

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問である。

科目の概要

健康増進と健康管理についての基礎となる医学、健康関連の知識

学修目標

健康阻害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学ぶ。

内容

1. 健康と健康の判定 (個人の場合と集団の場合)
2. 健康阻害要因 (食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒)
3. 健康の現状 (平均寿命、死亡率と死因、受療率)
4. 健康増進について (健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状)
5. 健康づくり施策 (第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設)
6. 疾病予防 (予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策)
7. 健康管理技術 (健康教育、健康相談、健康診査)
8. 健康診査 (スクリーニングの方法と評価、事後指導)
9. 健康管理の現状と実際 (食事調査、身体測定、臨床検査)
10. 健康と運動 (運動不足症と生活習慣病)
11. 健康と運動 (運動と生活習慣、健康のための運動)
12. 運動と運動処方 (最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度)
13. 健康管理の実際 (職場の健康管理、学校の健康管理、産業医)
14. 保健医療情報システム (データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用)
15. まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士として健康の保持増進、疾病の予防のための栄養指導能力を養成するために必要な学問である。

科目の概要

健康増進と健康管理についての基礎となる医学、健康関連の知識

学修目標

健康阻害因子、健康管理の現状、健康と運動、健康管理の実際、医学情報システム、生活習慣病と疾病予防などについて学ぶ。

内容

1. 健康と健康の判定 (個人の場合と集団の場合)
2. 健康阻害要因 (食生活、社会環境、生活環境、喫煙、飲酒)
3. 健康の現状 (平均寿命、死亡率と死因、受療率)
4. 健康増進について (健康増進の考え方、健康増進の原則、健康増進関連因子の現状)
5. 健康づくり施策 (第一次国民健康づくり、健康増進法、健康増進施設)
6. 疾病予防 (予防の段階、生活習慣病の予防、感染症対策)
7. 健康管理技術 (健康教育、健康相談、健康診査)
8. 健康診査 (スクリーニングの方法と評価、事後指導)
9. 健康管理の現状と実際 (食事調査、身体測定、臨床検査)
10. 健康と運動 (運動不足症と生活習慣病)
11. 健康と運動 (運動と生活習慣、健康のための運動)
12. 運動と運動処方 (最大酸素摂取量、最高心拍数、運動の時間と頻度)
13. 健康管理の実際 (職場の健康管理、学校の健康管理、産業医)
14. 保健医療情報システム (データと情報、情報の種類、ウェブサイトの利用)
15. まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

内容

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

評価

平常点3割（30％）、筆記試験7割（70％）60点以上を合格とする

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士/第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

内容

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

評価

平常点3割（30%）、筆記試験7割（70%）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】 清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』ネーヴェルヒロカワ

【参考図書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上 第1種用 中央労働災害防止協会

田中平三、田中茂他 『これからの公衆衛生学－社会・環境と健康』南江堂

伊達ちぐさ、田中茂他 『管理栄養士講座 改訂公衆衛生学』建帛社

中村信也、田中茂他 『公衆衛生学』同文書院

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

実験内容

1~4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

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

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、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】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

実験内容

1~4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

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

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、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】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

実験内容

1~4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

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

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、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】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養学的データを健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。

本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。

内容

1	エクセルの基本操作 (データの整理、表の作成) 1
2	エクセルの基本操作 (データの整理、表の作成) 2
3	データのまとめかた (色々なグラフの作成)
4	エクセルによるデータ解析 (度数分布・ヒストグラム)
5	変数間の関連を調べる (散布図) 1
6	変数間の関連を調べる (散布図) 2
7	統計的推定 (区間推定)
8	t検定
9	F検定
10	クロス集計
11	重回帰分析
12	時系列
13	SPSSの基礎
14	SPSSの応用
15	まとめ

評価

平常点3割 (30%) 筆記試験7割 (70%)、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】石村貞夫 共著 介護福祉・栄養管理データ編『よくわかる統計学』東京図書

【参考図書】田中茂 共著 公衆衛生学実験・実習 建帛社

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養学的データを健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。

本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。

内容

1	エクセルの基本操作 (データの整理、表の作成) 1
2	エクセルの基本操作 (データの整理、表の作成) 2
3	データのまとめかた (色々なグラフの作成)
4	エクセルによるデータ解析 (度数分布・ヒストグラム)
5	変数間の関連を調べる (散布図) 1
6	変数間の関連を調べる (散布図) 2
7	統計的推定 (区間推定)
8	t検定
9	F検定
10	クロス集計
11	重回帰分析
12	時系列
13	SPSSの基礎
14	SPSSの応用
15	まとめ

評価

平常点3割 (30%) 筆記試験7割 (70%)、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】石村貞夫 共著 介護福祉・栄養管理データ編『よくわかる統計学』東京図書

【参考図書】田中茂 共著 公衆衛生学実験・実習 建帛社

科目名	健康情報処理実習		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

栄養学的データを健康管理、健康増進に結びつけるために、栄養に関するデータ、健康情報をあわせ、統計学的処理を行うことが不可欠になる。しかし、データの扱い方、統計解析を誤ると、誤った結論に至る危険性もある。

本実習では、統計学的基礎知識を習得し、模擬データを利用して基礎的な解析を学ぶことを目的とする。

内容

1	エクセルの基本操作 (データの整理、表の作成) 1
2	エクセルの基本操作 (データの整理、表の作成) 2
3	データのまとめかた (色々なグラフの作成)
4	エクセルによるデータ解析 (度数分布・ヒストグラム)
5	変数間の関連を調べる (散布図) 1
6	変数間の関連を調べる (散布図) 2
7	統計的推定 (区間推定)
8	t検定
9	F検定
10	クロス集計
11	重回帰分析
12	時系列
13	SPSSの基礎
14	SPSSの応用
15	まとめ

評価

平常点3割 (30%) 筆記試験7割 (70%)、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】石村貞夫 共著 介護福祉・栄養管理データ編『よくわかる統計学』東京図書

【参考図書】田中茂 共著 公衆衛生学実験・実習 建帛社

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格: 健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士にとって、“人体の構造と機能”の核心を学ぶ本科目は、人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するために必須な基盤科目である。解剖生理学実験、人間生活生理学、分子栄養学の授業と相い補い、人体が生存・活動のために行う仕事の基盤である栄養、QOL(生活の質)の前提であるQON(栄養の質)について科学的に理解するための生理学・解剖学という観点で、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。

科目の概要: “正常な人体の仕組み”を中心に、人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能を、栄養という現象を理解することを念頭に体系的に学ぶ。また、人体という生存機械への科学的視点を養う。

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

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

内容

2. 内容

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

評価

3. 評価

レポート2割(20%) 筆記試験8割(80%) 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】志村二三夫・岡 純・山田和彦(編著) 栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』羊土社

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦(編著) 栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』ノート、羊土社

【参考図書】板倉弘重(編著)『解剖生理学』光生館

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格: 健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の担い手である管理栄養士にとって、“人体の構造と機能”の核心を学ぶ本科目は、人間生活を支える栄養や健康、疾病の成り立ちを理解するために必須な基盤科目である。解剖生理学実験、人間生活生理学、分子栄養学の授業と相い補い、人体が生存・活動のために行う仕事の基盤である栄養、QOL(生活の質)の前提であるQON(栄養の質)について科学的に理解するための生理学・解剖学という観点で、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。

科目の概要: “正常な人体の仕組み”を中心に、人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでの構造や機能を、栄養という現象を理解することを念頭に体系的に学ぶ。また、人体という生存機械への科学的視点を養う。

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

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

内容

2. 内容

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

評価

3. 評価

レポート2割(20%) 筆記試験8割(80%) 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】志村二三夫・岡 純・山田和彦(編著) 栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』羊土社

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦(編著) 栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』ノート、羊土社

【参考図書】板倉弘重(編著)『解剖生理学』光生館

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

実験授業をとおして、解剖生理学、人間生活生理学、分子栄養学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得するとともに、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標

科目の概要と以下の目標と授業計画を確認し、オリジナルテキストおよび配布プリントを事前によく読んだ上で実験方法や原理を理解した上で実験に臨み、結果を吟味し、考察を行う。実験ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、レポートを作成する。授業の終了時には学修成果のプレゼンテーションを行う。

内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 (エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等)
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 - .
- 5~6. 血液・免疫 (糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) - .
7. 感覚生理学 (皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等)
8. 初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
9. 消化吸収 (グルコース誘発性Na⁺電流の測定と糖輸送能の解析等)
- 10~12. 遺伝子解析 (ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 (SNPS) 解析、遺伝子発現の解析等) - ~
13. 医学・生物学関連情報の収集・検討 (National Center for Biotechnology Information, Natural Medicines Comprehensive Database等)

14～15. まとめ：学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

レポート 8 割（80％） プレゼンテーション 2 割（20％） 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』羊土社

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫、佐々木 菜穂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

実験授業をとおして、解剖生理学、人間生活生理学、分子栄養学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得するとともに、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標

科目の概要と以下の目標と授業計画を確認し、オリジナルテキストおよび配布プリントを事前によく読んだ上で実験方法や原理を理解した上で実験に臨み、結果を吟味し、考察を行う。実験ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、レポートを作成する。授業の終了時には学修成果のプレゼンテーションを行う。

内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 (エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等)
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 -
- 5~6. 血液・免疫 (糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) -
7. 感覚生理学 (皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等)
8. 初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
9. 消化吸収 (グルコース誘発性Na⁺電流の測定と糖輸送能の解析等)
- 10~12. 遺伝子解析 (ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 (SNPS) 解析、遺伝子発現の解析等) -
13. 医学・生物学関連情報の収集・検討 (National Center for Biotechnology Information, Natural Medicines Comprehensive Database等)

14～15. まとめ：学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

レポート 8 割（80％） プレゼンテーション 2 割（20％） 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』羊土社

科目名	解剖生理学実験		
担当教員名	志村 二三夫、佐々木 菜穂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

実験授業をとおして、解剖生理学、人間生活生理学、分子栄養学等の関連講義科目で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を実地に検証・体得するとともに、生体試料や精密な機器・器具類の取扱を経験し、卒業後の様々な局面で通用する手を動かすことを厭わない“手で考える態度”を養う。

科目の概要

人体やモデル動物、遺伝子等を対象に実験を行い、講義等で学んだ人体の構造と機能に関する専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得し、また医学・生物学関連情報の収集・検討を行う。

学修目標

科目の概要と以下の目標と授業計画を確認し、オリジナルテキストおよび配布プリントを事前によく読んだ上で実験方法や原理を理解した上で実験に臨み、結果を吟味し、考察を行う。実験ノートやチェック項目を整理して事後学習を心がけ、レポートを作成する。授業の終了時には学修成果のプレゼンテーションを行う。

内容

1. オリエンテーション
2. 身体計測 (エネルギー代謝量・血圧・血液酸素飽和度等)
- 3~4. 主要臓器のマクロ・ミクロ形態学的観察 - ・
- 5~6. 血液・免疫 (糖負荷試験 / 凝集抗体価 / 免疫溶血等) - ・
7. 感覚生理学 (皮膚感覚 / 味覚と嗅覚 / 視覚 / 反射等)
8. 初級電気生理学 (筋電図・神経伝導速度等)
9. 消化吸収 (グルコース誘発性Na⁺ 電流の測定と糖輸送能の解析等)
- 10~12. 遺伝子解析 (ポリメラーゼ連鎖反応 制限断片長多型、逆転写 - ポリメラーゼ連鎖反応等の応用等による一塩基多型 (SNPS) 解析、遺伝子発現の解析等) - ~
13. 医学・生物学関連情報の収集・検討 (National Center for Biotechnology Information, Natural Medicines Comprehensive Database等)

14～15. まとめ：学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

レポート 8 割（80％） プレゼンテーション 2 割（20％） 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

【推薦書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学』羊土社

科目名	運動生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修 *
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

期末試験 (レポートテスト) 5 0 点、各回ごとの小テスト (小レポートテスト) 3 0 点、通常の授業態度 2 0 点、により評価を行い、6 0 点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再試験 (レポート) を行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

管理栄養士養成課程のカリキュラムにおける人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられるものである。3年次履修の「栄養化学」とも関連性が強い。

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

管理栄養士養成課程のカリキュラムにおける人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられるものである。3年次履修の「栄養化学」とも関連性が強い。

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目で、人間生物化学、臨床栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。人間生物化学実験では、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこないます。学習目標は、実験を通して臨床の数値やものの考え方を学ぶことです。

内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 (試薬調製等)
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 (血清総タンパク質 (屈折計法))
6. 血清タンパク質の定量 (血清アルブミンの定量およびA/G 比 (BCG法))
7. 血糖 (血清グルコース) の定量 (OTB法)
8. 中性脂肪 (トリアシルグリセロール) の定量 (アセチルアセトン比色法)
9. 総コレステロールの定量 (Zak 法)
10. リン脂質の定量 (川出法)
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 (Folinの比色法)
14. 尿素の定量 (Engel-Engelの比色法)
15. まとめ

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3 名共著『図説食品・栄養学実験書28 版』理工学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目で、人間生物化学、臨床栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。人間生物化学実験では、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこないます。学習目標は、実験を通して臨床の数値やものの考え方を学ぶことです。

内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 (試薬調製等)
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 (血清総タンパク質 (屈折計法))
6. 血清タンパク質の定量 (血清アルブミンの定量およびA/G 比 (BCG法))
7. 血糖 (血清グルコース) の定量 (OTB法)
8. 中性脂肪 (トリアシルグリセロール) の定量 (アセチルアセトン比色法)
9. 総コレステロールの定量 (Zak 法)
10. リン脂質の定量 (川出法)
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 (Folinの比色法)
14. 尿素の定量 (Engel-Engelの比色法)
15. まとめ

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3 名共著『図説食品・栄養学実験書28 版』理工学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格取得ならびに管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要となる科目で、人間生物化学、臨床栄養学の講義で学ぶ知識を、実際に実験を行い認識することを目的とします。人間生物化学実験では、血清中の総タンパク質、アルブミン、血糖、中性脂肪、総コレステロール、リン脂質などを定量し、尿の定性・クレアチニンの定量などをおこないます。学習目標は、実験を通して臨床の数値やものの考え方を学ぶことです。

内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 (試薬調製等)
4. 機器測定説明
5. 血清タンパク質の定量 (血清総タンパク質 (屈折計法))
6. 血清タンパク質の定量 (血清アルブミンの定量およびA/G 比 (BCG法))
7. 血糖 (血清グルコース) の定量 (OTB法)
8. 中性脂肪 (トリアシルグリセロール) の定量 (アセチルアセトン比色法)
9. 総コレステロールの定量 (Zak 法)
10. リン脂質の定量 (川出法)
11. 尿の定性
12. 尿試験紙による検査
13. クレアチニンの定量 (Folinの比色法)
14. 尿素の定量 (Engel-Engelの比色法)
15. まとめ

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3 名共著『図説食品・栄養学実験書28 版』理工学社

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	人間生活生理学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	医学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

ここではさまざまな疾病について、病気の概要、原因、検査、治療について、医学の基本概念について学びます。

健康保険・医療・福祉・介護などのシステムがめまぐるしい変化を理解して、栄養学や医学知識を学び仕事を行うことができるような基本的な知識を身につけることができます。

内容

1	病気・病気の原因 病気のメカニズム
2	検査の基本的考え方
3	生活習慣病
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患・呼吸器系疾患
6	泌尿器系疾患
7	血液系疾患
8	内分泌系疾患
9	代謝疾患
10	アレルギー疾患・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患
13	生殖系疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2008

【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

【参考書】国民衛生の動向・厚生指針(臨時増刊) 厚生統計協会 2011

科目名	医学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

ここではさまざまな疾病について、病気の概要、原因、検査、治療について、医学の基本概念について学びます。

健康保険・医療・福祉・介護などのシステムがめまぐるしい変化を理解して、栄養学や医学知識を学び仕事を行うことができるような基本的な知識を身につけることができます。

内容

1	病気・病気の原因 病気のメカニズム
2	検査の基本的考え方
3	生活習慣病
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患・呼吸器系疾患
6	泌尿器系疾患
7	血液系疾患
8	内分泌系疾患
9	代謝疾患
10	アレルギー疾患・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患
13	生殖系疾患
14	まとめ1
15	まとめ2

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2008

【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

【参考書】国民衛生の動向・厚生指針(臨時増刊) 厚生統計協会 2011

科目名	病態生理学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

このことは特に栄養素の代謝異常を示す糖尿病・痛風・腎疾患・肝疾患・高血圧・心不全などの生活習慣病を理解するために必要なことです。これらを学ぶことにより、身体のはたらきについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、これらの疾患について理解を深めます。

内容

1	疾患による細胞、組織の変化 疾患の診断
2	疾患の治療 臨床検査
3	糖代謝とその異常
4	脂質代謝・蛋白質とその異常
5	栄養障害 摂食障害
6	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
7	循環障害と循環器疾患
8	脳血管障害と神経疾患
9	腎・尿路疾患
10	内分泌疾患
11	骨代謝と筋・骨格疾患・呼吸器疾患
12	血液疾患
13	免疫・アレルギー疾患・小児疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書	伊藤節子 編	『臨床病態学』	化学同人	2009
推薦書	森 三樹雄編	『やさしい臨床検査』	南山堂	2008

科目名	病態生理学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

このことは特に栄養素の代謝異常を示す糖尿病・痛風・腎疾患・肝疾患・高血圧・心不全などの生活習慣病を理解するために必要なことです。これらを学ぶことにより、身体のはたらきについて生理学的な考え方の向上をはかるとともに、これらの疾患について理解を深めます。

内容

1	疾患による細胞 組織の変化 疾患の診断
2	疾患の治療 臨床検査
3	糖代謝とその異常
4	脂質代謝・蛋白質代謝とその異常
5	栄養障害 摂食障害
6	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
7	循環障害と循環器疾患
8	脳血管障害と神経疾患
9	腎・尿路疾患
10	内分泌疾患
11	骨代謝と筋・骨格疾患・呼吸器疾患
12	血液疾患
13	免疫・アレルギー疾患・小児疾患
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書	伊藤節子 編	『臨床病態学』	化学同人	2009
推薦書	森 三樹雄編	『やさしい臨床検査』	南山堂	2008

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。ここで得られた様々な疾患についての知識は、栄養士、管理栄養士になるための基本となる知識です。

内容

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

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 第2版 医歯薬出版 2011

推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

推薦書 日本臨床栄養学会研修 『臨床栄養医学』 南山堂 2009

科目名	系統別疾病学		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

系統別疾病学では、栄養と関連の深い疾病の病態、成因、診断、治療について勉強します。疾病時にみられる病変の種類とその内容を解説し、疾病を系統別に理解してもらいます。ここで得られた様々な疾患についての知識は、栄養士、管理栄養士になるための基本となる知識です。

