

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
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）

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す。健康増進と健康管理についての基礎となる医学知識を身につけ学習します。健康障害因子、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びましょう。

内容

- 1.健康と健康の判定（個人の場合と集団の場合）
- 2.健康障害要因（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.試験

評価

期末試験50点、平常点（小テスト、レポートなど）30点、出席点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）

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選必
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）

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す。健康増進と健康管理についての基礎となる医学知識を身につけ学習します。健康障害因子、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びましょう。

内容

- 1.健康と健康の判定（個人の場合と集団の場合）
- 2.健康障害要因（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.試験

評価

期末試験50点、平常点（小テスト、レポートなど）30点、出席点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）

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選必
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）

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す。健康増進と健康管理についての基礎となる医学知識を身につけ学習します。健康障害因子、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びましょう。

内容

- 1.健康と健康の判定（個人の場合と集団の場合）
- 2.健康障害要因（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.試験

評価

期末試験50点、平常点（小テスト、レポートなど）30点、出席点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）

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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、生態系を基盤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（職業性疾病、労働衛生5管理を含む）
15	産業保健（快適な職場環境の形成、健康の保持増進を含む）

評価

出席10点、課題レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上合格とする。

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』 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
 田中平三、田中茂ほか 『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、田中茂ほか 『管理栄養士講座 改訂公衆衛生学』建帛社
 中村信也、田中茂ほか 『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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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、生態系を基盤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（職業性疾病、労働衛生5管理を含む）
15	産業保健（快適な職場環境の形成、健康の保持増進を含む）

評価

出席10点、課題レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上合格とする。

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』 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
 田中平三、田中茂ほか 『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、田中茂ほか 『管理栄養士講座 改訂公衆衛生学』建帛社
 中村信也、田中茂ほか 『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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	10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、生態系を基盤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（職業性疾病、労働衛生5管理を含む）
15	産業保健（快適な職場環境の形成、健康の保持増進を含む）

評価

出席10点、課題レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上合格とする。

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』 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
 田中平三、田中茂ほか 『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、田中茂ほか 『管理栄養士講座 改訂公衆衛生学』建帛社
 中村信也、田中茂ほか 『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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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
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)

人間集団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。

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、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、どのようにアピールすれば効果があがるかを、実際に資料を作成して発表を行う。

実験内容

1~2. 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）

3~5. 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

検知管による有機溶剤蒸気の測定

騒音計による騒音の測定

6~8. 健康教育

液晶プロジェクターによる健康教育資料の作成

評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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
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)

人間集団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。

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、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、どのようにアピールすれば効果があがるかを、実際に資料を作成して発表を行う。

実験内容

1~2. 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）

3~5. 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

検知管による有機溶剤蒸気の測定

騒音計による騒音の測定

6~8. 健康教育

液晶プロジェクターによる健康教育資料の作成

評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	公衆衛生学実験		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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)

人間集団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。

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、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、どのようにアピールすれば効果があがるかを、実際に資料を作成して発表を行う。

実験内容

1~2. 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）

3~5. 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

検知管による有機溶剤蒸気の測定

騒音計による騒音の測定

6~8. 健康教育

液晶プロジェクターによる健康教育資料の作成

評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ニューヴェルヒロカワ

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

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

科目名	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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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

教育用コンピュータを用いて実習を進める。パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excel に付属する「分析ツール」を用いる。

実習内容

1. ホームページなどからの情報収集

2. エクセルになれる
 - a. 基礎知識
 - b. データ入力
 - c. 分析ツール

3. 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編』 東京図書

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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

教育用コンピュータを用いて実習を進める。パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excel に付属する「分析ツール」を用いる。

実習内容

1. ホームページなどからの情報収集

2. エクセルになれる
 - a. 基礎知識
 - b. データ入力
 - c. 分析ツール

3. 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編』 東京図書

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	10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

教育用コンピュータを用いて実習を進める。パソコン上で実行する統計ソフトとして、Windows上で一般的であるMicrosoft Excel に付属する「分析ツール」を用いる。

実習内容

1. ホームページなどからの情報収集

2. エクセルになれる
 - a. 基礎知識
 - b. データ入力
 - c. 分析ツール

3. 応用編（課題を与えてデータ処理し、レポートを作成）

評価

出席10点、レポート20点及びペーパーテスト70点により評価を行ない、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【参考書】『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編』 東京図書

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	斉川 富夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
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）

社会福祉についての基礎的理解に努める。

福祉国家・福祉社会の意義と今日直面している問題について見てみる。

地域福祉の重要性について、育児や介護といった家族問題とも関連させながら考えてみる。

特に、ケアについて哲学的に考察する。

内容

1	授業の概要
2	20世紀以前の福祉政策
3	福祉国家の形成
4	福祉政策と市場経済
5	福祉国家と財政問題
6	福祉国家と福祉社会－福祉ミックス－
7	地域福祉の意義
8	人権と社会統合
9	今日の家族問題
10	育児支援－児童福祉
11	介護支援－高齢者福祉
12	福祉社会とケア
13	ケアの哲学
14	コミュニティと福祉の主体
15	福祉公共哲学

評価

- ・ペーパーテストと出席によって評価する。
- ・テストに65%、出席点として35% 配点する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	斉川 富夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
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）

社会福祉についての基礎的理解に努める。

福祉国家・福祉社会の意義と今日直面している問題について見てみる。

地域福祉の重要性について、育児や介護といった家族問題とも関連させながら考えてみる。

特に、ケアについて哲学的に考察する。

内容

1	授業の概要
2	20世紀以前の福祉政策
3	福祉国家の形成
4	福祉政策と市場経済
5	福祉国家と財政問題
6	福祉国家と福祉社会－福祉ミックス－
7	地域福祉の意義
8	人権と社会統合
9	今日の家族問題
10	育児支援－児童福祉
11	介護支援－高齢者福祉
12	福祉社会とケア
13	ケアの哲学
14	コミュニティと福祉の主体
15	福祉公共哲学

評価

- ・ペーパーテストと出席によって評価する。
- ・テストに65%、出席点として35% 配点する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	斉川 富夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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）

社会福祉についての基礎的理解に努める。

福祉国家・福祉社会の意義と今日直面している問題について見てみる。

地域福祉の重要性について、育児や介護といった家族問題とも関連させながら考えてみる。

特に、ケアについて哲学的に考察する。

内容

1	授業の概要
2	20世紀以前の福祉政策
3	福祉国家の形成
4	福祉政策と市場経済
5	福祉国家と財政問題
6	福祉国家と福祉社会－福祉ミックス－
7	地域福祉の意義
8	人権と社会統合
9	今日の家族問題
10	育児支援－児童福祉
11	介護支援－高齢者福祉
12	福祉社会とケア
13	ケアの哲学
14	コミュニティと福祉の主体
15	福祉の公共哲学

評価

- ・ペーパーテストと出席によって評価する。
- ・テストに65%、出席点として35% 配点する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

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を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、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のに必須な基礎科目である。本科目では、解剖生理学実験の授業と相補的に、“正常な人体の仕組み”について、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の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業ではとくに、人体が生存・活動のために行う仕事の基盤である栄養、QOL(Quarity of Life)の前提であるQON(Quality of Nutrition: 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。

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
10. 筋肉系と運動機能
11. 内分泌系
12. 神経系
13. 感覚器系
14. 免疫系
15. 皮膚組織、体温調節

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】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】板倉弘重 (編著) 『解剖生理学』光生館

シェフラー他 (著) 三木明德他 (監訳) 『からだの構造と機能』西村書店

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清 (編著) 『臨床医科学入門』光生館

エイレン N他 (著) 林正健二他 (訳) 『人体の構造と機能』医学書院

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

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を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、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のに必須な基礎科目である。本科目では、解剖生理学実験の授業と相補的に、“正常な人体の仕組み”について、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の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業ではとくに、人体が生存・活動のために行う仕事の基盤である栄養、QOL(Quarity of Life)の前提であるQON(Quality of Nutrition: 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。

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
10. 筋肉系と運動機能
11. 内分泌系
12. 神経系
13. 感覚器系
14. 免疫系
15. 皮膚組織、体温調節

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】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】板倉弘重 (編著) 『解剖生理学』光生館

シェフラー他 (著) 三木明德他 (監訳) 『からだの構造と機能』西村書店

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清 (編著) 『臨床医科学入門』光生館

エイレン N他 (著) 林正健二他 (訳) 『人体の構造と機能』医学書院

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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	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)

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を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、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のに必須な基礎科目である。本科目では、解剖生理学実験の授業と相補的に、“正常な人体の仕組み”について、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の体系的な理解をめざす。解剖学は人体の構造、生理学は機能に関する基礎科学であるが、この授業ではとくに、人体が生存・活動のために行う仕事の基盤である栄養、QOL(Quarity of Life)の前提であるQON(Quality of Nutrition: 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。

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
10. 筋肉系と運動機能
11. 内分泌系
12. 神経系
13. 感覚器系
14. 免疫系
15. 皮膚組織、体温調節

評価

ペーパーテストにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】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】板倉弘重 (編著) 『解剖生理学』光生館

シェフラー他 (著) 三木明德他 (監訳) 『からだの構造と機能』西村書店

石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清 (編著) 『臨床医科学入門』光生館

エイレン N他 (著) 林正健二他 (訳) 『人体の構造と機能』医学書院

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。この実験授業では、解剖生理学や人間生活生理学の講義と相補的に、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。ことに、人体やモデル動物を対象に観察・測定・実験を行い、講義や書物等で学んだ専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得する。また、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。

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. NCBI (National Center for Biotechnology Information) の探索
- 14~15. 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

出席を前提として提出するレポート (学修成果のプレゼンテーションを含む) 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)

オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
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)

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を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。この実験授業では、解剖生理学や人間生活生理学の講義と相補的に、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。ことに、人体やモデル動物を対象に観察・測定・実験を行い、講義や書物等で学んだ専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得する。また、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。

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. NCBI (National Center for Biotechnology Information) の探索
- 14~15. 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

出席を前提として提出するレポート (学修成果のプレゼンテーションを含む) 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)

オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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を志す者にとって“人体の構造と機能”を学ぶ科目は、人間生活を支える健康や栄養、疾病の成り立ちを理解するのに必須な基礎科目である。この実験授業では、解剖生理学や人間生活生理学の講義と相補的に、人体の構造と機能を密接に関連付けて学ぶ。ことに、人体やモデル動物を対象に観察・測定・実験を行い、講義や書物等で学んだ専門知識を検証・補強し、机上では理解し難い事項を体得する。また、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。

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. NCBI (National Center for Biotechnology Information) の探索
- 14~15. 学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

出席を前提として提出するレポート (学修成果のプレゼンテーションを含む) 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)

オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

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講述する。

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

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講述する。

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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	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)

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講述する。

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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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う。

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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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う。

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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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う。

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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Dクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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う。

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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Eクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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う。

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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Fクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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う。

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

バイオメカニクスとはヒト (あるいは動物) 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。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、身体運動がどうやっておこなわれているか、どうしたらうまく、速く、美しく動けるのか考察します。

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.試験

評価

期末試験 50 点、レポート 30 点、出席 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)

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

バイオメカニクスとはヒト (あるいは動物) 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。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、身体運動がどうやっておこなわれているか、どうしたらうまく、速く、美しく動けるのか考察します。

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.試験

評価

期末試験 50 点、レポート 30 点、出席 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)

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

バイオメカニクスとはヒト (あるいは動物) 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。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、身体運動がどうやっておこなわれているか、どうしたらうまく、速く、美しく動けるのか考察します。

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.試験

評価

期末試験 50 点、レポート 30 点、出席 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)

科目名	食薬理学		
担当教員名	梅垣 敬三、小島 彩子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

食品成分も医薬品と同様に一つの化学物質としてとらえ、それら物質の人体に対する作用を薬理学的な観点から理解するための基礎知識を習得する。その基礎知識を踏まえて、食品と医薬品の違い、相互作用、安全性・有効性の評価に関する事項を理解し、氾濫する食品情報に適切に対応でき、さらに傷病者の栄養管理にも対応できる知識を習得する。

内容

総論

1. 食品と医薬品の特性と区分
2. 薬理作用と作用機序
3. 食品成分および医薬品の体内動態 -1 吸収
4. 食品成分および医薬品の体内動態 -2 分布
5. 食品成分および医薬品の体内動態 -3 代謝
6. 食品成分および医薬品の体内動態 -4 排泄
7. 食品成分および医薬品の体内動態に影響を与える因子
8. 食品-医薬品相互作用 -1 薬理学的相互作用の事例
9. 食品-医薬品相互作用 -2 薬物動態学的相互作用の事例
10. 食品と医薬品の安全性・有効性評価
11. いわゆる健康食品をとりまく現状と保健機能食品制度

各論

12. 高血圧の治療薬と、関連する特定保健用食品
13. 脂質異常症の治療薬と、関連する特定保健用食品
14. 糖尿病の治療薬と、関連する特定保健用食品
15. 骨粗鬆症の治療薬と、関連する特定保健用食品

評価

所定の出席回数に達した学生に対しペーパーテストを実施する。60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】安原一・小口勝司編 『わかりやすい薬理学』 ヌ-ヴェルヒロカワ

【推薦書】渡辺他編著 『クスリのことわかる本』 地人書館 499.1/K

山田・松村編著 『健康・栄養食品アドバイザーースタッフ・テキストブック』 第一出版
498.5/K

田中正敏著 『薬はなぜ効くか』 講談社 491.5/T

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	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	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、卒業して管理栄養士としての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	病気とは 医療の考え
2	病気の原因と成立のメカニズム 1
3	病気の原因と成立のメカニズム 2
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	呼吸器系疾患
7	泌尿器系疾患
8	血液疾患
9	内分泌・代謝性疾患
10	アレルギー・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患 生殖器系疾患
13	環境や労働による人体機能の変化 疲労、職業適性
14	ペーパーテスト
15	医療の現状と今後の課題

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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・厚生指標(臨時増刊)、53巻9号 2006 厚生統計協会 498.059/K

【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

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	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	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、卒業して管理栄養士としての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	病気とは 医療の考え
2	病気の原因と成立のメカニズム 1
3	病気の原因と成立のメカニズム 2
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	呼吸器系疾患
7	泌尿器系疾患
8	血液疾患
9	内分泌・代謝性疾患
10	アレルギー・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患 生殖器系疾患
13	環境や労働による人体機能の変化 疲労、職業適性
14	ペーパーテスト
15	医療の現状と今後の課題

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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・厚生指標(臨時増刊)、53巻9号 2006 厚生統計協会 498.059/K

【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

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	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	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、卒業して管理栄養士としての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	病気とは 医療の考え
2	病気の原因と成立のメカニズム 1
3	病気の原因と成立のメカニズム 2
4	消化器系疾患
5	循環器系疾患
6	呼吸器系疾患
7	泌尿器系疾患
8	血液疾患
9	内分泌・代謝性疾患
10	アレルギー・膠原病
11	感染症
12	精神・神経系疾患 生殖器系疾患
13	環境や労働による人体機能の変化 疲労、職業適性
14	ペーパーテスト
15	医療の現状と今後の課題

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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・厚生指標(臨時増刊)、53巻9号 2006 厚生統計協会 498.059/K

【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

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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
3	臨床検査
4	糖代謝とその異常
5	脂質代謝とその異常
6	蛋白質、核酸の代謝とその異常
7	栄養障害 摂食障害
8	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
9	循環障害と循環器疾患
10	腎・尿路疾患
11	内分泌疾患
12	骨代謝と筋・骨格疾患 呼吸器疾患
13	血駅疾患
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	免疫・アレルギー疾患 小児の疾患

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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	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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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	
3	臨床検査	
4	糖代謝とその異常	
5	脂質代謝とその異常	
6	蛋白質、核酸代謝とその異常	
7	栄養障害 摂食障害	
8	消化管および肝、胆道、膵臓疾患	
9	循環障害と循環器疾患	
10	腎・尿路疾患	
11	内分泌疾患	
12	骨代謝と筋・骨格疾患	呼吸器疾患
13	血液疾患	
14	ペーパーテスト 5者択一試験	
15	免疫・アレルギー疾患	小児疾患

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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	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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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)

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
3	臨床検査
4	糖代謝とその異常
5	脂質代謝とその異常
6	蛋白質、核酸の代謝とその異常
7	栄養障害 摂食障害
8	消化管および肝、胆道, 膵臓疾患
9	循環障害と循環器疾患
10	腎・尿路疾患
11	内分泌疾患
12	骨代謝と筋・骨格疾患 呼吸器疾患
13	血駅疾患
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	免疫・アレルギー疾患 小児の疾患

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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	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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必
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、管理栄養士になるための基本となる知識です。
 病気の予防、原因、検査、治療にいて勉強するので、食生活などのライフスタイルとの
 かかわりが理解できるようになります。

