

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

内容

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

評価

平常点3割（30％）、筆記試験7割（70％）60点以上を合格とする

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

内容

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

評価

平常点3割（30%）、筆記試験7割（70%）60点以上を合格とする

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

実験内容

1~4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

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

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ヌーヴェルヒロカワ

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

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

実験内容

1~4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

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

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』ニューヴェルヒロカワ

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

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

実験内容

1~4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

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

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田中茂共著 『公衆衛生学実験・実習』建帛社

【参考書】清水忠彦編集 『わかりやすい公衆衛生学』 ヌーヴェルヒロカワ

【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、岩澤 聡子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

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

内容

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

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

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

内容

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

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

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

内容

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

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

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

内容

2. 内容

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

評価

3. 評価

レポート3割(30%) 筆記試験7割(70%) 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

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

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

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

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

内容

2. 内容

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

評価

3. 評価

レポート3割(30%) 筆記試験7割(70%) 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

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

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

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

14～15. まとめ：学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

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

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

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

【参考図書】志村二三夫・岡 純・山田和彦(編著) 栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学ノート』羊土社、シェフラー他(著) 三木明德他(監訳)『からだの構造と機能』西村書店、石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清(編著)『臨床医科学入門』光生館、板倉弘重(編著)『解剖生理学』光生館

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

14～15. まとめ：学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

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

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

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

【参考図書】志村二三夫・岡 純・山田和彦(編著) 栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学ノート』羊土社、シェフラー他(著) 三木明德他(監訳)『からだの構造と機能』西村書店、石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清(編著)『臨床医科学入門』光生館、板倉弘重(編著)『解剖生理学』光生館

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

14～15. まとめ：学修成果のプレゼンテーションおよび準備

評価

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

合格点に満たなかった場合は「試験」を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【資料】オリジナルテキストおよびプリントを配布する。

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

【参考図書】志村二三夫・岡 純・山田和彦（編著）栄養科学イラストレイテッド『解剖生理学ノート』羊土社、シェフラー他（著）三木明德他（監訳）『からだの構造と機能』西村書店、石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清（編著）『臨床医科学入門』光生館、板倉弘重（編著）『解剖生理学』光生館

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】五十嵐脩・志村二三夫編著 『生化学』 光生館 491.4/S

【推薦書】林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版 491.4/H

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3 名共著『図説食品・栄養学実験書28 版』理工学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3 名共著『図説食品・栄養学実験書28 版』理工学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3 名共著『図説食品・栄養学実験書28 版』理工学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2008

【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

【参考書】国民衛生の動向・厚生指針(臨時増刊) 厚生統計協会 2011

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

医学の基本となる知識を身につけるために必要な学問です。

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】福井次矢・小林修平 編著 『臨床医学概論』 建帛社 2008

【推薦書】森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

【参考書】国民衛生の動向・厚生指針(臨時増刊) 厚生統計協会 2011

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

病気の発生機序やメカニズムについて学ぶ学問です。

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】

林寛・濱口恵子共著 『新版 栄養学総論』 三共出版

林寛編著 『わかりやすい生化学』 三共出版

日本人の食事摂取基準 (2010年版) (第2版) 第一出版

日本食品標準成分表2010 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

学修目標に沿った筆記試験4回の成績100点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1』 化学同人

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

学修目標に沿った筆記試験4回の成績100点により評価を行い、60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は「再試験」を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1』 化学同人

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

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

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】菅原龍幸編著『改訂 食品学 〔第2版〕』建帛社

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

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

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】菅原龍幸編著『改訂 食品学 〔第2版〕』建帛社

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

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

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2～5に沿った筆記試験40点により評価を行い、6

0点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2~5に沿った筆記試験40点により評価を行い、6

0点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

各実験への取組姿勢20点、各実験のレポート40点および学修目標2～5に沿った筆記試験40点により評価を行い、6

0点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

学修目標に沿った筆記試験4回の成績100点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【推薦書】菊池修平編著 『新訂食品加工と加工食品』 樹村房

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

学修目標に沿った筆記試験4回の成績100点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【推薦書】菊池修平編著 『新訂食品加工と加工食品』 樹村房

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

学修目標に沿った筆記試験4回の成績100点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学』 南江堂

【推薦書】森 友彦、河村幸雄編 『食べ物と健康3』 化学同人

【推薦書】菊池修平編著 『新訂食品加工と加工食品』 樹村房

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

穀類の加工 (うどん・パン)

