

食物健康科学科

食物健康科学科科目一覧

科目コード	2011年度入学生		2010・2009年度入学生		2008年度入学生	
22100	有機化学		有機化学		有機化学	
22101	生化学Ⅰ	2年次配当	生化学Ⅰ		生化学Ⅰ	
22102	食品学Ⅰ		食品学Ⅰ		食品学Ⅰ	
22103	基礎栄養学		基礎栄養学		基礎栄養学	
22104	公衆衛生学Ⅰ	2年次配当	公衆衛生学Ⅰ		公衆衛生学Ⅰ	
22105	総合演習Ⅰ	2年次配当	総合演習Ⅰ		総合演習	
22106	公衆衛生学Ⅱ	3年次配当	公衆衛生学Ⅱ		公衆衛生学Ⅱ	
22107	社会福祉概論		社会福祉概論		社会福祉概論	
22108	解剖生理学Ⅰ	2年次配当	解剖生理学Ⅰ		解剖生理学Ⅰ	
22109	解剖生理学Ⅱ	3年次配当	解剖生理学Ⅱ		解剖生理学Ⅱ	
22110	解剖生理学実験	4年次配当	解剖生理学実験	4年次配当	解剖生理学実験	
22111	生化学Ⅱ	3年次配当	生化学Ⅱ		生化学Ⅱ	
22112	生化学実験	3年次配当	生化学実験		生化学実験	
22113	医学一般	4年次配当	医学一般	休講	医学一般	
22114	微生物学	4年次配当	微生物学	4年次配当	微生物学	
22115	食品学Ⅱ	3年次配当	食品学Ⅱ		食品学Ⅱ	
22116	食品学実験		食品学実験		食品学実験	
22117	分析化学実験	3年次配当	分析化学実験		分析化学実験	
22118	食品化学		食品化学		食品化学	
22119	食品加工学	2年次配当	食品加工学		食品加工学	
22120	食品加工学実習	2年次配当	食品加工学実習		食品加工学実習	
22121	食文化論		食文化論		食文化論	
22122	栄養機能学		食品機能学	4年次配当	食品機能学	
22123	食品衛生学	2年次配当	食品衛生学		食品衛生学	
22124	食品衛生学実験	2年次配当	食品衛生学実験		食品衛生学実験	
22125	調理学実習		調理学実習		調理学実習	
22126	調理科学		調理科学		調理科学	
22127	調理学実験		調理学実験		調理学実験	
22128	ライフステージ栄養学Ⅰ		ライフステージ栄養学Ⅰ		ライフステージ栄養学Ⅰ	
22129	ライフステージ栄養学Ⅱ	2年次配当	ライフステージ栄養学Ⅱ		ライフステージ栄養学Ⅱ	
22130	疾病予防のための栄養学	4年次配当	疾病予防のための栄養学	4年次配当	疾病予防のための栄養学	
22131	栄養学実験		栄養学実験		栄養学実験	
22132			応用栄養学実験		応用栄養学実験	
22133	栄養教育論	2年次配当	栄養教育論		栄養指導論	
22134	栄養教育論実習	3年次配当	栄養教育論実習		栄養指導実習	
22135	栄養カウンセリング論	3年次配当	栄養カウンセリング論		栄養カウンセリング論	
22136	栄養教育プログラム論	2年次配当	栄養教育プログラム論		栄養教育プログラム論	
22137	臨床栄養学概論	2年次配当	臨床栄養学概論		臨床栄養学概論	
22138			臨床栄養学実習		臨床栄養学実習	
22139	疾病の栄養アセスメント	3年次配当	疾病の栄養アセスメント		疾病の栄養アセスメント	
22140	栄養・食事療法	2年次配当	栄養・食事療法		栄養・食事療法	
22141	医療と栄養管理	3年次配当	医療と栄養管理		医療と栄養管理	
22142	公衆栄養学概論	2年次配当	公衆栄養学概論		公衆栄養学概論	
22143	公衆栄養学実習	3年次配当	公衆栄養学実習		公衆栄養学実習	
22144	栄養疫学	2年次配当	栄養疫学		栄養疫学	
22145			給食計画論		給食計画論	
22146			給食実務論		給食実務論	
22147	給食経営管理実習	2年次配当	給食経営管理実習		給食経営管理実習	
22148			食料経済		食料経済	
22149			食品流通マネジメント		食品流通マネジメント	
22150	給食経営管理臨地実習	3年次配当	給食経営管理臨地実習		給食の運営(校外)	
22151	公衆栄養学臨地実習	4年次配当	公衆栄養学臨地実習	4年次配当	保健所実習	
22152	臨床栄養学臨地実習	3年次配当	臨床栄養学臨地実習		病院実習	
22153			生活と哲学	休講	生活と哲学	休講
22154	保育学		保育学		保育学	
22155	児童臨床学		児童臨床学		児童臨床学	
22156	衣服環境論		衣服環境論		衣服環境論	
22157	居住環境論		居住環境論		居住環境論	
22158	家庭電気・機械及び情報処理		家庭電気・機械及び情報処理		家庭電気・機械及び情報処理	
22159			エリア環境調査	休講	エリア環境調査	休講
22160					卒業研究(演習)	
22161			健康関係法規		健康関係法規	
22162	応用調理学実習	2年次配当	応用調理学実習		応用調理学実習	
22163	応用臨床栄養学実習	3年次配当	応用臨床栄養学実習		応用臨床栄養学実習	
22164	給食経営管理論	2年次配当	給食経営管理論	休講	給食経営管理論	休講
22165	学外実習事前事後指導	3年次配当	学外実習事前事後指導		学外実習事前事後指導	
22166					国試対策講座	
22167	学校栄養指導論Ⅰ	3年次配当	学校栄養指導論Ⅰ		学校栄養指導論Ⅰ	
22168	学校栄養指導論Ⅱ	3年次配当	学校栄養指導論Ⅱ		学校栄養指導論Ⅱ	
22169	総合演習Ⅱ	4年次配当	総合演習Ⅱ			
22170	卒業研究	4年次配当	卒業研究	4年次配当		
22171	国試対策演習	4年次配当	国試対策演習	4年次配当		

科目コード	2011年度入学生		2010・2009年度入学生		2008年度入学生	
22172	管理栄養士入門Ⅰ		/	/	/	/
22173	管理栄養士入門Ⅱ	3年次配当				
22174	応用栄養学実習	3年次配当				
22175	臨床栄養学実習	2年次配当				
22176	給食計画論					
22177	給食実務演習					
22178	人間と社会環境					
22179	栄養統計処理	2年次配当				

22100 有機化学 a (Organic Chemistry a)

配置年次 1

単位数 2 期間 前期

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

関連資格

食衛

到達目標

- 炭化水素、異性体を説明できる。
- 有機化合物の主な官能基の構造を図示し、それらの性質を説明できる。

授業計画

- 授業概要
- 物質の構成と構成粒子
- 物質の変化
- 有機化合物と無機化合物の違い
- 有機化合物の構造
- 有機化合物における化学結合
- 有機化合物における化学結合
- 有機化合物の分類と命名法
- 炭化水素（アルカン、アルケン、アルキン）の命名法
- 異性体について
- 有機化合物の官能基の特徴および反応
- 有機化合物の官能基の特徴および反応
- 有機化合物の各種反応
- 食品成分・生体成分の有機化学
- 食品成分・生体成分の有機化学について、および総まとめ

授業概略

栄養学・生化学や食品学など、本学科の専門科目を学ぶのに最低限必要と考えられる有機化学の初歩の初歩から解説する。まず、化学の基本的事項を理解することから始まり、次いで有機化合物の構造および命名法、官能基の特徴および反応について学習する。高校で化学を履修する機会がなかった、また履修していても内容の習得が不十分な学生たちが有機化学の理解を深めるようにしたい。

教科書

プリントを配布する。

参考書

授業時に適宜指示する。

成績評価の方法・基準

定期試験（70%）、小テスト（20%）、出席・授業態度（10%）をもとに総合的に評価する。

事前準備学習

可能であれば高等学校の化学 I の教科書に目を通しておくこと。

備考

高等学校での化学の習得度状況により 2 クラス（a と b）に分ける。登録するクラスについては、担当教員の指導に従うこと。

22100 有機化学 b (Organic Chemistry b)

配置年次 1

単位数 2 期間 前期

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

関連資格

食衛

到達目標

- 炭化水素、異性体を説明できる。

- 有機化合物の主な官能基の構造を図示し、それらの性質を説明できる。

授業計画

- 授業概要
- 物質の構成と構成粒子
- 物質の変化
- 有機化合物と無機化合物の違い
- 有機化合物の構造
- 有機化合物における化学結合
- 有機化合物における化学結合
- 有機化合物の分類と命名法
- 炭化水素（アルカン、アルケン、アルキン）の命名法
- 異性体について
- 有機化合物の官能基の特徴および反応
- 有機化合物の官能基の特徴および反応
- 有機化合物の各種反応
- 食品成分・生体成分の有機化学
- 食品成分・生体成分の有機化学について、および総まとめ

授業概略

栄養学・生化学や食品学など、本学科の専門科目を学ぶのに最低限必要と考えられる有機化学の初歩の初歩から解説する。まず、化学の基本的事項を理解することから始まり、次いで有機化合物の構造および命名法、官能基の特徴および反応について学習する。高校で化学を履修する機会がなかった、また履修していても内容の習得が不十分な学生たちが有機化学の理解を深めるようにしたい。

教科書

プリントを配布する。

参考書

授業時に適宜指示する。

成績評価の方法・基準

定期試験（70%）、小テスト（20%）、出席・授業態度（10%）をもとに総合的に評価する。

事前準備学習

可能であれば高等学校の化学 I の教科書に目を通しておくこと。

備考

高等学校での化学の習得度状況により 2 クラス（a と b）に分ける。登録するクラスについては、担当教員の指導に従うこと。

22101 生化学 I (Biochemistry I)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 梶田 泰孝

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

栄養素の構造と特性を理解する。
栄養素の代謝の基礎と代謝を担う酵素について理解する。
生態の恒常性を維持するメカニズムについて学ぶ。

授業計画

生体成分の化学と機能

【第 1 回】生化学に関する基礎的知識

【第 2 回】水と生体成分

【第 3 回】糖質の化学と機能

【第 4 回】脂質の化学と機能

【第 5 回】アミノ酸・タンパク質の化学と機能

【第 6 回】核酸の化学と機能

【第 7 回】ビタミンと補酵素

【第 8 回】酵素反応と生体でのエネルギー産生とその利用

- 【第9回】 生体成分の輸送と生体内情報伝達
- 【第10回】 ホルモンの作用機序
- 【第11回】 ホルモン各論1（視床下部、下垂体、甲状腺）
- 【第12回】 ホルモン各論2（カルシウム代謝関連、糖質代謝関連、ほか）
- 【第13回】 生体内におけるエネルギー産生とその利用
- 【第14回】 生体成分の代謝とその調整
- 【第15回】 代謝総論

授業概略

身体を構成している成分には糖質・脂質・タンパク質に加え、ビタミンや無機質などがある。生体はこれらの栄養素を代謝し、その過程で得られるエネルギーや生成物を利用して生命活動を行なっている。生化学Ⅰ・Ⅱではこれらの栄養素の特徴や性質、その栄養素が生体内でどのように代謝され、利用されるか、また生体にとって不要な物質の処理、各栄養素間の相互関係などを解説する。特に生化学Ⅰでは、3年次に講義を行なう生化学Ⅱの基礎的な部分として、栄養素の生体内における役割やその機能などを中心に進める。

教科書

Nブックス 人体の構造と機能 改訂 生化学
林 淳三 監修 建帛社

参考書

栄養科学イラストレイテッド 演習版
生化学ノート 園田 勝編 羊土社

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況および授業中の態度等を基にして、総合的に評価する。

事前準備学習

基礎栄養学をよく復習しておくこと

22102 食品学Ⅰ

(Introduction to ChristianityⅠd)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 川上 美智子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養

到達目標

食品の分類法について説明できる。
食品成分表に記載されている内容について理解している。
各種食品の特性や成分について説明ができる。

授業計画

1. 食品の種類と分類
- 2～4. 日本食品標準成分表2010について
5. 植物性食品の科学 穀類
6. 豆類
7. イモ類、種実類
- 8～9. 野菜類
10. 果実類
11. きのこと類、藻類
12. 動物性食品の科学 食肉類
13. 卵類
14. 乳類
15. 魚介類

授業概略

生物は外界から物質やエネルギーを取り入れ、生命活動を営んでいます。人間の生命と健康の源も適切な食物摂取と規則正しい食生活にあります。すなわち、われわれが日常口にしている500種にのぼる食品は、体内で「栄養」「嗜好」「生体調節」の機能、役割をもっており、それらを適切に組み合わせることで健康は維持されています。本講義では、献立の食材となる食品についての成分的理解を深める

ことを目的に、食品成分の分類、成分表とその利用、個々の食品の起源、成分的特性（栄養、調理加工性）について解説し、食品を文化と科学の視点で捉える力を養います。栽培植物の根、茎、花蕾、種子を利用する植物性食品と家禽・家畜の骨格筋、卵、乳や魚肉などの動物性食品を扱います。

教科書

『日本食品標準成分表2010』（医歯薬出版株式会社）

『食品学—食品成分と機能性—』（東京化学同人）

参考書

『概説 食品学 第2版』 光生館

成績評価の方法・基準

出席状況・授業態度30%とテスト評価70%で総合的に評価します。

事前準備学習

市販食材への理解を深めておくこと。事後の復習を必ず行い、知識の定着を図ること。

備考

毎回、教科書と食品成分表を使用する。

22103 基礎栄養学 a

(Basic Nutrition a)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 辻 啓介

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

栄養素の化学、消化・吸収、体内代謝、健康機能について学習し、身につける。また、エネルギーは栄養活動の重要な柱となっているので、栄養素からどのようにエネルギーが獲得されるかも習得する。

授業計画

- 1 栄養の概念と定義
- 2 食生活と健康、疾患、加齢
- 3 栄養学の歴史
- 4 栄養素の消化と吸収
- 5 糖質の栄養
- 6 脂質の栄養
- 7 脂質の代謝
- 8 たんぱく質の化学と栄養
- 9 たんぱく質の栄養価
- 10 水溶性ビタミン
- 11 脂溶性ビタミン
- 12 無機質の栄養
- 13 水と水分代謝
- 14 エネルギー代謝
- 15 まとめと試験

授業概略

栄養の定義によって栄養学の基本的な学習は始る。さらに栄養学は西洋科学によって開拓されてきた。その過程と日本人の寄与を学ぶ。5大栄養素とその機能は栄養学の基礎である。栄養士、管理栄養士として十二分に理解できるように学ぶ。エネルギー代謝は生命の炎の獲得と継続に寄与するので、特に念入りに学習すべきであろう。他に水や食品に含まれる非栄養素も存在するので、これらと栄養素との関連についても触れる。