内容

1	疾患診断の概要 一般治療の概要
2	一般治療の概要
3	疾患による細胞・組織の変化
4	栄養と代謝
5	消化器系
6	循環器系
7	腎・尿路系
8	内分泌系
9	神経・精神系 呼吸器系
10	血液・造血器・リンパ系
11	運動(筋骨格)系
12	感染
13	免疫生体防御
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	悪性腫瘍

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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)

推薦書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 医歯薬出版 2009

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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、管理栄養士になるための基本となる知識です。
 病気の予防、原因、検査、治療について勉強するので、食生活などのライフスタイルとの
 かかわりが理解できるようになります。

内容

1	疾患診断の概要 一般治療の概要
2	一般治療の概要
3	疾患による細胞・組織の変化
4	栄養と代謝
5	消化器系
6	循環器系
7	腎・尿路系
8	内分泌系
9	神経・精神系 呼吸器系
10	血液・造血器・リンパ系
11	運動(筋骨格)系
12	感染
13	免疫生体防御
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	悪性腫瘍

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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)

推薦書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 医歯薬出版 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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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、管理栄養士になるための基本となる知識です。
 病気の予防、原因、検査、治療について勉強するので、食生活などのライフスタイルとの
 かかわりが理解できるようになります。

内容

1	疾患診断の概要 一般治療の概要
2	一般治療の概要
3	疾患による細胞・組織の変化
4	栄養と代謝
5	消化器系
6	循環器系
7	腎・尿路系
8	内分泌系
9	神経・精神系 呼吸器系
10	血液・造血器・リンパ系
11	運動(筋骨格)系
12	感染
13	免疫生体防御
14	ペーパーテスト 5者択一試験
15	悪性腫瘍

評価

出席30点 + ペーパーテスト70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)

推薦書 竹中 優編 『疾病の成因・病態・診断。治療』 医歯薬出版 2009
 推薦書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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）

病原物質・微生物学講義で学んだ微生物学の知識を、さらに管理栄養士取得のために役立つ基礎的な微生物学実験を行う。消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染からの予防法」を習得する。

内容

1. DVDおよびPPを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法：実験器物および実験の際の手指消毒法の練習と習得。
3. スタンプ培養法：手指の付着微生物を検査培地上に培養して観察記載。
4. 微生物染色法：単染色法およびグラム染色法による微生物の染色法。
5. 培養培地作成法：細菌培養に使用されている培地の調製および作成。
6. 室内清浄度測定：KOCH落下細菌法による室内汚染微生物の検出および計数。
7. 環境微生物の検索：自然環境に生息している微生物の培養検出および染色。
8. 食品微生物叢の検索：食品素材の微生物の検出および染色観察。
9. これまでの実験実習の筆記試験（中間試験）。
10. 無菌操作法：火炎滅菌による無菌操作の習得。
11. 微生物分離法：白金耳を操作して微生物分離法の練習と習得。
12. 画線培養法：画線培養を実施して食品から微生物を分離培養する。
13. 混釈平板法：段階希釈した食品試料を選択培地に培養して微生物を分離培養する。
14. 顕微鏡観察：油浸法によるさまざまな分離細菌の観察。
15. これまでの実験実習の筆記試験（期末試験）。

毎週行われる実験について研究課題を毎回課すと共に実験成果レポートを提出、また筆記試験を中間試験と期末試験を実施する。

評価

平常点（実験態度・研究課題・レポートなど）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。

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

【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 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） 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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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)

病原物質・微生物学講義で学んだ微生物学の知識を、さらに管理栄養士取得のために役立つ基礎的な微生物学実験を行う。消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染からの予防法」を習得する。

内容

1. DVDおよびPPを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法：実験器物および実s兼の際の手指の消毒方法の実技と習得。
3. スタンプ培養法：手指の付着微生物を検査培地上に培養して観察記載。
4. 微生物染色法：単染色法およびグラム染色法による微生物の染色法の習得
5. 培養培地作成法：細菌培養に使用されている培地の調製および作成。
6. 室内清浄度測定：KOCH落下細菌法による室内汚染微生物の検出および計数。
7. 環境微生物の検索：自然環境に生息している微生物の培養検出および染色。
8. 食品微生物叢の検索：食品素材の微生物の検出および染色。
9. これまでの実験実習の筆記試験(中間試験)。
10. 無菌操作法：火炎滅菌による無菌操作の習得： 習得態度(実験態度)の評価。
11. 微生物分離法：白金耳を操作して微生物分離法の練習と習得。
12. 画線培養法：画線培養を実施して食品から微生物を分離培養する。
13. 混釈平板法：段階希釈した乳製品から乳酸菌選択培地上に乳酸菌を培養して分離する。
14. 顕微鏡観察：油浸法によるさまざまな分離細菌の観察。
15. これまでの実験実習の筆記試験(期末試験)。

毎週行われる実験について研究課題を毎回課すと共に実験成果レポートを提出、また筆記試験を中間試験と期末試験を実施する。

評価

平常点(実験態度・研究課題・レポートなど)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。

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

【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 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) 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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選必
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)

病原物質・微生物学講義で学んだ微生物学の知識を、さらに管理栄養士取得のために役立つ基礎的な微生物学実験を行う。消毒滅菌法、無菌操作法、細菌培養法などを通じて「微生物感染からの予防法」を習得する。

内容

1. DVDおよびPPを用いた実験実技の解説講義。
2. 消毒法：実験器物および実験の際の手指消毒法の練習と習得。
3. スタンプ培養法：手指の付着微生物を検査培地上に培養して観察記載。
4. 微生物染色法：単染色法およびグラム染色法による微生物の染色法。
5. 培養培地作成法：細菌培養に使用されている培地の調製および作成。
6. 室内清浄度測定：KOCH落下細菌法による室内汚染微生物の検出および計数。
7. 環境微生物の検索：自然環境に生息している微生物の培養検出および染色。
8. 食品微生物叢の検索：食品素材の微生物の検出および染色観察。
9. これまでの実験実習の筆記試験（中間試験）。
10. 無菌操作法：火炎滅菌による無菌操作の習得。
11. 微生物分離法：白金耳を操作して微生物の分離法の練習と習得。
12. 画線培養法：画線培養を実施して食品から微生物を分離培養する。
13. 混釈平板法：段階希釈した食品試料を選択培地に培養して微生物を分離培養する。
14. 顕微鏡観察：油浸法によるさまざまな分離細菌の観察。
15. これまでの実験実習の筆記試験（期末試験）。

毎週行われる実験について研究課題を毎回課すと共に実験成果レポートを提出、また筆記試験を中間試験と期末試験を実施する。

評価

平常点（実験態度・研究課題・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。

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

【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 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） 491.7/T

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

食品を理解し有意義に利用・提供するためには、それぞれの食品を構成する成分についての基本的な知識や、各成分の特性について十分な科学的知識が必要である。食品学Iでは、水、炭水化物、脂質、タンパク質、無機質、ビタミン等、一般成分についての基礎知識の習得・整理からはじめ、次いで動物性食品について、構成成分の特性やその特性を利用した製品について学ぶ。

内容

1	人間と食品
2	食品の種類・分類
3	食品の成分
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	乳の科学
12	卵の科学
13	食肉の科学
14	水産物の科学
15	まとめ

評価

平常点(出席状況、質疑に対する応答状況)30点、確認試験30点および総合試験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)

【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

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康1』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

食品を理解し有意義に利用・提供するためには、それぞれの食品を構成する成分についての基本的な知識や、各成分の特性について十分な科学的知識が必要である。食品学Iでは、水、炭水化物、脂質、タンパク質、無機質、ビタミン等、一般成分についての基礎知識の習得・整理からはじめ、次いで動物性食品について、構成成分の特性やその特性を利用した製品について学ぶ。

内容

1	人間と食品
2	食品の種類・分類
3	食品の成分
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	乳の科学
12	卵の科学
13	食肉の科学
14	水産物の科学
15	まとめ

評価

平常点(出席状況、質疑に対する応答状況)30点、確認試験30点および総合試験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)

【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

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康1』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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	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)

食品を理解し有意義に利用・提供するためには、それぞれの食品を構成する成分についての基本的な知識や、各成分の特性について十分な科学的知識が必要である。食品学Iでは、水、炭水化物、脂質、タンパク質、無機質、ビタミン等、一般成分についての基礎知識の習得・整理からはじめ、次いで動物性食品について、構成成分の特性やその特性を利用した製品について学ぶ。

内容

1	人間と食品
2	食品の種類・分類
3	食品の成分
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	乳の科学
12	卵の科学
13	食肉の科学
14	水産物の科学
15	まとめ

評価

平常点(出席状況、質疑に対する応答状況)30点、確認試験30点および総合試験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)

【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

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康1』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

食品を利用するときには、それぞれの食品の特性についての知識が必要である。食品学 では、こめ・小麦・とうもろこし・いも・だいず・野菜・果実などの植物性食品について、種類や性状、食品の成分や加工製品などについて説明し、また、これらを調理・加工するときの変化についても述べる。

内容

1. こめ (種類・構造・主な成分・食味・市販袋詰のこめ)
2. こめの加工製品 (こめ粒加工製品・めし加工製品・米粉とめん状加工製品・米菓類)
3. 小麦粉 (原料の小麦・小麦粉の種類および主な成分)
4. 小麦粉加工品 (パン類・ビスケット類・うどん類・中華めん類・即席めん類・マカロニ類・ふ類)
5. とうもろこし (とうもろこしの特性と種類・とうもろこし粒の構造と主な成分)
6. とうもろこしの加工法と加工製品 (ウェットミリング・ドライミリング・コーンスターチ・コーングリッツ・コーンミール・コーンフレーク・コーンフラワー・ポップコーン・スイートコーン缶詰)
7. そば粉 (主な成分および製造法・食べ方) とオートミール
8. いも (さつまいも・じゃがいも・さといも・やまのいも・こんにゃく・キャッサバ)
9. いも加工製品 (ポテトフラワー・インスタントマッシュポテト・ポテトチップス)
10. 砂糖と他の甘味料 (砂糖・でん粉糖・はちみつ・ジャム・他の甘味料)
11. 種実ときのこ (アーモンド・くり・くるみ・ぎんなん・落花生・しいたけ・なめこ・まつたけ等)
12. だいずと他の豆類 (だいずの特性および主な成分、加工製品、他の豆類)
13. 野菜 (緑黄色野菜)
14. 野菜 (その他の野菜・山菜・野草、漬物等)
15. 果実 (主な成分、柑橘類・りんご・かき・ぶどう・いちご・バナナ・他の果実、果汁等)

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点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛編著『食品学6 版』弘学出版

科目名	食品学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

食品を利用するときには、それぞれの食品の特性についての知識が必要である。食品学 では、こめ・小麦・とうもろこし・いも・だいず・野菜・果実などの植物性食品について、種類や性状、食品の成分や加工製品などについて説明し、また、これらを調理・加工するときの変化についても述べる。

内容

1. こめ (種類・構造・主な成分・食味・市販袋詰のこめ)
2. こめの加工製品 (こめ粒加工製品・めし加工製品・米粉とめん状加工製品・米菓類)
3. 小麦粉 (原料の小麦・小麦粉の種類および主な成分)
4. 小麦粉加工品 (パン類・ビスケット類・うどん類・中華めん類・即席めん類・マカロニ類・ふ類)
5. とうもろこし (とうもろこしの特性と種類・とうもろこし粒の構造と主な成分)
6. とうもろこしの加工法と加工製品 (ウェットミリング・ドライミリング・コーンスターチ・コーングリッツ・コーンミール・コーンフレーク・コーンフラワー・ポップコーン・スイートコーン缶詰)
7. そば粉 (主な成分および製造法・食べ方) とオートミール
8. いも (さつまいも・じゃがいも・さといも・やまのいも・こんにゃく・キャッサバ)
9. いも加工製品 (ポテトフラワー・インスタントマッシュポテト・ポテトチップス)
10. 砂糖と他の甘味料 (砂糖・でん粉糖・はちみつ・ジャム・他の甘味料)
11. 種実ときのこ (アーモンド・くり・くるみ・ぎんなん・落花生・しいたけ・なめこ・まつたけ等)
12. だいずと他の豆類 (だいずの特性および主な成分、加工製品、他の豆類)
13. 野菜 (緑黄色野菜)
14. 野菜 (その他の野菜・山菜・野草、漬物等)
15. 果実 (主な成分、柑橘類・りんご・かき・ぶどう・いちご・バナナ・他の果実、果汁等)

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点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛編著『食品学6 版』弘学出版

科目名	食品学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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	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)

食品を利用するときには、それぞれの食品の特性についての知識が必要である。食品学 では、こめ・小麦・とうもろこし・いも・だいず・野菜・果実などの植物性食品について、種類や性状、食品の成分や加工製品などについて説明し、また、これらを調理・加工するときの変化についても述べる。

内容

1. こめ (種類・構造・主な成分・食味・市販袋詰のこめ)
2. こめの加工製品 (こめ粒加工製品・めし加工製品・米粉とめん状加工製品・米菓類)
3. 小麦粉 (原料の小麦・小麦粉の種類および主な成分)
4. 小麦粉加工品 (パン類・ビスケット類・うどん類・中華めん類・即席めん類・マカロニ類・ふ類)
5. とうもろこし (とうもろこしの特性と種類・とうもろこし粒の構造と主な成分)
6. とうもろこしの加工法と加工製品 (ウェットミリング・ドライミリング・コーンスターチ・コーングリッツ・コーンミール・コーンフレーク・コーンフラワー・ポップコーン・スイートコーン缶詰)
7. そば粉 (主な成分および製造法・食べ方) とオートミール
8. いも (さつまいも・じゃがいも・さといも・やまのいも・こんにゃく・キャッサバ)
9. いも加工製品 (ポテトフラワー・インスタントマッシュポテト・ポテトチップス)
10. 砂糖と他の甘味料 (砂糖・でん粉糖・はちみつ・ジャム・他の甘味料)
11. 種実ときのこ (アーモンド・くり・くるみ・ぎんなん・落花生・しいたけ・なめこ・まつたけ等)
12. だいずと他の豆類 (だいずの特性および主な成分、加工製品、他の豆類)
13. 野菜 (緑黄色野菜)
14. 野菜 (その他の野菜・山菜・野草、漬物等)
15. 果実 (主な成分、柑橘類・りんご・かき・ぶどう・いちご・バナナ・他の果実、果汁等)

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点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛編著『食品学6 版』弘学出版

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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）

食品の特性を理解するためには、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・物質に対する知識も必要である。食品化学では、食品の貯蔵や加工過程における食品成分の変化、成分間の反応や香気・呈味成分について学ぶ。

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

期末テスト80点、出席点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】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【推薦書】五十嵐脩、宮澤陽夫著 『食品の機能化学』 弘学出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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)

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。無機質については、カルシウムの定量分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析技術を学ぶ。さらに、タンパク質や核酸の分離・分析や酵素免疫測定法 (ELISA) による微量分析を実施し、技術を学ぶとともに原理を理解する。

内容

1	実験講義
2	基礎実験技術の習得
3	食品中の水分の定量
4	灰分の定量
5	窒素分析による食品タンパク質の定量
6	発色法による食品タンパク質の定量
7	食品中の脂質の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中におけるATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの紫外吸収スペクトル分析
13	酵素免疫測定法 (ELISA) の基本技術習得と原理の理解
14	ELISAによる食物アレルギー分析
15	実験結果の解説・レポート講評

評価

平常点 (出席状況、実験への取組姿勢) 30点、レポート30点、総合試験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)

各実験項目について、測定原理や実験操作を詳述した食品化学実験書を配布する。

【推薦書】安本教傳ほか3名編集 『五訂増補日本食品標準成分表分析マニュアル』 建帛社

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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
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)

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。無機質については、カルシウムの定量分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析技術を学ぶ。さらに、タンパク質や核酸の分離・分析や酵素免疫測定法(ELISA)による微量分析を実施し、技術を学ぶとともに原理を理解する。

内容

1	実験講義
2	基礎実験技術の習得
3	食品中の水分の定量
4	灰分の定量
5	窒素分析による食品タンパク質の定量
6	発色法による食品タンパク質の定量
7	食品中の脂質の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中におけるATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの紫外吸収スペクトル分析
13	酵素免疫測定法(ELISA)の基本技術習得と原理の理解
14	ELISAによる食物アレルギー分析
15	実験結果の解説・レポート講評

評価

平常点(出席状況、実験への取組姿勢)30点, レポート30点、総合試験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)

各実験項目について、測定原理や実験操作を詳述した食品化学実験書を配布する。

【推薦書】安本教傳ほか3名編集 『五訂増補日本食品標準成分表分析マニュアル』 建帛社

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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。無機質については、カルシウムの定量分析を行う。また、HPLCによる食品・生体成分分析技術を学ぶ。さらに、タンパク質や核酸の分離・分析や酵素免疫測定法(ELISA)による微量分析を実施し、技術を学ぶとともに原理を理解する。