内容

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

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 第2版 医歯薬出版 2011

推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

推薦書 日本臨床栄養学会研修 『臨床栄養医学』 南山堂 2009

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士資格取得に必要な微生物学の基礎知識の学ぶ。

科目の概要

人間生活のなかでの微生物の役割, 微生物の構造と種類, 人体と微生物との相互関係について扇元敬司著「やさしいバイオのための微生物学」教科書を用いて説明する。さらに微生物についての要点とまとめをスライド (PowerPoint) によって解説する。なお使用したスライドは、講義後に学内ネットワーク「フォルダUドライブ」に開示して学習の参考に供する。

学習目標

管理栄養士資格試験に必用な微生物学的な基礎知識の習得を学習目標とする。

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

内容

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

評価

中間筆記テスト（40点）、期末筆記テスト（40点）、授業態度（20点）によって評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

(教科書) 扇元敬司 著「バイオのための微生物基礎知識 ヒトをとりまくマイクロ生命体」
講談社（2012）

(推薦書) 扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」 講談社（2002）
扇元敬司 著「やさしいアレルギー・免疫学講義」講談社（2007）

科目名	病原物質・微生物学		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

管理栄養士資格取得に必要な微生物学の基礎知識の学ぶ。

科目の概要

人間生活のなかでの微生物の役割, 微生物の構造と種類, 人体と微生物との相互関係について扇元敬司著「やさしいバイオのための微生物学」教科書を用いて説明する。さらに微生物についての要点とまとめをスライド (PowerPoint) によって解説する。なお使用したスライドは、講義後に学内ネットワーク「フォルダUドライブ」に開示して学習の参考に供する。

学習目標

管理栄養士資格試験に必用な微生物学的な基礎知識の習得を学習目標とする。

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

内容

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

評価

中間筆記テスト（40点）、期末筆記テスト（40点）、授業態度（20点）によって評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

(教科書) 扇元敬司 著「バイオのための微生物基礎知識 ヒトをとりまくマイクロ生命体」
講談社（2012）

(推薦書) 扇元敬司 著「バイオのための基礎微生物学」 講談社（2002）
扇元敬司 著「やさしいアレルギー・免疫学講義」講談社（2007）

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

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

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

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

内容

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

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。

平常点（実験態度・微生物学実験課題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社(2002)

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

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

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

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

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

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

内容

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

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。

平常点（実験態度・微生物学実験課題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社(2002)

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

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

科目名	微生物学実験		
担当教員名	扇元 敬司		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

微生物学の基礎的手技の習得する。

科目の概要

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

学修目標

管理栄養士資格取得に必要な微生物学実験を学ぶことを学修目標とする。

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

内容

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

評価

行われる微生物学実験の「微生物学実験課題問題」および「微生物学実験成果報告書」の提出を毎回求めて評価対象とする。

平常点（実験態度・微生物学実験課題・微生物学実験成果報告書など）30点、筆記試験70点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 扇元敬司 著 『バイオのための基礎微生物学』 講談社(2002)

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

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

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名	濱口 恵子、井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】

林寛・濱口恵子共著 『新版 栄養学総論』 三共出版

林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

日本人の食事摂取基準 (2010年版) (第2版) 第一出版

日本食品標準成分表2010 医歯薬出版

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「人間と食品」、「食品の分類と食品の成分」および「食品の機能」に関する科目の一つで、食品関連で最初に履修する基本必修科目である。1年次後期履修「食物栄養学概論」、「食品学」、「食品衛生学」、2年次履修「食品加工学」、「食品化学」、「栄養化学」および、それらの科目に関連する実験・実習で必要とされる基礎知識を習得する。動物性食品を扱う本科目と、植物性食品を中心とする「食品学」は対をなす。

科目の概要

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

学修目標

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

1. 食べ物と人間のかかわりを理解する。
2. 食品を構成する成分について科学的基礎知識を得る。
3. 動物性食品とその構成成分の特性を理解する。

内容

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

評価

学修目標に沿った中間試験3回計30点および総合試験70点、合計100点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1（第2版）』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「人間と食品」、「食品の分類と食品の成分」および「食品の機能」に関する科目の一つで、食品関連で最初に履修する基本必修科目である。1年次後期履修「食物栄養学概論」、「食品学」、「食品衛生学」、2年次履修「食品加工学」、「食品化学」、「栄養化学」および、それらの科目に関連する実験・実習で必要とされる基礎知識を習得する。動物性食品を扱う本科目と、植物性食品を中心とする「食品学」は対をなす。

科目の概要

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

学修目標

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

1. 食べ物と人間のかかわりを理解する。
2. 食品を構成する成分について科学的基礎知識を得る。
3. 動物性食品とその構成成分の特性を理解する。

内容

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

評価

学修目標に沿った中間試験3回計30点および総合試験70点、合計100点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1（第2版）』 化学同人

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品を有効に利用するためには、その特性を食品ごとに把握し、理解することが必要である。食品学 では特に種々の植物性食品についてその特徴、含まれる成分、生産・流通・消費動向などについて述べる。

科目の概要：穀類、イモ類、マメ類、種実類、野菜類、果実類、キノコ類および海草類を取り上げ説明する。

学習目標：

1. 種々食品の生産・流通・消費動向について学ぶ。
2. 種々食品の性状について学び理解する。
3. 種々食品に含まれる成分の特徴について学び理解する。

内容

1	種々食品の生産と消費状況
2	穀類 (穀類概論、米)
3	穀類 (小麦)
4	穀類 (大麦、トウモロコシ、そば、その他雑穀類)
5	イモ類 (イモ類概論、ジャガイモ)
6	イモ類 (サツマイモ、サトイモ、ヤモノイモ、その他)
7	マメ類 (マメ類概論、ダイズ)
8	マメ類 (アズキ、その他のマメ類)
9	種実類 (種実類概論、アーモンド、カシューナッツ、ギンナン、その他)
10	野菜類 (野菜類概論、葉茎菜)
11	野菜類 (根菜類、果菜類、花菜類)
12	果実類 (果実類概論、仁果類、準仁果類、核果類、漿果類、堅果類)
13	キノコ類 (キノコ類概論、シイタケ、エノキタケ、ヒラタケ、その他)
14	海草類 (海草類概論、緑藻類、褐藻類、紅藻類、藍藻類)
15	まとめ

評価

3分の2以上の出席が評価を受けるために必要である。期末試験(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(20%)を評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】菅原龍幸編著『改訂 食品学 〔第2版〕』建帛社

【参考図書】瀬口 正晴・八田 一 編『食品学各論』化学同人、小西 洋太郎・辻 英明編『食品学各論 食べ物と健康 第2版』講談社

科目名	食品学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品を有効に利用するためには、その特性を食品ごとに把握し、理解することが必要である。食品学 では特に種々の植物性食品についてその特徴、含まれる成分、生産・流通・消費動向などについて述べる。

科目の概要：穀類、イモ類、マメ類、種実類、野菜類、果実類、キノコ類および海草類を取り上げ説明する。

学習目標：

1. 種々食品の生産・流通・消費動向について学ぶ。
2. 種々食品の性状について学び理解する。
3. 種々食品に含まれる成分の特徴について学び理解する。

内容

1	種々食品の生産と消費状況
2	穀類 (穀類概論、米)
3	穀類 (小麦)
4	穀類 (大麦、トウモロコシ、そば、その他雑穀類)
5	イモ類 (イモ類概論、ジャガイモ)
6	イモ類 (サツマイモ、サトイモ、ヤモノイモ、その他)
7	マメ類 (マメ類概論、ダイズ)
8	マメ類 (アズキ、その他のマメ類)
9	種実類 (種実類概論、アーモンド、カシューナッツ、ギンナン、その他)
10	野菜類 (野菜類概論、葉茎菜)
11	野菜類 (根菜類、果菜類、花菜類)
12	果実類 (果実類概論、仁果類、準仁果類、核果類、漿果類、堅果類)
13	キノコ類 (キノコ類概論、シイタケ、エノキタケ、ヒラタケ、その他)
14	海草類 (海草類概論、緑藻類、褐藻類、紅藻類、藍藻類)
15	まとめ

評価

3分の2以上の出席が評価を受けるために必要である。期末試験(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(20%)を評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】菅原龍幸編著『改訂 食品学 〔第2版〕』建帛社

【参考図書】瀬口 正晴・八田 一 編『食品学各論』化学同人、小西 洋太郎・辻 英明編『食品学各論 食べ物と健康 第2版』講談社

科目名	食品化学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
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	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品学 ・ とともに、食品の特性を理解するために重要な科目である。ここでは構成成分単独の知識のみではなく、成分の変化や成分間の相互作用と、その結果生ずる現象・物質に対しての講義を行う。

食品の貯蔵や加工過程における食品成分の変化・成分間の反応 (タンパク質の変性、酵素による成分変化、脂質酸化、褐変など)、香気・呈味成分さらに有毒成分について学ぶ。

学習目標：

食品成分の変化・成分間の反応が食品の製造・保蔵・加工・品質保持に重要な因子であることを理解する。

内容

1	食品の保蔵と水分活性
2	タンパク質の変性
3	各種食品タンパク質の特性
4	酵素の科学
5	食品と酵素
6	油脂の科学と利用
7	脂質の酸化
8	糖質の科学と利用
9	食品中のビタミンの安定性
10	食品色素の科学
11	酵素的褐変
12	非酵素的褐変
13	香気成分の科学
14	味覚と呈味成分
15	食品中の有毒成分

評価

3分の2以上の出席が評価を受けるために必要である。期末試験 (80%) および授業中に出す課題に対する取り組み (20%) を評価し、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】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』医歯薬出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一、梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

1. 実験を主体的に実施し、その内容を理解した上でレポートを作成、提出する。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解する。
3. 定量的な化学・生化学実験技術を身につける。
4. 先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

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

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2～4に沿った筆記試験40点により評価を行い、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）

【テキスト】各実験項目について測定原理や実験操作を詳述したテキスト「食品化学実験」を配布。

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一、梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

1. 実験を主体的に実施し、その内容を理解した上でレポートを作成、提出する。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解する。
3. 定量的な化学・生化学実験技術を身につける。
4. 先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

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

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2~4に沿った筆記試験40点により評価を行い、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）

【テキスト】各実験項目について測定原理や実験操作を詳述したテキスト「食品化学実験」を配布。

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一、梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

1. 実験を主体的に実施し、その内容を理解した上でレポートを作成、提出する。
2. 食品成分表にかかわる分析法を理解する。
3. 定量的な化学・生化学実験技術を身につける。
4. 先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

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

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2～4に沿った筆記試験40点により評価を行い、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）

【テキスト】各実験項目について測定原理や実験操作を詳述したテキスト「食品化学実験」を配布。

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、
「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、表示・規格基準についても学ぶ。

学修目標

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

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解する。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
3. 食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
4. 食品の包装材特性や加工食品の表示、規格基準の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義
2	食品保存の原理と保存法
3	食品加工の原理と方法
4	食品加工に伴う食品・栄養成分の変化
5	食品成分間の反応
6	農産物の加工
7	畜産物の加工
8	水産物の加工
9	食用油脂
10	多糖類の利用
11	調味料、香辛料、甘味料
12	嗜好飲料ほか
13	食品流通と包装
14	加工食品の表示と規格基準
15	まとめ

評価

学修目標に沿った中間試験3回計30点および総合試験70点の成績により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【推薦書】菊池修平編著 『食べ物と健康 新訂食品加工と加工食品』 樹村房

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、
「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、
食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、
表示・規格基準についても学ぶ。

学修目標

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

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解する。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
3. 食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
4. 食品の包装材特性や加工食品の表示、規格基準の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義
2	食品保存の原理と保存法
3	食品加工の原理と方法
4	食品加工に伴う食品・栄養成分の変化
5	食品成分間の反応
6	農産物の加工
7	畜産物の加工
8	水産物の加工
9	食用油脂
10	多糖類の利用
11	調味料、香辛料、甘味料
12	嗜好飲料ほか
13	食品流通と包装
14	加工食品の表示と規格基準
15	まとめ

評価

学修目標に沿った中間試験3回計30点および総合試験70点の成績により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【推薦書】菊池修平編著 『食べ物と健康 新訂食品加工と加工食品』 樹村房

科目名	食品加工学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」、「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」および「食品の表示と規格基準」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、
「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性や食品の安全性に関する知識を基礎に、食品をより有意義に利用して人間の栄養と健康に寄与するための技術やそれを支える原理を学ぶ。

科目の概要

食品の加工・製造・保存法について知識を得るとともに、それぞれの技術の基礎となる原理を理解する。また、食品の包装、表示・規格基準についても学ぶ。

学修目標

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

1. 食品加工の意義・目的、食品保存の原理を理解する。
2. 加工・保存・流過程における食品成分の変化を理解する。
3. 食品の加工・保存方法、加工食品の種類と製造・利用法についての科学的知識を得る。
4. 食品の包装材料特性や加工食品の表示、規格基準の概略を理解する。

内容

1	食品加工の意義
2	食品保存の原理と保存法
3	食品加工の原理と方法
4	食品加工に伴う食品・栄養成分の変化
5	食品成分間の反応
6	農産物の加工
7	畜産物の加工
8	水産物の加工
9	食用油脂
10	多糖類の利用
11	調味料、香辛料、甘味料
12	嗜好飲料ほか
13	食品流通と包装
14	加工食品の表示と規格基準
15	まとめ

評価

学修目標に沿った中間試験3回計30点および総合試験70点の成績により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【推薦書】菊池修平編著 『食べ物と健康 新訂食品加工と加工食品』 樹村房

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一、梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「食品加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

代表的な穀類、いも類、豆類、野菜・果実類、きのこ・藻類や乳・肉等の畜産物を加工食材として各種食品の製造実習を行う。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを確かめる。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食かまたは持ち帰る。

学修目標

テキストに従い、手際よく加工操作を行い、製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

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

内容

加工食材の取扱、工程説明、使用機器解説などの実習講義ののち、以下の項目について実習を行う。

- 穀類の加工 (うどん・パン)
- いも類の加工 (こんにゃく)
- 豆類の加工 (豆腐・油揚げ)
- 野菜類の加工 (ピクルス)
- 果実類の加工 (いちごジャム缶詰・ビン詰)
- 藻類の加工 (寒天等の利用)
- 肉類の加工 (牛肉調理品のレトルトパウチ)
- 卵の加工 (マヨネーズ)
- 乳類の加工 (バター・カッテージチーズ・アイスクリーム・シャーベット)
- 食品で利用する酵素のはたらき

評価

実習への取組姿勢20点、レポート40点および学修目標に沿った筆記試験40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第6版 つくってみよう加工食品』 学文社

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一、梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「食品加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

代表的な穀類、いも類、豆類、野菜・果実類、きのこ・藻類や乳・肉等の畜産物を加工食材として各種食品の製造実習を行う。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを確かめる。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食かまたは持ち帰る。

学修目標

テキストに従い、手際よく加工操作を行い、製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

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

内容

加工食材の取扱、工程説明、使用機器解説などの実習講義ののち、以下の項目について実習を行う。

- 穀類の加工 (うどん・パン)
- いも類の加工 (こんにゃく)
- 豆類の加工 (豆腐・油揚げ)
- 野菜類の加工 (ピクルス)
- 果実類の加工 (いちごジャム缶詰・ビン詰)
- 藻類の加工 (寒天等の利用)
- 肉類の加工 (牛肉調理品のレトルトパウチ)
- 卵の加工 (マヨネーズ)
- 乳類の加工 (バター・カッテージチーズ・アイスクリーム・シャーベット)
- 食品で利用する酵素のはたらき

評価

実習への取組姿勢20点、レポート40点および学修目標に沿った筆記試験40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第6版 つくってみよう加工食品』 学文社

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一、梶野 涼子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「食べ物と健康」分野の「食品の分類と食品の成分」および「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」に関する科目の一つである。1年次履修「食品学」、「食品学」、「調理学」および「食品衛生学」で学んだ食材・食品成分の基本特性、食品の安全性について、食材を実際に加工することで知識を確認するとともに、同時に進行する「食品加工学」で学ぶ加工・保存方法を実行して、その意義や原理への理解を深める。

科目の概要

代表的な穀類、いも類、豆類、野菜・果実類、きのこ・藻類や乳・肉等の畜産物を加工食材として各種食品の製造実習を行う。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを確かめる。実習は5~6人グループで行い、製造した食品はその場で試食かまたは持ち帰る。

学修目標

テキストに従い、手際よく加工操作を行い、製品を完成させる。各実習項目の内容を理解した上でレポートを提出する。

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

内容

加工食材の取扱、工程説明、使用機器解説などの実習講義ののち、以下の項目について実習を行う。

- 穀類の加工 (うどん・パン)
- いも類の加工 (こんにゃく)
- 豆類の加工 (豆腐・油揚げ)
- 野菜類の加工 (ピクルス)
- 果実類の加工 (いちごジャム缶詰・ビン詰)
- 藻類の加工 (寒天等の利用)
- 肉類の加工 (牛肉調理品のレトルトパウチ)
- 卵の加工 (マヨネーズ)
- 乳類の加工 (バター・カッテージチーズ・アイスクリーム・シャーベット)
- 食品で利用する酵素のはたらき

評価

実習への取組姿勢20点、レポート40点および学修目標に沿った筆記試験40点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第6版 つくってみよう加工食品』 学文社

科目名	栄養化学		
担当教員名	山田 和彦		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】畑江敬子・香西みどり編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学 第2版』 東京化学同人

【参考図書】安原安代・柳沢幸江共編 『調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレーション

畑井朝子・渋谷祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』 同文書院

和田淑子・大越ひろ編著 『健康・調理の科学』 建帛社

科目名	調理学		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】畑江敬子・香西みどり編 『スタンダード栄養・食物シリーズ6 / 調理学 第2版』 東京化学同人

【参考図書】安原安代・柳沢幸江共編 『調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレーション

畑井朝子・渋谷祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』 同文書院

和田淑子・大越ひろ編著 『健康・調理の科学』 建帛社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

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

内容

1	オリエンテーション：調理学実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
2	調理の基本 食材の計量、切り方（廃棄率）、調味のしかた（調味率）、調理器具の取扱いなど
3	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
4	西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
5	中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
6	日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
7	西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
8	日本調理：菜めし、吸物、生ものの扱い、即席漬けなど
9	西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
10	中国調理：冷菜、炸菜、点心など
11	日本調理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、和え物など
12	西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキ、コーヒーの入れ方など
13	日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
14	西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど
15	まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実習ノート40点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

