究指導を行う。すなわち、管理栄養士の職場の一つである給食調理場では、食品衛生上の問題とともに、そこに働く調理員の労働災害として、腰痛、やけど、切傷、過重労働やメンタルヘルス等の問題が生じていることを踏まえ、給食調理場の労働環境における労働衛生・衛生管理と、食中毒対策としての衛生管理をドッキングさせた総合労働衛生管理の構築に向けた調査を実施し、結果を分析・検討・評価することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(化学的因子:金属,洗剤によるかぶれ等)
- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(物理的因子:指曲がり症,腰痛,熱中症等)
- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(その他:過重労働,メンタルヘルス等)
- 労働者(調理員等)に対する安全衛生教育のやり方(5S,ヒヤリハット,指先呼称等)
- 食中毒対策と労働衛生管理をドッキングした総合労働衛生管理の構築

2年次の実施事項

- 労働衛生におけるフィールド調査研究(1:給食調理)
- 労働衛生におけるフィールド調査研究(2:食品製造)
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	ABクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学分野の研究課題として、生活・健康調査の手法を用いて本学近隣地域の健康上の問題を明らかにすることをめざして具体的に設定された課題について研究指導を行う。本学が位置する新座市は都市農業の場であり、地産・地消や環境保全型農業の推進等がなされ、食の安心・安全にも貢献しているが、農地減少、兼業農家増加、新規就農者低迷等で労働力が低下し、就農者の高齢化は進み、健康上の問題が潜むと推定される。農薬使用の問題もある。そこで、新座地域の就農者を対象に調査し、特定健康診査・特定保健指導の状況等も合わせ、生活習慣病学・臨床検査医学の立場から問題点を分析・検討・評価し、都市農業のあり方に資することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 都市農業に関する実態・文献調査
- 調査対象者・調査項目の大枠の設定
- 調査受け入れ窓口との折衝(主に研究指導担当教員の役割)
- 予備調査の実施

2年次の実施事項

- 調査対象者・調査項目の詳細の設定
- 本調査の実施
- データ解析・整理
- 学会発表
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B1クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、代謝栄養学的手法を用いる動物実験により、代謝・栄養関連機能素子等への影響を指標として新開発食品の有効性・安全性を評価するために具体的に設定された課題について研究指導を行う。具体的には、コホート研究、臨床疫学とくに無作為化比較試験、メタアナリシス等により健康の維持・増進への効果が示唆されてはいるが、標的部位や作用機序が明確ではない食品素材を評価対象に選定し、酵素活性・タンパク質・mRNAレベル等における遺伝子発現を有効性の指標とし、肝臓の薬物代謝系への影響を安全性の指標として解析・検討・評価する課題について研究指導を行う。ヒトへの外挿に留意を払う研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題(対象とする新開発食品)の選定
- 先行研究・関連研究等のレビューの作成
- 動物実験・分析実験の手技の習得
- 予備実験(本実験)の実施
- 英語による情報収集・発信の訓練

2年次の実施事項

- 本実験・追実験の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導のなかで適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	山本 茂、志村 二三夫、長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B2クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、資料・文献調査ならびに疫学・公衆栄養学的手法等により、栄養状態や食生活状況、社会的要因等と疾病・健康問題との関連性を探るために具体的に設定された課題について研究指導を行う。本課題は、多角的かつ科学的視点を備え、国際感覚にも優れた「食と栄養と健康」の専門家の養成をより先進的に行うことを目指し、栄養科学分野の専門性が異なる複数の教員が連携して研究指導を行う。なお、本課題の選択に際しては、国際栄養学特論ならびに同演習を履修することが推奨される。

内容

1年次は主に次の面から研究指導を行う。

栄養素・食品成分の健康の維持・増進への有効性の検証に向けたコホート研究、臨床疫学とくに無作為化比較試験、メタアナリシス等の疫学的知見を批判的に吟味・検討・評価してレビューを作成する。英文による情報の収集・発信に関する指導を行う。(担当者:志村)

疫学の研究方法、食事調査法、アンケート調査法、公衆栄養活動における対人関係についての留意点等を習得する。その上で、地域(群馬県中之条町を予定)における健康・栄養調査、食生活・栄養指導に参画し、調査データを集計・解析して、検討・評価する。(担当者:長澤)

2年次は主に次の面から研究指導を行う。

1年次のレビュー、現地調査等で培った多角的かつ科学的視点を基礎に下記 の国外調査の計画を立案する。(担当者:山本,志村,長澤)

国外(東南アジアを予定)における健康・栄養調査、食生活・栄養指導に参画し、調査データを集計・解析して、検討・評価する。疾病・健康問題としては、乳幼児の発育、アレルギー、感染症予防、糖尿病、骨粗鬆症、栄養素の必要量、伝統的・地域特産的食品素材や食文化の長所・短所等に関する課題を取り上げる。また、現地の人々との交流を通して国際栄養担当者としての素養を育む。(担当者:山本)

1年次の研究結果も考慮して、修士論文の作成を指導する。(担当者:山本,志村,長澤)

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B3クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、疫学・公衆栄養学的アプローチにより、地域や職域における健康と栄養問題を社会的要因との関係で捉え、疾病予防や健康増進に役立つエビデンスを得られるよう具体的に設定された課題について研究指導を行う。健康栄養調査等のデータから、その集団の実態を把握・問題点を明らかにし、生活習慣改善の方向性を探り、健康増進事業につなげることをめざす。具体的には、地域、学校、職場など幅広いコミュニティを対象に健康栄養調査などを行い、健康・QOLに食生活習慣や身体活動量が及ぼす影響等を探る課題、あるいは市町村の行政現場で行われている地域社会の取り組みと特徴に応じた参加型地域栄養活動・栄養教育に関する課題について研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 研究課題の選定
- 先行研究・関連研究のレビューの作成
- 調査用紙の作成，栄養調査法・データ解析法の習得
- 調査計画書作成，予備調査の実施

2年次の実施事項

- 本調査の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し，研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	志村 二三夫、山本 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B4クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養学の現場研究能力をつけることを目標とする。ヒトの栄養学は意外と難しい。多くの人は、自分の常識を正しいと考え易い。例えば、「日本人の子供の食生活は欧米化し、そのために肥満が増えている」という自分の常識を、何の疑いもなく真実と考える。このような傾向は、専門家にも企業にも多々見受けられる。しかし、「欧米化とは何か?、いつの時代との比較か?、欧米化と多様化を勘違いしていないか?」、など少し視点を変えると違った答えになる。現場研究の対象は、ヒトである。ヒトは、遺伝、生活環境、ライフスタイル、考え方、など多くの点で異なるために、研究の手法や結論が難しい。本学大学院生には、栄養学の専門家として、住民や患者への栄養指導、企業における商品開発、教育、研究などの場において、真の問題解決や新しい方向性を見いだす力をつけてもらいたい。

内容

1年次の実施事項

研究テーマの決定： テーマの何が問題であり、これまでにどれだけわかり、またわかっていないかを調べる方法を学ぶ。

研究計画(プロトコル)の作成： これは物作りの設計図に相当する。間違いがあれば製品は不具合なものとなる。自分の考えを教官、同僚と議論し、その課題、研究方法について軌道修正を繰り返し、完成させる方法を学ぶ。また、コスト、必要なマンパワーなどの現実の課題もクリアできるかどうか、そのためにはどこまで妥協することが可能か判断する方法を学ぶ。

研究開始前： 研究の開始前には、倫理委員会の審査をパスしなければならない。そのための審査書作成法を学ぶ。次に対象者全員からの承諾署名(インフォームドコンセント)を得るために行うべきことを学ぶ。

研究のために必要な技術を学ぶ。

研究の開始。

2年次の実施事項

研究の継続。

研究結果のまとめ方の練習。

研究成果を、学会発表、国内外の論文として公開する。

修士論文を作成する。

評価

修士論文としてまとめたものを、審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

公衆栄養学実習書 (講談社)、栄養学英和辞典 (金原出版)

科目名	特別研究		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B5クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、臨床栄養学的手法を用いて、動脈硬化予防の食事・栄養療法の根拠となり、実際の食事・栄養指導に役立つエビデンスを得ることをめざす具体的課題について研究指導を行う。動脈硬化性疾患の発症・進展には、栄養が深く関わり、食事の欧米化は糖尿病や脂質異常症等を引き起こす。また、生活習慣病の発症には活性酸素が関わるとされ、さらに食品成分への反応には個人差があり、動脈硬化予防のためには、生体側と食品成分側の両面の要因の検討が必要である。これらを踏まえ、食後高脂血症、酸化ストレス・抗酸化能へ及ぼす食品成分の影響を検討・評価することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

具体的課題の選定

先行研究・関連研究のレビューの作成

分析実験(酸化ストレス、抗酸化能に関する分析等)の手技、データ解析法の習得

データの収集および予備実験(本実験)の実施

2年次の実施事項

本調査および本実験・追実験の実施

臨床データ解析・整理

学会発表の準備

修士論文執筆

修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B6クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食科学分野の研究課題として、食品機能科学的な手法を用いて、食品成分が肝臓の脂質代謝系に及ぼす影響を解明することをめざして設定された具体的課題について研究指導を行う。高脂血症は動脈硬化を惹起し、ひいては心臓疾患、脳血管障害などの死に至る疾患を引き起こす。そこで、高脂血症を食品により防ぐことを目的に、種々食品成分が脂質代謝が活発な肝臓での脂質代謝系(脂肪酸合成、脂肪酸酸化、コレステロール合成など)の酵素の活性と遺伝子発現に与える影響を解析・検討・評価し、健康の維持・増進に有効な食生活の指針の設定に資することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題(対象とする機能性成分、実験デザイン)の選定
- 先行研究・関連研究のレビューの作成
- 動物実験・分析実験の手技の習得
- 予備実験(本実験)の実施

2年次の実施事項

- 本実験・追実験の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B7クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
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

食を基盤とする食・栄養・健康の専門家としての研究能力を身につけるため、食科学分野の研究課題の一つとして、食品学的および比較生化学的手法を用いた食品タンパク質・ペプチドの構造および機能・特性解明とその利用をとりあげ、1?2年次通年で研究指導を行う。

科目の概要

主として未活用の新規食品タンパク質を研究対象に選定し、当該タンパク質の構造や機能・特性を解明するとともに、それらの機能・特性活かした利用方法を検討する。対象タンパク質のアレルゲン性解析および低アレルゲン化方法の確立や、当該タンパク質に由来するペプチドの機能探索や、構造決定も課題とする。

学修目標

1. 対象とするタンパク質・ペプチドの新規な構造的特徴や性質・機能を実験的に明らかにする。
2. 上記研究の過程で、タンパク質科学に必要な実験手法・技術および考え方を学ぶ。
3. 食品学演習で研鑽した論文作成能力と本研究の成果をもとに修士論文をまとめる。

内容

1年次の実施事項

研究課題(研究対象とする食品タンパク質)の選定

類縁タンパク質および対象タンパク質に関する先行研究・関連研究のレビューの作成

タンパク質・ペプチドの単離・精製、構造解析、機能解析実験の手技習得

対象タンパク質への上記手技の適用による予備・本実験

2年次の実施事項

本実験の継続

実験データの解析・整理

学会発表等、成果公表の準備

修士論文執筆

修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	志村 二三夫、名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B8クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食科学分野の研究課題として、調理科学的手法ならびに食文化的資料・文献調査法を用いて、健康の保持増進、疾病の治癒や予防のための栄養管理サービスにおける食事や食べ物について、その嗜好性、調理条件等に関して具体的に設定された課題について研究指導を行う。食べ物の美味しさは、食べ物の物理的・化学的性質、食べる側の人間の生理的・心理的状态、および食物と人間をとりまく環境・食文化が複雑に関与し、決定される。これらを踏まえ、調理過程における食べ物の物理的・化学的性質を客観的、主観的評価により捉えることを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題の選定
- 先行研究・関連研究等のレビュー作成
- 食物のレオロジー的性質、テクスチャー評価に関する実験等の手技修得
- データの収集および予備実験(本実験)の実施

