

学生の皆さんへ

シラバスとは、今年度開講される各科目の授業計画・内容等を具体的に示したものであり、〔授業の概要〕、〔到達目標〕、〔授業計画〕、〔成績評価方法・基準〕、〔準備学習の内容・授業方法・受講上の注意〕、〔テキスト〕、〔参考書など〕が記載されています。受講する科目の内容を具体的に把握し、学習に役立ててください。

なお、「講義概要（シラバス）」とともに「学生便覧」を配布しています。この学生便覧には、卒業までの教育の基本的指針・学則などとともに、具体的な講義の履修要領や手続きなどが記載されています。「講義概要（シラバス）」と「学生便覧」は、いわば車の両輪のようなものです。授業の履修及び修得に関しては、二つを合わせ熟読することで、全体的な把握が一層しやすくなると思います。十分に活用して下さい。

備考

担当教員の判断で授業の具体的進行及び内容は、変わる場合があります。その場合には、担当教員の指示をよく聞いて下さい。

また、担当教員の異動などにより、大きな変更が生じた際には、改めて連絡します。

目 次

学科の教育課程

I. 基礎教育科目	1
II. 専門教育科目	11
科目ナンバリング	51

学科の教育課程

<平成30年度・平成31年度入学生>

基礎教育科目 …………… (i)

専門教育科目 …………… (ii)

平成 30 年度・平成 31 年度入学生

1) 基礎教育科目

授業科目	単位数		履修確認	毎週授業時間数				卒業要件	備考
	必修	選択		1 年次		2 年次			
				前期	後期	前期	後期		
心理学	2						1	12 単 位 以 上	
法学		2				1			
現代社会学	2					1			
化学	2			1					
生物学	2			1					
情報リテラシー		2		1					
英語	2			1					
健康の科学	2			1					

※「履修確認」欄は、各自の履修状況について記録してください。

平成 30 年度・平成 31 年度入学生

2) 専門教育科目

教育内容	授業科目	単位数		毎週授業時間数				2 ・ 1 級 調 理 技 能 認 定 証	調 理 指 導 員 認 定 証	食 育 採 養 ラ イ ン ス ト ー	備考
		必修	選択	1年		2年					
				前期	後期	前期	後期				
社会生活と健康	公衆衛生学	2				1				○	
	社会福祉概論	2					1				
人体の構造と機能	生化学	2		1							
	生化学実験	1			2						
	解剖生理学	2		1							
	解剖生理学実験	1			2						
	運動生理学	2					1				
	病理学	2					1				
食品と衛生	食品学総論	2		1					●		
	食品学各論	2			1						
	食品学実験	1			2						
	食品衛生学	2				1			●	○	
	食品衛生学実験	1					2				
栄養と健康	基礎栄養学	2		1					●	○	
	応用栄養学	2			1					○	
	応用栄養学実習	1				2				○	
	臨床栄養学総論	2			1						
	臨床栄養学各論	2				1					
	臨床栄養学実習	1				2					
栄養の指導	栄養指導論 1	2		1						○	
	栄養指導論 2	2				1				○	
	栄養指導実習 1	1			2					○	
	栄養指導実習 2	1				2				○	
	公衆栄養学	2					1			○	
給食の運営	調理学	2		1				●	●	○	
	調理学実習 1	1		2				●	●		
	調理学実習 2	1			2				●		
	調理学実習 3	1				2					
	給食経営管理論	2			1					○	
	給食管理基礎実習	1			3					○	
	給食管理実習	1				3				○	
	校外実習	1								○	
その他	給食管理基礎演習	2		2							
	スポーツ栄養論		2				1				
	栄養士特論	2				1					
	管理栄養士特論	2					1				
	特別調理実習		1				2				
	調理学実習 4		1				2				
	フードサービス演習		1				2				
	献立立案	2				1					
食育指導	2					1					

※○印は資格取得必修です。また●印は受験資格必修です。

心理学

基礎教育

栄養士科

2年 後期

2単位 講義

必修

山本 ちか

概要 心理学とは、人間のこころや行動を科学的に解明していく学問である。心理学には様々な領域が存在する。この授業では、それぞれの領域ではどのような研究が行われているのかを学び、普遍的なこころのしくみや働きおよびこころの多様性について理解することがねらいである。

到達目標 1) 人の様々なこころの機能について説明できる。
2) 人のこころは多様なものであることを知り、自分や他人をよりよく理解できる。

授業計画

第1週	ガイダンス 授業の方針と本授業内容を理解し、心理学とはどのような学問かを学ぶ
第2週	知覚1 感覚のしくみについて学ぶ
第3週	知覚2 様々な知覚について学ぶ
第4週	学習 条件付けおよび観察学習について学ぶ
第5週	記憶1 記憶のしくみについて学ぶ
第6週	記憶2 日常的な記憶や忘却について学ぶ
第7週	パーソナリティ1 パーソナリティとは何かを学ぶ
第8週	パーソナリティ2 パーソナリティの測定法について学ぶ
第9週	こころの健康1 ストレスのしくみと対処について学ぶ
第10週	こころの健康2 カウンセリングについて学ぶ
第11週	こころの健康3 うつ病などこころの病について学ぶ
第12週	発達1 発達とは何かを学ぶ
第13週	発達2 発達の各時期の特徴を学ぶ
第14週	対人関係1 対人認知について学ぶ
第15週	対人関係2 対人魅力について学ぶ
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

定期試験の成績(70%)と、授業中に実施する小レポート(30%)により、総合的に評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

毎時間、講義内容を確認し復習に努めてください。講義が中心ですが、理解を深めてもらうために簡単な実験や調査も行ない、考察してもらいます。考察した内容は小レポートとして提出してもらい、フィードバックを行います。返却された小レポートは、修正したり、不足点を補ったりするなど、学習に役立ててください。

テキスト

二宮克美他『エッセンシャルズ心理学』福村出版 2015年

参考書など

『授業中に適宜紹介します』

法学

基礎教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

選択

石原 和子

概要 私たちは生まれた瞬間から、例えば親子関係の確定や氏名の登録など様々な法律との関わりが始まり、それは一生を終えるまで続いていく。法が変われば私たちの生活の仕方も変化する。したがって法は何のためにあるのか、またどのように使われるべきなのか、どのような法が必要なのかについて一人一人が考えることは重要である。授業では、現在の日本の法知識の基本を学び、注目される裁判事例などを通して法を自ら考える態度を培

到達目標 1) 具体的な事例をとおして現在の法の概要を学ぶことができる。
2) 法が表現しようとしている権利保障の意義を理解することができる。
3) 人間としての尊厳の観点から、裁判事例について論ずることができる。

授業計画

第1週	現在の法の特徴とその歴史的背景—近代法の法原則
第2週	犯罪と刑罰①—どのような行為は犯罪となるか？
第3週	犯罪と刑罰②—刑罰とは何か、その種類や内容
第4週	刑事裁判の原則—刑事訴訟法の基本・刑罰が決定されるまで
第5週	個人間の権利衝突とその救済法—民法「不法行為法」
第6週	現在の不法行為—公害、葉害等の権利侵害問題
第7週	損害賠償の法ルール—賠償金はどのように計算されるか
第8週	契約の法①—契約の基本
第9週	契約の法②—契約トラブルになった時は？
第10週	家族の法①—結婚の法ルール
第11週	家族の法②—親子の間の法ルール
第12週	家族の法③—100年ぶりに動いている家族の法律～最近の最高裁判決から
第13週	法律が生まれる仕組み—憲法と法律の関係
第14週	法律を生み出す力—権利主体としての人間とは？動物には権利があるか？
第15週	自己決定権の行方—生殖、死亡等について自分で決められる自由について
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

次の二つの方法で評価します。① 定期試験で70%を、② 毎回の講義でのミニレポート（感想や質問をまとめる）で30%を評価します。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

法は社会とともに動いているので、その時々で社会で起きている事柄に目を向けるようにして下さい。

テキスト

松井・松宮・曾野『「はじめての法学 5版」』有斐閣

参考書など

長谷川泰男『「法とは何か」』河出書房新社

松本 義宏

概要 社会学とは世の中における現象について科学的に説明しようとする学問であり、私たちの日常生活と深く結び付いている。本講義では特に「価格」と「購買行動」を中心に私たちの身の回りに起こる現象を経済の視点から捉え、社会経済に関する基礎的な知識の習得を目的とする。

到達目標 1) 社会経済に関する基礎的な理論を説明できる。
2) 社会学の基礎的な理論を実生活に応用できる。

授業計画

第1週	講義の進め方と経済についての基本的理解
第2週	価格理論① 価格が決まる要素
第3週	価格理論② 価格の弾力性
第4週	価格戦略① 価格差別（定義、完全型）
第5週	価格戦略② 価格差別（自己選択型、グループ型）
第6週	価格戦略③ 原価を割る価格設定（略奪的ダンピング、ロス・リーダー）
第7週	価格戦略④ 原価を割る価格設定（フォワード・プライシング、スイッチングコスト）
第8週	行動経済学① プロスペクト理論（価値観数）
第9週	行動経済学② プロスペクト理論（決定の重み付け）
第10週	行動経済学③ プロスペクト理論（確実性効果）
第11週	神経経済学① ニューロ・マーケティング
第12週	神経経済学② 経済と人間の五感との関係（色と購買行動）
第13週	神経経済学③ 経済と人間の五感との関係（匂い・音と購買行動）
第14週	事例研究：小売業、サービス業の事例から価格戦略を考える。
第15週	まとめ：自身の購買行動を振り返り、企業の価格戦略についてまとめる。
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業毎に提出するコメントシート、小テスト、授業内の提出物、定期試験の結果により評価します。
成績評価＝コメントシートの評価点（25%）＋小テストの得点（10%）＋授業内提出物の評価点（15%）＋定期試験の得点（50%）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

毎回の授業終了時に次回の授業で使用するプリントを配布するので、しっかり予習をしておくこと。
授業後はその会のプリントなどを参考に自分の考えをまとめておく。
授業はスライドを使って進める。また、授業内容に関する資料は必要に応じて配布する。

テキスト

『使用しない。』

参考書など

化学

基礎教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

日比野 久美子

概要 化学の基礎を習得することは、生化学、栄養学、食品学などの知識を理解するために、とても重要である。栄養士として必須の、これらの科目を、化学的観点から説明できるようになり、それぞれの科目の理解度を高めることを目的とする。

到達目標

- 1) 元素の周期表について、理解し、説明できる。
- 2) 栄養素としての糖質、脂質、たんぱく質の構造を理解し、化学的に説明できる。
- 3) 化学反応について理解できる。

授業計画

第1週	【ガイダンス、生体を構成する成分】 授業計画の確認と説明、履修上の注意事項、授業の進め方、授業の紹介 生体を構成する主要元素、元素の周期表の見方
第2週	【原子の構造】 陽子、中性子、電子、電子殻、電子配置、価電子、最外殻電子、電気陰性度、極性分子、無極性分子、イオン化エネルギー
第3週	【化学結合と官能基】 イオン結合、共有結合、水素結合、官能基
第4週	【水と溶液】 水の構造、極性、電離、電解質、非電解質
第5週	【原子量と物質質量】 原子量、分子量、式量、物質質量、質量パーセント濃度、モル濃度
第6週	【化学反応】 活性化エネルギー、触媒、酵素、平衡状態
第7週	【酸および塩基とpH】 酸と塩基の定義、電離度、水素イオン濃度 (pH)、中和、中和滴定、緩衝作用
第8週	【酸化と還元】 酸化と還元の定義、酸化数、酸化剤と還元剤
第9週	小テストおよび解説 【糖質の化学(1)】単糖類、アルデヒド基、ケトン基、アルドース、ケトース、不斉炭素原子、光学異性体、ペントース、ヘキソース、グルコース、フルクトース、ガラクトース
第10週	【糖質の化学(2)】 二糖類、グリコシド結合、マルトース、スクロース、ラクトース、イソマルトース、セロビオース、多糖類、デンプン、セルロース
第11週	【脂質の化学(1)】 脂肪酸 (飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、必須脂肪酸)、短鎖脂肪酸、中鎖脂肪酸、長鎖脂肪酸
第12週	【脂質の化学(2)】 エステル結合、単純脂質、複合脂質、誘導脂質
第13週	【アミノ酸、たんぱく質の化学(1)】 L- α -アミノ酸、アミノ基、カルボキシ基、必須アミノ酸、両性電解質
第14週	【アミノ酸、たんぱく質の化学(2)】 ペプチド結合、一次構造と高次構造、たんぱく質の分類
第15週	小テストおよび解説 【まとめ、総括】 授業のまとめと質疑応答など、あるいは学習内容の整理と確認など
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト (2回実施) および定期試験の結果により評価する。
成績評価 = 小テストの得点 (30%) + 定期試験の得点 (70%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

教科書の指定箇所を読み予習すること。また、授業後は、復習にて理解を深めること。

テキスト

小野ら『基礎トレーニングドリル』化学同人、『サイエンスビュー 化学総合資料』実教出版

参考書など

田中ら『まるわかり!基礎化学』南山堂、土居純子『栄養科学イラストレイテッド基礎科学』羊土社

生物学

基礎教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

市原 俊

概要 人体の構成要素（細胞、組織、器官、器官系）について学ぶ。器官系については、各々さらに詳しく、その構造と機能について学び、解剖生理学の知識と合わせて理解できるようにすることを目的とする。

到達目標

- 1) 細胞の構造と機能を理解できる。
- 2) 組織を形態により分類することができる。
- 3) 人体の各器官系の構造および機能について説明できる。

授業計画

第1週	【ガイダンス、人体の概要】 授業計画の確認と説明、履修上の注意事項、授業の進め方、授業の紹介 人体の解剖学的特徴、人体の化学組成、人体の構成元素
第2週	【細胞】 細胞膜、核、細胞質ゾル、細胞内小器官（ミトコンドリア、小胞体、ゴルジ装置、リボソーム、リソソーム）、 細胞骨格、細胞分裂、物質輸送
第3週	【組織】 上皮組織、支持組織、筋組織、神経組織、器官と器官系
第4週	【血液】 血漿（血清）、細胞成分（赤血球、顆粒白血球、好中球、好塩基球、リンパ球、単球、血小板）、造血、凝固、 線溶
第5週	小テスト及び解説 【感覚器系(1)】特殊感覚、味覚・嗅覚の感覚受容器の構造と機能、視覚器の構造と機能、聴覚・平衡覚の感覚 受容器の構造と機能
第6週	【感覚器系(2)】 体性感覚の種類、皮膚の構造と機能、内蔵感覚
第7週	【骨格系(1)】 骨の組成、形態、成長と老化、頭蓋、脊柱、胸郭
第8週	【骨格系(2)】 上肢の骨格、下肢の骨格、骨盤、関節の構造・種類・運動・変形
第9週	【筋系(1)】 骨格筋、心筋、平滑筋、筋肉の収縮機序
第10週	【筋系(2)】 骨格筋の解剖生理（頭部の筋、頸部の筋、背部の筋、胸部の筋、横隔膜、腹部の筋、上肢の筋、下肢の筋）
第11週	【生殖器系】 女性生殖器の機能（形態、性周期、排卵、月経周期、受精、妊娠、乳腺）
第12週	小テスト及び解説 【内分泌系(1)】 ホルモン分泌の調節機能（フィードバック機構）、脳にあるホルモン分泌器官（視床下部、下垂体、松果体）
第13週	【内分泌系(2)】 内分泌の構造と生理機能、ホルモン分泌の調節機能、視床下部・下垂体ホルモン、甲状腺ホルモン、カルシウム 代謝ホルモン、膵臓ホルモン
第14週	【内分泌系(3)】 副腎皮質ホルモン、副腎髄質ホルモン、性腺ホルモン
第15週	小テスト及び解説 【まとめ、総括】 授業のまとめと質疑応答など、あるいは学習内容の整理と確認など
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト（3回実施）および定期試験の結果により評価する。
成績評価＝小テストの得点（30％）＋定期試験の得点（70％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

教科書の指定箇所を読み予習すること。また、授業後は、問題集などを使用して、復習にて理解を深めること。

テキスト

林正健二『ナーシング・グラフィカ解剖生理学 第4版』メディカ出版、林正健二『イメージできる解剖生理学』メディカ出版

参考書など

情報リテラシー

基礎教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

選択

杉江 晶子

概要 情報処理の基礎科目として初心者向けの実習を行い、情報活用能力の土台となる知識と技術を習得するとともに、情報化社会におけるルールやモラルを理解することを目的とする。実習はワープロ、表計算ソフトなどOfficeツールによるレポートの作成、電子メールの送受信、インターネットを使った情報検索など毎回のテーマとして課題を与え、レポートとして提出する。

到達目標

- 1) ネットワーク社会で最低限知っておくべきルールとマナー等の情報倫理を説明できる。
- 2) タッチタイピングができる。
- 3) 文書作成ソフト、表計算ソフト、プレゼンテーション作成ソフトによるレポート作成技術を活用できる。
- 4) 他講義で課されるレポートやデータ分析の課題作成に応用できる。

授業計画

第1週	ガイダンス： 授業計画の確認と説明、実習室の利用方法、情報倫理、アカウントの配布、履修上の注意事項
第2週	電子メール：メールソフトの設定とメールの送受信、書き方のマナー タッチタイピング：タイピングソフトの設定・練習方法とレポートの提出方法
第3週	ワープロ1：Word活用術 Step1 ビジネス文書のポイントを押さえる
第4週	ワープロ2：Word活用術 Step2 表でわかりやすくまとめる
第5週	ワープロ3：Word活用術 Step3 図で魅せる
第6週	ワープロ4：Word活用術 Step4 レポートとして文章を整理する
第7週	表計算1：Excel活用術 Step1 書式を付けて見やすく編集
第8週	表計算2：Excel活用術 Step2 厳選関数を使いこなす
第9週	表計算3：Excel活用術 Step3 Step4 伝わるグラフを作成する、データベースを活用する
第10週	ワープロ&表計算：Word & Excel活用術 それぞれの特性を生かす 実技試験模擬問題
第11週	総合演習1：Word & Excel 実践 ポスター作成、アンケート調査統計処理
第12週	プレゼンテーション1：PowerPoint活用術 Step1 Step2 Step3 プレゼンテーションを学ぶ、見やすいスライドを作る、魅力的に仕上げる
第13週	プレゼンテーション2：PowerPoint活用術 Step4 発表に向けてしっかり準備
第14週	総合演習2：PowerPoint 実践 実践プレゼンテーションスライド作成
第15週	実技試験及び解説：タイピング、Word & Excelによる文書作成

成績評価方法・基準

毎授業の提出課題(50%)、総合演習課題(30%)、実技試験(20%)で総合評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