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

内容

1	オリエンテーション：調理学実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
2	調理の基本 食材の計量、切り方（廃棄率）、調味のしかた（調味率）、調理器具の取扱いなど
3	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
4	西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
5	中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
6	日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
7	西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
8	日本調理：菜めし、吸物、生ものの扱い、即席漬けなど
9	西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
10	中国調理：冷菜、炸菜、点心など
11	日本調理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、和え物など
12	西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキ、コーヒーの入れ方など
13	日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
14	西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど
15	まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実習ノート40点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	柘植 光代		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

1. 調理による食品の科学的な変化を実習により確認する。
2. 日常的献立での基本的な調理操作について理解し、実習により調理技術の習得と向上をめざす。
3. 献立構成の基本を理解する。

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

内容

1	オリエンテーション：調理学実習の授業内容と進め方、実習室の使い方、献立と調理
2	調理の基本 食材の計量、切り方（廃棄率）、調味のしかた（調味率）、調理器具の取扱いなど
3	日本調理の基本：炊飯、澄まし汁（だしのとり方）、煮物、お浸しなど
4	西洋調理の基本：スープ（ブイヨンのとり方）、肉料理、サラダなど
5	中国調理の基本：冷菜、湯菜（毛湯のとり方）、炒菜など
6	日本調理：味つけ飯、みそ汁、焼き物、酢の物など
7	西洋調理：サンドイッチ、スポンジケーキ、紅茶の入れ方など
8	日本調理：菜めし、吸物、生ものの扱い、即席漬けなど
9	西洋調理：マカロニグラタン、サラダ、飲み物など
10	中国調理：冷菜、炸菜、点心など
11	日本調理：炊き込みご飯、潮汁、卵料理、和え物など
12	西洋調理：ポタージュ冷製、魚料理、バターケーキ、コーヒーの入れ方など
13	日本調理：ちらしずし、澄まし汁、緑茶の入れ方など
14	西洋調理：煮込み料理（カレー）、サラダ、デザートなど
15	まとめ

評価

ペーパーテスト60点、実習ノート40点で評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合には「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

1	授業内容と進め方など
2	中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
3	日本調理：栗ご飯、煮魚、白和えなど
4	日本調理：茶碗蒸し、天ぷら、乾物の扱い方など
5	中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
6	西洋調理：パピヨット、サラダ、プディングなど
7	日本調理：強飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
8	中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、中華粥など
9	西洋調理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚のポアレ、クリスマスケーキ
10	西洋調理：クリスマス料理（2）カナッペ、ローストチキン、サラダ
11	日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
12	日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
13	西洋調理：コロッケ、サラダ、ブラマンジェなど
14	包丁の研ぎ方の説明および実習
15	まとめ

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士/フードスペシャリスト/管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

1	授業内容と進め方など
2	中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
3	日本調理：栗ご飯、煮魚、白和えなど
4	日本調理：茶碗蒸し、天ぷら、乾物の扱い方など
5	中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
6	西洋調理：パピヨット、サラダ、プディングなど
7	日本調理：強飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
8	中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、中華粥など
9	西洋調理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚のポアレ、クリスマスケーキ
10	西洋調理：クリスマス料理（2）カナッペ、ローストチキン、サラダ
11	日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
12	日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
13	西洋調理：コロッケ、サラダ、ブラマンジェなど
14	包丁の研ぎ方の説明および実習
15	まとめ

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

1	授業内容と進め方など
2	中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
3	日本調理：栗ご飯、煮魚、白和えなど
4	日本調理：茶碗蒸し、天ぷら、乾物の扱い方など
5	中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
6	西洋調理：パピヨット、サラダ、プディングなど
7	日本調理：強飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
8	中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、中華粥など
9	西洋調理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚のポアレ、クリスマスケーキ
10	西洋調理：クリスマス料理（2）カナッペ、ローストチキン、サラダ
11	日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
12	日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
13	西洋調理：コロッケ、サラダ、ブラマンジェなど
14	包丁の研ぎ方の説明および実習
15	まとめ

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

川端晶子監修・著 阿久澤さゆり他共著 『改訂 イラストでわかる基本調理』 同文書院

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習」に関する科目の1つであり、学科専門教育科目（A）の選択必修として位置付けられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の講義で学んだ理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、管理栄養士として必要な調理技術の理解を深める。

学修目標

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

1	春の日本料理
2	中国料理 1：飲茶
3	中国料理 2
4	西洋料理 1
5	西洋料理 2
6	西洋料理 3
7	夏の日本料理
8	献立作成および調理実習
9	3種類のだし汁の官能評価
10	砂糖溶液の加熱による変化
11	寒天、カラゲナン、ゼラチンにより調製したゼリーの比較
12	市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性
13	鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
14	肉の加熱による効果と副材料の影響、粉ふきいものじゃがいもの種類
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、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】

実習：殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院

三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著 『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

『調理のためのベーシックデータ 第4版』 女子栄養大学出版部

実験：プリント配布

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習」に関する科目の1つであり、学科専門教育科目（A）の選択必修として位置付けられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の講義で学んだ理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、管理栄養士として必要な調理技術の理解を深める。

学修目標

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

1	春の日本料理
2	中国料理 1：飲茶
3	中国料理 2
4	西洋料理 1
5	西洋料理 2
6	西洋料理 3
7	夏の日本料理
8	献立作成および調理実習
9	3種類のだし汁の官能評価
10	砂糖溶液の加熱による変化
11	寒天、カラゲナン、ゼラチンにより調製したゼリーの比較
12	市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性
13	鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
14	肉の加熱による効果と副材料の影響、粉ふきいものじゃがいもの種類
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、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】

実習：殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院

三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著 『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

『調理のためのベーシックデータ 第4版』 女子栄養大学出版部

実験：プリント配布

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

本科目は管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける「専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習」に関する科目の1つであり、学科専門教育科目（A）の選択必修として位置付けられている。管理栄養士国家試験受験資格を取得するためには必ず履修しなければならない。調理学実習、で学修した調理スキルを基本とし、「調理学」の講義で学んだ理論を実験、実習を通して確かめることにより調理の応用力を高めることを目的とする。

科目の概要

日常的献立における調理操作をとりあげ、調理操作により生じる食品の組織や物性の変化、栄養成分の変化、おいしさの違いなどについて、自ら実験、実習することにより体得し、管理栄養士として必要な調理技術の理解を深める。

学修目標

1. 調理学による食品の科学的な変化について実習および実験で確認する。
2. 実習および実験をとおして基礎的な調理技術の習得と向上をめざす。
3. 食品学、栄養学などの基礎科目と関連づけて調理を身につける。

内容

1	春の日本料理
2	中国料理 1：飲茶
3	中国料理 2
4	西洋料理 1
5	西洋料理 2
6	西洋料理 3
7	夏の日本料理
8	献立作成および調理実習
9	3種類のだし汁の官能評価
10	砂糖溶液の加熱による変化
11	寒天、カラゲナン、ゼラチンにより調製したゼリーの比較
12	市販増粘剤のテクスチャーと粘度の測定および飲み込み特性
13	鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
14	肉の加熱による効果と副材料の影響、粉ふきいものじゃがいもの種類
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、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】

実習：殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院

三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著 『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

『調理のためのベーシックデータ 第4版』 女子栄養大学出版部

実験：プリント配布

科目名	調理学実習		
担当教員名	柘植 光代		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係			

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門基礎分野：食べ物と健康の実験又は実習”に関する科目の一つであり、専門教育科目(A)の選択として位置付けられています。調理学実習 ～ で学修した調理学のスキルは、調理操作の一部であり、限られた料理の品数でした。本科目は調理技術をさらに高めたい、多種、多様な料理に興味がある、さらに学びたいと意欲のある学生に向けて開講されます。

科目の概要

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

学修目標

1. 日常的な調理操作から発展的な調理操作までを理解して、実践する。
2. 季節の献立、供応食、行事食、諸外国の料理を理解し、献立構成や背景にある食文化を理解する。
3. 課題に沿った自主献立を作成して、適切な調理と盛り付けを行う。
4. 実習前に教科書や配布プリントを読んで予習し、実習後には実習ノートに記録をつけて、理解を深める。さらに家庭でも調理を行って復習し、実習内容の習得と技術向上を目指す。

内容

1	日本料理；三色おはぎ、みぞれ和えなど
2	沖縄料理；タコライス、ゴーヤチャンプルー、サーターアンダギーなど
3	西洋料理；カプリ風サラダ、リゾット、ミラノ風カツレツ、パンナコッタ
4	日本料理；秋の会席献立（向付、吸物、鉢肴、煮物、小鉢）
5	エスニック料理；生春巻き、タンドールチキン、タピオカ入りココナツミルクなど
6	西洋料理；ブイヤベース、チーズヴルストのオープン焼き、ミモザサラダ、レアチーズケーキ
7	日本料理；菊花雑炊、さつま汁、いかの紅葉和え、変わり揚げ
8	西洋料理；キッシュロレーヌ、ビーフシチュー、マーブルゼリー
9	自主献立；松花堂弁当
10	クリスマス料理；クリスマススープ、ハーブチキン、ブッシュ・ド・ノエルなど
11	正月料理；京風雑煮、錦卵、日の出海老、松風羽子板、梅花羹、昆布巻きなど
12	中国料理；おもてなし料理（前菜、炸菜、炒菜、溜菜、湯菜、点心）
13	韓国料理；ビビンパップ、ミヨク、チヂミ、スジョンゲア
14	日本料理；冬の会席献立（向付、吸物、口取、鉢肴、煮物、汁代わり、菓子）
15	自主献立；ビュッフェ献立

評価

実習ノート30点、自主献立20点、実習態度50点で評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

プリントを配布します。

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編著 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】西堀すき江編著 柘植光代他共著

『食育に役立つ調理学実習』 建帛社

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 高等学校教諭一種免許状 (家庭) / 中学校教諭一種免許状 (家庭)		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

1	食品衛生とは
2	食品衛生行政と法規（食品安全基本法、リスク分析）
3	食品衛生行政と法規（食品衛生法）
4	食品と微生物（概要、分類）
5	食品と微生物（微生物による食品の変質）
6	食中毒（分類、発生状況）
7	食中毒（細菌性）
8	食中毒（細菌性、ウイルス性）
9	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
10	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
11	有害物質による食品汚染（カビ毒、抗生物質、食物アレルギーなど）
12	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
13	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料）
14	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
15	食品と寄生虫

評価

3分の2以上の出席が評価を受けるために必要である。期末試験(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(2

0%)を評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 高等学校教諭一種免許状 (家庭) / 中学校教諭一種免許状 (家庭)		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

1	食品衛生とは
2	食品衛生行政と法規（食品安全基本法、リスク分析）
3	食品衛生行政と法規（食品衛生法）
4	食品と微生物（概要、分類）
5	食品と微生物（微生物による食品の変質）
6	食中毒（分類、発生状況）
7	食中毒（細菌性）
8	食中毒（細菌性、ウイルス性）
9	食中毒（化学物質、自然毒、アレルギー）
10	有害物質による食品汚染（化学物質、重金属）
11	有害物質による食品汚染（カビ毒、抗生物質、食物アレルギーなど）
12	食品添加物（役割、種類、安全性、規格・基準、表示）
13	食品添加物（保存料、殺菌料、甘味料、着色料）
14	食品添加物（pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
15	食品と寄生虫

評価

3分の2以上の出席が評価を受けるために必要である。期末試験(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(2

0%)を評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。

学習目標：

1. 基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
2. 種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
3. 得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
4. 食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深める。

内容

1	実験講義
2	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 ((食品からの抽出)
3	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 (比色定量)
4	合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
5	合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
6	飲料水の化学試験 (物理的性状、アンモニア態・亜硝酸態窒素、過マンガン酸カリウム消費量)
7	食品の残留試験 (デンプン、脂質、タンパク質、合成洗剤)
8	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
9	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
10	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (試料の希釈と採取、培養)
11	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
12	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (食品からのDNAの抽出)
13	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (ポリメラーゼ連鎖反応)
14	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (電気泳動、観察)
15	まとめ

評価

3分の2以上の出席および全てのレポートの提出が評価を受けるために必要である。期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】プリントを使用する。

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

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。

学習目標：

1. 基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
2. 種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
3. 得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
4. 食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深める。

内容

1	実験講義
2	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 ((食品からの抽出)
3	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 (比色定量)
4	合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
5	合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
6	飲料水の化学試験 (物理的性状、アンモニア態・亜硝酸態窒素、過マンガン酸カリウム消費量)
7	食品の残留試験 (デンプン、脂質、タンパク質、合成洗剤)
8	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
9	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
10	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (試料の希釈と採取、培養)
11	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
12	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (食品からのDNAの抽出)
13	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (ポリメラーゼ連鎖反応)
14	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (電気泳動、観察)
15	まとめ

評価

3分の2以上の出席および全てのレポートの提出が評価を受けるために必要である。期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】プリントを使用する。

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

科目名	食品衛生学実験		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品衛生学の講義の中で履修した内容について、実験を通じて体験することにより、その理解をさらに深める。さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

科目の概要：食品の微生物汚染の指標である、生菌数の測定や大腸菌群の定性試験など微生物学的試験・検査を行う。また、食用色素など食品添加物の定性・定量試験、ポリメラーゼ連鎖反応を活用した、食品の健全性評価などを行う。

学習目標：

1. 基本的実験装置、器具、試薬の取り扱いについて習得する。
2. 種々の試験項目の意義、原理についてよく理解する。
3. 得られたデータの的確なとりまとめ、解析法について理解する。
4. 食品の安全性、健全性を評価する手法についての理解を深める。

内容

1	実験講義
2	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 ((食品からの抽出)
3	畜産・水産製品中の亜硝酸の定量 (比色定量)
4	合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
5	合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
6	飲料水の化学試験 (物理的性状、アンモニア態・亜硝酸態窒素、過マンガン酸カリウム消費量)
7	食品の残留試験 (デンプン、脂質、タンパク質、合成洗剤)
8	手指の消毒方法の実技と習得、無菌操作の習得
9	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
10	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (試料の希釈と採取、培養)
11	微生物学試験 : 生菌数の測定、大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
12	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (食品からのDNAの抽出)
13	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (ポリメラーゼ連鎖反応)
14	ポリメラーゼ連鎖反応 (PCR) を活用した、食品の健全性評価 (電気泳動、観察)
15	まとめ

評価

3分の2以上の出席および全てのレポートの提出が評価を受けるために必要である。期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】プリントを使用する。

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

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

【推薦書】鈴木和春・真鍋祐之・上原万里子共著 『基礎栄養学』 第一出版

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

【推薦書】鈴木和春・真鍋祐之・上原万里子共著 『基礎栄養学』 第一出版

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子、山崎 優子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子、山崎 優子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子、山崎 優子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれています。1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

応用栄養学 では、まず栄養ケア・マネジメントの概念について学び、食事摂取基準の基礎的理解を深めます。さらに、成長、発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得していきます。また、ライフステージの最初の段階として、妊娠期と授乳期の母性栄養を学修します。

応用栄養学 の学修目標は、 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について理解することができる、 日本人の食事摂取基準[2010年版]の策定の考え方や科学的根拠について理解することができる、 成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養の基礎を理解することができる、 妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 の4点です。

内容

1	栄養ケア・マネジメント (1) 栄養ケア・マネジメントの定義およびその過程
2	栄養ケア・マネジメント (2) 栄養アセスメント
3	栄養ケア・マネジメント (3) 栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック
4	食事摂取基準の基礎的理解 (1) 食事摂取基準の意義および策定の基礎理論
5	食事摂取基準の基礎的理解 (2) 食事摂取基準活用の基礎理論
6	食事摂取基準の基礎的理解 (3) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 エネルギー
7	食事摂取基準の基礎的理解 (4) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 たんぱく質
8	食事摂取基準の基礎的理解 (5) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 脂質
9	食事摂取基準の基礎的理解 (6) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 ビタミン・ミネラル
10	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養
11	妊娠期・授乳期 (1) 妊娠期・授乳期の生理的特徴
12	妊娠期・授乳期 (2) 妊婦・授乳婦の食事摂取基準
13	妊娠期・授乳期 (3) 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	妊娠期・授乳期 (4) 妊娠期・授乳期の栄養と病態・疾患
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点、および試験60点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】寺田和子・山本初子・小林三智子他著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂

【参考書】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『マスター改訂 応用栄養学』 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれていますが、1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

応用栄養学 では、まず栄養ケア・マネジメントの概念について学び、食事摂取基準の基礎的理解を深めます。さらに、成長、発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得していきます。また、ライフステージの最初の段階として、妊娠期と授乳期の母性栄養を学修します。

応用栄養学 の学修目標は、 栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方について理解することができる、 日本人の食事摂取基準[2010年版]の策定の考え方や科学的根拠について理解することができる、 成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養の基礎を理解することができる、 妊娠期・授乳期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 の4点です。

内容

1	栄養ケア・マネジメント (1) 栄養ケア・マネジメントの定義およびその過程
2	栄養ケア・マネジメント (2) 栄養アセスメント
3	栄養ケア・マネジメント (3) 栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック
4	食事摂取基準の基礎的理解 (1) 食事摂取基準の意義および策定の基礎理論
5	食事摂取基準の基礎的理解 (2) 食事摂取基準活用の基礎理論
6	食事摂取基準の基礎的理解 (3) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 エネルギー
7	食事摂取基準の基礎的理解 (4) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 たんぱく質
8	食事摂取基準の基礎的理解 (5) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 脂質
9	食事摂取基準の基礎的理解 (6) エネルギー・栄養素別食事摂取基準 ビタミン・ミネラル
10	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養
11	妊娠期・授乳期 (1) 妊娠期・授乳期の生理的特徴
12	妊娠期・授乳期 (2) 妊婦・授乳婦の食事摂取基準
13	妊娠期・授乳期 (3) 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	妊娠期・授乳期 (4) 妊娠期・授乳期の栄養と病態・疾患
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点、および試験60点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】寺田和子・山本初子・小林三智子他著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂

【参考書】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『マスター改訂 応用栄養学』 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学（前期）と応用栄養学（後期）に分かれています。1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理（栄養ケア・マネジメント）の考え方を理解していきます。

応用栄養学 では、応用栄養学 で学んだことを踏まえ、各ライフステージの栄養管理のうち、新生児期・乳児期、成長期（幼児期、学童期、思春期）、成人期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを学修します。