2年次の実施事項

- 本調査および本実験の実施
- 調査・実験データの解析・整理
- 学会発表等の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	B9クラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

運動生理学的アプローチにより、トレーニングにおける至適運動強度の検討やスポーツ栄養を課題とする研究指導を行う。筋力の増加、筋量の増大については半世紀前より至適負荷量についての検討が行われてきているが、未だ明快な結論は得られていない。さらに近年、問題となっている生活習慣病対策としての運動についても、幅広い年代への対応、性差などの課題がある。また、スポーツ選手はその種目によって特有のコンディショニングが必要とされており、どのような栄養サポートを行うとスポーツパフォーマンスの改善につながるのかを課題として研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 研究課題の選定
- 先行研究、関連研究のレビュー作成
- 実験、調査方法の検討、手技およびデータ解析法の習得
- 予備調査、予備実験の実施

2年次の実施事項

- 本調査、本実験の実施
- 調査、実験データの解析
- 学会発表の準備
- 修士論文の執筆
- 修士論文公開発表会、審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する

科目名	特別研究		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	BAクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学分野の研究課題として、衛生管理学的なアプローチにより、管理栄養士における総合労働衛生管理に関して具体的に設定された課題について研究指導を行う。すなわち、管理栄養士の職場の一つである給食調理場では、食品衛生上の問題とともに、そこに働く調理員の労働災害として、腰痛、やけど、切傷、過重労働やメンタルヘルス等の問題が生じていることを踏まえ、給食調理場の労働環境における労働衛生・衛生管理と、食中毒対策としての衛生管理をドッキングさせた総合労働衛生管理の構築に向けた調査を実施し、結果を分析・検討・評価することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(化学的因子:金属,洗剤によるかぶれ等)
- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(物理的因子:指曲がり症,腰痛,熱中症等)
- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(その他:過重労働,メンタルヘルス等)
- 労働者(調理員等)に対する安全衛生教育のやり方(5S,ヒヤリハット,指先呼称等)
- 食中毒対策と労働衛生管理をドッキングした総合労働衛生管理の構築

2年次の実施事項

- 労働衛生におけるフィールド調査研究(1:給食調理)
- 労働衛生におけるフィールド調査研究(2:食品製造)
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	2	ク ラ ス	BBクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	6
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学分野の研究課題として、生活・健康調査の手法を用いて本学近隣地域の健康上の問題を明らかにすることをめざして具体的に設定された課題について研究指導を行う。本学が位置する新座市は都市農業の場であり、地産・地消や環境保全型農業の推進等がなされ、食の安心・安全にも貢献しているが、農地減少、兼業農家増加、新規就農者低迷等で労働力が低下し、就農者の高齢化は進み、健康上の問題が潜むと推定される。農薬使用の問題もある。そこで、新座地域の就農者を対象に調査し、特定健康診査・特定保健指導の状況等も合わせ、生活習慣病学・臨床検査医学の立場から問題点を分析・検討・評価し、都市農業のあり方に資することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 都市農業に関する実態・文献調査
- 調査対象者・調査項目の大枠の設定
- 調査受け入れ窓口との折衝(主に研究指導担当教員の役割)
- 予備調査の実施

2年次の実施事項

- 調査対象者・調査項目の詳細の設定
- 本調査の実施
- データ解析・整理
- 学会発表
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	総合演習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食物栄養学専攻の3つの教育研究分野（栄養科学・食科学・健康科学）における諸課題を専門分野に偏らず、多角的・科学的な視点をもって総合的に解決する能力を育むことをめざす演習で、必修の共通教育科目である。1・2年次をとし通年実施する。

科目の概要：食物栄養学の科目として最も重要な特別研究では、調査研究を推進する力、意義ある科学的データを獲得する力、獲得されたデータを取りまとめて組織化された知見に構成する力、これらに基づいて修士論文を執筆する力を培う。この総合演習では、食物栄養学専攻の3つの教育研究分野の教員・学生が一堂に会す中で、特別研究と相互補完的に、エビデンスデータに基づいてプレゼンテーションを行う力、質疑応答する力を養う。特別研究で得られた知見に関するプロGRESS・レポート、あるいは栄養の実践活動等で得られたエビデンスデータに基づくプレゼンテーション、また学会・研究会における発表等の形で実施する。実施に際しては、当番学生の主・副研究指導担当教員が事前・事後の綿密な指導を行う。各学生は在学中にプロGRESS・レポート等を少なくとも2回実施する。本科目の単位認定に当たっては、学会・研究会等において筆頭演者として発表歴があることを原則とする。

学習目標

1. プレゼンテーション用メディアを作成する力を養う。
2. プレゼンテーション（口演）を効果的に行う力を養う。
3. 質疑応答する力を養う。

内容

2単位（授業時限数15，1・2年次通年）

授業時限数 1～15： プロGRESS・レポート（学会・研究会等での発表を含む）等の担当および質疑応答への参加等

評価

学会・研究会等において筆頭演者として発表歴があることを単位認定の原則とした上で、プロGRESS・レポート等の際の発表・報告・質疑応答の内容を評価し合計100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	栄養学特論		
担当教員名	志村 二三夫、長澤 伸江、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食物栄養学専攻・栄養科学分野では、健康の維持増進や疾病の予防・治療のための栄養の実践における高度の専門家をめざす学生を対象に、栄養学特論 ～ の科目を置いている。本特論は、そのうちの基礎的科目として1年次前期に開講され、栄養素や食品成分の代謝や機能性の面からみた栄養現象を対象とする。

科目の概要：栄養は、生命体がエネルギー源や生体素材となる物質・分子を体内に取り入れ、それらの状態を変換させる代謝という営みをとおして、生活(生存・活動)のために処理・利用する現象であり、生命の本質である自己・系統保存性の基盤である。このような観点から、ヒトが非自己である他の生物を食し、代謝による自己化を行い、栄養を営む仕組みとその意義について講義する。また、主要代謝・栄養マーカーの病態時における変動、栄養の実践におけるその活用についても講義する。

学習目標

1. ヒトの生存における栄養の意義を理解する。
2. 主要栄養素の代謝と病態との関連について概要を理解する。
3. 栄養の実践における主要代謝・栄養マーカーの活用について理解する。

内容

1. 生命の特性 : DNA makes RNA makes Protein makes Life.
2. 生命の特性 : 生命は代謝し、栄養する。
3. 栄養素・食品成分の消化・吸収
4. 栄養素・食品成分の消化・吸収
5. エネルギーの代謝と栄養
6. エネルギーの代謝と栄養
7. 脂質の代謝と栄養
8. 脂質の代謝と栄養
9. タンパク質の代謝と栄養
10. タンパク質の代謝と栄養
11. ビタミンの代謝と栄養
12. 水・電解質の代謝と栄養
13. 栄養の実践における主要代謝・栄養マーカーの活用
14. 栄養の実践における主要代謝・栄養マーカーの活用
15. まとめ

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)

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料等を用いる。

【推薦書】上代淑人・清水孝雄（監訳）『イラストレイテッド ハーパー・生化学』 原書28版（丸善）

科目名	栄養学特論		
担当教員名	志村 二三夫、長澤 伸江、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格: 栄養疫学研究から科学的根拠に基づく栄養(EBN)の手法を学び、公衆栄養の実践活動に活用できる知識・技術を習得するための科目である。

科目の概要: 生活習慣病を始め種々の疾病の予防・改善には適切な生活習慣や食生活が重要である。栄養の実践活動とくに公衆栄養活動の担い手には、このような栄養を含めた環境・生活要因と健康問題との関連を踏まえ、生活習慣病などの一次予防を目的とした健康づくりの取り組みを、コミュニティー(地域社会)の課題と特徴に対応させて企画・実施・評価できる高い学識と専門的能力が求められる。そこで、本論では、代謝栄養学の面から特定健診・特定保健指導の意義を学び、臨床栄養学の側面から高齢者の健康問題や生活習慣病予防について理解を深める。さらに、社会・人間集団を対象に科学的根拠に基づく栄養(EBN)を拠り所とする実践活動を行うため、食事調査の栄養疫学的方法論、栄養教育に活用するための健康情報の信頼性の検討、疫学研究のための研究デザインや統計学について述べる。

学修目標

- ・ 疾病の予防を代謝栄養学、臨床栄養学の視点から理解し、科学的見識を培う。
- ・ EBNの基本概念や各種食事調査の栄養疫学的方法論を理解し、実践の場に応用できるレベルの疫学的知識と技術を習得する。

内容

内容

1. 特定健康診査・特定保健指導と代謝栄養学(1)
2. 特定健康診査・特定保健指導と代謝栄養学(2)
3. 機能性食品のEBNとその活用法
4. 超高齢社会における栄養問題と食生活
5. メタボリックシンドロームの病態と食生活
6. 生活習慣病予防のEBNと効果的な保健指導の方法
7. EBNを拠り所とする公衆栄養の実践活動とは何か?
8. 各種食事調査の栄養疫学的方法論
9. 各種食事調査法で得られるデータの解釈
10. 疫学の研究デザイン、公衆栄養プログラム評価への応用
11. 疫学のための統計学
12. 健康政策への栄養疫学の成果の活用
13. 栄養指導に用いる健康情報の信頼性の検討
14. 疫学研究と倫理
15. まとめ

評価

テーマごとの課題に対するレポート、学習成果のプレゼンテーションにより評価し合計を100点として、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）

【参考図書】佐々木 敏『わかりやすいEBNと栄養疫学』同文書院

『地域保健活動のための疫学 第2版』日本公衆衛生協会

日本栄養改善学会 監修『食事調査マニュアル』南山堂

科目名	栄養学特論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

栄養学のエビデンスを臨床分野の研究や実践の場に応用できる知識・技術を修得するための科目である。

科目の概要

医療の場では専門性を生かした多職種からなる医療チームの中で、栄養管理の重要性が認識されている。その専門職である管理栄養士の学識・技術の向上、また指導的役割を担える人材が強く求められている。そこで、本特論では栄養管理の基礎となる代謝栄養学の理解を深め、栄養問題を栄養疫学研究から学ぶ。また、栄養アセスメント、栄養補給法の実践的な方法と問題点を議論する。さらに、糖尿病、脂質異常症の病態と食事療法について学術論文から理解を深め、より効果的な食事療法を考える。消化器疾患では食道がんを取り上げ、その術前術後の栄養管理と化学療法・放射線療法時の栄養管理、チーム医療の実際についても述べる。

学修目標

- ・ 疾病の予防・治療について代謝栄養学の視点から理解し、科学的見識を培う。
- ・ 環境・生活習慣と健康問題の関連を疫学研究から理解し、科学的見識を培う。
- ・ 病状や栄養状態の変化に応じた栄養管理の方法を科学的根拠に基づいて理論的に考える能力を培う。

内容

1. 代謝栄養学の臨床への応用(1)
2. 代謝栄養学の臨床への応用(2)
3. 機能性食品成分の代謝と栄養
4. わが国の栄養問題と栄養政策
5. 疫学研究と倫理
6. 臨床分野における疫学研究
7. 傷病者の栄養アセスメントの方法
8. 経腸栄養法の実践的管理
9. 経静脈栄養法
10. 糖尿病、糖尿病性腎症の病態と栄養管理
11. 脂質異常症の病態と栄養管理
12. 消化器疾患の病態と栄養管理
13. 高齢者における病態と栄養管理
14. 効果的な栄養指導の方法
15. まとめ

評価

評価 課題レポートとプレゼンテーションにより評価し合計を100点として、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】 田中 清他編『ケースで学ぶ栄養管理の思考プロセス第2巻 内分泌・代謝疾患』，その他資料を配布する。

