

科目名	インダストリアルハイジーン論		
担当教員名	對木 博一、田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	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	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：国家資格である第一種衛生管理者の資格を所得するための科目である。

科目の概要：インダストリアルハイジーン論、では、働く職場における健康に及ぼす可能性のある化学的因子、物理的因子および心理的因子等を取り上げ、それらの物質や因子による職業性疾病や予防について概説する。インダストリアルハイジーン論では、労働衛生5管理のうち、労働衛生管理対策、作業環境管理と作業管理を中心に修得する。

学修目標：履修して、就職活動に活かせるレベルを目標とする。

内容

1	衛生管理者とは
2	労働衛生の現状
3	衛生管理体制
4	作業環境要素の概念
5	一般作業環境 (温熱環境、空気環境、視環境)
6	一般作業環境 (音環境、作業空間、作業負担、有害作業環境)
7	職業性疾病 (化学物質 1)
8	職業性疾病 (化学物質 2)
9	職業性疾病 (有害エネルギー)
10	職業性疾病 (有害生物、その他)
11	作業環境管理 (作業環境測定)
12	作業環境管理 (環境改善)
13	作業環境管理 (事務所環境管理)
14	作業管理 (化学物質)
15	まとめ

評価

授業への参加度10%、毎回のレポート20%、筆記試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を用いて事前に予習をする。

【事後学修】ノートを整理して復習する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

科目名	インダストリアルハイジーン論		
担当教員名	田中 茂、對木 博一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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：国家資格である第一種衛生管理者の資格を所得するための科目である。

科目の概要：インダストリアルハイジーン論、では、働く職場における健康に及ぼす可能性のある化学的因子、物理的因子および心理的因子等を取り上げ、それらの物質や因子による職業性疾病や予防について概説する。インダストリアルハイジーン論では、労働衛生5管理のうち、作業管理、健康管理、労働衛生教育を中心に修得する。

学修目標：履修して、就職活動に活かせるレベルを目標とする。

内容	
1	オリエンテーション
2	作業管理
3	作業管理
4	健康管理
5	健康管理
6	健康管理
7	健康管理
8	健康づくりと衛生管理者
9	職場のメンタルヘルス
10	快適職場づくり
11	労働衛生教育
12	労働生理
13	労働生理
14	衛生管理の具体的進め方
15	まとめ

評価

授業への参加度10%、毎回のレポート20%、筆記試験7割(70%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノートを整理して復習する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

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

科目名	衛生行政		
担当教員名	根岸 幸夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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

第一種衛生管理者の資格取得のために必要な科目である。

科目の概要

職場においては、労働者保護のための法律として、労働基準法、労働安全衛生法等が定められている。そのうち、労働者の健康の確保、快適な職場環境の形成の促進等を定めた労働衛生の具体的な規定を学び、第1種衛生管理者としての必要な知識を身につける。

学修目標 (= 到達目標)

職場において健康に有害な要因にはどのようなことがあるか、その有害な要因により健康を損なうことを防止するための法律にはどのような規定が設けられているかを習得し、職場において労働衛生管理を適正に行うことができるようにする。

内容

1	労働基準法第1章～第3章 総則関係 労働契約関係 賃金関係
2	労働基準法第4章 労働時間、休憩、休日及び年次有給休暇関係
3	労働基準法第5章～第7章 安全及び衛生関係 年少者関係 妊産婦等関係 技能者の養成関係
4	労働基準法第8章～第9章 災害補償関係 就業規則関係
5	労働基準法第10章～第14章 寄宿舍関係 監督機関関係 雑則関係 罰則関係 附則関係
6	労働安全衛生法第1章～第2章 総則関係 労働災害防止計画関係
7	労働安全衛生法第3章(1)～(4) 安全衛生管理体制関係(衛生管理者、産業医等)
8	労働安全衛生法第3章(5)～(12) 安全衛生管理体制関係(作業主任者、衛生委員会)
9	労働安全衛生法第4章 労働者の危険又は健康障害を防止するための措置関係
10	労働安全衛生法第5章 機械等並びに危険物及び有害物に関する規制
11	労働安全衛生法第6章～第7章(1)～(4) 労働者の就業に当たっての措置関係等
12	労働安全衛生法第7章(5) 健康の保持増進関係(健康診断)
13	労働安全衛生法第7章(6)～(11)～第12章 健康の保持増進関係等
14	衛生管理者規程、労働安全衛生規則第3編
15	まとめ

評価

授業への参加度30%、筆記試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書で予習してくる。

【事後学修】配布資料を含めて復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中央労働災害防止協会編 衛生管理（上）及び（下）（第1種用） 中央労働災害防止協会

【推薦書】

【参考図書】

科目名	衛生行政		
担当教員名	根岸 幸夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	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	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

第一種衛生管理者の資格取得のために必要な科目である。

科目の概要

職場においては、労働者保護のための法律として、労働基準法、労働安全衛生法等が定められている。そのうち、労働者の健康の確保、快適な職場環境の形成の促進等を定めた労働衛生の具体的な規定を学び、第1種衛生管理者としての必要な知識を身につける。

学修目標 (= 到達目標)

職場において健康に有害な要因にはどのようなことがあるか、その有害な要因により健康を損なうことを防止するための法律にはどのような規定が設けられているかを習得し、職場において労働衛生管理を適正に行うことができるようにする。

内容	
1	有機溶剤中毒予防規則
2	鉛中毒予防規則 四アルキル鉛中毒予防規則
3	特定化学物質障害予防規則
4	高気圧作業安全衛生規則
5	電離放射線障害防止規則 除染業務等に係る電離放射線障害防止規則
6	酸素欠乏症等防止規則
7	粉じん障害防止規則
8	石綿障害予防規則 事務所衛生基準規則
9	機械等検定規則等 じん肺法及び同法施行規則 作業環境測定法ほか
10	労働衛生関係届出・申請等 特殊健康診断等
11	労働安全衛生マネジメントシステム
12	事業場における労働者の健康保持増進のための指針 快適職場指針
13	過重労働による健康障害防止のための総合対策
14	労働者の心の健康の保持増進のための指針
15	まとめ

評価

授業への参加度 30%、筆記試験 70%とし、総合評価 60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書で予習してくる。

【事後学修】配布資料を含めて復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中央労働災害防止協会編 衛生管理（上）及び（下）（第1種用） 中央労働災害防止協会

【推薦書】

【参考図書】中央労働災害防止協会編 労働衛生のしおり平成27年度（平成27年8月発行予定） 中央労働災害防止協会

科目名	公衆衛生学		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング	KFa102		
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）		
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

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

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	KFa102		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

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	KFa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

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	KFa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

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	KFa103		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	2Cクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	管理栄養士 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