応用栄養学 の学修目標は、新生児期・乳児期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、成長期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、成人期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、高齢期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	新生児期・乳児期（1）新生児期・乳児期の生理的特徴
2	新生児期・乳児期（2）乳児の食事摂取基準
3	新生児期・乳児期（3）乳児期の栄養補給法、授乳・離乳の支援ガイド
4	新生児期・乳児期（4）新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患
5	成長期（1）幼児期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
6	成長期（2）学童期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
7	成長期（3）思春期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
8	成人期（1）成人期の生理的特徴
9	成人期（2）成人の食事摂取基準、肥満とメタボリックシンドローム
10	成人期（3）成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
11	高齢期（1）高齢期の生理的特徴
12	高齢期（2）高齢者の食事摂取基準
13	高齢期（3）高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	高齢期（4）咀嚼・嚥下障害への対応、介護予防・合併症予防のための栄養ケア
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点、および試験60点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】寺田和子・山本初子・小林三智子他著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂

【参考書】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『マスター改訂 応用栄養学』 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、管理栄養士の実践活動の基本となるものです。応用栄養学は応用栄養学 (前期) と応用栄養学 (後期) に分かれています。1年間を通して各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) の考え方を理解していきます。

応用栄養学 では、応用栄養学 で学んだことを踏まえ、各ライフステージの栄養管理のうち、新生児期・乳児期、成長期 (幼児期、学童期、思春期)、成人期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを学修します。

応用栄養学 の学修目標は、新生児期・乳児期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、成長期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、成人期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、高齢期の生理的特徴と栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、の4点です。

内容

1	新生児期・乳児期 (1) 新生児期・乳児期の生理的特徴
2	新生児期・乳児期 (2) 乳児の食事摂取基準
3	新生児期・乳児期 (3) 乳児期の栄養補給法、授乳・離乳の支援ガイド
4	新生児期・乳児期 (4) 新生児期・乳児期の栄養と病態・疾患
5	成長期 (1) 幼児期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
6	成長期 (2) 学童期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
7	成長期 (3) 思春期の生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
8	成人期 (1) 成人期の生理的特徴
9	成人期 (2) 成人の食事摂取基準、肥満とメタボリックシンドローム
10	成人期 (3) 成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
11	高齢期 (1) 高齢期の生理的特徴
12	高齢期 (2) 高齢者の食事摂取基準
13	高齢期 (3) 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
14	高齢期 (4) 咀嚼・嚥下障害への対応、介護予防・合併症予防のための栄養ケア
15	まとめ

評価

各回に実施する確認テスト30点、通常の授業態度10点、および試験60点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】五明紀春・渡邊早苗他編、小林三智子他著 『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』 朝倉書店

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】寺田和子・山本初子・小林三智子他著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂

【参考書】市丸雄平・岡純編著、小林三智子他著 『マスター改訂 応用栄養学』 建帛社

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

- 1 . 運動とエネルギー代謝 (筋収縮のエネルギー供給機構)
- 2 . 運動とエネルギー代謝 (有酸素運動、無酸素運動)
- 3 . 健康増進と運動
- 4 . スポーツと体力 (筋力発揮の分類)
- 5 . スポーツと体力 (身体組成)
- 6 . トレーニングと栄養補給 (運動時の栄養補給)
- 7 . トレーニングと栄養補給 (体重調節)
- 8 . ストレスと栄養 (恒常性、適応)
- 9 . ストレスと栄養 (代謝、栄養必要量)
- 1 0 . 生体リズムと栄養 (生体機能のリズム)
- 1 1 . 生体リズムと栄養 (代謝のリズム、食事による同調)
- 1 2 . 高温・低音環境と栄養 (高・低圧環境とエネルギー補給)
- 1 3 . 高圧・低圧環境と栄養 (高・低圧環境と栄養問題)
- 1 4 . 無重力環境と栄養
- 1 5 . まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	応用栄養学		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

- 1 . 運動とエネルギー代謝 (筋収縮のエネルギー供給機構)
- 2 . 運動とエネルギー代謝 (有酸素運動、無酸素運動)
- 3 . 健康増進と運動
- 4 . スポーツと体力 (筋力発揮の分類)
- 5 . スポーツと体力 (身体組成)
- 6 . トレーニングと栄養補給 (運動時の栄養補給)
- 7 . トレーニングと栄養補給 (体重調節)
- 8 . ストレスと栄養 (恒常性、適応)
- 9 . ストレスと栄養 (代謝、栄養必要量)
- 1 0 . 生体リズムと栄養 (生体機能のリズム)
- 1 1 . 生体リズムと栄養 (代謝のリズム、食事による同調)
- 1 2 . 高温・低音環境と栄養 (高・低圧環境とエネルギー補給)
- 1 3 . 高圧・低圧環境と栄養 (高・低圧環境と栄養問題)
- 1 4 . 無重力環境と栄養
- 1 5 . まとめ

評価

まとめのレポート50点、各回ごとの小レポート20点、通常の授業態度30点により評価を行い、60点以上を合格とする。三分の二以上出席することで評価を受けることができる。合格点に満たなかった場合は再レポートを行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子、佐々木 菜穂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準 (2010年版) を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習[第2版] ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社
その他、随時プリントを配布する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】 竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第2版』 医歯薬出版

【参考書】 食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準[2010年版]の実践・運用』 第一出版

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準 (2010年版) を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習[第2版] ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社
その他、随時プリントを配布する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】 竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第2版』 医歯薬出版

【参考書】 食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準[2010年版]の実践・運用』 第一出版

科目名	応用栄養学実習		
担当教員名	小林 三智子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

応用栄養学実習では、応用栄養学 および で学修した各ライフステージの身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養ケア・マネジメント) の知識を基礎として、それらを具体的に実習を通して学んでいきます。

実習の内容は、成長・発達および加齢に伴う身体の機能的変化や、妊娠・授乳期の生理的特徴を理解し、それぞれのライフステージに応じた適切な栄養管理のありかたを学修します。すなわち、日本人の食事摂取基準 (2010年版) を理解し、各ライフステージの栄養適正量を満たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価していきます。

応用栄養学実習の学修目標は、 食事摂取基準活用の基礎理論を理解することができる、 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 成長期の栄養アセスメントと栄養ケアを理解することができる、 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケアについて理解することができる、 の4点です。

内容

1	オリエンテーション、食事摂取基準の理解と各自の栄養適正量の算定、献立作成
2	乳児期における栄養管理、献立作成
3	乳汁栄養、調乳実習
4	非妊娠時の作成献立の実習
5	幼児期における栄養管理、献立作成
6	離乳食の実習
7	学童期・思春期における栄養管理、献立作成
8	幼児期の作成献立の実習
9	妊娠期・授乳期における栄養管理、献立作成
10	学童期・思春期の作成献立の実習
11	更年期における栄養管理、献立作成
12	妊娠期・授乳期の作成献立の実習
13	高齢期における栄養管理、献立作成
14	更年期の作成献立の実習
15	高齢期の作成献立の実習

評価

レポート70点、実習態度30点により評価を行います。3分の2以上出席することで評価を受けることができます。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】五関正江・小林三智子編著 『応用栄養学実習[第2版] ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』 建帛社
その他、随時プリントを配布する。

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

【参考書】 竹中優・土江節子編 小林三智子他著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第2版』 医歯薬出版

【参考書】 食事摂取基準の実践・運用を考える会編 『日本人の食事摂取基準[2010年版]の実践・運用』 第一出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格；本科目は、栄養士養成カリキュラム及び管理栄養士カリキュラムにおいて必要な科目の一つである。栄養教育の意義及び目的に応じた理論と技法についての理解することを目的とする。

科目の概要；

近年メタボリックシンドロームを中心に生活習慣病は、国民の健康問題の大きな課題となっている。これらの疾患の発症と進行を防ぐには、生活習慣の改善及び、食生活改善が大切であるが、運動を行うことも必要である。そのため、運動と栄養両方の高度な知識が栄養教育を行う上でも大切であり、運動と食生活の改善から健康へ導くための適切な行動変容を意識した実践法を修得した管理栄養士が求められている。栄養教育論 では、行動変容の評価・判定に基づいた栄養教育プログラムの総合的なマネージメントを運動と栄養の両側面を組み合わせることで行うことのできる能力を養うことと、そのために必要とされる運動指導・栄養教育に関する理論と技法を修得することを目標とする。

学修目標；

1. 栄養教育の概念について理解する。
2. 栄養教育のための理論的基礎を理解する。
3. 運動と栄養の両側面考慮した行動変容について理解する。
4. カウンセリングの基礎を理解する。

内容

1	栄養教育の概念・定義
2	栄養教育の対象と機会
3	組織づくり・地域づくりへの展開
4	食環境づくりとの関連
5	運動・栄養習慣を導く生理, 心理, 社会的側面の関連性について
6	行動科学理論について (理論の選択と展開)
7	栄養教育マネージメントにおける理論の活用
8	行動科学の理論とモデル
9	行動変容技法と概念 (刺激統制 ~ 認知再構成)
10	行動変容技法と概念 (意思決定バランス ~ ソーシャルスキルトレーニング)
11	行動変容技法の応用例 運動とエネルギー消費量との関係から
12	行動変容技法の応用例 運動・栄養側面からの動機づけ
13	栄養カウンセリングの基本
14	栄養カウンセリングの方法論と特徴
15	まとめ

評価

レポート3割、筆記試験7割、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】

笠原賀子、川野因編 『栄養科学シリーズNEXT「栄養教育論」』 （株）講談社

【参考書】

今村裕行他著 『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

畑栄一・土井由利子編 『行動科学 健康づくりのための理論と応用』 南江堂

丸山千寿子・足達淑子・武見ゆかり編 『栄養教育論』 南江堂

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格；本科目は、栄養士養成カリキュラム及び管理栄養士カリキュラムにおいて必要な科目の一つである。栄養教育の意義及び目的に応じた理論と技法についての理解することを目的とする。

科目の概要；

近年メタボリックシンドロームを中心に生活習慣病は、国民の健康問題の大きな課題となっている。これらの疾患の発症と進行を防ぐには、生活習慣の改善及び、食生活改善が大切であるが、運動を行うことも必要である。そのため、運動と栄養両方の高度な知識が栄養教育を行う上でも大切であり、運動と食生活の改善から健康へ導くための適切な行動変容を意識した実践法を修得した管理栄養士が求められている。栄養教育論 では、行動変容の評価・判定に基づいた栄養教育プログラムの総合的なマネージメントを運動と栄養の両側面を組み合わせることで行うことのできる能力を養うことと、そのために必要とされる運動指導・栄養教育に関する理論と技法を修得することを目標とする。

学修目標；

1. 栄養教育の概念について理解する。
2. 栄養教育のための理論的基礎を理解する。
3. 運動と栄養の両側面考慮した行動変容について理解する。
4. カウンセリングの基礎を理解する。

内容

1	栄養教育の概念・定義
2	栄養教育の対象と機会
3	組織づくり・地域づくりへの展開
4	食環境づくりとの関連
5	運動・栄養習慣を導く生理, 心理, 社会的側面の関連性について
6	行動科学理論について (理論の選択と展開)
7	栄養教育マネージメントにおける理論の活用
8	行動科学の理論とモデル
9	行動変容技法と概念 (刺激統制 ~ 認知再構成)
10	行動変容技法と概念 (意思決定バランス ~ ソーシャルスキルトレーニング)
11	行動変容技法の応用例 運動とエネルギー消費量との関係から
12	行動変容技法の応用例 運動・栄養側面からの動機づけ
13	栄養カウンセリングの基本
14	栄養カウンセリングの方法論と特徴
15	まとめ

評価

レポート3割、筆記試験7割、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】

笠原賀子、川野因編 『栄養科学シリーズNEXT「栄養教育論」』 （株）講談社

【参考書】

今村裕行他著 『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

畑栄一・土井由利子編 『行動科学 健康づくりのための理論と応用』 南江堂

丸山千寿子・足達淑子・武見ゆかり編 『栄養教育論』 南江堂

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修講義科目となります。2年次前期「栄養教育論」で学習した〔栄養教育の意義と、目的に応じた理論と技法〕を基礎にして、〔社会・生活環境や健康・栄養状態に適した栄養教育の展開法〕の理解を導いていきます。同時開講の「栄養教育論実習」ならびに4年次前期「栄養教育論実習」で学内実習を行い、さらに学外で行われる臨地実習で、栄養教育の実際を学ぶことができます。

講義では、栄養教育の理論と技法に基づき、行動変容を促すための効果的な栄養教育マネジメント（栄養教育プログラムの作成・実施・評価・フィードバック）法を学びます。さらに、ライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育の展開法を修得します。

学修目標は、 栄養教育のマネジメント法を理解する ライフステージやライフスタイル別に行うべき栄養教育の特徴を理解する の2点です。

内容

1	栄養教育のマネジメントとは
2	栄養教育のためのアセスメント（方法）
3	栄養教育のためのアセスメント（個人要因と環境要因）
4	栄養教育の目標設定
5	栄養教育プログラムの作成
6	栄養教育プログラムの実施
7	栄養教育の評価
8	妊娠・授乳期の栄養教育
9	乳幼児期の栄養教育
10	学童期・思春期の栄養教育
11	成人期の栄養教育
12	高齢期の栄養教育
13	傷病者の栄養教育
14	障がい者の栄養教育
15	まとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。ミニテスト40点、最終試験60点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子、川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】丸山千鶴子、足達淑子、武見ゆかり編 健康・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 南江堂

【推薦書】赤松利恵 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士資格・管理栄養士国家試験受験資格を取得するための必修講義科目となります。2年次前期「栄養教育論」で学習した〔栄養教育の意義と、目的に応じた理論と技法〕を基礎にして、〔社会・生活環境や健康・栄養状態に適した栄養教育の展開法〕の理解を導いていきます。同時開講の「栄養教育論実習」ならびに4年次前期「栄養教育論実習」で学内実習を行い、さらに学外で行われる臨地実習で、栄養教育の実際を学ぶことができます。

講義では、栄養教育の理論と技法に基づき、行動変容を促すための効果的な栄養教育マネジメント（栄養教育プログラムの作成・実施・評価・フィードバック）法を学びます。さらに、ライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育の展開法を修得します。

学修目標は、 栄養教育のマネジメント法を理解する ライフステージやライフスタイル別に行うべき栄養教育の特徴を理解する の2点です。

内容

1	栄養教育のマネジメントとは
2	栄養教育のためのアセスメント（方法）
3	栄養教育のためのアセスメント（個人要因と環境要因）
4	栄養教育の目標設定
5	栄養教育プログラムの作成
6	栄養教育プログラムの実施
7	栄養教育の評価
8	妊娠・授乳期の栄養教育
9	乳幼児期の栄養教育
10	学童期・思春期の栄養教育
11	成人期の栄養教育
12	高齢期の栄養教育
13	傷病者の栄養教育
14	障がい者の栄養教育
15	まとめ

評価

学則にしたがって三分の二以上出席していることで評価を受けることができます。ミニテスト40点、最終試験60点とし、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子、川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

【推薦書】丸山千鶴子、足達淑子、武見ゆかり編 健康・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 南江堂

【推薦書】赤松利恵 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

【参考図書】厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 〔日本人の食事摂取基準2010年版〕 第一出版
あるいは <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格 ; 栄養教育論実習 は、実践的技術を習得する上で必要な科目である。これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論 の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を体験学習する。

科目の概要 ; 具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来るための基礎的技術の習得を目指す。管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められるため、必要な基礎的な技術を学ぶ。

学修目標 ;

1. 身体計測方法および食事調査方法を理解する。
2. 身体計測結果、食事調査結果の評価について理解する。
3. 栄養教育に必要な栄養マネジメントを習得し、行動変容の重要性について理解する。
4. プレゼンテーションの方法について習得する。

内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成を試みることにする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	身体計測方法の具体的手法・技術
3	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
4	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
5	調査結果のデータ入力方法・整理
6	調査結果の分析
7	栄養アセスメントと考察
8	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
9	栄養教育指導要領について
10	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
11	教育方法としての媒体作成
12	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
15	まとめ

評価

レポート5割、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況5割から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】片井加奈子,川上貴代,久保田恵・編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論実習』（株）講談社

【参考書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

今村裕行他著『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格 ; 栄養教育論実習 は、実践的技術を習得する上で必要な科目である。これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論 の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を体験学習する。

科目の概要 ; 具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来るための基礎的技術の習得を目指す。管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められるため、必要な基礎的な技術を学ぶ。

学修目標 ;

1. 身体計測方法および食事調査方法を理解する。
2. 身体計測結果、食事調査結果の評価について理解する。
3. 栄養教育に必要な栄養マネジメントを習得し、行動変容の重要性について理解する。
4. プレゼンテーションの方法について習得する。

内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成を試みることにする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	身体計測方法の具体的手法・技術
3	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
4	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
5	調査結果のデータ入力方法・整理
6	調査結果の分析
7	栄養アセスメントと考察
8	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
9	栄養教育指導要領について
10	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
11	教育方法としての媒体作成
12	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
15	まとめ

評価

レポート5割、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況5割から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】片井加奈子,川上貴代,久保田恵・編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論実習』（株）講談社

【参考書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

今村裕行他著『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格；栄養教育論実習 は、実践的技術を習得する上で必要な科目である。これまで学んだ基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論 の知識をもとに、対象者の食に関わる具体的問題点を明らかにし、これを伝え、改善できる行動へ結びつけるための一連の方法を体験学習する。

科目の概要；具体的指導・教育として活用され、他の専門職種の人々と食の専門家として強く連携出来るための基礎的技術の習得を目指す。管理栄養士の実践活動は、対象者に、現在の食行動が現在または将来にわたっての健康障害と深く関係する危険性を「気づかせ」、「食生活」の見直しを具体的行動として実践させ、これを継続できるように、「支援」することにある。そのためには対象者の現在の食生活及び栄養状態から、「問題点・ニーズ」を適切に把握し、優先順序を決め、適切に問題解決のための手だてを「計画」し、これを「実施」し、実践したことに対して適切に「評価」することが求められるため、必要な基礎的な技術を学ぶ。

学修目標；

1. 食事調査方法および身体計測方法を理解する。
2. 調査結果の入力から分析までの一連の流れを理解する。
3. 栄養教育に必要な栄養マネジメントを習得し、行動変容の重要性について理解する。
4. プレゼンテーションの方法について習得する。

内容

本実習では、管理栄養士が対象者の食生活状態と栄養状態を適切に把握する「ニーズ評価」方法を具体的に演習するとともに、わかり易い指導・教育方法のあり方を学ぶべく、仮想対象者を想定し、指導・教育計画の作成、媒体作成を試みることにする。