毎回コンピュータ実習を行い課題の提出を求めするため、遅刻や欠席のないように心がける。授業開始時にタイピング練習をおこなうため、オープン実習を利用して反復練習を行い、基本的な技術を身につけること。併せてコンピュータの使い方だけでなくとどまらず、情報倫理についても十分理解されたい。

テキスト

『TypeQuick for Windows』日本データパシフィック社、『実践ドリルで学ぶOffice活用術2016対応』noa出版

参考書など

『授業中に適宜指示する』

英語

基礎教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

滝川 桂子

概要 英語を通じ栄養士養成課程の基礎的内容に触れ、身近な英語表現と同時に食と健康科学の専門用語に慣れ親しんでいくことを目的としています。同時に、課題をとおして世界に流れている英語の情報を正しく理解するための方法を学んでいきます。

到達目標 辞書があれば以下のことができる。
 1) 食生活等に関する平易な英文の大意をつかむことができる。
 2) 専門分野に関わる英文から正しい情報を読み取ることができる。
 3) 英語のレシピを理解し、自ら簡単な英語でレシピを書くことができる。

授業計画

第1週	講義の目的及び進め方について概要説明・プリント配布 Quiz for you on Nutrition
第2週	ウォーミングアップ Name of Food (プリント学習) 解説と課題提出 1
第3週	ウォーミングアップ Cooking Tools (プリント学習) 解説と課題提出 2
第4週	サラダをつくろう Cooking Terms Recipe in English
第5週	サラダをつくろう Recipe in English
第6週	サラダをつくろう 英語でレシピ 課題提出 3
第7週	食べ物を英語で Thought of Food (プリント学習) 解説と課題提出 4
第8週	食の安全 食中毒の要因と対処
第9週	食の安全 食の安全クイズ 解説と課題提出 5
第10週	身体と栄養 Nutrition Facts
第11週	身体と栄養 Essential Nutrients for Good Health 栄養素あれこれ 解説と課題提出 6
第12週	米国食育事情 (プリント学習) Diet 10 Tips 解説と課題提出 7
第13週	米国食育事情 (プリント学習) Dietary Guidelines and etc. 解説と課題提出 8
第14週	私たちの消化のシステム Body Organs in English
第15週	まとめ 講義内容の整理と確認
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

(定期試験 50%) + (各トピック毎の 課題提出及び質疑応答等授業への参加態度 50%) = 成績評価

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

第1週目の概要説明を必ず受けること。英語をたくさん読むので、毎回講義において各自で英和・和英辞書を必ず用意する。英語力に不足を感じる受講者は予習が必要。課題提出がないと定期試験が受けられない場合がある。講義の性質上、辞書準備と授業への参加態度を重視する。

テキスト

S.Ogawa, 『PRACTICAL ENGLISH FOR DIETITIANS REVISED EDITION』学建書院、『別途プリント資料配布』

参考書など

『各自の英和・和英辞書 他 電子辞書可』

健康の科学（室内種目）

基礎教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

加藤 恵子

概要 生活習慣からくる健康障害が問題となっている今日、生活習慣のあり方を、実技と講義の組み合わせによって学習する。実技は体育館でスポーツ種目を実施する。講義は日常生活における健康について考える。これらのことから自分の生活を振り返り、生活習慣を見直す機会としてほしい。

到達目標

- 1) 実技では、技術の習得、身体活動の楽しさを経験することができる。
- 2) 講義では、日常生活における健康の必要性を論じることができる。
- 3) 自分の生活を分析することで、生活習慣を見直し改善することができる。

授業計画

第1週	オリエンテーション 健康の科学の受講についての諸注意事項の確認
第2週	種目調整期間 全員参加 実技① 体力測定（今の自分の体力を把握する）
第3週	種目調整期間 全員参加 実技② バレーボール クラス内球技大会
第4週	選択実技 室内種目 バドミントン 基本技術の習得（フォアハンド、バックハンド、サーブ）
第5週	選択実技 室内種目 バドミントン ゲーム（シングルス・ダブルス）
第6週	選択実技 室内種目 バドミントン ゲーム（団体戦）
第7週	選択実技 室内種目 卓球 基本技術の習得（フォアハンド、バックハンド、サーブ）
第8週	選択実技 室内種目 卓球 ゲーム（シングルス・ダブルス）
第9週	講義① 生活習慣と肥満（肥満の定義、原因、種類）
第10週	講義② 生活習慣と肥満（肥満の判定、対策）
第11週	講義③ 生活習慣と骨粗鬆症
第12週	講義④ 日常生活における水分摂取の必要性
第13週	講義⑤ 自分の身体を知る（体組成・骨密度測定）
第14週	講義⑥ 自分の身体を知る（日常の活動量を生活時間調査から分析する）
第15週	講義⑦ まとめ（自分の生活を振り返り健康生活を考える）

成績評価方法・基準

実技のスポーツ技術点と参加態度、講義のレポート得点により評価する。
成績評価＝（実技試験の得点30％）＋（授業への参加態度20％）＋（レポートの得点50％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

実技においては、苦手種目でも積極的に取り組む姿勢を持つ。体力が必要なので、余裕のある体力を持って参加すること。講義では、身近なことに結び付けて講義をするので常に自分の生活を振り返って考えてほしい。健康な日常生活を送ることができるよう日々、意識を持って過ごすようにすること。

テキスト

『なし』

参考書など

下村吉治『スポーツと健康の栄養学』有限会社 ナップ、安部 孝『これからの健康とスポーツの科学』講談社

健康の科学（キャンプ実習）

基礎教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

加藤 恵子

概要 生活習慣からくる健康障害が問題となっている今日、生活習慣のあり方を、実技と講義の組み合わせによって学習する。実技は、キャンプ実習に参加し、ある程度の成果が得られたと認定されると、健康の科学の実技授業を修得することができる。講義は日常生活における健康について考える。これらのことから自分の生活を振り返り、生活習慣を見直す機会としてほしい。

到達目標

- 1) キャンプ実習では、自然を心と体で感じ仲間と協力して集団生活を過ごすことができる。
- 2) 野外レクリエーションに興味を持ち、体験することにより生涯体育に繋がる姿勢ができる。
- 3) 講義では、日常生活における健康の必要性を論じることができる。
- 4) 自分の生活を分析することで、生活習慣を見直し改善することができる。

授業計画

第1週	オリエンテーション 健康の科学の受講についての諸注意事項の確認
第2週	種目調整期間 全員参加 実技① 体力測定（今の自分の体力を把握する）
第3週	種目調整期間 全員参加 実技② バレーボール クラス内球技大会
第4週	事前指導 キャンプの意義と歴史 野外活動 サイクルオリエンテーリングの意義と歴史 計画立案（ポイントの設定）
第5週	キャンプ実習① トレッキング
第6週	キャンプ実習② ラフティング
第7週	キャンプ実習③ サイクルオリエンテーリング
第8週	キャンプ実習④ 事後指導 反省会
第9週	講義① 生活習慣と肥満（肥満の定義、原因、種類）
第10週	講義② 生活習慣と肥満（肥満の判定、対策）
第11週	講義③ 生活習慣と骨粗鬆症
第12週	講義④ 日常生活における水分摂取の必要性
第13週	講義⑤ 自分の身体を知る（体組成・骨密度測定）
第14週	講義⑥ 自分の身体を知る（日常の活動量を生活時間調査から分析する）
第15週	講義⑦ まとめ（自分の生活を振り返り健康生活を考える）

成績評価方法・基準

実技のスポーツ技術点と参加態度、講義のレポート得点により評価する。
成績評価＝（実技試験の得点30％）＋（授業への参加態度20％）＋レポートの得点（50％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

実技においては、初種目もあるとは思いますがチャレンジ精神をもって取り組む姿勢を持つ。体力が必要となるので、余裕のある体力をもって参加すること。講義では、身近なことに結びつけて講義をするので常に自分の生活を振り返って考えてほしい。健康な日常生活を送ることができるよう日々、意識をもってすごすようにする。

テキスト

『なし』

参考書など

ラックマン・マクレイン『アウトドア大百科』成美堂出版、四角友里『一歩ずつの山歩き』樫出版社、下村吉治『スポーツと健康の栄養学』（有）ナッブ、安部 孝『これからの健康とスポーツ科学』講談社

健康の科学(スキー・スノーボード 実習)

基礎教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

加藤 恵子

概要 生活習慣からくる健康障害が問題となっている今日、生活習慣のあり方を、実技と講義の組み合わせによって学習する。実技は、スキー・スノーボード実習に参加し、ある程度の成果が得られたと認定されると、健康の科学の実技授業を修得することができる。講義は日常生活における健康について考える。これらのことから自分の生活を振り返り、生活習慣を見直す機会としてほしい。

到達目標

- 1) スキー・スノーボード実習では、スキー・スノーボードの技術を習得することができる。
- 2) 冬季スポーツのマナーや安全について理解し、生涯体育に繋がる姿勢ができる。
- 3) 講義では、日常生活における健康の必要性を論じることができる。
- 4) 自分の生活を分析することで、生活習慣を見直し改善することができる。

授業計画

第1週	オリエンテーション 健康の科学の受講についての諸注意事項の確認
第2週	種目調整期間 全員参加 実技① 体力測定 (今の自分の体力を把握する)
第3週	種目調整期間 全員参加 実技② バレーボール クラス内球技大会
第4週	事前指導 (10月下旬) 実習の概要説明、用具の説明 (スタンス、服装について)、実習の確認
第5週	スキー・スノーボード実習① スキー・スノーボードの滑走心得、基本操作 (ブーツの履き方、基本姿勢、転び方、起き方)
第6週	スキー・スノーボード実習② <スノーボード>木の葉落とし<スキー>プルークボーゲン
第7週	スキー・スノーボード実習③ <スノーボード>S字ターン (山回り、谷回り) <スキー>シュテムターン
第8週	スキー・スノーボード実習④ 事後指導 反省会 (レポート作成)
第9週	講義① 生活習慣と肥満 (肥満の定義、原因、種類)
第10週	講義② 生活習慣と肥満 (肥満の判定、対策)
第11週	講義③ 生活習慣と骨粗鬆症
第12週	講義④ 日常生活における水分摂取の必要性
第13週	講義⑤ 自分の身体を知る (体組成・骨密度測定)
第14週	講義⑥ 自分の身体を知る (日常の活動量を生活時間調査から分析する)
第15週	講義⑦ まとめ (自分の生活を振り返り健康生活を考える)

成績評価方法・基準

実技のスポーツ技術点と参加態度、講義のレポート得点により評価する。
成績評価 = (実技試験の得点30%) + (授業への参加態度20%) + レポートの得点 (50%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

実技においては、初種目もあるとは思いますがチャレンジ精神をもって取り組む姿勢を持つ。体力が必要となるので、余裕のある体力をもって参加すること。講義では、身近なことに結びつけて講義をするので常に自分の生活を振り返って考えてほしい。健康な日常生活を送ることができるよう日々、意識をもってすごすようにする。

テキスト

『なし』

参考書など

日本スノーボード協会、全日本スキー連盟、日本職業スキー教師協会『スノーボードテクニカルBOOK』山と溪谷社、飯田房貴『スノーボード速修講座』千早書房、下村吉治『スポーツと健康の栄養学』(有)ナッパ、安部 孝『これからの健康とスポーツ科学』講談社

公衆衛生学

専門教育

栄養士科

2年 前期

2単位 講義

必修

前田 洋子

概要 公衆衛生学は人間集団全体が生命を病気から守り、その健康レベルの向上を目指している学問である。公衆衛生は人々の健康が自然・社会・文化的環境と強く関わっていることを理解して、栄養士として果たす役割を俯瞰的に考察する。そしてその使命を果たすために必要な疫学的思考を習得し、感染症や生活習慣病など集団の保健および関連する衛生行政について講義する。

到達目標

- 1) 公衆衛生の概念と基本的な内容について説明できる。
- 2) 疫学的思考と方法について説明できる。
- 3) 公衆衛生のシステムと政策について説明できる。
- 4) 人々のライフサイクルに対応した疾病予防、健康増進のための公衆衛生を説明できる。

授業計画

第1週	授業全体のオリエンテーション 公衆衛生とは ・公衆衛生の概念 ・健康とは ・公衆衛生の歴史
第2週	健康と環境、疫学的方法 ・健康の多様因 ・集団の健康被害の理解 ・集団検診と健診 ・疫学的因果関係 ・臨床疫学とエビデンス
第3週	健康の指標 ・人口問題 ・人口動態統計 ・健康状態と受療状況
第4週	感染症とその予防 ・感染症とは ・感染症の成立要因 ・感染症の流行 ・感染症法の制定 ・感染症予防の基本 ・その他の感染症予防対策 ・主要な感染症
第5週	食品保健と栄養 ・食品の安全 ・食品衛生管理 ・国民の栄養
第6週	生活環境の保全 ・今、地球環境は ・生活環境の安全 ・公害健康被害補償制度 ・ごみ、廃棄物の処理
第7週	医療の制度 ・医療保障 ・医療保険 ・高齢者医療保険 ・公費負担医療 ・介護保険 ・国民医療費
第8週	地域保健活動(ヘルスサービスの構造) ・地域保健法の理念と指針 ・医療サービスの供給体制 ・救急医療、災害医療 ・ヘルスサービスの方向性
第9週	母子保健 ・歴史的経過 ・統計から見た母子保健の現状 ・母子保健サービスの現状 ・これからの母子保健
第10週	学校保健 ・学校保健制度の歩み ・学校保健を支える関係法令と関係団体 ・学校保健の対象と関係職員 ・学校保健管理業務 ・学校における感染症予防 ・学校安全 ・学校給食
第11週	生活習慣病/難病 ・生活習慣病対策 ・中高年者に多い疾患の予防 ・老人保健のあゆみ ・健康日本21と健康増進法 ・主な生活習慣と健康 ・難病対策
第12週	健康教育とヘルスプロモーション ・健康教育とヘルスプロモーションの定義 ・ヘルスプロモーションの進め方と具体例 ・ヘルスプロモーションの今後の展開
第13週	精神保健福祉 ・精神医療の歴史 ・法制度の変遷 ・精神保健福祉行政 ・人間の発達と精神保健 ・精神保健の新たな課題
第14週	産業保健 ・健康に影響を与える労働環境 ・健康被害の状況 ・労働衛生管理の仕組み ・職業性疾病とその予防対策 ・職業に関連した健康課題 ・労働者の健康を増進し、働きやすくする施策
第15週	これからの公衆衛生 ・社会の変貌と公衆衛生 ・情報社会における公衆衛生 ・公衆衛生の倫理
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト(20%)及び定期試験(80%)の結果により評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

各章終了毎に、各章末の練習問題を解き復習すること。
公衆衛生は日常生活と関係しているため、日頃から社会情勢の動向には関心をもつこと。

テキスト

清水 忠彦・佐藤 拓代『わかりやすい 公衆衛生学』ニューヴェルヒロカワ

参考書など

田中 平三『これからの公衆衛生学』南江堂

社会福祉概論

専門教育

栄養士科

2年 後期

2単位

講義

必修

酒井 多輝子

概要 少子高齢化が急速に進んでいる現代社会において、社会福祉の充実はずべての国民にとって必要である。社会福祉とは、誰もが共に支えながら、その人らしく生き生きと暮らせるように支援することである。社会福祉の歴史的背景、原理、法律、制度、財政、人間理解、現状の課題等々を総合的な視点から学ぶ。

到達目標 1) 社会福祉の原理、制度、社会保障、生活保護制度の成り立ちや諸問題を理解し、把握できる。
2) 諸制度等を日常生活や食文化、食に関わる領域に活用できる。
3) グローバルなソーシャルワークの概念、人間尊重を基盤に人間関係づくりや地域社会での支援、援助活動ができる。

授業計画

第1週	現代社会における社会福祉の意義、概念、原理、社会保障、保育、介護実践など社会福祉を支え、創る人々を通して、「社会福祉とは何か」を学ぶ。
第2週	社会福祉の歴史（日本における社会福祉の歴史的展開、イギリスを中心としたヨーロッパにおける社会福祉の歴史的展開）
第3週	・社会福祉の定義と概念、社会保障 ・社会福祉の法と行財政（社会福祉法制、行政機関） ・医療保険制度、医療施設、医療従事者、医療費、医療経済等の医療制度の概要、公衆衛生
第4週	ソーシャルワークの理解①—ソーシャルワークの概念、変遷、展開過程
第5週	ソーシャルワークの理解②—ソーシャルワークの価値、実践活動
第6週	・現代社会と貧困問題・原因 ・最低生活保障と生活保護制度（貧困問題と生活保護制度、生活保護制度の実際、生活保障の動向と課題）
第7週	・DVD鑑賞「都会の孤独」（NHKドキュメント） ・DVDの感想と意見交換
第8週	・児童家庭福祉と次世代育成の展開（児童の権利としての児童福祉、少子化進行と次世代育成支援対策の展開） ・児童家庭福祉の課題、相談機関、児童福祉施設の概要 ・豊かな子ども時代とは
第9週	・DVD鑑賞「夜明け前の子どもたち」（重症心身障がい児の療育活動記録／糸賀一雄監修） ・DVDの感想と意見交換
第10週	・小テストを行い、授業内容の整理と理解 ・障がい者の自立と福祉（障がいの理解と差別解消への歩み、日本における障がい者の概況）
第11週	・障がい者の自立と福祉（障がい者・児の生涯保障の理念、障がい者保健福祉施設への体系的展開） ・障がい者が生き生きと暮らせる社会を目指して
第12週	・高齢者の生活と福祉（高齢者福祉とその理念、高齢者の生活課題と施策、高齢者施設の変遷と課題） ・介護保険制度（介護施設、老人保健施設の概要、地域包括ケアシステムの展望） ・要介護認定とケアプラン、在宅ケア、訪問看護制度の概要
第13週	・地域福祉への展望（地域福祉の意義、組織、担い手、地域福祉推進の課題） ・DVD鑑賞（貧困問題を抱える子どもたち）
第14週	これからの社会福祉（参加・参画の福祉、福祉が生み出す文化、文化が創る福祉、総合福祉の展望）
第15週	授業内容の整理と確認、質疑応答
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

成績評価＝課題の評価点（20％）＋小テスト（20％）＋定期試験（60％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

教科書やレジュメを熟読し、予習・復習を行い、授業内容の理解を深める。DVD鑑賞では、感想や意見を積極的に発表できるようにする。

テキスト

大久保秀子『新社会福祉とは何か 第3版』中央法規出版

参考書など

生化学

専門教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

日比野 久美子

概要 栄養素の構造と代謝経路について習得するとともに、生命活動に必要な化学的エネルギー（ATP）の産生について学ぶ。また、核酸とともに遺伝子の仕組みについて、ホルモン分泌の調節機構、及び免疫と生体防御について、基礎的な知識を得ることを目的とする。