【参考図書】 佐々木 敏『わかりやすいEBNと栄養疫学』同文書院

日本静脈経腸栄養学会編『日本静脈経腸栄養学会 静脈経腸栄養ハンドブック』南江堂

糖尿病学会編『科学的根拠に基づく糖尿病診療ガイドライン2010』南江堂

科目名	国際栄養学特論		
担当教員名	志村 二三夫、山本 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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： 国際的にも通用する学術研究を実施し、論文を書くことができるような方法論を教える。

科目の概要： ,日本の栄養学は、世界的にみても非常に進んできた。特に学校給食、地域保健など公衆栄養学は世界一といえるであろう。しかしながら、そのような貴重な実態がほとんど諸外国に届いていない。これは、日本の栄養士が行うべき義務を果たしていないとも言えよう。その背景には、管理栄養士が現場の活動を研究という形で公表する力に欠けるところにあると考える。

学修目標： 現場の情報を世界に向けて発信する、すなわち研究として国際誌に投稿できる力をつけることを目標とする。さらに、国際的な場でのコミュニケーション技術、研究発表技術を習得させる。これにより、世界各国での健康増進に寄与できる国際栄養学者としてのトレーニングを行う。またJICA,国連機関などの国際的な現場での活動を指導できるように成長することを目指す。

内容

- 1.論文の検索方法について学ぶ(特に国際誌に発表された特に管理栄養士現場研究論文)
- 2.論文の組み立てを解析し理解する。
- 3.現場研究方法について学ぶ 栄養調査方法(秤量法、24時間思い出し法)、
- 4.現場研究方法について学ぶ 栄養調査方法(頻度調査法の作成方法、使用法)
- 5.食事調査結果のデータ処理方法(いくつかのパソコンソフトの利用法について学ぶ)
- 6.研究に必要な統計について学ぶ1.必要なサンプル数の計算。
- 7.研究に必要な統計について学ぶ2.サンプルの抽出法。
- 8.研究に必要な統計について学ぶ3.データ処理の方法
- 9.研究に必要な統計について学ぶ3.データ処理の方法
- 10.研究に必要な統計について学ぶ3.データ処理の方法
- 11.論文の書き方 図表の書き方
- 12.論文の書き方 タイトルと要旨の書き方
- 13.論文の書き方 序論の書き方、結果の書き方
- 14.英語による研究発表、質疑応答の訓練
- 15.英語による研究発表、質疑応答の訓練

評価

平常点(小試験、小レポートなど)50点、出席点10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)

公衆栄養学実習書 志村、山本他、講談社

科目名	国際栄養学特論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：日本・東南アジアを中心とした世界の栄養学の現状や問題点を考え、栄養学の知識を得ると同時に今後の生き方、生きがいを見つける機会を与える講義にしたい。

科目の概要：国際的にみると、低栄養による疾病、発達障害がある一方で、摂取過剰による生活習慣病が大きな問題である。また、発展途上国ではDouble Burdon (二重苦)といわれるように栄養の欠乏と過剰の問題が共存する。わが国の半世紀余りの経験を国際的に適用すれば、世界の健康増進に大きく寄与できるであろう。

学修目標：世界の栄養状態と健康について学び、我々が行うべきことを考え、将来、留学生に必要な知識を与え、また、自分たちが国際分野で活躍できる知識を習得することを目標とする。

内容

- 1～2 . 世界と日本の学校給食の実態を理解し説明できる。
- 3 . 世界と日本の健康問題・寿命の実態を理解し説明できる。
- 4～5 . アジア人の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 6 . アフリカの人たちの食事と健康問題について理解し説明できる。
- 7 . 欧米のアジア人の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 8 . チベット人、ネパール人の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 9 . 地中海地方の人々の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 10 . エスキモーの食事と健康問題について理解し説明できる。
- 11 . アラブ人の食事と健康問題について理解し説明できる。
- 12 . 世界の若者のBody Image の実情、その原因、問題について理解し説明できる。
- 13～14 . 世界の栄養行政の現状について理解し説明できる。
- 15 . 世界の管理栄養士教育の現状について理解し説明できる。

評価

平常点(小レポートなど)30点、授業態度30点、出席点40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)

配布資料を準備する。

科目名	国際栄養学特論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：日本の学生は、自分で考えたり議論することが上手ではない。この授業は、チュートリアル方式として、学生が主体となって講義を進める。

科目の概要：人間の食事は、食文化を楽しみながら必要なエネルギー及び各種栄養素を満たすことが究極の目標ではないだろうか。しかし、現在の栄養学では栄養素の必要量が、米国で得られたデータを基に作成されていることが多く、これを日本を含めた諸外国の食文化に当てはめることは不適切なことが多い。エネルギーや栄養素の必要量がどのようにして作られたかを理解、それぞれの国で独自の食文化と健康を考慮した必要量が策定できる能力を学ぶ。授業はチュートリアル方式で行い、学生が自分で疑問点を洗い出し、自身でその回答を得る努力をする。すなわち、PBL(Problem - Based Learning)とする。まとまった成果をまとめて、皆の前でスライドを用い発表する。これにより、教師が一方向的に話をして、学生は単純にそれを覚えてすぐ忘れるという問題点を避ける。さらに学生同士のコミュニケーション、プレゼンテーション能力を高める。

学修目標：それぞれの国の食文化を大切にしながら、エネルギー・栄養素の必要量について、自身で学び、発表し、策定できる能力を身につけることを目標とする。

内容

- 1 . チュートリアル授業およびPBLについて説明する。
- 2 ~ 4 . エネルギーの必要量
- 5 ~ 7 . たんぱく質の必要量
- 8 ~ 9 . 脂質の必要量
- 10 ~ 11 . 炭水化物および食物繊維の必要量
- 12 ~ 13 . ビタミン類の必要量
- 14 ~ 15 . ミネラル類の必要量

評価

授業への参加態度、発言量、発言内容の適切さ、課題の理解度から評価する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

特に指定しないが、図書館の利用、インターネットによる情報収集などが必要になる。

科目名	生体機能調節学特論		
担当教員名	梅垣 敬三		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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)

生体は神経系や内分泌系などの多種多様な機構によって恒常性を保ち健康を保持している。このような体調調節作用について、代謝とその調節に関する学部レベルの知識をさらに広くまた深くするために、生体内情報伝達系、細胞の構造と機能、細胞内における物質の合成と分解、遺伝子発現から理解できるようにする。さらに、食品・栄養による体調調節作用を疾病予防の観点から理解し、食品成分による疾病(がん、高血圧症、脂質異常症、糖尿病など)予防とその作用メカニズム、食品成分の機能性の評価法を学ぶ。

内容

1. 生体内情報伝達と生体機能調節
2. 細胞内情報伝達と生体機能調節
3. 生体機能調節と糖尿病
4. 生体機能調節とがん
5. 生体機能調節と脂質異常症
6. 生体機能調節と高血圧
7. 生体機能調節と免疫・その他
8. 食品成分の機能性(最近のトピックス)

評価

ペーパー試験またレポートによる評価を行い、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)

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【教科書】 Stefan Sibernagl (著) Florian Lang (著) 松尾 理 (翻訳)

『カラー図解 症状の基礎からわかる病態生理 メディカル・サイエンス・インターナショナル』

科目名	実践栄養学特別実習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格 産・官・保健医療・地域社会等の栄養の実践の場におき、栄養を基盤とする食・栄養・健康の専門家として、企画能力、知識の応用力、科学的根拠に基づく実践力を高めることを目的とする。栄養関連企業、国公立・独法研究機関、保健医療機関、地域社会等の協力のもと、2年次の夏期休暇中に当該組織における2週間の実習を実施する。

科目の概要 事前指導、特別実習および事後指導により構成される。事前指導においては、履修学生の専門性等を考慮し実習機関を決定する。協力実習機関との連携で指示書を作成するとともに、実習計画書作成を指導する。特別実習では、履修学生の滞在型研究開発実習を、実習機関・担当者の協力を得て指導する。事後指導においては、実習成果の取りまとめ、報告書作成の指導を行う。

実習例： Nutrition Support Teamをおく高度医療機関における科学的根拠に基づく実践活動に参加し、各種疾患・病態に対応した多様な栄養管理、また複雑・困難な症例を知るとともに多職種との連携についても学び、実践力を向上させる。

学修目標

1. 栄養の実践活動における課題設定・問題解決のサイクルを経験する。
2. 栄養の実践活動における科学的根拠の重要性を理解する。
3. 栄養の実践活動における協力体制の重要性を理解する。

内容

事前指導

- * 履修学生の特別研究課題や要望等を考慮した実習機関とのマッチングを行い、実習機関を決定する。
- * 実習機関・担当者および履修学生を交えて課題設定・実習内容の検討を行い、指示書を作成する。
- * 実習機関・担当者との連携体制および履修学生との連絡体制を確立する。
- * 指示書に基づく実習計画書の作成を指導する。

特別実習期間

- * 担当教員と実習機関担当者が連携して履修学生を指導する。
- * 履修学生は実習計画書に従い実施する。
- * 履修学生は日報を作成し、担当教員に送付する。

事後指導

- * 実習成果の取りまとめを指導する。
- * 実習報告書の作成を指導する。

評価

事前指導における実習計画書(20点)、日報集(10点)、実習報告書(2件：受入れ側報告書10点と履修学生布告書60点、計70点)に基づき評価し、合計100点のうち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)

担当教員と実習機関により作成・提供される指示書

科目名	栄養科学演習		
担当教員名	岩本 珠美、志村 二三夫、竹嶋 伸之輔、中村 禎子 他		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

栄養科学分野における特別研究を履修する学生の必修科目で、特別研究の遂行と成果のとりまとめ・発表に必須な演習である。したがって、特別研究の指導教員が担当する。1年次通年で開講される。

科目の概要

栄養科学分野における内外の特別研究関連学術書、総説および原著論文の講読により、専門分野の蓄積された知見や最新の知見を得るとともに、自らの研究に必要な研究技術を理解する。同時に文献検索技術を学ぶ。また、読解した内容の説明、発表の場を設け、プレゼンテーション能力を磨くとともに、質疑応答により、討論の技術を身につける。さらに、教材となった学術論文等や特別研究の成果をもとに、学術論文作成のトレーニングを受ける。

学修目標

1. 特別研究関連学術論文の読解により、研究遂行に不可欠な知識を得るとともに、有用な研究方法や論理の展開方法を学ぶ。
2. 効率的な文献検索技術を習得する。
3. 研究発表および討論の技術・能力を身につける。
4. 学術論文作成技術の基礎を学ぶ。

内容

- 1?4. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 5. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 6?9. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 10. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 11?14. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 15. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 16?17. 特別研究関連原著論文の講読
- 18. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 19?21. 特別研究関連原著論文の講読
- 22. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 23?25. 特別研究関連原著論文の講読
- 26. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 27?30. 科学論文作成演習

評価

講読内容の説明・発表40点、討論における積極性と発言の論理性40点、論文作成演習成果のレポート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）

【資料】演習の中で指示する．

【参考図書】授業の中で適宜紹介する．

科目名	食品学特論		
担当教員名	栗崎 純一、井手 隆		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

食物栄養学専攻・食科学分野では、食品の研究・開発や機能性・安全性評価に関する高度の専門家をめざす学生を対象に、食品学特論 ？ の3科目を置いている。本特論は、そのうちの入門的な科目として1年次前期に開講され、食品脂質およびタンパク質を対象とする。

科目の概要

食品素材・食品の特性を理解するための基礎知識として、食品脂質およびタンパク質の化学構造や化学的特性について講義する。食品素材からの油脂およびタンパク質製造・加工の現状と問題点や、利用技術およびその原理等についても論考する。また、生体におけるタンパク質・脂質の吸収、代謝等の栄養機能および生体調節機能に関して概説する。

学修目標

1. 各種食品素材・食品に含まれる脂質とタンパク質の構造と特徴について理解する。
2. タンパク質・油脂製品の製造・加工および食品への利用のあらましについて理解する。
3. 食品中のタンパク質と脂質の栄養・生体調節機能について理解を深める。