教科書

「ネオエスカ基礎栄養学」江指隆年・中嶋洋子編集（同文書院）

参考書

基礎栄養学に関する教科書は多数あるので、図書館などで読んでおく。

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

成績評価の方法・基準

授業に出席しないと栄養学への基礎的な理解が遅れる。試験の獲得点数から、欠席した回数を点数に換算して天引きするので、注意されたい。

事前準備学習

あらかじめ授業内容を教科書で読んでおいて下さい。

22103 基礎栄養学 b

(Basic Nutrition b)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 辻 啓介

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

栄養素の化学、消化・吸収、体内代謝、健康機能について学習し、身につける。また、エネルギーは栄養活動の重要な柱となっているので、栄養素からどのようにエネルギーが獲得されるかも習得する。

授業計画

- 1 栄養の概念と定義
- 2 食生活と健康、疾患、加齢
- 3 栄養学の歴史
- 4 栄養素の消化と吸収
- 5 糖質の栄養
- 6 脂質の栄養
- 7 脂質の代謝
- 8 たんぱく質の化学と栄養
- 9 たんぱく質の栄養価
- 10 水溶性ビタミン
- 11 脂溶性ビタミン
- 12 無機質の栄養
- 13 水と水分代謝
- 14 エネルギー代謝
- 15 まとめと試験

授業概略

栄養の定義によって栄養学の基本的な学習は始る。さらに栄養学は西洋科学によって開拓されてきた。その過程と日本人の寄与を学ぶ。5大栄養素とその機能は栄養学の基礎である。栄養素、管理栄養士として十二分に理解できるように学ぶ。エネルギー代謝は生命の炎の獲得と継続に寄与するので、特に念入りに学習すべきであろう。他に水や食品に含まれる非栄養素も存在するので、これらと栄養素との関連についても触れる。

教科書

「ネオエスカ基礎栄養学」江指隆年・中嶋洋子編集（同文書院）

参考書

基礎栄養学に関する教科書は多数あるので、図書館などで読んでおく。

成績評価の方法・基準

授業に出席しないと栄養学への基礎的な理解が遅れる。試験の獲得点数から、欠席した回数を点数に換算して天引きするので、注意されたい。

事前準備学習

あらかじめ授業内容を教科書で読んでおいて下さい。

22104 公衆衛生学 I a

(Public Health I a)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 村上 りつ子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

健康の概念、人の健康に係る要因としての環境、保健行動に関わる各統計調査資料について理解し説明できる。疫学の原理と方法、エビデンスに基づく保健対策について理解する。

人口動態、主要疾患の現状を理解し、問題点を捉えることができる。

授業計画

1. 健康の概念と公衆衛生の意義・歴史
2. 環境と健康—生態系の中の人間生活・環境と健康
3. 環境と健康—地球的規模の環境
4. 環境と健康—化学物質による環境問題
5. 環境と健康—有害化学物質による環境汚染と保全対策
6. 環境と健康—環境衛生
7. 保健統計・健康情報
8. 疫学・疫学調査の方法
9. 根拠に基づいた医療
10. スクリーニング・サーベイランス
11. 生活習慣の現状と対策—行動科学・健康の現状
12. 生活習慣の現状と対策
13. 主要疾患の現状と予防対策—生活習慣病
14. 主要疾患の現状と予防対策—感染症
15. 主要疾患の現状と予防対策—精神保健、その他

授業概略

公衆衛生学の目標は、個人および集団としての人の健康を保持・増進し、ひいては生活の質を向上させることにあります。

公衆衛生学 I の授業では、健康の概念、人の健康に係る要因としての社会・環境について理解を深め、保健行動に関わる統計資料の役割など基礎的な事項を学び、疾病予防への活用法の習得に努めます。

教科書

吉米地孝之助 編著『Nブックス 社会・環境と健康 改訂公衆衛生学第2版』（建帛社）

適宜プリントを配布します。

参考書

「国民衛生の動向 2010/2011」（財）厚生統計協会
理工図書「公衆衛生の科学—社会・環境と健康」

成績評価の方法・基準

筆記試験をもとに、出席状況、受講態度を考慮して、「履修要覧」に掲載されている成績評価の基準にあてはめて評価します。

事前準備学習

前回までの内容を復習してから授業に臨むこと。

22104 公衆衛生学 I b

(Public Health I b)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 村上 りつ子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

健康の概念、人の健康に係る要因としての環境、保健行動に関わる各統計調査資料について理解し説明できる。疫学の原理と方法、エビデンスに基づく保健対策について理解する。

人口動態、主要疾患の現状を理解し、問題点を捉えることができる。

授業計画

1. 健康の概念と公衆衛生の意義・歴史
2. 環境と健康—生態系の中の人間生活・環境と健康
3. 環境と健康—地球的規模の環境
4. 環境と健康—化学物質による環境問題
5. 環境と健康—有害化学物質による環境汚染と保全対策
6. 環境と健康—環境衛生
7. 保健統計・健康情報
8. 疫学・疫学調査の方法
9. 根拠に基づいた医療
10. スクリーニング・サーベイランス
11. 生活習慣の現状と対策—行動科学・健康の現状
12. 生活習慣の現状と対策
13. 主要疾患の現状と予防対策—生活習慣病
14. 主要疾患の現状と予防対策—感染症
15. 主要疾患の現状と予防対策—精神保健、その他

授業概略

公衆衛生学の目標は、個人および集団としての人の健康を保持・増進し、ひいては生活の質を向上させることにあります。

公衆衛生学Ⅰの授業では、健康の概念、人の健康に係る要因としての社会・環境について理解を深め、保健行動に関わる統計資料の役割など基礎的な事項を学び、疾病予防への活用法の習得に努めます。

教科書

苫米地孝之助 編著『Nブックス 社会・環境と健康 改訂公衆衛生学第2版』（建帛社）
適宜プリントを配布します。

参考書

「国民衛生の動向 2010/2011」（財）厚生統計協会
理工図書「公衆衛生の科学—社会・環境と健康」

成績評価の方法・基準

筆記試験をもとに、出席状況、受講態度を考慮して、「履修要覧」に掲載されている成績評価の基準にあてはめて評価します。

事前準備学習

前回までの内容を復習してから授業に臨むこと。

13. 給食経営管理論1（井川）
14. 応用問題1（小林）
15. まとめ1（飯島）

後期

1. 社会・環境と健康2（村上）
2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学2（鯨井）
3. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学2（梶田）
4. 食べ物と健康・食品学2（川上）
5. 食べ物と健康・調理学2（渡辺）
6. 食べ物と健康・食品衛生学2（村上）
7. 食べ物と健康・食品加工学2（川上）
8. 基礎栄養学2（辻）
9. 応用栄養学2（中村）
10. 栄養教育論2（井川）
11. 臨床栄養学2（小林）
12. 公衆栄養学2（大和田）
13. 給食経営管理論2（井川）
14. 応用問題2（小林）
15. まとめ2（飯島）
（担当者が変更になる場合があります）

授業概略

管理栄養士養成のための専門基礎科目および専門科目への理解を深めることを目的とし、各分野の課題について演習を行います。演習を通し、各管理栄養士科目の学びが相互に関連していることを気付かせます。本演習を通し、バラバラであった知識を統合し、布に織り上げるような科目横断の目を養って行きます。

教科書

各教科の指定教科書。適宜プリントを配布します。

参考書

授業時に紹介します。
成績評価の方法・基準
レポート提出70%、出席・授業態度30%を総合評価します。

事前準備学習

担当教員の授業ノートに目を通しておいて下さい。

備考

担当教員の教科書を必ず持参して下さい。

22105 総合演習Ⅰ

(General Seminar I)

配置年次 3

単位数 2 期間 通年

担当者 川上 美智子、大和田 浩子、渡辺 敦子、飯島 健志、井川 聡子、梶田 泰孝、小林 君枝、村上 りつ子、鯨井 隆、辻 啓介、中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

各教科の知識の定着を図る。
各教科を俯瞰し、統合する力を養う。

授業計画

1. 社会・環境と健康1（村上）
2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学1（鯨井）
3. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学1（梶田）
4. 食べ物と健康・食品学1（川上）
5. 食べ物と健康・調理学1（渡辺）
6. 食べ物と健康・食品衛生学1（村上）
7. 食べ物と健康・食品加工学1（川上）
8. 基礎栄養学1（辻）
9. 応用栄養学1（中村）
10. 栄養教育論1（井川）
11. 臨床栄養学1（小林）
12. 公衆栄養学1（大和田）

22106 公衆衛生学Ⅱ

(Public Health II)

配置年次 3

単位数 2 期間 後期

担当者 村上 りつ子

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

社会保障制度について理解する。
保健医療福祉などにおける行政の仕組みを理解する。
個々の公衆衛生活動の現状と課題について説明できる。

授業計画

1. 公衆衛生の意義
2. 社会保障の概念
3. 保健・医療・福祉における行政のしくみ
4. 社会保障制度—医療制度
5. 社会保障制度—福祉制度
6. 母子保健
7. 成人保健
8. 高齢者保健・介護
9. 産業保健
10. 学校保健
11. 国際保健
12. 地域保健
13. 最新の保健統計

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

- 14. 国民衛生の動向
- 15. 国民衛生の課題

授業概略

公衆衛生学 I に引き続き、社会や環境と人間の健康との関わりを幅広く理解し、母子保健、高齢者保健、産業保健、学校保健、国際保健等の個々の公衆衛生活動、社会保障制度、衛生法規、衛生行政などについて学びます。

教科書

理工図書「公衆衛生の科学—社会・環境と健康」
適宜プリントを配布します。

参考書

苫米地孝之助 編著『Nブックス 社会・環境と健康 改訂公衆衛生学第2版』（建帛社）
「国民衛生の動向 2010/2011」（財）厚生統計協会

成績評価の方法・基準

筆記試験をもとに、出席状況、受講態度を考慮して、「履修要覧」に掲載されている成績評価の基準にあてはめて評価します。

事前準備学習

公衆衛生学で取り扱われる分野は幅広いので、日常的に環境問題、健康問題、人口問題等のニュースに留意する習慣をつけることが望ましい。

22107 社会福祉概論 a

(Overview of Social Welfare a)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 富樫 ひとみ

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 福祉主

到達目標

社会福祉の意義や社会保障の体系を説明することができる。
福祉的視点を養い、福祉的課題を発見できる。

授業計画

1. 社会福祉の意味と意義
2. 社会福祉の対象
3. 社会福祉の思想
4. 社会保障の体系 1
5. 社会保障の体系 2
6. 社会保障の体系 3
7. 生活保護
8. 高齢者福祉
9. 児童福祉
10. 障害者福祉
11. 地域福祉
12. 権利擁護
13. 社会福祉援助技術
14. 社会福祉の実践の場と専門職 1
15. 社会福祉の実践の場と専門職 2

授業概略

最初に社会福祉の視点について、管理栄養士の視点との違いを説明し、社会福祉の意味と理念を解説します。次に社会保障の体系と対象者別福祉制度を解説します。知識を定着させるため、授業の終わりに問題を解くこともあります。

教科書

岩松珠美・三谷嘉明編『栄養士・管理栄養士を目指す人の社会福祉』みらい、最新版。

参考書

なし

成績評価の方法・基準

期末試験を100点満点で素点とします。欠席および遅刻、授業態度を考慮して、総合的に評価します。

事前準備学習

なし

22107 社会福祉概論 b

(Overview of Social Welfare b)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 富樫 ひとみ

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 福祉主

到達目標

社会福祉の意義や社会保障の体系を説明することができる。
福祉的視点を養い、福祉的課題を発見できる。

授業計画

1. 社会福祉の意味と意義
2. 社会福祉の対象
3. 社会福祉の思想
4. 社会保障の体系 1
5. 社会保障の体系 2
6. 社会保障の体系 3
7. 生活保護
8. 高齢者福祉
9. 児童福祉
10. 障害者福祉
11. 地域福祉
12. 権利擁護
13. 社会福祉援助技術
14. 社会福祉の実践の場と専門職 1
15. 社会福祉の実践の場と専門職 2

授業概略

最初に社会福祉の視点について、管理栄養士の視点との違いを説明し、社会福祉の意味と理念を解説します。次に社会保障の体系と対象者別福祉制度を解説します。知識を定着させるため、授業の終わりに問題を解くこともあります。

教科書

岩松珠美・三谷嘉明編『栄養士・管理栄養士を目指す人の社会福祉』みらい、最新版。

参考書

なし

成績評価の方法・基準

期末試験を100点満点で素点とします。欠席および遅刻、授業態度を考慮して、総合的に評価します。

事前準備学習

なし

22108 解剖生理学 I a

(Anatomical Physiology I a)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 鯨井 隆

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

人体の正常な仕組みとその働きを理解し、また主要な臓器・器官についてその構造と機能を理解し、臓器・器官相互の関連についても正しく理解する事が到達目標と成る。

授業計画

以下の15回に分け正常解剖生理の講義を盛り込む。

- 1回 人体の構造と機能・ガイダンス
- 2回 個体の調節機構と恒常性

- 3回 消化器系の構造と機能
- 4回 循環器系の構造と機能
- 5回 腎・泌尿器系
- 6回 内分泌系
- 7回 代謝系
- 8回 中枢神経・精神系
- 9回 末梢神経系と感覚器
- 10回 呼吸器系
- 11回 血液・造血器系
- 12回 免疫系
- 13回 運動器（筋骨格系）
- 14回 生殖器系・皮膚
- 15回 総合復習とまとめ

授業概略

食物と健康科学には、基本的に正常の人体構造と機能の両面の理解が重要である。人体を14部門の臓器・器官に分けて、各臓器の基本的な解剖生理学を詳しく理解できるように教科書の他にプリント資料も準備し、講義中は図譜の絵塗り作業や自分の体を利用し鏡や触診その他を動員して、記憶に残りやすい工夫を盛り込んでいる。

教科書

- 教科書－1) 『人体の構造と機能および疾病の成り立ち 人体構造と生理機能』(医歯薬出版) 竹中優 編著
- 教科書－2) 『解剖生理学ノート 人体の構造と機能』(羊土社) 志村二三夫、岡 純、山田和彦／編

参考書

- 参考書－1) 『解剖生理学』(光生館) 板倉弘重 編著
- 参考書－2) 『解剖生理をおもしろく学ぶ』(医学芸術社) 増田敦子／監修

成績評価の方法・基準

講義内容に沿い、毎回小テスト（10問で10点満点）を施行する。学習理解度の程度により、講義中に簡易中間テスト（25問で25点満点）を数回実施する。総合得点により成績評価とする。

事前準備学習

教科書－1) はあらかじめ読んで予習をしてくれている事を前提として講義を施行する。また復習には教科書－2) をして各臓器の連関を理解し講義準備ともなるので、この両教科書を読み進める事を毎回の事前学習としておくこと。

備考

正常の人体構造と機能理解は基礎的な理解であり極めて重要ですので、真剣に取り組みましょう。講義には、色鉛筆、簡易計算器、鏡なども持参する事が望ましい。

22108 解剖生理学 I b
(Anatomical Physiology I b)