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

内容

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

実験内容

1~4. 作業環境要素：一般環境における環境測定（作業環境要素）

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

視環境（照度）音環境（騒音）水質分析

レポート作成およびプレゼンテーションを行う。

5~8. 労働環境における作業環境測定

デザイン、サンプリング、分析、解析（評価を含む）を行う。

デジタル粉じん計を用いた粉じんの測定、個人曝露濃度測定

検知管による炭酸ガス濃度の測定、騒音計による騒音の測定

レポート作成

9~12. 給食施設で発生する労働災害について学ぶ。

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

13~14. 疫学演習

疫学の手法について、具体的なデータを用いて学ぶ。

15. まとめ

評価

平常点3割（30%）筆記試験7割（70%）、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノート整理。

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	社会福祉概論		
担当教員名	亀崎 美沙子		
ナンバリング	KFa105		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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、社会福祉の全体像を概説するものであり、栄養士に求められる知識の習得を目指すものである。

科目の概要

現代社会における福祉政策の体系や歴史とともに、生活に身近な問題としての家族政策を中心とした福祉について考えていく。また、生活者としての視点から社会福祉をとらえるためのレポート作成や、授業内容の理解を深めるためのミニレポートの作成、知識の定着を図るための試験を行う。

学修目標 (= 到達目標)

本科目においては、社会福祉の理念と実施体制を理解すること、生活状のさまざまな問題に対する福祉サービスを理解すること、身近な福祉問題について関心を持ち、自分なりの考察を深めること、の3点を学修目標とする。

内容

1	オリエンテーション
2	社会福祉の概念と理念
3	社会福祉の実施体制
4	少子高齢化社会における社会福祉
5	少子高齢化社会における社会福祉
6	社会福祉の歴史
7	社会福祉の歴史
8	中間まとめ
9	子どもと子育て家庭の福祉
10	子どもと子育て家庭の福祉
11	子どもと子育て家庭の福祉
12	生活保障と雇用政策
13	生活保障と雇用政策
14	高齢者・障がい者の福祉
15	まとめ

評価

テスト (60%)、 レポート (30%)、 授業への取り組み姿勢 (10%) とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前準備】各回で指定された事前学習課題に取り組むこと。
- 【事後学修】各回の授業内容を自分なりに整理し、まとめておくこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】授業内にて示す。その他、適宜プリントを配布する。
- 【参考図書】授業内にて適宜提示する

科目名	社会福祉概論		
担当教員名	亀崎 美沙子		
ナンバリング	KFa105		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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、社会福祉の全体像を概説するものであり、栄養士に求められる知識の取得を目指すものである。

科目の概要

現代社会における福祉政策の体系や歴史とともに、生活に身近な問題としての家族政策を中心とした福祉について考えていく。また、生活者としての視点から社会福祉をとらえるためのレポート作成や、授業内容の理解を深めるためのミニレポートの作成、知識の定着を図るための試験を行う。

学修目標 (= 到達目標)

本科目においては、社会福祉の理念と実施体制を理解すること、生活上のさまざまな問題に対する福祉サービスについて理解すること、身近な福祉問題に関心を持ち、自分なりに考察を深めること、の3点を学修目標とする。

内容	
1	オリエンテーション
2	社会福祉の概念と理念
3	社会福祉の実施体制
4	少子高齢化社会における社会福祉
5	少子高齢化社会における社会福祉
6	社会福祉の歴史
7	社会福祉の歴史
8	中間まとめ
9	子どもと子育て家庭の福祉
10	子どもと子育て家庭の福祉
11	子どもと子育て家庭の福祉
12	生活保障と雇用政策
13	生活保障と雇用政策
14	高齢者・障がい者の福祉
15	まとめ

評価

テスト (60%)、 レポート (30%)、 授業への取り組み姿勢 (10%) とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前準備】各回で指定された事前学習課題に取り組むこと。
- 【事後学修】各回の授業内容を自分なりに整理し、まとめておくこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

- 【教科書】授業内にて示す。その他、適宜プリントを配布する。
- 【参考図書】授業内にて適宜紹介する。

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング	KFb106		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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: 正常な人体の構造 (つくり) ・ 機能 (はたらき) を学修する講義科目であり、 “ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち ” を学ぶ科目群に配置されている。健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の主役である管理栄養士にとって、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の必須基盤科目である。

科目の概要: 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(Quarity of Life) の前提であるQON (Quarity of Nutrit ion: 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。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、栄養という現象の理解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 (= 到達目標)

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	
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

レポート2割（20%）、筆記試験8割（80%）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】事前に提示した事項について、教科書を参照して予習する。

【事後学修】授業内容に基づく演習問題に解答し、レポートとして提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

【参考図書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』光生館

科目名	解剖生理学		
担当教員名	志村 二三夫		
ナンバリング	KFb106		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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：正常な人体の構造（つくり）・機能（はたらき）を学修する講義科目であり、“人体の構造と機能及び疾病の成り立ち”を学ぶ科目群に配置されている。健康の保持・増進、傷病者の療養のための栄養管理・教育の主役である管理栄養士にとって、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の必須基盤科目である。

科目の概要：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(Quarity of Life) の前提であるQON (Quarity of Nutrit ion：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。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、栄養という現象の理解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 (= 到達目標)

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

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

レポート2割（20%）、筆記試験8割（80%）とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】事前に提示した事項について、教科書を参照して予習する。

【事後学修】授業内容に基づく演習問題に解答し、レポートとして提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

【参考図書】板倉弘重（編著）『解剖生理学』光生館

科目名	人間生物化学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFb109		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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：生物化学は簡単に言えば生命の化学である。生物化学は化学的理論と技術および物理学、免疫学の原理と方法を応用し、生体における化学構成と化学的变化を研究する学問である。管理栄養士養成課程のカリキュラムでは人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられる。

科目の概要：まず、栄養素あるいは体を構成する物質として重要な糖質、脂質、タンパク質の物質としてそのようなものであり、物理化学的にどのような性質を持つかを講義する。さらに、これらが生体の中でどのように代謝されまた生体中で生命維持のためどのような役割を果たしているかについて述べる。

学修目標 (= 到達目標)：生体を構成する化学物質とその特徴について理解する。食品から摂取する栄養素の特性、生体で果たす役割について理解する。摂取した栄養成分が生体内でどのように代謝されるか理解する。