内容

1	食品素材に含まれる脂質成分 - 概説
2	食品素材に含まれる脂質成分 - 脂肪酸と単純脂質
3	食品素材に含まれる脂質成分 - 複合脂質, ステロイド
4	食用油脂の製造と加工, 利用, 性質
5	脂質の生体における吸収・代謝
6	機能性脂質 - その製造と特徴(多価不飽和脂肪酸、共役リノール酸)
7	機能性脂質 - その製造と特徴(構造脂質、リン脂質、ジアシルグリセロール)
8	食品素材に含まれるタンパク質 - 概説
9	食品タンパク質の構造と特徴
10	食品タンパク質の機能特性とその利用 - 凝固性, 乳化性, 泡立ち性等
11	食品タンパク質の調理・加工による変化および相互作用
12	食品タンパク質の消化と吸収
13	食品タンパク質の栄養・生体調節機能
14	食品タンパク質に由来するペプチドの栄養・生体調節機能
15	まとめ

評価

中間および期末(各50点, 合計100点)の提示課題に対する応答・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）

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	食品学特論		
担当教員名	栗崎 純一、井手 隆		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

食物栄養学専攻・食科学分野では、食品の研究・開発や機能性・安全性評価に関する高度の専門家をめざす学生を対象に、食品学特論 ？ の3科目を置いている。そのうち本特論は、食品学特論 の履修を前提に1年次後期に開講され、メタボリックシンドロームの発現に深くかかわる脂質・エネルギー代謝調節機能を取り扱う。

科目の概要

生体における脂質・エネルギー代謝を概説するとともに、分子レベルでの調節機構について最新の知見を紹介する。さらに、脂質代謝改善作用を有す種々の食品機能性成分の摂取が、代謝系の応答に及ぼす影響を、遺伝子発現レベルのメカニズムにまで踏み込んで解説し、その有効性、安全性、効果的な利用方法を示すとともに、最近の機能性食品開発状況についても講義する。

学修目標

1. 機能性食品の日本の現状について理解する。
2. 食品中の脂質代謝制御因子について学び理解する。
3. 食品の生理活性因子の作用の分子基盤について理解を深める。
4. 機能性因子による健康の維持・増進また新規機能性食品の創成に活用できる基礎知識を習得する。

内容

1	国民栄養の実態(最近の国民健康・栄養調査から)
2	脂質・エネルギー代謝の概要 (消化・吸収)
3	脂質・エネルギー代謝の概要 (代謝系のあらまし)
4	脂質・エネルギー代謝の概要 (代謝系制御: 遺伝子発現制御, 活性化・阻害因子による制御)
5	食品成分による脂質・エネルギー代謝制御 : 主要成分 . 炭水化物と食物繊維
6	食品成分による脂質・エネルギー代謝制御 : 主要成分 . タンパク質
7	食品成分による脂質・エネルギー代謝制御 : 主要成分 . 脂質(脂肪酸)
8	食品成分による脂質・エネルギー代謝制御 : 主要成分 . 脂質(構造脂質)
9	食品成分による脂質・エネルギー代謝制御 : 微量成分 . リグナン
10	食品成分による脂質・エネルギー代謝制御 : 微量成分 . フラボノイド
11	食品成分による脂質・エネルギー代謝制御 : 微量成分 . テルペノイド等
12	食品成分の相互作用による脂質・エネルギー代謝制御
13	丸ごと食品による脂質・エネルギー代謝制御とメタボリックシンドローム予防のための食事指針
14	特定保健用食品の制度と現状
15	機能性食品の開発状況

評価

各授業後に実施する試問により評価を行う。合計を100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	食品学特論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

食物栄養学専攻・食科学分野では、食品の研究・開発や機能性・安全性評価に関する高度の専門家をめざす学生を対象に、食品学特論 ？ の3科目を置いている。そのうち本特論は、食品学特論 および の履修を前提に2年次前期に開講され、食物アレルギー発症と深く関係する食品の免疫調節作用を取り扱う。

科目の概要

食物は免疫系を介しても健康に多大な影響を与える。もっとも典型的な例は食物アレルギーである。そこで、免疫学の基礎である。免疫系のしくみから説きはじめ、食物アレルギーの特徴や低アレルギー化について講義する。また、低アレルギー食品や抗アレルギー食品の開発と意義についても論考する。

学修目標

1. 全身および消化管の免疫機構について理解を深める。
2. 食物アレルギーの発症機序を理解する。
3. 食物アレルギーの性質およびアレルギー性低減化方法を理解する。
4. 抗アレルギー食品の概念を理解する。

内容

1	食品免疫学とは - 概説
2	免疫学の基礎知識
3	免疫機構にかかわる器官, 組織, 細胞, 分子
4	抗原・抗体反応
5	免疫認識および制御機構
6	免疫系と疾病 - アレルギーおよび自己免疫疾患
7	食物アレルギー発症機構とアレルギー - 概説
8	食物アレルギーの構造と特徴 1
9	食物アレルギーの構造と特徴 2
10	食物アレルギーデータベースの利用
11	食物アレルギーのアレルギー性低減化
12	食品中の抗アレルギー因子
13	低アレルギーおよび抗アレルギー食品の開発
14	食物アレルギー対策食品の将来展望
15	まとめ

評価

中間および期末(各50点, 合計100点)の提示課題に対する応答・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）

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】小安重夫(編纂)『免疫学最新イラストレイテッド 改訂第2版』羊土社

【参考図書】Mills C et al. Ed. 『Managing allergens in food』 CRC Press

その他，授業の中で適宜紹介する。

科目名	調理科学特論		
担当教員名	名倉 秀子、小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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:食物栄養学専攻・食科学分野では、食品の研究・開発や機能性・安全性に関する高度の専門家、食事や食生活を具体的に提案する実践的専門家をめざす学生を対象に、調理科学特論 ? の3科目を置いている。本特論は、そのうちの入門的な科目として1年次前期に開講され、調理操作と食品素材の科学を概説する。

科目の概要:調理操作の特性を理解するための基礎知識として、調理操作および調理システム、調理・加工操作に伴う食品素材の特性について講義する。調理操作に伴う物理的・科学的な変化、ハイドロコロイドの機能と調理特性等についても論考する。また、多種多様な調理機器類や効率性を考えた調理システム論に関して概説する。

学修目標

1. 各種調理操作法による食品や食べ物の物理的・科学的な特徴について理解する。
2. 調理機器、生産量に関する調理システムの考え方について理解する。
3. 調理科学に関連する食品の構造(コロイド状態)の基礎的な科学について理解を深める。

内容

回.内容

- 1.調理科学とは(近年の食生活に求められる調理の科学)
- 2.調理操作論 (非加熱調理操作と食べ物の関係)
- 3.調理操作論 (加熱調理操作と食べ物の関係)
- 4.調理操作論 (調味操作と食べ物の関係)
- 5.調理機器論 (厨房機器、エネルギー源など)
- 6.調理システム論 (少量調理と大量調理の特徴)
- 7.調理システム論 (新調理システム)
- 8.調理科学に関連する基礎的な科学 (コロイド、ゾル、ゲルなど)
- 9.調理科学に関連する基礎的な科学 (界面、エマルションなど)
- 10.調理科学に関連する基礎的な科学 (拡散および浸透、溶解度など)
- 11.調理科学に関連する基礎的な科学 (熱伝導、熱容量など)
- 12.ハイドロコロイドの調理科学 (海藻抽出多糖類)
- 13.ハイドロコロイドの調理科学 (植物由来の多糖類)
- 14.ハイドロコロイドの調理科学 (微生物産生多糖類)
- 15.まとめ

評価

中間および期末(各50点,合計100点)の提示課題に対する応答・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)

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【推薦書】大越ひろ、品川弘子著『健康と調理のサイエンス 調理科学と健康の接点』学文社

【参考図書】授業の中で適宜紹介する．

科目名	調理科学特論		
担当教員名	名倉 秀子、小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格:食物栄養学専攻・食科学分野では、食品の研究・開発や機能性・安全性に関する高度の専門家、食事や食生活を具体的に提案する実践的専門家をめざす学生を対象に、調理科学特論 ? の3科目を置いている。本特論は、そのうちの調理学特論 の履修を前提に1年次後期に開講され、食べ物とおいしさについて、おいしさに関与する要因やおいしさの評価する方法についてを取り扱う。

科目の概要:食べ物とおいしさについて、おいしさに関与する要因として環境要因や五感との関係を解説する。さらに最新の味覚の生理学に触れ、おいしさを感じるしくみを理解したうえで、食品や食べ物の感応評価の手法を講義する。また、食品や食べ物を組み合わせた献立構成におけるおいしさについても解説し、具体的に献立構成を考えるとときにおいしさを意識したマーチャングデザインへ発展できる内容を事例を含めて解説する。

学修目標

1. 食べ物のおいしさに関与する要因とそのしくみについて理解する。
2. 食品の官能評価法について理解する。
3. 食品や食べ物を組み合わせた献立構成とおいしさについて理解を深める。

内容

回.内容

- 1.食べ物のおいしさと調理科学(おいしさについて概説)
- 2.食べ物のおいしさと環境要因 (食文化、食経験、食習慣など)
- 3.食べ物のおいしさと環境要因 (年齢、健康状態、嗜好など)
- 4.食べ物のおいしさと環境要因 (気候、風土など)
- 5.食べ物のおいしさと視覚(調理過程における食品の色の变化、外観など)
- 6.食べ物のおいしさと味覚(おいしさを感じるしくみ、おいしさの要因など)
- 7.味覚の生理学(味を感じるしくみ、5基本味の受容体、味覚トランスダクションなど)
- 8.食品の官能評価法 (官能評価とは、感覚各論など)
- 9.食品の官能評価法 (感覚や嗜好の心理尺度、実験の計画法など)
- 10.食品の官能評価法 (格付け法、採点法、順位法など)
- 11.食品の官能評価法 (評価項目および尺度の用語選定など)
- 12.食品の官能評価法 (官能評価データの解析法など)
- 13.献立構成(食品の組み合わせ)とおいしさの関係 (栄養・健康志向、安全性、嗜好性など)
- 14.献立構成(食品の組み合わせ)とおいしさの関係 (献立戦略とマーケティングなど)
- 15.まとめ

評価

中間および期末(各50点,合計100点)の提示課題に対する応答・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）

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【推薦書】日本官能評価学会編、小林三智子他著『官能評価士テキスト』建帛社

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	調理科学特論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格:食物栄養学専攻・食科学分野では、食品の研究・開発や機能性・安全性に関する高度の専門家、食事や食生活を具体的に提案する実践的専門家をめざす学生を対象に、調理科学特論 ? の3科目を置いている。本特論は、調理科学特論 および の履修を前提に2年次前期に開講され、食品のレオロジーを対象とする。

科目の概要:食品のおいしさの要因であるテクスチャーを支配する特性には、レオロジー的特性(力学的特性)がかなり関与している。そのレオロジー的特性について食品における基礎的な内容を概説する。さらに、具体的な測定法について実用的な機器類を紹介しながら説明する。また、食事を提供する場面で必要とされる各種レオロジー特性値についても解説する。

学修目標

1. テクスチャー特性やレオロジーの基礎について理解する。
2. 食べ物のレオロジー測定法について学び、実用的な手法を理解する。
3. 咀嚼動作や嚥下機能を学び、食事のテクスチャーについて理解を深める。
4. 食事の品質管理に活用できる基礎知識を習得する。