配置年次 2
 単位数 2 期間 後期
 担当者 鯨井 隆
 履修可能学科 F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

人体の正常な仕組みとその働きを理解し、また主要な臓器・器官についてその構造と機能を理解し、臓器・器官相互の関連についても正しく理解する事が到達目標と成る。

授業計画

- 以下の15回に分け正常解剖生理の講義を盛り込む。
- 1回 人体の構造と機能・ガイダンス
 - 2回 個体の調節機構と恒常性
 - 3回 消化器系の構造と機能
 - 4回 循環器系の構造と機能
 - 5回 腎・泌尿器系

- 6回 内分泌系
- 7回 代謝系
- 8回 中枢神経・精神系
- 9回 末梢神経系と感覚器
- 10回 呼吸器系
- 11回 血液・造血器系
- 12回 免疫系
- 13回 運動器（筋骨格系）
- 14回 生殖器系・皮膚
- 15回 総合復習とまとめ

授業概略

食物と健康科学には、基本的に正常の人体構造と機能の両面の理解が重要である。人体を14部門の臓器・器官に分けて、各臓器の基本的な解剖生理学を詳しく理解できるように教科書の他にプリント資料も準備し、講義中は図譜の絵塗り作業や自分の体を利用し鏡や触診その他を動員して、記憶に残りやすい工夫を盛り込んでいる。

教科書

- 教科書－1) 『人体の構造と機能および疾病の成り立ち 人体構造と生理機能』(医歯薬出版) 竹中優 編著
- 教科書－2) 『解剖生理学ノート 人体の構造と機能』(羊土社) 志村二三夫、岡 純、山田和彦／編

参考書

- 参考書－1) 『解剖生理学』(光生館) 板倉弘重 編著
- 参考書－2) 『解剖生理をおもしろく学ぶ』(医学芸術社) 増田敦子／監修

成績評価の方法・基準

講義内容に沿い、毎回小テスト（10問で10点満点）を施行する。学習理解度の程度により、講義中に簡易中間テスト（25問で25点満点）を数回実施する。総合得点により成績評価とする。

事前準備学習

教科書－1) はあらかじめ読んで予習をしてくれている事を前提として講義を施行する。また復習には教科書－2) をして各臓器の連関を理解し講義準備ともなるので、この両教科書を読み進める事を毎回の事前学習としておくこと。

備考

正常の人体構造と機能理解は基礎的な理解であり極めて重要ですので、真剣に取り組みましょう。講義には、色鉛筆、簡易計算器、鏡なども持参する事が望ましい。

22109 解剖生理学 II
(Anatomical Physiology II)

配置年次 3
 単位数 2 期間 前期
 担当者 鯨井 隆
 履修可能学科 F

関連資格

管理 食衛

到達目標

人体の正常の解剖生理学の基本的な知識を通して、これらが異常となる疾病の病態生理、発症の機構を正しく理解する事にある。

授業計画

- 以下の15回に分け疾患の病態生理学の講義内容を盛り込む。
- 1回 疾病診断の概要
 - 2回 疾患治療の概要
 - 3回 疾患による細胞・組織変化
 - 4回 栄養と代謝
 - 5回 消化器系
 - 6回 循環器系
 - 7回 腎臓・泌尿器系
 - 8回 内分泌系

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

- 9回 神経・精神系
 10回 呼吸器系
 11回 血液・造血器・リンパ系
 12回 運動器（筋骨格）系
 13回 感染
 14回 免疫と生体防御
 15回 悪性腫瘍総論と全分野のまとめ

授業概略

解剖生理学Ⅰの学習内容の復習と共に、臨床栄養学実習に向けた病態生理の理解を目的とした授業内容と成る。これには、正常の人体構造と機能を十分に理解した上で、それらの異常が疾患の発症とどのように関わっているかを深く理解して行く狙いがある。また、臨床実習で特に重要と成る疾病の予防や治療にも役立つように内容を盛り込む。一部には図の絵塗り作業や計算問題なども盛り込み、記憶に残りやすく成るように工夫した授業を目指す。

教科書

- 教科書－1) 『人体の構造と機能および疾病の成り立ち 疾病の成因・病態・診断・治療』(医歯薬出版)
 教科書－2) 『解剖生理学ノート 人体の構造と機能』(羊土社)

参考書

- 参考書－1) 『解剖生理学』(光生館)
 参考書－2) 『〇×問題でマスター 解剖生理』(医歯薬出版)

成績評価の方法・基準

毎回の講義内容に沿って、小テスト(10問で10点満点)を施行する。学習理解度の程度を把握した上で、授業中に簡易中間テスト(25問で25点満点)を数回実施する。総合得点により成績評価とする。

事前準備学習

教科書－1)に沿って講義を施行するが、あらかじめ予習し読んで来ている事を前提とする。また正常の解剖生理学の理解がある事も前提として講義を進めるので、教科書－2)も併用して予習復習する事が必要である。小テスト内容にも入りうるので確実な理解に両者学習は必須と成る。

備考

管理栄養学上重要ですので真剣に取り組みましょう。講義には、色鉛筆、簡易計算器、鏡なども持参する事が望ましい。

22110 解剖生理学実験 a

(Anatomical Physiology Laboratory a)

配置年次 4

単位数 1 期間 前期

担当者 梶田 泰孝

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

人体の構造を理解する。
 生体成分の機能について理解する。
 実験の結果から、解析・考察する能力を身につける。

授業計画

- 血球および組織標本の観察
 【第1・2回目】肝臓および腎臓組織の観察
 【第3・4回目】卵巣および精巣組織の観察
 【第5・6回目】全身骨格標本の観察
 動物を用いた実験
 【第7・8回目】動物解剖全図の作成
 【第9・10回目】消化器系および泌尿器系の作図動物を用いた栄養実験
 【第11・12回目】血球像(赤血球・白血球)の観察
 人体成分を用いた実験

【第13・14回目】唾液を用いた実験(唾液腺の種類によるアミラーゼ活性)

【第15・16回目】尿を用いた実験(異常尿およびクレアチニン排泄量)

授業概略

人体の構造・機能を知ること健康はもとより、病態やその発症メカニズムなどを理解するうえで、非常に重要であり、必要な知識である。解剖生理学実験では、すでに履修した「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」において講義された内容の更なる理解を目的として授業を行う。内容として人体組織の顕微鏡標本や血球の標本などを用いて実験を進めていく。

教科書

Nブックス 実験シリーズ 解剖生理学実験 建帛社

参考書

なし

成績評価の方法・基準

筆記試験、レポート作成、出席状況および授業中の態度を総合し、評価とする

事前準備学習

解剖生理学の復習をしておくことが望ましい。

22110 解剖生理学実験 b

(Anatomical Physiology Laboratory b)

配置年次 4

単位数 1 期間 前期

担当者 梶田 泰孝

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

人体の構造を理解する。
 生体成分の機能について理解する。
 実験の結果から、解析・考察する能力を身につける。

授業計画

- 血球および組織標本の観察
 【第1・2回目】肝臓および腎臓組織の観察
 【第3・4回目】卵巣および精巣組織の観察
 【第5・6回目】全身骨格標本の観察
 動物を用いた実験
 【第7・8回目】動物解剖全図の作成
 【第9・10回目】消化器系および泌尿器系の作図動物を用いた栄養実験
 【第11・12回目】血球像(赤血球・白血球)の観察
 人体成分を用いた実験
 【第13・14回目】唾液を用いた実験(唾液腺の種類によるアミラーゼ活性)
 【第15・16回目】尿を用いた実験(異常尿およびクレアチニン排泄量)

授業概略

人体の構造・機能を知ること健康はもとより、病態やその発症メカニズムなどを理解するうえで、非常に重要であり、必要な知識である。解剖生理学実験では、すでに履修した「解剖生理学Ⅰ・Ⅱ」において講義された内容の更なる理解を目的として授業を行う。内容として人体組織の顕微鏡標本や血球の標本などを用いて実験を進めていく。

教科書

Nブックス 実験シリーズ 解剖生理学実験 建帛社

参考書

なし

成績評価の方法・基準

筆記試験、レポート作成、出席状況および授業中の態度を総合し、評価とする

事前準備学習

解剖生理学の復習をしておくことが望ましい。

22111 生化学Ⅱ a

(Biochemistry II a)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 梶田 泰孝

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

エネルギー代謝反応系および栄養素の合成・変換反応系を理解する。

血液および尿成分の組成および働きを理解する。

生体の恒常性維持機構を理解する。

授業計画

生体成分の代謝とその調節（生化学Ⅰからの続き）

【第1回】代謝の概要

【第2回】糖質の代謝（解糖系～電子伝達系）

【第3回】糖質の代謝（糖新生、ペントースリン酸回路、ほか）

【第4回】脂質の代謝（脂質輸送、脂肪酸の分解・合成）

【第5回】脂質の代謝（コレステロール代謝、ケトン体ほか）

【第6回】アミノ酸の代謝（エネルギー産生、尿素回路）

【第7回】アミノ酸の代謝（アミノ酸の変換、含窒素化合物ほか）

【第8回】核酸の機能と代謝（ポルフィリン、ヘムの代謝）
遺伝子とタンパク質合成

【第9回】タンパク質の合成（転写・翻訳）の調節

【第10回】タンパク質の分解

【第11回】ゲノム生物学

生体成分の輸送と生体内情報伝達

【第12回】生体内の恒常性維持機構

【第13回】血液と尿の生化学

【第14回】生体と情報（神経系・サイトカイン）

【第15回】免疫のメカニズム

授業概略

本講義は生化学Ⅰに続くものである。

講義内容として、前半は三大栄養素の代謝を中心に講義を行い、生命を維持するために生体内で行われている異化・同化反応の理解を求める。後半は生体内における物質輸送および生体内恒常性を維持するメカニズムについて解説する。

栄養に関する学問の基礎的な知識として必要とされる「生化学」の理解を深める。

教科書

Nブックス 人体の構造と機能 改訂 生化学

林 淳三 監修 建帛社

参考書

栄養科学イラストレイテッド 演習版

生化学ノート 園田 勝 編 羊土社

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況および授業中の態度等を基にして、総合的に評価する。

事前準備学習

生化学Ⅰの関連項目を復習しておくこと

22111 生化学Ⅱ b

(Biochemistry II b)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 梶田 泰孝

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

エネルギー代謝反応系および栄養素の合成・変換反応系を理解する。

血液および尿成分の組成および働きを理解する。

生体の恒常性維持機構を理解する。

授業計画

生体成分の代謝とその調節（生化学Ⅰからの続き）

【第1回】代謝の概要

【第2回】糖質の代謝（解糖系～電子伝達系）

【第3回】糖質の代謝（糖新生、ペントースリン酸回路、ほか）

【第4回】脂質の代謝（脂質輸送、脂肪酸の分解・合成）

【第5回】脂質の代謝（コレステロール代謝、ケトン体ほか）

【第6回】アミノ酸の代謝（エネルギー産生、尿素回路）

【第7回】アミノ酸の代謝（アミノ酸の変換、含窒素化合物ほか）

【第8回】核酸の機能と代謝（ポルフィリン、ヘムの代謝）
遺伝子とタンパク質合成

【第9回】タンパク質の合成（転写・翻訳）の調節

【第10回】タンパク質の分解

【第11回】ゲノム生物学

生体成分の輸送と生体内情報伝達

【第12回】生体内の恒常性維持機構

【第13回】血液と尿の生化学

【第14回】生体と情報（神経系・サイトカイン）

【第15回】免疫のメカニズム

授業概略

本講義は生化学Ⅰに続くものである。

講義内容として、前半は三大栄養素の代謝を中心に講義を行い、生命を維持するために生体内で行われている異化・同化反応の理解を求める。後半は生体内における物質輸送および生体内恒常性を維持するメカニズムについて解説する。栄養に関する学問の基礎的な知識として必要とされる「生化学」の理解を深める。

教科書

Nブックス 人体の構造と機能 改訂 生化学

林 淳三 監修 建帛社

参考書

栄養科学イラストレイテッド 演習版

生化学ノート 園田 勝 編 羊土社

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況および授業中の態度等を基にして、総合的に評価する。

事前準備学習

生化学Ⅰの関連項目を復習しておくこと

22112 生化学実験 a

(Biochemistry Laboratory a)

配置年次 3

単位数 2 期間 後期

担当者 梶田 泰孝

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

生化学の知識を基礎とし、栄養素の構造・機能、さらには生体内代謝について理解する。

ヒト遺伝子の違いから、ヒトの個性を理解する。

核酸を用いた実験から、タンパク質合成について理解する。

実験の原理および必要な技術の習得を目指す。

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

授業計画

- 【第1回】 生化学実験に関する基礎講義
- 【第2回】 糖質に関する定性実験
酵素に関する実験
- 【第3回】 酵素の種類と特徴 (至適温度・pHなど)
- 【第4回】 類似物質による酵素の阻害
- 【第5回】 活性化物質 (補酵素、金属イオン) との関係
- 【第6回】 アミラーゼを用いたデンプンの分解
- 【第7回】 臓器中の酵素活性測定
- 【第8回】 酵素代謝産物の測定
核酸に関する実験
- 【第9回】 核酸に関する講義および実験準備 (滅菌処理等)
- 【第10回】 DNAの抽出およびその特徴の理解
- 【第11回】 DNAを用いた遺伝子増幅反応 (PCR)
- 【第12回】 ヒト遺伝子多型の観察
栄養素摂取量の変化による遺伝子発現の変動観察
- 【第13回】 動物組織からのRNAの抽出
- 【第14回】 逆転写PCR (RT-PCR) による標的mRNAの発現観察
- 【第15回】 電気泳動法

授業概略

生化学は生体内の化学成分や代謝機能を知るうえで重要な学問である。すなわち生化学の知識なくして栄養学は成立しないと考える。本実験ではすでに学習した生化学の講義を踏まえ、机上の理論だけではなく実験を通して、知識をより確実なものにすることを目的とする。
また本授業では、近年解明されつつある栄養素と遺伝子の関係について、さらには生活習慣病をはじめとする各種疾病と遺伝子の関係についても学習する。

教科書

Nボックス実験シリーズ「生化学実験」 建帛社 後藤 潔 編著

参考書

なし

成績評価の方法・基準

筆記試験、報告書、出席状況および授業中の態度等を基にして、総合的に評価する。

事前準備学習

生化学 I および II にて学んだ関連する項目を復習しておくこと

22112 生化学実験 b

(Biochemistry Laboratory b)

配置年次 3

単位数 2 期間 後期

担当者 梶田 泰孝

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

生化学の知識を基礎とし、栄養素の構造・機能、さらには生体内代謝について理解する。
ヒト遺伝子の違いから、ヒトの個性を理解する。
核酸を用いた実験から、タンパク質合成について理解する。
実験の原理および必要な技術の習得を目指す。