到達目標

- 1) 栄養素の分類と生体における栄養素の役割が理解できる。
- 2) 栄養素の代謝経路の概要を理解し、作用する酵素なども含めて、説明できる。
- 3) 遺伝子について理解できる。
- 4) 免疫機構について説明できる。

授業計画

第1週	【ガイダンス、生体成分】 授業計画の確認と説明、履修上の注意事項、授業の進め方、授業の紹介 人体の構成と階層、細胞質、細胞内小器官、細胞骨格
第2週	【細胞の構造と細胞内小器官、組織と器官、生体膜】 核、ミトコンドリア、リボソーム、小胞体、ゴルジ体、リソソーム、生体膜、組織と器官、生体成分
第3週	【糖質の化学】 単糖類、二糖類、多糖類、複合糖質、グリコシド結合
第4週	【脂質の化学】 単純脂質、複合脂質、誘導脂質、エステル結合
第5週	【アミノ酸・たんぱく質の化学】 アミノ酸の種類と構造、両性電解質、ペプチド結合、生理活性ペプチド、たんぱく質の分類、一次構造と高次構造
第6週	【酵素】 酵素の分類、一般的性質（触媒作用、活性化エネルギー、反応速度の温度依存性、pH依存性、アイソザイム、Km）、特異的作用（基質特異性、活性中心、基質-酵素複合体、補酵素、金属イオン）、活性の調節（アロステリック酵素）
第7週	小テスト及び解説 【ビタミンと補酵素】 脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン、プロビタミン、補酵素
第8週	【糖質代謝】 解糖系、グリコーゲン合成・分解、五炭糖リン酸回路、糖新生、クエン酸回路
第9週	【脂質代謝】 脂肪酸の生合成、脂肪酸の酸化、不飽和脂肪酸の代謝、エイコサノイドの代謝、アシルグリセロール・リン脂質・糖脂質の代謝、脂質の輸送と蓄積、コレステロールの合成・輸送・蓄積
第10週	【アミノ酸・たんぱく質の代謝、中間代謝の概要】 アミノ基転移反応、アミノ酸・たんぱく質の異化、アミノ酸の代謝（トリプトファン、チロシン、ヒスチジン）、代謝経路、代謝経路の調節
第11週	小テスト及び解説 【生体エネルギー】 ATPの役割、生体酸化、呼吸鎖と酸化的リン酸化
第12週	【遺伝子発現とその制御】 ヌクレオチド、プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝、遺伝子、核酸、たんぱく質生合成
第13週	【内分泌系】 ホルモンの分類・構造・作用（視床下部・下垂体ホルモン、甲状腺ホルモン、カルシウム代謝調節ホルモン、副腎皮質・髄質とホルモン、膵島とホルモン、性腺ホルモン、消化管ホルモン）
第14週	【免疫と生体防御】 非特異的防御機構、生体防御機構における免疫系の特徴、体液性免疫、細胞性免疫、アレルギー疾患、食物アレルギー、食物アレルギー、膠原病、自己免疫疾患
第15週	小テスト及び解説 【まとめ、総括】 授業のまとめと質疑応答など、あるいは学習内容の整理と確認など
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト（3回実施）および定期試験の結果により評価する。
成績評価＝小テストの得点（30％）＋定期試験の得点（70％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

教科書の指定箇所を読み予習すること。また、授業後は、問題集などを使用して、復習にて理解を深めること。

テキスト

蘭田勝『栄養科学イラストレイテッド生化学 改訂3版』羊土社、蘭田勝『栄養科学イラストレイテッド演習版性科学ノート 改訂第3版』羊土社

参考書など

生化学実験

専門教育

栄養士科

1年 後期

1単位 実験

必修

日比野 久美子

概要 生化学実験は、生化学の授業で習得した知識を、実験において証明する科目である。また、得られた結果は、化学的に考察され、レポートにまとめることが重要である。

到達目標

- 1) 実験器具を正しく使うことができる。
- 2) 生化学で学んだ内容を実験により証明できる。
- 3) 酵素反応について理解できる。
- 4) 得られた結果について、化学的に考察し、レポートにまとめることができる。

授業計画

第1週	【ガイダンス】 授業計画の確認と説明、履修上の注意事項、授業の進め方、授業の紹介
第2週	【実験(1) たんぱく質の定量】 Lowry法、Bradford法、吸光度計
第3週	【講義(1) たんぱく質の定量】 三大栄養素(糖質、脂質、アミノ酸・たんぱく質)の復習、アミノ酸の種類と構造、ペプチド、たんぱく質の分類と構造
第4週	【実験(2) 水溶液の性質(pHと緩衝作用)】 リン酸緩衝液、炭酸緩衝液、グルコース溶液、生理的食塩水などの緩衝作用について
第5週	【講義(2) 水溶液の性質(pHと緩衝作用)】 酸、塩基、緩衝液、緩衝作用、酸・塩基平衡、生体にとっての緩衝作用の意義
第6週	【実験(3) 酵素の性質】 カタラーゼ及び二酸化マンガンによる過酸化水素の分解、温度依存性、pH依存性
第7週	【講義(3) 酵素の性質】 触媒、活性化エネルギー、酵素反応
第8週	【実験(4) 唾液アミラーゼによるデンプンの消化】 唾液アミラーゼによるデンプンの分解、温度依存性、pH依存性、ヨウ素デンプン反応、フェーリング反応
第9週	【講義(4) 唾液アミラーゼによるデンプンの消化】 デンプン、デキストリン、マルトース、グルコース、糖質の消化過程
第10週	【実験(5) たんぱく質の消化】 ペプシンまたはトリプシンによる卵白の消化、加熱によるたんぱく質の変性、ニンヒドリン反応
第11週	【講義(5) たんぱく質の消化】 チモーゲン、基質特異性、たんぱく質の消化過程
第12週	【実験(6) 脂質の消化】 卵黄からの脂質の抽出、リパーゼ、ホスホリパーゼによる脂質の分解、薄層クロマトグラフィーによる検出
第13週	【講義(6) 脂質の消化】 中性脂肪、脂肪酸、コレステロール、リン脂質、脂質の消化過程
第14週	【実験(7) 生物組織からのDNA抽出】 タマネギ、ブロッコリーからのDNA抽出
第15週	【講義(7) 生物組織からのDNA抽出】 DNAの構成成分、DNAの複製、RNAの合成、たんぱく質の合成
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

実験ノートの提出(7回実施)および定期試験の結果により評価する。
成績評価=実験ノートの得点(50%)+定期試験の得点(50%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

実験プリントを読み予習すること。また、本実験は、生化学の内容にそっているため、予習・復習をして理解に努めること。実験ノートは、返却後、教員によるコメントを確認し、授業内容の理解を深めておくこと。実験器具は、正しく使い、危険のないように心がけること。

テキスト

坂上茂『健康を考えた生化学・生理学実験 第3版』アイ・ケイコーポレーション

参考書など

星野泰也『視覚でとらえるフォトサイエンス化学図録』数研出版

解剖生理学

専門教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

市原 俊

概要 人体の構造と機能を学ぶ。細胞、組織、器官、器官系といったそれぞれの階層性を体系立てて学ぶ。そして、ヒトが生きていることの意味を理解し、栄養学的なアプローチの構築につなげる。

到達目標 1) 各臓器の構造と機能を説明できる。
2) 各器官系内における個々の臓器の働き、結びつきが説明できる。

授業計画

第1週	ガイダンス(講義全体の流れ、授業の流れ等の説明)および人体の組織、器官、器官系について
第2週	血液の成分と機能 血液細胞、造血、止血、血液型、免疫機能
第3週	循環器系の構造と機能I(心臓・血管) 心臓の構造、心臓と連絡する血管、刺激伝導系、心電図、心拍数
第4週	循環器系の構造と機能II(心臓・血管) 体循環、肺循環、動脈、血管壁の構造、血圧
第5週	呼吸器系の構造と機能I(上気道・下気道・肺) 気道、肺、肺胞、呼吸筋、ガス交換
第6週	呼吸器系の構造と機能II(上気道・下気道・肺) 呼吸運動、スパイログラム、呼吸中枢
第7週	消化器系の構造と機能I(腔から十二指腸) 唾液分泌、咀嚼、嚥下運動、消化管の機能
第8週	消化器系の構造と機能II(空腸から直腸) 消化腺の機能、消化吸収の調節、消化管ホルモン
第9週	泌尿器系の構造と機能 尿の生成と性状、血圧調整、造血、ビタミンDの活性化
第10週	内分泌系の機能 血圧、血中カルシウム濃度、血糖値、消化管の機能に影響するホルモン
第11週	筋・骨格系の構造と機能 骨の役割と全身骨格、骨格筋、筋収縮
第12週	神経系の構造と機能 神経細胞、神経系の分類、中枢神経系、末梢神経系、反射
第13週	感覚器系の構造と機能 特殊感覚(視覚、嗅覚、味覚、聴覚、平衡覚)、体性感覚、内臓感覚
第14週	生殖器系の構造と機能 性周期と性ホルモン
第15週	各器官系のまとめ、復習、要点確認
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

定期試験の得点および授業内の課題・小テストの得点の合計により評価する。成績評価=定期試験の得点(80%) + 課題・小テストの得点×(20%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

教科書の該当範囲を読み、予習・復習を行うこと。

テキスト

林正 健二『ナースিং・グラフィカ 解剖生理学』メディカ出版、林正 健二『イメージできる 解剖生理学』メディカ出版

参考書など

解剖生理学実験

専門教育

栄養士科

1年 後期

1単位

実験

必修

市原 俊

概要 本科目は様々な実験を通じて、生命現象、特にヒトが生きている仕組みを解剖学および生理学的なアプローチから考察する。種々の計測機器や実験機器を用いて自分の体の状態を測定・観察したり、人体模型・標本・実験動物等を用いてミクロおよびマクロの視点で体の構造を観察することにより、実践的・実証的に人体の構造と機能について理解を深める。

到達目標

- 1)各実験の目的や手順、使用する材料や機器を説明できる。
- 2)各実験で使用する材料・器具・測定機器の取り扱い・操作を習得する。
- 3)各実験の結果を適切に記録し、それについて考察・判断し、自分の言葉で説明できる。
- 4)正常な人体における主要な臓器の形態と位置、心機能、血液組成、血糖値、肺機能、尿生成を説明できる。

授業計画

第1週	ガイダンスおよび身体の測定と観察【身長、体重、BMI、体表面積、基礎代謝量、体脂肪率、体温】
第2週	血液組成の実験【全血、血漿、血清、血球、血漿pH、血球の染色】
第3週	循環器系の実験【心電図、心拍、脈拍、血圧】
第4週	呼吸器系の実験【肺活量、スパイログラム、パルスオキシメーター、呼吸音】
第5週	消化器系の実験【口腔、唾液腺、消化管、消化腺、血糖値測定】
第6週	泌尿器系の実験【尿の生成、尿の成分、蛋白尿、糖尿、血尿】
第7週	人体の構造の観察【人体模型・骨格模型を用いた観察】
第8週	組織の観察1【顕微鏡を用いた組織標本の観察】
第9週	組織の観察2【手羽元を用いた4組織の観察、浸透圧、骨髄標本の観察】
第10週	ラットの解剖実習1【実験動物の取り扱い、解剖の方法と手順、解剖器具類の扱い方】
第11週	ラットの解剖実習2【ラットの解剖、全身・胸腔・腹腔の観察】
第12週	ラットの解剖実習3【固定後のラットを用いた各器官の観察】
第13週	神経系の実験【自律神経、運動神経、感覚神経、反射神経】
第14週	感覚器系の実験【皮膚感覚、視覚、聴覚、閾値、弁別閾、錯覚】
第15週	各実験および器官系のはたらきのまとめ【各実験のまとめ、復習、要点確認】
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

各回の課題(小テストおよびレポート)および定期試験の結果により評価する。
成績評価=課題(60%)+定期試験(記述試験)(40%)とする。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

教科書の該当範囲を熟読して受講のこと。実験は班のメンバーと協力し、能動的かつ協力的な態度で行うこと。レポート課題は必ず期限内に提出し、レポート返却後、教員からのフィードバック(レポートへの添削および授業内解説)を通じ、必要に応じて修正のこと。小テストは第2週 第15週まで授業各回に行う。

テキスト

青峰正裕『イラスト解剖生理学実験』東京教学社、林正健二『ナースング・グラフィカ 解剖生理学』メディカ出版、林正健二『イメージできる解剖生理学』メディカ出版

参考書など

坂井建雄『系統看護学講座 解剖生理学』医学書院

運動生理学

専門教育

栄養士科

2年 後期

2単位 講義

必修

原田 隆

概要 健康の3本柱である栄養・運動・休養のうち、栄養と運動との関係、すなわち正しい食生活と適切な運動指導（エネルギーの収支バランス）は、一般人の生活習慣病の改善を目的とした健康指導だけでなく、競技力向上の立場（トレーニング）でも重要である。そこで、身体における様々な生理学的な基礎的知識を理解するとともに、身体に及ぼす運動の効果について学ぶ。

到達目標 1) 運動によっておこる人体の機能(働き)の変化を理解することができる。
2) 日常生活での運動の必要性を理解することができる。

授業計画

第1週	運動生理学とは (運動と発育・発達)
第2週	健康の増進と運動 (現代人の生活状況と社会的問題、健康と体力の定義)
第3週	身体運動のしくみ① 筋肉の種類(横紋筋、平滑筋、心筋)、筋肉の構造と収縮メカニズム(滑走説)
第4週	身体運動のしくみ② 筋収縮のためのエネルギー供給機構(非乳酸性機構、乳酸性機構、有酸素性過程)
第5週	身体運動のしくみ③ 筋収縮の特性による筋線維組成(赤筋、白筋、FG、FOG、SO、筋線維肥大)
第6週	身体運動のしくみ④ 運動と神経(運動ニューロン、反射と反応、全か無かの法則)
第7週	第1回小テストと解説 身体運動のしくみ⑤ 運動と呼吸器系(外呼吸と内呼吸、呼吸運動、肺分画)
第8週	身体運動のしくみ⑥ 運動と呼吸器系(換気のしくみ、呼吸中枢)
第9週	身体運動のしくみ⑦ 運動と酸素(酸素摂取量、酸素負債、呼吸商、エネルギー代謝)
第10週	身体運動のしくみ⑧ 運動と循環(体循環と肺循環、Fickの原理)
第11週	第2回 小テストと解説 身体運動のしくみ⑨ 運動と循環(スポーツ心臓、運動による血流配分、運動と血圧)
第12週	運動と栄養(運動と三大栄養素、グリコーゲン・ローディング、運動中の水分摂取)
第13週	運動処方基礎(運動処方の原則、各プロセス)
第14週	運動処方の実際① 生活習慣病予防プログラム、運動処方作成上守るべきルール
第15週	第3回 小テストと解説 運動処方の実際② 健康づくりのための運動基準2006、健康づくりのための身体活動基準2015、メッツ
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト(3回)および定期試験の結果により評価する。
成績評価=小テストの得点(20%) + 定期試験の得点(80%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

次回の授業で使用する教科書の指定箇所を読んでおくこと。
各単元ごとの復習プリントや小テストの振り返りを行い、専門用語についての理解を深めておくこと。また、学習成果が期待される水準に達していない者には、事後学習の機会を設ける。

テキスト

朝山正己著他2名 『イラスト運動生理学』東京教学社

参考書など

『必要に応じて紹介します。』

病理学

専門教育

栄養士科

2年 後期

2単位 講義

必修

柴山 久代

概要 1) 病気とは生体に対する許容範囲を逸脱した作用（病因）に対する生体の異常な応答（病態）である。
2) 本講座においては病因と病態について系統的に解説する。

到達目標 解剖生理学の知識をふまえて、臨床医学を理解するための基礎知識を学ぶ。
疾患の生じるレベル—細胞、組織、臓器、個体—の変化、共通点、相違点を理解する。

授業計画

第1週	疾病論 医学総論
第2週	病因論Ⅰ 内因
第3週	病因論Ⅱ 外因
第4週	病因論Ⅲ 病原微生物：感染症
第5週	病態論Ⅰ 総論（疾病の分類）
第6週	病態論Ⅱ 疾病の臓器特異性
第7週	循環障害 充血、うっ血、虚血
第8週	炎症Ⅰ 急性炎症および創傷治癒
第9週	炎症Ⅱ 慢性炎症および免疫・アレルギー疾患
第10週	退行性病変 萎縮、変性、壊死およびアポトーシス
第11週	進行性病変 再生、肥大、増生、化生、異形成
第12週	腫瘍Ⅰ 良性と悪性、上皮性と非上皮性
第13週	腫瘍Ⅱ 増殖、浸潤、転移
第14週	代謝異常Ⅰ 蛋白質代謝および脂質代謝異常
第15週	代謝異常Ⅱ 糖質、電解質代謝異常
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

講義期間中に適宜実施する口頭試問および定期試験にて評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

毎回、教科書の各項目に沿って内容を解説する。
必要に応じて、図式、表、要点をスライド画面表示する。プリントに必要事項を記載、補完する。
講義終了前に復習をする。

テキスト

青笹克之『三訂病理学』光生館 9784332010180

参考書など

小早川 和也

概要 日常摂取している食品について、食品を構成する主要成分の種類と化学構造および食品機能、各成分間の相互作用を理解することは、栄養士として日々の食生活を考える上で、また、栄養学や調理学を学ぶために重要である。栄養士養成課程コアカリキュラムの内容に沿って、食品に関する基礎知識の習得を目指す。

到達目標

- 1) 食品の主要成分と食品機能を系統的に説明することができる。
- 2) 食品成分の種類と化学構造について説明することができる。
- 3) 食品成分の化学変化について説明することができる。
- 4) 食品成分間の相互作用について説明することができる。