内容	
1	細胞の構成 (細胞とは、動物細胞と細胞小器官、細菌、植物細胞)、水
2	アミノ酸とペプチド 1 (アミノ酸の構造、性質、反応)
3	アミノ酸とペプチド 2 (アミン、生理活性ペプチド)、タンパク質の構造と機能
4	酵素 (酵素とは、酵素反応の種類、酵素反応の性質、酵素反応速度論)
5	糖質 (糖質とは、糖質の構造・性質・反応、糖質の種類と特徴、多糖類、糖タンパク質)
6	脂質と生体膜 (脂質とは、脂質の構造・性質・反応、脂質の種類と特徴、生体膜)
7	核酸 (核酸とは、核酸の構造・性質・機能)、代謝の概要 (酵素反応と代謝、代謝の調節)
8	糖質の代謝 1 (解糖系、糖新生系)
9	糖質の代謝 2 (クエン酸回路、ペントースリン酸回路)
10	糖質の代謝 3 (電子伝達系と酸化的リン酸化、その他の糖代謝)
11	脂質の代謝 1 (脂質の吸収と体内動態、脂肪酸の貯蔵と動員)
12	脂質の代謝 2 (脂肪酸の分解、脂肪酸の生合成)
13	脂質の代謝 3 (多価不飽和脂肪酸、中性脂質と複合脂質の合成、コレステロールの代謝)
14	アミノ酸、タンパク質の代謝 (タンパク質の分解、アミノ酸の代謝)
15	まとめ

評価

期末試験(70%)および授業中に出す課題に対する取り組み(30%)を評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲を読んでおくこと。また、事前に講義内容資料をパワーポイントファイルとして、授業ホルダーに格納するので、事前に読んでおくこと。

【事後学修】全講義期間中4回程度確認テストを行う。教科書・資料で復習、解答し、提出すること

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】大塚 讓、脊山 洋右、藤原 葉子、本田 善一郎編 『生化学』東京化学同人

科目名	人間生物化学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFb109		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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：生物化学は簡単に言えば生命の化学である。生物化学は化学的理論と技術および物理学、免疫学の原理と方法を応用し、生体における化学構成と化学的变化を研究する学問である。管理栄養士養成課程のカリキュラムでは人体の構造と機能を構成する科目に位置づけられる。

科目の概要：まず、栄養素あるいは体を構成する物質として重要な糖質、脂質、タンパク質の物質としてそのようなものであり、物理化学的にどのような性質を持つかを講義する。さらに、これらが生体の中でどのように代謝されまた生体中で生命維持のためどのような役割を果たしているかについて述べる。

学修目標 (= 到達目標)：生体を構成する化学物質とその特徴について理解する。食品から摂取する栄養素の特性、生体で果たす役割について理解する。摂取した栄養成分が生体内でどのように代謝されるか理解する。

内容

1	細胞の構成 (細胞とは、動物細胞と細胞小器官、細菌、植物細胞)、水
2	アミノ酸とペプチド 1 (アミノ酸の構造、性質、反応)
3	アミノ酸とペプチド 2 (アミン、生理活性ペプチド)、タンパク質の構造と機能
4	酵素 (酵素とは、酵素反応の種類、酵素反応の性質、酵素反応速度論)
5	糖質 (糖質とは、糖質の構造・性質・反応、糖質の種類と特徴、多糖類、糖タンパク質)
6	脂質と生体膜 (脂質とは、脂質の構造・性質・反応、脂質の種類と特徴、生体膜)
7	核酸 (核酸とは、核酸の構造・性質・機能)、代謝の概要 (酵素反応と代謝、代謝の調節)
8	糖質の代謝 1 (解糖系、糖新生系)
9	糖質の代謝 2 (クエン酸回路、ペントースリン酸回路)
10	糖質の代謝 3 (電子伝達系と酸化的リン酸化、その他の糖代謝)
11	脂質の代謝 1 (脂質の吸収と体内動態、脂肪酸の貯蔵と動員)
12	脂質の代謝 2 (脂肪酸の分解、脂肪酸の生合成)
13	脂質の代謝 3 (多価不飽和脂肪酸、中性脂質と複合脂質の合成、コレステロールの代謝)
14	アミノ酸、タンパク質の代謝 (タンパク質の分解、アミノ酸の代謝)
15	まとめ

評価

期末試験(70%)および授業中に出す課題に対する取り組み(30%)を評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲を読んでおくこと。また、事前に講義内容資料をパワーポイントファイルとして、授業ホルダーに格納するので、事前に読んでおくこと。

【事後学修】全講義期間中4回程度確認テストを行う。教科書・資料で復習、解答し、提出すること

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】大塚 讓、脊山 洋右、藤原 葉子、本田 善一郎編 『生化学』東京化学同人

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名	小林 三智子、中村 禎子		
ナンバリング	KFc117		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	2
資 格 関 係	管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格 この講義科目は1年次後期に、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、基本知識として修得が必要な内容の理解を導く基礎的な科目です。栄養学の基礎や食物学・栄養学のトピカルな内容に関する学習をふまえ、2年次以降のより専門的な学びへの導入教育として展開していきます。

科目の概要 1年次前期に学んだ「基礎栄養学」や「食品学」の内容についてさらに理解を深めることにより、食事摂取基準や食品成分表に示されている栄養素の意味や意義を明確に理解できるようにしていきます。さらに、管理栄養士・栄養士の仕事内容や使命を学ぶことにより、自分の将来像を描けるようにしていきます。管理栄養士を目指す気持ちを育むための科目です。

学修目標 (1) 管理栄養士・栄養士の仕事と倫理を理解する (2) 管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わりを理解する (3) 栄養士や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に記されている栄養素の意味と意義を理解する、の3点です。

内容	
1	オリエンテーション、食事と栄養 (中村)
2	健康と栄養 (中村)
3	疾病と栄養 (中村)
4	栄養・食品関連法規概論 (中村)
5	管理栄養士・栄養士の仕事と倫理 (中村)
6	食生活・栄養と健康の変化と課題 (岡本)
7	食生活指針と食事バランスガイドの理解 (岡本)
8	日本の食文化と和食 (岡本)
9	管理栄養士業務の根拠となる食品成分表の理解・活用 (岡本)
10	管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり (岡本)
11	日本人の食事摂取基準(2015年版)総論(策定方針、策定の基本的事項など) (小林)
12	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(エネルギー) (小林)
13	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(エネルギー産生栄養素) (小林)
14	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(ビタミン・ミネラル) (小林)
15	特定給食施設等における栄養・食事管理、まとめ (小林)

評価

ペーパーテスト70点、および授業への取り組み30点により評価を行い、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前準備】〔食品標準成分表〕の前書きと手引き・〔食事摂取基準〕の目次を、事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、さらに課題に取り組むために、事後学修が1時間程度必要になります。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】日本栄養改善学会監修、伊達ちぐさ他著『導入教育 信頼される専門職となるために』 医歯薬出版

【教科書】『新ビジュアル食品成分表』 大修館書店

【教科書】『日本人の食事摂取基準(2015年版)』 第一出版

その他、随時プリントを配付する。

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFc117		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	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)