いも類の加工 (こんにゃく)

豆類の加工 (豆腐・油揚げ)

野菜類の加工 (きゅうりのカリカリ漬)

果実類の加工 (いちごジャム缶詰・ピン詰)

きのこ類の加工 (えのきたけのしょうゆ煮)

藻類の加工 (ところてん)

肉類の加工 (牛しぐれ煮のレトルト食品)

乳類の加工 (バター・カッテージチーズ・アイスクリーム・シャーベット)

食品で利用する酵素のはたらき

評価

レポート40点および学修目標に沿った筆記試験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)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第5版 つくってみよう加工食品』 学文社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

穀類の加工 (うどん・パン)

いも類の加工 (こんにゃく)

豆類の加工 (豆腐・油揚げ)

野菜類の加工 (きゅうりのカリカリ漬)

果実類の加工 (いちごジャム缶詰・ビン詰)

きのこ類の加工 (えのきたけのしょうゆ煮)

藻類の加工 (ところてん)

肉類の加工 (牛しぐれ煮のレトルト食品)

乳類の加工 (バター・カッテージチーズ・アイスクリーム・シャーベット)

食品で利用する酵素のはたらき

評価

レポート40点および学修目標に沿った筆記試験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)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第5版 つくってみよう加工食品』 学文社

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

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

穀類の加工 (うどん・パン)

いも類の加工 (こんにゃく)

豆類の加工 (豆腐・油揚げ)

野菜類の加工 (きゅうりのカリカリ漬)

果実類の加工 (いちごジャム缶詰・ビン詰)

きのこ類の加工 (えのきたけのしょうゆ煮)

藻類の加工 (ところてん)

肉類の加工 (牛しぐれ煮のレトルト食品)

乳類の加工 (バター・カッテージチーズ・アイスクリーム・シャーベット)

食品で利用する酵素のはたらき

評価

レポート40点および学修目標に沿った筆記試験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)

【テキスト】実習項目ごとに使用材料、器具と操作を示したテキストを配布する。

【推薦書】仲尾玲子、中川裕子著 『第5版 つくってみよう加工食品』 学文社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

畑井朝子・渋谷祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』同文書院

和田淑子・大越ひろ編著 『健康・調理の科学』建帛社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

畑井朝子・渋谷祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』同文書院

和田淑子・大越ひろ編著 『健康・調理の科学』建帛社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

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

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

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

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

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

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

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

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

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

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著

『あすの健康と調理 給食調理へのアプローチ』 アイ・ケイコーポレーション

【参考図書】

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

宮下朋子編著 菊池節子他共著 『新調理学実習』 同文書院

粟津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

実習：殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院

三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著 『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』

アイ・ケイコーポレーション

実験：プリント配布

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

実習：殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院

三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著 『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』

アイ・ケイコーポレーション

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（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

ペーパーテスト50点、レポートと自主献立30点、実習態度20点とし、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

実習：殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院

三輪里子監修 市川芳江・山本誠子編 名倉秀子他共著 『あすの健康と調理給食調理へのアプローチ』

アイ・ケイコーポレーション

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 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択, 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 / 高等学校教諭一種免許状 (家庭) / 中学校教諭一種免許状 (家庭)		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

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

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、劔崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学（第3版）』三共出版

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択, 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 / 高等学校教諭一種免許状 (家庭) / 中学校教諭一種免許状 (家庭)		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

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

評価

中間試験30%、期末試験70%により評価し、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【推薦書】小笠原和夫、砂川紘之、小林則子、劔崎比出雄、間野康男著 『新版最新食品衛生学（第3版）』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 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

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

評価

期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、 『食品衛生検査指針 理化学編』、 『食品衛生検査指

針 微生物編』(社)日本食品衛生協会

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

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

評価

期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、 『食品衛生検査指針 理化学編』、 『食品衛生検査指

針 微生物編』(社)日本食品衛生協会

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学習目標：

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

内容

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

評価

期末試験40%、実験レポート60%により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】プリントを使用する。

【推薦書】厚生労働省監修 『食品衛生検査指針 食品添加物編』、 『食品衛生検査指針 理化学編』、 『食品衛生検査指

針 微生物編』(社)日本食品衛生協会

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

【推薦書】鈴木和春・真鍋祐之・上原万里子共著 『基礎栄養学』 第一出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