内容

1	実験講義
2	基礎実験技術の習得
3	食品中の水分の定量
4	灰分の定量
5	窒素分析による食品タンパク質の定量
6	発色法による食品タンパク質の定量
7	食品中の脂質の定量
8	食品中のカルシウムの定量
9	食品中におけるATP分解産物のHPLC分析
10	食品タンパク質・DNAの分離・調製
11	食品タンパク質の電気泳動分析
12	タンパク質およびDNAの紫外吸収スペクトル分析
13	酵素免疫測定法(ELISA)の基本技術習得と原理の理解
14	ELISAによる食物アレルギー分析
15	実験結果の解説・レポート講評

評価

平常点(出席状況、実験への取組姿勢)30点、レポート30点、総合試験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)

各実験項目について、測定原理や実験操作を詳述した食品化学実験書を配布する。

【推薦書】安本教傳ほか3名編集 『五訂増補日本食品標準成分表分析マニュアル』 建帛社

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

食品の形態は様々であるが、各種の食品に共通して適用される加工・貯蔵法は多い。一方、それぞれの食品素材に適した加工法も工夫されている。これら、食品の加工・製造・貯蔵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、規格・表示についても学ぶ。

内容

1	食品保蔵と加工の意義
2	食品の加工技術 1
3	食品の加工技術 2
4	食品加工と成分の変化
5	食品の保蔵
6	食品流通と包装
7	加工食品の規格基準・表示
8	農産加工食品 1
9	農産加工食品 2
10	畜産加工食品
11	水産加工食品
12	食用油脂
13	調味料・香辛料・甘味料
14	嗜好食品ほか
15	まとめ

評価

平常点30点および総合試験70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】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

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康 3』 化学同人

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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)

食品の形態は様々であるが、各種の食品に共通して適用される加工・貯蔵法は多い。一方、それぞれの食品素材に適した加工法も工夫されている。これら、食品の加工・製造・貯蔵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、規格・表示についても学ぶ。

内容

1	食品保蔵と加工の意義
2	食品の加工技術 1
3	食品の加工技術 2
4	食品加工と成分の変化
5	食品の保蔵
6	食品流通と包装
7	加工食品の規格基準・表示
8	農産加工食品 1
9	農産加工食品 2
10	畜産加工食品
11	水産加工食品
12	食用油脂
13	調味料・香辛料・甘味料
14	嗜好食品ほか
15	まとめ

評価

平常点30点および総合試験70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】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

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康 3』 化学同人

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

食品の形態は様々であるが、各種の食品に共通して適用される加工・貯蔵法は多い。一方、それぞれの食品素材に適した加工法も工夫されている。これら、食品の加工・製造・貯蔵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、規格・表示についても学ぶ。

内容

1	食品保蔵と加工の意義
2	食品の加工技術 1
3	食品の加工技術 2
4	食品加工と成分の変化
5	食品の保蔵
6	食品流通と包装
7	加工食品の規格基準・表示
8	農産加工食品 1
9	農産加工食品 2
10	畜産加工食品
11	水産加工食品
12	食用油脂
13	調味料・香辛料・甘味料
14	嗜好食品ほか
15	まとめ

評価

平常点30点および総合試験70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】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

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康 3』 化学同人

科目名	食品加工学実習		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

各種食品の製造実習を行い、食品加工学で学んだ知識を確認する。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。ただし、加工食品の製造では工程数が多かったり、特殊な設備を必要とするものもあることから、製造時間、食品衛生上の安全性や技術的な面でも適切な品目を製造する。実習は4~6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。

内容

調理実習室および食品科学実験室で実習を行う。

実習に先立ち、操作や原理の説明を受ける。

製造品目・実習項目は以下の通り。

1. いちごジャムの缶詰・びん詰
2. こんにゃく
3. 心太
4. うどん
5. パン
6. 豆腐
7. 油揚げ
8. バター
9. カッテージチーズ
10. プロセスチーズ
11. アイスクリーム・シャーベット
12. 酵素による食品の変化
13. 酵素を利用した食品

各実習内容についてレポートを提出する。

試験により、得た知識を確認する。

評価

平常点(出席状況, 実習への取組姿勢, レポート) 40点および試験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)

実習項目ごとにテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子・中川裕子著 『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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
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)

各種食品の製造実習を行い、食品加工学で学んだ知識を確認する。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。ただし、加工食品の製造では工程数が多かったり、特殊な設備を必要とするものもあることから、製造時間、食品衛生上の安全性や技術的な面でも適切な品目を製造する。実習は4~6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。

内容

調理実習室および食品科学実験室で実習を行う。

実習に先立ち、操作や原理の説明を受ける。

製造品目・実習項目は以下の通り。

1. いちごジャムの缶詰・びん詰
2. こんにゃく
3. 心太
4. うどん
5. パン
6. 豆腐
7. 油揚げ
8. バター
9. カッテージチーズ
10. プロセスチーズ
11. アイスクリーム・シャーベット
12. 酵素による食品の変化
13. 酵素を利用した食品

各実習内容についてレポートを提出する。

試験により、得た知識を確認する。

評価

平常点(出席状況, 実習への取組姿勢, レポート) 40点および試験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)

実習項目ごとにテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子・中川裕子著 『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		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 必修*
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)

各種食品の製造実習を行い、食品加工学で学んだ知識を確認する。また、食品加工に利用される酵素のはたらきを実験で確かめる。ただし、加工食品の製造では工程数が多かったり、特殊な設備を必要とするものもあることから、製造時間、食品衛生上の安全性や技術的な面でも適切な品目を製造する。実習は4~6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。

内容

調理実習室および食品科学実験室で実習を行う。

実習に先立ち、操作や原理の説明を受ける。

製造品目・実習項目は以下の通り。

1. いちごジャムの缶詰・びん詰
2. こんにゃく
3. 心太
4. うどん
5. パン
6. 豆腐
7. 油揚げ
8. バター
9. カッテージチーズ
10. プロセスチーズ
11. アイスクリーム・シャーベット
12. 酵素による食品の変化
13. 酵素を利用した食品

各実習内容についてレポートを提出する。

試験により、得た知識を確認する。

評価

平常点(出席状況、実習への取組姿勢、レポート)40点および試験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)

実習項目ごとにテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子・中川裕子著 『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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

生化学は管理栄養士にとって最も重視しなければならない基礎科学のひとつであり、管理栄養士国家試験出題規準 (ガイドライン) の範囲は広く、この分野についての知識を合理的に学ばなくてはならない。したがって本学科では、これらの分野について「人間栄養学概論」「基礎栄養学」「人間生物化学」「栄養化学」「分子栄養学」などの教科で連結を保ちながらガイドラインに準じて学習する。

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、山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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）

自然、社会、人文の諸科学を基礎として調理に関する諸法則を明らかにし、調理技術の向上と食生活にの實踐に役立つ理論を解説する。

内容

1	調理の意義
2	食物の嗜好性（おいしさと健康）
3	植物性食品の調理性1（米）
4	植物性食品の調理性2（小麦、豆、いも類）
5	植物性食品の調理性3（野菜、果物、海藻）
6	動物性食品の調理性1（肉、魚）
7	動物性食品の調理性2（卵、牛乳）
8	ペーパーテスト
9	その他の食品の調理性（でんぷん、寒天、ゼラチン、カラギーナン等）
10	非加熱調理操作
11	加熱調理操作
12	調理機器
13	食事設計
14	食品成分表
15	ペーパーテスト

評価

ペーパーテスト2回で80点、出席20点

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【参考図書】和田淑子・大越ひろ編著『健康・調理の科学』建帛社

畑井朝子・渋川祥子編著『ネオエスカ / 調理学』同文書院

科目名	調理学		
担当教員名	木村 靖子、山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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）

自然、社会、人文の諸科学を基礎として調理に関する諸法則を明らかにし、調理技術の向上と食生活にの實踐に役立つ理論を解説する。

内容

1	調理の意義
2	食物の嗜好性（おいしさと健康）
3	植物性食品の調理性1（米）
4	植物性食品の調理性2（小麦、豆、いも類）
5	植物性食品の調理性3（野菜、果物、海藻）
6	動物性食品の調理性1（肉、魚）
7	動物性食品の調理性2（卵、牛乳）
8	ペーパーテスト
9	その他の食品の調理性（でんぷん、寒天、ゼラチン、カラギーナン等）
10	非加熱調理操作
11	加熱調理操作
12	調理機器
13	食事設計
14	食品成分表
15	ペーパーテスト

評価

ペーパーテスト2回で80点、出席20点

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【参考図書】和田淑子・大越ひろ編著『健康・調理の科学』建帛社

畑井朝子・渋川祥子編著『ネオエスカ / 調理学』同文書院

科目名	調理学		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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	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)

自然、社会、人文の諸科学を基礎として調理に関する諸法則を明らかにし、調理技術の向上と食生活にの實踐に役立つ理論を解説する。

内容

1	調理の意義
2	食物の嗜好性 (おいしさと健康)
3	植物性食品の調理性 1 (米)
4	植物性食品の調理性 2 (小麦、豆、いも類)
5	植物性食品の調理性 3 (野菜、果物、海藻)
6	動物性食品の調理性 1 (肉、魚)
7	動物性食品の調理性 2 (卵、牛乳)
8	ペーパーテスト
9	その他の食品の調理性 (でんぷん、寒天、ゼラチン、カラギーナン等)
10	非加熱調理操作
11	加熱調理操作
12	調理機器
13	食事設計
14	食品成分表
15	ペーパーテスト

評価

ペーパーテスト2回で80点、出席20点

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

【参考図書】和田淑子・大越ひろ編著 『健康・調理の科学』建帛社

畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』同文書院

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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）

調理学で系統的に学んだ理論をもとに調理の基礎技術の習得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理の日常食に製菓を加え、これら様式別料理の基本的な献立と調理を学ぶ。

内容

1. 講義：調理学実習の総論、実習室の使い方など
2. 実習（和）：白飯、吸物、白身魚の煮付け、青菜の浸し
3. 実習講義、きゅうりのテスト、実習（洋）：イチゴのショートケーキ、コーヒー
4. 実習（洋）：コーンクリームスープ、ビーフステーキ、いちごのパバロア
5. 実習（和）：青豆ご飯、みそ汁、魚の姿焼き、からし和え
6. 実習（洋）：マカロニグラタン、トマトサラダ、ブラマンジェ、紅茶
7. 実習（和）：赤飯、吸物、魚の照り焼き、かぼちゃのそぼろあんかけ
8. 実習（和）：かやくご飯、吸物、だし巻き卵、酢のもの
9. 実習（中）：凉拌海蟹、炒青椒牛肉絲、豆腐丸子湯
10. 実習（和）：菜飯、すり流し汁、かつおの焼きたたき、こかぶの即席漬け、みかんかん
11. 実習（和）：ちらしずし、清汁、青菜のごま和え、緑茶
12. 実習（洋）：じゃがいものポタージュ、舌平目のムニエル、紅茶のケーキ
13. 実習（中）：凉拌茄子、腰果炒鶏丁、酸辣湯、? 豆腐
14. 自主献立
15. 実技テスト

注：（和）日本料理（洋）西洋料理（中）中国料理

評価

実技テストとミニテスト60点、実習態度30点、ノート10点

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

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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）

調理学で系統的に学んだ理論をもとに調理の基礎技術の習得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理の日常食に製菓を加え、これら様式別料理の基本的な献立と調理を学ぶ。

内容

1. 講義：調理学実習の総論、実習室の使い方など
2. 実習（和）：白飯、吸物、白身魚の煮付け、青菜の浸し
3. 実習講義、きゅうりのテスト、実習（洋）：イチゴのショートケーキ、コーヒー
4. 実習（洋）：コーンクリームスープ、ビーフステーキ、いちごのパバロア
5. 実習（和）：青豆ご飯、みそ汁、魚の姿焼き、からし和え
6. 実習（洋）：マカロニグラタン、トマトサラダ、ブラマンジェ、紅茶
7. 実習（和）：赤飯、吸物、魚の照り焼き、かぼちゃのそぼろあんかけ
8. 実習（和）：かやくご飯、吸物、だし巻き卵、酢のもの
9. 実習（中）：凉拌海蟹、炒青椒牛肉絲、豆腐丸子湯
10. 実習（和）：菜飯、すり流し汁、かつおの焼きたたき、こかぶの即席漬け、みかんかん
11. 実習（和）：ちらしずし、清汁、青菜のごま和え、緑茶
12. 実習（洋）：じゃがいものポタージュ、舌平目のムニエル、紅茶のケーキ
13. 実習（中）：凉拌茄子、腰果炒鶏丁、酸辣湯、? 豆腐
14. 自主献立
15. 実技テスト

注：（和）日本料理（洋）西洋料理（中）中国料理

評価

実技テストとミニテスト60点、実習態度30点、ノート10点

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

科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
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)

調理学で系統的に学んだ理論をもとに調理の基礎技術の習得を目指す。日本料理、西洋料理、中国料理の日常食に製菓を加え、これら様式別料理の基本的な献立と調理を学ぶ。

内容

1. 講義：調理学実習の総論,実習室の使い方など
2. 実習(和)：白飯、吸物、白身魚の煮付け、青菜の浸し
3. 実習講義、きゅうりのテスト、実習(洋)：イチゴのショートケーキ、コーヒー
4. 実習(洋)：コーンクリームスープ、ビーフステーキ、いちごのパバロア
5. 実習(和)：青豆ご飯、みそ汁、魚の姿焼き、からし和え
6. 実習(洋)：マカロニグラタン、トマトサラダ、ブラマンジェ、紅茶
7. 実習(和)：赤飯、吸物、魚の照り焼き、かぼちゃのそぼろあんかけ
8. 実習(和)：かやくご飯、吸物、だし巻き卵、酢のもの
9. 実習(中)：凉拌海蟹、炒青椒牛肉絲、豆腐丸子湯
10. 実習(和)：菜飯、すり流し汁、かつおの焼きたたき、こかぶの即席漬け、みかんかん
11. 実習(和)：ちらしずし、清汁、青菜のごま和え、緑茶
12. 実習(洋)：じゃがいものポタージュ、舌平目のムニエル、紅茶のケーキ
13. 実習(中)：凉拌茄子、腰果炒鶏丁、酸辣湯、? 豆腐
14. 自主献立
15. 実技テスト

注：(和)日本料理(洋)西洋料理(中)中国料理

評価

実技テストとミニテスト60点、実習態度30点、ノート10点

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

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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）

調理学実習 に続き、調理の基礎技術のさらなる習得をめざす。日本料理、西洋料理、中国料理それぞれの献立形式を日常食と供応食について実習する。

内容

1. 包丁の研ぎ方、食器の説明、きゅうりの小口切りテスト
2. 中国料理：辣黄爪、？ 啫肉、西湖魚羹、芒果布甸
3. 日本料理：栗ご飯、のっぺい汁、鶏肉のホイル焼き、野菜の炊き合わせ
4. 日本料理：茶碗蒸し、天ぷら、人参とこんにゃくの白和え
5. 中国料理：清蒸魚、牛肉炒菠菜、火會鮮蟹羹、芝麻元宵、クリスマス用フルーツ漬け込み
6. 西洋料理：蟹のクリームコロケ、人参のサラダ、タルトタタン、紅茶
7. 西洋料理：チキンカレー、コールスロー、カラメルカスタードプディング、レモンスカッシュ
8. 西洋料理：ラタトゥユ、白身魚のパピヨット、レタスのサラダ、シュークリーム
9. 中国料理：棒々鶏、炸春巻、炒墨魚、鶏粥
10. 西洋料理：茶飯、いわしのつみれ汁、おでんなべ、しめじのごま酢あえ
11. 西洋料理：クリスマスディナー（1）- コンソメタピオカ、白身魚のポアレ、プラムケーキ、コーヒー
12. 日本料理：クリスマスディナー（2）- カナッペ、ローストチキン、ウォルドルフサラダ
13. 日本料理：正月料理 - 田作り、数の子、黒豆、雑煮、りんごきんとん、二色なます、いりどり
14. 自主献立
15. ペーパーテスト

評価

ペーパーテスト50点、ノートとレポート20点、実習態度30点

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

科目名	調理学実習		
担当教員名	木村 靖子、山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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）