科目の性格 この講義科目は1年次後期に、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、基本知識として修得が必要な内容の理解を導く基礎的な科目です。栄養学の基礎や食物学・栄養学のトピカルな内容に関する学習をふまえ、2年次以降のより専門的な学びへの導入教育として展開していきます。

科目の概要 1年次前期に学んだ「基礎栄養学」や「食品学」の内容についてさらに理解を深めることにより、食事摂取基準や食品成分表に示されている栄養素の意味や意義を明確に理解できるようにしていきます。さらに、管理栄養士・栄養士の仕事内容や使命を学ぶことにより、自分の将来像を描けるようにしていきます。管理栄養士を目指す気持ちを育むための科目です。

学修目標 (1) 管理栄養士・栄養士の仕事と倫理を理解する (2) 管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わりを理解する (3) 栄養士や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に記されている栄養素の意味と意義を理解する、の3点です。

内容	
1	オリエンテーション、食事と栄養 (中村)
2	健康と栄養 (中村)
3	疾病と栄養 (中村)
4	栄養・食品関連法規概論 (中村)
5	管理栄養士・栄養士の仕事と倫理 (中村)
6	食生活・栄養と健康の変化と課題 (岡本)
7	食生活指針と食事バランスガイドの理解 (岡本)
8	日本の食文化と和食 (岡本)
9	管理栄養士業務の根拠となる食品成分表の理解・活用 (岡本)
10	管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり (岡本)
11	日本人の食事摂取基準(2015年版)総論(策定方針、策定の基本的事項など) (小林)
12	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(エネルギー) (小林)
13	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(エネルギー産生栄養素) (小林)
14	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(ビタミン・ミネラル) (小林)
15	特定給食施設等における栄養・食事管理、まとめ (小林)

評価

ペーパーテスト70点、および授業への取り組み30点により評価を行い、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前準備】〔食品標準成分表〕の前書きと手引き・〔食事摂取基準〕の目次を、事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、さらに課題に取り組むために、事後学修が1時間程度必要になります。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】日本栄養改善学会監修、伊達ちぐさ他著『導入教育 信頼される専門職となるために』 医歯薬出版

【教科書】『新ビジュアル食品成分表』 大修館書店

【教科書】『日本人の食事摂取基準(2015年版)』 第一出版

その他、随時プリントを配付する。

科目名	食物栄養学概論		
担当教員名			
ナンバリング	KFc117		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年		ク ラ ス	01
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
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 この講義科目は1年次後期に、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、基本知識として修得が必要な内容の理解を導く基礎的な科目です。栄養学の基礎や食物学・栄養学のトピカルな内容に関する学習をふまえ、2年次以降のより専門的な学びへの導入教育として展開していきます。

科目の概要 1年次前期に学んだ「基礎栄養学」や「食品学」の内容についてさらに理解を深めることにより、食事摂取基準や食品成分表に示されている栄養素の意味や意義を明確に理解できるようにしていきます。さらに、管理栄養士・栄養士の仕事内容や使命を学ぶことにより、自分の将来像を描けるようにしていきます。管理栄養士を目指す気持ちを育むための科目です。

学修目標 (1) 管理栄養士・栄養士の仕事と倫理を理解する (2) 管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わりを理解する (3) 栄養士や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に記されている栄養素の意味と意義を理解する、の3点です。

内容	
1	オリエンテーション、食事と栄養 (中村)
2	健康と栄養 (中村)
3	疾病と栄養 (中村)
4	栄養・食品関連法規概論 (中村)
5	管理栄養士・栄養士の仕事と倫理 (中村)
6	食生活・栄養と健康の変化と課題 (岡本)
7	食生活指針と食事バランスガイドの理解 (岡本)
8	日本の食文化と和食 (岡本)
9	管理栄養士業務の根拠となる食品成分表の理解・活用 (岡本)
10	管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり (岡本)
11	日本人の食事摂取基準(2015年版)総論(策定方針、策定の基本的事項など) (小林)
12	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(エネルギー) (小林)
13	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(エネルギー産生栄養素) (小林)
14	日本人の食事摂取基準(2015年版)各論(ビタミン・ミネラル) (小林)
15	特定給食施設等における栄養・食事管理、まとめ (小林)

評価

ペーパーテスト70点、および授業への取り組み30点により評価を行い、総合評価60点以上を合格とします。

授業外学習

【事前準備】〔食品標準成分表〕の前書きと手引き・〔食事摂取基準〕の目次を、事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、さらに課題に取り組むために、事後学修が1時間程度必要になります。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】日本栄養改善学会監修、伊達ちぐさ他著『導入教育 信頼される専門職となるために』 医歯薬出版

【教科書】『新ビジュアル食品成分表』 大修館書店

【教科書】『日本人の食事摂取基準(2015年版)』 第一出版

その他、随時プリントを配付する。

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング	KFc118		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	選択, 必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	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」、3年次履修「食品化学」および、それらの科目に関連する実験・実習の基礎となる。加えて、本科目は動物性食品を扱い、植物性食品を中心とする「食品学」とは対をなしている。

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、スライド解説と問題演習であるが、自分なりのノートを整理する。

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

質疑応答への参加を含む授業への取り組み10%、中間試験2回計20%および総合試験70%とし、総合評価60点以上

を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業フォルダにあらかじめ入れられたスライドファイルを参考に、該当する範囲の教科書部分に目を通しておく。推薦書を参照するとなおよい。30分以上を目安とする。

【事後学修】スライド解説、教科書の記述および授業内での質疑応答を総合して、自分なりのノートを整理する。45分程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1（第2版）』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	栗崎 純一		
ナンバリング	KFc118		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	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」、3年次履修「食品化学」および、それらの科目に関連する実験・実習の基礎となる。加えて、本科目は動物性食品を扱い、植物性食品を中心とする「食品学」とは対をなしている。

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、スライド解説と問題演習であるが、自分なりのノートを整理する。

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

質疑応答への参加を含む授業への取り組み10%、中間試験2回計20%および総合試験70%とし、総合評価60点以上

を合格とする。

授業外学習

【事前予習】授業フォルダにあらかじめ入れられたスライドファイルを参考に、該当する範囲の教科書部分に目を通しておく。推薦書を参照するとなおよい。30分以上を目安とする。

【事後学修】スライド解説、教科書の記述および授業内での質疑応答を総合して、自分なりのノートを整理する。45分程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】青柳康夫、筒井知己著 『標準食品学総論 第2版』 医歯薬出版

【教科書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

【推薦書】池田清和、柴田克己編 『食べ物と健康 1（第2版）』 化学同人

科目名	食品学		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KFc119		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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