【推薦書】鈴木和春・真鍋祐之・上原万里子共著 『基礎栄養学』 第一出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】林寛他3名共著『図説食品・栄養学実験書28版』理工学社

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

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

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

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

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

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

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

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

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

【テキスト】厚生労働省 『日本人の食事摂取基準〔2010年版〕』 第一出版

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

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

科目名	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 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士 / 健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

科目の概要；

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

学修目標；

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

内容

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

評価

レポート2割、筆記試験8割、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

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

【参考書】

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

畑栄一・土井由利子編 『行動科学 健康づくりのための理論と応用』 南江堂

丸山千寿子・足達淑子・武見ゆかり編 『栄養教育論』 南江堂

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

科目の概要；

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

学修目標；

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

内容

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

評価

レポート2割、筆記試験8割、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

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

【参考書】

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

畑栄一・土井由利子編 『行動科学 健康づくりのための理論と応用』 南江堂

丸山千寿子・足達淑子・武見ゆかり編 『栄養教育論』 南江堂

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子、川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

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

【推薦書】赤松利恵 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】笠原賀子、川野因編 栄養科学シリーズ〔栄養教育論〕 講談社

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

【推薦書】赤松利恵 〔栄養教育スキルアップブック〕 化学同人

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学修目標；

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

内容

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

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学修目標 ;

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

内容

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

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

学修目標 ;

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

内容

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

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

『調理のためのベーシックデータ』 女子栄養大学出版部

科学技術庁資源調査会編『五訂増補日本食品成分表』 医歯薬出版

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

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

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

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

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子編『臨床栄養学』南江堂

奈良信雄著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版

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

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

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

2/3以上出席することで評価を受けることができる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中村丁次，小松龍史，杉山みち子，川島由起子編『臨床栄養学』南江堂

奈良信雄著『臨床検査ハンドブック 第4版』医歯薬出版

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

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

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

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

小テスト40%、定期試験60%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第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
- 【推薦書】医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第4版』、
『病気がみえる vol.3糖尿病・代謝・内分泌 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド』 文光堂

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

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

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

科目の概要

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

学修目標

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

内容

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

評価

小テスト40%、定期試験60%とし、60点以上を合格とする。
授業回数の1/3以上欠席した者は、失格となり再履修とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】佐藤和人・本間健・小松龍史編 『臨床栄養学 第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
- 【推薦書】医学情報科学研究所編 『病気がみえる vol.1消化器 第4版』、
『病気がみえる vol.3糖尿病・代謝・内分泌 第2版』 メディックメディア
日本糖尿病学会編 『糖尿病治療ガイド』 文光堂

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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
給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』第一出版
女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ』

【推薦書】鈴木久乃・小林幸子・君羅満・石田裕美 『給食経営管理論』南江堂

【参考書】日本人の食事摂取基準[2010年版]

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】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
給食経営管理学会監修 『給食経営管理用語辞典』第一出版
女子栄養大学出版部 『調理のためのベーシックデータ』

【推薦書】鈴木久乃・小林幸子・君羅満・石田裕美 『給食経営管理論』南江堂

【参考書】日本人の食事摂取基準[2010年版]

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】 授業中に指示します

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

【推薦書】 殿塚婦美子編，『大量調理』学建書院

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【テキスト】授業中に指示します

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

【推薦書】殿塚婦美子編，『大量調理』学建書院

【参考書】食品衛生研究会編，『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社
殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院
給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社
殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院
給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

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

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

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

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

内容

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

評価

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

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】 殿塚婦美子・三好恵子編著 名倉秀子他共著 『給食運営管理実習・学内編』 建帛社
殿塚婦美子編 三好恵子他共著 『大量調理』 学建書院
給食経営管理論の授業で使用する教科書

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

科目名	食育論		
担当教員名	小谷 スミ子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選必, 選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	高等学校教諭一種免許状 (家庭) / 中学校教諭一種免許状 (家庭)		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

食は生きることの原点である。食は日常生活を営むためのエネルギー源であり、筋肉や骨格、体液などの身体を形作り、維持する。さらに精神的な満足を与えるという重要な役割も担っている。近年わが国では、食を大切に作る心の欠如、栄養バランスの偏った食事や不規則な食事が増加している。また肥満や生活習慣の増加の一方で過度の痩身が見られる。さらに食の安全上の問題が多発し、食の海外依存や伝統的な食文化の喪失など食に関する多くの問題を抱えている。私たちの心身の健康増進と豊かな人間形成を目指し、食べ物と食べ方のかかわりを考えていく。