授業計画

- 【第1回】 生化学実験に関する基礎講義
- 【第2回】 糖質に関する定性実験
酵素に関する実験
- 【第3回】 酵素の種類と特徴 (至適温度・pHなど)
- 【第4回】 類似物質による酵素の阻害
- 【第5回】 活性化物質 (補酵素、金属イオン) との関係
- 【第6回】 アミラーゼを用いたデンプンの分解

【第7回】 臓器中の酵素活性測定

【第8回】 酵素代謝産物の測定
核酸に関する実験

【第9回】 核酸に関する講義および実験準備 (滅菌処理等)

【第10回】 DNAの抽出およびその特徴の理解

【第11回】 DNAを用いた遺伝子増幅反応 (PCR)

【第12回】 ヒト遺伝子多型の観察
栄養素摂取量の変化による遺伝子発現の変動観察

【第13回】 動物組織からのRNAの抽出

【第14回】 逆転写PCR (RT-PCR) による標的mRNAの発現観察

【第15回】 電気泳動法

授業概略

生化学は生体内の化学成分や代謝機能を知るうえで重要な学問である。すなわち生化学の知識なくして栄養学は成立しないと考える。本実験ではすでに学習した生化学の講義を踏まえ、机上の理論だけではなく実験を通して、知識をより確実なものにすることを目的とする。
また本授業では、近年解明されつつある栄養素と遺伝子の関係について、さらには生活習慣病をはじめとする各種疾病と遺伝子の関係についても学習する。

教科書

Nボックス実験シリーズ「生化学実験」 建帛社 後藤 潔 編著

参考書

なし

成績評価の方法・基準

筆記試験、報告書、出席状況および授業中の態度等を基にして、総合的に評価する。

事前準備学習

生化学 I および II にて学んだ関連する項目を復習しておくこと

22113 医学一般 a

(General Medical Science a)

配置年次 カリキュラムにより異なります。

単位数 4 期間 通年

担当者 鯨井 隆

履修可能学科

F

関連資格

福祉主 管理 栄養 食衛

到達目標

管理栄養士として必須とされる臨床上の各疾患とその病態生理・疾患成立機序を正しく理解し、栄養学との関わりの中で総合的かつ臨床応用的な理解を得ること。

授業計画

以下の30回に各講義内容を盛り込んで施行。

- 1回 人体と生命
- 2回 代謝調節とその維持
- 3回 疾病の成り立ちの総論
- 4回 臨床診断の基礎
- 5回 臨床検査の基礎
- 6回 疾患治療の基本
- 7回 栄養代謝の生化学
- 8回 代謝系の基礎と疾患
- 9回 栄養系の基礎と疾患
- 10回 内分泌の基礎と疾患
- 11回 消化器疾患の総論
- 12回 消化器疾患の各論
- 13回 循環器の基礎と疾患
- 14回 呼吸器の基礎と疾患
- 15回 前期講義の総復習とまとめ
- 16回 泌尿器の基礎と疾患の総論

- 17回 泌尿器疾患の各論
- 18回 血液の基礎と疾患
- 19回 免疫の基礎と疾患
- 20回 中枢神経の基礎と疾患
- 21回 末梢神経の基礎と疾患
- 22回 感染症の基礎と疾患
- 23回 悪性腫瘍の基礎と疾患
- 24回 生殖器・婦人科の基礎と疾患
- 25回 日本の現代医療問題とその背景
- 26回 循環病態生理の臨床応用学的理解
- 27回 栄養代謝病態生理の臨床応用学的理解
- 28回 神経病態生理の臨床応用学的理解
- 29回 総合医療の臨床応用学的理解の総論
- 30回 総合医療の臨床応用学的理解のまとめ

授業概略

2～3年次に学習した人体の解剖生理学を基礎として各疾患の臨床病態生理を理解し、管理栄養士としての栄養代謝学的に患者さんの方々にどのように対応していくべきかを、総合的視野に立って洞察できるように講義内容を盛り込む。その為には、解剖生理、生化学、栄養学、臨床検査学、治療薬理学、微生物学や公衆衛生学などの全ての理解も合わせて学習出来るように配慮した講義内容と成っている。またニュースや新聞などでの取り上げられる日本の現代医療問題・トピックスも含めており、時代即応性の有る理解と考え方にも馴染むように学習内容に盛り込む予定である。

教科書

- 教科書1)『臨床医科学入門』(光生館)石田 均・板倉弘重・志村二三夫・田中 清編著
- 教科書2)『〇×問題でマスター解剖生理』(医歯薬出版)佐藤昭夫 監修

参考書

- 参考書1)『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 疾病の成因・病態・診断・治療』(医歯薬出版)竹中優 編著
- 参考書2)『解剖生理学ノート 人体の構造と機能』(羊土社)志村二三夫、岡 純、山田和彦/編

成績評価の方法・基準

毎回の講義に小テスト(15問で15点満点)を盛り込む。学習内容理解の程度により、簡易中間テスト(25問で25点満点)を数回施行実施する。総合得点により成績評価判定とする。

事前準備学習

講義受講に先立ち、教科書-1を読むなどして必ず予習をしてくることを前提とする。復習には教科書-2が役立つので同様に読んで理解度を確認する事が必要である。両者は連動しており、準備学習として施行しておくこと。

備考

管理栄養学上重要ですので真剣に取り組ましましょう。講義には、色鉛筆、簡易計算器、鏡なども持参する事が望ましい。

22113 医学一般 b

(General Medical Science b)

配置年次 カリキュラムにより異なります。

単位数 4 期間 通年

担当者 鯨井 隆

履修可能学科

F

関連資格

福祉主 管理 栄養 食衛

到達目標

管理栄養士として必須とされる临床上の各疾患とその病態生理・疾患成立機序を正しく理解し、栄養学との関わりの中

中で総合的かつ臨床応用学的な理解を得ること。

授業計画

以下の30回に各講義内容を盛り込んで施行。

- 1回 人体と生命
- 2回 代謝調節とその維持
- 3回 疾病の成り立ちの総論
- 4回 臨床診断の基礎
- 5回 臨床検査の基礎
- 6回 疾患治療の基本
- 7回 栄養代謝の生化学
- 8回 代謝系の基礎と疾患
- 9回 栄養系の基礎と疾患
- 10回 内分泌の基礎と疾患
- 11回 消化器疾患の総論
- 12回 消化器疾患の各論
- 13回 循環器の基礎と疾患
- 14回 呼吸器の基礎と疾患
- 15回 前期講義の総復習とまとめ
- 16回 泌尿器の基礎と疾患の総論
- 17回 泌尿器疾患の各論
- 18回 血液の基礎と疾患
- 19回 免疫の基礎と疾患
- 20回 中枢神経の基礎と疾患
- 21回 末梢神経の基礎と疾患
- 22回 感染症の基礎と疾患
- 23回 悪性腫瘍の基礎と疾患
- 24回 生殖器・婦人科の基礎と疾患
- 25回 日本の現代医療問題とその背景
- 26回 循環病態生理の臨床応用学的理解
- 27回 栄養代謝病態生理の臨床応用学的理解
- 28回 神経病態生理の臨床応用学的理解
- 29回 総合医療の臨床応用学的理解の総論
- 30回 総合医療の臨床応用学的理解のまとめ

授業概略

2～3年次に学習した人体の解剖生理学を基礎として各疾患の臨床病態生理を理解し、管理栄養士としての栄養代謝学的に患者さんの方々にどのように対応していくべきかを、総合的視野に立って洞察できるように講義内容を盛り込む。その為には、解剖生理、生化学、栄養学、臨床検査学、治療薬理学、微生物学や公衆衛生学などの全ての理解も合わせて学習出来るように配慮した講義内容と成っている。またニュースや新聞などでの取り上げられる日本の現代医療問題・トピックスも含めており、時代即応性の有る理解と考え方にも馴染むように学習内容に盛り込む予定である。

教科書

- 教科書1)『臨床医科学入門』(光生館)石田 均・板倉弘重・志村二三夫・田中 清編著
- 教科書2)『〇×問題でマスター解剖生理』(医歯薬出版)佐藤昭夫 監修

参考書

- 参考書1)『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 疾病の成因・病態・診断・治療』(医歯薬出版)竹中優 編著
- 参考書2)『解剖生理学ノート 人体の構造と機能』(羊土社)志村二三夫、岡 純、山田和彦/編

成績評価の方法・基準

毎回の講義に小テスト(15問で15点満点)を盛り込む。学習内容理解の程度により、簡易中間テスト(25問で25点満点)を数回施行実施する。総合得点により成績評価判定とする。

事前準備学習

講義受講に先立ち、教科書-1を読むなどして必ず予習をしてくることを前提とする。復習には教科書-2が役立つので同様に読んで理解度を確認する事が必要である。

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

両者は連動しており、準備学習として施行しておくこと。

備考

管理栄養学上重要ですので真剣に取り組みましょう。講義には、色鉛筆、簡易計算器、鏡なども持参する事が望ましい。

22114 微生物学 a

(Microbiology a)

配置年次 4

単位数 2 期間 前期

担当者 根本 久美子

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

微生物学の基礎を学習することで、感染症や免疫学、バイオテクノロジー等のこれから必須となる知識の習得ができる。

授業計画

1. 微生物学の歴史
2. 微生物の分類と性質
3. 微生物学の生理と代謝－細菌
4. 微生物学の生理と代謝－真菌・ウイルス
5. 食品微生物学－食品と微生物
6. 食品微生物学－食品の保存と腐敗
7. 食品微生物学－微生物を利用した食品
8. 病原微生物学－感染機構
9. 病原微生物学－細菌
10. 病原微生物学－真菌・ウイルス・原虫
11. 病原微生物学－化学療法剤
12. 滅菌・消毒
13. 免疫学－免疫とは
14. 免疫学－免疫の種類・予防接種・療法
15. 微生物の利用－微生物のバイオテクノロジー

授業概略

私達を取り巻く環境中には、たくさんの微生物が存在しており、中には病気を引き起こす微生物もありますが、一方有用な微生物も種々存在し、私達の生活と密接に関わっています。

授業では、このような微生物の分類や生理などの基礎的な事項を学び、私達の食生活とかかわる微生物、病気のもととなる微生物、または私達の生活に利用される微生物などについて理解を深めます。

教科書

小林秀光・白石淳編『微生物学 第2版』(化学同人)

参考書

適宜、プリント配布します。

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況、受講態度により評価します。

事前準備学習

なし

22114 微生物学 b

(Microbiology b)

配置年次 4

単位数 2 期間 前期

担当者 根本 久美子

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

微生物学の基礎を学習することで、感染症や免疫学、バイ

オテクノロジー等のこれから必須となる知識の習得ができる。

授業計画

1. 微生物学の歴史
2. 微生物の分類と性質
3. 微生物学の生理と代謝－細菌
4. 微生物学の生理と代謝－真菌・ウイルス
5. 食品微生物学－食品と微生物
6. 食品微生物学－食品の保存と腐敗
7. 食品微生物学－微生物を利用した食品
8. 病原微生物学－感染機構
9. 病原微生物学－細菌
10. 病原微生物学－真菌・ウイルス・原虫
11. 病原微生物学－化学療法剤
12. 滅菌・消毒
13. 免疫学－免疫とは
14. 免疫学－免疫の種類・予防接種・療法
15. 微生物の利用－微生物のバイオテクノロジー

授業概略

私達を取り巻く環境中には、たくさんの微生物が存在しており、中には病気を引き起こす微生物もありますが、一方有用な微生物も種々存在し、私達の生活と密接に関わっています。

授業では、このような微生物の分類や生理などの基礎的な事項を学び、私達の食生活とかかわる微生物、病気のもととなる微生物、または私達の生活に利用される微生物などについて理解を深めます。

教科書

小林秀光・白石淳編『微生物学 第2版』(化学同人)

参考書

適宜、プリント配布します。

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況、受講態度により評価します。

事前準備学習

なし

22115 食品学Ⅱ

(Food Science II)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 川上 美智子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理

到達目標

食品の色素成分、呈味成分、香気成分の種類、構造、特徴、機能を理解できる。

脂質の自動酸化等について理解できる。

アミノ・カルボニル反応について理解できる。

食品の酵素による変化について理解できる。

食品の加熱による成分変化について理解できる。

授業計画

1. 色素成分の科学 (動物性色素)
2. 色素成分の科学 (植物性色素1)
3. 色素成分の科学 (植物性色素2)
4. 呈味成分の科学 (味覚、甘味、酸味、鹹味)
5. 呈味成分の科学 (苦味、旨味、渋味、えぐ味、辛味)
6. 香気成分の科学 (嗅覚、動物性香気)
7. 香気成分の科学 (植物性香気、加熱香気)
8. 香辛料の科学
9. 脂質の酸化1
10. 脂質の酸化2
11. 食品成分間の反応 (アミノカルボニル反応ほか)
12. 食品成分の酵素による変化

- 13. 食品の加熱による変化
- 14. 加工食品の科学
- 15. まとめ

授業概略

本講義では、食品の二次機能である色・味・香など「おいしさ（嗜好特性）」に関係する「呈味成分」、「香气成分」、「色素成分」の科学と機能性を扱います。また、抗酸化性等のさまざまな機能性を有することで近年注目を集めている辛味と独特の香りをもつ各種香辛料についても概説します。

さらに、三大栄養素などの成分の変化や成分間で起こる反応についての理解を深めて行きます。

教科書

『食品学—食品成分と機能性—』（東京化学同人）
その他、プリントを配付します。

参考書

『概説食品学』（光生館）

成績評価の方法・基準

出席状況20%とテスト80%で評価します。

事前準備学習

食品化学、食品学Ⅰの内容を十分に理解しておくこと。

22116 食品学実験 a (Food Science Laboratory a)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養

到達目標

1. 基礎的な実験操作が習得できる。
2. 食品分析の意義、分析法の原理を説明できるようになる。

授業計画

- 1, 2. 実験ガイダンス
- 3, 4. 実験ガラス器具類の取り扱い方
- 5, 6. 食品のpHの測定
- 7, 8. 緩衝溶液の調製とpHの測定
- 9, 10. 中和滴定標準溶液の調製
- 11, 12. 中和滴定法による食酢、梅干しの有機酸の定量
- 13, 14. 沈殿滴定法による食品中の食塩の定量
- 15, 16. 水に関する実験
- 17, 18. ソモギーの変法による清涼飲料中の還元糖の定量
- 19, 20. 油脂のケン化価の測定
- 21, 22. 油脂のヨウ素価の測定、油脂の乳化の実験
- 23, 24. 過マンガン酸カリウム溶液の極大吸収の測定および検量線の作成
- 25, 26. ローリー法による食品中のたんぱく質の定量
- 27, 28. 酵素的褐変に関する実験
- 29, 30. 非酵素的褐変に関する実験

授業概略

食品成分の分析に必要な基本的操作技術を習得すると共に、実験を通して分析原理も学ぶ。また、食品成分の性質と変化に関する実験も一部実施し、食品を多角的に観察し、評価する能力を養う。