1	オリエンテーションおよび栄養教育実習に関する概要について
2	食物摂取状況調査および栄養状態の評価方法に関する具体的手法・技術
3	生活時間調査および身体活動量の評価方法の具体的手法・技術
4	身体計測方法の具体的手法・技術
5	調査結果のデータ入力方法・整理
6	調査結果の分析
7	栄養アセスメントと考察
8	ニーズ評価に基づいた仮想対象者の教育・指導目標の決定方法について
9	栄養教育指導要領について
10	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
11	教育方法としての媒体作成
12	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表
15	まとめ

評価

レポート5割、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況5割から総合的に評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】片井加奈子,川上貴代,久保田恵・編 栄養科学シリーズNEXT『栄養教育論実習』（株）講談社

【参考書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 第一出版

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

今村裕行他著『イラスト健康増進科学概論 - 運動・栄養・休養 - 』 東京教学社

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要な必修科目である。傷病者や要介護者の栄養管理を行う上で必要となる基本的な知識と技術の概要について学ぶ。臨床栄養学 ・ ・ ，臨床栄養学実習 ・ ，臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる科目である。

科目の概要

臨床栄養学の目的，医療・介護制度，医療における栄養管理の意義を学ぶ。また，病態や栄養状態の特徴に基づいた的確な栄養療法を行うための基本となる栄養アセスメントや栄養必要量の算定，栄養投与の方法，栄養教育などについて学習する。

学修目標

1. 医療・介護制度，管理栄養士の役割，栄養ケア・マネジメントの考え方について理解する。
2. 栄養アセスメントの方法について理解する。
3. 栄養必要量の算定について理解する。
4. 栄養補給法について理解する。
5. 栄養ケアの記録について理解する。

内容

1	臨床栄養学の基礎(1) 意義と目的，医療と介護保険制度
2	臨床栄養学の基礎(2) 医療と臨床栄養，福祉介護と臨床栄養
3	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(1) 栄養スクリーニングとアセスメント
4	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(2) 問診，観察
5	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(3) 身体計測
6	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(4) 臨床検査
7	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(5) 栄養・食事調査
8	栄養必要量の算定
9	栄養・食事療法と栄養補給法
10	経口栄養法
11	経腸栄養法
12	経静脈栄養法
13	傷病者・要介護者への栄養教育
14	栄養ケアの記録
15	まとめ

評価

中間テスト（40%）、期末テスト（60%）により評価を行い、60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】渡邊早苗，寺本房子，松崎政三編『三訂 臨床栄養管理』建帛社

奈良信雄著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版

【推薦書】中坊幸弘，寺本房子編『臨床栄養管理学総論』講談社サイエンティフィック

中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子編『臨床栄養学』南江堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、栄養士免許および管理栄養士国家試験受験資格を得るために必要な必修科目で、傷病者や要介護者の栄養管理を行う上で必要となる基本的な知識と技術の概要について学ぶ。臨床栄養学 ・ ・ ，臨床栄養学実習 ・ ，臨床栄養臨地実習 ・ の基礎となる科目である。

科目の概要

臨床栄養学の目的、医療・介護制度、医療における栄養管理の意義を学ぶ。また、病態や栄養状態の特徴に基づいた的確な栄養療法を行うための基本となる栄養アセスメントや栄養必要量の算定、栄養投与の方法、栄養教育などについて学習する。

学修目標

1. 医療・介護制度、管理栄養士の役割、栄養ケア・マネジメントの考え方について理解する。
2. 栄養アセスメントの方法について理解する。
3. 栄養必要量の算定について理解する。
4. 栄養補給法について理解する。
5. 栄養ケアの記録について理解する。

内容

1	臨床栄養学の基礎(1) 意義と目的、医療と介護保険制度
2	臨床栄養学の基礎(2) 医療と臨床栄養、福祉介護と臨床栄養
3	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(1) 栄養スクリーニングとアセスメント
4	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(2) 問診、観察
5	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(3) 身体計測
6	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(4) 臨床検査
7	傷病者・要介護者の栄養アセスメント(5) 栄養・食事調査
8	栄養必要量の算定
9	栄養・食事療法と栄養補給法
10	経口栄養法
11	経腸栄養法
12	経静脈栄養法
13	傷病者・要介護者への栄養教育
14	栄養ケアの記録
15	まとめ

評価

中間テスト（40%）、期末テスト（60%）により評価を行い、60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子編『臨床栄養学』南江堂

奈良信雄著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版

【推薦書】中坊幸弘，寺本房子編『臨床栄養管理学総論』講談社サイエンティフィック

渡邊早苗，松崎政三，寺本房子編『改訂 臨床栄養管理 栄養ケアとアセスメント』建帛社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、医療の現場において、医師・看護師・薬剤師などのチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目的としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。2年前期までに履修した解剖生理学、人間生物化学、病態生理学などを踏まえて本科目を理解する必要がある。

また、3年次に履修する臨床栄養学 ・ 、臨床栄養学実習 ・ および臨床栄養臨地実習 ・ へと繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、消化器系疾患、栄養障害、肥満・代謝疾患における栄養マネジメントを中心に学習するとともに、代表的な疾患の症例のアセスメントと栄養ケア計画についても学ぶ。

学修目標

1. 各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
2. 主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
3. 評価・判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法について理解する。

内容

1	ガイダンス、消化器系疾患の栄養管理 (1) 食道・胃・十二指腸疾患
2	消化器系疾患の栄養管理 (2) 過敏性腸症候群、炎症性腸疾患
3	消化器系疾患の栄養管理 (3) 胃腸疾患症例の栄養管理
4	消化器系疾患の栄養管理 (4) 肝炎・肝硬変
5	消化器系疾患の栄養管理 (5) 脂肪肝
6	消化器系疾患の栄養管理 (6) 肝疾患症例の栄養管理
7	消化器系疾患の栄養管理 (7) 胆石・胆嚢炎
8	消化器系疾患の栄養管理 (8) 膵炎
9	消化器系疾患の栄養管理 (9) 胆嚢・膵臓疾患症例の栄養管理
10	栄養障害の栄養管理
11	肥満・メタボリックシンドロームの栄養管理
12	代謝疾患の栄養管理 (1) 糖尿病
13	代謝疾患の栄養管理 (2) 糖尿病の合併症
14	代謝疾患の栄養管理 (3) 肥満・糖尿病症例の栄養管理
15	まとめ

評価

小テスト30%、定期試験70%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社
- 【推薦書】医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第4版』、
『病気がみえる vol.3糖尿病・代謝・内分泌 第3版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド2012-2013』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目であり、医療の現場において、医師・看護師・薬剤師などのチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目的としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。2年前期までに履修した解剖生理学、人間生物化学、病態生理学などを踏まえて本科目を理解する必要がある。

また、3年次に履修する臨床栄養学 ・ 、臨床栄養学実習 ・ および臨床栄養臨地実習 ・ へと繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、消化器系疾患、栄養障害、肥満・代謝疾患における栄養マネジメントを中心に学習するとともに、代表的な疾患の症例のアセスメントと栄養ケア計画についても学ぶ。

学修目標

1. 各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
2. 主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
3. 評価・判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法について理解する。

内容

1	ガイダンス、消化器系疾患の栄養管理 (1) 食道・胃・十二指腸疾患
2	消化器系疾患の栄養管理 (2) 過敏性腸症候群、炎症性腸疾患
3	消化器系疾患の栄養管理 (3) 胃腸疾患症例の栄養管理
4	消化器系疾患の栄養管理 (4) 肝炎・肝硬変
5	消化器系疾患の栄養管理 (5) 脂肪肝
6	消化器系疾患の栄養管理 (6) 肝疾患症例の栄養管理
7	消化器系疾患の栄養管理 (7) 胆石・胆嚢炎
8	消化器系疾患の栄養管理 (8) 膵炎
9	消化器系疾患の栄養管理 (9) 肝臓・胆嚢・膵臓疾患症例の栄養管理
10	栄養障害の栄養管理
11	肥満・メタボリックシンドロームの栄養管理
12	代謝疾患の栄養管理 (1) 糖尿病
13	代謝疾患の栄養管理 (2) 糖尿病の合併症
14	代謝疾患の栄養管理 (3) 肥満・糖尿病症例の栄養管理
15	まとめ

評価

小テスト30%、定期試験70%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社
- 【推薦書】医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第4版』、
『病気がみえる vol.3糖尿病・代謝・内分泌 第3版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド2012-2013』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目は、臨床栄養学 と同様に管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要となる科目であり、臨床栄養の現場でチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目標としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。3年次までに履修した専門科目や臨床栄養学 ・ などを踏まえて本科目を理解することが必要である。また、後期に実施する臨床栄養学 、 臨床栄養学実習 および臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、代謝疾患、内分泌疾患、循環器疾患、咀嚼・嚥下障害、摂食機能障害、身体知的障害における栄養管理とともに薬剤と栄養・食物の相互作用についても学習する。

学修目標

- 1.各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
- 2.主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
- 3.評価判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法を理解する。
- 4.高齢者や障がい者などハンディキャップを有する者への栄養・食事ケアの方法を理解する。
- 5.薬剤と栄養・食物の相互作用について基本的な事項を理解する。

内容

1	代謝疾患の栄養管理(4)	脂質異常症
2	代謝疾患の栄養管理(5)	高尿酸血症・痛風
3	代謝疾患の栄養管理(6)	代謝疾患症例の栄養管理
4	内分泌疾患の栄養管理	
5	循環器疾患の栄養管理(1)	動脈硬化症、高血圧症
6	循環器疾患の栄養管理(2)	虚血性心疾患
7	循環器疾患の栄養管理(3)	心不全
8	循環器疾患の栄養管理(4)	循環器疾患症例の栄養管理
9	神経疾患の栄養管理	
10	摂食・嚥下機能障害の栄養管理	
11	摂食障害の栄養管理	
12	身体・知的障害の栄養管理	
13	老年症候群の栄養管理	
14	薬剤と栄養・食物の相互作用	
15	まとめ	

評価

小テスト30%、定期試験70%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社
松崎政三・福井富雄・田中明編 『臨床栄養管理ポケット辞典』 建帛社
- 【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「三訂臨床栄養管理」』 建帛社
医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.2循環器 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド2012-2013』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

科目の性格

本科目は、臨床栄養学 と同様に管理栄養士国家試験受験資格の取得に必要な科目であり、臨床栄養の現場でチーム医療の一翼を担うことができる管理栄養士の養成を目標としている。

本科目は、栄養と疾患の関連を理解し、傷病者・要介護者の栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理の能力を養うことを目的としている。3年次までに履修した専門科目や臨床栄養学 ・ などを踏まえて本科目を理解することが必要である。また、後期に実施する臨床栄養学 、臨床栄養学実習 および臨床栄養臨地実習に繋がる科目である。

科目の概要

臨床栄養学 では、代謝疾患、内分泌疾患、循環器疾患、咀嚼・嚥下障害、摂食機能障害、身体知的障害における栄養管理とともに薬剤と栄養・食物の相互作用についても学習する。

学修目標

- 1.各疾患の治療法や栄養・食事支援について基礎的な事項を理解する。
- 2.主要な疾患の病態や心身機能の評価・判定について理解する。
- 3.評価判定に基づく栄養補給や栄養教育の方法を理解する。
- 4.高齢者や障がい者などハンディキャップを有する者への栄養・食事ケアの方法を理解する。
- 5.薬剤と栄養・食物の相互作用について基本的な事項を理解する。

内容

1	代謝疾患の栄養管理（4）	脂質異常症
2	代謝疾患の栄養管理（5）	高尿酸血症・痛風
3	代謝疾患の栄養管理（6）	代謝疾患症例の栄養管理
4	内分泌疾患の栄養管理	
5	循環器疾患の栄養管理（1）	動脈硬化症、高血圧症
6	循環器疾患の栄養管理（2）	虚血性心疾患
7	循環器疾患の栄養管理（3）	心不全
8	循環器疾患の栄養管理（4）	循環器疾患症例の栄養管理
9	神経疾患の栄養管理	
10	摂食・嚥下機能障害の栄養管理	
11	摂食障害の栄養管理	
12	身体・知的障害の栄養管理	
13	老年症候群の栄養管理	
14	薬剤と栄養・食物の相互作用	
15	まとめ	

評価

小テスト30%、定期試験70%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
竹田津文俊著 『病態生理 基礎のキソ 絵で見てわかる病気のしくみ』 学習研究社
松崎政三・福井富雄・田中明編 『臨床栄養管理ポケット辞典』 建帛社
- 【推薦書】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス三訂「臨床栄養管理」』 建帛社
医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.2循環器 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド2012-2013』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

疾患・病態別、ライフステージ別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常を理解したうえで、疾患・病態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。さらに、栄養食事療法のケアプランの作成方法について症例を用いて検討し、理解を深める。

学修目標

1. 疾患の概要や病態と栄養との関連について理解する。
2. 疾患・病態別の栄養アセスメントについて理解する。
3. 疾患や病態に対応した適正な栄養食事療法について理解する。

内容

1	腎臓疾患(1) 急性腎炎, 急性腎不全, ネフローゼ症候群の病態と栄養ケア・マネジメント
2	腎臓疾患(2) 慢性腎臓病, 糖尿病腎症の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
3	腎臓疾患(3) 透析の栄養ケア・マネジメント
4	呼吸器系の疾患の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
5	血液疾患の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
6	筋・骨格疾患の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
7	免疫・アレルギー疾患の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
8	感染症の病態と栄養ケア・マネジメント
9	癌の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
10	癌の末期医療(ターミナルケア)の病態と栄養ケア・マネジメント
11	周術期患者の管理(1) 術前・術後の栄養ケア・マネジメント
12	周術期患者の管理(2) 周術期患者の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
13	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動, 熱傷の病態と栄養ケア・マネジメント
14	小児疾患の病態と栄養ケア・マネジメント
15	まとめ

評価

中間テスト(40%), 期末テスト(60%)により評価を行い, 60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版
中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子 編 『臨床栄養学』南江堂
- 【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂

科目名	臨床栄養学		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

疾患・病態別、ライフステージ別に病気の原因や生理的特徴、栄養代謝異常を理解したうえで、疾患・病態に応じた適切な栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。さらに、栄養食事療法のケアプランの作成方法について症例を用いて検討し、理解を深める。

学修目標

1. 疾患の概要や病態と栄養との関連について理解する。
2. 疾患・病態別の栄養アセスメントについて理解する。
3. 疾患や病態に対応した適正な栄養食事療法について理解する。

内容

1	腎臓疾患(1) 急性腎炎, 急性腎不全, ネフローゼ症候群の病態と栄養ケア・マネジメント
2	腎臓疾患(2) 慢性腎臓病, 糖尿病腎症の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
3	腎臓疾患(3) 透析の栄養ケア・マネジメント
4	呼吸器系の疾患の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
5	血液疾患の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
6	筋・骨格疾患の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
7	免疫・アレルギー疾患の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
8	感染症の病態と栄養ケア・マネジメント
9	癌の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
10	癌の末期医療(ターミナルケア)の病態と栄養ケア・マネジメント
11	周術期患者の管理(1) 術前・術後の栄養ケア・マネジメント
12	周術期患者の管理(2) 周術期患者の病態と治療, 栄養ケア・マネジメント
13	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動, 熱傷の病態と栄養ケア・マネジメント
14	小児疾患の病態と栄養ケア・マネジメント
15	まとめ

評価

中間テスト(40%), 期末テスト(60%)により評価を行い, 60点以上を合格とする。

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版
中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子 編 『臨床栄養学』南江堂
- 【推薦書】武田英二 著 『臨床病態栄養学』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

本科目は演習と実習からなる。演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価および食生活情報の把握・集団栄養食事指導の実際（ロールプレイ）を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食および脂質コントロール食を実施する。

学修目標

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

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における食事摂取基準と食品構成の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
5	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（1） ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（2） ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施（1） ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施（2） ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開（3）〔脂質コントロール食の調製〕
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』
芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

本科目は演習と実習からなる。演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価および食生活情報の把握・集団栄養食事指導の実際（ロールプレイ）を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食および脂質コントロール食を実施する。

学修目標

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

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における食事摂取基準と食品構成の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
5	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（1） ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（2） ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施（1） ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施（2） ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開（3）〔脂質コントロール食の調製〕
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』
芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	服部 富子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

本科目は演習と実習からなる。演習では、臨床現場における治療食献立作成手法、症例に対応した栄養食事計画の作成、糖尿病食品交換表を活用した食事記録の評価および食生活情報の把握・集団栄養食事指導の実際（ロールプレイ）を学ぶ。また、治療食調製実習では、一般治療食分粥、易消化食、エネルギーコントロール食、ナトリウムコントロール食および脂質コントロール食を実施する。

学修目標

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

内容

1	演習：オリエンテーション、入院時食事療養における食事摂取基準と食品構成の設定
2	演習：一般治療食の献立展開
3	演習：流動食・経管栄養法の実際
4	実習：経口栄養法（一般治療食軟食）
5	演習：特別治療食への献立展開（1）〔エネルギーコントロール食〕、食品交換表の使い方
6	実習：エネルギーコントロール食の調製
7	演習：症例に対応した献立計画（ 型糖尿病患者）
8	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（1） ロールプレイ
9	演習：患者食事情報の聞き取りの実際（2） ロールプレイ
10	演習：臨床栄養教育計画「集団栄養食事指導」計画案の作成
11	実習：特別治療食への献立展開（2）〔ナトリウムコントロール食の調製〕
12	演習：「集団栄養食事指導」の実施（1） ロールプレイ
13	演習：「集団栄養食事指導」の実施（2） ロールプレイ
14	実習：特別治療食への献立展開（3）〔脂質コントロール食の調製〕
15	まとめ

評価

講義で学んだ知識を技術として展開できることが評価基準の一つとなるため、定期試験（60％）およびレポート（40％）で成績を評価し、60点以上を合格とする。

授業回数の1/3以上を欠席すると失格となり、再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編 『新しい臨床栄養管理 第3版』 医歯薬出版
芦川修貳・服部富子・古畑公編 『食事療養実務入門 第5版』 学建書院
芦川修貳・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 貧血から生活習慣病まで』
芦川修貳・田中弘之・古畑公編著 『やさしい食事療法入門 すこやかな生活を続けるために』 調理栄養教育公社
日本糖尿病学会編 『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント, ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養, 静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント, ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養, 静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