内容

回.内容

- 1.レオロジーの基礎 (弾性、粘性、粘弾性など)
- 2.レオロジーの基礎 (破断特性、流動特性、テクスチャー特性など)
- 3.レオロジーの測定法 (流動特性の実用的な測定方法)
- 4.レオロジーの測定法 (粘弾性の実用的な測定方法)
- 5.レオロジーの測定法 (破断特性の実用的な測定方法)
- 6.レオロジーの測定法 (テクスチャー特性の実用的な測定方法)
- 7.サイコレオロジーとテクスチャー評価
- 8.おいしさとレオロジー (食べやすさとレオロジー特性値との関係)
- 9.おいしさとレオロジー (咀嚼とテクスチャーや破断特性、咀嚼動作分析など)
- 10.おいしさとレオロジー (嚥下とテクスチャーや流動特性、嚥下造影検査の観察など)
- 11.おいしさとレオロジー (高齢者の食事とテクスチャー)
- 12.おいしさとレオロジー (障害者の食事とテクスチャー)
- 13.食事の品質管理におけるレオロジー (離乳食とテクスチャー)
- 14.食事の品質管理におけるレオロジー (介護食とテクスチャー)
- 15.まとめ

評価

中間および期末(各50点,合計100点)の提示課題に対する応答・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）

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【推薦書】中濱信子、大越ひろ、森高初恵著『改訂新版 おいしさのレオロジー』アイ・ケイ コーポレーション

【参考図書】授業の中で適宜紹介する。

科目名	食品開発学特論		
担当教員名	堂迫 俊一		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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

食生活における加工食品の意義はますます増大しており、食品に関する高度な科学的知識をもってしても、現代の食が健康に及ぼす影響を把握することは困難となっている。本科目は、食・栄養・健康の専門家として、食品の開発・製造・販売を担う食品産業界の考え方、動向について理解を深めることを目的としており、1,2年次前期に開講される。

科目の概要

食品企業における実際の開発事例に基づき、商品開発の背景や考え方、実用化に向けた様々な制約の克服、品質管理の考え方、商品販売への取組みなどについて講義する。また、学生が各自購入・消費した食品を題材に、製造・販売者たる食品企業と消費者の適切な関係について討議を行う。

学修目標

1. 食品企業における研究開発・商品開発の実態について理解を深める。
2. 商品として市場に出るまでの過程の概略を知る。
3. 市販食品における品質管理の重要性を理解する。
4. 市販商品の販売戦略の概略と消費者としての適切な対応を学ぶ。

内容

1	企業における研究開発と商品開発1
2	企業における研究開発と商品開発2
3	開発事例 1 背景と基本技術
4	開発事例 1 実用化
5	開発事例 2 シーズ先行型商品
6	健康訴求型商品と特定保健用食品
7	開発事例 3 健康訴求型商品1
8	開発事例 3 健康訴求型商品2
9	品質管理の考え方とリスク管理1
10	品質管理の考え方とリスク管理2
11	乳・乳製品の健康・栄養機能1
12	乳・乳製品の健康・栄養機能2
13	食品企業からみた賢い消費者とは
14	21世紀型企業と商品開発
15	全体のまとめと総合討論

評価

討論における参加度合い(40点)と提示課題に対するレポート(60点)で評価する。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）

講義内容をテキストとして配布する。

科目名	食開発学特別実習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

産官における食品研究開発の最前線に身をおき、食を基盤とする食・健康・栄養の専門家としての企画能力、知識の応用力、実践力を高めることを目的としている。国公立・独法研究機関や食品企業等の協力のもと、2年次の夏期休暇中に当該機関における2週間の実習を実施する。

科目の概要

事前指導、特別実習および事後指導により構成される。事前指導においては、履修学生の専門性等を考慮し実習機関を決定する。協力実習機関との連携で指示書を作成するとともに、実習計画書作成を指導する。特別実習では、履修学生の滞在型研究開発実習を、実習機関・担当者の協力を得て指導する。事後指導においては、実習成果の取りまとめ、報告書作成の指導を行う。

実習例：最新高精度機器による分析技術、新規製造技術等、食品研究開発に関わる新手法・技術の習得。

学修目標

- 1.食品研究開発における課題設定・問題解決のサイクルを経験する。
- 2.食品研究開発における協力体制の重要性を理解する。
- 3.食品研究開発の実践力を高める。

内容

事前指導

- * 履修学生の特別研究課題や要望等を考慮した実習機関とのマッチングを行い、実習機関を決定する。
- * 実習機関・担当者および履修学生を交えて課題設定・実習内容の検討を行い、指示書を作成する。
- * 実習機関・担当者との連携体制および履修学生との連絡体制を確立する。
- * 指示書に基づく実習計画書の作成を指導する。

特別実習期間

- * 担当教員と実習機関担当者が連携して履修学生を指導する。
- * 履修学生は実習計画書に従い実施する。
- * 履修学生は日報を作成し、担当教員に送付する。

事後指導

- * 実習成果の取りまとめを指導する。
- * 実習報告書の作成を指導する。

評価

事前指導における実習計画書(20点)、日報集(10点)、実習報告書(2件:受入れ側報告書10点と履修学生布告書60点、計70点)に基づき評価し、合計100点のうち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）

【資料】担当教員と実習機関により作成・提供される指示書

科目名	食科学演習		
担当教員名	長尾 昭彦、井手 隆、大倉 哲也、小林 三智子 他		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
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

食科学分野における特別研究を履修する学生の必修科目で、特別研究の遂行と成果のとりまとめ・発表に必須な演習である。したがって、特別研究の指導教員が担当する。1年次通年で開講される。

科目の概要

食科学分野における内外の特別研究関連学術書、総説および原著論文の講読により、専門分野の蓄積された知見や最新の知見を得るとともに、自らの研究に必要な研究技術を理解する。同時に文献検索技術を学ぶ。また、読解した内容の説明、発表の場を設け、プレゼンテーション能力を磨くとともに、質疑応答により、討論の技術を身につける。さらに、教材となった学術論文等や特別研究の成果をもとに、学術論文作成のトレーニングを受ける。

学修目標

1. 特別研究関連学術論文の読解により、研究遂行に不可欠な知識を得るとともに、有用な研究方法や論理の展開方法を学ぶ。
2. 効率的な文献検索技術を習得する。
3. 研究発表および討論の技術・能力を身につける。
4. 学術論文作成技術の基礎を学ぶ。

内容

- 1?4. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 5. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 6?9. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 10. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 11?14. 特別研究関連学術書・総説の講読
- 15. 上記学術書・総説読解内容の説明・発表と討議
- 16?17. 特別研究関連原著論文の講読
- 18. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 19?21. 特別研究関連原著論文の講読
- 22. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 23?25. 特別研究関連原著論文の講読
- 26. 上記論文の読解内容の説明・発表と討議
- 27?30. 科学論文作成演習

評価

講読内容の説明・発表40点、討論における積極性と発言の論理性40点、論文作成演習成果のレポート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）

【資料】演習の中で指示する．

【参考図書】授業の中で適宜紹介する．

科目名	健康学特論		
担当教員名	森 三樹雄、池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康学特論 では、健康についての基本的な知識を理解することが重要である。健康学特論 では、学部レベルよりも広い学識が求められる。本特論では、健康、栄養、病気と関連深い事項やトピックス等を取り上勉強する。WHOの統計からみても、わが国は、平均寿命や健康寿命が世界でもトップの座にある。これは、良好な栄養および衛生状態、国民皆保険制度、医療技術の進歩による。しかし、近年、高齢化社会になり、老人医療費の急激な増加により、医療制度・介護保険制度・国民年金制度の破綻が起こり社会問題化している。さらに、経済的大不況により、国民が自分自身の健康を守ることが困難な時代になっている。一方、医療費の70%を占めるとい生活習慣病に対して、2008年より特定健康診査・特定保健指導が糖尿病や脂質異常症、高尿酸血症などの生活習慣病を予防することを目的として、開始された。世界に目を向ければ、結核、マラリア、エイズが蔓延し、多数の死亡者がでている。これらの現実を踏まえ、世界と日本の医療についても学ぶ。糖代謝、脂質代謝、蛋白代謝の異常をきたす疾患、生活習慣病について解説する。飲酒や喫煙の有害性とがんの死亡者の増加について学ぶ。さらに近年、話題となっている生活習慣病、寝たきり対策として注目されている運動に関しても解説する。

内容

1. WHOの理念と問題になっている病気
2. 平均寿命、健康寿命の現状
3. 健康保険制度のしくみと問題点
4. 老人医療費の高騰と国民医療費の破綻
5. 疾病の変遷と生活習慣病
6. 感染症の現状と問題点(エイズ、ウイルス性肝炎、結核、インフルエンザ)
7. 飲酒や喫煙の有害性と疾病
8. 呼吸循環機能と健康、運動
9. 神経筋機能と健康、運動
10. 代謝内分泌機能と健康、運動
11. 骨代謝に及ぼす運動の効果
12. 疫学研究と運動・健康の関連
13. 呼吸器疾患のための運動プログラム
14. 筋力・筋持久力増強プログラム(中高齢者を対象として)
15. 糖尿病対策の運動プログラム

評価

評価 課題作成(20%)、口頭発表期(20%)、試験(40%)、レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

科目名	健康学特論		
担当教員名	森 三樹雄、池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康学特論 では 食と栄養、健康、運動について学ぶ。生活習慣病を予防するために食物と疾患との関係の学、同分野の専門性を高め、健康学特論 に関して学部レベルよりも、広い学識を得られるようにする。本特論は、このような観点から、運動、栄養、疾患について、トピックス等を取りあげ勉強する。近年、高齢化社会になり、老人医療費の急激な増加により、医療制度・介護保険制度・国民年金制度の破綻が起こり社会問題化している。さらに、国民が自分自身の健康を守ることように、健康的な生活を送ることが大切である、生活習慣病である肥満 糖尿病 高血圧 脂質異常症 痛風にならないよう、食生活、運動の励行がひとつである。喫煙によるがんやCOPDが著名に増加している現状をかんがみ、禁煙を実行することが重要である。さらに各ライフステージにおける運動、睡眠や精神衛生と運動のとの関連についても考察する。

内容

1. 肥満と運動
2. 児童期のための運動とそのプログラム
3. 青年期のための運動とそのプログラム
4. 中高年期における運動の問題点と対処法
5. 女性のための運動・スポーツ
6. 睡眠・健康・運動
7. 精神衛生と運動
8. 食物と脂質代謝異常をきたす疾患 動脈硬化
9. 食物と糖質代謝異常をきたす疾患 糖尿病
10. 食物と高血圧疾患
11. 食物と肥満 ダイエット
12. 適正飲酒と未成年者飲酒防止
13. 喫煙の有害性と疾患
14. がんの死亡率とわが国のがん検診の問題点
15. NSTの現状

評価

評価 課題作成(20%)、口頭発表期(20%)、試験(40%)、レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

科目名	健康学特論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食と栄養と健康専門家，とくに食事・栄養指導とともに運動指導に関する精深な学識と高度な専門性を備えた管理栄養士が健康づくりに参画できると，その実効性を向上させることができると期待される．それには，運動と身体の構造・機能との関連に関する主要な学問で運動生理学に関する理論はもとより実際的な学識についても広く深く習得する必要がある．このようなねらいのもとに，本特論では運動の基盤となる諸器官（骨・筋，呼吸・循環器等）の構造と機能について，学部教育で培った学識を深化・拡張させる．運動を行うことによって体の諸器官がどのような応答をするかについて講義するとともにトレーニングによる諸器官の変化を解説する．具体的には運動を支配する機能として神経系と運動の係わり，運動を発現する機能として筋収縮の機構，エネルギー代謝，運動の維持・増進を支える器官系としての呼吸・循環系と運動の係わり等について，最近のトピックスも豊富に取り入れて講義を進める．

内容

1. 神経系の基本的構造と機能との関連
2. 神経系の機能：反射と反応動作
3. 筋の解剖学的特性：種類と機能，内部構造
4. 筋線維の種類：分類，収縮特性，代謝特性
5. 筋の収縮様式：張力の発揮様式，筋の長さ変化
6. 運動と筋パワー（理論と実際）
7. 運動と筋収縮のエネルギー（理論と実際）
8. 運動と筋腱の動態（理論と実際）
9. 運動と呼吸循環（理論と実際）
10. 運動と末梢循環（理論と実際）
11. 運動と酸素摂取量（理論と実際）
12. 運動と栄養・エネルギー（理論と実際）
13. トレーニングによる身体の適応（理論と実際）
14. スポーツの特性とトレーニング（理論と実際）
15. まとめ