管理栄養士として必要とされる個別食品に関する幅広い知識を習得する。特に植物性食品について、各食品の化学成分、栄養特性、利用特性等を学習する。

科目の概要

穀類、イモ類、マメ類、種実類、野菜類、キノコ類、海草類等の主要な植物性食品群について、各食品の化学成分等の理化学的特性をベースとし、栄養性、嗜好性、機能性、利用特性等を学習する。

学修目標 (= 到達目標)

1. 各食品群の代表的食品とその特徴を学ぶ。
2. 各食品の理化学的特性を学ぶ。
3. 各食品の特性を理化学的性質から理解する。

内容

1	食品の供給と消費
2	穀類 (穀類概説、米)
3	穀類 (小麦)
4	穀類 (大麦、トウモロコシ、ソバ、その他雑穀)
5	イモ類 (イモ類概説、ジャガイモ)
6	イモ類 (サツマイモ、その他)
7	マメ類 (マメ類概説、ダイズ)
8	マメ類 (アズキ、エンドウ、その他)
9	種実類 (ゴマ、落花生、クリ、その他)
10	野菜類 (野菜類概説、葉茎野菜類)
11	野菜類 (根菜類、果菜類、花菜類、その他)
12	果実類 (果実類概説、各果実の特徴)
13	キノコ類 (キノコ類概説、各キノコの特徴)
14	海草類 (海草類概説、各海藻の特徴)
15	まとめ

評価

授業と課題への取り組み (30%) と期末試験 (70%) で評価し、総合点60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】教科書の授業内容に相当する部分を読んでおくこと。30分程度を目安とする。

【事後学修】教科書、パワーポイント資料、ノート等で復習する。30分程度を目安とする。

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」建帛社

【参考図書】医歯薬出版編「最新日本食品成分表」医歯薬出版

科目名	食品学		
担当教員名	長尾 昭彦		
ナンバリング	KFc119		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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

管理栄養士として必要とされる個別食品に関する幅広い知識を習得する。特に植物性食品について、各食品の化学成分、栄養特性、利用特性等を学習する。

科目の概要

穀類、イモ類、マメ類、種実類、野菜類、キノコ類、海草類等の主要な植物性食品群について、各食品の化学成分等の理化学的特性をベースとし、栄養性、嗜好性、機能性、利用特性等を学習する。

学修目標 (= 到達目標)

1. 各食品群の代表的食品とその特徴を学ぶ。
2. 各食品の理化学的特性を学ぶ。
3. 各食品の特性を理化学的性質から理解する。

内容	
1	食品の供給と消費
2	穀類 (穀類概説、米)
3	穀類 (小麦)
4	穀類 (大麦、トウモロコシ、ソバ、その他雑穀)
5	イモ類 (イモ類概説、ジャガイモ)
6	イモ類 (サツマイモ、その他)
7	マメ類 (マメ類概説、ダイズ)
8	マメ類 (アズキ、エンドウ、その他)
9	種実類 (ゴマ、落花生、クリ、その他)
10	野菜類 (野菜類概説、葉茎野菜類)
11	野菜類 (根菜類、果菜類、花菜類、その他)
12	果実類 (果実類概説、各果実の特徴)
13	キノコ類 (キノコ類概説、各キノコの特徴)
14	海草類 (海草類概説、各海藻の特徴)
15	まとめ

評価

授業と課題への取り組み (30%) と期末試験 (70%) で評価し、総合点60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】教科書の授業内容に相当する部分を読んでおくこと。30分程度を目安とする。

【事後学修】教科書、パワーポイント資料、ノート等で復習する。30分程度を目安とする。

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」建帛社

【参考図書】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	KFc121		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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。また、理解度を確認するため、実験結果発表を行う。

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とともに、先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

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

評価

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート20点、実験結果発表10点および学修目標2～4に沿った筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】当日行う実験の目的、使用器具・試薬や方法・操作等について、配布テキスト「食品化学実験」を熟読し、効率よく実験が進められるよう頭の中を整理しておく。30分以上を目安とする。

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、推薦書、参考書や食品学関連の教科書を参照する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一、梶野 涼子		
ナンバリング	KFc121		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	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 / 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。また、理解度を確認するため、実験結果発表を行う。

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とともに、先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

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

評価

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート20点、実験結果発表10点および学修目標2～4に沿った筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】当日行う実験の目的、使用器具・試薬や方法・操作等について、配布テキスト「食品化学実験」を熟読し、効率よく実験が進められるよう頭の中を整理しておく。30分以上を目安とする。

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、推薦書、参考書や食品学関連の教科書を参照する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

科目名	食品化学実験		
担当教員名	栗崎 純一、梶野 涼子		
ナンバリング	KFc121		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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。また、理解度を確認するため、実験結果発表を行う。

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とともに、先端分析技術の一端を経験し、原理を理解する。

内容

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

評価

各実験への取組姿勢10点、各実験のレポート20点、実験結果発表10点および学修目標2～4に沿った筆記試験60点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】当日行う実験の目的、使用器具・試薬や方法・操作等について、配布テキスト「食品化学実験」を熟読し、効率よく実験が進められるよう頭の中を整理しておく。30分以上を目安とする。

【事後学修】得られた結果を整理し、レポートとしてまとめ上げる。とくに、考察を充実させるため、関連の情報について、推薦書、参考書や食品学関連の教科書を参照する。1時間程度を目安とする。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

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

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

【参考書】医歯薬出版編 『最新日本食品成分表』 医歯薬出版

科目名	調理学		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc125		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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づけられている。

「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

本科目では、調理に必要な知識や技術を習得するために、調理実習の授業内容と関連させながら、理論を具体的に理解できるように食材、調理、調理理論について学んでいく。管理栄養士国家試験出題基準に合わせて食事設計の基礎・理論、調理の基本や調理操作、栄養と献立作成に関して講義を行っていく。

学修目標 (= 到達目標)

- ・ 食事設計・各種食品の調理特性を学び、調理に必要な知識を広げる。献立作成に応用させる力をつける。
- ・ 調理学実習と関連させながら、技術の向上へ活かせる調理科学的理論を理解する。
- ・ 管理栄養士国家試験の出題基準における必要な知識を、関連科目と連動させながら身につける。

内容

1	調理学の基本 ~ 管理栄養士国家試験出題基準の確認 ~
2	調理の意義
3	おいしさとは、官能評価について
4	味覚・嗅覚・感覚器と脳
5	調理操作
6	調理操作
7	調理操作
8	植物性食品
9	植物性食品
10	動物性食品
11	動物性食品
12	日本と海外の食文化について
13	調理と衛生について
14	食生活の運営について ~ 献立作成への応用 ~
15	まとめ

評価

試験80点、授業態度や取り組み、提出物等を20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】

教科書をよく読み、解からないところは本や参考書などで各自調べておく。

【事後学修】

授業を聞きながら記録したノートと教科書、プリントなどをもとに復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