教科書

片岡榮子・古庄 律・安原 義編著
『栄養学・食品学を学ぶヒトのための食品化学実験』（地人書館）2003年
適宜プリントを配布する。

参考書

授業時に適宜指示する。

成績評価の方法・基準

レポート（70%）、出席・授業態度（30%）をもとに総合

的に評価する。

事前準備学習

事前にプリントを配布するので、熟読し予習しておくこと。

備考

白衣、上履きを忘れないこと。髪の毛の長い学生は髪を束ねる。2時限連続の授業。

22116 食品学実験 b (Food Science Laboratory b)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養

到達目標

1. 基礎的な実験操作が習得できる。
2. 食品分析の意義、分析法の原理を説明できるようになる。

授業計画

- 1, 2. 実験ガイダンス
- 3, 4. 実験ガラス器具類の取り扱い方
- 5, 6. 食品のpHの測定
- 7, 8. 緩衝溶液の調製とpHの測定
- 9, 10. 中和滴定標準溶液の調製
- 11, 12. 中和滴定法による食酢、梅干しの有機酸の定量
- 13, 14. 沈殿滴定法による食品中の食塩の定量
- 15, 16. 水に関する実験
- 17, 18. ソモギーの変法による清涼飲料中の還元糖の定量
- 19, 20. 油脂のケン化価の測定
- 21, 22. 油脂のヨウ素価の測定、油脂の乳化の実験
- 23, 24. 過マンガン酸カリウム溶液の極大吸収の測定および検量線の作成
- 25, 26. ローリー法による食品中のたんぱく質の定量
- 27, 28. 酵素的褐変に関する実験
- 29, 30. 非酵素的褐変に関する実験

授業概略

食品成分の分析に必要な基本的操作技術を習得すると共に、実験を通して分析原理も学ぶ。また、食品成分の性質と変化に関する実験も一部実施し、食品を多角的に観察し、評価する能力を養う。

教科書

片岡榮子・古庄 律・安原 義編著
『栄養学・食品学を学ぶヒトのための食品化学実験』（地人書館）2003年
適宜プリントを配布する。

参考書

授業時に適宜指示する。
成績評価の方法・基準
レポート（70%）、出席・授業態度（30%）をもとに総合的に評価する。

事前準備学習

事前にプリントを配布するので、熟読し予習しておくこと。

備考

白衣、上履きを忘れないこと。髪の毛の長い学生は髪を束ねる。2時限連続の授業。

22117 分析化学実験 a (Analytical Chemistry Laboratory a)

配置年次 3

単位数 1 期間 後期

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

関連資格

管理 食衛

到達目標

1. 食品の一般成分の分析方法を習得できることを目標とする。
2. 機器分析法の原理を理解できるようになる。

授業計画

- 1, 2. 実験ガイダンス
- 3, 4. 水分、灰分の定量、水分活性の測定
- 5, 6. たんぱく質の定量1
- 7, 8. たんぱく質の定量2
- 9, 10. 脂質の定量
- 11, 12. 原子吸光分析によるカルシウム、マグネシウムの分析
- 13, 14. 炎光分析によるナトリウム、カリウムの分析
- 15, 16. カラムクロマトグラフィー、高速液体クロマトグラフィーについて

授業概略

1、2年次で学んだ食品分析技術の基礎に立って、食品の一般成分分析法を習得する。また、原子吸光分析、炎光分析、高速液体クロマトグラフィーなど機器分析法を体得させる。

教科書

プリントを配布する。

参考書

授業時に適宜指示する。
成績評価の方法・基準
レポート(70%)、出席・授業態度(30%)をもとに総合的に評価する。

事前準備学習

事前にプリントを配布するので、熟読し予習しておくこと。

備考

白衣、上履きを忘れないこと。髪の毛の長い学生は髪を束ねること。2時限連続の授業。

22117 分析化学実験 b

(Analytical Chemistry Laboratory b)

配置年次 3

単位数 1 期間 後期

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

1. 食品の一般成分の分析方法を習得できることを目標とする。
2. 機器分析法の原理を理解できるようになる。

授業計画

- 1, 2. 実験ガイダンス
- 3, 4. 水分、灰分の定量、水分活性の測定
- 5, 6. たんぱく質の定量1
- 7, 8. たんぱく質の定量2
- 9, 10. 脂質の定量
- 11, 12. 原子吸光分析によるカルシウム、マグネシウムの分析
- 13, 14. 炎光分析によるナトリウム、カリウムの分析
- 15, 16. カラムクロマトグラフィー、高速液体クロマトグラフィーについて

授業概略

1、2年次で学んだ食品分析技術の基礎に立って、食品の一般成分分析法を習得する。また、原子吸光分析、炎光分析、高速液体クロマトグラフィーなど機器分析法を体得させる。

教科書

プリントを配布する。

参考書

授業時に適宜指示する。

成績評価の方法・基準

レポート(70%)、出席・授業態度(30%)をもとに総合的に評価する。

事前準備学習

事前にプリントを配布するので、熟読し予習しておくこと。

備考

白衣、上履きを忘れないこと。髪の毛の長い学生は髪を束ねること。2時限連続の授業。

22118 食品化学

(Food Chemistry)

配置年次 1

単位数 2 期間 前期

担当者 西川 陽子

履修可能学科

F

関連資格

教職 食衛

到達目標

栄養代謝や調理加工、食品分析など、食物関連授業で必要となる化学の基礎知識を身につける。

授業計画

- [1] ガイダンス
- [2-6] 食品化学に関連する基礎化学(結合の種類、物質の単位、酸・塩基、有機化学とは、など)
- [7, 8] 水の化学(水の分子構造、極性と溶解性、水分活性)
- [9, 10] 炭水化物の化学(炭水化物の種類、糖の性質と反応)
- [11, 12] 脂質の化学(脂質の種類と定義、脂質の劣化)
- [13, 14] タンパク質の化学(アミノ酸、タンパク質の立体構造、酵素の特性)
- [15] 総まとめ・テスト

授業概略

食品の主要な構成成分を化学的に理解し、調理加工操作において食品中で起こる変化を化学的視点に立って捉えることができるよう、必要となる基礎化学について学ぶ。

教科書

豊田正武・田島真 編『食物・栄養系のための基礎化学』(丸善)

参考書

授業時に随時指示する。

成績評価の方法・基準

レポート:テストについて2:8の比率で鑑み、評価する。

事前準備学習

「有機化学」を選択すること。

22119 食品加工学

(Food Processing)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 川上 美智子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

食品の保存法が理解できる。
各加工食品の加工原理と製造法が理解できる。
加工食品、包装材、容器の規格・基準、表示基準と法制度

が理解できる。

授業計画

1. 食品加工学の概念
2. 食品の規格・基準
3. 食品の表示基準
4. 食料生産と栄養
5. 食品加工と栄養（食品加工の意義・目的）
6. 食品保存法
7. 一次加工品 植物性食品（穀類、イモ類、豆類）
8. 植物性食品（野菜類、果実類、種実類）
9. 植物性食品（きのこ類、藻類、香辛料）
10. 動物性食品（肉類、乳類）
11. 動物性食品（卵類、魚介類）
12. 二次加工品・三次加工品
13. 食品流通保存と栄養
14. 包装（意義、材料、栄養成分変化、品質変化、安全性の規格基準、素材による環境汚染）
15. まとめ

授業概略

食品原材料の多くは、品質劣化の防止、保存性の付与、嗜好性の付与、簡便性の付与等の目的で加工されます。本講義では、食品の加工意義、加工食品の規格・基準、表示基準など法制度への理解を深めます。さらに、加工食品の製造法は食品の保存法と密接に関連することから、保存技術や植物性加工食品、動物性加工食品の加工原理・製造法について概説します。

教科書

1年次の「食品学」の教科書（東京化学同人）を使用します。

参考書

授業時に指示します。

成績評価の方法・基準

出欠・授業態度20%と期末試験80%を総合評価します。

事前準備学習

前回の授業内容を復習しておくこと。

備考

授業ノートをしっかりとること。

22120 食品加工学実習 a

(Practice on Food Processing a)

配置年次 2

単位数 1 期間 前期

担当者 川上 美智子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

食材の成分特徴と加工の関係が理解できる。
各加工品の加工原理が理解できる。
作業手順に基づき加工品を完成することができる。

授業計画

- 1-3. 小麦、蕎麦加工食品（うどん、そば）
- 4-6. 小麦加工食品（パン、カステラ）
- 7-9. イモ加工食品（こんにゃく）
- 10-12. 果実加工食品（マーマレード）
- 13-15. 豆加工食品（豆腐、納豆、羊羹）
- 16-18. 魚加工食品（かまぼこ、練製品）
- 19-21. 畜肉加工食品（ソーセージ）
- 22-24. 乳加工食品（ヨーグルト）

授業概略

※3時限連続の授業

先人の生活技術が収斂され、独自の食文化や加工食品が生まれました。これらの食文化が消滅の危機にある現在、伝統文化を次の世代に伝承することの重要性が再認識され、子どもの食育の重要なテーマとされています。本授業で

は、家庭や学校現場で扱うことのできる身近な加工食品を取り上げ、その加工・製造技術を学びます。実習を通じて、各種加工食品の製造法の原理、殺菌、滅菌などの衛生管理、製品管理の技術も習得します。

教科書

毎回プリントを配布します。

参考書

『食品加工実習・実験書』（医歯薬出版株式会社）

成績評価の方法・基準

出席状況・授業態度40%と実習ノート60%を総合評価します。

事前準備学習

食品学の教科書で当日の食品原料について理解しておくこと。

備考

帽子・ブルー着用。衛生管理に努めること。

22120 食品加工学実習 b

(Practice on Food Processing b)

配置年次 2

単位数 1 期間 前期

担当者 小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

食材の成分特徴と加工の関係が理解できる。
各加工品の加工原理が理解できる。
作業手順に基づき加工品を完成することができる。
授業計画

1-3. 小麦、蕎麦加工食品（うどん、そば）

4-6. 小麦加工食品（パン、カステラ）

7-9. イモ加工食品（こんにゃく）

10-12. 果実加工食品（マーマレード）

13-15. 豆加工食品（豆腐、納豆、羊羹）

16-18. 魚加工食品（かまぼこ、練製品）

19-21. 畜肉加工食品（ソーセージ）

22-24. 乳加工食品（ヨーグルト）

授業概略

※3時限連続の授業

先人の生活技術が収斂され、独自の食文化や加工食品が生まれました。これらの食文化が消滅の危機にある現在、伝統文化を次の世代に伝承することの重要性が再認識され、子どもの食育の重要なテーマとされています。本授業では、家庭や学校現場で扱うことのできる身近な加工食品を取り上げ、その加工・製造技術を学びます。実習を通じて、各種加工食品の製造法の原理、殺菌、滅菌などの衛生管理、製品管理の技術も習得します。

教科書

毎回プリントを配布します。

参考書

『食品加工実習・実験書』（医歯薬出版株式会社）吉田企世子 編／大野信子 ほか著

成績評価の方法・基準

出席状況50%、授業態度10%と実習ノート40%を総合評価

事前準備学習

食品学の教科書で当日の食品原料について理解しておくこと。

備考

帽子・ブルー着用。衛生管理に努めること。

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

22121 食文化論

(Food Culture)

配置年次 1

単位数 2 期間 前期

担当者 西川 陽子

履修可能学科

E Pe Pc C W F N M

関連資格

教職

到達目標

和食とは何か、さらに現在の日本の食生活について理解し、今後の日本における望ましい食生活のあり方について考えることができるようになる。

授業計画

[1] ガイダンス

[2-4] 現在の日本の食生活 (欧米化、食教育)

[5-8] 和食の成り立ち (特徴及び形式、道具類)

[9-12] 調理・加工技術の進歩 (保蔵技術、加熱方式)

[13, 14] 食生活と環境の関係 (流通、農業)

[15] 総まとめ・テスト

授業概略

人間は、自らを取り巻く自然条件や環境を利用して、各地に固有な食事形態 (食文化) を築いてきた。それは原始的な食料採集を経て、動物の飼育 (牧畜) と植物の栽培 (農業) の二大文明を開花させ、さらに技術の進歩は、各種の調理方法や近代的な食品産業にまで発展するに至った。現在の日本の生活では、食生活や食の供給は非常に変化の少ない安定したものと映りがちだが、元来食は社会や環境の変化によって大きく影響され変容するものである。本講義では、日本において食生活が社会や環境の変化にどのように呼応し変化してきたか、社会変化と科学技術の進歩を2軸に概観する。

教科書

プリントを主に用いるため特に指定しない。

参考書

「食生活論」 米川五郎・馬路泰蔵 編 (有斐閣ブックス)

「日本の食文化」 原田信男 (放送大学教育振興会)

成績評価の方法・基準

レポート: テストについて2:8の比率で鑑み、評価する。

事前準備学習

食生活に関連する新聞記事等に注意を払い、食生活への関心を高めておくこと。

22122 食品機能学 a

(Food Functionality a)

配置年次 4

単位数 2 期間 前期

担当者 辻 啓介

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理

到達目標

食品の種々の機能を科学的に解析し、正確な知識を得ることが重要である。厚生労働省は食品の保健機能を保健機能食品 (特定保健用食品、栄養機能食品) として表示マークで認識できるようにしている。最新の法的な知識をきちんと学習して、健康に食品機能がどのように役立つか、あるいはどのように応用できるか、理解する。

授業計画

第1回 食品の機能と健康

第2回 保健機能食品 (特定保健用食品、栄養機能食品)

第3回 栄養強調表示

第4回 特別用途食品といわゆる健康食品

第5回 オリゴ糖の機能と効用

第6回 糖アルコールの特異な作用

第7回 食物繊維の定義、種類と分類

第8回 不溶性食物繊維の生理機能

第9回 水溶性食物繊維の生理機能

第10回 タンパク質とペプチドの新たな機能

第11回 含硫アミノ酸の種類と機能

第12回 太らない油脂: 構造油脂

第13回 紅麹と循環器疾患

第14回 レス食品、ポリフェノールと抗酸化作用

第15回 まとめと討論、試験

授業概略

食品には一次 (栄養) 機能、二次 (嗜好) 機能、三次 (生体調節) 機能がある。主に食品の生体調節機能について教授する。この機能は保健機能食品として、特定保健用食品や栄養機能食品、あるいは健康食品、サプリメントなどに関連している。この授業では食品由来の生理活性物質、整腸機能物質、抗高脂血物質などについて授業する。特に食物繊維など生体調節機能成分と生活習慣病との関係に重点をおいて解説する。

教科書

副教科書として、『ネオエスカ新訂食品機能論』五明ら編著 (同文書院)。プリント配布。

参考書

『食品機能学』青柳康夫編著 (建邦社)

『食品機能学』寺尾純二他共著 (光生館)

成績評価の方法・基準

小テスト、期末テスト、出席状況など。

試験の獲得点数から、欠席した回数を点数に換算して天引きするので、注意されたい。

事前準備学習

学修計画に沿って今回の授業内容を参考書などで一読すること。

22122 食品機能学 b

(Food Functionality b)