内容

- 第1回 食育論を学ぶにあたって
- 第2回 健康とは、健康を支える食育とは
- 第3回 家庭教育、学校教育、社会教育における食教育の現状
- 第4回 現在の食教育の課題
- 第5回 4つのホウショク-豊食・飽食・崩食・放食-と栄養教育
- 第6回 食物の安全・安心、環境と食育
- 第7回 人間と食事のかかわり、食事の満足感と脳のシステム
- 第8回 記憶に残る食事 - 食事風景から見えてくるもの -
- 第9回 社会・家庭の変化と食事、価値観の変化と食事観の変化
- 第10回 食文化からみた食事教育 - 明治以前と明治以降の食事教育 -
- 第11回 いのちの教育・食農教育 - 食育推進の現状、いのちの教育、食農教育の展望 -
- 第12回 ライフステージと栄養教育 - 乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期 -
- 第13回 ライフステージと食事教育 - 乳児期・幼児期に必要な食事教育と学童期における食べる行動 -
- 第14回 高齢者の食事教育と栄養教育 - 高齢者をとりまく食環境 -
- 第15回 これからの食育 - 心の豊かさを実感できる食育 - 、まとめ

評価

期末テスト60点、レポート30点、講義への参加度10点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】福田靖子編著『食育入門-豊かな心と食事観の形成-』建帛社

【推薦書】福田靖子・小川宣子編『食生活論 [第3版]』朝倉書店

科目名	食文化人類学		
担当教員名	沢野 勉		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

世界各地には、さまざまな食べものがあり、それぞれ食習慣も異なっている。本講では食を文化の視点で捉えて、各地の食べもの、食習慣、食作法などを比較・考察する。食生活は気候・風土、生産条件、経済などの影響を受けるのは当然だが、これは同時に、その地域の人びとの自然観、宗教、文学や芸術の世界とも深く結びついている。食と人間と社会の関係を広い視野で見つめて、いろいろなジャンルの話題を探して、食の課題を考えていくのが本講のねらいである。

内容

1. 食文化人類学と学習の意義；文化と文明 / culture、agriculture、viticulture / 文化人類学の諸分野と食文化人類学の位置づけ
2. 風土と食物；アジアモンスーン地帯の特性 / 和辻哲郎『風土』の問題提起 / 「湿」の文化と「乾」の文化 / わび・さびの自然観 / 「水に流す」と「湯水のように」 / 生在蘇州、住在杭州、衣在上海、食在広州、死在柳州 / ベトナムのフランスパン - 植民地支配と食
3. 食の思想と肉・魚；森の民と豚 - ドイツでのヴルストの発達 / グリム童話にみる食 / 羊の家畜化と遊牧民の生活 / 日本人と魚食 / 宗教と食物禁忌 / イスラム教の豚とヒンズー教の牛 / 仏教と食
4. 日本人と米；宮澤賢治『雨ニモマケズ』に見る米 / 粉食と粉食と食の規制 / しゃもじ権と女性の地位 / 麹文化の発展と微生物工業
5. 日本における東西の食文化；サケ圏とブリ圏 / 食塩摂取の地域差 / 土用のうなぎと牛肉 / ラーメンのだしの地域差 / 丸餅と切餅 / 納豆と豆腐
6. 食の道具と食作法；箸食と手食 / パスタとフォーク / 日本の食卓での匙の欠落 / 食器の個用と共用 / 箱膳の知恵 / 食卓でのDIY
7. 食のことばと表現；食べものの雅称と忌みことば / ことわざにみる食生活の知恵 / ネーミング考

評価

平常点30点及びレポート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)

テキストは使用せず、主としてノートによる。参考書は随時紹介する。関係用語のプリント配布。

科目名	食物史		
担当教員名	沢野 勉		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

評価

レポートにより評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

科目名	人間生命科学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

1. ねらい

科目の性格：科学的素養としての基礎生命科学の初歩や、生命体としての人体の構成と特性を学ぶ。近年目覚ましい発展を遂げてきたバイオサイエンスに親しみ、“生命とは何か”という永遠のテーマについて思索する上でも不可欠な、物質生化学や代謝生化学の基本的な知識・理解を充実させるとともに、簡単な医化学的知識を身につけることもめざす。生体機械論に対する拒絶や偏見を取り除くこともねらいとする。