菊地和美編 『食べ物と健康 - 食事設計と栄養・調理』 三共出版

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

安原安代・柳沢幸江共編 『調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレイション

畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』 同文書院

科目名	調理学		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc125		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	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づけられている。

「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

本科目では、調理に必要な知識や技術を習得するために、調理実習の授業内容と関連させながら、理論を具体的に理解できるように食材、調理、調理理論について学んでいく。管理栄養士国家試験出題基準に合わせて食事設計の基礎・理論、調理の基本や調理操作、栄養と献立作成に関して講義を行っていく。

学修目標 (= 到達目標)

- ・ 食事設計・各種食品の調理特性を学び、調理に必要な知識を広げる。献立作成に応用させる力をつける。
- ・ 調理学実習と関連させながら、技術の向上へ活かせる調理科学的理論を理解する。
- ・ 管理栄養士国家試験の出題基準における必要な知識を、関連科目と連動させながら身につける。

内容

1	調理学の基本 ~ 管理栄養士国家試験出題基準の確認 ~
2	調理の意義
3	おいしさとは、官能評価について
4	味覚・嗅覚・感覚器と脳
5	調理操作
6	調理操作
7	調理操作
8	植物性食品
9	植物性食品
10	動物性食品
11	動物性食品
12	日本と海外の食文化について
13	調理と衛生について
14	食生活の運営について ~ 献立作成への応用 ~
15	まとめ

評価

試験80点、授業態度や取り組み、提出物等を20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】

教科書をよく読み、解からないところは本や参考書などで各自調べておく。

【事後学修】

授業を聞きながら記録したノートと教科書、プリントなどをもとに復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】

菊地和美編 『食べ物と健康 - 食事設計と栄養・調理』 三共出版

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【参考図書】

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

安原安代・柳沢幸江共編 『調理学 健康・栄養・調理』 アイ・ケイコーポレイション

畑井朝子・渋川祥子編著 『ネオエスカ / 調理学』 同文書院

科目名	調理学実習		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc126		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Aクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標 (= 到達目標)

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。

内容

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

評価

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

授業外学習

【事前準備】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行うこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【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

高橋節子，平尾和子 編集 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事通信出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc126		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標 (= 到達目標)

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。

内容

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

評価

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

授業外学習

【事前準備】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行うこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【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

高橋節子，平尾和子 編集 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事通信出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFc126		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / フードスペシャリスト / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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

科目の概要

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

学修目標 (= 到達目標)

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。

内容

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

評価

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

授業外学習

【事前準備】教科書やプリントをよく読み、実習内容を確認する。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭でも調理を行うこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【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

高橋節子，平尾和子 編集 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事通信出版

科目名	調理学実習		
担当教員名	岡本 節子		
ナンバリング	KFc226		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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 (= 到達目標)

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。

内容

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：栗ご飯、煮魚、白和えなど
- 4 日本調理：茶碗蒸し、天ぷら、乾物の扱い方など
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 西洋調理：メインディッシュ、サラダ、プディングなど
- 7 日本調理：強飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、中華粥など
- 9 西洋調理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚料理、クリスマスケーキ
- 10 西洋調理：クリスマス料理（2）カナッペ、ローストチキン、サラダ
- 11 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 12 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 13 西洋調理：クリームコロッケ、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。

授業外学習

【事前予習】教科書、プリントをよく読み、実習内容を確認する。

調理学で学んだ理論および調理学実習 で習得した調理操作を復習しておく。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭で調理を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【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

栗津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

科目名	調理学実習		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc226		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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 (= 到達目標)

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。

内容

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：栗ご飯、煮魚、白和えなど
- 4 日本調理：茶碗蒸し、天ぷら、乾物の扱い方など
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 西洋調理：メインディッシュ、サラダ、プディングなど
- 7 日本調理：強飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、中華粥など
- 9 西洋調理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚料理、クリスマスケーキ
- 10 西洋調理：クリスマス料理（2）カナッペ、ローストチキン、サラダ
- 11 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 12 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 13 西洋調理：クリームコロッケ、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。

授業外学習

【事前予習】教科書、プリントをよく読み、実習内容を確認する。

調理学で学んだ理論および調理学実習 で習得した調理操作を復習しておく。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭で調理を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【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

栗津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

科目名	調理学実習		
担当教員名	金高 有里		
ナンバリング	KFc226		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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 (= 到達目標)

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。

内容

- 1 授業内容と進め方など
- 2 中国調理：冷菜（棒棒鶏）、炒菜（麻婆豆腐）、湯菜など
- 3 日本調理：栗ご飯、煮魚、白和えなど
- 4 日本調理：茶碗蒸し、天ぷら、乾物の扱い方など
- 5 中国調理：炒菜（炒墨魚）、炸菜（春巻き）、点心など
- 6 西洋調理：メインディッシュ、サラダ、プディングなど
- 7 日本調理：強飯、焼き物（塩焼き）、煮物（炊き合わせ）など
- 8 中国調理：冷菜、溜菜（酢豚）、中華粥など
- 9 西洋調理：クリスマス料理（1）コンソメスープ、魚料理、クリスマスケーキ
- 10 西洋調理：クリスマス料理（2）カナッペ、ローストチキン、サラダ
- 11 日本調理：お正月料理（1）祝肴、だて巻き、きんとん、雑煮
- 12 日本調理：お正月料理（2）煮物、酢の物など
- 13 西洋調理：クリームコロッケ、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。

授業外学習

【事前予習】教科書、プリントをよく読み、実習内容を確認する。

調理学で学んだ理論および調理学実習 で習得した調理操作を復習しておく。

【事後学修】実習中は記録をきちんと取り、実習後に実習ノートを整理して理解を深める。

実習内容の確実な習得と調理技術を高めるため、積極的に家庭で調理を行う。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】三輪里子監修 飯田文子・藤井恵子編著 石原三妃他共著 『改訂新版 あすの健康と調理』 アイ・ケイコーポレーション

新しい食生活を考える会編著 『新ビジュアル食品成分表〔新訂版〕』 大修館書店

【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

栗津原宏子他共著 『たのしい調理 - 基礎と実習 - 』 医歯薬出版

高橋節子，平尾和子共編 『新 調理学実習・実験 - 基礎から応用まで』 時事出版社

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFc127		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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（＝到達目標）：

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	食生活と健康リスク
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、pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
14	食品と寄生虫
15	まとめ

評価

期末試験(70%)および授業中に出す課題に対する取り組み(30%)を評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲を読んでおくこと。また、事前に講義内容資料をパワーポイントファイルとして、授業ホルダーに格納するので、事前に読んでおくこと。