調理学実習 に続き、調理の基礎技術のさらなる習得をめざす。日本料理、西洋料理、中国料理それぞれの献立形式を日常食と供応食について実習する。

内容

1. 包丁の研ぎ方、食器の説明、きゅうりの小口切りテスト
2. 中国料理：辣黄瓜、？ 啫肉、西湖魚羹、芒果布甸
3. 日本料理：栗ご飯、のっぺい汁、鶏肉のホイル焼き、野菜の炊き合わせ
4. 日本料理：茶碗蒸し、天ぷら、人参とこんにゃくの白和え
5. 中国料理：清蒸魚、牛肉炒菠菜、火會鮮蟹羹、芝麻元宵、クリスマス用フルーツ漬け込み
6. 西洋料理：蟹のクリームコロケ、人参のサラダ、タルトタタン、紅茶
7. 西洋料理：チキンカレー、コールスロー、カラメルカスタードプディング、レモンスカッシュ
8. 西洋料理：ラタトゥユ、白身魚のパピヨット、レタスのサラダ、シュークリーム
9. 中国料理：棒々鶏、炸春巻、炒墨魚、鶏粥
10. 西洋料理：茶飯、いわしのつみれ汁、おでんなべ、しめじのごま酢あえ
11. 西洋料理：クリスマスディナー（1）- コンソメタピオカ、白身魚のポアレ、プラムケーキ、コーヒー
12. 日本料理：クリスマスディナー（2）- カナッペ、ローストチキン、ウォルドルフサラダ
13. 日本料理：正月料理 - 田作り、数の子、黒豆、雑煮、りんごきんとん、二色なます、いりどり
14. 自主献立
15. ペーパーテスト

評価

ペーパーテスト50点、ノートとレポート20点、実習態度30点

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

科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

調理学実習 に続き、調理の基礎技術のさらなる習得をめざす。日本料理、西洋料理、中国料理それぞれの献立形式を日常食と供応食について実習する。

内容

1. 包丁の研ぎ方、食器の説明、きゅうりの小口切りテスト
2. 中国料理：辣黄爪、? 啫肉、西湖魚羹、芒果布甸
3. 日本料理：栗ご飯、のっぺい汁、鶏肉のホイル焼き、野菜の炊き合わせ
4. 日本料理：茶碗蒸し、天ぷら、人参とこんにゃくの白和え
5. 中国料理：清蒸魚、牛肉炒菠菜、火會鮮蟹羹、芝麻元宵、クリスマス用フルーツ漬け込み
6. 西洋料理：蟹のクリームコロケ、人参のサラダ、タルトタタン、紅茶
7. 西洋料理：チキンカレー、コールスロー、カラメルカスタードプディング、レモンスカッシュ
8. 西洋料理：ラタトゥユ、白身魚のパピヨット、レタスのサラダ、シュークリーム
9. 中国料理：棒々鶏、炸春巻、炒墨魚、鶏粥
10. 西洋料理：茶飯、いわしのつみれ汁、おでんなべ、しめじのごま酢あえ
11. 西洋料理：クリスマスディナー(1) - コンソメタピオカ、白身魚のポアレ、プラムケーキ、コーヒー
12. 日本料理：クリスマスディナー(2) - カナッペ、ローストチキン、ウォルドルフサラダ
13. 日本料理：正月料理 - 田作り、数の子、黒豆、雑煮、りんごきんとん、二色なます、いりどり
14. 自主献立
15. ペーパーテスト

評価

ペーパーテスト50点、ノートとレポート20点、実習態度30点

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

科目名	調理学実習（実験を含む）		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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）

調理実習、を基本とし、献立作成と調理の応用力を高めることに重点をおき実習する。調理学の講義で学んだ食品素材の調理による変化や物性の測定について実験、実習を通してより深く理解し、食生活に生かしていけるようにする。

内容

実習

1. 春の日本料理
2. 飲茶
3. 中国料理
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. ペーパーテスト

実験

1. 砂糖溶液の加熱による変化
2. 3種類のだし汁の官能検査
3. 鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
4. ゼラチン、寒天、カラギーナンにより調製したゼリーの比較
5. 油に関する実験
6. 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

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習：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

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、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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）

調理実習、を基本とし、献立作成と調理の応用力を高めることに重点をおき実習する。調理学の講義で学んだ食品素材の調理による変化や物性の測定について実験、実習を通してより深く理解し、食生活に生かしていけるようにする。

内容

実習

1. 春の日本料理
2. 飲茶
3. 中国料理
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. ペーパーテスト

実験

1. 砂糖溶液の加熱による変化
2. 3種類のだし汁の官能検査
3. 鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
4. ゼラチン、寒天、カラギーナンにより調製したゼリーの比較
5. 油に関する実験
6. 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

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習：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

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
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）

調理実習、 を基本とし、献立作成と調理の応用力を高めることに重点をおき実習する。調理学の講義で学んだ食品素材の調理による変化や物性の測定について実験、実習を通してより深く理解し、食生活に生かしていけるようにする。

内容

実習

- 1．春の日本料理
- 2．飲茶
- 3．中国料理
- 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．ペーパーテスト

実験

- 1．砂糖溶液の加熱による変化
- 2．3種類のだし汁の官能検査
- 3．鶏卵の鮮度の鑑別、卵液の加熱による凝固、ゆで卵の調製
- 4．ゼラチン、寒天、カラギーナンにより調製したゼリーの比較
- 5．油に関する実験
- 6．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

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】実習：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

実験：プリント配布

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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
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）

食品衛生とは生育、生産、あるいは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、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、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。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。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）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

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

期末テスト80点、出席点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】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2版）』東京化学同人

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

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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
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）

食品衛生とは生育、生産、あるいは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、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、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。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。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）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

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

期末テスト80点、出席点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】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2版）』東京化学同人

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

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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）

食品衛生とは生育、生産、あるいは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、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、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。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。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）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

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

期末テスト80点、出席点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】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2版）』東京化学同人

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

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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）

食品衛生とは生育、生産、あるいは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、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、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。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。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）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

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

期末テスト80点、出席点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】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2版）』東京化学同人

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

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
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）

食品衛生とは生育、生産、あるいは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、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、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。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。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）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

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

期末テスト80点、出席点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】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2版）』東京化学同人

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

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
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）

食品衛生とは生育、生産、あるいは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、食品の安全性、健全性（有益性）、健全性（完全性）を確保するために必要なあらゆる手段である。この目的のために、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。健全・安全な食生活を営むためには食品衛生学の知識の正しい習得・理解と実践が必要である。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）について述べ、食品の安全性を堅持する方策につき学び理解する。

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

期末テスト80点、出席点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】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2版）』東京化学同人

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

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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）

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。実験を通して、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、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定（培地と器具の準備・滅菌）
3	微生物学試験 : 生菌数の測定（試料の希釈と採取、培養）
4	微生物学試験 : 生菌数の測定（観察、滅菌と洗浄）
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（培地と器具の準備・滅菌）
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（試料の採取、培養）
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（観察、滅菌と洗浄）
8	飲料水の化学試験（亜硝酸、硝酸、残留塩素）
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（食品からの抽出、濃縮）
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィー）
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
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（食品からのDNAの抽出）
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（ポリメラーゼ連鎖反応）
15	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）

評価

期末結果報告会発表30点、実験レポート60点、出席点10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選必
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)

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。実験を通して、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、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定 (培地と器具の準備・滅菌)
3	微生物学試験 : 生菌数の測定 (試料の希釈と採取、培養)
4	微生物学試験 : 生菌数の測定 (観察、滅菌と洗浄)
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (試料の採取、培養)
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
8	飲料水の化学試験 (亜硝酸、硝酸、残留塩素)
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
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 (食品からのDNAの抽出)
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 (ポリメラーゼ連鎖反応)
15	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)

評価

期末結果報告会発表30点、実験レポート60点、出席点10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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）

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。実験を通して、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、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定（培地と器具の準備・滅菌）
3	微生物学試験 : 生菌数の測定（試料の希釈と採取、培養）
4	微生物学試験 : 生菌数の測定（観察、滅菌と洗浄）
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（培地と器具の準備・滅菌）
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（試料の採取、培養）
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（観察、滅菌と洗浄）
8	飲料水の化学試験（亜硝酸、硝酸、残留塩素）
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（食品からの抽出、濃縮）
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィー）
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
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（食品からのDNAの抽出）
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（ポリメラーゼ連鎖反応）
15	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）

評価

期末結果報告会発表30点、実験レポート60点、出席点10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選必
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)

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。実験を通して、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、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定 (培地と器具の準備・滅菌)
3	微生物学試験 : 生菌数の測定 (試料の希釈と採取、培養)
4	微生物学試験 : 生菌数の測定 (観察、滅菌と洗浄)
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (試料の採取、培養)
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
8	飲料水の化学試験 (亜硝酸、硝酸、残留塩素)
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
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 (食品からのDNAの抽出)
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 (ポリメラーゼ連鎖反応)
15	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)

評価

期末結果報告会発表30点、実験レポート60点、出席点10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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)

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。実験を通して、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、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定 (培地と器具の準備・滅菌)
3	微生物学試験 : 生菌数の測定 (試料の希釈と採取、培養)
4	微生物学試験 : 生菌数の測定 (観察、滅菌と洗浄)
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (培地と器具の準備・滅菌)
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (試料の採取、培養)
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験 (観察、滅菌と洗浄)
8	飲料水の化学試験 (亜硝酸、硝酸、残留塩素)
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験 (食品からの抽出、濃縮)
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験 (薄層クロマトグラフィー)
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
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 (食品からのDNAの抽出)
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 (ポリメラーゼ連鎖反応)
15	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)

評価

期末結果報告会発表30点、実験レポート60点、出席点10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選必
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）

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。実験を通して、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、さらに正しい実験器具、試薬の取り扱いについて学ぶ。

内容

1	実験講義
2	微生物学試験 : 生菌数の測定（培地と器具の準備・滅菌）
3	微生物学試験 : 生菌数の測定（試料の希釈と採取、培養）
4	微生物学試験 : 生菌数の測定（観察、滅菌と洗浄）
5	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（培地と器具の準備・滅菌）
6	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（試料の採取、培養）
7	微生物学試験 : 大腸菌群の定性試験（観察、滅菌と洗浄）
8	飲料水の化学試験（亜硝酸、硝酸、残留塩素）
9	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（食品からの抽出、濃縮）
10	食品添加物の化学試験 : 合成着色料の定性試験（薄層クロマトグラフィー）
11	食品添加物の化学試験 : 畜産・水産製品中の亜硝酸の比色法による定量
12	水分活性の測定
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（食品からのDNAの抽出）
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（ポリメラーゼ連鎖反応）
15	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）

評価

期末結果報告会発表30点、実験レポート60点、出席点10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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 ）

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説明する。五大栄養素と食品群の関係についても説明する。

内容

1. 栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾病、栄養学の歴史）
2. 摂食行動（摂食の調節）
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・吸収の基本概念、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、発酵・吸収、生物学的利用度）
4. 糖質の栄養（糖質の体内代謝の概要）
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（脂質の体内代謝の概要）
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（タンパク質の体内代謝の概要）
9. タンパク質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、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、酵素反応に対する賦活作用、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・電解質の代謝（水の出納、電解質の代謝）
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. 遺伝子発現と栄養（遺伝形質と栄養の相互作用、後天的遺伝子変異と栄養素・非栄養素成分）

評価

?ペーパーテスト70 点および平常点30 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】林寛著 『栄養学総論 4版』 三共出版
 林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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 ）

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説明する。五大栄養素と食品群の関係についても説明する。

内容

1. 栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾病、栄養学の歴史）
2. 摂食行動（摂食の調節）
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・吸収の基本概念、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、発酵・吸収、生物学的利用度）
4. 糖質の栄養（糖質の体内代謝の概要）
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（脂質の体内代謝の概要）
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（タンパク質の体内代謝の概要）
9. タンパク質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、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、酵素反応に対する賦活作用、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・電解質の代謝（水の出納、電解質の代謝）
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. 遺伝子発現と栄養（遺伝形質と栄養の相互作用、後天的遺伝子変異と栄養素・非栄養素成分）

評価

ペーパーテスト70点および平常点30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】林寛著 『栄養学総論 4版』 三共出版
 林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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	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 ）

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説明する。五大栄養素と食品群の関係についても説明する。

内容

1. 栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾病、栄養学の歴史）
2. 摂食行動（摂食の調節）
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・吸収の基本概念、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、発酵・吸収、生物学的利用度）
4. 糖質の栄養（糖質の体内代謝の概要）
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（脂質の体内代謝の概要）
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（タンパク質の体内代謝の概要）
9. タンパク質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、タンパク質の栄養価、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、酵素反応に対する賦活作用、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・電解質の代謝（水の出納、電解質の代謝）
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. 遺伝子発現と栄養（遺伝形質と栄養の相互作用、後天的遺伝子変異と栄養素・非栄養素成分）

評価

ペーパーテスト70点および平常点30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】林寛著 『栄養学総論 4版』 三共出版
 林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

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う。実験は一人ひとりおこなう。

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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)

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う。実験は一人ひとりおこなう。

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	濱口 恵子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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)

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う。実験は一人ひとりおこなう。

内容

1. 実験講義
2. 実験講義
3. 実験準備 (試薬調)
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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養マネジメント) の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育、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に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する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。さらに、エネルギー・栄養素必要量 (要求量) を決定するための科学的根拠を修得する。

応用栄養学 では、栄養マネジメントと栄養必要量の科学的根拠を概説し、その後各ライフステージのうち妊娠・分娩・授乳期における母性栄養、成長・発達過程にある乳児期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

内容

1	栄養マネジメント (1) 概要
2	栄養マネジメント (2) 栄養アセスメント
3	栄養マネジメント (3) 栄養ケア・栄養プログラム・栄養評価
4	栄養必要量の科学的根拠 (1) 生活活動とエネルギー代謝
5	栄養必要量の科学的根拠 (2) エネルギー・栄養素別必要量
6	栄養必要量の科学的根拠 (3) ライフステージ別エネルギー・栄養素必要量
7	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養
8	妊娠期の栄養 (1) 妊娠・分娩・産褥
9	妊娠期の栄養 (2) 栄養アセスメントと栄養ケア
10	妊娠期の栄養 (3) 栄養と病態・疾患
11	授乳期の栄養 栄養アセスメントと栄養ケア、栄養と病態・疾患
12	新生児期・乳児期の栄養 (1) 新生児・乳児の生理的特徴
13	新生児期・乳児期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患
14	新生児期・乳児期の栄養 (3) 栄養補給法
15	定期試験

評価

定期試験70点、確認テスト10点および出席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】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養学 第2版』 建帛社

【教科書】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】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

【参考書】戸谷誠之・藤田美明・伊藤節子編 『応用栄養学 改訂第2版』 南江堂

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養マネジメント) の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育、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に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する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。さらに、エネルギー・栄養素必要量 (要求量) を決定するための科学的根拠を修得する。

応用栄養学 では、栄養マネジメントと栄養必要量の科学的根拠を概説し、その後各ライフステージのうち妊娠・分娩・授乳期における母性栄養、成長・発達過程にある乳児期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

内容

1	栄養マネジメント (1) 概要
2	栄養マネジメント (2) 栄養アセスメント
3	栄養マネジメント (3) 栄養ケア・栄養プログラム・栄養評価
4	栄養必要量の科学的根拠 (1) 生活活動とエネルギー代謝
5	栄養必要量の科学的根拠 (2) エネルギー・栄養素別必要量
6	栄養必要量の科学的根拠 (3) ライフステージ別エネルギー・栄養素必要量
7	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養
8	妊娠期の栄養 (1) 妊娠・分娩・産褥
9	妊娠期の栄養 (2) 栄養アセスメントと栄養ケア
10	妊娠期の栄養 (3) 栄養と病態・疾患
11	授乳期の栄養 栄養アセスメントと栄養ケア、栄養と病態・疾患
12	新生児期・乳児期の栄養 (1) 新生児・乳児の生理的特徴
13	新生児期・乳児期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患
14	新生児期・乳児期の栄養 (3) 栄養補給法
15	定期試験

評価

定期試験70点、確認テスト10点および出席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】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養学 第2版』 建帛社

【教科書】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】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

【参考書】戸谷誠之・藤田美明・伊藤節子編 『応用栄養学 改訂第2版』 南江堂

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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	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)

応用栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養マネジメント) の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育、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に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する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。さらに、エネルギー・栄養素必要量 (要求量) を決定するための科学的根拠を修得する。

応用栄養学 では、栄養マネジメントと栄養必要量の科学的根拠を概説し、その後各ライフステージのうち妊娠・分娩・授乳期における母性栄養、成長・発達過程にある乳児期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

内容

1	栄養マネジメント (1) 概要
2	栄養マネジメント (2) 栄養アセスメント
3	栄養マネジメント (3) 栄養ケア・栄養プログラム・栄養評価
4	栄養必要量の科学的根拠 (1) 生活活動とエネルギー代謝
5	栄養必要量の科学的根拠 (2) エネルギー・栄養素別必要量
6	栄養必要量の科学的根拠 (3) ライフステージ別エネルギー・栄養素必要量
7	成長・発達・加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養
8	妊娠期の栄養 (1) 妊娠・分娩・産褥
9	妊娠期の栄養 (2) 栄養アセスメントと栄養ケア
10	妊娠期の栄養 (3) 栄養と病態・疾患
11	授乳期の栄養 栄養アセスメントと栄養ケア、栄養と病態・疾患
12	新生児期・乳児期の栄養 (1) 新生児・乳児の生理的特徴
13	新生児期・乳児期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患
14	新生児期・乳児期の栄養 (3) 栄養補給法
15	定期試験