科目の概要：“生命とは何か”という永遠のテーマについて現代的観点から思索する上で必要な科学的素養としての基礎生命科学の初歩や、生命体としての人体の構成と特性等を学ぶ。

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

1. 細胞が生命の基本単位であることを理解する。
2. 細胞はタンパク質の働きで構築され、機能することを理解する。
3. DNA makes RNA makes Protein makes Cell makes Lifeの流れを理解する。
4. 現代の生命科学の諸課題について概要を理解する。

内容

2. 内容

1. 生命とは何か：人間生活 = じんかんいきいき
2. 生物の本質的屬性
3. 生命の基本単位：細胞
4. 生命の基本単位：細胞
5. 生命と生体の秩序
- 6~8. タンパク質の存在様式としての生命：ミクロの機械としてのタンパク質、そのエネルギー源としてのATPの重要性 ~
- 9~11. 遺伝子はタンパク質の設計図：遺伝子の実体とその発現 ~
12. 生きることは栄養すること：なぜ人間は他の生命体を食べるのか
- 13~14. エネルギー栄養素は体内では燃えない：どうやってATPをつくり、酸素を利用するのか ~
15. 再び生命とは何か：地球環境・人間と生命

評価

レポート3割(30%) 筆記試験7割(70%) 60点以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】木下勉・小林秀明・浅賀宏昭 『ZEROからの生命科学』 南山堂

【推薦書】石田均・板倉弘重・志村二三夫・田中清 (編著) 『臨床医科学入門』 光生館 492/R

横越英彦 (編著) 『代謝栄養学』 同文書院 498.5/Y

科目名	人間栄養学概論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

日常的な話題を取り上げ、人の栄養がどうあるべきかを考える。

学修目標

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

内容

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

1	旨味とは何だろう？健康と関係あるだろうか？
2	食塩を食べない地域があるらしいが？私たちが摂取する食塩の意味は？
3	男女の嗜好に差はあるか？男は辛党、女は甘党？
4	イルカを食べるのは野蛮？ 食文化を考える。
5	名著「肉食の思想、草食の思想」から草食系男子を考える。
6	米はからだにいいのだろうか？
7	エネルギーって何だろう？米はどうして体脂肪になるのだろうか？
8	脂肪は体の敵か味方か？美貌と脂肪
9	日本人の食生活は欧米化したか？
10	世界の学校給食の現状は？
11	食べ物の消化・吸収率は？ウンチ、おしっこを栄養学的に見る。
12	スポーツ選手はタンパク質を余分にとったほうがいい？
13	お茶は水より健康にいいか？
14	体型と健康。美しい体型とは？男性の好む女性の体型は？
15	まとめ

評価

テストと授業の参加度で評価する。評価は、テスト50%、出席50%とし、合計60%以上を合格とする。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

使用しない

科目名	生物有機化学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標

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

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

内容

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

評価

学修目標に沿った筆記試験5回の成績100点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【推薦書】豊田正武・田島眞編 『食物・栄養系のための基礎化学』 丸善

【推薦書】立屋敷哲著 『補訂版 有機化学 基礎の基礎』 丸善

科目名	健康科学概論		
担当教員名	森 三樹雄		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係			

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

1	病気・医療・検査について
2	循環器疾患
3	呼吸器疾患
4	消化器疾患
5	肝・胆道・膵疾患
6	腎・尿路系疾患
7	血液・造血器疾患
8	内分泌疾患
9	精神・神経・筋・骨の疾患
10	糖尿病と脂質異常症・痛風
11	自己免疫疾患・膠原病
12	感染症
13	女性生殖器疾患・臓器移植
14	まとめ 1
15	まとめ 2

評価

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

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

教科書 森 三樹雄編 『やさしい臨床検査』 南山堂 2008

科目名	食料経済(食品流通経済を含む)		
担当教員名	山田 三郎		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部(J)-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

1. 「食生活論」における経済的要因の明確化
2. 「フードスペシャリスト論」における経済的背景の説明
3. 「食物史」での経済発展との関連
4. 「食品商品学」を経済的側面から補充