【事後学修】おおむね、3回の講義内容ごとに、確認テストを行う。教科書・資料で復習、解答し、自己採点を行い。提出すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編 『食品衛生学』東京化学同人

科目名	食品衛生学		
担当教員名	井手 隆		
ナンバリング	KFc127		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	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（＝到達目標）：

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	食生活と健康リスク
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、pH調整剤、発色剤、防カビ剤、天然添加物）
14	食品と寄生虫
15	まとめ

評価

期末試験(70%)および授業中に出す課題に対する取り組み(30%)を評価し、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】講義日に該当する教科書範囲を読んでおくこと。また、事前に講義内容資料をパワーポイントファイルとして、授業ホルダーに格納するので、事前に読んでおくこと。

【事後学修】おおむね、3回の講義内容ごとに、確認テストを行う。教科書・資料で復習、解答し、自己採点を行い。提出すること。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】一色賢司編 『食品衛生学』東京化学同人

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	小島 彩子		
ナンバリング	KFd129		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格 本科目は、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ある。

科目の概要 栄養とは何かを学ぶ。エネルギーや各栄養素の代謝と生理的な意義について理解を深め、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を修得する。

学修目標 (= 到達目標)

- ・栄養の基礎的概念およびその意義について理解できる。
- ・エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義の基礎について理解できる。

内容	
1	栄養の概念 (第 1 章)
2	消化・吸収と栄養素の体内動態 (第 3 章)
3	糖質の栄養 (第 5 章)
4	糖質の栄養 (第 5 章)
5	脂質の栄養 (第 6 章)
6	脂質の栄養 (第 6 章)
7	たんぱく質の栄養 (第 4 章)
8	たんぱく質の栄養 (第 4 章)
9	食物の摂取 (第 2 章) および遺伝形質と栄養の相互作用 (第 1 章 3)
10	ビタミンの栄養 (第 7 章)
11	ビタミンの栄養 (第 7 章)
12	ミネラル (無機質) の栄養 (第 8 章)
13	ミネラル (無機質) の栄養 (第 8 章) 水・電解質の栄養的意義 (第 9 章)
14	エネルギー代謝 (第 1 0 章)
15	まとめ

評価

ペーパーテスト70点、小テスト30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前準備】該当箇所のテキストを読み、理解しておくこと。
- 【事後学修】小テストに回答する。テキスト・ノートをまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一／編「栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 改訂第2版」 株式会社羊土社 ISBN 978-4-7581-0878-2

【推薦書】奥恒行・柴田克己／編「健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学 改訂第4版」南江堂

科目名	基礎栄養学		
担当教員名	小島 彩子		
ナンバリング	KFd129		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格 本科目は、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ある。

科目の概要 栄養とは何かを学ぶ。エネルギーや各栄養素の代謝と生理的な意義について理解を深め、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を修得する。

学修目標 (= 到達目標)

- ・栄養の基礎的概念およびその意義について理解できる。
- ・エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義の基礎について理解できる。

内容

1	栄養の概念 (第 1 章)
2	消化・吸収と栄養素の体内動態 (第 3 章)
3	糖質の栄養 (第 5 章)
4	糖質の栄養 (第 5 章)
5	脂質の栄養 (第 6 章)
6	脂質の栄養 (第 6 章)
7	たんぱく質の栄養 (第 4 章)
8	たんぱく質の栄養 (第 4 章)
9	食物の摂取 (第 2 章) および遺伝形質と栄養の相互作用 (第 1 章 3)
10	ビタミンの栄養 (第 7 章)
11	ビタミンの栄養 (第 7 章)
12	ミネラル (無機質) の栄養 (第 8 章)
13	ミネラル (無機質) の栄養 (第 8 章) 水・電解質の栄養的意義 (第 9 章)
14	エネルギー代謝 (第 1 0 章)
15	まとめ

評価

ペーパーテスト70点、小テスト30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前準備】該当箇所のテキストを読み、理解しておくこと。
- 【事後学修】小テストに回答する。テキスト・ノートをまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一／編「栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 改訂第2版」 株式会社羊土社 ISBN 978-4-7581-0878-2

【推薦書】奥恒行・柴田克己／編「健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学 改訂第4版」南江堂

科目名	基礎栄養学		
担当教員名			
ナンバリング	KFd129		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年		ク ラ ス	1Cクラス
開 講 期		必修・選択の別	
授 業 形 態		単 位 数	
資 格 関 係	栄養士 / 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)

科目の性格 本科目は、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ある。

科目の概要 栄養とは何かを学ぶ。エネルギーや各栄養素の代謝と生理的な意義について理解を深め、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を修得する。

学修目標 (= 到達目標)

- ・栄養の基礎的概念およびその意義について理解できる。
- ・エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義の基礎について理解できる。

内容	
1	栄養の概念 (第 1 章)
2	消化・吸収と栄養素の体内動態 (第 3 章)
3	糖質の栄養 (第 5 章)
4	糖質の栄養 (第 5 章)
5	脂質の栄養 (第 6 章)
6	脂質の栄養 (第 6 章)
7	たんぱく質の栄養 (第 4 章)
8	たんぱく質の栄養 (第 4 章)
9	食物の摂取 (第 2 章) および遺伝形質と栄養の相互作用 (第 1 章 3)
10	ビタミンの栄養 (第 7 章)
11	ビタミンの栄養 (第 7 章)
12	ミネラル (無機質) の栄養 (第 8 章)
13	ミネラル (無機質) の栄養 (第 8 章) 水・電解質の栄養的意義 (第 9 章)
14	エネルギー代謝 (第 1 0 章)
15	まとめ

評価

ペーパーテスト70点、小テスト30点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

- 【事前準備】該当箇所のテキストを読み、理解しておくこと。
- 【事後学修】小テストに回答する。テキスト・ノートをまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田地陽一／編「栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 改訂第2版」 株式会社羊土社 ISBN 978-4-7581-0878-2

【推薦書】奥恒行・柴田克己／編「健康・栄養科学シリーズ 基礎栄養学 改訂第4版」南江堂

科目名	基礎栄養学実験		
担当教員名	佐々木 菜穂、山崎 優子		
ナンバリング	KFd130		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

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修した事項を、実際に実験を通じて体得する。

科目の概要

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行う。実験は一人ひとりおこなう。

学修目標

試薬の調製、栄養素の化学的変化、酵素の働きなどについての基礎を理解する。また、実験とレポート作成を通して、科学的根拠に基づいた考え方を身につける。

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)
5	タンパク質およびアミノ酸の定性 (タンパク質の呈色反応、沈殿・凝固反応)
6	食事タンパク質のアミノ酸価の算出
7	糖質の定性 (試料の調製、糖質の呈色反応・還元反応)
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。