評価

定期試験70点、確認テスト10点および出席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】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養学 第2版』 建帛社

【教科書】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】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

【参考書】戸谷誠之・藤田美明・伊藤節子編 『応用栄養学 改訂第2版』 南江堂

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養マネジメント) の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育、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に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する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。さらに、エネルギー・栄養素必要量 (要求量) を決定するための科学的根拠を修得する。

応用栄養学 では、各ライフステージの栄養管理のうち、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

内容

1	幼児期の栄養 (1) 成長・発達
2	幼児期の栄養 (2) 栄養状態の変化、栄養アセスメント
3	幼児期の栄養 (3) 栄養と病態・疾患、生活習慣
4	幼児期の栄養 (4) 栄養ケアのあり方
5	学童期の栄養 (1) 成長・発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント
6	学童期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方
7	思春期の栄養 栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方
8	成人期の栄養 (1) 生活習慣と生活習慣病
9	成人期の栄養 (2) 栄養アセスメント、栄養ケアのあり方
10	更年期の栄養 (1) 身体の変化、栄養アセスメント
11	更年期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方
12	高齢期の栄養 (1) 栄養関連機能の変化
13	高齢期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患
14	高齢期の栄養 (3) 栄養ケアのあり方
15	定期試験

評価

定期試験70点、確認テスト10点および出席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】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養 第2版』 建帛社

【教科書】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】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

【参考書】戸谷誠之・藤田美明・伊藤節子編 『応用栄養学 改訂第2版』 南江堂

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養マネジメント) の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育、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に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する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。さらに、エネルギー・栄養素必要量 (要求量) を決定するための科学的根拠を修得する。

応用栄養学 では、各ライフステージの栄養管理のうち、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

内容

1	幼児期の栄養 (1) 成長・発達
2	幼児期の栄養 (2) 栄養状態の変化、栄養アセスメント
3	幼児期の栄養 (3) 栄養と病態・疾患、生活習慣
4	幼児期の栄養 (4) 栄養ケアのあり方
5	学童期の栄養 (1) 成長・発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント
6	学童期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方
7	思春期の栄養 栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方
8	成人期の栄養 (1) 生活習慣と生活習慣病
9	成人期の栄養 (2) 栄養アセスメント、栄養ケアのあり方
10	更年期の栄養 (1) 身体の変化、栄養アセスメント
11	更年期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方
12	高齢期の栄養 (1) 栄養関連機能の変化
13	高齢期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患
14	高齢期の栄養 (3) 栄養ケアのあり方
15	定期試験

評価

定期試験70点、確認テスト10点および出席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】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養 第2版』 建帛社

【教科書】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】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

【参考書】戸谷誠之・藤田美明・伊藤節子編 『応用栄養学 改訂第2版』 南江堂

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理 (栄養マネジメント) の考え方を理解することを目的とする。妊娠や発育、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に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する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。さらに、エネルギー・栄養素必要量 (要求量) を決定するための科学的根拠を修得する。

応用栄養学 では、各ライフステージの栄養管理のうち、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期および高齢期の特徴と栄養アセスメントを解説する。

内容

1	幼児期の栄養 (1) 成長・発達
2	幼児期の栄養 (2) 栄養状態の変化、栄養アセスメント
3	幼児期の栄養 (3) 栄養と病態・疾患、生活習慣
4	幼児期の栄養 (4) 栄養ケアのあり方
5	学童期の栄養 (1) 成長・発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント
6	学童期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方
7	思春期の栄養 栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方
8	成人期の栄養 (1) 生活習慣と生活習慣病
9	成人期の栄養 (2) 栄養アセスメント、栄養ケアのあり方
10	更年期の栄養 (1) 身体の変化、栄養アセスメント
11	更年期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方
12	高齢期の栄養 (1) 栄養関連機能の変化
13	高齢期の栄養 (2) 栄養と病態・疾患
14	高齢期の栄養 (3) 栄養ケアのあり方
15	定期試験

評価

定期試験70点、確認テスト10点および出席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】市丸雄平・岡純編著 小林三智子他共著 『マスター応用栄養 第2版』 建帛社

【教科書】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】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

【参考書】戸谷誠之・藤田美明・伊藤節子編 『応用栄養学 改訂第2版』 南江堂

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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する。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 . 試験

評価

期末試験 5 0 点、平常点 (小テスト、レポートなど) 3 0 点、出席点 2 0 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)

市丸雄平、岡 純 編著 マスター応用栄養学 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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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する。
 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 . 試験

評価

期末試験 5 0 点、平常点 (小テスト、レポートなど) 3 0 点、出席点 2 0 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)

市丸雄平、岡 純 編著 マスター応用栄養学 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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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する。
 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 . 試験

評価

期末試験 5 0 点、平常点 (小テスト、レポートなど) 3 0 点、出席点 2 0 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)

市丸雄平、岡 純 編著 マスター応用栄養学 建帛社

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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 および で学習した知識を基礎として、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について具体的に学ぶことを目的とする。また、各過程はそれぞれ独立したものではなく、ライフサイクルのひとつの過程であり、前過程の影響を強く受けながら次過程へ移行することを、実習を通して学習する。

具体的には、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する。

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

出席40点およびレポート60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

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

竹中優・土江節子編 小林三智子他共著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習』 医

歯薬出版

西岡葉子・宮澤節子編 『応用栄養学実習 第3版』 学建書院

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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 および で学習した知識を基礎として、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について具体的に学ぶことを目的とする。また、各過程はそれぞれ独立したものではなく、ライフサイクルのひとつの過程であり、前過程の影響を強く受けながら次過程へ移行することを、実習を通して学習する。

具体的には、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充たす献立を作成し、作成献立を調理実習し評価する。

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

出席40点およびレポート60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

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

竹中優・土江節子編 小林三智子他共著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習』 医

歯薬出版

西岡葉子・宮澤節子編 『応用栄養学実習 第3版』学建書院

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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 および で学習した知識を基礎として、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について具体的に学ぶことを目的とする。また、各過程はそれぞれ独立したものではなく、ライフサイクルのひとつの過程であり、前過程の影響を強く受けながら次過程へ移行することを、実習を通して学習する。

具体的には、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する。

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

出席40点およびレポート60点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】寺田和子・山本初子・小林三智子他共著 『応用栄養学 改訂6版』 南山堂 498.55/0

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

竹中優・土江節子編 小林三智子他共著 『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習』 医

歯薬出版

西岡葉子・宮澤節子編 『応用栄養学実習 第3版』学建書院

科目名	栄養教育論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

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作成・実施・評価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え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方法の基本を修得すことを目標とする。

内容

1	栄養教育の概念・定義
2	栄養教育の背景 (栄養教育の歴史、食生活など)
3	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
4	栄養教育の法的根拠
5	栄養教育の目標・対象・場
6	行動変容の理論
7	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
8	行動変容技法の応用例 運動・栄養側面からの動機づけ
9	栄養教育の方法・学習形態・教材・媒体
10	栄養教育におけるマネージメント
11	栄養教育のためのアセスメント
12	栄養教育のためのアセスメント実際例～肥満者を中心に～
13	栄養教育計画, カリキュラムの立案～肥満者を中心に～
14	栄養教育の実施・評価
15	試験

評価

平常点 (レポートなど) 30点、ペーパーテスト70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】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

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

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

【参考図書】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

科目名	栄養教育論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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)

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作成・実施・評価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え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方法の基本を修得すことを目標とする。

内容

1	栄養教育の概念・定義
2	栄養教育の背景 (栄養教育の歴史、食生活など)
3	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
4	栄養教育の法的根拠
5	栄養教育の目標・対象・場
6	行動変容の理論
7	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
8	行動変容技法の応用例 運動・栄養側面からの動機づけ
9	栄養教育の方法・学習形態・教材・媒体
10	栄養教育におけるマネージメント
11	栄養教育のためのアセスメント
12	栄養教育のためのアセスメント実際例～肥満者を中心に～
13	栄養教育計画, カリキュラムの立案～肥満者を中心に～
14	栄養教育の実施・評価
15	試験

評価

平常点 (レポートなど) 30点、ペーパーテスト70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】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

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

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

【参考図書】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

科目名	栄養教育論		
担当教員名	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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	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 ）

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作成・実施・評価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え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方法の基本を修得すことを目標とする。

内容

1	栄養教育の概念・定義
2	栄養教育の背景（栄養教育の歴史、食生活など）
3	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
4	栄養教育の法的根拠
5	栄養教育の目標・対象・場
6	行動変容の理論
7	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
8	行動変容技法の応用例 運動・栄養側面からの動機づけ
9	栄養教育の方法・学習形態・教材・媒体
10	栄養教育におけるマネージメント
11	栄養教育のためのアセスメント
12	栄養教育のためのアセスメント実際例～肥満者を中心に～
13	栄養教育計画, カリキュラムの立案～肥満者を中心に～
14	栄養教育の実施・評価
15	試験

評価

平常点（レポートなど）30点、ペーパーテスト70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】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

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

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

【参考図書】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

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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)

栄養教育論 で学習した健康・栄養教育の理論と方法を基礎に、行動変容を促す効果的な栄養教育を実践するために必要な知識を深める。ライフ・ステージやライフ・スタイルに応じた栄養教育を実践するために必要な、プログラムの作成・実施・評価・フィードバックサイクルのマネジメント能力を獲得する。健康の保持・増進、QOLの向上を目標とした食行動変容を促すスキルや、効率的な教育支援方法を選択し、実施できる能力を育む。さらに、食環境づくりにおける栄養教育、海外での栄養教育についても学習する。

内容

1	栄養教育と食教育・食育
2	行動科学と食態度・食行動、行動変容
3	カウンセリングとコーチング
4	妊娠・授乳期の栄養教育
5	乳・幼児期の栄養教育
6	学童期・思春期の栄養教育乳・幼児期の栄養教育
7	学童期・思春期の栄養教育
8	成人期の栄養教育
9	成人期の栄養教育
10	高齢者・障害者の栄養教育
11	高齢者・障害者の栄養教育
12	食環境づくりにおける栄養教育
13	先進諸国における栄養教育
14	開発途上国における栄養教育
15	試験

評価

出席要件を満たした学生に対しペーパーテストを実施し、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】栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論 笠原賀子、川野因編 講談社

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

栄養教育論 で学習した健康・栄養教育の理論と方法を基礎に、行動変容を促す効果的な栄養教育を実践するために必要な知識を深める。ライフ・ステージやライフ・スタイルに応じた栄養教育を実践するために必要な、プログラムの作成・実施・評価・フィードバックサイクルのマネジメント能力を獲得する。健康の保持・増進、QOLの向上を目標とした食行動変容を促すスキルや、効率的な教育支援方法を選択し、実施できる能力を育む。さらに、食環境づくりにおける栄養教育、海外での栄養教育についても学習する。

内容

1	栄養教育と食教育・食育
2	行動科学と食態度・食行動、行動変容
3	カウンセリングとコーチング
4	妊娠・授乳期の栄養教育
5	乳・幼児期の栄養教育
6	学童期・思春期の栄養教育乳・幼児期の栄養教育
7	学童期・思春期の栄養教育
8	成人期の栄養教育
9	成人期の栄養教育
10	高齢者・障害者の栄養教育
11	高齢者・障害者の栄養教育
12	食環境づくりにおける栄養教育
13	先進諸国における栄養教育
14	開発途上国における栄養教育
15	試験

評価

出席要件を満たした学生に対しペーパーテストを実施し、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】栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論 笠原賀子、川野因編 講談社

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

栄養教育論 で学習した健康・栄養教育の理論と方法を基礎に、行動変容を促す効果的な栄養教育を実践するために必要な知識を深める。ライフ・ステージやライフ・スタイルに応じた栄養教育を実践するために必要な、プログラムの作成・実施・評価・フィードバックサイクルのマネジメント能力を獲得する。健康の保持・増進、QOLの向上を目標とした食行動変容を促すスキルや、効率的な教育支援方法を選択し、実施できる能力を育む。さらに、食環境づくりにおける栄養教育、海外での栄養教育についても学習する。

内容

1	栄養教育と食教育・食育
2	行動科学と食態度・食行動、行動変容
3	カウンセリングとコーチング
4	妊娠・授乳期の栄養教育
5	乳・幼児期の栄養教育
6	学童期・思春期の栄養教育乳・幼児期の栄養教育
7	学童期・思春期の栄養教育
8	成人期の栄養教育
9	成人期の栄養教育
10	高齢者・障害者の栄養教育
11	高齢者・障害者の栄養教育
12	食環境づくりにおける栄養教育
13	先進諸国における栄養教育
14	開発途上国における栄養教育
15	試験

評価

出席要件を満たした学生に対しペーパーテストを実施し、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】栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論 笠原賀子、川野因編 講談社

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

栄養教育論実習では、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な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。臨床栄養や公衆栄養の現場で、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」の見直しを具体的な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。より良い食行動へ変化させるには、一定の時間を要することから、管理栄養士は対象者と密に関わり、対象者を支援しつつける必要がある。そのために必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法についても実習する。

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	カウンセリングの具体的手法・技術
9	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
10	栄養教育指導要領について
11	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
12	教育方法としての媒体作成
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表（試験）
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表（試験）
15	栄養教育評価・まとめ

評価

平常点（レポート等）40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況60点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】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

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

【推薦書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2005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

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

栄養教育論実習では、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な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。臨床栄養や公衆栄養の現場で、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」の見直しを具体的な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。より良い食行動へ変化させるには、一定の時間を要することから、管理栄養士は対象者と密に関わり、対象者を支援しつつける必要がある。そのために必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法についても実習する。

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	カウンセリングの具体的手法・技術
9	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
10	栄養教育指導要領について
11	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
12	教育方法としての媒体作成
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表(試験)
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表(試験)
15	栄養教育評価・まとめ

評価

平常点(レポート等)40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況60点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】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

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

【推薦書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2005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

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

栄養教育論実習では、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な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。臨床栄養や公衆栄養の現場で、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」の見直しを具体的な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。より良い食行動へ変化させるには、一定の時間を要することから、管理栄養士は対象者と密に関わり、対象者を支援しつつける必要がある。そのために必要なコミュニケーション技術やカウンセリング手法についても実習する。

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	カウンセリングの具体的手法・技術
9	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
10	栄養教育指導要領について
11	教育方法としての媒体の種類と具体的方法について
12	教育方法としての媒体作成
13	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表（試験）
14	栄養教育指導要領・教育方法・媒体についての発表（試験）
15	栄養教育評価・まとめ

評価

平常点（レポート等）40点、媒体作成、教育方法やその技術の習得状況60点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】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

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

【推薦書】第一出版編集部編『日本人の食事摂取基準（2005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

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	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

理論に基づいた方法論を導入し、実践に生かすことのできる栄養教育を構築すること目標とした実習を実施する。数名からなるグループ単位で、設定した仮想対象者 (ライスステージ別・ライフスタイル別) の実態やニーズの把握、問題点の抽出、教育目標の設定、教育プログラムの計画・実施・評価へと進めていく。効果的な栄養教育を実施するために必要な教育媒体や教材の作成も行う一方、教育効果の評価方法についても習得する。

内容

1	行動変容を導く栄養教育の展開法
2	栄養教育のためのコミュニケーション法
3	栄養教育の方法 (個別・集団)
4	媒体の種類と特性・活用法 (効果的な視聴覚媒体)
5	栄養教育の基礎資料の収集・利用法
6	仮想対象者のニーズアセスメント法
7	ニーズ調査用紙の作成・実施
8	ニーズ調査結果の分析に基づく目標設定
9	栄養教育プログラムの計画 (カリキュラムの作成)
10	栄養教育プログラムの計画 (指導案の作成)
11	栄養教育プログラムの計画 (媒体・教材、評価法)
12	栄養教育プログラムの実施
13	栄養教育プログラムの実施
14	栄養教育プログラムの効果評価
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

発表内容60点、レポート及び提出物30点、出席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】笠原賀子・川野因 編・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕・講談社サイエンティフィック

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

理論に基づいた方法論を導入し、実践に生かすことのできる栄養教育を構築すること目標とした実習を実施する。数名からなるグループ単位で、設定した仮想対象者 (ライスステージ別・ライフスタイル別) の実態やニーズの把握、問題点の抽出、教育目標の設定、教育プログラムの計画・実施・評価へと進めていく。効果的な栄養教育を実施するために必要な教育媒体や教材の作成も行う一方、教育効果の評価方法についても習得する。