科目名	臨床栄養学実習		
担当教員名	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

1	栄養スクリーニング 症例の主観的包括的評価
2	栄養アセスメント(1) 臨床検査からの栄養状態および病態の評価
3	栄養アセスメント(2) ベッドサイドにおける身体計測
4	栄養ケアプランの作成
5	糖尿病の栄養ケア・マネジメント 治療食の作成と評価
6	脂質異常症の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
7	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(1) 症例のアセスメント, ケアプランの作成
8	慢性腎臓病の栄養ケア・マネジメント(2) 治療食の作成と評価
9	慢性腎不全・透析期の栄養ケア・マネジメント 症例のアセスメント, ケアプランの作成
10	個別栄養食事指導の計画
11	嚥下障害者の栄養ケア・マネジメント 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
12	経腸栄養, 静脈栄養の種類と管理 症例の栄養補給法の検討
13	個別栄養食事指導のロールプレイ(1) 1~7班の発表
14	個別栄養食事指導のロールプレイ(2) 8~14班の発表
15	まとめ

評価

実習への取組姿勢（20%）、課題レポート（30%）、期末テスト（50%）により評価を行い、60点以上を合格とする。
2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】渡邊早苗，寺本房子，佐藤文代，笠原賀子 編『新しい臨床栄養管理 第3版』医歯薬出版
浅野誠一・吉利和監修 『腎臓病食品交換表 第8版』 医歯薬出版
佐藤和人，本間 健，小松龍史 編『臨床栄養学 第6版』 医歯薬出版
奈良信雄 著『臨床検査ハンドブック 第4版』 医歯薬出版
- 【推薦書】川崎英二ほか 監修 『症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、卒業必修科目で、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

公衆栄養の概念

- 公衆栄養の概念
- 公衆栄養活動

健康・栄養問題の現状と課題

- 社会環境と健康・栄養問題
- 健康状態・食事・食生活の変化
- 食環境の変化
- 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題

栄養政策

- わが国の公衆栄養活動
- 公衆栄養関連法規 (地域保健法・健康増進法)
- 公衆栄養関連法規 (食育基本法・その他の法規)
- わが国の管理栄養士・栄養士制度
- 国民健康・栄養調査
- 指針・ツール (食生活指針・食事バランスガイド)
- 国の健康増進基本方針と地方計画
- 諸外国の健康・栄養政策

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、卒業必修科目で、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

公衆栄養の概念

- 公衆栄養の概念
- 公衆栄養活動

健康・栄養問題の現状と課題

- 社会環境と健康・栄養問題
- 健康状態・食事・食生活の変化
- 食環境の変化
- 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題

栄養政策

- わが国の公衆栄養活動
- 公衆栄養関連法規 (地域保健法・健康増進法)
- 公衆栄養関連法規 (食育基本法・その他の法規)
- わが国の管理栄養士・栄養士制度
- 国民健康・栄養調査
- 指針・ツール (食生活指針・食事バランスガイド)
- 国の健康増進基本方針と地方改革
- 諸外国の健康・栄養政策

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

栄養疫学

栄養疫学の概要と役割

曝露情報としての食事摂取量

食事摂取量の測定方法 (24時間思い出し法と記録法)

食事摂取量の測定方法 (食物摂取頻度調査法とその妥当性・再現性)

食事摂取量の評価方法 (食事摂取基準、総エネルギー調整栄養素摂取量)

公衆栄養マネジメント

公衆栄養マネジメントの考え方

公衆栄養アセスメント (アセスメントの目的、食事摂取基準の地域集団への活用)

公衆栄養アセスメント (質問調査の方法と活用)

公衆栄養プログラムの目標設定

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (運営面、政策面のアセスメント、計画策定)

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (評価の種類・デザイン)

公衆栄養プログラムの展開

地域特性に対応したプログラムの展開

食環境づくりのためのプログラムの展開

地域集団の特性別プログラムの展開

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) で評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、公衆栄養学、公衆栄養学実習とともに栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。わが国の栄養施策や公衆栄養活動を実践する保健所や保健センターで働く行政栄養士の業務について学びます。学修目標は、地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然・社会・経済・文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合して評価・判定する能力を養う。保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの計画・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

内容

栄養疫学

栄養疫学の概要と役割

曝露情報としての食事摂取量

食事摂取量の測定方法 (24時間思い出し法と記録法)

食事摂取量の測定方法 (食物摂取頻度調査法とその妥当性・再現性)

食事摂取量の評価方法 (食事摂取基準、総エネルギー調整栄養素摂取量)

公衆栄養マネジメント

公衆栄養マネジメントの考え方

公衆栄養アセスメント (アセスメントの目的、食事摂取基準の地域集団への活用)

公衆栄養アセスメント (質問調査の方法と活用)

公衆栄養プログラムの目標設定

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (運営面、政策面のアセスメント、計画策定)

公衆栄養プログラムの計画、実施、評価 (評価の種類・デザイン)

公衆栄養プログラムの展開

地域特性に対応したプログラムの展開

食環境づくりのためのプログラムの展開

地域集団の特性別プログラムの展開

まとめ

評価

学則にしたがい、3分の2以上出席することで評価を受けることができます。学修目標に基づく国家試験形式のペーパーテスト (80点)、通常の授業態度 (20点) により評価を行い、60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】八倉巻和子・井上浩一ほか 『公衆栄養学』 建帛社

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

まとめ

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	長澤 伸江		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析 (基本統計)

健康栄養調査の集計と解析 (統計解析)

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表 (前半)

公衆栄養プログラムの発表 (後半)

まとめ

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

科目名	公衆栄養学実習		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

内容

公衆栄養学の考え方と目的

公衆栄養学の情報の検索方法

公衆栄養施策と食品表示制度

栄養調査の種類と具体的な方法

健康栄養調査の集計と解析（基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（統計解析）

地域診断の進め方

公衆栄養プログラム

公衆栄養計画と評価

公衆栄養事業計画表作成

公衆栄養プログラム計画案作成

公衆栄養プログラム計画媒体作成

公衆栄養プログラムの発表（前半）

公衆栄養プログラムの発表（後半）

まとめ

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食運営におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営管理に関する用語の確認、理解、および各給食施設の運営にかかわる法令の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食経営管理におけるマネジメント、栄養・食事管理についてアセスメント、食事計画、実施、評価と改善の一連の流れを学びます。

学修目標は、次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解することができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解することができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解することができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容

1	給食の概要、給食施設における管理栄養士の役割
2	給食システムの概念、トータルシステムとサブシステム
3	給食を提供する施設と関連法規 (主に健康増進法に基づく)
4	給食を提供する施設と関連法規 (各施設別による)
5	給食の経営管理の概要
6	給食とマーケティング
7	給食経営と組織
8	給食経営管理における栄養・食事管理
9	栄養・食事のアセスメント
10	栄養・食事の計画 (給与エネルギー量と栄養素量、栄養補給法と食事形態)
11	栄養・食事の計画 (献立作成基準、個別対応の方法)
12	栄養・食事計画の実施
13	栄養・食事計画の評価と改善
14	給食の品質管理
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート (30点) と試験 (60点) , 通常の授業態度 (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）

【教科書】石田裕美・富田教代編 名倉秀子他著，給食経営管理論 医歯薬出版株式会社
給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』第一出版
女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ』

【推薦書】鈴木久乃・小林幸子・君羅満・石田裕美 『給食経営管理論』南江堂
松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著，『Nブック給食経営管理論』建帛社

【参考書】日本人の食事摂取基準[2010年版]

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食運営におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営管理に関する用語の確認、理解、および各給食施設の運営にかかわる法令の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食経営管理におけるマネジメント、栄養・食事管理についてアセスメント、食事計画、実施、評価と改善の一連の流れを学びます。

学修目標は、次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解することができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状態、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解することができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解することができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容

1	給食の概要、給食施設における管理栄養士の役割
2	給食システムの概念、トータルシステムとサブシステム
3	給食を提供する施設と関連法規 (主に健康増進法に基づく)
4	給食を提供する施設と関連法規 (各施設別による)
5	給食の経営管理の概要
6	給食とマーケティング
7	給食経営と組織
8	給食経営管理における栄養・食事管理
9	栄養・食事のアセスメント
10	栄養・食事の計画 (給与エネルギー量と栄養素量、栄養補給法と食事形態)
11	栄養・食事の計画 (献立作成基準、個別対応の方法)
12	栄養・食事計画の実施
13	栄養・食事計画の評価と改善
14	給食の品質管理
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート (30点) と試験 (60点) 、通常の授業態度 (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）

【教科書】石田裕美・富田教代編 名倉秀子他著，給食経営管理論 医歯薬出版株式会社
給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』第一出版
女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ』

【推薦書】鈴木久乃・小林幸子・君羅満・石田裕美 『給食経営管理論』南江堂
松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著，『Nブック給食経営管理論』建帛社

【参考書】日本人の食事摂取基準[2010年版]

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目(A)に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食経営管理におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営に関する専門用語の確認、理解、各給食施設の給食運営にかかわる法令等の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食運営管理におけるマネジメントについて、給食の生産管理、給食の安全・衛生、給食の施設や設備、給食に係わる人事や情報など、“人・物・金・情報”の視点から学びます。

学修目標は次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解することができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解することができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解することができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容

1	給食の運営に係わるマネジメント
2	給食の安全・衛生の意義 (HACCPについて, 大量調理施設衛生管理マニュアル)
3	給食における危機管理対策 (インシデントとアクシデント)
4	給食における災害時対策
5	給食の生産管理とは
6	給食の生産管理 (原価, 食材)
7	給食の生産管理 (オペレーション, 生産計画)
8	給食の生産管理 (大量調理の調理科学)
9	給食の生産管理 (大量調理の方法)
10	給食の生産管理 (生産とサービス)
11	生産施設の概要, 設備設計 (関連法規を含む)
12	食事環境の設計と設備
13	給食業務従事者の人事関連業務
14	給食経営管理のための事務業務
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート(30点)と試験(60点)、通常の授業態度(10点)により評価を行い60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】名倉秀子編著 『給食経営管理学』学文社

【推薦書】殿塚婦美子編，『大量調理』学建書院

松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著，『Nブック給食経営管理論』建帛社

【参考書】食品衛生研究会編，『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版

科目名	給食経営管理論		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目(A)に位置付けられ、栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、“給食とは何か”そして給食経営管理におけるマネジメントについて、基礎的な給食経営に関する専門用語の確認、理解、各給食施設の給食運営にかかわる法令等の確認、理解の上で、給食経営管理に関する基礎的な内容を学びます。給食運営管理におけるマネジメントについて、給食の生産管理、給食の安全・衛生、給食の施設や設備、給食に係わる人事や情報など、“人・物・金・情報”の視点から学びます。

学修目標は次に示す3点です。給食の意義および給食経営管理の概要を理解することができる。特定多数人に食事を提供する給食施設における利用者の身体の状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供にかかわる栄養・食事管理を理解することができる。給食の運営方法とそのマネジメントについて理解することができる。いずれも、給食の経営管理を実践するための理解を求めています。

内容

1	給食の運営に係わるマネジメント
2	給食の安全・衛生の意義 (HACCPについて, 大量調理施設衛生管理マニュアル)
3	給食における危機管理対策 (インシデントとアクシデント)
4	給食における災害時対策
5	給食の生産管理とは
6	給食の生産管理 (原価, 食材)
7	給食の生産管理 (オペレーション, 生産計画)
8	給食の生産管理 (大量調理の調理科学)
9	給食の生産管理 (大量調理の方法)
10	給食の生産管理 (生産とサービス)
11	生産施設の概要, 設備設計 (関連法規を含む)
12	食事環境の設計と設備
13	給食業務従事者の人事関連業務
14	給食経営管理のための事務業務
15	まとめ

評価

学修目標に関するレポート(30点)と試験(60点)、通常の授業態度(10点)により評価を行い60点以上を合格とします。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】名倉秀子編著 『給食経営管理学』学文社

【推薦書】 殿塚婦美子編，『大量調理』学建書院

松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他著，『Nブック給食経営管理論』建帛社

【参考書】 食品衛生研究会編，『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論における実験又は実習”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられています。栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要な調和と責任感、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係を、実践的、総合的に学ぶ実習内容です。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標は、実践的な給食運営管理の実習を通して、給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができ、臨地実習として各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士がどのような運営方法を実施しているのかを理解できる能力を身につけることです。

内容

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

評価

学修目標に関するレポート (20点)、テスト (40点) および実習に対する取り組み状況 (40点)、により評価を行い、60点以上を合格とする。実習であるため、出席が少ない場合では評価を受けることができません。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

【参考図書】 殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院

給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	名倉 秀子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論における実験又は実習”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられています。栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要な調和と責任感、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係を、実践的、総合的に学ぶ実習内容です。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標は、実践的な給食運営管理の実習を通して、給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができ、臨地実習として各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士がどのような運営方法を実施しているのかを理解できる能力を身につけることです。

内容

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

評価

学修目標に関するレポート (20点)、テスト (40点) および実習に対する取り組み状況 (40点)、により評価を行い、60点以上を合格とする。実習であるため、出席が少ない場合では評価を受けることができません。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

【参考書】 殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院
給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論における実験又は実習”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられています。栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要な調和と責任感、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係を、実践的、総合的に学ぶ実習内容です。栄養・食事管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、人事・労務管理、会計管理、生産管理、品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画、給食実施、給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標は、実践的な給食運営管理の実習を通して、給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができ、臨地実習として各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士がどのような運営方法を実施しているのかを理解できる能力を身につけることです。

内容

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

評価

学修目標に関するレポート (20点)、テスト (40点) および実習に対する取り組み状況 (40点)、により評価を行い、60点以上を合格とする。実習であるため、出席が少ない場合では評価を受けることができません。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

【参考書】 殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院

給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

科目名	給食経営管理論実習		
担当教員名	益子 京子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	2Dクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、管理栄養士養成課程教育カリキュラムにおける“専門分野：給食経営管理論における実験又は実習”に関する科目の一つであり、食物栄養学科専門教育科目 (A) に位置付けられています。栄養士資格、管理栄養士国家試験受験資格を得るためには履修しなければなりません。

科目の概要は、給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、給食サービスである栄養・食事計画、その実施、そして評価および改善を学生自らがを行い、給食経営管理者に必要な調和と責任感、他人の立場への配慮などの円滑な人間関係を、実践的、総合的に学ぶ実習内容です。栄養・食事管理, 安全・衛生管理, 施設・設備管理, 人事・労務管理, 会計管理, 生産管理, 品質管理などの知識と技術を体験的に理解することができます。グループごとに運営計画, 給食実施, 給食運営や経営の評価を行い、一連の流れを学びます。

学修目標は、実践的な給食運営管理の実習を通して、給食の運営方法とそのマネジメントについて理解する事ができ、臨地実習として各給食施設の現場で管理栄養士、栄養士がどのような運営方法を実施しているのかを理解できる能力を身につけることです。

内容

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

評価

学修目標に関するレポート (20点) , テスト (40点) および実習に対する取り組み状況 (40点) 、により評価を行い、60点以上を合格とする。実習であるため、出席が少ない場合では評価を受けることができません。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

【参考書】 殿塚婦美子編 三好恵子他共著『大量調理』 学建書院
給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、服部 富子、小林 三智子、井上 久美子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

総合演習 は、卒業必修科目です。授業は応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論などの担当教員が、分担指導する演習形式により進めます。学修目標は、各専門科目で習得する基本的な学習内容を実践の場で応用・体系化し、栄養アセスメントに基づいた適正な栄養管理がおこなえる能力を養う。それぞれの専門分野を横断した栄養管理や栄養評価が行える総合的な能力を養う。

内容

- 1週 はじめに
- 2-3週 栄養アセスメントの具体的な方法を学び、栄養マネジメントの流れの把握
 栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定
 評価・判定後のケアプラン策定と、有効性や問題点について評価
- 4-5週 医療現場で求められる高度な栄養管理を行う能力
 重複疾患のある患者のための食事療法
 咀嚼・嚥下障害者のための食事療法
- 6-7週 保健・医療・福祉・介護システムのなかでの公衆栄養の役割
 健康増進法における管理栄養士の役割について
 地域保健法における管理栄養士の役割について
- 8-9週 健康の保持増進、疾病予防のための栄養教育
 「健康日本21」が目指す一次予防のための栄養教育
 生活習慣に着目した疾病対策
- 10-11週 栄養・給食関連サービスのマネジメント
 個人対応の栄養・給食関連サービスのマネジメント
 マーケティングの原理に基づいた栄養・給食関連サービスのマネジメント
- 12-13週 Evidence Based Nutrition のための疫学、栄養情報処理・統計学
- 14-15週 発表・討論

評価

各担当教員が課題レポート80点、授業の取り組み姿勢20点でそれぞれ評価を行い、平均得点60点以上を合格とします。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示する。

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、服部 富子、小林 三智子、井上 久美子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修 * , 選択
授 業 形 態		単 位 数	0
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

この科目は、栄養士免許・管理栄養士国家試験受験資格取得に必要な科目です。3年次・4年次に履修する臨地実習をより効果的に実施するための事前および事後教育を行います。そのため通年科目で、3・4年次連続履修となります。学修目標は、各臨地実習施設の管理栄養士業務を事前学習し、研究課題を設定して臨地実習に備える。各臨地実習での学びをまとめ報告会でプレゼンテーションする。他施設での報告会発表から、新たな学びを得る。

内容

1. 実習事前の教育

- 1週 臨地実習の目的、目標
- 2-3週 実習にあたっての心構え
- 4-5週 実習の事前準備、開始時と実習中の注意
- 6-7週 給食運営臨地実習の具体的な目標、課題について
- 8-9週 給食経営管理臨地実習の具体的な目標、課題について
- 10-11週 臨床栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
- 12-13週 公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
- 14-15週 特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

- 16週 臨地実習報告会実施に向けて
- 17-18週 実習報告会資料作成 (給食経営管理・臨床栄養パワーポイント)
- 19-20週 実習報告会資料作成 (給食経営管理・臨床栄養ポスター)
- 21-22週 実習報告会資料作成 (公衆栄養パワーポイント)
- 23-24週 実習報告会予行
- 25-26週 報告会 (給食経営管理・臨床栄養)
- 27-28週 報告会 (公衆栄養)
- 29-30週 各まとめ

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示する。

科目名	給食運営臨地実習		
担当教員名	岡本 節子、梶野 涼子、中村 禎子、山崎 優子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選択, 必修 *
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

管理栄養士・栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を身につける。

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

栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を身につける。

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

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

評価

実習施設における評価50点、臨地実習ノート50点により評価し、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】西岡葉子他編集『特定給食施設食管理事例集』学建書院