配置年次 4

単位数 2 期間 前期

担当者 辻 啓介

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理

到達目標

食品の種々の機能を科学的に解析し、正確な知識を得ることが重要である。厚生労働省は食品の保健機能を保健機能食品 (特定保健用食品、栄養機能食品) として表示マークで認識できるようにしている。最新の法的な知識をきちんと学習して、健康に食品機能がどのように役立つか、あるいはどのように応用できるか、理解する。

授業計画

第1回 食品の機能と健康

第2回 保健機能食品 (特定保健用食品、栄養機能食品)

第3回 栄養強調表示

第4回 特別用途食品といわゆる健康食品

第5回 オリゴ糖の機能と効用

第6回 糖アルコールの特異な作用

第7回 食物繊維の定義、種類と分類

第8回 不溶性食物繊維の生理機能

第9回 水溶性食物繊維の生理機能

第10回 タンパク質とペプチドの新たな機能

第11回 含硫アミノ酸の種類と機能

第12回 太らない油脂: 構造油脂

第13回 紅麹と循環器疾患

第14回 レス食品、ポリフェノールと抗酸化作用

第15回 まとめと討論、試験

授業概略

食品には一次（栄養）機能、二次（嗜好）機能、三次（生体調節）機能がある。主に食品の生体調節機能について教授する。この機能は保健機能食品として、特定保健用食品や栄養機能食品、あるいは健康食品、サプリメントなどに関連している。この授業では食品由来の生理活性物質、整腸機能物質、抗高脂血物質などについて授業する。特に食物繊維など生体調節機能成分と生活習慣病との関係に重点をおいて解説する。

教科書

副教科書として、『ネオエスカ新訂食品機能論』五明ら編著（同文書院）。プリント配布。

参考書

『食品機能学』青柳康夫編著（建帛社）
『食品機能学』寺尾純二他共著（光生館）
成績評価の方法・基準
小テスト、期末テスト、出席状況など。
試験の獲得点数から、欠席した回数を点数に換算して天引きするので、注意されたい。

事前準備学習

学修計画に沿って次回の授業内容を参考書などで一読すること。

22123 食品衛生学 a (Food Hygiene a)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 村上 りつ子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

食の安全性を確保するための法規及びシステムを理解する。
食の安全性を損なう危害因子について説明できる。
食中毒、食品による感染症、寄生虫症の原因と対策について説明できる。
食品添加物について理解する。
HACCPなどの食品衛生管理について説明できる。

授業計画

1. 食品衛生とは
2. 食品衛生行政と法規
3. 食品微生物－概要・分類
4. 食品微生物－細菌
5. 食品微生物－真菌・ウイルス
6. 食品微生物－微生物による食品の変質
7. 食中毒と感染症－細菌性食中毒・ウイルス性食中毒
8. 食中毒と感染症－自然毒食中毒
9. 食中毒と感染症－化学性食中毒・アレルギー様食中毒
10. 有害物質による食品汚染－化学物質・重金属・カビ毒・抗生物質等・アレルゲン・内分泌攪乱化学物質
12. 食品添加物－役割・種類と用途・安全性
13. 食品添加物－規格基準・表示基準・おもな食品添加物
14. 食品と寄生虫・異物・害虫
15. 食品衛生対策－食中毒の予防・HACCP方式による衛生管理

授業概略

1. 食品安全・衛生行政、2. 食品衛生関係法規、3. 食品衛生と微生物、4. 食中毒、5. 有害物質による汚染、6. 食品添加物など基礎的事項を概説し、健康維持にむけた食品衛生分野の課題、日本の食品安全に関する制度・行政の仕組み、食品摂取による危害とその防止法について理解を深める。

教科書

一色賢司編「食品衛生学第3版」東京化学同人
必要に応じプリント配布します。

参考書

授業時適宜指示します。

成績評価の方法・基準

筆記試験をもとに、出席状況、受講態度を考慮して、「履修要覧」に掲載されている成績評価の基準にあてはめて評価します。

事前準備学習

前回までの内容を復習してから授業に臨むこと。

22123 食品衛生学 b (Food Hygiene b)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 村上 りつ子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

食の安全性を確保するための法規及びシステムを理解する。
食の安全性を損なう危害因子について説明できる。
食中毒、食品による感染症、寄生虫症の原因と対策について説明できる。
食品添加物について理解する。
HACCPなどの食品衛生管理について説明できる。

授業計画

1. 食品衛生とは
2. 食品衛生行政と法規
3. 食品微生物－概要・分類
4. 食品微生物－細菌
5. 食品微生物－真菌・ウイルス
6. 食品微生物－微生物による食品の変質
7. 食中毒と感染症－細菌性食中毒・ウイルス性食中毒
8. 食中毒と感染症－自然毒食中毒
9. 食中毒と感染症－化学性食中毒・アレルギー様食中毒
10. 有害物質による食品汚染－化学物質・重金属・カビ毒・抗生物質等・アレルゲン・内分泌攪乱化学物質
12. 食品添加物－役割・種類と用途・安全性
13. 食品添加物－規格基準・表示基準・おもな食品添加物
14. 食品と寄生虫・異物・害虫
15. 食品衛生対策－食中毒の予防・HACCP方式による衛生管理

授業概略

1. 食品安全・衛生行政、2. 食品衛生関係法規、3. 食品衛生と微生物、4. 食中毒、5. 有害物質による汚染、6. 食品添加物など基礎的事項を概説し、健康維持にむけた食品衛生分野の課題、日本の食品安全に関する制度・行政の仕組み、食品摂取による危害とその防止法について理解を深める。

教科書

一色賢司編「食品衛生学第3版」東京化学同人
必要に応じプリント配布します。

参考書

授業時適宜指示します。

成績評価の方法・基準

筆記試験をもとに、出席状況、受講態度を考慮して、「履修要覧」に掲載されている成績評価の基準にあてはめて評価します。

事前準備学習

前回までの内容を復習してから授業に臨むこと。

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

22124 食品衛生学実験 a (Food Hygiene Laboratory a)

配置年次 2

単位数 1 期間 後期

担当者 村上 りつ子

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

食品の新鮮度および変質試験、食品添加物の分析、食品中の有害物質の分析、食品の細菌試験などについて原理を理解し、実験手法を習得する。

授業計画

- 1, 2. 牛乳の規格と鮮度 (アルコール試験、レダクターゼ試験)
- 3, 4. 油脂の変敗度試験 (酸価、過酸化物質価、チオバルビツール酸価の測定)
- 5, 6. 食品添加物の定性試験 (亜硝酸塩、亜硫酸塩、ソルビン酸)
- 7, 8. 食品添加物の定性試験 (タール色素の定性、天然色素の色の変化、合成着色料の同定)
- 9, 10. 洗浄と中性洗剤 (デンブン、タンパク質、油脂、ABSの定性実験)
- 11, 12. 水道水と河川の水質検査 (バックテスト)
- 13, 14. 微生物実験 (食品、手指付着菌の培養と生菌数の測定) (グラム染色と菌の顕微鏡観察)
- 15, 16. GC/MSによる野菜の残留農薬の分析

授業概略

2時限連続で授業を行います。

食中毒、食品による感染症、食品中の汚染物質、食品添加物の過剰摂取、食品の変質など、われわれの生活は食に関するさまざまなリスクを抱えています。食品の安全性の確保は、健康障害を未然に防ぐ観点から食生活の重要な課題となっています。本実験では、化学分析実験と微生物実験を組み合わせて行い、家庭や給食施設における食品衛生管理の必要性を体得し、安全性への理解を深めます。

教科書

教科書は授業時に指示。毎時、プリントを配布。

参考書

西島 基弘、宮沢 文雄、安達 修一編「新しい食品衛生実験」三共出版。
加納 碩雄、加納 堯子著「新版 明解食品衛生学実験」三共出版。

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度及び実験レポートで評価します。

事前準備学習

毎回、実験実施前に配布されたプリントを読んでおくこと。

22124 食品衛生学実験 b (Food Hygiene Laboratory b)

配置年次 2

単位数 1 期間 後期

担当者 村上 りつ子

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

食品の新鮮度および変質試験、食品添加物の分析、食品中の有害物質の分析、食品の細菌試験などについて原理を理解し、実験手法を習得する。

授業計画

- 1, 2. 牛乳の規格と鮮度 (アルコール試験、レダクター

ゼ試験)

- 3, 4. 油脂の変敗度試験 (酸価、過酸化物質価、チオバルビツール酸価の測定)
- 5, 6. 食品添加物の定性試験 (亜硝酸塩、亜硫酸塩、ソルビン酸)
- 7, 8. 食品添加物の定性試験 (タール色素の定性、天然色素の色の変化、合成着色料の同定)
- 9, 10. 洗浄と中性洗剤 (デンブン、タンパク質、油脂、ABSの定性実験)
- 11, 12. 水道水と河川の水質検査 (バックテスト)
- 13, 14. 微生物実験 (食品、手指付着菌の培養と生菌数の測定) (グラム染色と菌の顕微鏡観察)
- 15, 16. GC/MSによる野菜の残留農薬の分析

授業概略

2時限連続で授業を行います。

食中毒、食品による感染症、食品中の汚染物質、食品添加物の過剰摂取、食品の変質など、われわれの生活は食に関するさまざまなリスクを抱えています。食品の安全性の確保は、健康障害を未然に防ぐ観点から食生活の重要な課題となっています。本実験では、化学分析実験と微生物実験を組み合わせて行い、家庭や給食施設における食品衛生管理の必要性を体得し、安全性への理解を深めます。

教科書

教科書は授業時に指示。毎時、プリントを配布。

参考書

西島 基弘、宮沢 文雄、安達 修一編「新しい食品衛生実験」三共出版。
加納 碩雄、加納 堯子著「新版 明解食品衛生学実験」三共出版。

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度及び実験レポートで評価します。

事前準備学習

毎回、実験実施前に配布されたプリントを読んでおくこと。

22125 調理学実習 a (Practice on Cookery a)

配置年次 1

単位数 2 期間 通年

担当者 渡辺 敦子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養

到達目標

調理科学の知識をもとに、食品の調理特性を生かした取り扱い方や基本的な調理技術に関して、実習により習得することができる。

授業計画

前期

- 【第1回】調理の意義と実習にあたっての心得
- 【第2回】日本料理1
- 【第3回】日本料理2
- 【第4回】日本料理3
- 【第5回】日本料理4
- 【第6回】日本料理5
- 【第7回】日本料理6
- 【第8回】日本料理7
- 【第9回】日本料理8
- 【第10回】日本料理9
- 【第11回】中国料理1
- 【第12回】中国料理2
- 【第13回】中国料理3
- 【第14回】食事形態と料理様式
- 【第15回】前期のまとめ

後期

- 【第1回】西洋料理1
- 【第2回】西洋料理2
- 【第3回】西洋料理3
- 【第4回】西洋料理4
- 【第5回】西洋料理5
- 【第6回】行事食（正月料理）
- 【第7回】日本料理10
- 【第8回】後期のまとめ

授業概略

日本・中国・西洋の各料理の基礎的な料理を取り上げ、それぞれの料理には、長い歴史の中で先人たちが積み重ねてきた創意工夫があり、それが今日の調理の基礎となっていることを学び、正しい調理科学の知識や調理技術を身につける。

教科書

実習用プリントを配布する。

参考書

女子栄養大学出版部『調理のためのベーシックデータ』

成績評価の方法・基準

実習内容をまとめたノート、実技テスト、確認テスト、出席状況、実習態度により「履修要覧」の成績評価の基準に当てはめて総合的に評価する。

事前準備学習

1週前に配布される実習用のプリントを必ず読んで実習に取り組む。

備考

調理学実験を履修することが望ましい。
師範台でのデモンストレーションの際、私語を禁止する。
遅刻はしない。忘れ物をしない。身支度はきちんと整える。爪は切って清潔にする。

22125 調理学実習 b

(Practice on Cookery b)

配置年次 1

単位数 2 期間 通年

担当者 渡辺 敦子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養

到達目標

調理科学の知識をもとに、食品の調理特性を生かした取り扱い方や基本的な調理技術に関して、実習により習得することができる。

授業計画

前期

- 【第1回】調理の意義と実習にあたっての心得
- 【第2回】日本料理1
- 【第3回】日本料理2
- 【第4回】日本料理3
- 【第5回】日本料理4
- 【第6回】日本料理5
- 【第7回】日本料理6
- 【第8回】日本料理7
- 【第9回】日本料理8
- 【第10回】日本料理9
- 【第11回】中国料理1
- 【第12回】中国料理2
- 【第13回】中国料理3
- 【第14回】食事形態と料理様式
- 【第15回】前期のまとめ

後期

- 【第1回】西洋料理1
- 【第2回】西洋料理2

【第3回】西洋料理3

【第4回】西洋料理4

【第5回】西洋料理5

【第6回】行事食（正月料理）

【第7回】日本料理10

【第8回】後期のまとめ

授業概略

日本・中国・西洋の各料理の基礎的な料理を取り上げ、それぞれの料理には、長い歴史の中で先人たちが積み重ねてきた創意工夫があり、それが今日の調理の基礎となっていることを学び、正しい調理科学の知識や調理技術を身につける。

教科書

実習用プリントを配布する。

参考書

女子栄養大学出版部『調理のためのベーシックデータ』

成績評価の方法・基準

実習内容をまとめたノート、実技テスト、確認テスト、出席状況、実習態度により「履修要覧」の成績評価の基準に当てはめて総合的に評価する。

事前準備学習

1週前に配布される実習用のプリントを必ず読んで実習に取り組む。

備考

調理学実験を履修することが望ましい。
師範台でのデモンストレーションの際、私語を禁止する。
遅刻はしない。忘れ物をしない。身支度はきちんと整える。爪は切って清潔にする。

22126 調理科学 a

(Cookery Science a)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 渡辺 敦子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養

到達目標

調理科学では、食品をおいしく食べられて、しかも衛生的に安全で、栄養的にプラスになるようにするためにはどのようにすればよいか、また、古くから習慣のように行なわれてきた調理操作や、あるいは調理のコツといわれるものに、どのような条件がかくれているかといった問題を科学的に究明することができる。

授業計画

- 【第1回】食べ物の嗜好
- 【第2回】食べ物の機能と環境
- 【第3回】調味料・香辛料・だしがおいしさに果たす役割
- 【第4回】ハイドロコロイドがテクスチャーを変化させる仕組み
- 【第5回】調理操作の基礎サイエンス
- 【第6回】調理操作のサイエンス
- 【第7回】調理用設備・機器とエネルギー
- 【第8回】新調理システム
- 【第9回】食卓構成と食事文化
- 【第10回】炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス
- 【第11回】タンパク質を多く含む食品素材のサイエンス
- 【第12回】ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス
- 【第13回】油脂を多く含む食品素材のサイエンス
- 【第14回】嗜好飲料と嗜好食品の調理とサイエンス
- 【第15回】調理科学についてのまとめ