内容

1	行動変容を導く栄養教育の展開法
2	栄養教育のためのコミュニケーション法
3	栄養教育の方法 (個別・集団)
4	媒体の種類と特性・活用法 (効果的な視聴覚媒体)
5	栄養教育の基礎資料の収集・利用法
6	仮想対象者のニーズアセスメント法
7	ニーズ調査用紙の作成・実施
8	ニーズ調査結果の分析に基づく目標設定
9	栄養教育プログラムの計画 (カリキュラムの作成)
10	栄養教育プログラムの計画 (指導案の作成)
11	栄養教育プログラムの計画 (媒体・教材、評価法)
12	栄養教育プログラムの実施
13	栄養教育プログラムの実施
14	栄養教育プログラムの効果評価
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

発表内容60点、レポート及び提出物30点、出席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】笠原賀子・川野因 編・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕・講談社サイエンティフィク

科目名	栄養教育論実習		
担当教員名	井上 久美子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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)

理論に基づいた方法論を導入し、実践に生かすことのできる栄養教育を構築すること目標とした実習を実施する。数名からなるグループ単位で、設定した仮想対象者 (ライスステージ別・ライフスタイル別) の実態やニーズの把握、問題点の抽出、教育目標の設定、教育プログラムの計画・実施・評価へと進めていく。効果的な栄養教育を実施するために必要な教育媒体や教材の作成も行う一方、教育効果の評価方法についても習得する。

内容

1	行動変容を導く栄養教育の展開法
2	栄養教育のためのコミュニケーション法
3	栄養教育の方法 (個別・集団)
4	媒体の種類と特性・活用法 (効果的な視聴覚媒体)
5	栄養教育の基礎資料の収集・利用法
6	仮想対象者のニーズアセスメント法
7	ニーズ調査用紙の作成・実施
8	ニーズ調査結果の分析に基づく目標設定
9	栄養教育プログラムの計画 (カリキュラムの作成)
10	栄養教育プログラムの計画 (指導案の作成)
11	栄養教育プログラムの計画 (媒体・教材、評価法)
12	栄養教育プログラムの実施
13	栄養教育プログラムの実施
14	栄養教育プログラムの効果評価
15	求められる栄養教育についての討論とまとめ

評価

発表内容60点、レポート及び提出物30点、出席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】笠原賀子・川野因 編・栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕・講談社サイエンティフィク

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
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）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
- 8～9. 面接に必要な感性について：カウンセラーとして自己分析を行い、自分の特徴について理解する。
- 10～11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用：描画法・コラージュなどを体験する。
- 12～14. カウンセリング体験の発表：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、出席や授業参加状況（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
- 8～9. 面接に必要な感性について：カウンセラーとして自己分析を行い、自分の特徴について理解する。
- 10～11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用：描画法・カラーージュなどを体験する。
- 12～14. カウンセリング体験の発表：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、出席や授業参加状況（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

科目名	カウンセリング論（演習を含む）		
担当教員名	金子 智栄子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* ,選必
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）

カウンセリングは、広く個人の適応上の問題を解決するために指導助言を与えることを意味する。本講義では、栄養指導に焦点をあてて講義を進めながら、来談者が自分自身で健康を回復し、さらに健康を維持し増進するような自律的な食物摂取の態度をいかにして形成していくかを理解する。また、カウンセラーとしての態度を育成するためにトレーニングを取り入れる予定である。

内容

1. カウンセリングとは何か：カウンセリングを定義し、栄養指導でのカウンセリングの重要性を理解する。
2. カウンセリングにおける人間観：カウンセリングの根底にある人間に対する肯定的な見方について学ぶ。
3. カウンセラーの基本的態度：カウンセラーの純粋性、無条件の肯定的配慮、統合性などについて学ぶ。
4. カウンセリングの学派：指示的・非指示的・折衷的・行動的・開発的カウンセリングの特徴を学ぶ。
5. カウンセリングの技法：受容や傾聴とは何かを理解し、基本的な技法の活用を学ぶ。
6. 家族へのアプローチ：患者を取り巻く家族に対して栄養指導を行うにあたって、カウンセラーとしての留意点を学ぶ。
7. カウンセリング・ロールプレイ：カウンセラー、クライアント、オブザーバーの3者の役割をローテーションしながらカウンセリングを体験する。
- 8～9. 面接に必要な感性について：カウンセラーとして自己分析を行い、自分の特徴について理解する。
- 10～11. ノンバーバル・コミュニケーションの活用：描画法・カラーージュなどを体験する。
- 12～14. カウンセリング体験の発表：栄養指導体験を各自発表する。
15. まとめ

評価

レポート（90%）、出席や授業参加状況（10%）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】金子智栄子編著 『子どもの発達理解とカウンセリング』 樹村房

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-食物栄養学科専門教育科目(A)		
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)

臨床栄養学は栄養素の欠乏や過剰、代謝の異常等によって生じた病態や栄養状態を評価・判定し、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた的確な栄養療法を行い、栄養状態を改善・維持することを目的としている。臨床栄養学では、臨床栄養学の基礎として、栄養マネジメント、傷病者の栄養アセスメント、栄養ケアプランやプログラムの作成・目標設定、実施、評価の方法、栄養補給法について理解することを目標とする。栄養アセスメントは、栄養状態の評価とともに疾患の病態および進行度を評価する手段であり、病態悪化、合併症などの予防、さらに主疾患の治療における栄養学的対策をたてるうえで重要である。さらに、ライフステージにおける臨床栄養管理として、乳幼児期および妊産婦・授乳婦の特徴と主な疾患について学ぶ。

内容

1	臨床栄養学の基礎(1) 意義と目的, 疾患と栄養
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	栄養ケアマネジメント, 傷病者の栄養アセスメント(1) 栄養スクリーニング, 臨床診査
4	傷病者の栄養アセスメント(2) 臨床検査 末梢血検査, 血液生化学検査
5	傷病者の栄養アセスメント(3) 臨床検査 尿検査, 免疫学的検査, 臓器機能検査
6	傷病者の栄養アセスメント(4) 身体計測, 食事調査
7	栄養必要量の算定
8	栄養補給法(1) 経口栄養補給
9	栄養補給法(2) 経腸栄養補給
10	栄養補給法(3) 経静脈栄養補給
11	傷病者への栄養教育
12	栄養ケアプラン・プログラムの作成と目標設定, 臨床経過のモニタリング・再評価
13	妊娠期の疾患 妊娠貧血 肥満 妊娠糖尿病 妊娠高血圧症候群の病態と栄養管理
14	乳幼児・小児の疾患 消化不良症, 周期性嘔吐症, 小児糖尿病の病態と栄養管理
15	まとめ

評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を合格と評価する。

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『臨床栄養管理 第3版 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	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目(A)		
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)

臨床栄養学は栄養素の欠乏や過剰、代謝の異常等によって生じた病態や栄養状態を評価・判定し、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた的確な栄養療法を行い、栄養状態を改善・維持することを目的としている。臨床栄養学では、臨床栄養学の基礎として、栄養マネジメント、傷病者の栄養アセスメント、栄養ケアプランやプログラムの作成・目標設定、実施、評価の方法、栄養補給法について理解することを目標とする。栄養アセスメントは、栄養状態の評価とともに疾患の病態および進行度を評価する手段であり、病態悪化、合併症などの予防、さらに主疾患の治療における栄養学的対策をたてるうえで重要である。さらに、ライフステージにおける臨床栄養管理として、乳幼児期および妊産婦・授乳婦の特徴と主な疾患について学ぶ。

内容

1	臨床栄養学の基礎(1) 意義と目的, 疾患と栄養
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	栄養ケアマネジメント, 傷病者の栄養アセスメント(1) 栄養スクリーニング, 臨床診査
4	傷病者の栄養アセスメント(2) 臨床検査 末梢血検査, 血液生化学検査
5	傷病者の栄養アセスメント(3) 臨床検査 尿検査, 免疫学的検査, 臓器機能検査
6	傷病者の栄養アセスメント(4) 身体計測, 食事調査
7	栄養必要量の算定
8	栄養補給法(1) 経口栄養補給
9	栄養補給法(2) 経腸栄養補給
10	栄養補給法(3) 経静脈栄養補給
11	傷病者への栄養教育
12	栄養ケアプラン・プログラムの作成と目標設定, 臨床経過のモニタリング・再評価
13	妊娠期の疾患 妊娠貧血 肥満 妊娠糖尿病 妊娠高血圧症候群の病態と栄養管理
14	乳幼児・小児の疾患 消化不良症, 周期性嘔吐症, 小児糖尿病の病態と栄養管理
15	まとめ

評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を合格と評価する。

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ク

渡邊早苗, 松崎政三, 寺本房子 編『臨床栄養管理 第3版 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	岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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	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)

臨床栄養学は栄養素の欠乏や過剰、代謝の異常等によって生じた病態や栄養状態を評価・判定し、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた的確な栄養療法を行い、栄養状態を改善・維持することを目的としている。臨床栄養学では、臨床栄養学の基礎として、栄養マネジメント、傷病者の栄養アセスメント、栄養ケアプランやプログラムの作成・目標設定、実施、評価の方法、栄養補給法について理解することを目標とする。栄養アセスメントは、栄養状態の評価とともに疾患の病態および進行度を評価する手段であり、病態悪化、合併症などの予防、さらに主疾患の治療における栄養学的対策をたてるうえで重要である。さらに、ライフステージにおける臨床栄養管理として、乳幼児期および妊産婦・授乳婦の特徴と主な疾患について学ぶ。

内容

1	臨床栄養学の基礎(1) 意義と目的, 疾患と栄養
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	栄養ケアマネジメント, 傷病者の栄養アセスメント(1) 栄養スクリーニング, 臨床診査
4	傷病者の栄養アセスメント(2) 臨床検査 末梢血検査, 血液生化学検査
5	傷病者の栄養アセスメント(3) 臨床検査 尿検査, 免疫学的検査, 臓器機能検査
6	傷病者の栄養アセスメント(4) 身体計測, 食事調査
7	栄養必要量の算定
8	栄養補給法(1) 経口栄養補給
9	栄養補給法(2) 経腸栄養補給
10	栄養補給法(3) 経静脈栄養補給
11	傷病者への栄養教育
12	栄養ケアプラン・プログラムの作成と目標設定, 臨床経過のモニタリング・再評価
13	妊娠期の疾患 妊娠貧血 肥満 妊娠糖尿病 妊娠高血圧症候群の病態と栄養管理
14	乳幼児・小児の疾患 消化不良症, 周期性嘔吐症, 小児糖尿病の病態と栄養管理
15	まとめ

評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を合格と評価する。

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ク

渡邊早苗, 松崎政三, 寺本房子 編『臨床栄養管理 第3版 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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、医療、福祉、介護における臨床栄養分野の管理栄養士の役割について学ぶとともに、消化器系疾患や内分泌・代謝性疾患の栄養マネジメントを中心に学習する。

内容

1	ガイダンス、医療制度と管理栄養士、福祉介護制度と管理栄養士
2	栄養補給法概論
3	消化器系疾患の栄養管理（1） 食道・胃・十二指腸疾患
4	消化器系疾患の栄養管理（2） 下痢・便秘・過敏性腸症候群
5	消化器系疾患の栄養管理（3） 炎症性腸疾患
6	消化器系疾患の栄養管理（4） 肝臓疾患
7	消化器系疾患の栄養管理（5） 肝臓疾患
8	消化器系疾患の栄養管理（6） 胆嚢・膵臓疾患
9	消化器系疾患の栄養管理（7） 胆嚢・膵臓疾患
10	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（1） 肥満・るいそう
11	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（2） 糖尿病
12	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 糖尿病
13	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
14	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 脂質異常症
15	まとめ

評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

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5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

中村丁次・小松龍史・杉山みち子・川島由紀子編著 『臨床栄養学』 南江堂

【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3版』、『病気がみえる vol.3

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
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 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれらを評価する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、医療、福祉、介護における臨床栄養分野の管理栄養士の役割について学ぶとともに、消化器系疾患や内分泌・代謝性疾患の栄養マネジメントを中心に学習する。

内容

1	ガイダンス、医療制度と管理栄養士、福祉介護制度と管理栄養士
2	栄養補給法概論
3	消化器系疾患の栄養管理（1） 食道・胃・十二指腸疾患
4	消化器系疾患の栄養管理（2） 下痢・便秘・過敏性腸症候群
5	消化器系疾患の栄養管理（3） 炎症性腸疾患
6	消化器系疾患の栄養管理（4） 肝臓疾患
7	消化器系疾患の栄養管理（5） 肝臓疾患
8	消化器系疾患の栄養管理（6） 胆嚢・膵臓疾患
9	消化器系疾患の栄養管理（7） 胆嚢・膵臓疾患
10	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（1） 肥満・るいそう
11	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（2） 糖尿病
12	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 糖尿病
13	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
14	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 脂質異常症
15	まとめ

評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

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5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

中村丁次・小松龍史・杉山みち子・川島由紀子編著 『臨床栄養学』 南江堂

【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3版』、『病気がみえる vol.3

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
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 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、医療、福祉、介護における臨床栄養分野の管理栄養士の役割について学ぶとともに、消化器系疾患や内分泌・代謝性疾患の栄養マネジメントを中心に学習する。

内容

1	ガイダンス、医療制度と管理栄養士、福祉介護制度と管理栄養士
2	栄養補給法概論
3	消化器系疾患の栄養管理（1） 食道・胃・十二指腸疾患
4	消化器系疾患の栄養管理（2） 下痢・便秘・過敏性腸症候群
5	消化器系疾患の栄養管理（3） 炎症性腸疾患
6	消化器系疾患の栄養管理（4） 肝臓疾患
7	消化器系疾患の栄養管理（5） 肝臓疾患
8	消化器系疾患の栄養管理（6） 胆嚢・膵臓疾患
9	消化器系疾患の栄養管理（7） 胆嚢・膵臓疾患
10	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（1） 肥満・るいそう
11	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（2） 糖尿病
12	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 糖尿病
13	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
14	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 脂質異常症
15	まとめ

評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

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5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

中村丁次・小松龍史・杉山みち子・川島由紀子編著 『臨床栄養学』 南江堂

【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3版』、『病気がみえる vol.3

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、栄養療法と関連が深い動脈硬化、循環器疾患とともに高齢期に多い疾患や薬剤と食物の相互作用について学習する。

また、実施した栄養ケアのモニタリング、評価およびその記録方法等についても学習する。

内容

1	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 脂質異常症
2	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
3	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 痛風、甲状腺機能障害
4	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（6） 先天性代謝異常症他
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） うっ血性不全
8	循環器疾患の栄養管理（4） 脳血管疾患
9	高齢者の栄養管理（1） 摂食・嚥下機能障害、低栄養
10	高齢者の栄養管理（2） 老年症候群、褥瘡
11	食物と薬物の相互作用
12	臨床経過のモニタリング、評価、フィードバック
13	栄養ケアの記録（1） 問題志向型システム
14	栄養ケアの記録（2） 栄養ケア計画と栄養ケア実施記録
15	まとめ

評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

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4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】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、栄養療法と関連が深い動脈硬化、循環器疾患とともに高齢期に多い疾患や薬剤と食物の相互作用について学習する。

また、実施した栄養ケアのモニタリング、評価およびその記録方法等についても学習する。

内容

1	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 脂質異常症
2	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
3	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 痛風、甲状腺機能障害
4	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（6） 先天性代謝異常症他
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） うっ血性不全
8	循環器疾患の栄養管理（4） 脳血管疾患
9	高齢者の栄養管理（1） 摂食・嚥下機能障害、低栄養
10	高齢者の栄養管理（2） 老年症候群、褥瘡
11	食物と薬物の相互作用
12	臨床経過のモニタリング、評価、フィードバック
13	栄養ケアの記録（1） 問題志向型システム
14	栄養ケアの記録（2） 栄養ケア計画と栄養ケア実施記録
15	まとめ

評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

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4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】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*,選必
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 ）

管理栄養士には、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療において、栄養療法の専門家としての役割が求められている。

傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理（アセスメント、栄養ケアプランとその実施方法およびそれら进行评估する総合的なマネジメント）を理解する。

臨床栄養学 では、栄養療法と関連が深い動脈硬化、循環器疾患とともに高齢期に多い疾患や薬剤と食物の相互作用について学習する。

また、実施した栄養ケアのモニタリング、評価およびその記録方法等についても学習する。

内容

1	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（3） 脂質異常症
2	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（4） 脂質異常症
3	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（5） 痛風、甲状腺機能障害
4	内分泌・代謝性疾患の栄養管理（6） 先天性代謝異常症他
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） うっ血性不全
8	循環器疾患の栄養管理（4） 脳血管疾患
9	高齢者の栄養管理（1） 摂食・嚥下機能障害、低栄養
10	高齢者の栄養管理（2） 老年症候群、褥瘡
11	食物と薬物の相互作用
12	臨床経過のモニタリング、評価、フィードバック
13	栄養ケアの記録（1） 問題志向型システム
14	栄養ケアの記録（2） 栄養ケア計画と栄養ケア実施記録
15	まとめ