【参考書】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準 (2010年版) 』 第一出版

【参考書】『日本人の食事摂取基準 (2010年版) の実践・運用 特定給食施設における栄養・食事管理』 第一出版

科目名	食育論		
担当教員名	小谷 スミ子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 選必
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	高等学校教諭一種免許状 (家庭) / 中学校教諭一種免許状 (家庭)		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

食は生きることの原点である。食は日常生活を営むためのエネルギー源であり、筋肉や骨格、体液などの身体を形作り、維持する。さらに精神的な満足を与えるという重要な役割も担っている。近年わが国では、食を大切に作る心の欠如、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事が増加している。また肥満や生活習慣の増加の一方で過度の痩身が見られる。さらに食の安全上の問題が多発し、食の海外依存や伝統的な食文化の喪失など食に関する多くの問題を抱えている。私たちの心身の健康増進と豊かな人間形成を目指し、食べ物と食べ方のかかわりを考えていく。

内容

- 第1回 食育論を学ぶにあたって
- 第2回 健康とは、健康を支える食育とは
- 第3回 家庭教育、学校教育、社会教育における食教育の現状
- 第4回 現在の食教育の課題
- 第5回 4つのホウショク-豊食・飽食・崩食・放食-と栄養教育
- 第6回 食物の安全・安心、環境と食育
- 第7回 人間と食事のかかわり、食事の満足感と脳のシステム
- 第8回 記憶に残る食事 - 食事風景から見えてくるもの -
- 第9回 社会・家庭の変化と食事、価値観の変化と食事観の変化
- 第10回 食文化からみた食事教育 - 明治以前と明治以降の食事教育 -
- 第11回 いのちの教育・食農教育 - 食育推進の現状、いのちの教育、食農教育の展望 -
- 第12回 ライフステージと栄養教育 - 乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期 -
- 第13回 ライフステージと食事教育 - 乳児期・幼児期に必要な食事教育と学童期における食べる行動 -
- 第14回 高齢者の食事教育と栄養教育 - 高齢者をとりまく食環境 -
- 第15回 これからの食育 - 心の豊かさを実感できる食育 - 、まとめ

評価

期末テスト60点、レポート30点、講義への参加度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)

【教科書】福田靖子編著『食育入門-豊かな心と食事観の形成-』建帛社

【推薦書】福田靖子・小川宣子編『食生活論 [第3版]』朝倉書店

科目名	食文化人類学		
担当教員名	沢野 勉		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

世界各地には、さまざまな食べものがあり、それぞれ食習慣も異なっている。本講では食を文化の視点で捉えて、各地の食べもの、食習慣、食作法などを比較・考察する。食生活は気候・風土、生産条件、経済などの影響を受けるのは当然だが、これは同時に、その地域の人びとの自然観、宗教、文学や芸術の世界とも深く結びついている。食と人間と社会の関係を広い視野で見つめて、いろいろなジャンルの話題を探して、食の課題を考えていくのが本講のねらいである。

内容

1. 食文化人類学と学習の意義；文化と文明 / culture、agriculture、viticulture / 文化人類学の諸分野と食文化人類学の位置づけ
2. 風土と食物；アジアモンスーン地帯の特性 / 和辻哲郎『風土』の問題提起 / 「湿」の文化と「乾」の文化 / わび・さびの自然観 / 「水に流す」と「湯水のように」 / 生在蘇州、住在杭州、衣在上海、食在広州、死在柳州 / ベトナムのフランスパン - 植民地支配と食
3. 食の思想と肉・魚；森の民と豚 - ドイツでのヴルストの発達 / グリム童話にみる食 / 羊の家畜化と遊牧民の生活 / 日本人と魚食 / 宗教と食物禁忌 / イスラム教の豚とヒンズー教の牛 / 仏教と食
4. 日本人と米；宮澤賢治『雨ニモマケズ』に見る米 / 粉食と粉食と食の規制 / しゃもじ権と女性の地位 / 麹文化の発展と微生物工業
5. 日本における東西の食文化；サケ圏とブリ圏 / 食塩摂取の地域差 / 土用のうなぎと牛肉 / ラーメンのだしの地域差 / 丸餅と切餅 / 納豆と豆腐
6. 食の道具と食作法；箸食と手食 / パスタとフォーク / 日本の食卓での匙の欠落 / 食器の個用と共用 / 箱膳の知恵 / 食卓でのDIY
7. 食のことばと味の表現；食べものの雅称と忌みことば / 味の種類とおいしさの表現 / ことわざにみる食生活の知恵 / 商品のネーミング考
8. 現代の食事情とフュージョンフード；多様化する食 / 時代による嗜好の推移 / 行事と食べ物 / 国際化した寿司 / 激辛ブームと香辛料 / B級グルメと地産地消
9. まとめ；次代に伝える食の文化

1,8,9は1週、2、3、4、5、6、7を2週を当て、計15週とする。

評価

レポートおよびレポート発表により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

テキストは使用せず、主としてノートによる。参考書を随時紹介する。関係用語のプリント配布。食文化に関連するビデオを視聴する。

科目名	食物史		
担当教員名	沢野 勉		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

1. プロローグ；食物史学習の意義/食物史の考え方と対象/日本列島の地理・気候条件と食物/動物としてのヒトの食性の意味するもの/食物史と時代区分
2. 食物史の研究手法（学習のアプローチ）；食の考現学/考古学的研究/栽培植物の研究/文献的研究/民俗学・伝承の調査研究/言語学的研究/産業史の研究
3. 日本人の食の形成；縄文人と弥生人/日本の風土と米の栽培/大陸文化の影響/黒潮が運んだヨーロッパ文化/魚食の発達/仏教文化と食物
4. 近代化と生活の変化；参勤交代と食の交流/明治維新と食品産業/和洋折衷料理誕生の背景/あんぱんの意味するもの/新しい加工食品の発展/関東大震災と江戸前寿司
5. 米食とパン食の系譜・粒食とパン食の系譜；粒食と粉食と加工技術との関係/アメリカ小麦と学校給食/ラーメンと餃子の定着/国民食となったカレー/ハンバーガーと食のファッション化/エスニック料理の人気
6. 飽食の時代と食意識の変化；台所からDKへ/グルメブームとテレビの食番組の功罪
7. 石炭から石油へのエネルギーの転換と食生活；公害問題と消費者意識/コールドチェーン勤告と冷凍食品の発達
8. ファストフードからスローフードへ；米の消費現象と日本型食生活の評価/地産地消とスローフード運動
9. まとめー日本の食卓100年の軌跡ー何が変わり何が変わらないのか/次の世代へ伝えるもの

1,8,9は1週、2、3、4、5、6、7は2週を当て、計15週とする。

評価

レポートにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

科目名	食生活論		
担当教員名	柘植 光代		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修 *
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

この科目は「フードスペシャリスト認定試験受験資格を得るための科目」に該当する。
食物史、食料経済、食育論、食文化人類学、調理学とも関連性がある。

科目の概要

私たちの食生活の現状を多角的、また総合的な見地から把握するために、日本と世界の食生活を歴史・文化・科学・環境・経済・情報などの視点から理解する。またこれからの食生活のあり方を考察する。

学修目標

1. 日本と世界の食生活の歴史、文化を理解する
2. 食生活と科学、経済、環境、情報との関係を理解する
3. おいしさ、食の安全性について理解する
4. 現代日本の食生活の現状と課題を理解する
5. これからの食生活のあり方を考察する

内容

1. ヒトは一生にどれだけ食べるか、食生活の機能は何か
2. 食生活に影響を与える要因は何か
3. 食の変遷からみた食生活のすがた
4. 食事様式からみた食生活のすがた
5. 食文化・食習慣から見た食生活のすがた
6. 食器・食具からみた食生活のすがた
7. おいしさとは何か
8. 食べ物の生産から消費までのシステム
9. 食生活と地球環境のつながり
10. 食生活と経済・社会・政治のかかわり
11. 食生活に必要な情報とは
12. 食生活と安全・健康
13. 食生活の現状と課題
14. これからの食生活
15. まとめ

評価

レポート（30点）、筆記試験（70点）により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は、再試験を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

教科書は使用しない。テーマごとに資料を配布し、視聴覚教材も使用する。参考図書等は必要に応じて授業の中で紹介する

。

科目名	食品機能論		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト / 養護教諭一種免許状		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：食品の持つ重要な特性として、生体の代謝、免疫系、内分泌系等を制御することにより健康の維持・増進と疾病の予防・治療に資する三次機能（生体調節機能）がある。本講義ではこの食品の三次機能に関して述べる。最新の知見を紹介するもので、理解には食品学・食品化学の講義で習得した食品の特性に関する知識とともに、栄養学、栄養化学、人間生物化学、分子栄養学等の科目で習得した基本的知識が幅広く要求される。

科目の概要：食品の持つ抗酸化機能、消化吸收促進機能、代謝改善機能、吸収阻害機能、微生物活性化機能、脂質代謝改善機能等について基本的メカニズム、食品成分の作用点、機能を活用した食品の実例などについて解説する。

学習目標：

- 1.健康維持・疾病予防と関連する生体の代謝機構等について基本的なことから学び理解する
- 2.食品中の機能成分がどのようなメカニズムで生体調節機能を発揮するかを学び理解する
- 3.三次機能を活用した食品について学ぶ
- 4.健康の維持・疾病の予防に有効な食生活について学び理解する

内容

1	食品の機能とは
2	機能性食品の現状（栄養機能食品、特定保健用食品）
3	抗酸化機能（活性酸素の生成と生体への影響）
4	抗酸化機能（抗酸化物質）
5	抗酸化機能（抗酸化機能食品）
6	消化吸收促進と代謝改善機能（消化吸收のメカニズム）
7	消化吸收促進と代謝改善機能（ミネラル吸収のメカニズムと吸収促進物質）
8	消化吸收促進と代謝改善機能（ビタミン吸収のメカニズム）
9	難消化、吸収阻害および微生物活性化機能（食物繊維）
10	難消化、吸収阻害および微生物活性化機能（糖アルコール、オリゴ糖）
11	難消化、吸収阻害および微生物活性化機能（プレバイオティクスとプロバイオティクス）
12	脂質代謝改善機能（脂質代謝とその制御メカニズム）
13	脂質代謝改善機能（多価不飽和脂肪酸、大豆タンパク質、リン脂質）
14	脂質代謝改善機能（ジアシルグリセロール、共役リノール酸、フラボノイド、リグナン）
15	まとめ

評価

3分の2以上の出席が評価を受けるために必要である。期末試験(80%)および授業中に出す課題に対する取り組み(20%)を評価し、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】青柳康夫編著、有田政信、太田英明、大野信子、藺田勝、辻英明共著 『改訂食品機能学[第2版]』建帛社

科目名	人間生命科学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

1. ねらい

科目の性格：科学的素養としての基礎生命科学の初歩や、生命体としての人体の構成と特性を学ぶ。近年目覚ましい発展を遂げてきたバイオサイエンスに親しみ、“生命とは何か”という永遠のテーマについて思索する上でも不可欠な、物質生化学や代謝生化学の基本的な知識・理解を充実させるとともに、簡単な医化学的知識を身につけることもめざす。生体機械論に対する拒絶や偏見を取り除くこともねらいとする。

科目の概要：“生命とは何か”という永遠のテーマについて現代的観点から思索する上で必要な科学的素養としての基礎生命科学の初歩や、生命体としての人体の構成と特性等を学ぶ。

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

1. 細胞が生命の基本単位であることを理解する。
2. 細胞はタンパク質の働きで構築され、機能することを理解する。
3. DNA makes RNA makes Protein makes Cell makes Lifeの流れを理解する。
4. 現代の生命科学の諸課題について概要を理解する。

内容

2. 内容

1. 生命とは何か：人間生活 = じんかんいきいき
2. 生物の本質的屬性
3. 生命の基本単位：細胞
4. 生命の基本単位：細胞
5. 生命と生体の秩序
- 6~8. タンパク質の存在様式としての生命：ミクロの機械としてのタンパク質、そのエネルギー源としてのATPの重要性 ~
- 9~11. 遺伝子はタンパク質の設計図：遺伝子の実体とその発現 ~
12. 生きることは栄養すること：なぜ人間は他の生命体を食べるのか
- 13~14. エネルギー-栄養素は人体内では燃えない：どうやってATPをつくり、酸素を利用するのか ~
15. 再び生命とは何か：地球環境・人間と生命

評価

レポート3割(30%) 筆記試験7割(70%) 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】木下勉・小林秀明・浅賀宏昭 『ZEROからの生命科学』 南山堂

【推薦書】石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清 (編著)

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

日常的な話題を取り上げ、人の栄養がどうあるべきかを考える。

学修目標

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

内容

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

1	旨味とは何だろう？健康と関係あるだろうか？
2	食塩を食べない地域があるらしいが？私たちが摂取する食塩の意味は？
3	男女の嗜好に差はあるか？男は辛党、女は甘党？
4	イルカを食べるのは野蛮？ 食文化を考える。
5	名著「肉食の思想、草食の思想」から草食系男子を考える。
6	米はからだにいいのだろうか？
7	エネルギーって何だろう？米はどうして体脂肪になるのだろうか？
8	脂肪は体の敵か味方か？美貌と脂肪
9	日本人の食生活は欧米化したか？
10	世界の学校給食の現状は？
11	食べ物の消化・吸収率は？ウンチ、おしっこを栄養学的に見る。
12	スポーツ選手はタンパク質を余分にとったほうがいい？
13	お茶は水より健康にいいか？
14	体型と健康。美しい体型とは？男性の好む女性の体型は？
15	まとめ

評価

テストと授業の参加度で評価する。評価は、テスト50%、出席50%とし、合計60%以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

使用しない

科目名	分子栄養学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：分子栄養学の基盤となる分子生物学は、生命現象を分子、とくに核酸やタンパク質等の生体高分子の構造と機能に基づいて理解しようとする学問である。この視点から栄養現象の理解をめざすのが分子栄養学であり、本科目では、近年のそのめざましい成果を取り入れて、関連科目で培った専門知識を基礎に、栄養素の代謝や生活習慣病と体質との関連等に焦点を当てて講義を行う。なお、管理栄養士養成において、分子栄養学の知識の重要性が高まっている。

科目の概要：生命現象を生体高分子の構造と機能から理解しようとする分子生物学の視点を取り入れて、栄養現象、栄養素の代謝や生活習慣病と体質との関連等に関する知識・理解を深め・拡張する。

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

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

内容

2. 内容

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------|-----------------|
| 1. 分子生物学と栄養 | 2. 分子生物学と栄養 | 3. 生体膜と細胞の分子栄養学 |
| 4. 糖質代謝の分子栄養学 | 5. 糖質代謝の分子栄養学 | 6. 脂質代謝の分子栄養学 |
| 7. 脂質代謝の分子栄養学 | 8. 脂質代謝の分子栄養学 | |
| 9. タンパク質・アミノ酸代謝の分子栄養学 | 10. タンパク質・アミノ酸代謝の分子栄養学 | |
| 11. タンパク質・アミノ酸代謝の分子栄養学 | 12. 血液の分子栄養学 | |
| 13. 生体内情報伝達の分子栄養学 | | |
| 14. 生体内情報伝達の分子栄養学 | | |
| 15. ニュートリゲノミクス：SNPs解析、生活習慣病の分子栄養学 | | |

評価

3. 評価

レポート3割(30%) 筆記試験7割(70%) 60点以上を合格とする。
合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫(編著) 『生化学』 光生館

【推薦書】奥恒行・高橋正侑(編著) 『生化学』 南江堂 491.4/S

科目名	生物有機化学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

学修目標に沿った中間試験3回30点、総合試験70点、計100点の成績により評価を行い、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】山本勇編著 『健康と栄養のための有機化学』 建帛社

【推薦書】立屋敷哲著 『補訂版 有機化学 基礎の基礎』 丸善

科目名	健康科学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

1	病気・医療・検査について
2	循環器疾患
3	呼吸器疾患
4	消化器疾患
5	肝・胆道・膵疾患
6	腎・尿路系疾患
7	血液・造血器疾患
8	内分泌疾患
9	精神・神経・筋・骨の疾患
10	糖尿病と脂質異常症・痛風
11	自己免疫疾患・膠原病
12	感染症
13	女性生殖器疾患・臓器移植
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

課題の口頭発表(30%)、レポート(20%)、試験(50%)で、三分の二以上(10回以上)出席することで評価を受けることができます。合格点に満たなかった場合は、原則として再試験は行いません。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

科目名	World of the Food and Nutrition		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

基本的な食文化や栄養についてやさしい英語で教える。

基礎的な栄養学を英語で説明したり理解できるようになる。

世界の人々と栄養についてを語るときに、より重要なのは栄養の知識であり、英語はコミュニケーションのツールにすぎないことを知ってもらいたい。何を伝えるのかが一番大切、次にその方法としての言葉（この場合は英語）の基礎をもちさえすれば、国際的にも通用するようになるでしょう。反対に英語がいくらできても、栄養学の知識がなければ、会話の内容は薄く、興味のないものになることを知ってもらいたい。

内容

1	エネルギーのはなし1
2	エネルギーのはなし2
3	肥満とやせのはなし
4	やせる食品のはなし
5	タンパク質とアミノ酸のはなし1 .
6	タンパク質とアミノ酸のはなし2 .
7	脂質のはなし1
8	脂質のはなし2
9	炭水化物のはなし
10	食物繊維のはなし
11	ビタミンのはなし1
12	ビタミンのはなし2
13	ミネラルのはなし1
14	ミネラルのはなし2
15	日本の食文化と健康のはなし

評価

出席50%、授業への参加度50%

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教官が前もって十文字学園女子大学のホームページの学習サポートの教官「山本茂」に掲載するので、

学生は各人で打ち出して授業にもってくる。

科目名	食品の官能評価・鑑別論		
担当教員名	大田原 美保		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

【科目の性格】

本科目はフードスペシャリスト認定試験受験資格に必要な科目の一つである。授業は講義と実習を組み合わせながら行う。

【科目の概要】

講義では、食品評価の一手法である官能評価の種類と特徴、実施における留意事項を詳説する。また、主要な食品の鑑別方法についても概説する。

実習では、数名のグループ単位で食品の官能評価の計画立案からデータ収集までを行う。収集したデータを用いて統計処理の基礎的な方法を学ぶ。また食品の鑑別についても数種の食品を用いて実習し、鑑別する際の基礎的考え方、見方を学ぶ。