授業概略

調理学は、質の高い人間生活を目指すために、いかにヒトは食べるかについて真剣に取り組む学問である。本講義で

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

は、調理学の基礎的理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を一体化させて、実践で役立つようにわかりやすく解説する。

教科書

大越ひろ・品川弘子編著『健康と調理のサイエンス』（学文社）

参考書

なし

成績評価の方法・基準

最終試験の素点を100点満点とし、無断欠席1回につき6点、無断遅刻1回につき2点を減じたものを、「履修要覧」の成績評価の基準に当てはめて評価する。

事前準備学習

次週、学習予定の教科書の内容を読んでおくこと。

備考

調理学実験を履修することが望ましい。

22126 調理科学 b

(Cookery Science b)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 渡辺 敦子

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養

到達目標

調理科学では、食品をおいしく食べられて、しかも衛生的に安全で、栄養的にプラスになるようにするためにはどのようにすればよいか、また、古くから習慣のように行なわれてきた調理操作や、あるいは調理のコツといわれるものに、どのような条件がかくれているかといった問題を科学的に究明することができる。

授業計画

- 【第1回】 食べ物の嗜好
- 【第2回】 食べ物の機能と環境
- 【第3回】 調味料・香辛料・だしがおいしさに果たす役割
- 【第4回】 ハイドロコロイドがテクスチャーを変化させる仕組み
- 【第5回】 調理操作の基礎サイエンス
- 【第6回】 調理操作のサイエンス
- 【第7回】 調理用設備・機器とエネルギー
- 【第8回】 新調理システム
- 【第9回】 食卓構成と食事文化
- 【第10回】 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス
- 【第11回】 タンパク質を多く含む食品素材のサイエンス
- 【第12回】 ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス
- 【第13回】 油脂を多く含む食品素材のサイエンス
- 【第14回】 嗜好飲料と嗜好食品の調理とサイエンス
- 【第15回】 調理科学についてのまとめ

授業概略

調理学は、質の高い人間生活を目指すために、いかにヒトは食べるかについて真剣に取り組む学問である。本講義では、調理学の基礎的理論と実際の調理操作中に生じるさまざまな現象を一体化させて、実践で役立つようにわかりやすく解説する。

教科書

大越ひろ・品川弘子編著『健康と調理のサイエンス』（学文社）

参考書

なし

成績評価の方法・基準

最終試験の素点を100点満点とし、無断欠席1回につき6点、無断遅刻1回につき2点を減じたものを、「履修要覧」の成績評価の基準に当てはめて評価する。

事前準備学習

次週、学習予定の教科書の内容を読んでおくこと。

備考

調理学実験を履修することが望ましい。

22127 調理学実験 a

(Cookery Science Laboratory a)

配置年次 1

単位数 1 期間 後期

担当者 小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

教職

到達目標

調理のプロセスでの様々な現象に関して、法則性の発見や確認を行い、調理学の理論的な基礎がためを目指す。同時に、科学的、分析的素養を身に付けたい。

授業計画

- 1, 2. 実験に関する講義
- 3, 4. 計量・計測に関する実験
- 5, 6. 砂糖に関する実験
- 7, 8. 小麦粉に関する実験
- 9, 10. 鶏卵に関する実験
- 11, 12. さつまいもの酵素に関する実験
- 13, 14. ゼリーに関する実験
- 15, 16. 寒天ゼリーの官能検査

授業概略

砂糖、小麦粉、卵等に関する実験を通して、その調理科学的な特性について学ぶ。また寒天ゼリーの官能検査を行い、その手法について学ぶ。

教科書

『新版身近な食べ物の調理学実験』（建帛社） 川端晶子 編著

参考書

なし

成績評価の方法・基準

出席状況、実験態度、レポートにより評価します。

事前準備学習

1回目の講義時に配付するプリントを読み、実験目的や手順について良く理解した上で授業に臨む。

備考

身支度をきちんと整える。安全に十分留意する。

22127 調理学実験 b

(Cookery Science Laboratory b)

配置年次 1

単位数 1 期間 後期

担当者 小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

教職

到達目標

調理のプロセスでの様々な現象に関して、法則性の発見や確認を行い、調理学の理論的な基礎がためを目指す。同時に、科学的、分析的素養を身に付けたい。

授業計画

- 1, 2. 実験に関する講義
- 3, 4. 計量・計測に関する実験
- 5, 6. 砂糖に関する実験
- 7, 8. 小麦粉に関する実験
- 9, 10. 鶏卵に関する実験
- 11, 12. さつまいもの酵素に関する実験

- 13, 14. ゼリーに関する実験
15, 16. 寒天ゼリーの官能検査

授業概略

砂糖、小麦粉、卵等に関する実験を通して、その調理科学的な特性について学ぶ。また寒天ゼリーの官能検査を行い、その手法について学ぶ。

教科書

『新版身近な食べ物の調理学実験』（建帛社）

参考書

なし

成績評価の方法・基準

出席状況、実験態度、レポートにより評価します。

事前準備学習

1 回目の講義時に配付するプリントを読み、実験目的や手順について良く理解した上で授業に臨む。

備考

身支度をきちんと整える。安全に十分留意する。

22128 ライフステージ栄養学 I a
(Nutrition on Life-stage I a)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

ライフステージ栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。

授業計画

- 【第1回】 栄養ケア・マネジメントー1
- 【第2回】 栄養ケア・マネジメントー2
- 【第3回】 栄養ケア・マネジメントー3
- 【第4回】 食事摂取基準の基礎的理解ー1
- 【第5回】 食事摂取基準の基礎的理解ー2
- 【第6回】 成長、発達、加齢
- 【第7回】 妊娠期の栄養ー1
- 【第8回】 妊娠期の栄養ー2
- 【第9回】 授乳期の栄養ー1
- 【第10回】 授乳期の栄養ー2
- 【第11回】 新生児期、乳幼児期の栄養ー1
- 【第12回】 新生児期、乳児期の栄養ー2
- 【第13回】 幼児期の栄養ー1
- 【第14回】 幼児期の栄養ー2
- 【第15回】 ライフステージ栄養学I総まとめ

授業概略

ライフステージ栄養学 I では、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を修得し、食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠を理解する。妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、幼児期における栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理について理解する。

教科書

独立行政法人国立健康・栄養研究所監修、戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子編「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版」（南江堂）

参考書

なし

成績評価の方法・基準

期末試験、出席状況、授業態度によって評価します。

事前準備学習

なし

22128 ライフステージ栄養学 I b
(Nutrition on Life-stage I b)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

ライフステージ栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。

授業計画

- 【第1回】 栄養ケア・マネジメントー1
- 【第2回】 栄養ケア・マネジメントー2
- 【第3回】 栄養ケア・マネジメントー3
- 【第4回】 食事摂取基準の基礎的理解ー1
- 【第5回】 食事摂取基準の基礎的理解ー2
- 【第6回】 成長、発達、加齢
- 【第7回】 妊娠期の栄養ー1
- 【第8回】 妊娠期の栄養ー2
- 【第9回】 授乳期の栄養ー1
- 【第10回】 授乳期の栄養ー2
- 【第11回】 新生児期、乳幼児期の栄養ー1
- 【第12回】 新生児期、乳児期の栄養ー2
- 【第13回】 幼児期の栄養ー1
- 【第14回】 幼児期の栄養ー2
- 【第15回】 ライフステージ栄養学I総まとめ

授業概略

ライフステージ栄養学 I では、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を修得し、食事摂取基準策定の考え方や科学的根拠を理解する。妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、幼児期における栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理について理解する。

教科書

独立行政法人国立健康・栄養研究所監修、戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子編「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版」（南江堂）

参考書

なし

成績評価の方法・基準

期末試験、出席状況、授業態度によって評価します。

事前準備学習

なし

22129 ライフステージ栄養学 II a
(Nutrition on Life-stage II a)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

ライフステージ栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。

授業計画

- 【第1回】 学童期の栄養ー1
- 【第2回】 学童期の栄養ー2
- 【第3回】 思春期の栄養ー1
- 【第4回】 思春期の栄養ー2
- 【第5回】 成人期の栄養ー1
- 【第6回】 成人期の栄養ー2

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

- 【第7回】一更年期の栄養
- 【第8回】高齢期の栄養－1
- 【第9回】高齢期の栄養－2
- 【第10回】高齢期の栄養－3
- 【第11回】運動・スポーツと栄養－1
- 【第12回】運動・スポーツと栄養－2
- 【第13回】環境と栄養－1
- 【第14回】環境と栄養－2
- 【第15回】ライフステージ栄養学Ⅱ総まとめ

授業概略

ライフステージ栄養学Ⅱでは、成長期、成人期、高齢期における栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理について理解する。また、運動・スポーツ、特殊環境下での栄養管理についても理解する。

教科書

江指隆年、中嶋洋子編「ネオエスカ 応用栄養学」(同文書院)

参考書

独立行政法人国立健康・栄養研究所監修、戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子編「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版」(南江堂)

成績評価の方法・基準

期末試験、出席状況、授業態度によって評価します。

事前準備学習

なし

22129 ライフステージ栄養学Ⅱ b

(Nutrition on Life-stage II b)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

ライフステージ栄養学では、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目的とする。

授業計画

- 【第1回】学童期の栄養－1
- 【第2回】学童期の栄養－2
- 【第3回】思春期の栄養－1
- 【第4回】思春期の栄養－2
- 【第5回】成人期の栄養－1
- 【第6回】成人期の栄養－2
- 【第7回】一更年期の栄養
- 【第8回】高齢期の栄養－1
- 【第9回】高齢期の栄養－2
- 【第10回】高齢期の栄養－3
- 【第11回】運動・スポーツと栄養－1
- 【第12回】運動・スポーツと栄養－2
- 【第13回】環境と栄養－1
- 【第14回】環境と栄養－2
- 【第15回】ライフステージ栄養学Ⅱ総まとめ

授業概略

ライフステージ栄養学Ⅱでは、成長期、成人期、高齢期における栄養状態や心身機能の特徴に基づいた栄養管理について理解する。また、運動・スポーツ、特殊環境下での栄養管理についても理解する。

教科書

江指隆年、中嶋洋子編「ネオエスカ 応用栄養学」(同文書院)

参考書

独立行政法人国立健康・栄養研究所監修、戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子編「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学

改訂第3版」(南江堂)

成績評価の方法・基準

期末試験、出席状況、授業態度によって評価します。

事前準備学習

なし

22130 疾病予防のための栄養学 a

(Nutrition for Disease Prevention a)

配置年次 4

単位数 2 期間 前期

担当者 山田 康輔

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

医療は科学的根拠に則って行われるべきである (EBM: Evidence based Medicine) といわれるようになって久しい。栄養学も同様である (EBN: Evidence based Nutrition)。この講義では、管理栄養士としてEBNを実践する方法を習得することを目標とする。

授業計画

- 1 科学的根拠の扱い
- 2 学術論文の基礎と検索方法
- 3 メタボリック・シンドロームと食生活 1
- 4 メタボリック・シンドロームと食生活 2
- 5 高血圧と食生活
- 6 糖尿病と食生活 1
- 7 糖尿病と食生活 2
- 8 心疾患と食生活
- 9 腎臓病と食生活 1
- 10 腎臓病と食生活 2
- 11 動脈硬化と食生活
- 12 脳血管疾患と食生活
- 13 栄養障害・低栄養について 1
- 14 栄養障害・低栄養について 2
- 15 まとめ

授業概略

各テーマに関し、基本的知識整理の上に、海外学術誌の英語論文や参考書を読み、グループ毎にまとめて発表します。生活習慣病と食生活との関連について、海外学術誌の英語論文や参考書を通し最新の栄養学の知識や考え方、研究法を学びます。

教科書

プリントを配付する。必要なものは初回に指示する。

参考書

医学辞書。パソコンの辞書でも良い。

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、レポート提出

事前準備学習

なし

22130 疾病予防のための栄養学 b

(Nutrition for Disease Prevention b)

配置年次 4

単位数 2 期間 前期

担当者 山田 康輔

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

医療は科学的根拠に則って行われるべきである (EBM: Evidence based Medicine) といわれるようになって久しい。

栄養学も同様である (EBN: Evidence based Nutrition)。この講義では、管理栄養士としてEBNを実践する方法を習得することを目標とする。

授業計画

- 1 科学的根拠の扱い
- 2 学術論文の基礎と検索方法
- 3 メタボリック・シンドロームと食生活1
- 4 メタボリック・シンドロームと食生活2
- 5 高血圧と食生活
- 6 糖尿病と食生活1
- 7 糖尿病と食生活2
- 8 心疾患と食生活
- 9 腎臓病と食生活1
- 10 腎臓病と食生活2
- 11 動脈硬化と食生活
- 12 脳血管疾患と食生活
- 13 栄養障害・低栄養について1
- 14 栄養障害・低栄養について2
- 15 まとめ

授業概略

各テーマに関し、基本的知識整理の上に、海外学術誌の英語論文や参考書を読み、グループ毎にまとめて発表します。生活習慣病と食生活との関連について、海外学術誌の英語論文や参考書を通し最新の栄養学の知識や考え方、研究方法を学びます。

教科書

プリントを配付する。必要なものは初回に指示する。

参考書

医学辞書。パソコンの辞書でも良い。

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、レポート提出

事前準備学習

なし

22131 栄養学実験 a (Nutrition Laboratory a)

配置年次 1

単位数 1 期間 前期

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

「栄養素の化学的特性」について説明でき、その検出方法を習得する。

授業計画

- 1、2. 実験基本操作の練習および諸注意
- 3、4. 糖質の定性実験
- 5、6. たんぱく質の定性実験
- 7、8. アミノ酸の定性実験
- 9、10. 脂質の定性実験
- 11、12. ビタミンの定性実験
- 13、14. ミネラルの定性実験
- 15、16. 消化酵素に関する実験

授業概略

本実験では、栄養学の基礎である栄養素の基礎的な定性分析、消化酵素に関する実験を通して、各種栄養素の性質を理解する。

教科書

プリントを配布する。

参考書

授業時に適宜指示する。

成績評価の方法・基準

レポート (70%)、出席・授業態度 (30%) をもとに総合

的に評価する。

事前準備学習

事前にプリントを配布するので、熟読し予習しておくこと。

備考

白衣、上履きを忘れないこと。髪の毛の長い学生は髪を束ねる。2時限連続の授業。

22131 栄養学実験 b (Nutrition Laboratory b)

配置年次 1

単位数 1 期間 前期

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 栄養 食衛

到達目標

「栄養素の化学的特性」について説明でき、その検出方法を習得する。

授業計画

- 1、2. 実験基本操作の練習および諸注意
- 3、4. 糖質の定性実験
- 5、6. たんぱく質の定性実験
- 7、8. アミノ酸の定性実験
- 9、10. 脂質の定性実験
- 11、12. ビタミンの定性実験
- 13、14. ミネラルの定性実験
- 15、16. 消化酵素に関する実験