授業外学習

【事前準備】当日行う実験の原理・目的・方法について、配布テキストを熟読しておく。

【事後学修】結果を整理し、レポートを提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】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	山崎 優子、井上 葉子		
ナンバリング	KFd130		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
学 年	1	ク ラ ス	1Bクラス
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*, 選択
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	栄養士 / 管理栄養士		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

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修した事項を、実際に実験を通じて体得する。

科目の概要

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行う。実験は一人ひとりおこなう。

学修目標

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。また、実験とレポート作成を通して、科学的根拠に基づいた考え方を身につける。

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)
5	タンパク質およびアミノ酸の定性 (タンパク質の呈色反応、沈殿・凝固反応)
6	食事タンパク質のアミノ酸価の算出
7	糖質の定性 (試料の調製、糖質の呈色反応・還元反応)
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。

授業外学習

【事前準備】当日行う実験の原理・目的・方法について、配布テキストを熟読しておく。

【事後学修】結果を整理し、レポートを提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】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	佐々木 菜穂、山崎 優子		
ナンバリング	KFd130		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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)

科目の性格

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修した事項を、実際に実験を通じて体得する。

科目の概要

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行う。実験は一人ひとりおこなう。

学修目標

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。また、実験とレポート作成を通して、科学的根拠に基づいた考え方を身につける。

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)
5	タンパク質およびアミノ酸の定性 (タンパク質の呈色反応、沈殿・凝固反応)
6	食事タンパク質のアミノ酸価の算出
7	糖質の定性 (試料の調製、糖質の呈色反応・還元反応)
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。

授業外学習

【事前準備】当日行う実験の原理・目的・方法について、配布テキストを熟読しておく。

【事後学修】結果を整理し、レポートを提出する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】プリント配布

【参考図書】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	食事計画論		
担当教員名	岡本 節子、梶野 涼子、中村 禎子、山崎 優子		
ナンバリング	KF1153		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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

多様な専門的知識に基づき栄養素を食事として提供することは、栄養士・管理栄養士業務の基盤となります。本科目は、1年生の前期に学修した食品学、基礎栄養学、調理学、調理学実習をベースに、食事計画の基礎を習得することを目標とします。

科目の概要

献立作成をする上で必要な基礎知識と技術を理論的に系統立てて学修します。

学修目標 (= 到達目標)

1. 食へることへの理論的な理解を深める。
2. 多種多様な食材を知り、食事として生かせるようにする。
3. 給与栄養目標量や栄養比率など献立作成に必要な知識を習得し献立を作成する。の3点です。

内容

1	オリエンテーション (食事計画とは、他)
2	食へることの目的と機能 1 生物編
3	食へることの目的と機能 2 文化編
4	健康と食生活
5	献立作成の手順
6	給与栄養目標量
7	栄養比率の算定
8	食材の種類と利用法 (動物性食品)
9	食材の種類と利用法 (植物性食品)
10	食品成分表および調理のためのベーシックデータの使い方
11	献立作成の基礎 (献立名、献立の調味料の計算、調味の演習など)
12	献立作成の基礎 (献立の組み合わせ演習など)
13	献立作成の基礎 (献立別の食材の分量と食材の切り方、選び方など)
14	献立作成の基礎 (一汁三菜の献立作成)
15	まとめ

評価

ペーパーテスト50点、レポートおよび自主献立30点、授業への取り組み20点とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前準備】「日本食品標準成分表」の前書きと手引き、教科書を事前に読んでおきましょう。

【事後学修】各項目ごとにノートを整理し、復習をして理解を深めましょう。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】「給食施設のための献立作成マニュアル 第8版」医歯薬出版

「調理のためのベーシックデータ 第4版」女子栄養大学出版部

「新ビジュアル食品成分表」大修館書店

その他、随時プリントを配布する。

科目名	人間栄養学概論		
担当教員名	山本 茂		
ナンバリング	KF1156		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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	お茶はダイエットに効果的？
2	米は健康にいいか、悪いか？
3	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？
4	旨味とは何だろう？健康と関係あるだろうか？
5	砂糖。料理に使う糖とソフトドリンクに入っている糖は同じか？
6	水よりも人の体に近い水とは？いくら飲んでも大丈夫だろうか？
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 男女の嗜好に差はあるか？男は辛党、女は甘党？
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	牛乳は学校給食にあわないか？
12	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。
13	スポーツ選手はタンパク質を余分にとったほうがいい？
14	草食系男子を考える。イルカを食べるのは野蛮？食文化を考える。
15	体型と健康。美しい体型とは？男性の好む女性の体型は？

評価

テスト (50%) と授業の参加度 (50%) で評価し、合計60%以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】十文字の学内ネットワークに授業でもちいるパワーポイントなどをアップしてありますので、よくみておいてください。そして、授業中にはわからないところを質問してください。

【事後学修】不明なところを見直して、わからないときは質問にくるか、次回に質問してください。

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	小長井 ちづる		
ナンバリング	KF1057		
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF)		
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

栄養学、食品学、調理学、健康科学のいずれの分野においても、有機化学の基本的な知識は必須となる。本科目は、管理栄養士を目指す学生や食物学系の分野に興味を持つ学生が、各分野の学習においてさらに理解を深めることができるよう、食品や生体成分の特性を有機化学の視点から取り扱う。

科目の概要

有機化合物の構造や性質、化学反応など、有機化学の基礎について学ぶ。また、食品・生体内の成分やさまざまな現象を採り上げ、化学的な理解が深められるよう講義を行なう。

学修目標 (= 到達目標)

1. 食品や生体内の主要な有機化合物については、構造式を書くことができる。
2. 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。
3. 身の回りのさまざまな物質の特性や現象を化学的にとらえ、理解することができる。

内容	
1	化学の基礎 (1) 物質の構成、化学式
2	化学の基礎 (2) 化学結合、化学反応
3	有機化学の基礎
4	炭化水素の分類と特徴
5	官能基の種類と性質
6	有機化合物の反応
7	糖質の化学 (1) 単糖類、誘導糖
8	糖質の化学 (2) 二糖類、多糖類
9	脂質の化学
10	脂肪酸の化学
11	アミノ酸の化学
12	タンパク質の化学
13	ビタミンの化学
14	核酸・その他の化学
15	まとめ

評価

授業への取り組み10%、小テスト30%、筆記試験60%とし、総合評価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。

授業外学習

【事前予習】教科書の該当箇所を読む。

【事後学修】教科書、講義ノート、配布資料のほか、他の科目の教科書の関連項目も参照し、ノートを整理する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】田島眞編著 『基礎からのやさしい化学 ヒトの健康と栄養を学ぶために』 建帛社

【推薦書】高橋吉孝・辻英明編 『栄養科学シリーズNEXT 基礎有機化学』 講談社サイエンティフィック