授業計画

第1週	食品（食べ物と栄養）・・・食品の定義、食品関連用語、食品成分の概要、食品機能の概要、食品の分類・・・原料・生産方式による分類、栄養成分による分類、成分表・各種統計に用いられる分類
第2週	日本標準食品成分表2015・・・利用目的、成分表の利用法、食品の一般成分分析法の概要 食品の機能・・・一次機能（栄養特性）、二次機能（嗜好特性）、三次機能（生体調節機能）
第3週	第1週、第2週の復習小テスト及び解説 保健機能食品と特別用途食品・・・栄養機能食品、特定保健用食品、特別用途食品
第4週	水分・・・水の特性（水素結合）、自由水と結合水、水分活性と水分含量、食品の貯蔵性
第5週	第3週、第4週の復習小テスト及び解説 炭水化物1・・・糖類の定義と構造、単糖類・二糖類、オリゴ糖の食品における所在と機能
第6週	炭水化物2・・・多糖類（でん粉、食物繊維など）の構造と機能 多糖類の食品における所在と機能
第7週	第5週、第6週の復習小テスト及び解説 たんぱく質1・・・アミノ酸の構造と分類、必須アミノ酸とアミノ酸価
第8週	たんぱく質2・・・たんぱく質の構造と分類、食品中でのたんぱく質の所在 たんぱく質の変性と調理
第9週	第7週、第8週の復習小テストと及び解説 脂質1・・・脂質の定義と分類、油脂の構造と食品中での所在
第10週	脂質2・・・脂肪酸の構造による分類、必須脂肪酸 油脂の性質、油脂の酸化
第11週	第9週、第10週の復習小テスト及び解説 ビタミン・・・ビタミンの分類、所在、安定性 無機質（ミネラル）・・・無機質の分類、所在
第12週	嗜好成分1・・・五感（視覚、味覚、嗅覚、触覚、聴覚）、五味（甘、酸、苦、旨）、辛味、エグミ、渋味 嗜好成分2・・・視覚（色素の種類と所在、構造、性質）
第13週	第11週、第12週の復習小テスト及び解説 嗜好成分3・・・味覚（基本味、味物質、味の相互作用） 嗜好成分4・・・嗅覚（香り物質と所在）
第14週	食品の成分変化・・・酵素反応（味・色・香り成分の生成、酵素的褐変、食品加工への応用） 化学反応（非酵素的褐変）、生物反応（発酵、腐敗）
第15週	第13週、第14週の復習小テスト及び解説 複合系としての食品・・・分散系（コロイド）、物性（テクスチャー、硬軟、粘り、弾力） 食品の評価法・・・機器測定、官能検査
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

7回の復習小テスト及び定期試験により理解度を確認評価する。
判定は、小テスト（50%）、定期試験（50%）とし、総合的に判定。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

学習範囲が広いので、講義前の予習を必ず行うこと。教科書の捕捉として、必要に応じ資料を配布する。食品学は、栄養学、調理学、化学など他教科の学習内容の基礎となる。他の教科学習内容を含め復習をすること。Webclassを開講する。小テスト対策に活用すること。

テキスト

青柳康夫ら『標準食品学総論』医歯薬出版、医歯薬出版編『日本食品成分表 2019』医歯薬出版

参考書など

医歯薬出版編『日本食品成分表 7訂 アミノ酸・脂肪酸・炭水化物編』医歯薬出版

食品学各論

専門教育

栄養士科

1年 後期

2単位 講義

必修

小早川 和也

概要 前期で履修した「食品学総論」を基礎として、調理学、栄養学などの学習成果を活用し、各種食品素材の特性を理解する。栄養士養成課程コアカリキュラムの内容に沿って、栄養士として日々の食生活、献立などを考える上で必要な食品素材に関する基礎知識の習得を目指す。

到達目標

- 1) 各種植物性食品の化学成分とその利用、その特性を説明することができる。
- 2) 各種動物性食品の化学成分とその利用、その特性を説明することができる。
- 3) 各種加工食品についてその特性を理解し、利用方法を説明することができる。

授業計画

第1週	植物性食品1・・・穀類(米)
第2週	植物性食品2・・・穀類(麦、トウモロコシ、その他)
第3週	穀類に関する小テスト及び解説 植物性食品3・・・イモ類
第4週	植物性食品4・・・豆類、種実類
第5週	イモ類、豆類、種実類に関する小テスト及び解説 植物性食品5・・・野菜類1
第6週	植物性食品6・・・野菜類2、果実類1
第7週	野菜類に関する小テスト及び解説 植物性食品7・・・果実類2
第8週	植物性食品8・・・きのこ・藻類
第9週	果実類、キノコ、藻類に関する小テスト及び解説 動物性食品1・・・畜産食肉の種類、特性、死後の変化
第10週	動物性食品2・・・食肉の部位および加工品
第11週	食肉に関する小テスト及び解説 動物性食品3・・・鶏卵類の構造、鮮度評価、栄養成分、加工品
第12週	動物性食品4・・・乳類の特性、栄養成分、加工品
第13週	卵、乳に関する小テスト及び解説 動物性食品5・・・魚介類の種類、魚肉と食肉の相違、魚介類加工食品
第14週	加工食品1・・・食用油脂、甘味料、調味料、微生物利用食品
第15週	加工食品2・・・嗜好飲料、冷凍食品、レトルト食品、食品の包装 加工食品に関する小テスト及び解説
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

確認試験による講義内容習熟度により評価
7回の小テスト 50%、定期試験 50%

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

復習及び小テスト対策としてWebclassを開講する。内容をしっかり確認すること。
教科書の予習を前提に配布資料を用いて重要点を補足。必要に応じ口頭試問により理解度を確認する。

テキスト

沢野勉『標準食品学各論』医歯薬出版

参考書など

食品学実験

専門教育

栄養士科

1年 後期

1単位 実験

必修

小早川 和也

概要 安全に実験を行うために必要な器具類の基本操作を習得する。
炭水化物、たんぱく質、脂質の性質を学ぶ。
味付けが必要となる五味の識別を官能審査を用いて体験する。
これらを通じ、栄養士として必要な栄養学、調理学、食品学の知識を関連付ける。

到達目標

- 1) 実験器具を正しく使い、実験ができる。
- 2) 食品成分の分離・分析方法を身につけることができる。
- 3) 官能審査を行う際の基礎知識を習得することができる。
- 4) 実験結果を科学的に考察し、まとめることができる。

授業計画

第1週	【ガイダンス】 授業計画の確認と説明、履修上の注意事項、授業の進め方、授業の紹介
第2週	【器具類の名称、操作方法、溶液の濃度】 ガスバーナー、ガラス器具類、ピペット類、安全ピペットターなど、濃度（質量パーセント濃度、モル濃度とは）
第3週	【ガラス器具の精度検定(1)、小麦粉、パン粉の灰分測定(1)】 小麦粉、パン粉、側容器、受器、灰分の定義・測定法
第4週	【ガラス器具の精度検定(2)、小麦粉、パン粉の灰分測定(2)】 平均値、標準偏差、変動係数
第5週	【小麦粉、パン粉の灰分測定(3)、日本食品標準成分表について】 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質、水分
第6週	【データのとりまとめ(第5週までの結果の数値処理など)、中和反応(1)】 pH、中和、pH指示薬
第7週	【中和反応(2)食酢中の酢酸濃度、実験ノートの提出(第3週～第6週分)】 中和滴定、有機酸濃度の計算、酢酸
第8週	【糖の定性反応】 糖質の化学、モーリッシュ反応、フェーリング反応、バーフォード反応、セリワーノフ反応
第9週	【でんぷんの分離、糊化・老化】 多糖類、誘導糖、食物繊維
第10週	【プレゼンテーション(1) (第3週～第9週分)、実験ノートの提出(第7週～第9週分)】
第11週	【アミノ酸・たんぱく質の定性反応】 アミノ酸、ペプチド、たんぱく質、ビウレット反応、キサントプロテイン反応、ニンヒドリン反応、硫化鉛反応
第12週	【非酵素的褐変(アミノカルボニル反応)】 酵素的褐変、非酵素的褐変、シッフ塩基、アマドリ化合物、メラノイジン、ストレッカー分解、抑制技術
第13週	【油脂の化学的品質評価(酸化、ケン化価)】 脂質の定義・分類、脂肪酸、酸化、ケン化価
第14週	【官能評価】 食品の二次機能、五味の認知・識別能力、濃度差の判断(識別閾・弁別閾)
第15週	【プレゼンテーション(2) (第11週～第14週分)、実験ノートの提出(第11週～第14週分)】
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

実験ノートの提出（3回実施）、プレゼンテーション(2回実施)、及び定期試験の結果により評価する。
成績評価=実験ノートの得点(30%)+プレゼンテーション(20%)+定期試験の得点(50%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

本実験は、食品学総論の内容にそっているため、予習・復習をして理解に努めること。実験ノートは、返却後、教員によるコメントを確認し、授業内容の理解を深めておくこと。実験器具は、正しく使い、危険のないように心がけること。

テキスト

新美康隆『新・図解食品学実験』みらい

参考書など

食品衛生学

専門教育

栄養士科

2年 前期

2単位 講義

必修

浅見 昇

概要 われわれ人が健康で生活するためには食品は必要で不可欠なもので安全性が求められる。食品衛生とは食品の安全性を確保するために生育、生産、加工、製造、消費までの全ての段階において必要なあらゆる方策である。講義では食品に由来する危害を予測し、食品の安全確保への具体的な衛生管理につながる知識の習得を目指す。

到達目標

- 1) 食品の安全を確保する方法について系統的に説明できる。
- 2) 食品衛生管理手法について説明できる。
- 3) 食品安全に日ごろから関心を持ち、食品衛生管理の現場責任者として主体的に考えることができる。

授業計画

第1週	食品の安全性(食品安全基本法、食品安全委員会、リスク分析)
第2週	食品衛生法、関連法規、表示、食品の変質
第3週	食品の変質防止、食中毒1 定義、種類、発生状況
第4週	食中毒2 自然毒食中毒(植物性、動物性)、細菌性食中毒(サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌)
第5週	食中毒3 細菌性食中毒(カンピロバクター、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、ボツリヌス菌)
第6週	食中毒4 ウイルス性食中毒(ノロウイルス、サポウイルス) 第1回小テスト(範囲:第1週から第5週)
第7週	食品による感染症(消化器系感染症、人獣共通感染症、BSE)
第8週	食品による寄生虫症、食品衛生管理1(HACCP概要)
第9週	食品衛生管理2(HACCP12手順、一般衛生管理プログラム、5S活動)
第10週	食品衛生管理3(大量調理施設衛生管理マニュアル概要、洗浄・消毒、手洗いの重要性)
第11週	食品中の有害物質1(カビ毒、化学物質) 第2回小テスト(範囲:第6週から第10週)
第12週	食品中の有害物質2(化学物質)、食品添加物1(定義、法規制、分類、安全性評価)
第13週	食品添加物2(表示、種類と用途)
第14週	新しい食品の安全性問題(遺伝子組換え食品、食品中の放射性物質)
第15週	全体のまとめ(細菌性食中毒予防3原則、ウイルス性食中毒予防4原則、HACCPの義務化について)
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

成績評価は講義中に実施する2回の小テスト(40%)と定期試験(60%)により評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

テキストの他に適宜プリントを用いるが、各自ノートを準備する。予習は事前に講義対象範囲についてテキストを熟読し、復習は各章毎の練習問題を有効に利用する。

テキスト

小塚論『イラスト食品の安全性』東京教学社

参考書など

『食品衛生小六法』新日本法規出版、『指定参考図書コーナー書籍(本学図書情報コーナー内設置)』

食品衛生学実験

専門教育

栄養士科

2年 後期

1単位 実験

必修

滝川 和郎

概要 食品衛生学や食品学、調理学等で習得した知識を基に、実験実習を通して食品衛生に対する理解を更に深めることを目的とする。具体的に食品の細菌検査、手洗いの実験、調理環境の衛生チェックおよび食品添加物の分析等を行い、調理現場における日常の衛生管理業務に対応出来る栄養士としての技術と知識を習得する。

到達目標

- 1) 無菌操作等、基本的な微生物の取り扱いが出来る。
- 2) 保存検査の意義と重要性について、微生物学的に説明することが出来る。
- 3) 調理現場において要求される衛生管理手法、および手洗いの意義と重要性を理解し、且つ指導が出来る。
- 4) 食品添加物の意義・役割および、ADIと使用基準との関連性が説明出来る。

授業計画

第1週	ガイダンス 「授業計画の確認と説明、履修上の注意事項、授業の進め方、授業概要の紹介」
第2週	食品の生菌数と大腸菌群の検査① 「ガラス器具の洗浄と滅菌操作」
第3週	食品の生菌数と大腸菌群の検査② 「培地、生理食塩水の作成と滅菌操作」
第4週	食品の生菌数と大腸菌群の検査③ 「検体の接種と培養」
第5週	食品の生菌数と大腸菌群の検査④ 「培養結果の観察と判定」
第6週	細菌の染色と顕微鏡観察
第7週	手洗いの効果判定試験① 「ガラス器具の洗浄と滅菌操作、培地の作成と滅菌操作」
第8週	手洗いの効果判定試験② 「手洗いの実施と培養」
第9週	手洗いの効果判定試験③ 「培養結果の観察と判定」
第10週	キットを使った調理施設の簡易衛生検査および食器の洗浄度試験 「ATP測定法、スタンプ法、デンプン・脂肪・タンパク残留物の検出」
第11週	食品添加物の試験 「合成着色料の検出と分析①」
第12週	食品添加物の試験 「合成着色料の検出と分析②」
第13週	食品添加物の試験 「発色剤の検出と定量分析」
第14週	食品添加物の試験 「合成保存料の検出と定量分析①」
第15週	食品添加物の試験 「合成保存料の検出と定量分析②」
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

成績評価 = 実験レポート評価 (50%) + 定期試験 (50%)
 実験レポートは、得られた実験結果について正しく判断し、理解が得られているかどうかを評価の主眼とする。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

- 1) 実験レポートは、授業時間内に完成し提出することを原則とする。従って授業時間内にまとめられるよう、予め内容等の抜け落ちがないよう提出前に準備を整えておく。
- 2) 返却されたレポートは、教員によるコメント等を確認し、実験内容についての理解を深めておく。

テキスト

石田和夫『新食品衛生学実験書』三恵社、『食品衛生学で使用した教科書』

参考書など

基礎栄養学

専門教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

鈴木 美穂

概要 健康の維持増進、疾病の予防、治療に不可欠である栄養の役割を理解し、摂取した栄養素の体内代謝（消化、吸収、代謝）のしくみを学び、栄養学の基礎的知識を身につける。

到達目標

- 1) 栄養の基本的概念が説明できる。
- 2) 各種栄養素とその機能、および代謝について説明できる。
- 3) 人体の栄養状況と成長、発育、健康、疾病、生活の質との関連について説明できる。

授業計画

第1週	ガイダンス（授業計画の確認と説明） 栄養の概念 栄養の定義、栄養と健康・疾病、栄養学の歴史
第2週	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、エネルギー代謝の測定法
第3週	摂食行動 摂食の調節（食欲と食行動、食物摂取とその調節）
第4週	消化・吸収と栄養素の体内動態① 消化・吸収の基本概念、消化器系の構造と機能（消化管の構造と機能、消化液の機能）
第5週	消化・吸収と栄養素の体内動態② 消化・吸収の機構（消化の仕組み、管腔内消化、膜消化、吸収機構、吸収後の輸送） 小テスト及び解説
第6週	糖質の栄養① 糖質の体内代謝（糖質の分類と種類、糖質の消化・吸収、グルコースの代謝、その他の糖質）
第7週	糖質の栄養② 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（糖新生）
第8週	脂質の栄養① 脂質の体内代謝（脂質の分類と種類、脂質の消化・吸収、TGの代謝、脂肪酸の代謝、コレステロールの代謝、脂質の体内移動、必須脂肪酸の機能）
第9週	脂質の栄養② 貯蔵エネルギーとしての作用（脂肪組織）、摂取する脂質の質と量の評価（脂肪摂取状況） 小テスト及び解説
第10週	たんぱく質の栄養① たんぱく質の体内代謝（アミノ酸・たんぱく質の分類と種類、たんぱく質の消化・吸収、たんぱく質・アミノ酸の代謝）
第11週	たんぱく質の栄養② アミノ酸の臓器間輸送、たんぱく質の栄養価（たんぱく質の栄養価判定、適正摂取量不足と過剰症）、他の栄養素との関係
第12週	ビタミンの栄養① ビタミンの構造と機能（脂溶性・水溶性）、ビタミンの代謝と栄養学的機能（抗酸化ビタミン、血液凝固、ホルモン様作用、貧血）
第13週	ビタミンの栄養② 他の栄養素との関係（エネルギー代謝と補酵素、たんぱく質代謝と補酵素、カルシウム代謝とビタミン） 小テスト及び解説
第14週	無機質（ミネラル）の栄養 無機質の分類と栄養学的機能（主要ミネラル・微量ミネラル、硬組織、生体調節機能、消化・吸収） 水・電解質の代謝
第15週	遺伝子発現と栄養、食事摂取基準 まとめ、総括（学習内容の整理と確認）
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト（3回実施）および定期試験により評価する。
成績評価＝定期試験の得点（70%）＋小テストの得点（30%）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

事前に教科書の該当範囲を読んでおくこと。
また、授業後は単元ごとに配布したプリントを復習すること。

テキスト

田地陽一『栄養科学イラストレッド 基礎栄養学 第3版』羊土社

参考書など

応用栄養学

専門教育

栄養士科

1年 後期

2単位 講義

必修

鈴木 伸美

概要 個々人の抱える栄養上、健康上の問題を改善して、生活の質（QOL）の向上を目的に、ライフステージからみた人間栄養学を修得する。

到達目標

- 1) 年代、性別ごとの栄養上の問題点を説明することが出来る。
- 2) 年代ごとの健康課題解決のための生活改善対策を計画する事が出来る。
- 3) 健康寿命延伸に向けた生活改善の実践・検証が出来る。
- 4) 栄養課題解決の行動評価が出来る。

授業計画

第1週	栄養ケア・マネジメントの概念 1) 栄養アセスメント 2) 栄養ケア・プログラムの計画・実施・評価他
第2週	成長・発達・加齢（老化）の概念 1) エイジングと形態の変化（胎生期・発育期・成熟期・衰退期など） 2) エイジングと食にまつわる機能の変化他
第3週	妊娠期の身体的特徴と栄養および健康問題 1) 妊娠の成立・維持および代謝の変化 2) 栄養アセスメント他
第4週	授乳期の生理的特徴と栄養および健康問題 1) 授乳婦の生理的特徴（体重・体組織の変化） 2) 栄養アセスメント他
第5週	乳児期の生理的特徴と栄養および健康問題 1) 乳児の生理的特徴（乳児の生理・成長・発育など） 2) 栄養補給法他
第6週	幼児期の生理的特徴と栄養および健康問題 1) 幼児の特性（成長・発達など） 2) 栄養と病態・疾患・生活習慣など
第7週	学童期の生理的特徴と栄養および健康問題 1) 学童期の特性（身長・体重・成長曲線・学校保健統計など） 2) 栄養と病態・疾患・生活習慣（肥満・やせ・生活習慣病など）他
第8週	思春期の身体的特徴と栄養および健康問題 1) 思春期の特性（二次性徴など） 2) 栄養と病態・疾患・生活習慣（貧血、虫歯、視力低下、やせ願望、生活習慣のみだれなど）他
第9週	成人期の身体的特徴と栄養および健康問題 1) 生活習慣（食習慣、運動習慣など）と生活習慣病他
第10週	更年期の身体的特徴と栄養および健康問題 1) 更年期障害 2) 更年期の栄養上の特徴他
第11週	高齢期の身体的特徴と栄養および健康問題 1) 高齢期の特性（老化の概念など） 2) 高齢期の栄養上の特徴他
第12週	障害者と栄養 1) 障害者の特性 2) 嚥下障害の支援他
第13週	栄養必要量の科学的根拠 1) 日本人の食事摂取基準（推定平均必要量、推奨量、目安量、耐容上限量、目標量）他
第14週	運動・スポーツと栄養 1) 運動時のエネルギー供給 2) 健康増進と運動他
第15週	環境と栄養 1) ストレス対応と栄養 2) 生体リズムと栄養他
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト（3回実施）および定期試験の結果により評価する。
成績評価＝小テストの得点（30％）＋定期試験の得点（70％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