私達がバランスのとれた栄養を、適切な価格で毎日摂取できるためには、食料・食品に係わる生産・加工・流通・消費にわたる経済諸活動全体の有機的な結び付きが大切なので、それら諸活動の実情や機能を、本授業では国内的・国際的に明らかにする。

授業では、使用する教科書の中で特に栄養学専攻学生に必要である重要事項に焦点を当てて説明するので、その点に留意した勉強をすれば、単位の修得は容易である。

内容

1	授業の概要(教科書との関連)
2	食料の需要と人口・経済的発展
3	食料の供給条件: 技術的条件と経済・制度
4	世界の食料生産: 品目別変化と生産性の国際比較
5	日本の食料生産: 品目別生産動向と担い手
6	世界の食料品流通: アメリカ、ヨーロッパ、途上国
7	日本の食料品流通: 食糧法、卸売市場、加工資本
8	途上国の食料政策
9	先進国の食料政策
10	日本の食料政策の変遷
11	日本の食料価格政策
12	世界の食料問題
13	日本における食生活の変化と食料問題
14	日本農業と食料問題解決の課題
15	まとめ

評価

筆記試験80点および平常点20点により評価を行い、60点以上を合格とする。

教科書・推薦書(著者名・書名・出版社名)

【教科書】山田三郎編著 『新栄養士過程講座 食料経済』 建帛社

【推薦書】日本フードスペシャリスト協会編 『食品の消費と流通』 建帛社 675.2/N

日本フードスペシャリスト協会編 『フードスペシャリスト論』 3訂 建帛社 498.5/N

科目名	生涯発達人間学		
担当教員名	大宮 明子		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (J) - 食物栄養学科		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

この科目は、人間生活学部食物栄養学科の1・2年次を対象とした、学科科目（資格に関する科目）（選択）である。

科目の概要

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

学修目標

毎回、授業の内容に関するリアクションペーパーを提出する。

各発達時期の特徴及びそこで生じうる問題点について、各自が概観しまとめることができるようにする。

内容

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

評価

毎回のリアクションペーパー30点、期末筆記試験70点で評価を行う。60点以上を合格とする。

合格点に達しなかった場合には、再試験を行う。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【テキスト】特に使用しない。必要に応じて資料を配布する。

【推薦書】内田伸子編「よくわかる乳幼児心理学」ミネルヴァ書房

伊藤亜矢子編「エピソードでつかむ児童心理学」ミネルヴァ書房

白井利明編「よくわかる青年心理学」ミネルヴァ書房

大川一郎他編「エピソードでつかむ老年心理学」ミネルヴァ書房

科目名	エアロビック運動（水泳・水中運動）		
担当教員名	池川 繁樹、飯田 路佳、平田 智秋、山本 悟		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

健康運動実践指導者の資格を習得するために必要な、エアロビック運動について理論を学び、実際に実技を通して習得する。

エアロビック運動における水泳・水中運動に必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また水とからだの衛生環境から、水泳をおこなう環境、救急法などの安全対策について習得する。

内容

- 1．オリエンテーション
- 2．水とからだの衛生および環境について
- 3．エアロビック運動（水泳・水中運動）の基本
- 4．エアロビック運動の実際1（水中運動での抵抗感）
- 5．エアロビック運動の実際2（水中運動での心拍数と運動強度）
- 6．エアロビック運動の実際3（水中運動での運動・動作）
- 7．エアロビック運動の実際4（水中運動での運動プログラムの作成）
- 8．エアロビック運動の実際5（水中運動での運動プログラムの実施）
- 9．エアロビック運動の実際6（水中運動での呼吸法および身体各部位の動作）
- 10．エアロビック運動の実際7（水中運動での各種泳法）
- 11．エアロビック運動の実際3（水中運動でのエネルギー消費、運動強度の理解）
- 12．救急法などの安全対策
- 13．実技試験（4分間の運動プログラムの実践）
- 14．実技試験（4分間の運動プログラムの実践）
- 15．筆記試験

実技は学外のプールでおこなう

評価

通常の授業態度60%、実技及び筆記試験40%

三分の二以上の出席で評価を受けることができる

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	エアロビック運動（エアロビックダンス）		
担当教員名	飯田 路佳		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（J）-食物栄養学科		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格：健康運動実践指導者の資格を取得するために必要な、エアロビック運動について実技を通して習得する。

科目の概要：エアロビック運動におけるエアロビックダンスに必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また、運動を行う時の服装から環境条件、および運動実施上の留意点について習得する。