評価

プレゼンテーション，平常点（小レポートなど）により評価を行い合計を100点とし，60点以上を合格とする．

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる．

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する．

科目名	保健衛生学特論		
担当教員名	森 三樹雄、田中 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

人の病気予防や健康増進のための対策、環境づくりについて勉強する。病気の多様な要因である生活環境における化学物質、心因的ストレスやうつ病などのメンタルヘルス、健康科学に関する諸問題の実態を追究し、人々の健康障害を未然に防ぐための方策を勉強する。食物栄養に関する専門職として勉強する。予防医学分野として、集団検診、生活習慣病の予防についても勉強する。疫学分野として、地域や職業、年齢など、特定の集団を対象に、罹りやすい病気について勉強する。風土や職場環境、住環境など環境からアプローチする環境疫学と、遺伝的要因を考える分子遺伝疫学がある。従業員が50名以上いる事業場で働く労働者を労働災害から守るために環境を改善し、健康を確保する国家資格である第一種衛生管理者についても勉強する。生活習慣病の発症は、食事、飲酒、喫煙、運動、睡眠等の生活要因の一つないし複数が慢性的に不適切であることと密接に関連している事項について勉強する。

内容

1	人の病気予防や健康増進のための対策
2	心因的ストレスやうつ病などのメンタルヘルス
3	予防医学と集団健診
4	食生活と生活習慣病について
5	職場の健康管理と産業医の活動
6	自然災害とその対策
7	感染症とその予防について
8	福島原子力発電所の事故に伴う放射性物質の放出について(1)
9	福島原子力発電所の事故に伴う放射性物質の放出について(2)
10	福島原子力発電所の事故に伴う放射性物質の放出について(3)
11	放射性物質と食品(1)
12	放射性物質と食品(2)
13	発電所で働く作業員の放射性物質による曝露防護(1)
14	発電所で働く作業員の放射性物質による曝露防護(1)
15	まとめ

評価

評価 課題作成(20%)、口頭発表期(20%)、試験(40%)、レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【推薦書】 香川靖雄 他『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 各論』

科目名	保健衛生学特論		
担当教員名	森 三樹雄、田中 茂		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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)

生活環境における化学物質、心因的ストレスやうつ病を勉強し、人々の健康障害を防ぎ健康を増進する方策を勉強する。食物栄養に関する専門職として勉強する。予防医学分野として、集団検診、生活習慣病の予防についても勉強する。疫学分野として、地域や職業、年齢など、特定の集団を対象に、罹りやすい病気について勉強する。風土や職場環境、住環境など環境からアプローチする環境疫学と、遺伝的要因を考える分子遺伝疫学がある。会社や学校などの事業場で働く労働者を労働災害から守るために環境を改善し、健康を確保する国家資格である第一種衛生管理者についても勉強する。生活習慣病の発症は、食事、飲酒、喫煙、運動、睡眠等の生活要因の一つないし複数が慢性的に不適切であることと密接に関連している事項について勉強する。

内容

1. 労働衛生管理について
2. 作業環境管理について
3. 作業管理について
4. 健康管理について
5. 労働衛生教育について
6. 労働衛生管理体制の確立について
7. 化学物質による健康影響について
8. 過重労働と健康被害について
9. 喫煙とその対策について
10. 職場巡視について
11. うつ病と対応策について
12. 職場における事故と労働災害について
13. 職場における集団健診とその有効性
14. 職場における感染症について
15. 人間関係とストレス

評価

評価 課題作成(20%)、口頭発表期(20%)、試験(40%)、レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点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・推薦書

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料も用いる。

【推薦書】 香川靖雄 他『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 各論』

伊藤節子 編『臨床病態学』化学同人

科目名	保健衛生学特論		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養教諭専修免許状		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

管理栄養士には、給食・大量調理や食品製造、また一般の事業場を職場とし、労働衛生管理（調理員や作業者の作業環境管理、作業管理、健康管理等）を担当する役割が期待される。この新たな役割に実効的・指導的に取り組むには、深く広い学識に裏打ちされた高い専門性が求められる。そこで本特論では、安全で快適な職場環境を構築する力量を備えた人材の養成をめざし、学部教育で習得した知識を基に、労働衛生管理の実施に必要な基礎知識や理論について講述した上で、具体的テーマとして、給食調理作業等における労働災害、作業環境、労働衛生管理手法等を取り上げて、その現状と対策について解説し、さらに作業場の衛生管理と作業者の産業保健を合わせた総合労働衛生管理の構築について講義を進める。

内容

- 1.労働衛生管理の基礎知識：労働衛生管理の概要と課題
- 2.労働衛生管理の基礎知識：作業環境管理
- 3.労働衛生管理の基礎知識：作業管理
- 4.労働衛生管理の基礎知識：健康管理
- 5.労働衛生管理の基礎知識：リスクアセスメント
- 6.労働衛生管理の基礎知識：リスクマネジメント
- 7.労働衛生管理の基礎知識：リスクコミュニケーション
- 8.給食調理作業等における労働災害
- 9.給食調理作業等における作業環境改善対策
- 10.給食調理作業等における労働衛生教育とその手法
- 11.給食調理作業等における過重労働・メンタルヘルス
- 12.給食調理作業等における労働衛生管理手法（1）
- 13.給食調理作業等における労働衛生管理手法（2）
- 14.総合労働衛生管理の構築：労働衛生管理と衛生管理のドッキング（1）
- 15.総合労働衛生管理の構築：労働衛生管理と衛生管理のドッキング（2）

評価

期末試験，平常点（小レポートなど）により評価を行い合計を100点とし，60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。

科目名	臨床心理学特論		
担当教員名	岡村 佳子		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
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)

カウンセリング論等の関連科目に関する学部レベルの知識を基に、臨床心理学および発達心理学の視点から、食と心の問題に関する理解を深めることを目的とし、心を育てる食卓、心を癒す食卓、食卓の家族論、変貌する食卓風景を臨床心理学の立場から考える。また、日常生活のストレスが健康や疾病に及ぼす影響のメカニズム、さらにストレスへの対処法を取り上げ、学校、職場、福祉、保健などそれぞれの領域で、管理栄養士等が食生活を中心とする効果的な保健指導を実践する際に必要な知識やスキルの向上を目指す。

内容

1. 心を育てる食卓(基礎)
2. 心を育てる食卓(応用)
3. 心を癒す食卓(基礎)
4. 心を癒す食卓(応用)
5. 食卓の家族論(基礎)
6. 食卓の家族論(応用)
7. 変貌する食卓風景1
8. 変貌する食卓風景2
9. ストレスと健康(基礎)
10. ストレスと健康(実際)
11. ストレス対処法と食卓(基礎)
12. ストレス対処法と食卓(実際)
13. 食生活を中心にした保健指導 1
14. 食生活を中心にした保健指導 2
15. まとめ

評価

レポート70点、平常点(授業中の発言や質疑応答等)30点、合計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)

【推薦書】森二三男編著 『心理学 第2版』 医歯薬出版

萱村俊哉編著 『発達健康心理学』 ナカニシヤ出版

【参考図書】川瀬正裕他著 『心とかかわる臨床心理』 ナカニシヤ出版

坂本真土他編 『臨床社会心理学』 東京大学出版会

科目名	健康指導特別実習		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食と栄養と健康の専門家、とくに管理栄養士が健康づくりの取り組みに参画する場合に、食事指導・栄養教育とともに衛生管理、臨床指導、運動指導に関する高度な知識を習得していることが強力な武器となる。今後はこうした場面で指導的役割を果たせる人材の必要性が高まると推定される。そこで本実習ではこの目的を達成するために学部での知識の上に、原理・理論の理解に基づく衛生、臨床、運動の実際を習得する。

内容

- 1.オリエンテーション
- 2.給食調理における労働衛生の問題について 1
- 3.給食調理における労働衛生の問題について 2
- 4.給食調理における労働衛生の問題について 3
- 5.給食調理における労働衛生の問題について 4(まとめ)
- 6.ダイエット1 方法と種類について学生が発表し討論
- 7.ダイエット2 糖質制限食の実際について教員が講義し討論
- 8.日本人とアジア人の食生活の実際とその比較検討 学生が発表と討論
- 9.日本糖尿病学会による食事療法について 学生が発表と討論
- 10.アジア・アフリカにおける食生活の問題点 学生が発表し討論
- 11.身体組成(1):測定の意義・目的、諸測定法とその原理・長所短所等の解説
- 12.身体組成(2):簡単な器具(メジャー・キャリパー等)を用いる形態・皮下脂肪厚の測定、測定値の評価
- 13.筋力測定:測定の意義・目的、諸測定法とその原理・長所短所等の解説。徒手筋力計による測定。
- 14.全身持久力の測定:測定の意義・目的、諸測定法とその原理・長所短所等の解説。自転車エルゴメーターによる全身持久力の測定と評価
- 15.レジスタンストレーニング:レジスタンストレーニングの目的、諸法とその原理の解説。マシンやダンベルを使用するトレーニング法の習得とその評価

評価

評価 課題作成(20%), 口頭発表期(20%), 試験(40%), レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

学内LAN上ファオルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

参考図書:授業のなかで適宜紹介する。

科目名	健康科学演習		
担当教員名	松本 晃裕、池川 繁樹、加藤 則子、高橋 正人 他		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	4
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学(臨床医学、公衆衛生、運動生理学)に関連する海外の文献の講読等を通じて、健康科学はもとよりその応用学問に当たる健康指導特別実習に関する諸課題の発見・問題解決に求められる精深な学識、科学的な視点を培う。まずは、英文論文を批判的に読みこなせるよう錬成を行う。また、こうした文献購読で得られた成果をサマライズしてとりまとめ、プレゼンテーションを行えるよう実力の向上を図る。発表のための資料の提示に関しては、オーディエンスの理解を高める効果的な図表の作成・配列法等や、発表方法等のプレゼンテーション技術についても習得する。さらに、海外の学術雑誌から関連論文を系統的に選定し、一貫性のあるテーマごとにまとめてレビューを作成し、またその内容について公開の場で発表する。本演習は、2年次前期に担当されている健康指導特別実習への導入の役割ももつ。

内容

- 1.オリエンテーション(この演習のねらい)
- 2.衛生学における最近の話題1(労働衛生管理の基礎)
- 3.衛生学における最近の話題2(校正印刷における胆管がん発症について)
- 4.衛生学における最近の話題3(インジウム取扱い作業者に間質性肺炎の発症について)
- 5.衛生学における最近の話題4(まとめ)
- 6.健康科学分野に関するトピックスについての発表1 パワーポイントで学生が発表し討論する
- 7.健康科学分野に関するトピックスについての発表2 パワーポイントで学生が発表し討論する
- 8.健康科学分野に関するトピックスについての発表3 パワーポイントで学生が発表し討論する
- 9.健康科学分野に関するトピックスについての発表4 パワーポイントで学生が発表し討論する
- 10.PubMed等の論文データベースを利用して、海外の運動生理学分野の学術雑誌から担当教員が提示した複数のテーマに関連する原著論文を検索してAbstractを読み、必要なものはScienceDirectやInfo Trackからのダウンロード、その他のサービスを利用して全文を収集する。
- 11.上記で得た文献を精読を行うとともに、その内容をサマライズして発表する。
- 12.健康指導特別実習の方法論のテーマに関する原著論文を収集する。
- 13.12で得た文献および引用文献の精読を行うとともに、その内容をサマライズして発表する。
- 14.これまでの学習成果をレビューとして取りまとめる。
- 15.上記レビューの内容についてプレゼンテーションを行う。