今回の授業内容の予習、授業後には復習しておくこと。
小テストの内容をチェックし、授業内容の理解を深めておくこと。

テキスト

森 基子他『応用栄養学 第10版』医歯薬出版

参考書など

菱田 明他『日本人の食事摂取基準 2015年版』第一出版

応用栄養学実習

専門教育

栄養士科

2年 後期

1単位

実習

必修

中村 裕子

概要 本実習では、乳児から高齢者まで、それぞれのライフステージにおける健康の維持・増進を目指して、心身の健康を養う食事が計画できる知識・技術・態度を育成する。また、各ライフステージでの健康課題に対応するための具体的な栄養管理の方法について習得する。

到達目標 1) ライフステージ別の生理的特徴や諸問題を理解し栄養管理ができる。
2) 食品の特性を理解し、摂食能力に応じた食品および調理方法が選択できる。

授業計画

第1週	応用栄養学実習の授業計画の確認と説明 履修上の注意事項、授業の進め方、授業概要（栄養学と食生活との関連など）の紹介 栄養マネジメントの定義と過程
第2週	妊娠期栄養の実習① 妊娠初期・中期の概要と栄養ケアのあり方（妊娠の成立・維持、代謝の変化、つわり症状など、食事摂取基準、脂溶性ビタミン・葉酸）、生活習慣の影響（喫煙・飲酒・カフェイン・身体活動）、献立・調理
第3週	妊娠期栄養の実習② 妊娠後期の概要と栄養ケアのあり方（妊娠による母体変化に対応した栄養ケア）、献立・調理
第4週	妊娠期栄養の実習③ 栄養と病態・疾患（低体重・過体重・低栄養・悪阻・貧血・糖尿病等） 妊娠に伴う疾病を改善するための栄養ケア、妊娠高血圧症候群の食事療法、献立・調理
第5週	授乳期栄養の実習 授乳期（産褥期を含む）の生理的特徴と栄養ケアのあり方（体重・体組成の変化、食事摂取基準、付加量） 生活習慣の影響（喫煙、飲酒、カフェイン、服薬）、献立・調理
第6週	乳児期栄養の実習① 乳児の生理的特徴と栄養補給法（乳児の生理・成長・発育、調乳の実際）、調乳操作
第7週	乳児期栄養の実習② 生後5,6か月頃、生後7,8か月頃の栄養（離乳法と離乳食の定義と必要性、進め方、フォローアップミルク）、 献立・調理
第8週	乳児期栄養の実習③ 生後9～11か月頃、生後12～18か月頃の栄養（身体発育と離乳食の進行、手づかみ食への意義）、献立・調理
第9週	幼児期栄養の実習① 幼児の特性と栄養ケアのあり方（成長・発達を促す食事、食事摂取基準）、献立・調理
第10週	幼児期栄養の実習② 幼児の栄養と疾患・生活習慣と栄養ケア（貧血、肥満、やせ、虫歯、偏食、小食、食欲不振、食物アレルギー、 脱水、低栄養、孤食、朝食欠食、間食、適切な食習慣の形成、食事作りへの参加）
第11週	幼児期・学童期栄養の実習 間食の意義とその献立作成・実習 食事摂取基準（成長・発達・身体活動に対応したエネルギー・栄養素の補給）
第12週	成人期栄養の実習 生活習慣と生活習慣病（食習慣・運動習慣・休養・喫煙・飲酒、BMI、メタボリックシンドローム） 閉経期の身体の変化と栄養ケアのあり方、疾病予防と健康増進
第13週	高齢期栄養の実習① 加齢に伴う身体的変化と栄養ケアのあり方（加齢に伴う低栄養の軽減と調理上の配慮）、献立・調理
第14週	高齢期栄養の実習② 高齢期の栄養と病態・疾患と栄養ケア（たんぱく質・エネルギー栄養障害、脱水、誤嚥（脳卒中後遺症）、 認知症（介護食）
第15週	障害者と栄養 嚥下障害の特性と支援、栄養ケアのあり方（食品の選択と食形態、調理上の工夫、食事介助の支援）、献立・ 調理

成績評価方法・基準

実習および実習ノート、課題により評価する。
成績評価＝実習ノートの評価点（50％）＋課題の評価点（20％）＋実習の評価点（30％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

次回の実習内容について熟読し、理解を深めること。また、各グループ内でコミュニケーションをはかり、実習
献立の作業手順や役割などの打ち合わせを行うこと。

テキスト

藤木理代ほか『イラスト応用栄養学実習』東京教学社、森基子ほか『応用栄養学』医歯薬出版

参考書など

菱田明ほか『日本人の食事摂取基準』第一出版株式会社、柳澤正義監修『授乳・離乳の支援ガイド実践の手引』
財団法人母子衛生研究所

鈴木 美穂

概要 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケア・マネジメントシステムの活用法を学ぶ。また、チーム医療など医療専門職との連携について理解を深める。

到達目標

- 1) 栄養に関係の深い疾患の成因について理解する。
- 2) 栄養アセスメントの結果にもとづき、現状の栄養状態の改善方法を習得する。
- 3) 計画を実施した結果について、評価とフィードバックができる。
- 4) 食品と医薬品の相互作用、栄養補給法など臨床栄養管理に必要な知識を習得する。

授業計画

第1週	ガイダンス（授業計画の確認と説明） 臨床栄養の概念 臨床栄養の意義と目的
第2週	医療、福祉・介護と臨床栄養 食事管理の意義・管理栄養士・栄養士の役割と職業倫理、チーム医療、リスクマネジメント、傷病者の権利、インフォームドコンセント、在宅ケア
第3週	医療制度と介護制度 医療保険制度と栄養管理、介護保険制度と栄養管理 小テスト及び解説
第4週	栄養管理① 傷病者の栄養管理（傷病者・要介護者（要支援者）、栄養管理に基づいた栄養治療計画、チーム医療、栄養サポートチーム、クリニカルパス
第5週	栄養管理② 栄養スクリーニング（身体的所見、喫食状況、生活調査）
第6週	栄養管理③ 栄養評価（臨床診査、身体計測、臨床症候、臨床検査、食事摂取量調査）、栄養診断
第7週	栄養管理④ 栄養介入（栄養必要量、エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、電解質（ミネラル）、水分量、
第8週	栄養管理⑤ 栄養補給方法（経腸栄養・経口栄養の特徴と選択、一般食の種類と特徴、特別食の種類と特徴）
第9週	栄養管理⑥ 栄養補給方法（経腸栄養・経管栄養の特徴と選択、目的、適応疾患、投与方法、経腸栄養剤の種類と成分、経腸栄養の合併症
第10週	栄養管理⑦ 栄養補給方法（経静脈栄養の特徴と選択、目的、適応疾患、投与方法、静脈栄養の合併症
第11週	栄養管理⑧ モニタリング（糖尿病患者での例、術後患者での例） 小テスト及び解説
第12週	薬と食物の相互作用 薬理効果に対する食物の作用（疾患と薬）
第13週	栄養管理記録の意義と目的 問題志向型システム（POS）に基づいた栄養管理プランの作成、POMRの作成、POSと栄養管理プロセス）
第14週	病態別の栄養ケア・マネジメント事例①（糖尿病）
第15週	病態別の栄養ケア・マネジメント事例②（低栄養高齢者）
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト（3回実施）および定期試験により評価する。
成績評価＝定期試験の得点（70%）＋小テストの得点（30%）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

事前に教科書の該当範囲を読んでおくこと。
また、授業後は単元ごとに配布したプリントを復習すること。

テキスト

本田佳子『栄養科学イラストレッド 臨床栄養学 基礎編 改訂第2版』羊土社

参考書など

鈴木 美穂

概要 疾患別の病態と栄養との関連を理解し、疾患別の食事療法について科学的根拠に基づいた手法を活用して解決策を提示し、傷病者への栄養ケアの実践能力をつける。

到達目標

- 1) 傷病者の病態や医学的治療の状況を理解する。
- 2) 体内での栄養代謝状態の評価ができる。
- 3) 評価に基づいて栄養管理の計画を策定できる。
- 4) 実施後のモニタリングと評価及び、栄養管理計画の再立案ができる。

授業計画

第1週	代謝疾患① 糖尿病の分類と発症（1型糖尿病、2型糖尿病、妊娠糖尿病）、糖尿病の合併症、食事療法
第2週	代謝疾患② 肥満、るい瘦、脂質異常症、痛風、高尿酸血症、食事療法
第3週	消化器疾患① 胃炎・胃（十二指腸）潰瘍、下痢（急性下痢・慢性下痢）、便秘、食事療法、術前術後の栄養管理（胃）
第4週	消化器疾患② 過敏性腸症候群、炎症性腸疾患（クローン病、潰瘍性大腸炎）、食事療法、術前術後の栄養管理（大腸）
第5週	消化器疾患③ 肝炎（急性、慢性）、肝硬変、脂肪肝、胆石症、胆のう炎、膵炎（急性・慢性）、食事療法 小テスト及び解説
第6週	循環器疾患① 高血圧（本態性高血圧、二次性高血圧）、動脈硬化症、心疾患（心筋梗塞・狭心症）、心不全、食事療法
第7週	循環器疾患② 脳血管障害（脳卒中（脳梗塞・脳出血・くも膜下出血）、誤嚥性肺炎（嚥下食）、食事療法
第8週	腎疾患① 急性糸球体腎炎、慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症、食事療法
第9週	腎疾患② 急性腎不全、慢性腎不全、人工透析（血液透析、腹膜透析）、食事療法 小テスト及び解説
第10週	血液疾患 貧血（鉄欠乏性貧血、巨赤芽球性貧血、溶血性貧血）、食事療法
第11週	呼吸器疾患 COPD（慢性閉塞性肺疾患）、慢性気管支炎、肺気腫、食事療法
第12週	内分泌疾患 甲状腺機能亢進症、低下症（バセドウ病、橋本病、クレチン症）、食事療法
第13週	骨疾患 骨粗しょう症・骨軟化症、食事療法 小テスト及び解説
第14週	免疫、アレルギー疾患 自己免疫疾患、後天性免疫不全症候群、アレルギー、食事療法
第15週	小児疾患の栄養管理 小児腎、小児糖尿病、アレルギー、肥満、先天性代謝異常、食事療法
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内における小テスト（3回実施）および定期試験により評価する。
成績評価＝定期試験の得点（70％）＋小テストの得点（30％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

事前に教科書の該当範囲を読んでおくこと。
また、授業後は単元ごとに配布したプリントを復習すること。

テキスト

本田佳子『栄養科学イラストレイテッド臨床栄養学 疾患別編 改訂第2版』羊土社

参考書など

臨床栄養学実習

専門教育

栄養士科

2年 前期

1単位 実習

必修

中村 裕子

概要 各疾患に対応した栄養管理の理論と方法を学び、施設で実践できる技術を身につける。実際の献立作成や、各疾患への献立展開方法を習得する。また、治療効果の高い食事提供のための食品の特性を理解し、治療食に応じた特殊食品の特性と活用法を知り、適切な調理方法が選択できる技術を体得する。

到達目標 1) 各疾患の栄養管理を理解し、疾患に応じた食品および調理法の選択が理解できる。
2) 各疾患の食事療法に対応した献立への展開ができる。

授業計画

第1週	臨床栄養学実習の授業計画と概要説明 履修上の注意事項、授業の進め方、授業概要（栄養管理方法の仕組みについて）の紹介、栄養補給方法の種類と特徴（経口栄養、経管栄養、経静脈栄養）、治療食の種類、成分別栄養管理（エネルギー・たんぱく質・脂質）
第2週	一般治療食① 流動食の種類と特徴（普通流動食、濃厚流動食）、栄養基準量、食品の選択、献立・調理
第3週	一般治療食② 軟食および常食の種類と特徴（軟菜食）、栄養基準量、食品および調理法の選択、献立（展開方法）・調理
第4週	代謝疾患① 糖尿病の病態（1型糖尿病、2型糖尿病、合併症）、食事療法、献立作成・調理 糖尿病商品交換表の使い方
第5週	代謝疾患② 脂質異常症の病態（分類、リポたんぱくの種類と特性）、食事療法、献立作成・調理
第6週	代謝疾患③ 高尿酸血症の病態（成因、痛風結節、プリン体の代謝）、食事療法、献立作成・調理
第7週	消化器疾患① 胃疾患の病態（急性胃炎、慢性胃炎、消化性潰瘍）、術前術後の栄養管理、食事療法、献立作成・調理
第8週	消化器疾患② 肝疾患の病態（ウイルス性肝炎、肝硬変、肝不全、黄疸、高アンモニア血症、脂肪肝）、食事療法、調理
第9週	消化器疾患③ 膵炎の病態（成因、自家消化、消化酵素）、食事療法、献立作成・調理
第10週	循環器疾患 高血圧症の病態（本態性高血圧、二次性高血圧）と食事療法 心疾患（虚血性心疾患、うっ血性心不全）と食事療法、献立作成・調理
第11週	腎疾患① 腎疾患の病態（急性糸球体腎炎、慢性糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症）、食事療法（低たんぱく食）、献立作成・調理、腎臓病食品交換表の使い方
第12週	腎疾患② 腎疾患の病態（急性・慢性腎不全、人工透析）、食事療法（低たんぱく・電解質管理・P・水）、献立作成・調理
第13週	血液疾患 貧血症の病態（成因、鉄欠乏性貧血、巨赤芽球性貧血、溶血性貧血）、食事療法、献立作成・調理
第14週	骨疾患 骨疾患の病態（成因、骨粗鬆症、骨軟化症、エストロゲン、閉経）、食事療法（カルシウム、ビタミンD）、献立作成・調理
第15週	免疫疾患 アレルギー疾患の病態（成因、食物アレルギー、アトピー性皮膚炎、アナフィラキシーショック、小児含む）、食事療法（アレルギー除去食）、献立作成・調理

成績評価方法・基準

実習および実習ノート、課題により評価する。
成績評価＝実習ノートの評価点（50％）＋実習の評価点（30％）＋課題の評価点（20％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

次回実習の指定箇所を読んでおくこと。関連科目の教科書を活用し、各疾患の概要および食事療法の理解を深めること。実習後は速やかに実習ノートへまとめ、使用食品の栄養成分などの調べ学習を行い、実習ノートを充実させること。

テキスト

芳本信子他『臨床栄養学実習』学建書院、日本糖尿病学会『糖尿病食事療法のための食品交換表』文光堂、黒川清監修『腎臓病食品交換表』医歯薬出版

参考書など

宗像伸子『一品料理500選治療食への展開』医歯薬出版

栄養指導論 1

専門教育

栄養士科

1年 前期

2 単位

講義

必修

鈴木 伸美

概要 人の生命を維持し、疾病を予防し、心身の健全な発育と健康の保持・増進するために、個人や集団を対象に適正な食生活を導くための手段や方法を学ぶ。

到達目標

- 1) 栄養士・管理栄養士の法的な位置づけについて説明できる。
- 2) 食生活指針、食事バランスガイド、日本人の食事摂取基準について理解し、わかりやすく説明ができる。
- 3) 栄養計画をたてる際の、手法や必要な観点について説明できる。
- 4) カウンセリングの基本について理解し実践できる。

授業計画

第1週	栄養指導の概念 1) 栄養指導の意義・目標他
第2週	栄養指導の沿革① 1) 栄養指導の歴史他
第3週	栄養指導の沿革② 1) 栄養指導の現状他
第4週	栄養指導と関係法規 1) 栄養士制度と法律他
第5週	食生活・栄養に関する諸調査① 1) 個人および集団を対象として栄養調査他
第6週	食生活・栄養に関する諸調査② 1) 国民健康・栄養調査他
第7週	栄養指導の方法と技術① 1) 栄養指導の一般原則（P D C Aサイクル）他
第8週	栄養指導の方法と技術② 1) 個別・集団指導 2) 栄養指導の計画、評価他
第9週	栄養指導の実際① 1) 指導方法の選択（指導方法の種類） 2) 栄養指導におけるカウンセリング他
第10週	栄養指導の実際② 1) 教材・媒体の意義、活用、種類他
第11週	栄養指導に必要な基礎事項① 1) 日本人の食事摂取基準（2015年版）他
第12週	栄養指導に必要な基礎事項② 1) 食生活指針、食事バランスガイド他
第13週	栄養指導に必要な基礎事項③ 1) 食育関連他
第14週	栄養指導に必要な基礎事項④ 1) 健康日本21（第二次） 2) 栄養指導と運動および休養指導他
第15週	栄養指導と情報の収集・処理 1) 情報収集の方法他
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

レポート（3回実施）および定期試験の結果により評価する。
成績評価＝レポートの内容（30％）＋定期試験の得点（70％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

今回の授業の予習、授業後には復習しておくこと。
レポート返却後、教員によるコメントなどを確認し、授業内容の理解を深めておくこと。

テキスト

相川りょう子『改定栄養指導論』建帛社

参考書など

菱田明『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版株式会社、日本栄養士会『管理栄養士栄養士必携』第一出版株式会社、文部科学省『日本食品成分表』医歯薬出版株式会社、厚生労働統計協会『国民衛生の動向』厚生労働統計協会、栄養調理関係研究会『31年版栄養調理六法』新日本法規出版

栄養指導論 2

専門教育

栄養士科

2年 前期

2単位 講義

必修

鈴木 伸美

概要 既に学習した臨床栄養学、応用栄養学などを始め、保健・栄養関係の諸科学を基礎とし、ライフステージ別、疾病別、特定給食施設別に個人および集団に対し、健康の保持・増進、生活習慣病の一次予防など指導のために専門的な技能と理論を学ぶ。

到達目標

- 1) ライフステージ別に食生活・栄養改善を中心とした実践指導ができる。
- 2) 疾病ごとの食事療法の知識を習得して、栄養指導ができる。
- 3) 特定給食施設別に、対象者の食生活・食環境を理解して、実践指導ができる。