学修目標：単に技術習得だけでなく、自分自身も運動のよるこびを知り、楽しんで動くことを人に伝えられるようにする。

内容

- 第1回 オリエンテーション
- 第2回 エアロビックダンスに必要な基本知識1（服装、環境条件、運動実施上の留意点）
- 第3回 エアロビックダンスに必要な基本知識2（特性と効果）
- 第4回 エアロビックダンスに必要な基本知識3（運動動作と運動強度）
- 第5回 エアロビックダンスに必要な基本知識4（音楽の特徴と指導方法）
- 第6回 エアロビックダンスの実際1（一連の運動動作の実習）
- 第7回 エアロビックダンスの実際2（一連の運動動作の実習と運動上の留意点の習得）
- 第8回 エアロビックダンスの実際3（運動プログラムの作成）
- 第9回 エアロビックダンスの実際4（運動プログラムの作成）
- 第11回 エアロビックダンスの実際5（運動プログラムの実施）
- 第12回 エアロビックダンスの実際6（運動上の留意点に注意した運動プログラムの実施）
- 第13回 実技試験（4分間での運動プログラムの実施）
- 第14回 実技試験（4分間での運動プログラムの実施）
- 第15回 まとめ

全体の人数やレベル、進度などの状況により柔軟に対応する場合もある。

評価

平常点：60%（授業に対する意欲・関心・態度等。時間厳守。20分以上の遅刻は欠席）

試験（実技）：40%

忘れものは減点とする。

見学者は授業内容等（指定用紙）を記入し、毎時提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業内で適宜指示する。

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目は、主に「心肺蘇生法における知識、技術」をテーマとして、講義だけでなく実際に実施しながら授業を進めていきます。それに加えて、出血時や骨折時の対応法である応急手当に関しても本科目の中で触れていきます。

心肺蘇生法やAED（自動体外式除細動器）の普及が進んでいく中で、実際にいざという時に実践できる人材を育てていくことを本科目の目標としている。

概要としては

心肺蘇生法に対する正しい理解

心肺蘇生法の適切な実施方法

AEDの適切な使用方法

各種応急手当の実施要領 について実施していきます。

内容

1	心肺蘇生法とは何にか
2	心肺蘇生法における日本の現状と課題
3	気道確保・人口呼吸
4	各年代によって異なる胸骨圧迫
5	AED（自動体外式除細動器）とは何か
6	AED（自動体外式除細動器）の使用法
7	AEDを含めたシナリオトレーニング
8	応急手当とは何か
9	出血時の対応と処置
10	骨折時の対応と処置
11	火傷の対応と処置
12	アナフィラキシーを起こした時の対応
13	窒息時の対応と処置
14	熱中症の対応と処置
15	まとめ

評価

総合的な実技による試験（60％）と筆記試験（40％）により評価を行う。

60％以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

特に教科書の指定は行わない。

授業時にプリントを配布するのでそちらを使用する。

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

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標 ）

本科目は、主に「心肺蘇生法における知識、技術」をテーマとして、講義だけでなく実際に実施しながら授業を進めていきます。それに加えて、出血時や骨折時の対応法である応急手当に関しても本科目の中で触れていきます。

心肺蘇生法やAED（自動体外式除細動器）の普及が進んでいく中で、実際にいざという時に実践できる人材を育てていくことを本科目の目標としている。

概要としては

心肺蘇生法に対する正しい理解

心肺蘇生法の適切な実施方法

AEDの適切な使用方法

各種応急手当の実施要領 について実施していきます。

内容

1	心肺蘇生法とは何にか
2	心肺蘇生法における日本の現状と課題
3	気道確保・人口呼吸
4	各年代によって異なる胸骨圧迫
5	AED（自動体外式除細動器）とは何か
6	AED（自動体外式除細動器）の使用法
7	AEDを含めたシナリオトレーニング
8	応急手当とは何か
9	出血時の対応と処置
10	骨折時の対応と処置
11	火傷の対応と処置
12	アナフィラキシーを起こした時の対応
13	窒息時の対応と処置
14	熱中症の対応と処置
15	まとめ

評価

総合的な実技による試験（60％）と筆記試験（40％）により評価を行う。

60％以上を合格とする。

合格点に満たなかった場合は「再試験」を実施する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

特に教科書の指定は行わない。

授業時にプリントを配布するのでそちらを使用する。