【学修目標】

- 1) 官能評価の種類と特徴についての理解
- 2) 官能評価の立案から実施に至るまでの留意事項の理解
- 3) 収集データの統計的処理に関する基本的事項の理解
- 4) 食品鑑別のための基本的事項の理解

尚、各回ごとに補助プリントを配布し理解の一助とする。

内容

1	官能評価の目的と意義
2	食品の「おいしさ」と官能評価
3	官能評価の設計 (1) 予備評価の必要性
4	官能評価の設計 (2) 質問項目の検討
5	官能評価とパネル、 評価条件とデータ変動
6	官能評価実習 (1)
7	官能評価実習 (2)
8	官能評価実習 (3)
9	官能評価実習 (4)
10	食品の鑑別とは
11	食品鑑別に必要な基礎知識 (1)
12	食品鑑別に必要な基礎知識 (2)
13	食品の鑑別演習 (1)
14	食品の鑑別演習 (2)
15	まとめ

評価

実習に関するレポート (計 5 0 点)、筆記試験 (5 0 点) により評価を行ない、 6 0 点以上を合格とする。三分の二以上の

出席で評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

日本フードスペシャリスト協会編 『新版 食品の官能評価・鑑別演習』 建帛社

【推薦書】

佐藤信 『官能検査入門』 日科技連出版社

古川秀子 『おいしさを測る』 幸書房

日本官能評価学会編 『官能評価士テキスト』 建帛社

大越ひろ・神宮英夫 編著 『食の官能評価入門』 光生館

科目名	食品の官能評価・鑑別論		
担当教員名	大田原 美保		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

【科目の性格】

本科目はフードスペシャリスト認定試験受験資格に必要な科目の一つである。授業は講義と実習を組み合わせながら行う。

【科目の概要】

講義では、食品評価の一手法である官能評価の種類と特徴、実施における留意事項を詳説する。また、主要な食品の鑑別方法についても概説する。

実習では、数名のグループ単位で食品の官能評価の計画立案からデータ収集までを行う。収集したデータを用いて統計処理の基礎的な方法を学ぶ。また食品の鑑別についても数種の食品を用いて実習し、鑑別する際の基礎的考え方、見方を学ぶ。

【学修目標】

- 1) 官能評価の種類と特徴についての理解
- 2) 官能評価の立案から実施に至るまでの留意事項の理解
- 3) 収集データの統計的処理に関する基本的事項の理解
- 4) 食品鑑別のための基本的事項の理解

尚、各回ごとに補助プリントを配布し理解の一助とする。

内容

1	官能評価の目的と意義
2	食品の「おいしさ」と官能評価
3	官能評価の設計 (1) 予備評価の必要性
4	官能評価の設計 (2) 質問項目の検討
5	官能評価とパネル、 評価条件とデータ変動
6	官能評価実習 (1)
7	官能評価実習 (2)
8	官能評価実習 (3)
9	官能評価実習 (4)
10	食品の鑑別とは
11	食品鑑別に必要な基礎知識 (1)
12	食品鑑別に必要な基礎知識 (2)
13	食品の鑑別演習 (1)
14	食品の鑑別演習 (2)
15	まとめ

評価

実習に関するレポート (計 5 0 点)、筆記試験 (5 0 点) により評価を行ない、6 0 点以上を合格とする。三分の二以上の

出席で評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

日本フードスペシャリスト協会編 『新版 食品の官能評価・鑑別演習』 建帛社

【推薦書】

佐藤信 『官能検査入門』 日科技連出版社

古川秀子 『おいしさを測る』 幸書房

日本官能評価学会編 『官能評価士テキスト』 建帛社

大越ひろ・神宮英夫 編著 『食の官能評価入門』 光生館

科目名	食料経済(食品流通経済を含む)		
担当教員名	山田 三郎		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(J)-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

1. 「食生活論」における経済的要因の明確化
2. 「フードスペシャリスト論」における経済的背景の説明
3. 「食物史」での経済発展との関連
4. 「食品商品学」を経済的側面から補充

私達がバランスのとれた栄養を、適切な価格で毎日摂取できるためには、食料・食品に係わる生産・加工・流通・消費にわたる経済諸活動全体の有機的な結び付きが大切なので、それら諸活動の実情や機能を、本授業では国内的・国際的に明らかにする。

授業では、使用する教科書の中で特に栄養学専攻学生に必要である重要事項に焦点を当てて説明するので、その点に留意した勉強をすれば、単位の修得は容易である。

内容

1	授業の概要(教科書との関連)
2	食料の需要と人口・経済的發展
3	食料の供給条件:技術的条件と経済・制度
4	世界の食料生産:品目別変化と生産性の国際比較
5	日本の食料生産:品目別生産動向と担い手
6	世界の食料品流通:アメリカ、ヨーロッパ、途上国
7	日本の食料品流通:食糧法、卸売市場、加工資本
8	途上国の食料政策
9	先進国の食料政策
10	日本の食料政策の変遷
11	日本の食料価格政策
12	世界の食料問題
13	日本における食生活の変化と食料問題
14	日本農業と食料問題解決の課題
15	まとめ

評価

筆記試験80点および平常点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】山田三郎編著 『新栄養士過程講座 食料経済』 建帛社

【推薦書】日本フードスペシャリスト協会編 『食品の消費と流通』 建帛社 675.2/N

日本フードスペシャリスト協会編 『フードスペシャリスト論』 3訂 建帛社 498.5/N

科目名	生涯発達人間学		
担当教員名	長田 瑞恵		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(J)-食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

この科目は、人間生活学部児童幼児教育学科児童教育専攻及び食物栄養学科の3・4年次を対象とした、学部専門科目(共通科目)(選択)である。

科目の概要

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

学修目標

毎回、授業の内容に関するリアクションペーパーを提出する。

各発達時期の特徴及びそこで生じうる問題点について、各自が概観しまとめることができるようにする。

内容

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

評価

毎回のリアクションペーパー30点、期末筆記試験70点で評価を行う。60点以上を合格とする。

合格点に達しなかった場合には、再試験を行う。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】無藤隆・大坪治彦・岡本祐子 『よくわかる発達心理学（やわらかアカデミズム・わかるシリーズ）』 ミネルヴァ書房

【推薦書】内田伸子編「よくわかる乳幼児心理学」ミネルヴァ書房

伊藤亜矢子編「エピソードでつかむ児童心理学」ミネルヴァ書房

白井利明編「よくわかる青年心理学」ミネルヴァ書房

大川一郎他編「エピソードでつかむ老年心理学」ミネルヴァ書房

科目名	エアロビック運動（水泳・水中運動）		
担当教員名	池川 繁樹、飯田 路佳、平田 智秋、山本 悟		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

健康運動実践指導者の資格を習得するために必要な、エアロビック運動について理論を学び、実際に実技を通して習得する。

エアロビック運動における水泳・水中運動に必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また水とからだの衛生環境から、水泳をおこなう環境、救急法などの安全対策について習得する。

内容

- 1．オリエンテーション
- 2．水とからだの衛生および環境について
- 3．エアロビック運動（水泳・水中運動）の基本
- 4．エアロビック運動の実際1（水中運動での抵抗感）
- 5．エアロビック運動の実際2（水中運動での心拍数と運動強度）
- 6．エアロビック運動の実際3（水中運動での運動・動作）
- 7．エアロビック運動の実際4（水中運動での運動プログラムの作成）
- 8．エアロビック運動の実際5（水中運動での運動プログラムの実施）
- 9．エアロビック運動の実際6（水中運動での呼吸法および身体各部位の動作）
- 10．エアロビック運動の実際7（水中運動での各種泳法）
- 11．エアロビック運動の実際3（水中運動でのエネルギー消費、運動強度の理解）
- 12．救急法などの安全対策
- 13．実技試験（4分間の運動プログラムの実践）
- 14．実技試験（4分間の運動プログラムの実践）
- 15．筆記試験

実技は学外のプールでおこなう

評価

通常の授業態度60%、実技及び筆記試験40%

三分の二以上の出席で評価を受けることができる

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	エアロビック運動（エアロビックダンス）		
担当教員名	飯田 路佳		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格：健康運動実践指導者の資格を取得するために必要な、エアロビック運動について実技を通して習得する。

科目の概要：エアロビック運動におけるエアロビックダンスに必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また、運動を行う時の服装から環境条件、および運動実施上の留意点について習得する。

学修目標：単に技術習得だけでなく、自分自身も運動のよるこびを知り、楽しんで動くことを人に伝えられるようにする。

内容

第1回 オリエンテーション

第2回 エアロビックダンスに必要な基本知識1（服装、環境条件、運動実施上の留意点）

第3回 エアロビックダンスに必要な基本知識2（特性と効果）

第4回 エアロビックダンスに必要な基本知識3（運動動作と運動強度）

第5回 エアロビックダンスに必要な基本知識4（音楽の特徴と指導方法）

第6回 エアロビックダンスの実際1（一連の運動動作の実習）

第7回 エアロビックダンスの実際2（一連の運動動作の実習と運動上の留意点の習得）

第8回 エアロビックダンスの実際3（運動プログラムの作成）

第9回 エアロビックダンスの実際4（運動プログラムの作成）

第11回 エアロビックダンスの実際5（運動プログラムの実施）

第12回 エアロビックダンスの実際6（運動上の留意点に注意した運動プログラムの実施）

第13回 実技試験（4分間での運動プログラムの実施）

第14回 実技試験（4分間での運動プログラムの実施）

第15回 まとめ

全体の人数やレベル、進度などの状況により柔軟に対応する場合もある。

評価

平常点：60%（授業に対する意欲・関心・態度等。時間厳守。20分以上の遅刻は欠席）

試験（実技）：40%

忘れものは減点とする。

見学者は授業内容等（指定用紙）を記入し、毎時提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業内で適宜指示する。

科目名	エアロビック運動 (ジョギング・ウォーキング)		
担当教員名	池川 繁樹、平田 智秋、山本 悟		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康運動実践指導者の資格を習得するために必要な、エアロビック運動について理論を学び、実際に実技を通して習得する。

エアロビック運動におけるジョギング・ウォーキングに必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また、シューズの選択方法から水分摂取方法および実施上の留意点について習得する。

内容

- 1 . オリエンテーション
- 2 . ジョギング・ウォーキングの実施における留意点 (シューズ選択方法・水分摂取方法など)
- 3 . エアロビック運動 (ジョギング・ウォーキング) の基本
- 4 . エアロビック運動の実際 1 (心拍数を考慮した相違する速度によるジョギング)
- 5 . エアロビック運動の実際 2 (生体反応の特性、エネルギー消費を考慮したジョギング)
- 6 . エアロビック運動の実際 3 (個人差・速度を考慮したウォーキング)
- 7 . エアロビック運動の実際 4 (ウォーキングの基本姿勢)
- 8 . エアロビック運動の実際 5 (心拍数を考慮した相違する速度によるウォーキング)
- 9 . エアロビック運動の実際 6 (5 種類の速度でのウォーキング)
- 1 0 . エアロビック運動の実際 7 (ジョギング・ウォーキングでの安全に関する留意点)
- 1 1 . エアロビック運動の実際 8 (ジョギング・ウォーキングでの運動プログラムの作成)
- 1 2 . エアロビック運動の実際 9 (ジョギング・ウォーキングでの運動プログラムの実施)
- 1 3 . 実技試験 (4 分間の運動プログラムの実践)
- 1 4 . 実技試験 (4 分間の運動プログラムの実践)
- 1 5 . 筆記試験

評価

通常の授業態度 6 0 %、実技及び筆記試験 4 0 %

三分の二以上の出席で評価を受けることができる

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	健康運動指導実習		
担当教員名	池川 繁樹、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

健康運動指導実習ではヒトが運動をおこなったときの生理学的応答をどのように測定評価するのかについて学びます。呼吸・循環系については酸素摂取量と心拍数を、身体組成については形態計測と皮脂厚測定を中心にこれらの測定法を学習します。さらに体力測定法（新体力測定）について測定法と評価法を習得します。

内容

1. [講義] 体力測定方法について
2. [講義] 体力測定評価法について
3. [実習] 呼吸代謝測定法
4. [実習] 有酸素性作業能力の測定法および評価法
5. [実習] 無酸素性作業能力の測定法および評価法
6. [実習] 運動量(活動量)評価
7. [実習] 形態計測・皮下脂肪厚測定
8. [実習] 身体組成測定 1
9. [実習] 心拍数測定 1
10. [実習] 心拍数と酸素摂取量
11. [実習] 体力測定法（新体力測定 1 ）
12. [実習] 体力測定法（新体力測定 2 ）
13. [実習] 体力測定法（その他の体力測定法）
14. [実習] 体力測定法とその評価法
15. まとめ

評価

平常点 60%、レポート点 40%

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指定

科目名	安全・救急法演習		
担当教員名	田中 秀治、高橋 宏幸		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目は、主に「心肺蘇生法における知識、技術」をテーマとして、講義だけでなく実際に実施しながら授業を進めていきます。それに加えて、出血時や骨折時の対応法である応急手当に関しても本科目の中で触れていきます。

心肺蘇生法やAED（自動体外式除細動器）の普及が進んでいく中で、実際にいざという時に実践できる人材を育てていくことを本科目の目標としている。

概要としては

心肺蘇生法に対する正しい理解

心肺蘇生法の適切な実施方法

AEDの適切な使用方法

各種応急手当の実施要領 について実施していきます。

内容

1	心肺蘇生法とは何にか
2	心肺蘇生法における日本の現状と課題
3	気道確保・人口呼吸
4	各年代によって異なる胸骨圧迫
5	AED（自動体外式除細動器）とは何か
6	AED（自動体外式除細動器）の使用法
7	AEDを含めたシナリオトレーニング
8	応急手当とは何か
9	出血時の対応と処置
10	骨折時の対応と処置
11	火傷の対応と処置
12	アナフィラキシーを起こした時の対応
13	窒息時の対応と処置
14	熱中症の対応と処置
15	まとめ

評価

総合的な実技による試験（60%）と筆記試験（40%）により評価を行う。

60%以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

特に教科書の指定は行わない。

授業時にプリントを配布するのでそちらを使用する。

科目名	安全・救急法演習		
担当教員名	田中 秀治、高橋 宏幸		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

本科目は、主に「心肺蘇生法における知識、技術」をテーマとして、講義だけでなく実際に実施しながら授業を進めていきます。それに加えて、出血時や骨折時の対応法である応急手当についても本科目の中で触れていきます。

心肺蘇生法やAED (自動体外式除細動器) の普及が進んでいく中で、実際にいざという時に実践できる人材を育てていくことを本科目の目標としている。

概要としては

心肺蘇生法に対する正しい理解

心肺蘇生法の適切な実施方法

AEDの適切な使用方法

各種応急手当の実施要領 について実施していきます。

内容

1	心肺蘇生法とは何にか
2	心肺蘇生法における日本の現状と課題
3	気道確保・人口呼吸
4	各年代によって異なる胸骨圧迫
5	AED (自動体外式除細動器) とは何か
6	AED (自動体外式除細動器) の使用法
7	AEDを含めたシナリオトレーニング
8	応急手当とは何か
9	出血時の対応と処置
10	骨折時の対応と処置
11	火傷の対応と処置
12	アナフィラキシーを起こした時の対応
13	窒息時の対応と処置
14	熱中症の対応と処置
15	まとめ

評価

総合的な実技による試験 (60%) と筆記試験 (40%) により評価を行う。

60%以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

特に教科書の指定は行わない。

授業時にプリントを配布するのでそちらを使用する。

科目名	インダストリアルハイジーン論		
担当教員名	田中 茂、對木 博一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修 *
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

インダストリアルハイジーン論、では、働く職場における健康に及ぼす可能性のある化学的因子、物理的因子および心理的因子等を取り上げ、それらの物質や因子による職業性疾病や予防について概説する。インダストリアルハイジーン論では、労働衛生 5 管理のうち、労働衛生管理対策、作業環境管理と作業管理を中心に修得する。

内容

1	衛生管理者とは
2	労働衛生の現状
3	衛生管理体制
4	作業環境要素の概念
5	一般作業環境 (温熱環境、空気環境、視環境)
6	一般作業環境 (音環境、作業空間、作業負担、有害作業環境)
7	職業性疾病 (化学物質 1)
8	職業性疾病 (化学物質 2)
9	職業性疾病 (有害エネルギー)
10	職業性疾病 (有害生物、その他)
11	作業環境管理 (作業環境測定)
12	作業環境管理 (環境改善)
13	作業環境管理 (事務所環境管理)
14	作業管理 (化学物質)
15	まとめ

評価

平常点 3 割 (30%)、筆記試験 7 割 (70%) 60 点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上 第 1 種用 中央労働災害防止協会

科目名	卒業研究		
担当教員名	小林 三智子、志村 二三夫、栗崎 純一、田中 茂 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	3	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】この科目は、食物栄養学科の大学における学びの総まとめとして、自らの興味、関心をもつ研究分野について、探求する能力を身につけるとともに、研究を通してコミュニケーション能力など人間性の形成にも役立てることをねらいとしている。

【科目の概要】各自の興味、関心のある研究分野から、テーマ設定にはじまり、そのテーマをどのように展開するかを計画し、その計画に基づいて研究(調査、実験)を遂行し、最終的には研究成果を発表(口頭発表やポスターなど)、論文としてまとめる。

【学修目標】

- 卒業研究のテーマの設定、進め方、まとめにあたり、資料や文献などの情報収集と整理方法を学び、理解する。
- 研究論文の読み方や書き方を学び、理解する。
- 科学的思考に基づいた研究展開を理解する。

内容

学生の自主的な活動を前提に、各自の興味、関心に応じた卒業研究のテーマを設定し、研究方法を決め、計画・実施、分析、考察し、それらをまとめて発表したり、論文として執筆する。

各担当教員の専門分野について説明を受け、興味、関心のある専門分野について研究を行う。指導教員と相談しながら、テーマの設定や方法を決め、その成果をまとめる。

研究方法は各指導教員によって異なり、文献などを調査してそのなかに含まれる内容、データなどを分析し、その現状や問題点についてまとめる。実際に調査票を設計し、配布してアンケート調査を行い、その結果を分析し、まとめる。また、動物実験など実験を行って結果を得、そのデータを分析し、まとめる。適切なエネルギー、栄養素量を含む食品や料理を調製し、その出来上がり状況を各種測定値により分析し、まとめる。以上のように、様々な研究方法がある。

これらのことから、履修にあたり各教員の専門分野の説明等を聞くこと、場合によっては卒業研究について相談することをすすめる。

評価

指導教員が論文作成の過程などを考慮し、発表、作成した論文に基づいて判定する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

各担当教員より、その都度、推薦して提示する。