授業計画

第1週	ライフステージ別栄養指導① 1) 妊娠期、授乳期、乳児期、幼児期の栄養特性他
第2週	ライフステージ別栄養指導② 1) 学童期、思春期の栄養特性他
第3週	ライフステージ別栄養指導③ 1) 成人期の栄養特性 2) 生活習慣病予防と栄養指導他
第4週	ライフステージ別栄養指導④ 1) 高齢期の栄養特性 2) 介護・食事サービスと栄養指導他
第5週	健康障害と栄養指導① 1) 循環器疾患（高血圧、動脈硬化など）と栄養指導
第6週	健康障害と栄養指導② 1) 血液系疾患（貧血など）と栄養指導
第7週	健康障害と栄養指導③ 1) 内分泌、代謝異常（肥満、糖尿病など）と栄養指導
第8週	健康障害と栄養指導④ 1) 胃腸疾患、肝臓疾患、腎疾患などと栄養指導
第9週	健康障害と栄養指導⑤ 1) アレルギー性疾患、骨、関節疾患などと栄養指導
第10週	特定給食施設における栄養指導① 1) 病院給食（入院患者への栄養指導、外来患者への栄養指導）
第11週	特定給食施設における栄養指導② 1) 学校給食（学校給食の目的と学校給食法、学校給食栄養管理者など）
第12週	特定給食施設における栄養指導③ 1) 事業所給食（労働者のQOLと栄養指導） 2) 生活習慣病の一次予防と栄養指導他
第13週	特定給食施設における栄養指導④ 1) 社会福祉施設、児童福祉施設などの給食と栄養指導
第14週	在宅患者への栄養指導 1) 在宅患者訪問栄養指導
第15週	諸外国の栄養状況、既存の資料の活用他
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

レポート（3回実施）および定期試験の結果により評価する。
成績評価＝レポートの内容（30％）＋定期試験の得点（70％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

次回の授業内容の予習、授業後の復習をしておくこと。
レポート返却後、教員によるコメントなどを確認し、授業内容の理解を深めておくこと。

テキスト

辻とみ子『新版ヘルス2 1 栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版株式会社

参考書など

菱田明『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版株式会社、日本栄養士会『管理栄養士栄養士必携』第一出版株式会社、厚生労働統計協会『国民衛生の動向』厚生労働統計協会

栄養指導実習 1

専門教育

栄養士科

1年 後期

1単位 実習

必修

中村 裕子

概要 本実習は、栄養指導論や給食経営管理論など関連科目で得た知識を活用し、栄養指導における基礎的な考え方や実践方法など習得する。自らをモデルにして身体状況や生活習慣、食生活状況等の調査を実施、分析、評価し、個別の栄養指導方法を習得する。また集団指導では、学童期での学校給食施設の献立作成や栄養指導案および教材の作成、プレゼンテーションを行い、理論と技術を演習を通して体得する。

到達目標

- 1) 食事調査および身体状況調査の結果から栄養アセスメントや栄養指導計画および実践ができる。
- 2) 特定集団の栄養基準量、食品構成表を作成し、献立立案ができる。
- 3) 学校給食の意義と目的を理解し、献立作成や給食時の指導ができる。
- 4) 栄養管理ソフトや視覚教材を効果的に活用できる。

授業計画

第1週	栄養指導実習1の授業計画の確認と説明 履修上の注意事項、授業の進め方、課題提出について、授業概要（食生活と栄養指導）の紹介 栄養指導と情報の収集（市販食品による栄養表示の理解）
第2週	給食における栄養・食事指導の実際① 食品群別荷重平均成分表の作成
第3週	給食における栄養・食事指導の実際② 特定集団による栄養基準量の算出、食品構成表および献立作成
第4週	食生活・栄養に関する調査① 個人を対象とした栄養調査の意義と目的、調査の種類と方法 (身体状況調査および栄養アセスメント)
第5週	食生活・栄養に関する調査② 個人を対象とした栄養調査 (食事調査の計画、実施、栄養アセスメント)
第6週	食生活・栄養に関する調査③ 集団を対象とした栄養調査の意義と目的 (国民健康・栄養調査の法的根拠、意義、目的、結果の解析)
第7週	個別栄養指導の方法と技術 個別指導の計画と評価、栄養指導のマネジメントサイクル (食事調査の解析、栄養管理ソフトの活用)
第8週	個別栄養指導の実際① 個別指導方法の種類と選択、教材・媒体活用の意義および種類 (栄養アセスメントによる食事指導の実際)
第9週	個別栄養指導の実際② 食生活指針の理解、食事バランスガイドの特徴と栄養指導での活用方法
第10週	給食における栄養指導① 学校給食の目的と学校給食法、食事摂取の基準、食育基本法と栄養指導、食育と栄養教諭制度 (学校給食の献立作成)
第11週	給食における栄養指導② 学校給食年間指導計画の理解と栄養指導案の作成
第12週	集団栄養指導の方法と技術 集団指導の特徴と指導方法、栄養指導の計画と評価の理解 (栄養指導案の作成)
第13週	集団栄養指導の実際① 栄養指導案に基づく指導計画、教材、媒体の作成
第14週	集団栄養指導の実際② 栄養指導案によるプレゼンテーションの準備
第15週	集団栄養指導の実際③ プレゼンテーションの発表および評価

成績評価方法・基準

課題びプレゼンテーションにより評価する。
成績評価＝課題の評価点（80％）＋プレゼンテーションの評価点（20％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

指定された期間の自己の食生活状況を調査し、データを収集しておくこと。各演習時の課題は授業時間内に提出し、達成度により評価するので、課題によっては事前に下調べなどしておく。

テキスト

宮澤節子『栄養指導実習ノート1年』中部日本教育分科会、相川りゑ子『改訂栄養指導論1』建帛社、医歯薬出版編『日本食品成分表2015年版(7訂)本表編』医歯薬出版

参考書など

栄養指導実習2

専門教育

栄養士科

2年 前期

1単位 実習

必修

中村 裕子

概要 本実習は、給食管理の理論および実習と栄養指導論など関連科目の知識を活用して、実際の給食施設や栄養指導の場での実践方法や技術を習得する。指導媒体の作成や献立展開、栄養関連について情報の選択と収集方法について学ぶ。さらに校外実習の事前準備と事後報告などの資料作成、校外実習発表も行う。

到達目標

- 1) 特定多数人を対象にした栄養管理業務ができる。
- 2) カフェテリア方式の献立が作成できる。
- 3) 高齢者を対象とした献立作成ができる。
- 4) 病院給食の一般食献立と主な特別食への展開献立が作成できる。

授業計画

第1週	栄養指導実習2の授業計画の確認と説明 履修上の注意事項、授業の進め方、提出物について、授業概要の紹介
第2週	施設別栄養・食事指導の実際（事業所給食）① 労働者のQOLおよび生活習慣病予防と栄養指導、食事摂取の基準 （カフェテリア献立の作成、栄養メモおよびポスターの作成）
第3週	施設別栄養・食事指導の実際（事業所給食）② 栄養指導における教材・媒体の活用 （栄養メモおよびポスターの作成）
第4週	校外実習オリエンテーション① 実習全体の概要
第5週	校外実習オリエンテーション② 施設別の事前指導と準備
第6週	施設別栄養・食事指導の実際（病院給食）① 入院時食事療養制度、入院患者への栄養指導、食事摂取の基準と食事計画 （一般治療食の荷重平均食事摂取基準量の算出、食品構成表の作成）
第7週	施設別栄養・食事指導の実際（病院給食）② 各種治療食献立の作成 （一般治療食の献立作成）
第8週	施設別栄養・食事指導の実際（病院給食）③ 各種治療食献立の作成 （一般治療食から特別治療食への展開献立作成、糖尿病食品交換表の活用）
第9週	施設別栄養・食事指導の実際（高齢者福祉施設給食）① 高齢者福祉の特徴、食事摂取の基準、介護・食事サービスと栄養指導 （高齢者向け行事食の献立作成）
第10週	施設別栄養・食事指導の実際（高齢者福祉施設給食）② 咀嚼・嚥下障害対応の献立作成
第11週	施設別栄養・食事指導の実際（高齢者福祉施設給食）③ 栄養指導における教材・媒体の活用 （栄養カルタ・メッセージカードの作成）
第12週	ライフスタイル別栄養・食事指導の実際 生活習慣病予防（メタボリックシンドロームを含む）と栄養指導、外食と栄養指導 （個別事例による栄養アセスメントおよび栄養指導計画の作成）
第13週	栄養指導と情報収集の実際 栄養関連情報の活用方法、情報の種類と特徴、選択方法
第14週	校外実習報告書の作成
第15週	校外実習報告会、発表および評価

成績評価方法・基準

演習課題および報告会により評価する。
成績評価＝課題の評価点（80％）＋報告会の評価点（20％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

事前に次週の課題について指示するので、参考書や資料を準備し予習をしておくこと。また、各演習時の課題は授業時間内に提出のため、時間内に課題作成できるように臨むこと。

テキスト

古畑公ほか『エスカベリック栄養指導論第2版』同文書院、宮澤節子他『栄養指導実習ノートⅡ』中部日本教育文化会、日本糖尿病学会編『糖尿病治療のための食品交換表』文光堂、医歯薬出版編『食品成分表2015年版(7訂)本表編』医歯薬出版、日本栄養士会編『管理栄養士・栄養士必携』第一出版

参考書など

公衆栄養学

専門教育

栄養士科

2年 後期

2単位 講義

必修

鈴木 伸美

概要 主として集団の栄養問題、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学ぶ。

到達目標

- 1) わが国の栄養政策および施策について簡単に説明できる。
- 2) 日本人の食事摂取基準2015年版を正しく活用できる。
- 3) 他職種連携の必要性を理解し、情報の収集、分析、活用できる能力を身に着ける。
- 4) 公衆栄養プログラムが作成できる。

授業計画

第1週	公衆栄養学の概念 1) 公衆栄養学の意義と目的 2) 公衆栄養活動の歴史他
第2週	公衆栄養マネジメント① 1) 公衆栄養マネジメントサイクル他
第3週	公衆栄養マネジメント② 1) 公衆栄養活動の進め方(行政栄養士の業務他)
第4週	栄養疫学① 1) 栄養疫学の概要他
第5週	栄養疫学② 1) 栄養疫学の目的と意義他
第6週	栄養疫学③ 1) 栄養疫学調査の特性と結果の解釈他
第7週	わが国の健康・栄養問題の現状と課題① 1) 国民の健康状態の変遷他
第8週	わが国の健康・栄養問題の現状と課題② 1) 国民健康・栄養調査他
第9週	わが国の健康・栄養問題の現状と課題③ 1) 高齢社会の健康・栄養問題他
第10週	わが国の健康・栄養問題の現状と課題④ 1) 食料需給と自給率(食料需給の課題)他
第11週	わが国の栄養・食料施策① 1) 公衆栄養活動と関係行政・法規
第12週	わが国の栄養・食料施策② 1) 健康日本21(第二次) 2) 健やか親子(第二次)他
第13週	わが国の栄養・食料施策③ 1) 栄養・健康指導のガイドライン他
第14週	日本人の食事摂取基準 1) 日本人の食事摂取基準(2015年版)の概念 2) 日本人の食事摂取基準(2015年版)の活用他
第15週	諸外国の健康・栄養政策 1) 世界の健康・栄養問題の現状と課題他
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

レポート(3回実施)および定期試験の結果により評価する。
成績評価=レポートの内容(30%) + 定期試験の得点(70%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

今回の内容を予習し、授業後には復習すること。
レポート返却後、教員によるコメントなどを確認し、授業内容の理解を深めておくこと。

テキスト

友竹浩之『公衆栄養学概論』講談社

参考書など

菱田明『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版株式会社、日本栄養士会『管理栄養士栄養士必携』第一出版株式会社、厚生労働統計協会『国民衛生の動向』厚生労働統計協会

調理学

専門教育

栄養士科

1年 前期

2単位 講義

必修

高木 明奈

概要

「調理」とは、食品をおいしく、安心、安全な食べ物に調整することである。食品がもつ機能的価値をより高いものに加工することが調理をする意義となる。調理学では基本的調理操作と調理機器の特徴および食品の調理特性を理論的に修得し、味や香り、口触りなどおいしく食べられるための調理加工技術を理解する。

到達目標

- 1) 調理操作の種類と特徴が説明できる。
- 2) 各種食品の調理特性と調理技術を説明できる。
- 3) 最新の食料事情に関心もてる。

授業計画

第1週	調理学の授業計画の確認と説明、履修上の注意事項、授業の進め方、授業概要の紹介 調理の概念・意義と目的、嗜好性・安全性・栄養価の向上、健康への貢献のための調理上の目的
第2週	食事設計と食生活 和・洋・中・その他地域の料理様式と特徴および供食のマナー 食事の意義と献立作成（食事の生理的・精神的・社会的・文化的機能、日常食、献立作成の要素と手順）
第3週	環境と食生活 調理と環境（エネルギー、排水、廃棄物） 食料生産と環境問題（食料自給率、地産地消、フードマイレージ）
第4週	食味と嗜好の形成要因 食物の化学的・物理的要因（おいしさの科学（味、香り、テクスチャー、色、温度など）と評価（官能評価の方法と解析）
第5週	調理操作 非加熱操作（計量、洗浄、浸漬、切碎、冷却・凍結・解凍、混合・攪拌） 加熱操作（湿式加熱、乾式加熱、誘電・誘導加熱の種類と特徴）
第6週	調理器具・設備と熱源 調理器具（熱の移動、加熱器具の形と材質）、調理設備（冷蔵庫、冷凍庫）、熱源の種類と特徴 小テスト及び解説①
第7週	食品の調理特性と栄養1 植物性食品の調理と栄養素の変化（穀類）
第8週	食品の調理特性と栄養2 植物性食品の調理と栄養素の変化（いも類・豆類・種実類）
第9週	食品の調理特性と栄養3 植物性食品の調理と栄養素の変化（野菜類・果物類） 小テスト及び解説②
第10週	食品の調理特性と栄養4 植物性食品の調理と栄養素の変化（きのこ類・海藻類）
第11週	食品の調理特性と栄養5 動物性食品の調理と栄養素の変化（食肉類）
第12週	食品の調理特性と栄養6 動物性食品の調理と栄養素の変化（魚介類） 小テスト及び解説③
第13週	食品の調理特性と栄養7 動物性食品の調理と栄養素の変化（卵類・乳類）
第14週	食品の調理特性と栄養8 成分抽出素材の利用と栄養（でんぷん・油脂類・ゲル化剤）
第15週	調味操作 調味料および香辛料の種類と特徴、調味の方法 小テスト及び解説④
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

定期試験、小テストの結果により評価する。
成績評価＝定期試験の得点（70%）＋小テストの得点（30%）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

調理を行う上での基礎知識を学習するので、調理実習と関連付けて学習すると良い。また、実際に食品を見てその品質の良否や利用法が理解できるように、多種類の食品や調理法に関心をもち授業に臨むこと。

テキスト

西堀すき江『マスター調理学』建帛社

参考書など

山崎清子他『NEW調理と理論』同文書院

調理学実習 1

専門教育

栄養士科

1年 前期

1単位 実習

必修

加藤 治美

概要 食品の調理性に関する実践的知識と基本的な調理技術を習得し、栄養士として必要な調理理論と実践能力の基礎を養う。また安全面、衛生面に対する正しい知識と認識を深める。一方では各料理の食文化をも学び、食育を担う栄養士の資格に恥じない幅広い知識をも修得する。

到達目標

- 1) 栄養士としての基礎的能力の栄養価計算ができる。
- 2) 各料理の食文化を理解することができる。
- 3) 調理技能認定2級に合格できる調理の知識と技術力を身に付ける。

授業計画

第1週	ガイダンス 授業計画の確認と説明・実習の進め方と諸注意・食品成分表の説明と利用法
第2週	栄養価計算の演習・実習ノートの記入方法
第3週	実習室の説明(調理設備と調理器具、食器の整頓法と衛生管理) 各料理の基礎理論(食事文化と伝承、食様式と食事作法)
第4週	基本的な調理操作① 切り方練習①～基本～ きゅうりの切り方4種 大根の切り方7種
第5週	基本的な調理操作② 切り方練習②～応用～ にんじん、きゅうり、りんごの飾り切り
第6週	米の調理①(水炊き法)・藻類の調理(ひじき)・だしの取り方①(煮干だし) ごはん こんにゃくとひじきの炒め煮 大根のみそ汁
第7週	米の調理②(湯炊き法)・魚介類の調理①(するめいかのおろし方、あさりの砂出し)・だしの取り方②(昆布だし) 青豆ごはん いかの酢みそ和え あさり汁
第8週	米の調理③(洋風味付け飯)・だしの取り方③(洋風だし:ブイヨン)・ソース①(ホワイトソース) Pilaf de crevettes Corn cream soup
第9週	乾式加熱(炒菜:炒め物)・だしの取り方④(中華だし) 八宝菜 黄花湯
第10週	肉の調理(挽肉料理) Hamburg steak Pampkin cream soup
第11週	魚介類の調理②(アジの三枚おろし)・ソース②(ドレッシング) Carangue à la meunière Salade de laitue Mimosa
第12週	乾式加熱(炸菜:揚げ物)・寒天の調理性(角寒天、糸寒天)・果実の調理 乾炸子鶏 拌三絲 牛ナイ腐
第13週	米の調理④(寿司飯)・だしの取り方⑤(かつおだし)・吸い物の構成 海鮮ちらし 鶏肉の吸い物
第14週	乾式加熱(フライ:パン粉揚げ)・ゼラチンの調理性(粉) Croquette de pomme de terre Gellée à la macédoine de fruits
第15週	湿式加熱(ウエイ菜:煮物)・点心 什錦炒飯 叉焼肉 番茄炒蛋
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

毎回の実習および実習ノート、定期試験により総合的に評価する。
成績評価=実習の評価点(30%)+実習ノートの評価点(20%)+定期試験の得点(50%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

テキストを読み、扱う食材や調理法を予習しておく。実習後は内容をノートにまとめ、知識と技術に関連づけて理解しておく。また、興味を持った事柄について調べ、まとめておく。復習として、実習献立や応用した料理を家庭で作り、調理技術の向上に努めること。

テキスト

加藤治美他『カラーで学べる調理技術 調理実習書』三恵社、実教出版編修部『2019オールガイド食品成分表』実教出版、松本伸子編『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版社

参考書など

山崎清子他『NEW 調理と理論』同文書院、河野友美『コツと科学の調理事典』医歯薬出版、辻調グループエコール辻 東京『素材の力を引き出す包丁の使い方』ナツメ社

調理学実習 2

専門教育

栄養士科

1年 後期

1単位 実習

必修

飛田 寿美子

概要 調理学実習1で学んだ食品の調理性に関する実践的知識を基に、調理技術の幅を広げる。さらに、高度な技術を修得し、調理の応用力を身につける。また、伝統的な行事食や各料理の特色について食文化を学び、知識を深める。