評価

定期試験80%、小テスト20%とし、60点以上を合格とする。

講義回数2/3以上の出席をもって受験資格とする。

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4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】渡邊早苗・松崎政三・寺本房子編著 『Nブックス「臨床栄養管理」第3版』 建帛社

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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）

臨床で患者を治療することは、過去から現在までの病態や症状を的確に把握して対処することである。この科目では、疾患・病態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、適切な栄養管理法について理解し修得することを目標とする。

内容

1	腎臓疾患（1）腎臓の構造と機能，腎疾患の検査，腎臓病の分類
2	腎臓疾患（2）急性腎炎症候群，急性腎不全，ネフローゼ症候群の病態と治療，栄養管理
3	腎臓疾患（3）慢性腎臓病，糖尿病腎症の病態と治療，栄養管理
4	腎臓疾患（4）透析の栄養管理
5	呼吸器系の疾患 慢性閉塞性肺疾患の病態と治療，栄養管理
6	血液疾患 貧血，白血病の病態と治療，栄養管理
7	アレルギー疾患 アレルギーの分類，食物アレルギーの栄養管理
8	外科疾患（1）術前・術後の栄養管理 胃がん
9	外科疾患（2）食道，短腸症候群，人工肛門増設後
10	がん 化学療法，がん終末期の病態と栄養管理
11	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動，熱傷の病態と栄養管理
12	妊娠期の疾患 妊娠貧血 肥満 妊娠糖尿病 妊娠高血圧症候群の栄養管理
13	乳幼児・小児の疾患 消化不良症，周期性嘔吐症，小児糖尿病の病態と治療，栄養管理
14	内分泌疾患，筋骨格疾患の病態と治療，栄養管理
15	まとめ

評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を合格と評価する。

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4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】武田英二 著『臨床病態栄養学』 文光堂

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

『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
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）

臨床で患者を治療することは、過去から現在までの病態や症状を的確に把握して対処することである。この科目では、疾患・病態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、適切な栄養管理法について理解し修得することを目標とする。

内容

1	腎臓疾患（1） 腎臓の構造と機能，腎疾患の検査，腎臓病の分類
2	腎臓疾患（2）急性腎炎症候群，急性腎不全，ネフローゼ症候群の病態と治療，栄養管理
3	腎臓疾患（3）慢性腎臓病，糖尿病腎症の病態と治療，栄養管理
4	腎臓疾患（4）透析の栄養管理
5	呼吸器系 慢性閉塞性肺疾患の疾患の病態と治療，栄養管理
6	血液疾患 貧血，白血病の病態と治療，栄養管理
7	アレルギー疾患 アレルギーの分類、食物アレルギーの栄養管理
8	外科疾患（1）術前・術後の栄養管理 胃がん
9	外科疾患（2）食道，短腸症候群，人工肛門増設後
10	がん 化学療法，がん終末期の病態と栄養管理
11	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動，熱傷の病態と栄養管理
12	妊娠期の疾患 妊娠貧血 肥満 妊娠糖尿病 妊娠高血圧症候群の病態と栄養管理
13	乳幼児・小児の疾患 消化不良症，周期性嘔吐症，小児糖尿病の病態と栄養管理
14	内分泌疾患，筋骨格疾患の病態と栄養管理
15	まとめ

評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を合格と評価する。

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4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】武田英二 著『臨床病態栄養学』 文光堂

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

『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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）

臨床で患者を治療することは、過去から現在までの病態や症状を的確に把握して対処することである。この科目では、疾患・病態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、適切な栄養管理法について理解し修得することを目標とする。

内容

1	腎臓疾患（1） 腎臓の構造と機能，腎疾患の検査，腎臓病の分類
2	腎臓疾患（2）急性腎炎症候群，急性腎不全，ネフローゼ症候群の病態と治療，栄養管理
3	腎臓疾患（3）慢性腎臓病，糖尿病腎症の病態と治療，栄養管理
4	腎臓疾患（4）透析の栄養管理
5	呼吸器系 慢性閉塞性肺疾患の疾患の病態と治療，栄養管理
6	血液疾患 貧血，白血病の病態と治療，栄養管理
7	アレルギー疾患 アレルギーの分類、食物アレルギーの栄養管理
8	外科疾患（1）術前・術後の栄養管理 胃がん
9	外科疾患（2）食道，短腸症候群，人工肛門増設後
10	がん 化学療法，がん終末期の病態と栄養管理
11	クリティカルケア 侵襲期の代謝変動，熱傷の病態と栄養管理
12	妊娠期の疾患 妊娠貧血 肥満 妊娠糖尿病 妊娠高血圧症候群の病態と栄養管理
13	乳幼児・小児の疾患 消化不良症，周期性嘔吐症，小児糖尿病の病態と栄養管理
14	内分泌疾患，筋骨格疾患の病態と栄養管理
15	まとめ

評価

講義回数2/3以上の出席によって受験資格を得る。ペーパーテストで60点以上の場合を合格と評価する。

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4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】武田英二 著『臨床病態栄養学』 文光堂

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

『目でみる臨床栄養学 UPDATE』 医歯薬出版 / 編

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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）

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養量，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，栄養管理計画の作成，治療食の実施，評価へと展開させる。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ことを目標とする。

内容

1	オリエンテーション 栄養管理計画書，診療記録の見方・書き方
2	糖尿病 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
3	脂質異常症(1) 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
4	ベッドサイドにおける身体計測（1）褥瘡の栄養治療計画
5	ベッドサイドにおける身体計測（2）嚥下障害の栄養治療計画
6	脂質異常症(2) 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
7	慢性腎臓病（1）栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
8	嚥下障害 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
9	個別栄養食事指導計画（1）
10	慢性腎臓病（2）栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
11	慢性腎不全・透析期 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
12	個別栄養食事指導計画（2）
13	個別栄養食事指導の実施（1）
14	個別栄養食事指導の実施（2）
15	まとめ

評価

期末テスト60点，平常点（レポート提出含む）40点により評価を行う。

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4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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選必, 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）

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養量，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，栄養管理計画の作成，治療食の実施，評価へと展開させる。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ことを目標とする。

内容

1	オリエンテーション 栄養管理計画書，診療記録の見方・書き方
2	糖尿病 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
3	脂質異常症(1) 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
4	ベッドサイドにおける身体計測（1）褥瘡の栄養治療計画
5	ベッドサイドにおける身体計測（2）嚥下障害の栄養治療計画
6	脂質異常症(2) 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
7	慢性腎臓病（1）栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
8	嚥下障害 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
9	個別栄養食事指導計画（1）
10	慢性腎臓病（2）栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
11	慢性腎不全・透析期 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
12	個別栄養食事指導計画（2）
13	個別栄養食事指導の実施（1）
14	個別栄養食事指導の実施（2）
15	まとめ

評価

期末テスト60点，平常点（レポート提出含む）40点により評価を行う。

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4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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	10クラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選必
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）

栄養アセスメントに基づいた栄養補給法および栄養量，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，栄養管理計画の作成，治療食の実施，評価へと展開させる。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ことを目標とする。

内容

1	オリエンテーション 栄養管理計画書，診療記録の見方・書き方
2	糖尿病 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
3	脂質異常症(1) 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
4	ベッドサイドにおける身体計測（1）褥瘡の栄養治療計画
5	ベッドサイドにおける身体計測（2）嚥下障害の栄養治療計画
6	脂質異常症(2) 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
7	慢性腎臓病（1）栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
8	嚥下障害 栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
9	個別栄養食事指導計画（1）
10	慢性腎臓病（2）栄養治療計画に基づいた治療食の実施と評価
11	慢性腎不全・透析期 栄養アセスメント，問題点の抽出，栄養治療計画，献立作成
12	個別栄養食事指導計画（2）
13	個別栄養食事指導の実施（1）
14	個別栄養食事指導の実施（2）
15	まとめ

評価

期末テスト60点，平常点（レポート提出含む）40点により評価を行う。

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4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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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 ）

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。また、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。さらに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

- 公衆栄養の意義・目的
- 公衆栄養活動の沿革
- 管理栄養士・栄養士制度

食生活と健康

- わが国の健康・栄養問題の現状と課題
- 国民栄養問題の現状と課題
- 食料をめぐる現状と課題

公衆栄養政策と施策

- 公衆栄養行政施策の概略
- 公衆栄養関係法規（健康増進法）
- 公衆栄養関係法規（その他の関連法規）
- 公衆栄養活動施策（健康日本21・国民健康・栄養調査）
- 公衆栄養活動施策（食生活指針・食品表示制度）

日本人の食事摂取基準

- 日本人の食事摂取基準2010年版の目的
- 日本人の食事摂取基準の活用の注意点
- 日本人の食事摂取基準（エネルギー・各栄養素の食事摂取基準）

評価

- 定期試験

評価

授業態度20点、ペーパーテスト80点により評価を行い、60点以上を合格とする。3分の2以上の出席は必須である。

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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 ）

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。また、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。さらに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

- 公衆栄養の意義・目的
- 公衆栄養活動の沿革
- 管理栄養士・栄養士制度

食生活と健康

- わが国の健康・栄養問題の現状と課題
- 国民栄養問題の現状と課題
- 食料をめぐる現状と課題

公衆栄養政策と施策

- 公衆栄養行政施策の概略
- 公衆栄養関係法規（健康増進法）
- 公衆栄養関係法規（その他の関連法規）
- 公衆栄養活動施策（健康日本21、国民健康・栄養調査）
- 公衆栄養活動施策（食生活指針、食品表示制度）

日本人の食事摂取基準

- 日本人の食事摂取基準2010年版の目的
- 日本人の食事摂取基準の活動の注意点
- 日本人の食事摂取基準（エネルギー、各栄養素の食事摂取基準）

定期試験

評価

授業態度20点、ペーパーテスト80点により評価を行い、60点以上を合格する。3分の2以上の出席は必須である。

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	10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）

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。また、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。さらに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

- 公衆栄養の意義・目的
- 公衆栄養活動の沿革
- 管理栄養士・栄養士制度

食生活と健康

- わが国の健康・栄養問題の現状と課題
- 国民栄養問題の現状と課題
- 食料をめぐる現状と課題

公衆栄養政策と施策

- 公衆栄養行政施策の概略
- 公衆栄養関係法規（健康増進法）
- 公衆栄養関係法規（その他の関連法規）
- 公衆栄養活動施策（健康日本21・国民健康・栄養調査）
- 公衆栄養活動施策（食生活指針・食品表示制度）

日本人の食事摂取基準

- 日本人の食事摂取基準2010年版の目的
- 日本人の食事摂取基準の活用の注意点
- 日本人の食事摂取基準（エネルギー・各栄養素の食事摂取基準）

評価

- 定期試験

評価

授業態度20点、ペーパーテスト80点により評価を行い、60点以上を合格とする。3分の2以上の出席は必須である。

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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 ）

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。また、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。さらに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
- 栄養調査・栄養アセスメント
- 食事調査法の概要・種類
- 食事調査法（質問紙法の妥当性・エネルギー調整法）

公衆栄養活動の基本

- コミュニティオーガニゼーション
- 公衆栄養アセスメント
- 公衆栄養プログラムの計画・目標設定
- 公衆栄養プログラムの実施・評価
- 公衆栄養活動の実践

健康日本21と地方計画

- 健康日本21の背景
- 健康日本21の目標設定

諸外国の栄養状況と施策

- 人口問題と栄養・諸外国の健康・栄養状況と課題
- 諸外国の健康・栄養施策
- 諸外国の食事摂取基準、食生活指針、食事ガイド

定期試験

評価

受講態度20点、ペーパーテスト80点、60点以上合格とする。3分の2以上出席は必須である。

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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 ）

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。また、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。さらに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
- 栄養調査・栄養アセスメント
- 食事調査法の概要・種類
- 食事調査法（質問紙法の妥当性・エネルギー調整法）

公衆栄養活動の基本

- コミュニティオーガニゼーション
- 公衆栄養アセスメント
- 公衆栄養プログラムの計画・目標設定
- 公衆栄養プログラムの実施・評価
- 公衆栄養活動の実践

健康日本21と地方計画

- 健康日本21の背景
- 健康日本21の目標設定

諸外国の栄養状況と施策

- 人口問題と栄養・諸外国の健康・栄養状況と課題
- 諸外国の健康・栄養施策
- 諸外国の食事摂取基準、食生活指針、食事ガイド

定期試験

評価

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* , 選必
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 ）

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。また、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。さらに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
- 栄養調査・栄養アセスメント
- 食事調査法の概要・種類
- 食事調査法（質問紙法の妥当性・エネルギー調整法）

公衆栄養活動の基本

- コミュニティオーガニゼーション
- 公衆栄養アセスメント
- 公衆栄養プログラムの計画・目標設定
- 公衆栄養プログラムの実施・評価
- 公衆栄養活動の実践

健康日本21と地方計画

- 健康日本21の背景
- 健康日本21の目標設定

諸外国の栄養状況と施策

- 人口問題と栄養・諸外国の健康・栄養状況と課題
- 諸外国の健康・栄養施策
- 諸外国の食事摂取基準、食生活指針、食事ガイド

定期試験

評価

受講態度20点、ペーパーテスト80点、60点以上合格とする。3分の2以上出席は必須である。

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	徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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）

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。そこで、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、解析方法、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して調査データを用いた実習を行い、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（エクセルピボットテーブル）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる統計解析）

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）

評価

受講態度20点、課題・レポート提出30点、事業計画発表50点 60点以上合格とする。

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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）

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。そこで、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、解析方法、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して調査データを用いた実習を行い、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（エクセルピボットテーブル）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる統計解析）

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）

評価

受講態度20点、課題・レポート提出30点、事業計画発表50点 60点以上合格とする。

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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 ）

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。そこで、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、解析方法、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して調査データを用いた実習を行い、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（エクセルピボットテーブル）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる基本統計）

健康栄養調査の集計と解析（SPSSによる統計解析）

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）

評価

受講態度20点、課題・レポート提出30点、事業計画発表50点 60点以上合格とする。

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、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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）

給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面（HACCPに基づく衛生管理も含む）、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。ここでは、経営管理や生産管理における理論と基本的な手法を学び、給食に応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食の概念、給食経営管理の概要
2	給食および給食施設の歴史
3	特定給食施設の種類と目的
4	特定給食への行政指導と関係法規
5	中間試験
6	給食経営のマネジメント、経営管理の概要
7	フードサービスの管理
8	人事・労務管理
9	財務会計
10	生産管理・品質管理
11	マーケティング論
12	給食における栄養・食事管理
13	栄養・食事計画の立案と評価
14	栄養管理のために必要となる情報機器の利用
15	給食経営管理論 の内容の試験

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点により評価を行い、60点以上を合格点とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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
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】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用』第一出版

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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 ）

給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面（HACCPに基づく衛生管理を含む）、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。ここでは、経営管理や生産管理における理論と基本的な手法を学び、給食に応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食の概念、給食経営管理の概要
2	給食および給食施設の歴史
3	特定給食施設の種類と目的
4	特定給食への行政指導と関係法規
5	中間試験
6	給食経営のマネジメント、経営管理の概要
7	フードサービスの管理
8	人事・労務管理
9	財務会計
10	生産管理・品質管理
11	マーケティング論
12	給食における栄養・食事管理
13	栄養・食事計画の立案と評価
14	栄養管理のために必要となる情報機器の利用
15	給食経営管理論 の内容の試験

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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
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】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用』第一出版

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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	10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）

給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面（HACCPに基づく衛生管理も含む）、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。ここでは、経営管理や生産管理における理論と基本的な手法を学び、給食に応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食の概念、給食経営管理の概要
2	給食および給食施設の歴史
3	特定給食施設の種類と目的
4	特定給食への行政指導と関係法規
5	中間試験
6	給食経営のマネジメント、経営管理の概要
7	フードサービスの管理
8	人事・労務管理
9	財務会計
10	生産管理・品質管理
11	マーケティング論
12	給食における栄養・食事管理
13	栄養・食事計画の立案と評価
14	栄養管理のために必要となる情報機器の利用
15	給食経営管理論 の内容の試験

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50点により評価を行い、60点以上を合格点とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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
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】国立健康・栄養研究所監修 『日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用』第一出版