評価

評価 課題作成(20%)、口頭発表期(20%)、試験(40%)、レポート(20%)などにより総合的評価を行います。三分の二以上出席することで評価を受ける事が出来ます。合格点は再試験を行います。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A1クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：栄養科学分野の課題について、代謝栄養学的観点から修士論文作成のための研究指導を行い、得られた成果を修士論文としてまとめる。

科目の概要：代謝・栄養関連機能素子等への影響を指標として新開発食品の有効性・安全性を評価するために具体的に設定された課題について研究指導を行う。より具体的には、コホート研究、臨床疫学とくに無作為化比較試験、メタアナリシス等により健康の維持・増進への効果が示唆されてはいるが、標的部位や作用機序が明確ではない食品素材を評価対象に選定し、酵素活性・タンパク質・mRNAレベル等における遺伝子発現を有効性の指標とし、肝臓の薬物代謝系への影響を安全性の指標として解析・検討・評価する課題について研究指導を行う。ヒトへの外挿に留意を払う研究指導を行う。

学修目標：先行研究を精査し、課題を設定で生きる力を培う。課題を解決するための手技・手法等の技術を向上させる。得られた結果について、批判的に検討・評価する能力を高める。予期しない結果の原因が、方法論の問題か仮説の誤りによるのかを分析できる力を養う。研究成果を研究会・学会等で発表するとともに、修士論文として取りまとめる。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題(対象とする新開発食品)の選定
- 先行研究・関連研究等のレビューの作成
- 動物実験・分析実験の手技の習得
- 予備実験(本実験)の実施
- 英語による情報収集・発信の訓練

2年次の実施事項

- 本実験・追実験の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導のなかで適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A2クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：栄養科学分野の研究課題として、疫学・公衆栄養学的アプローチにより、地域や職域における健康と栄養問題を社会的要因との関係で捉え、疾病予防や健康増進に役立つエビデンスを得るための具体的な課題について探求する。

科目の概要：地域、学校、職場など幅広いコミュニティを対象に健康栄養調査などを行い、健康・QOLに食生活習慣や身体活動量が及ぼす影響等を探る課題、あるいは市町村の行政現場で行われている地域社会の取り組みと特徴に応じた参加型地域栄養活動・栄養教育に関する課題について研究指導を行う。学修目標：健康栄養調査などの計画、実施、評価を考慮した研究プロトコルの作成ができる。健康栄養調査などのデータから、その集団の実態を把握・問題点を抽出できる。生活習慣改善の方向性を探り、健康増進につなげるプログラムが提案できる。

内容

1年次の実施事項

- 研究課題の選定
- 先行研究・関連研究のレビューの作成
- 調査用紙の作成，栄養調査法・データ解析法の習得
- 調査計画書作成，予備調査の実施

2年次の実施事項

- 本調査の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A3クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

内容

評価

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A4クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、臨床栄養学的手法を用いて、動脈硬化予防の食事・栄養療法の根拠となり、実際の食事・栄養指導に役立つエビデンスを得ることをめざす具体的課題について研究指導を行う。動脈硬化性疾患の発症・進展には、栄養が深く関わり、食事の欧米化は糖尿病や脂質異常症等を引き起こす。また、生活習慣病の発症には活性酸素が関わるとされ、さらに食品成分への反応には個人差があり、動脈硬化予防のためには、生体側と食品成分側の両面の要因の検討が必要である。これらを踏まえ、食後高脂血症、酸化ストレス・抗酸化能へ及ぼす食品成分の影響を検討・評価することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

具体的課題の選定

先行研究・関連研究のレビューの作成

分析実験(酸化ストレス、抗酸化能に関する分析等)の手技、データ解析法の習得

データの収集および予備実験(本実験)の実施

2年次の実施事項

本調査および本実験・追実験の実施

臨床データ解析・整理

学会発表の準備

修士論文執筆

修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A5クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食科学分野の研究課題として、食品機能科学的な手法を用いて、食品成分が肝臓の脂質代謝系に及ぼす影響を解明することをめざして設定された具体的課題について研究指導を行う。高脂血症は動脈硬化を惹起し、ひいては心臓疾患、脳血管障害などの死に至る疾患を引き起こす。そこで、高脂血症を食品により防ぐことを目的に、種々食品成分が脂質代謝が活発な肝臓での脂質代謝系（脂肪酸合成、脂肪酸酸化、コレステロール合成など）の酵素の活性と遺伝子発現に与える影響を解析・検討・評価し、健康の維持・増進に有効な食生活の指針の設定に資することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題（対象とする機能性成分，実験デザイン）の選定
- 先行研究・関連研究のレビューの作成
- 動物実験・分析実験の手技の習得
- 予備実験（本実験）の実施

2年次の実施事項

- 本実験・追実験の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し，研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A6クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

食を基盤とする食・栄養・健康の専門家としての研究能力を身につけるため、食科学分野の研究課題の一つとして、食品学的および比較生化学的手法を用いた食品タンパク質・ペプチドの構造および機能・特性解明とその利用をとりあげ、1?2年次通年で研究指導を行う。

科目の概要

主として未活用の新規食品タンパク質を研究対象に選定し、当該タンパク質の構造や機能・特性を解明するとともに、それらの機能・特性活かした利用方法を検討する。対象タンパク質のアレルゲン性解析および低アレルゲン化方法の確立や、当該タンパク質に由来するペプチドの機能探索や、構造決定も課題とする。

学修目標

1. 対象とするタンパク質・ペプチドの新規な構造的特徴や性質・機能を実験的に明らかにする。
2. 上記研究の過程で、タンパク質科学に必要な実験手法・技術および考え方を学ぶ。
3. 食科学演習で研鑽した論文作成能力と本研究の成果をもとに修士論文をまとめる。

内容

1年次の実施事項

研究課題(研究対象とする食品タンパク質)の選定

類縁タンパク質および対象タンパク質に関する先行研究・関連研究のレビューの作成

タンパク質・ペプチドの単離・精製、構造解析、機能解析実験の手技習得

対象タンパク質への上記手技の適用による予備・本実験

2年次の実施事項

本実験の継続

実験データの解析・整理

学会発表等、成果公表の準備

修士論文執筆

修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A7クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食を基盤とする食・栄養・健康の専門家としての研究能力を身につけるため、食科学分野の研究課題の一つとして、調理科学的手法ならびに食文化的資料・文献調査法を用いて健康の保持増進、疾病の治癒や予防のための栄養管理サービスにおける食事や食べ物について、その嗜好性、調理条件等の設計や品質管理の要因解明について、1?2年次通年で研究指導を行う。

科目の概要：食べ物のおいしさは、食べ物の物理的・化学的性質、食べる側の人間の生理的・心理的状态、および食物と人間をとりまく環境・食文化が複雑に関与し、決定される。これらを踏まえ、調理過程における食べ物の物理的・化学的性質を客観的、主観的に評価し、あるいは食文化的な背景を捉え、食べ物の品質管理における要因を分析し、健康の保持・増進、疾病の予防に寄与する食事の提供につなげることを課題とする。

学修目標

1. 喫食者を具体的に設定し、調理過程における食べ物のテクスチャーを実験的に明らかにする。
2. 上記研究の過程で、レオロジー特性を得るために必要な実験手法・技術および考え方を学ぶ。
3. 食科学演習で研鑽した論文作成能力と本研究の成果をもとに論文としてのまとめ方を習得する。

内容

1年次の実施事項

研究課題(研究対象とする食べ物)の選定
 先行研究・関連研究のレビューの作成
 食べ物のレオロジー特性やテクスチャー特性、官能評価に関する実験等の手技習得
 データの収集および予備・本実験

2年次の実施事項

本実験の継続
 実験データの解析・整理
 学会発表等、成果公表の準備
 修士論文執筆
 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A8クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

運動生理学的アプローチにより、トレーニングにおける至適運動強度の検討やスポーツ栄養を課題とする研究指導を行う。筋力の増加、筋量の増大については半世紀前より至適負荷量についての検討が行われてきているが、未だ明快な結論は得られていない。さらに近年、問題となっている生活習慣病対策としての運動についても、幅広い年代への対応、性差などの課題がある。また、スポーツ選手はその種目によって特有のコンディショニングが必要とされており、どのような栄養サポートを行うとスポーツパフォーマンスの改善につながるのかを課題として研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 研究課題の選定
- 先行研究、関連研究のレビュー作成
- 実験、調査方法の検討、手技およびデータ解析法の習得
- 予備調査、予備実験の実施

2年次の実施事項

- 本調査、本実験の実施
- 調査、実験データの解析
- 学会発表の準備
- 修士論文の執筆
- 修士論文公開発表会、審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	A9クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学分野の研究課題として、衛生管理学的なアプローチにより、管理栄養士における総合労働衛生管理に関して具体的に設定された課題について研究指導を行う。すなわち、管理栄養士の職場の一つである給食調理場では、食品衛生上の問題とともに、そこに働く調理員の労働災害として、腰痛、やけど、切傷、過重労働やメンタルヘルス等の問題が生じていることを踏まえ、給食調理場の労働環境における労働衛生・衛生管理と、食中毒対策としての衛生管理をドッキングさせた総合労働衛生管理の構築に向けた調査を実施し、結果を分析・検討・評価することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(化学的因子:金属,洗剤によるかぶれ等)
- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(物理的因子:指曲がり症,腰痛,熱中症等)
- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(その他:過重労働,メンタルヘルス等)
- 労働者(調理員等)に対する安全衛生教育のやり方(5S,ヒヤリハット,指先呼称等)
- 食中毒対策と労働衛生管理をドッキングした総合労働衛生管理の構築

2年次の実施事項

- 労働衛生におけるフィールド調査研究(1:給食調理)
- 労働衛生におけるフィールド調査研究(2:食品製造)
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	AAクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学分野の研究課題として、生活・健康調査の手法を用いて本学近隣地域の健康上の問題を明らかにすることをめざして具体的に設定された課題について研究指導を行う。本学が位置する新座市は都市農業の場であり、地産・地消や環境保全型農業の推進等がなされ、食の安心・安全にも貢献しているが、農地減少、兼業農家増加、新規就農者低迷等で労働力が低下し、就農者の高齢化は進み、健康上の問題が潜むと推定される。農薬使用の問題もある。そこで、新座地域の就農者を対象に調査し、特定健康診査・特定保健指導の状況等も合わせ、生活習慣病学・臨床検査医学の立場から問題点を分析・検討・評価し、都市農業のあり方に資することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 都市農業に関する実態・文献調査
- 調査対象者・調査項目の大枠の設定
- 調査受け入れ窓口との折衝(主に研究指導担当教員の役割)
- 予備調査の実施

2年次の実施事項

- 調査対象者・調査項目の詳細の設定
- 本調査の実施
- データ解析・整理
- 学会発表
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B1クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：栄養科学分野の課題について、代謝栄養学的観点から修士論文作成のための研究指導を行い、得られた成果を修士論文としてまとめる。

科目の概要：代謝・栄養関連機能素子等への影響を指標として新開発食品の有効性・安全性を評価するために具体的に設定された課題について研究指導を行う。より具体的には、コホート研究、臨床疫学とくに無作為化比較試験、メタアナリシス等により健康の維持・増進への効果が示唆されてはいるが、標的部位や作用機序が明確ではない食品素材を評価対象に選定し、酵素活性・タンパク質・mRNAレベル等における遺伝子発現を有効性の指標とし、肝臓の薬物代謝系への影響を安全性の指標として解析・検討・評価する課題について研究指導を行う。ヒトへの外挿に留意を払う研究指導を行う。

学修目標：先行研究を精査し、課題を設定で生きる力を培う。課題を解決するための手技・手法等の技術を向上させる。得られた結果について、批判的に検討・評価する能力を高める。予期しない結果の原因が、方法論の問題か仮説の誤りによるのかを分析できる力を養う。研究成果を研究会・学会等で発表するとともに、修士論文として取りまとめる。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題（対象とする新開発食品）の選定
- 先行研究・関連研究等のレビューの作成
- 動物実験・分析実験の手技の習得
- 予備実験（本実験）の実施
- 英語による情報収集・発信の訓練