到達目標

- 1) 調理理論と関連付けた料理が完成できる。
- 2) 伝統的な行事食や各料理の食文化を理解する。
- 3) 調理技能認定1級に合格できる調理の知識と技術力を身に付ける。

授業計画

第1週	ガイダンス 授業計画の確認と説明・切り方練習
第2週	行事食①(秋分)・いもの調理(里芋) 秋の餅 衣かつぎ 野平汁
第3週	米の調理①(変わり飯)・種実の調理(粟)・卵液の調理①・湿式加熱(蒸し物①) 栗ご飯 茶碗蒸し えのき茸の鎌倉和え
第4週	豆腐の調理・肉(副生物)の調理(レバー) 麻婆豆腐 蕪菜猪肝 玉米湯
第5週	米の調理②(寿司飯の応用) 助六寿司 けんちん汁
第6週	オープン料理(グラタン)・パスタ①(マカロニ)・でんぶんの調理性(コーンスターチ) Macaroni au gratin Salad de Broccoli Blanc-manger
第7週	魚介類の調理①(クラゲの扱い方)・寒天の調理性(粉) 芙蓉蟹 棒棒鶏 杏仁豆腐
第8週	パスタ②(スパゲッティ)・ソース(ブラウンソース)・きのこの調理・卵液の調理② Spaghetti with meat sauce Consommé à la forestière Crème renversée au caramel
第9週	拌菜(和え物)・点心① 鍋貼餃子 涼拌墨魚 酸辣湯
第10週	鍋物料理(おでんの歴史と起源) 茶飯 おでん なめこのみぞれ和え
第11週	小麦粉の膨化調理①(卵による膨化：物理的膨化)・嗜好飲料(紅茶) Decorated cake Crevette cocktail Lemon tea
第12週	小麦粉の膨化調理②(イーストによる膨化：生物的膨化)・点心②・溜菜(あんかけ料理) 包子 古老肉 清湯銀魚
第13週	行事食②(正月料理の歴史と起源) 雑煮 祝い肴と口取り類
第14週	米の調理③(もち米)・湿式加熱(蒸し物②)・魚介類の調理②(コウイカのおろし方、刺身の構成) 赤飯 刺身盛り合わせ 寄せ卵の吸い物
第15週	調理技術達成度確認実習 献立作成と応用調理
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

毎回の実習および実習ノート、定期試験により総合的に評価する。
成績評価＝実習の評価点(30%)＋実習ノートの評価点(20%)＋定期試験の得点(50%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

テキストを読み、扱う食材や調理法を予習しておく。実習後は内容をノートにまとめ、知識と技術を関連づけて理解しておく。また、興味を持った事柄について調べ、まとめておく。復習として、実習献立や応用した料理を家庭で作り、調理技術の向上に努めること。

テキスト

加藤治美他『カラーで学べる調理技術 調理実習書』三恵社、実教出版編集部『2019オールガイド食品成分表』実教出版

参考書など

山崎清子他『NEW 調理と理論』同文書院、河野友美『コトと科学の調理事典』医歯薬出版、辻調グループエコール辻 東京『素材の力を引き出す包丁の使い方』ナツメ社

調理学実習3

専門教育

栄養士科

2年 前期

1単位 実習

必修

飛田 寿美子

概要 1年次に学んだ調理技術を基に、さらにレベルアップした調理操作を修得する。また、調理理論と技術を合わせて正しく理解し、再現性のある料理を作成することを目的とする。さらに、日本の郷土料理や行事食、様々な国や地域の食文化を学び、理解する。

到達目標

- 1) 調理理論と技術を関連付けて理解ができる。
- 2) 郷土料理や様々な国や地域の料理及び食文化を理解することができる。
- 3) 調理指導員や食育栄養インストラクターに合格できる知識と技術力を身に付ける。

授業計画

第1週	ガイダンス 授業計画の確認と説明・切り方練習
第2週	小麦粉の膨化調理①(水蒸気圧による膨化：物理的膨化)・パイ生地の種類 Chicken pie Custard pie
第3週	郷土料理①(たたき造り)・野菜の調理①(ふきのアク抜き) かつおのたたき ふきの信田煮 桜餅
第4週	野菜の調理②(筍のアク抜き)・魚介類の調理①(魚肉ゲルの形成) 紅紋冬筍 魚丸子湯 ホイチャー冷盆
第5週	浸漬(マリネ)・小麦粉の膨化調理②(化学膨化剤による膨化：化学的膨化) Saumon à l'escabeche Clam chowder Muffin
第6週	乾式加熱(揚げ物)・寄せ物(比重について) 天ぷら 蟹ときゅうりの生姜酢和え 水ようかん
第7週	各国の料理①(イタリア料理)・小麦粉の膨化調理③(酵母による膨化：生物的膨化)・ゼラチンの調理性(板) Pizza napoletana Minestrone alla Milanese Gelee porto
第8週	行事食①(端午の節句、ちまきの歴史と起源)・点心 栗子猪肉粽 菊花焼売 蕃茄蛋花湯
第9週	各国の料理②(韓国料理) ビビンバ ジョン ミョック
第10週	肉の調理(洋風煮込み料理) Pot au feu de boeuf Salade d'épinard
第11週	魚介類の調理②(川魚料理・串の打ち方)・郷土料理②(治部煮) 鮎の姿焼き 夏鴨の治部煮 海老団子とうどの吸い物
第12週	香辛料①(ハーブ)・小麦粉の膨化調理④(水蒸気圧による膨化：物理的膨化)・シュー生地 Grillade de Poulet aux herbes et chapelure Salade de carottes à l'orange et avocat Choux à la crème
第13週	各国の料理③(エスニック料理：タイ、ベトナム)・香草・香辛料② ゴイクオーン トートマンプラー ヤムヌア トムヤムケン
第14週	行事食②(七夕)・でんぷんの調理性(くず粉) そうめん なすとささみの梅肉だれ くず練り
第15週	各国の料理④(スペイン料理)・魚介類の調理③(ムール貝) Paëlla Gazpacho
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

毎回の実習および実習ノート、定期試験により総合的に評価する。
成績評価＝実習の評価点(30%)＋実習ノートの評価点(20%)＋定期試験の得点(50%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

テキストを読み、扱う食材や調理法を予習しておく。実習後は内容をノートにまとめ、知識と技術を関連づけて理解しておく。また、興味を持った事柄について調べ、まとめておく。復習として、実習献立や応用した料理を家庭で作り、調理技術の向上に努めること。

テキスト

加藤治美他『カラーで学べる調理技術 調理実習書』三恵社、実教出版編集部『2019オールガイド食品成分表』実教出版

参考書など

河野友美『コツと科学の調理事典』医歯薬出版、辻調グループ エコール社 東京『素材の力を引き出す包丁の使い方』ナツメ社、山崎清子他『NEW 調理と理論』同文書院

給食経営管理論

専門教育

栄養士科

1年 後期

2単位 講義

必修

濱田 義和

概要 給食の運営は、人、物、金を有効に活用しながら、栄養的、経済的、衛生的で、安全かつ美味しい食事を継続的に提供してゆくことにある。ここでは、栄養士業務の中心である給食運営の基本的な実務論を通して、給食管理業務全般を理解するとともに、関係法規に基づいて運営される学校、病院、事業所、福祉施設などの各種特定給食施設における給食の特徴を理解することを目的とする。

到達目標 1) 給食施設の基礎的な管理運営全般に関する説明ができる。
2) 各種給食施設の特徴と意義、役割を説明できる。

授業計画

第1週	授業概要の紹介、授業計画の確認と説明、授業の進め方、履修上の注意
第2週	経営管理 給食システム、経営活動、組織、人事・事務、給食の外部委託
第3週	栄養管理 食事計画、献立計画、栄養管理帳票類
第4週	食材料管理 食材料の購入、食材料の保管・検収
第5週	衛生管理 人・食品・施設設備の衛生、HACCP管理、大量調理施設衛生管理マニュアル
第6週	施設設備管理 施設、機器、食器・什器、厨房レイアウト
第7週	生産管理① 大量調理の特徴
第8週	生産管理② 作業管理、作業の標準化、安全管理
第9週	品質管理 献立の標準化
第10週	原価管理 原価計算、損益分岐点、ABC分析、顧客満足
第11週	危機管理と給食サービス 事故・災害対策/食事環境、給食の評価
第12週	病院給食の特徴 (食事療養制度)
第13週	老人福祉施設給食の特徴 児童福祉施設給食の特徴
第14週	学校給食 事業所給食の特徴/宅配給食の特徴
第15週	学習内容の整理と確認
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

授業内の小テスト、提出物、定期試験の結果により評価する
成績評価=小テスト(20%) + 提出物(20%) + 定期試験(60%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

特定給食施設での給食業務を中心に、就職先の検討や栄養士業務に就いてからの参考になるように、具体例を示しながら解説する。給食経営管理論は栄養士業務の基本であることを十分に認識して、積極的に受講してほしい。

テキスト

逸見 他『給食の運営』建帛社 2017 4767906119

参考書など

殿塚 編『大量調理』学建書院 2014 4762418723、富岡 編『給食経営管理実務ガイドブック』医歯薬出版 2010 4810313901、文科省スポーツ青年局『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院 2011 4762408766

給食管理基礎実習

専門教育

栄養士科

1年 後期

1単位

実習

必修

山田 夏代

概要 本実習の目的は、「給食管理基礎演習」や「給食経営管理論」で得た知識を実地に移して、給食運営の基本的な技法を学ぶことである。そのため、各自が給食業務全般の流れを理解するとともに、給食サービスの精神や大量調理作業の技術を体得できるように、準備された実習計画に基づいて実施・評価を繰り返す。なお、定められた各種作業を順に体験して本実習を終える。

到達目標 1) 給食の調理業務を理解し、一定時間内で実施することができる。
2) 大量調理の基本的な技法を体得し、安全に使用することができる。

授業計画

第1週	ガイダンス（授業の進め方、提出物などについて） 栄養・衛生・品質・食材料管理の留意点
第2週	予定献立の検討 作業工程および大量調理の特徴について
第3週	A班：模擬実習 B班：演習（予定献立表・発注書・作業工程表の作成）
第4週	A班：演習（予定献立表・発注書・作業工程表の作成） B班：模擬実習
第5週	A班：実習①（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（献立計画）
第6週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習①（帳票業務・衛生管理・調理）
第7週	A班：実習②（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（前週の反省、考察と献立計画）
第8週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習②（帳票業務・衛生管理・調理）
第9週	A班：実習③（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（前週の反省、考察と献立計画）
第10週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習③（帳票業務・衛生管理・調理）
第11週	A班：実習④（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（前週の反省、考察と献立計画）
第12週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習④（帳票業務・衛生管理・調理）
第13週	A班：実習⑤（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（前週の反省、考察と献立計画）
第14週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習⑤（帳票業務・衛生管理・調理）
第15週	実習の評価と反省 給食管理実習書のまとめ
第16週	レポート試験

成績評価方法・基準

実習点と演習点および提出物により評価する。
成績評価＝（実習点×50％）＋（演習点×20％）＋（レポートの評価点×30％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

計画に当たっては過去のデータや参考図書などを活用するなどして、予定献立や作業工程表などを十分に検討し、作成したそれらの計画表を担当する各自が掌握しておくこと。そのためには、意欲的に取り組む姿勢が求められる。

テキスト

濱田義和 編『給食管理実習ノート』三恵社、逸見幾代『給食の運営』建帛社、実教出版編修部『オールガイド食品成分表』実教出版

参考書など

殿塚婦美子『イラストでみる はじめての大量調理』学建書院、殿塚婦美子『大量調理』学建書院、松本伸子『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版社、文部科学省・青少年局学校健康教育課『学校給食調理従事者マニュアル』学建書院

給食管理実習

専門教育

栄養士科

2年 前期

1単位 実習

必修

山田 夏代

概要 本実習は、「給食管理基礎演習」「給食経営管理論」「給食管理基礎実習」で得た知識、技術を実地にうつし、献立計画から実施、評価までの一連の実務を通して、給食運営の基本的な技法をさらに深く学ぶとともに、判断力と応用力を培うことを目的とする。そのため、各自が責任感をもって自主的に作業を遂行し、協調性を保ちながら「安全な給食」を提供するとともに、得られた結果を考察して評価する。

到達目標 1) 献立の栄養価、使用食材、コスト、調理方法、調味、作業手順などについて評価することができる。
2) 特定給食施設での基礎的な給食業務全般を理解し、運営することができる。

授業計画

第1週	ガイダンス（授業の進め方、提出物などについて） 予定献立の検討
第2週	予定献立の作成 発注書の作成
第3週	作業工程表の作成 予定献立表および作業工程表の確認
第4週	A班：実習①（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（献立計画）
第5週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習①（帳票業務・衛生管理・調理）
第6週	A班：実習②（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（前週の反省、考察と献立計画）
第7週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習②（帳票業務・衛生管理・調理）
第8週	A班：実習③（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（前週の反省、考察と献立計画）
第9週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習③（帳票業務・衛生管理・調理）
第10週	実習の見直しと反省・評価
第11週	A班：実習④（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（前回の反省、考察と献立計画）
第12週	A班：演習（前回の反省、考察と献立計画） B班：実習④（帳票業務・衛生管理・調理）
第13週	A班：実習⑤（帳票業務・衛生管理・調理） B班：演習（前週の反省、考察と献立計画）
第14週	A班：演習（前週の反省、考察と献立計画） B班：実習⑤（帳票業務・衛生管理・調理）
第15週	実習の評価と反省
第16週	レポート試験

成績評価方法・基準

実習点と演習点および提出物により評価する。
成績評価 = (実習点×50%) + (演習点×20%) + (レポートの評価点×30%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

1年次の「給食管理基礎実習」の体験も併せて、調理操作や各種作業全般を体験できるように計画すること。また、各自が新たに体験すべき作業内容についても積極的に選択して、全体の計画案を作成すること。また、新しい調理方法や料理も取り入れられるよう、参考図書などで研究しておくこと。

テキスト

濱田義和『給食管理実習ノート』三恵社、医歯薬出版『日本食品成分表 2015年版（七訂）本表編』医歯薬出版

参考書など

逸見幾代『給食の運営』建帛社、松本伸子『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部、殿塚婦美子『大量調理』学建書院、文部科学省・青少年局学校研究教育課『学校給食調理従事者マニュアル』学建書院、殿塚婦美子『イラストでみる はじめての大量調理』学建書院

給食管理基礎演習

専門教育

栄養士科

1年 前期

2 単位

講義

必修

濱田 義和

概要 本演習は、理論中心の演習 (A) と実務中心の演習 (B) から構成され、①給食業務の基礎知識、②食事計画および献立計画の立案から実施にいたるまでの過程、③計画を具現化するための献立の作成に際して考慮しなければならない事柄と作成手法、④給食業務において体得すべき基本的な作業技術の修得を目的に学ぶ。理解度を高めるため、講義および給食実習室での実地訓練により行なう。

到達目標

- 1) 給食施設の栄養管理用帳票類の作成ができる。
- 2) 栄養やコスト面、安全面を意識して健常者向けの給食献立が作成できる。
- 3) 給食機器の使い方を理解する。
- 4) 大量調理施設衛生管理マニュアルの知識をもつ。

授業計画

第1週	ガイダンス (授業の進め方、提出物および評価法などについて) 給食の概要 / 外食産業と特定給食施設
第2週	給食管理の基礎 (1) 栄養、原価、食材料
第3週	給食管理の基礎 (2) 衛生、生産、品質
第4週	給食管理の基礎 (3) 施設設備、大量調理法
第5週	栄養・食事計画 (1) 給与栄養基準量の設定、荷重平均栄養成分表の作成
第6週	栄養・食事計画 (2) 献立計画と食品構成表の考え方
第7週	栄養・食事計画 (3) 食品構成表の作成 (穀類・動物性食品)
第8週	栄養・食事計画 (4) 食品構成表の作成 (穀類を除く植物性食品)
第9週	献立計画の方法と立案
第10週	献立作成上の留意点
第11週	献立作成の実際 (1) 留意点に配慮した献立
第12週	献立作成の実際 (2) 食品構成量の調整
第13週	献立作成の実際 (3) 栄養価の確認
第14週	栄養・食事計画の評価 材料消費日計表、栄養出納表、栄養月報
第15週	学習内容の整理と確認
第16週	定期試験

成績評価方法・基準

提出物および小テスト、定期試験の結果により評価する。
成績評価＝提出物 (40%)、小テスト (10%)、定期試験 (50%) により評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

献立作成は栄養士の基本的技能であるので、基礎理論を十分に理解し、訓練を繰り返し重ねて習得してほしい。また、食に関する情報を収集し、料理のレパートリーを広げるなどして、対象集団の状況に適した献立が作成できるように、日頃から応用力を培う努力も必要である。

テキスト

濱田 編『給食管理実習ノート』三恵社 2017、殿塚 他『はじめての大量調理』学建書院 2014 4762408823、逸見 他『給食の運営』建帛社 2017 4767906119、食品成分研究調査会編『2015日本食品成分表』医歯薬出版 2016 4407316780

参考書など

家庭料理研究グループ『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学 2012 4789503174、殿塚 他『大量調理4版』学建書院 2014 4762418723

スポーツ栄養論

専門教育

栄養士科

2年 後期

2単位 講義

選択

加藤 恵子

概要 近年、栄養生化学分野の研究が進み、情報の普及もあり「スポーツ栄養」に対する関心が高まっている。ここではトップアスリートだけでなくヘルスアスリートにも役立つ知識をトレーニングと食事、休養、栄養摂取のタイミングとリズムの取り方を軸に学ぶ。またこれらのことに対応できる実際のアプローチを検討する。

到達目標 1) スポーツ時の栄養サポートの必要性を説明できる。
2) トップアスリートのみならずヘルスアスリートへの効率的な栄養サポートを述べるができる。

授業計画

第1週	からだづくりの栄養学(1) 骨格づくり
第2週	からだづくりの栄養学(2) 筋肉づくり
第3週	スタミナづくりの栄養学(1) グリコーゲン・ローディング
第4週	スタミナづくりの栄養学(2) クレアチン・ローディング
第5週	ウエイトコントロールの栄養学
第6週	ビタミン・ミネラルのゆとりの栄養学
第7週	発汗と水分補給(1) 発汗のしくみ
第8週	発汗と水分補給(2) スポーツにおける水分補給
第9週	合宿・試合期の栄養学
第10週	トップアスリートの献立作成(1) 1食分の献立
第11週	トップアスリートの献立作成(2) 1日の献立
第12週	トップアスリートの献立(1) 1食分の献立の解説
第13週	トップアスリートの献立(2) 1日の献立の解説
第14週	トップアスリートの現状 現役アスリートの栄養摂取事例から問題点をグループディスカッションで探る
第15週	現代ドーピング事情・現代スポーツ科学の現状
第16週	レポート試験