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

給食運営や関連の資源 (食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など) を総合的に判断し、栄養面、安全面 (HACCP に基づく衛生管理も含む)、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。特に、給食の運営のための計画と生産の基本を学び、各種の給食における栄養・食事管理へ応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食における栄養・食事管理
2	給食の生産管理
3	給食の事務管理
4	安全・衛生管理の目的
5	食中毒とHACCP プログラム
6	給食関係者の安全・衛生
7	大量調理施設衛生管理マニュアル
8	中間テスト
9	施設・設備管理
10	施設設備の目的
11	施設設備の計画
12	各種給食施設の経営管理、病院給食
13	事業所給食・学校給食
14	児童福祉施設給食・老人福祉施設給食・自衛隊その他の給食
15	給食経営管理論 の期末テスト

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50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】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
鈴木久乃・太田和枝・定司哲夫編『給食マネジメント論』第一出版

【推薦書】富岡和夫編著『給食経営管理実務ガイドブック』同文書院
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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

給食運営や関連の資源 (食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など) を総合的に判断し、栄養面、安全面 (HACCP に基づく衛生管理も含む)、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。特に、給食の運営のための計画と生産の基本を学び、各種の給食における栄養・食事管理へ応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食における栄養・食事管理
2	給食の生産管理
3	給食の事務管理
4	安全・衛生管理の目的
5	食中毒とHACCP プログラム
6	給食関係者の安全・衛生
7	大量調理施設衛生管理マニュアル
8	中間テスト
9	施設・設備管理
10	施設設備の目的
11	施設設備の計画
12	各種給食施設の経営管理、病院給食
13	事業所給食・学校給食
14	児童福祉施設給食・老人福祉施設給食・自衛隊その他の給食
15	給食経営管理論のまとめ

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50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】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
鈴木久乃・太田和枝・定司哲夫編『給食マネジメント論』第一出版

【推薦書】富岡和夫編著『給食経営管理実務ガイドブック』同文書院
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-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修* ,選必
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）

給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食にかかわる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面（HACCPに基づく衛生管理も含む）、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。特に、給食の運営のための計画と生産の基本を学び、各種の給食における栄養・食事管理へ応用展開できることを目的とする。

内容

1	給食における栄養・食事管理
2	給食の生産管理
3	給食の事務管理
4	安全・衛生管理の目的
5	食中毒とHACCP プログラム
6	給食関係者の安全・衛生
7	大量調理施設衛生管理マニュアル
8	中間テスト
9	施設・設備管理
10	施設設備の目的
11	施設設備の計画
12	各種給食施設の経営管理、病院給食
13	事業所給食・学校給食
14	児童福祉施設給食・老人福祉施設給食・自衛隊その他の給食
15	給食経営管理論のまとめ

評価

平常点20点、中間テスト30点、期末テスト50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】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
鈴木久乃・太田和枝・定司哲夫編『給食マネジメント論』第一出版

【推薦書】富岡和夫編著『給食経営管理実務ガイドブック』同文書院
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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*,選必
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)

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、本学学生を対象とした給食サービスの実習を行う。栄養・食事管理、HACCPに基づく安全・衛生管理、施設・設備管理、人事管理、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を目的とする。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、一連の流れを学ぶ。また、栄養教育も行う。これらの実習を通して、帳票類の作成、パソコンを利用した管理業務、大量調理の方法と技術、評価方法などを習得する。

内容

- 1 . オリエンテーション
- 2 . 献立計画、食材料購入計画、運営計画
- 3 . 試作・試食
- 4 ~ 1 4 . グループ別に給食サービス実習
- 1 5 . 報告会、反省会、まとめ、テスト

評価

実習に対する取組状況40点、レポート点20点、テスト40点により評価する。60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】 殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】 殿塚婦美子「大量調理」 学建書院

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-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	2	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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)

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、本学学生を対象とした給食サービスの実習を行う。栄養・食事管理、HACCPに基づく安全・衛生管理、施設・設備管理、人事管理、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を目的とする。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、一連の流れを学ぶ。また、栄養教育も行う。これらの実習を通して、帳票類の作成、パソコンを利用した管理業務、大量調理の方法と技術、評価方法などを習得する。

内容

- 1 . オリエンテーション
- 2 . 献立計画、食材料購入計画、運営計画
- 3 . 試作・試食
- 4 ~ 1 4 . グループ別に給食サービス実習
- 1 5 . 報告会、反省会、まとめ、テスト

評価

実習に対する取組状況40点、レポート点20点、テスト40点により評価する。60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】 殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】 殿塚婦美子「大量調理」 学建書院

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、木村 靖子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	2	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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 ）

給食経営管理論で学んだ知識を基礎として、本学学生を対象とした給食サービスの実習を行う。栄養・食事管理、HACCPに基づく安全・衛生管理、施設・設備管理、人事管理、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を目的とする。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、一連の流れを学ぶ。また、栄養教育も行う。これらの実習を通して、帳票類の作成、パソコンを利用した管理業務、大量調理の方法と技術、評価方法などを習得する。

内容

- 1．オリエンテーション
- 2．献立計画、食材料購入計画、運営計画
- 3．試作・試食
- 4～14．グループ別に給食サービス実習
- 15．報告会、反省会、まとめ、テスト

評価

実習に対する取組状況40点、レポート点20点、テスト40点により評価する。60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 殿塚婦美子・橋本高子編 名倉秀子著『給食運営管理実習・学内編』 建帛社

給食経営管理論の授業で使用する教科書

【推薦書】 殿塚婦美子「大量調理」 学建書院

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、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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	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、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養うことを目的としている。従って、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で習得した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ことを目標とする。授業は専門分野担当教員が、分担指導する演習形式により進めていく。

内容

1. 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一連の流れを把握する。

栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定する。

評価・判定後、ケアプランを策定し、有効性や問題点について評価する。

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

グループごとの発表やレポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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	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、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養うことを目的としている。従って、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で習得した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ことを目標とする。授業は専門分野担当教員が、分担指導する演習形式により進めていく。

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一連の流れを把握する。
 栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定する。
 評価・判定後、ケアプランを策定し、有効性や問題点について評価する。
- 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

グループごとの発表やレポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	10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、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養うことを目的としている。従って、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で習得した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ことを目標とする。授業は専門分野担当教員が、分担指導する演習形式により進めていく。

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一連の流れを把握する。
 栄養リスク者の改善指標やリスクの程度を評価・判定する。
 評価・判定後、ケアプランを策定し、有効性や問題点について評価する。
- 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

グループごとの発表やレポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	3	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修* ,選必
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）

3年次・4年次に行われる臨地実習を効果的に学習するために事前および事後教育を行う。
各臨地実習施設での実践活動を通して、問題点や課題への取り組み、管理栄養士業務の重要性について学ぶ。学校で学んだ専門的知識および技術を統合し、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント、栄養ケアのプランニングなどの実際について体験する。

内容

1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備

開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習、給食経営管理臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習の具体的な

目標、課題について

特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

実習反省会資料作成

実習反省会

特別講義

評価

出欠状況および実習レポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必, 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）

3 年次・4 年次に行われる臨地実習を効果的に学習するために事前および事後教育を行う。

各臨地実習施設での実践活動を通して、問題点や課題への取り組み、管理栄養士業務の重要性について学ぶ。学校で学んだ専門的知識および技術を統合し、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント、栄養ケアのプランニングなどの実際について体験する。

内容

1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備

開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習、給食経営管理臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について

特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

実習反省会資料作成

実習反省会

特別講義

評価

出欠状況および実習レポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	総合演習		
担当教員名	長澤 伸江、井上 久美子、岩本 珠美、木村 靖子 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	3,4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	必修・選択の別	必修*,選必
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)

3 年次・4 年次に行われる臨地実習を効果的に学習するために事前および事後教育を行う。

各臨地実習施設での実践活動を通して、問題点や課題への取り組み、管理栄養士業務の重要性について学ぶ。学校で学んだ専門的知識および技術を統合し、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント、栄養ケアのプランニングなどの実際について体験する。

内容

1. 実習事前の教育

臨地実習の目的、目標

実習にあたっての心構え

実習の事前準備

開始時と実習中の注意

給食運営臨地実習、給食経営管理臨地実習、臨床栄養臨地実習、公衆栄養臨地実習の具体的な目標、課題について
特定給食施設における衛生管理

2. 実習事後の教育

実習反省会資料作成

実習反省会

特別講義

評価

出欠状況および実習レポートを基に各担当教員が評価し、合議の上決める。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

科目名	公衆栄養臨地実習		
担当教員名	長澤 伸江、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	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）

保健所または市町村保健センターなどで公衆栄養学分野の臨地実習を行い、地域保健活動を推進するための業務内容、地域住民の健康維持・増進のための保健計画とその実施方法について研修し、実践活動の場での課題発見(気づき)、問題解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識と技術の統合を図る。

内容

埼玉県下の保健所または市町村保健センター、健康増進センターにおいて、公衆栄養活動における栄養行政の概要と管理栄養士の業務内容について学ぶ。期間は1週間。

評価

実習先の評価80点、実習記録ノート20点により評価し、80点以上を合格とする

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

科目名	給食運営臨地実習		
担当教員名	小林 三智子、木村 靖子、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
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	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）

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る。管理栄養士の臨地実習には校外実習も含まれ、実践教育科目として重要な位置を占めている。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。

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能を1週間の実習で修得する。

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養う。

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養う。

栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を養う。

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

実習先の評価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】松崎政三、名倉秀子編著：『全施設における臨地実習マニュアル[給食経営管理・給食の運営]』建帛社

【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】松崎政三、君羅満、岩井達編：『Nブック給食経営管理論』 建帛社

【参考書】『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Aクラス
開 講 期	通年	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）

この科目では、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学ぶ。すなわち、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図る。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70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】担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Bクラス
開 講 期	通年	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）

この科目では、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学ぶ。すなわち、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図る。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70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】担当教員より適宜指示がある。

科目名	食物栄養学演習		
担当教員名	長澤 伸江、池川 繁樹、井上 久美子、岩本 珠美 他		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	0Cクラス
開 講 期	通年	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）

この科目では、3年次までに講義や実験・実習で培ってきた管理栄養士に求められる知識・技術の補強・ステップアップを図るために、学科専門科目の各教科におけるトピカルな内容について、食物栄養学科教員によるオムニバス形式の演習授業を通して学ぶ。すなわち、社会や環境と健康の関わり、人体の構造や機能、主要疾患の成因・病態・診断・治療等、食品の各種成分を理解習得し、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体状況や栄養状態等に応じた高度の専門的知識、技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、利用者の身体状況や利用状況に応じた配慮を必要とする給食管理等に関して、理論と実践の能力向上を図る。

内容

1. 社会・環境と健康（健康管理概論）
2. 社会・環境と健康（公衆衛生学）
3. 人体の構造と機能（解剖生理学）
4. 人体の構造と機能（人間生活生理学）
5. 疾病の成り立ち（系統別疾病学・病態生理学）
6. 食物と健康（食品学）
7. 食物と健康（食品衛生学）
8. 食物と健康（調理学）
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 栄養教育論
12. 臨床栄養学
13. 公衆栄養学
14. 給食経営管理論
15. まとめ

評価

レポート等30点及び試験70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】担当教員より適宜指示がある。

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、井上 久美子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修* , 選必
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 ）

臨床栄養学 ～ ならびに臨床栄養学実習 ・ における講義、演習・実習を通して学習してきた、傷病者を対象とした栄養管理や食事管理および栄養食事指導の実際を体験することにより、臨床栄養管理やチーム医療における管理栄養士の役割について理解することを目標とする。

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前・事後のオリエンテーション（「総合演習 」）を実施する。

内容

実習内容と学習課題

- （ 1 ） 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- （ 2 ） 治療食の供食システムの見学・体験
- （ 3 ） 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- （ 4 ） 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- （ 5 ） 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- （ 6 ） 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- （ 7 ） 個別栄養管理の実際
- （ 8 ） 供食支援システムの見学・体験
- （ 9 ） 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- （ 10 ） チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- （ 11 ） 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- （ 12 ） ケーススタディの方法
- （ 13 ） その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、実習ノートに上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【参考書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 (第2版)5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	臨床栄養臨地実習		
担当教員名	服部 富子、井上 久美子、岩本 珠美		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目（A）		
学 年	4	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 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 ）

臨床栄養学 ~ ならびに臨床栄養学実習 ・ における講義、演習・実習を通して学習してきた、傷病者を対象とした栄養管理や食事管理および栄養食事指導の実際を体験することにより、臨床栄養管理やチーム医療における管理栄養士の役割について理解することを目標とする。

3年次の春季休暇中に病院の栄養部門において、2週間～3週間の実習を行う。

本実習を行うに当たり、事前・事後のオリエンテーション（「総合演習」）を実施する。

内容

実習内容と学習課題

- (1) 栄養部門内外の関連施設、業務内容および併設施設の見学
- (2) 治療食の供食システムの見学・体験
- (3) 臨床栄養マネジメント関連業務の体験
- (4) 外来患者および入院患者を対象とした栄養食事指導の見学・体験
- (5) 診療科やベッドサイドへの訪問およびカルテ閲覧等による患者の栄養問題の把握
- (6) 栄養アセスメントの実施、ケア・カンファレンスへの参加、栄養ケアプランの立案
- (7) 個別栄養管理の実際
- (8) 供食支援システムの見学・体験
- (9) 栄養食事指導記録票および栄養管理報告書への記録の実際
- (10) チーム医療および関連業務の見学、クリニカルパス等の実際
- (11) 医療スタッフの一員としての患者対応やマナー等
- (12) ケーススタディの方法
- (13) その他

上記に挙げた項目の中から、各病院において選択した内容を実習プログラムとする。

病院において事前オリエンテーションが実施される場合には、実習前に参加する。

評価

実習期間中は、実習ノートに上記の実習内容および学習課題について毎日記録を行い、実習終了後の指定された期日までに提出すること。

各病院の実習担当管理栄養士の評価（40%）および実習ノート（60%）を総合して評価する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】西岡葉子・齋藤禮子・芦川修貳・古畑公編集 『特定給食施設給食管理事例集』学建書院

【参考書】宗像伸子編 一品料理500選 治療食への展開 (第2版)5訂増補・食品成分表準拠
医歯薬出版

科目名	給食経営管理臨地実習		
担当教員名	名倉 秀子、木村 靖子、徳野 裕子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
学 年	4	ク ラ ス	
開 講 期	通年	必修・選択の別	選必, 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)

管理栄養士養成における臨地実習の一つである。高度な資質を備えた管理栄養士の養成を目標に、給食運営におけるマネジメント、すなわち栄養面、安全面(HACCPに基づく衛生管理も含む)、経済面全般のマネジメントを行う能力と共に、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を実習を通して修得する。

内容

実習先は学校給食施設、事業所給食施設、福祉給食施設、病院給食施設のうち一カ所を選択し、1 週間臨地実習にのぞむ。

評価

臨地実習のレポート80 点、臨地実習先の評価20 点を基に評価を行い、60 点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】松崎政三・名倉秀子編

『全施設における臨地実習マニュアル - 給食経営管理論・給食の運営 - 』建帛社

松崎政三・君羅満・岩井達編 名倉秀子他共著 『N ブック給食経営管理論』 建帛社

【推薦書】国立健康・栄養研究所監修 『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 498.55/C

科目名	調理学実習		
担当教員名	山本 誠子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部-食物栄養学科専門教育科目 (A)		
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	1
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

1,2年で学べなかった料理を幅広くカバーする。特に日本料理に重点をおき、他の国の料理も実習する。

内容

1. 実習 (洋) : キッシュロレーヌ、ビーフシュー、二色ゼリー
2. 実習 (和) : たけのご飯、けんちん汁、(かぶら蒸し、ちり蒸し) (木の芽和え、にしき和え)
3. 実習 (和) : 親子丼、(沢煮椀、結びきす) (さばの味噌煮、白身魚のおろし煮)、(むた和 え、みぞれ和え)
4. 実習 (和) : 春の会席料理 (5品)
5. 実習 (洋) : サーモン包み、えびのカクテルソース、ミートローフ、ストロベリーパイ (オム レツ)
6. 実習 (和) : 三色ご飯、魚のすり流し汁、煮物 (きんぴらごぼう、きりぼし大根) (竜田揚げ、揚げだし豆腐、variety揚げ)
7. 実習 (中) : 芙蓉蟹、東坡肉、炸黄魚捲、小西米
8. 実習 (中) : おもてなし料理
9. 実習 (和) : 和菓子いろいろ
10. 実習 (和) : 鯛づくし
11. 実習 (和) : 沖縄料理
12. 実習 (和) : 精進料理
13. 実習 (和) : 夏の会席料理
14. 実習 (他) : 韓国料理
15. 自主献立 : 日本料理

注 : (和) 日本料理 (洋) 西洋料理 (中) 中国料理 (他) その他の国料理

評価

自主献立30点、レポート20点、実習態度50点

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

プリント配布

(教科書) 三輪里子監修 市川芳江・山本誠子 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