2年次の実施事項

- 本実験・追実験の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

研究指導のなかで適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B2クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：栄養科学分野の研究課題として、疫学・公衆栄養学的アプローチにより、地域や職域における健康と栄養問題を社会的要因との関係で捉え、疾病予防や健康増進に役立つエビデンスを得るための具体的な課題について探求する。

科目の概要：地域、学校、職場など幅広いコミュニティを対象に健康栄養調査などを行い、健康・QOLに食生活習慣や身体活動量が及ぼす影響等を探る課題、あるいは市町村の行政現場で行われている地域社会の取り組みと特徴に応じた参加型地域栄養活動・栄養教育に関する課題について研究指導を行う。学修目標：健康栄養調査などの計画、実施、評価を考慮した研究プロトコルの作成ができる。健康栄養調査などのデータから、その集団の実態を把握・問題点を抽出できる。生活習慣改善の方向性を探り、健康増進につなげるプログラムが提案できる。

内容

1年次の実施事項

- 研究課題の選定
- 先行研究・関連研究のレビューの作成
- 調査用紙の作成，栄養調査法・データ解析法の習得
- 調査計画書作成，予備調査の実施

2年次の実施事項

- 本調査の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し，研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B3クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

内容

評価

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B4クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養科学分野の研究課題として、臨床栄養学的手法を用いて、動脈硬化予防の食事・栄養療法の根拠となり、実際の食事・栄養指導に役立つエビデンスを得ることをめざす具体的課題について研究指導を行う。動脈硬化性疾患の発症・進展には、栄養が深く関わり、食事の欧米化は糖尿病や脂質異常症等を引き起こす。また、生活習慣病の発症には活性酸素が関わるとされ、さらに食品成分への反応には個人差があり、動脈硬化予防のためには、生体側と食品成分側の両面の要因の検討が必要である。これらを踏まえ、食後高脂血症、酸化ストレス・抗酸化能へ及ぼす食品成分の影響を検討・評価することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

具体的課題の選定

先行研究・関連研究のレビューの作成

分析実験(酸化ストレス、抗酸化能に関する分析等)の手技、データ解析法の習得

データの収集および予備実験(本実験)の実施

2年次の実施事項

本調査および本実験・追実験の実施

臨床データ解析・整理

学会発表の準備

修士論文執筆

修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B5クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

食科学分野の研究課題として、食品機能科学的な手法を用いて、食品成分が肝臓の脂質代謝系に及ぼす影響を解明することをめざして設定された具体的課題について研究指導を行う。高脂血症は動脈硬化を惹起し、ひいては心臓疾患、脳血管障害などの死に至る疾患を引き起こす。そこで、高脂血症を食品により防ぐことを目的に、種々食品成分が脂質代謝が活発な肝臓での脂質代謝系（脂肪酸合成、脂肪酸酸化、コレステロール合成など）の酵素の活性と遺伝子発現に与える影響を解析・検討・評価し、健康の維持・増進に有効な食生活の指針の設定に資することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 具体的課題（対象とする機能性成分，実験デザイン）の選定
- 先行研究・関連研究のレビューの作成
- 動物実験・分析実験の手技の習得
- 予備実験（本実験）の実施

2年次の実施事項

- 本実験・追実験の実施
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し，研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B6クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

食を基盤とする食・栄養・健康の専門家としての研究能力を身につけるため、食科学分野の研究課題の一つとして、食品学的および比較生化学的手法を用いた食品タンパク質・ペプチドの構造および機能・特性解明とその利用をとりあげ、1?2年次通年で研究指導を行う。

科目の概要

主として未活用の新規食品タンパク質を研究対象に選定し、当該タンパク質の構造や機能・特性を解明するとともに、それらの機能・特性活かした利用方法を検討する。対象タンパク質のアレルゲン性解析および低アレルゲン化方法の確立や、当該タンパク質に由来するペプチドの機能探索や、構造決定も課題とする。

学修目標

1. 対象とするタンパク質・ペプチドの新規な構造的特徴や性質・機能を実験的に明らかにする。
2. 上記研究の過程で、タンパク質科学に必要な実験手法・技術および考え方を学ぶ。
3. 食科学演習で研鑽した論文作成能力と本研究の成果をもとに修士論文をまとめる。

内容

1年次の実施事項

研究課題(研究対象とする食品タンパク質)の選定

類縁タンパク質および対象タンパク質に関する先行研究・関連研究のレビューの作成

タンパク質・ペプチドの単離・精製、構造解析、機能解析実験の手技習得

対象タンパク質への上記手技の適用による予備・本実験

2年次の実施事項

本実験の継続

実験データの解析・整理

学会発表等、成果公表の準備

修士論文執筆

修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B7クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食を基盤とする食・栄養・健康の専門家としての研究能力を身につけるため、食科学分野の研究課題の一つとして、調理科学的手法ならびに食文化的資料・文献調査法を用いて健康の保持増進、疾病の治癒や予防のための栄養管理サービスにおける食事や食べ物について、その嗜好性、調理条件等の設計や品質管理の要因解明について、1?2年次通年で研究指導を行う。

科目の概要：食べ物のおいしさは、食べ物の物理的・化学的性質、食べる側の人間の生理的・心理的状态、および食物と人間をとりまく環境・食文化が複雑に関与し、決定される。これらを踏まえ、調理過程における食べ物の物理的・化学的性質を客観的、主観的に評価し、あるいは食文化的な背景を捉え、食べ物の品質管理における要因を分析し、健康の保持・増進、疾病の予防に寄与する食事の提供につなげることを課題とする。

学修目標

1. 喫食者を具体的に設定し、調理過程における食べ物のテクスチャーを実験的に明らかにする。
2. 上記研究の過程で、レオロジー特性を得るために必要な実験手法・技術および考え方を学ぶ。
3. 食科学演習で研鑽した論文作成能力と本研究の成果をもとに論文としてのまとめ方を習得する。

内容

1年次の実施事項

研究課題(研究対象とする食べ物)の選定
 先行研究・関連研究のレビューの作成
 食べ物のレオロジー特性やテクスチャー特性、官能評価に関する実験等の手技習得
 データの収集および予備・本実験

2年次の実施事項

本実験の継続
 実験データの解析・整理
 学会発表等、成果公表の準備
 修士論文執筆
 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B8クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

運動生理学的アプローチにより、トレーニングにおける至適運動強度の検討やスポーツ栄養を課題とする研究指導を行う。筋力の増加、筋量の増大については半世紀前より至適負荷量についての検討が行われてきているが、未だ明快な結論は得られていない。さらに近年、問題となっている生活習慣病対策としての運動についても、幅広い年代への対応、性差などの課題がある。また、スポーツ選手はその種目によって特有のコンディショニングが必要とされており、どのような栄養サポートを行うとスポーツパフォーマンスの改善につながるのかを課題として研究指導を行う。

内容

1 年次の実施事項

- 研究課題の選定
- 先行研究、関連研究のレビュー作成
- 実験、調査方法の検討、手技およびデータ解析法の習得
- 予備調査、予備実験の実施

2 年次の実施事項

- 本調査、本実験の実施
- 調査、実験データの解析
- 学会発表の準備
- 修士論文の執筆
- 修士論文公開発表会、審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	B9クラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学分野の研究課題として、衛生管理学的なアプローチにより、管理栄養士における総合労働衛生管理に関して具体的に設定された課題について研究指導を行う。すなわち、管理栄養士の職場の一つである給食調理場では、食品衛生上の問題とともに、そこに働く調理員の労働災害として、腰痛、やけど、切傷、過重労働やメンタルヘルス等の問題が生じていることを踏まえ、給食調理場の労働環境における労働衛生・衛生管理と、食中毒対策としての衛生管理をドッキングさせた総合労働衛生管理の構築に向けた調査を実施し、結果を分析・検討・評価することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(化学的因子:金属,洗剤によるかぶれ等)
- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(物理的因子:指曲がり症,腰痛,熱中症等)
- 産業現場で発生している労働衛生についての研究(その他:過重労働,メンタルヘルス等)
- 労働者(調理員等)に対する安全衛生教育のやり方(5S,ヒヤリハット,指先呼称等)
- 食中毒対策と労働衛生管理をドッキングした総合労働衛生管理の構築

2年次の実施事項

- 労働衛生におけるフィールド調査研究(1:給食調理)
- 労働衛生におけるフィールド調査研究(2:食品製造)
- データ解析・整理
- 学会発表の準備
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	特別研究		
担当教員名			
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年		ク ラ ス	BAクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康科学分野の研究課題として、生活・健康調査の手法を用いて本学近隣地域の健康上の問題を明らかにすることをめざして具体的に設定された課題について研究指導を行う。本学が位置する新座市は都市農業の場であり、地産・地消や環境保全型農業の推進等がなされ、食の安心・安全にも貢献しているが、農地減少、兼業農家増加、新規就農者低迷等で労働力が低下し、就農者の高齢化は進み、健康上の問題が潜むと推定される。農薬使用の問題もある。そこで、新座地域の就農者を対象に調査し、特定健康診査・特定保健指導の状況等も合わせ、生活習慣病学・臨床検査医学の立場から問題点を分析・検討・評価し、都市農業のあり方に資することを具体的課題とする研究指導を行う。

内容

1年次の実施事項

- 都市農業に関する実態・文献調査
- 調査対象者・調査項目の大枠の設定
- 調査受け入れ窓口との折衝(主に研究指導担当教員の役割)
- 予備調査の実施

2年次の実施事項

- 調査対象者・調査項目の詳細の設定
- 本調査の実施
- データ解析・整理
- 学会発表
- 修士論文執筆
- 修士論文公開発表会・審査への対応

評価

修士論文としてまとめたものを審査委員会で審査し、研究科委員会で合否を決定する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

研究指導の中で適宜紹介する。

科目名	総合演習		
担当教員名	中村 禎子、長尾 昭彦、志村 二三夫、井上 久美子 他		
ナンバリング			
学 科	2013年度シラバス-人間生活学研究科 食物栄養学専攻		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食物栄養学専攻の3つの教育研究分野（栄養科学・食科学・健康科学）における諸課題を専門分野に偏らず、多角的・科学的な視点をもって総合的に解決する能力を育むことをめざす演習で、必修の共通教育科目である。1・2年次をとし通年実施する。

科目の概要：食物栄養学の科目として最も重要な特別研究では、調査研究を推進する力、意義ある科学的データを獲得する力、獲得されたデータを取りまとめて組織化された知見に構成する力、これらに基づいて修士論文を執筆する力を培う。この総合演習では、食物栄養学専攻の3つの教育研究分野の教員・学生が一堂に会す中で、特別研究と相互補完的に、エビデンスデータに基づいてプレゼンテーションを行う力、質疑応答する力を養う。特別研究で得られた知見に関するプロGRESS・レポート、あるいは栄養の実践活動等で得られたエビデンスデータに基づくプレゼンテーション、また学会・研究会における発表等の形で実施する。実施に際しては、当番学生の主・副研究指導担当教員が事前・事後の綿密な指導を行う。各学生は在学中にプロGRESS・レポート等を少なくとも2回実施する。本科目の単位認定に当たっては、学会・研究会等において筆頭演者として発表歴があることを原則とする。

学習目標

1. プレゼンテーション用メディアを作成する力を養う。
2. プレゼンテーション（口演）を効果的に行う力を養う。
3. 質疑応答する力を養う。

内容

2単位（授業時限数15，1・2年次通年）

授業時限数 1～15： プロGRESS・レポート（学会・研究会等での発表を含む）等の担当および質疑応答への参加等

評価

学会・研究会等において筆頭演者として発表歴があることを単位認定の原則とした上で、プロGRESS・レポート等の際の発表・報告・質疑応答の内容を評価し合計100点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】 学内LAN上フォルダに電子メディアとして収納した資料を用いる。

【参考図書】 授業の中で適宜紹介する。