成績評価方法・基準

トップアスリートへ提供する献立とアスリートへの効率的な栄養アドバイスのレポートおよび授業内でのグループワーク実施時の参加態度により評価する。
成績評価＝(レポートの得点70%)＋(授業への参加態度30%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

「生化学」および「運動生理学」の基礎的な知識のもとに講義を進める。事前に次回の内容について示すので、その関連する基礎知識を予習しておくこと。また、授業後は必ず復習し、理解を深めておくこと。理解不十分な部分については補習の機会を設ける。

テキスト

『なし』

参考書など

鈴木正成『「勝利への新スポーツ栄養学」』チクマ秀版社、中村丁次『「栄養の基本がわかる図解事典」』成美堂出版

栄養士特論

専門教育

栄養士科

2年 後期

2単位 講義

必修

中村 裕子

概要 2年次の12月に実施される栄養士実力認定試験への受験対策講座である。過去問題を中心にして理解の再確認と、問題文に慣れることから始める。出題形式は管理栄養士国家試験に準じており、管理栄養士国家試験の受験対策にもつながるため、受験対策用のノート作りなどにも活用できる。当講座は教科担当教員によるオムニバス形式で実施され、試験に至るまでの勉強法、問題解決法などについて教授する。

到達目標 1) 栄養士実力認定試験 A 評価を獲得するための学力を伸ばすことができる。
2) 学生個々の苦手分野を確認し、克服することができる。

授業計画

第1週	オリエンテーション 授業の概要や履修上の注意、評価方法等について 複数の教員がそれぞれの試験科目を担当するため、日程および担当科目、教員等の提示。
第2週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第3週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第4週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第5週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第6週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第7週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第8週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第9週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第10週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第11週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第12週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第13週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第14週	模擬試験および解説①
第15週	模擬試験および解説②

成績評価方法・基準

各教員の小テスト等の評価点および模擬試験の成績で総合的に評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

これまでに修得した科目数はまだ少く基礎的な科目が主であるが、これから修得する他教科との関連事項が多いので、テキストや参考書を読み込むなどして十分に理解するように心がけること。また、受験に向けて教科のポイントを押さえておく。さらに、問題文への慣れや出題の意図の掌握などを日頃から訓練しておく。

テキスト

全栄協 編『栄養士実力認定試験過去問題集』建帛社

参考書など

『別途指示』

管理栄養士特論

専門教育

栄養士科

2年 前期

2単位 講義

必修

中村 裕子

概要 本学の管理栄養士合格者数は東海・北陸の2年制養成施設の中でも常に高い成績を残してきた。4年後の受験に向けて勤務の傍ら基礎からまとめ直すことは至難の業である。これまでの学習が国家試験対策に生かされるようなノート作り、勉強法、問題解決法および解説などについて、複数の各科目担当教員により教授する。

到達目標 1) これまで学んだ教科目のノートを、国家試験の受験勉強に役立つように整理することができる。
2) 練習問題等により理解できていない箇所を確認し、各自で復習して克服できる。

授業計画

第1週	ガイダンスとして、国家試験の概要説明と受験への心構え。 開講方法の説明と履修上の注意。 複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第2週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第3週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第4週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第5週	模擬試験および解説①
第6週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第7週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第8週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第9週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第10週	模擬試験および解説②
第11週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第12週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第13週	複数の教員がそれぞれの試験科目を担当する。
第14週	模擬試験および解説③
第15週	模擬試験のまとめ

成績評価方法・基準

模擬試験の合計得点で評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

他教科との関連事項が多いので、テキストや参考書を読み込むなどして十分に理解するように心がけること。

テキスト

『各科目のテキスト』

参考書など

『別途指示』

特別調理実習

専門教育

栄養士科

2年 後期

1単位 実習

選択

山田 夏代

概要

調理学、臨床栄養学、応用栄養学の各実習で得た知識、技術を修得した上で、現場に出てすぐ役立てることができる応用力を培うことを目的とする。実習内容は介護食を軸に真空調理やクックチルシステム、咀嚼困難や嚥下障害についての知識充実を図る。調理科学の内容にも触れ、総合的な調理の知識、調理技術の向上を目指す。

到達目標

- 1) 真空調理を中心に新調理システムについて知識、理解を深め、説明することができる。
- 2) 高齢者の身体的特徴を理解し、介護の現場に必要な食品、調理の特徴を説明することができる。
- 3) 正確さとスピードを兼ね備え、且つチームワークを生かした栄養事務と調理を実践できる。

授業計画

第1週	講義 授業計画の説明と履修上の注意 小テスト及び解説
第2週	実習 真空調理(1) 真空調理の特徴理解と機器の取扱いについて
第3週	実習 真空調理(2) 真空調理における煮物の特徴
第4週	実習 真空調理(3) 真空調理における調味液の浸透
第5週	実験 介護に役立つ食品の調理性を知る(1) 卵の調理性
第6週	実験 介護に役立つ食品の調理性を知る(2) ゲル化用食品抽出素材と砂糖
第7週	実験 介護に役立つ食品の調理性を知る(3) ゲル化用食品抽出素材と果汁
第8週	講義 高齢者の食生活について
第9週	実習 介護食(1) 高齢者の消化機能に合わせた調理
第10週	実習 介護食(2) 咀嚼困難・嚥下障害
第11週	実習 介護食(3) 高齢者の口腔状況に応じた調理
第12週	講義 口腔ケアについて 献立作成について
第13週	オリジナルメニュー実習(1) 適正分量と栄養価・栄養比率
第14週	オリジナルメニュー実習(2) 旬の食材の特徴と活用
第15週	オリジナルメニュー実習(3) 評価と反省 意見交換
第16週	レポート試験

成績評価方法・基準

レポート提出、実習での技術により評価する。
 成績評価=(調理技術×50%)+(レポート提出×50%)
 レポートは特に調査内容、考察を重視し採点する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

既履修の各実習を本講開講までに復習すること。また、講義内で指示するレポート調査を実習(実験)実施前に行い、実技の礎とすること。

テキスト

『適宜プリントを配布する』

参考書など

内藤初枝『居宅・グループホームにおける簡単・おいしい介護食』第一出版、山崎清子『調理と理論』同文書院

調理学実習 4

専門教育

栄養士科

2年 後期

1単位 実習

選択

加藤 治美

概要

これまでに学んだ調理理論や技術をより発展させ、多様な調理力を修得する。旬の食材や各国の料理の調理法をアレンジし、季節感や風土など料理の特徴を活かした献立を作成し提供できる技術を身に付ける。また、献立のポイントや作り方など料理の提供者としてプレゼンテーションできる能力を養う。

到達目標

- 1) 調理操作を正しく理解し、自らアレンジできる調理力を身に付ける。
- 2) 食材や調理法の特徴を理解し、各テーマに適応した献立作成ができる。
- 3) 作成した献立のポイントや作り方のプレゼンテーションができる。

授業計画

第1週	ガイダンス 授業計画の確認と説明
第2週	オリジナル献立①-1～中国・アジア料理～ 献立作成・発注業務・プレゼンテーション資料作成
第3週	各国の料理①(インド料理) ナン チキンカレー チャイ
第4週	各国の料理②(ベトナム料理) フォー バインセオ バインフラン
第5週	オリジナル献立①-2～中国・アジア料理～ 実習・プレゼンテーション・試食会
第6週	オリジナル献立②-1～西洋料理～ 献立作成・発注業務・プレゼンテーション資料作成
第7週	肉の調理(丸鶏の扱い方)・果実の調理(パインの飾り切り) Roast chicken Pineapple
第8週	各国の料理③(ロシア料理) Piroshik Borsch
第9週	小麦粉の膨化調理(酵母による膨化：生物的膨化) パン チーズフォンデュ たまねぎのグラタンスープ
第10週	オリジナル献立②-2～西洋料理～ 実習・プレゼンテーション・試食会
第11週	オリジナル献立③-1～日本料理～ 献立作成・発注業務・プレゼンテーション資料作成
第12週	米の調理(寿司飯の応用) 押し寿司・手まり寿司 ほうれん草の胡麻和え はまぐりの潮汁
第13週	行事食(年越しそば) 年越しそば かき揚げ 白和え
第14週	懐石料理(略式懐石：松花堂弁当の歴史と起源) 松花堂弁当 三色団子の合わせみそ汁
第15週	オリジナル献立③-2～日本料理～ 実習・プレゼンテーション・試食会

成績評価方法・基準

毎回の実習および実習ノート、レポート、プレゼンテーションの内容により総合的に評価する。
成績評価＝実習の評価点(30%)＋実習ノートの評価点(20%)＋レポートの評価点(30%)
＋プレゼンテーションの評価点(20%)

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

実習内容についての関連項目や調理法を予習しておく。実習後は内容をノートにまとめ、知識と技術を関連づけて理解しておく。オリジナル献立を考案するにあたり、調理の参考書等を自ら探索し、より良い献立作成に努めること。試作、発注、プレゼンテーション資料作成等自主的かつ積極的な姿勢で臨むこと。

テキスト

加藤治美他『カラーで学べる調理技術 調理実習書』三恵社、実教出版編集部『2018オールガイド食品成分表』実教出版、松本伸子編『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版社

参考書など

河野友美『コツと科学の調理事典』医歯薬出版、辻調グループ エコール社 東京『素材の力を引き出す包丁の使い方』ナツメ社、山崎清子他『NEW 調理と理論』同文書院

フードサービス演習

専門教育

栄養士科

2年 後期

1単位 演習

選択

山田 夏代

概要 前期までの「給食管理実習」では、給食運営の基本的な技法を基に応用力を培ってきたが、更に栄養士としての指導力を高めることを目的に、1年生の「給食管理基礎実習」の中で、当番制で大量調理の指導に当たる。演習時はパソコンによる栄養管理の方法やフードサービスの運営手法を学ぶ。また、大量調理の特性に関するテーマを決めて調査・検証をする。

到達目標 1) 給食作業を全体的に掌握することができる。
2) 作業方法や進行状況などについて調理従事者に指示ができる。

授業計画

第1週	ガイダンス（授業の進め方、提出物などについて） 大量調理における指導の概要と班分け
第2週	これからの給食に求められるもの 栄養士に求められるもの
第3週	大量調理指導時の予定献立表の検討および指導
第4週	大量調理指導時の作業工程表の検討および指導
第5週	大量調理施設衛生管理マニュアルの確認 作業効率と安全性、生産性とコストダウン 大量調理指導1
第6週	残食の要因 ロスの軽減と大量調理技法 大量調理指導2
第7週	予定献立表の作成 食材料価格および水道光熱費の調査 大量調理指導3
第8週	栄養計算表の作成1 入力式の説明および計算表枠の作成 大量調理指導4
第9週	栄養計算表の作成2 計算式の入力 大量調理指導5
第10週	大量調理の特性検証1 計画立案 大量調理指導6
第11週	大量調理の特性検証2 試作の実施等 大量調理指導7
第12週	栄養計算表の作成3 稼働テスト 大量調理指導8
第13週	大量調理の特性検証4 実施及び調査 大量調理指導9
第14週	大量調理の特性検証5 結果のまとめ 大量調理指導10
第15週	大量調理指導時の評価と反省
第16週	レポート試験

成績評価方法・基準

実習点と提出物により評価する。
成績評価＝調理指導（60％）＋提出物（レポートを含む）（40％）

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

これからの給食のあり方を具体的な事例をもとに、新しい給食システムの構築を考える。そのため、フードサービスに関する様々な情報を収集し、検討を加えてゆく。また、1年生への大量調理指導を通して指導の仕方を学ぶとともに、給食運営の実際を自主的に体験してほしい。

テキスト

逸見幾代『給食の運営』建帛社、濱田 編『給食管理実習ノート』三恵社

参考書など

松本 監修『調理のためのベーシックデータ4版』女子栄養大出版部

献立立案

専門教育

栄養士科

2年 前期

2単位 講義

必修

鈴木 美穂

概要 生活習慣病予防や健康増進を目的としたバランス食や疾病を対象とした特別食など、対象に応じた食事が提供できる献立作成に求められる知識を身につける。

到達目標 1)食品の旬、単価、生産量・材料費を考慮する力を身につける。
2)指示エネルギーに見合う献立立案ができる。
3)一人分の使用量を主菜、副菜、副々菜ごとに設定できる。

授業計画

第1週	ガイダンス 授業概要の説明、授業の進め方
第2週	献立作成に求められる知識① (食品流通、食品名称、旬、価格、鮮度)
第3週	献立作成に求められる知識② (必要エネルギー、各栄養素範囲の献立立案)
第4週	献立作成に求められる知識③ (和洋中等の献立と調理知識)
第5週	必要栄養量に基づいた献立立案 (集団給食の必要栄養量算定、集団給食の食事摂取基準)
第6週	指示エネルギーに基づく献立立案①
第7週	指示エネルギーに基づく献立立案②
第8週	食品群別ポイント配分を用いた献立作成方法
第9週	食事形態による食品交換表作成(演習)①
第10週	食事形態による食品交換表作成(演習)②
第11週	食事形態による食品交換表作成(演習)③
第12週	エネルギーコントロール献立作成演習①
第13週	エネルギーコントロール献立作成演習②
第14週	エネルギーコントロール献立作成演習③
第15週	まとめ(復習、要点確認)

成績評価方法・基準

指示エネルギー量に基づいた献立作成課題により評価する。

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

日頃からスーパーマーケット等で魚介類、野菜類、果実類、調味料等の食材の種類や流通を確認する。

テキスト

『なし』

参考書など

香川芳子『七訂 食品80キロカロリーガイドブック』女子栄養大学出版部、香川明夫『第3版 毎日の食事のカロリーガイド』女子栄養大学出版部

食育指導

専門教育

栄養士科

2年 後期

2単位 講義

必修

中村 裕子

概要

「食」をめぐる環境の変化に伴い、「食」に関する考え方を育て健全な食生活を実現することが求められる。将来にわたり健康で文化的な生活と豊かで活力のある社会の実現に寄与することを目的として食育基本法が公布され、栄養士に社会的活躍が期待されている。これまで学習した知識、技術をさらに高めるため、様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を養い、全世代に健全な食生活を実践、指導できる人材を育てる。

到達目標

- 1) ライフステージ別に疾病予防の食生活・栄養改善の実践指導ができる。
- 2) 食環境、食料事情に即した食育活動が実践できる。
- 3) 他の職域、地域と連携をはかり食育活動が実践できる。
- 4) 食文化の理解を深め、和食や地域の郷土料理を継承する食育活動が実践できる。

授業計画

第1週	ガイダンス（授業計画の確認と説明） 食育とは 食育基本法について他
第2週	妊娠期における食育 妊産婦のための食生活指針
第3週	授乳期における食育 授乳・離乳の支援ガイド
第4週	乳児期における食育 子どもと親を結ぶ絆としての食環境
第5週	家庭における共食を通じた子どもへの食育 家庭での上手なコミュニケーションの取り方
第6週	幼児期における食育 食習慣の基礎づくりと家庭環境 保育所等での食育活動
第7週	学童期における食育 食習慣の完成に果たす学校と家庭との連携と諸問題
第8週	思春期における食育 食習慣の自立に影響する身体の変化と疾病 ヘルシーメニュープランニング演習
第9週	成人期における食育 ライフスタイルに応じた生活習慣病予防のための食行動
第10週	地域における食生活の改善の取り組み 職域・地域連携ネットワークの構築とコミュニケーションの必要性
第11週	中高年期における食育 更年期と疾病予防のための食生活
第12週	高齢期における食育 身体機能の変化と食環境 介護施設での食育活動
第13週	食物の生産・流通事情と食環境の理解 地産地消とは 消費行動と食環境
第14週	食文化継承のための食育活動 日本の食文化史、地域の郷土料理
第15週	食品の安全性、栄養および食生活に関する調査、研究、情報の提供 栄養に関する研修会への聴講 栄養疫学研究の情報収集
第16週	レポート試験

成績評価方法・基準

レポート評価（50%）、実地活動評価（50%）により評価

準備学習の内容・授業方法・受講上の注意

事前に授業内容に関する資料を配布するので、予習復習をすること。

テキスト

『なし』

参考書など

科目ナンバリングについて

◆科目ナンバリング

科目ナンバリングは授業科目ごとにその内容やレベルに応じて適切な番号を付すことで学修の段階や順序を示し、教育課程の体系をよりわかりやすくする仕組みです。科目ナンバリングによって、学習者はどのように学修を進めていけばよいかを把握することができます。

◆科目ナンバリングの構成

科目ナンバリングは、以下の規則に従い、6桁で構成されます。

①	②	③	④	⑤

① 学科・専攻

N	栄養士科
---	------

② 科目群

栄養士科

A	基礎教育科目
B	社会生活と健康
C	人体の構造と機能
D	食品と衛生
E	栄養と健康
F	栄養の指導
G	給食の運営
H	その他

③ 配当学年

1	1年
2	2年

④ 必修選択等

1	必修
2	選択

⑤ 通し番号(2桁)[④まで同じ場合、連番とする]

(例) 心理学:NA2101
食品学総論:ND1101
スポーツ栄養論:NH2201

栄養士科ナンバリング

科目群	科目名	ナンバリング	科目群	科目名	ナンバリング
基礎教育科目	心理学	NA2101	栄養の指導	栄養指導論1	NF1101
	法学	NA2201		栄養指導論2	NF2101
	現代社会学	NA2102		栄養指導実習1	NF1102
	化学	NA1101		栄養指導実習2	NF2102
	生物学	NA1102		公衆栄養学	NF2103
	情報リテラシー	NA1201	給食の運営	調理学	NG1101
	英語	NA1103		調理学実習1	NG1102
健康の科学	NA1104	調理学実習2		NG1103	
社会生活と健康	公衆衛生学	NB2101		調理学実習3	NG2101
	社会福祉概論	NB2102		給食経営管理論	NG1104
人体の構造と機能	生化学	NC1101		給食管理基礎実習	NG1105
	生化学実験	NC1102	給食管理実習	NG2102	
	解剖生理学	NC1103	校外実習	NG2103	
	解剖生理学実験	NC1104	その他	給食管理基礎演習	NH1101
	運動生理学	NC2101		スポーツ栄養論	NH2201
病理学	NC2102	栄養士特論		NH2101	
食品と衛生	食品学総論	ND1101		管理栄養士特論	NH2102
	食品学各論	ND1102		特別調理実習	NH2202
	食品学実験	ND1103		調理学実習4	NH2203
	食品衛生学	ND2101		フードサービス演習	NH2204
	食品衛生学実験	ND2102		献立立案	NH2103
栄養と健康	基礎栄養学	NE1101		食育指導	NH2104
	応用栄養学	NE1102			
	応用栄養学実習	NE2101			
	臨床栄養学総論	NE1103			
	臨床栄養学各論	NE2102			
	臨床栄養学実習	NE2103			