授業概略

本実験では、栄養学の基礎である栄養素の基礎的な定性分析、消化酵素に関する実験を通して、各種栄養素の性質を理解する。

教科書

プリントを配布する。

参考書

授業時に適宜指示する。

成績評価の方法・基準

レポート (70%)、出席・授業態度 (30%) をもとに総合的に評価する。

事前準備学習

事前にプリントを配布するので、熟読し予習しておくこと。

備考

白衣、上履きを忘れないこと。髪の毛の長い学生は髪を束ねる。2時限連続の授業。

22132 応用栄養学実験 a (Applied Nutrition Laboratory a)

配置年次 3

単位数 1 期間 前期

担当者 中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 食衛

到達目標

ライフステージ栄養学Ⅰ、Ⅱの知識をもとに、対象者に応じた栄養評価を行ない、栄養計画の作成、計画に基づいた栄養管理を行なう能力を身につけることを目標とする。

授業計画

- 【第1回、2回】 新生児・乳児期の栄養管理実習
- 【第3回、4回】 幼児期の栄養計画
- 【第5回、6回】 学童期～思春期の栄養計画
- 【第7回、8回】 成人期の栄養計画
- 【第9回、10回】 妊娠期・授乳期の栄養計画

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

- 【第11回、12回】高齢期の栄養計画
- 【第13回、14回】スポーツ選手の栄養計画
- 【第15回、16回】特殊環境下の栄養計画

授業概略

対象者に応じた栄養評価から計画作成、栄養管理の方法について実習を行なう。

教科書

江指隆年、中嶋洋子編「ネオエスカ 応用栄養学」(同文書院)、5訂日本食品成分表、日本人の食事摂取基準「2010年版」

参考書

独立行政法人国立健康・栄養研究所監修、戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子編「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版」(南江堂)

成績評価の方法・基準

出席状況、実習に取り組む態度、およびレポート

事前準備学習

ライフステージ栄養学ⅠおよびⅡの内容を復習して実習に参加すること。

備考

調理実習時は調理用白衣、上履き着用。7、8回目は運動のできる服装を準備。

22132 応用栄養学実験 b

(Applied Nutrition Laboratory b)

配置年次 3

単位数 1 期間 前期

担当者 中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

教職 管理 食衛

到達目標

ライフステージ栄養学Ⅰ、Ⅱの知識をもとに、対象者に応じた栄養評価を行ない、栄養計画の作成、計画に基づいた栄養管理を行なう能力を身につけることを目標とする。

授業計画

- 【第1回、2回】新生児・乳児期の栄養管理実習
- 【第3回、4回】幼児期の栄養計画
- 【第5回、6回】学童期～思春期の栄養計画
- 【第7回、8回】成人期の栄養計画
- 【第9回、10回】妊娠期・授乳期の栄養計画
- 【第11回、12回】高齢期の栄養計画
- 【第13回、14回】スポーツ選手の栄養計画
- 【第15回、16回】特殊環境下の栄養計画

授業概略

対象者に応じた栄養評価から計画作成、栄養管理の方法について実習を行なう。

教科書

江指隆年、中嶋洋子編「ネオエスカ 応用栄養学」(同文書院)、5訂日本食品成分表、日本人の食事摂取基準「2010年版」

参考書

独立行政法人国立健康・栄養研究所監修、戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子編「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版」(南江堂)

成績評価の方法・基準

出席状況、実習に取り組む態度、およびレポート

事前準備学習

ライフステージ栄養学ⅠおよびⅡの内容を復習して実習に参加すること。

備考

調理実習時は調理用白衣、上履き着用。7、8回目は運動のできる服装を準備。

22133 栄養教育論 a

(Nutritional Education a)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

国民の健康・栄養状況ならびに種々の施策を理解するとともに、栄養教育の実施に必要な基礎知識および栄養教育の方法等を習得し、それらの要点を説明することができる。

授業計画

- 【1】栄養教育の意義と目的
- 【2】現代社会と栄養教育
- 【3】栄養教育の基礎知識
- 【4】国民栄養の現状と課題、健康づくり対策、各種指針
- 【5】食行動の変容と栄養教育(1)
- 【6】食行動の変容と栄養教育(2)
- 【7】栄養教育のためのアセスメント、カリキュラムの立案
- 【8】栄養教育の方法、カウンセリングの要点、栄養教育の評価
- 【9】食環境づくりと栄養教育、栄養教育の国際的動向
- 【10】妊娠・授乳期、乳幼児・学童期の栄養教育
- 【11】思春期・成人期・壮年期の栄養教育
- 【12】高齢期・その他の栄養教育
- 【13】臨床栄養教育 消化器系疾患、代謝系疾患
- 【14】循環器系疾患、腎疾患、食物アレルギー・他
- 【15】総まとめ

授業概略

健康の保持・増進、疾病の予防・改善を図る上で、栄養教育の実施は極めて重要な意義があります。対象者を食生活改善の実践に導くためには、対象者の実態について種々の要因を充分把握した上で行うことが大切です。その際、行動変容の理論・技法の活用やカウンセリングの技術も必要です。また、ライフステージ・ライフスタイル別特性や個別・集団指導の要点の理解も重要です。

以上の観点から、本講義では、栄養教育の実施に必要な基礎知識および栄養教育のあり方、実施上の要点、評価方法などについて学習します。

教科書

サクセス管理栄養士講座「栄養教育論」(第一出版)
日本栄養士会編 管理栄養士・栄養士必携(第一出版)

参考書

必要に応じて提示します

成績評価の方法・基準

定期試験の成績で評価しますが、出席状況・受講態度が不良の場合は減点の対象になります。

事前準備学習

授業計画に沿って進めますので、教科書を読むなど予習を行った上で、授業に臨んで下さい。

備考

毎回の授業ノートづくりを大切にしてください。多くの資料を配布しますので、きちんとファイルに整理しておきましょう。

22133 栄養教育論 b

(Nutritional Education b)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

国民の健康・栄養状況ならびに種々の施策を理解するとともに、栄養教育の実施に必要な基礎知識および栄養教育の方法等を習得し、それらの要点を説明することができる。

授業計画

- 【1】 栄養教育の意義と目的
- 【2】 現代社会と栄養教育
- 【3】 栄養教育の基礎知識
- 【4】 国民栄養の現状と課題、健康づくり対策、各種指針
- 【5】 食行動の変容と栄養教育（1）
- 【6】 食行動の変容と栄養教育（2）
- 【7】 栄養教育のためのアセスメント、カリキュラムの立案
- 【8】 栄養教育の方法、カウンセリングの要点、栄養教育の評価
- 【9】 食環境づくりと栄養教育、栄養教育の国際的動向
- 【10】 妊娠・授乳期、乳幼児・学童期の栄養教育
- 【11】 思春期・成人期・壮年期の栄養教育
- 【12】 高齢期・その他の栄養教育
- 【13】 臨床栄養教育 消化器系疾患、代謝系疾患
- 【14】 循環器系疾患、腎疾患、食物アレルギー・他
- 【15】 総まとめ

授業概略

健康の保持・増進、疾病の予防・改善を図る上で、栄養教育の実施は極めて重要な意義があります。対象者を食生活改善の実践に導くためには、対象者の実態について種々の要因を充分把握した上で行うことが大切です。その際、行動変容の理論・技法の活用やカウンセリングの技術も必要です。また、ライフステージ・ライフスタイル別特性や個別・集団指導の要点の理解も重要です。以上の観点から、本講義では、栄養教育の実施に必要な基礎知識および栄養教育のあり方、実施上の要点、評価方法などについて学習します。

教科書

サクセス管理栄養士講座「栄養教育論」（第一出版）
日本栄養士会編 管理栄養士・栄養士必携（第一出版）

参考書

必要に応じて提示します

成績評価の方法・基準

定期試験の成績で評価しますが、出席状況・受講態度が不良の場合は減点の対象になります。

事前準備学習

授業計画に沿って進めますので、教科書を読むなど予習を行った上で、授業に臨んで下さい。

備考

毎回の授業ノートづくりを大切にしてください。多くの資料を配布しますので、きちんとファイルに整理しておきましょう。

22134 栄養教育論実習 a

(Nutritional Education Laboratory a)

配置年次 3

単位数 1 期間 後期

担当者 井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

対象者別栄養教育に関して習得した知識に基づき、実際の教育（個人指導・集団指導）の要点をふまえて展開することができる。

授業計画

<個人指導>

対象者の実態把握の方法と指導の実際

2名1組で実施

<集団指導>

患者指導、妊産婦指導、学童指導

指導者グループと対象者グループに分かれて教室開 催形式で実施。指導者グループが指導企画・運営・指導を行う。

【1】 対象者の把握、問題点の抽出、指導計画の方法

【2】 集団栄養指導の企画・準備1

【3】 糖尿病教室開催

【4】 脂質異常症予防教室開催

【5】 集団栄養指導の企画・準備2

【6】 母親教室・乳幼児教室の開催

【7】 在宅訪問栄養指導

【8】 まとめ

授業概略

本授業では、「栄養教育論」、「栄養教育プログラム論」、「栄養カウンセリング論」で学習した知識・技術に基づき、栄養指導の実際について個人指導、集団指導の実践実習を行います。また、各実習において、指導をより効果的に行うための教材・媒体、環境づくり等について作成ポイントを学びます。

教科書

必要に応じ、プリントを配布します。

参考書

必要に応じて提示します。

成績評価の方法・基準

授業態度、グループワークの状況、出席状況等を総合的に評価します

事前準備学習

実習の実施計画を把握し、必要な事前準備を整えて臨むこと。

備考

主にグループワークとなるので欠席せず、協力体制を大切にすること。

22134 栄養教育論実習 b

(Nutritional Education Laboratory b)

配置年次 3

単位数 1 期間 後期

担当者 井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

対象者別栄養教育に関して習得した知識に基づき、実際の教育（個人指導・集団指導）の要点をふまえて展開することができる。

授業計画

<個人指導>

対象者の実態把握の方法と指導の実際

2名1組で実施

<集団指導>

患者指導、妊産婦指導、学童指導

指導者グループと対象者グループに分かれて教室開 催形式で実施。指導者グループが指導企画・運営・指導を行う。

【1】 対象者の把握、問題点の抽出、指導計画の方法

【2】 集団栄養指導の企画・準備1

【3】 糖尿病教室開催

【4】 脂質異常症予防教室開催

【5】 集団栄養指導の企画・準備2

【6】 母親教室・乳幼児教室の開催

【7】 在宅訪問栄養指導

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

【8】まとめ

授業概略

本授業では、「栄養教育論」、「栄養教育プログラム論」、「栄養カウンセリング論」で学習した知識・技術に基づき、栄養指導の実践について個人指導、集団指導の実践実習を行います。また、各実習において、指導をより効果的に行うための教材・媒体、環境づくり等について作成ポイントを学びます。

教科書

必要に応じ、プリントを配布します。

参考書

必要に応じて提示します。

成績評価の方法・基準

授業態度、グループワークの状況、出席状況等を総合的に評価します

事前準備学習

実習の実施計画を把握し、必要な事前準備を整えて臨むこと。

備考

主にグループワークとなるので欠席せず、協力体制を大切にすること。

22135 栄養カウンセリング論 a (Nutritional Counseling a)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 室谷 直子、山田 康輔

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

前半7回の目標は、カウンセリングの基本的知識と技法を学び、クライアント（対象者）の伴走者としてのカウンセラー（栄養士）、という両者の関係性を理解すること。

授業計画

1. カウンセリングとは
2. カウンセリングの構造
3. カウンセリングの基本的態度
4. カウンセリングの技法1
5. カウンセリングの技法2
6. 関連する臨床心理学的理論と技法1
7. 関連する臨床心理学的理論と技法2
8. 栄養カウンセリングの進め方
9. 栄養カウンセリングの学習方法
10. 栄養カウンセリングの実際（初回相談時）
11. "（継続相談時）
12. "（食事療法が進まない時）
13. 症例（1）病態の特徴とカウンセリング
14. 症例（2）病態の特徴とカウンセリング
15. 総まとめ

授業概略

前半7回では、栄養カウンセリングの土台となるカウンセリングについて、その構造や特徴、カウンセリングに必要な具体的技法について解説します。また、精神分析、行動療法といった、関連する心理学領域の基本理論や技法についても取り上げます。

後半8回以降は、管理栄養士として「疾病の治療を目的にした栄養食事指導」や「食教育」を行う際に必要とされる栄養カウンセリングの技術を学習します。行動療法やコーチングの手法などを応用した実際の栄養カウンセリング手法について学びます。

教科書

小松啓子・大谷貴美子編『栄養カウンセリング論 第2版』（講談社）

その他プリントを配付します。

参考書

なし

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、小テスト、期末試験により評価します。

事前準備学習

なし

22135 栄養カウンセリング論 b (Nutritional Counseling b)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 室谷 直子、山田 康輔

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

前半7回の目標は、カウンセリングの基本的知識と技法を学び、クライアント（対象者）の伴走者としてのカウンセラー（栄養士）、という両者の関係性を理解すること。

授業計画

1. カウンセリングとは
2. カウンセリングの構造
3. カウンセリングの基本的態度
4. カウンセリングの技法1
5. カウンセリングの技法2
6. 関連する臨床心理学的理論と技法1
7. 関連する臨床心理学的理論と技法2
8. 栄養カウンセリングの進め方
9. 栄養カウンセリングの学習方法
10. 栄養カウンセリングの実際（初回相談時）
11. "（継続相談時）
12. "（食事療法が進まない時）
13. 症例（1）病態の特徴とカウンセリング
14. 症例（2）病態の特徴とカウンセリング
15. 総まとめ

授業概略

前半7回では、栄養カウンセリングの土台となるカウンセリングについて、その構造や特徴、カウンセリングに必要な具体的技法について解説します。また、精神分析、行動療法といった、関連する心理学領域の基本理論や技法についても取り上げます。

後半8回以降は、管理栄養士として「疾病の治療を目的にした栄養食事指導」や「食教育」を行う際に必要とされる栄養カウンセリングの技術を学習します。行動療法やコーチングの手法などを応用した実際の栄養カウンセリング手法について学びます。

教科書

小松啓子・大谷貴美子編『栄養カウンセリング論 第2版』（講談社）

その他プリントを配付します。

参考書

なし

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、小テスト、期末試験により評価します。

事前準備学習

なし

22136 栄養教育プログラム論 a (Programming for Nutritional Education a)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

対象者に応じた適切な健康・栄養教育を計画・実施・評価
できるための理論と方法を習得することができる。

授業計画

- 【1】 栄養教育プログラム作成の要点
- 【2】 妊婦・授乳婦、乳幼児の栄養教育プログラム作成の
要点
- 【3】 学童・思春期の栄養教育プログラム作成の要点
- 【4】 グループ別栄養教育プログラム作成演習
- 【5】 成人期・中壮年期の栄養教育プログラム作成の要点
- 【6】 高齢期・要介護者の栄養教育プログラム作成の要点
- 【7】 単身赴任者・スポーツ実施者の栄養教育プログラム
作成の要点
- 【8】 グループ別栄養教育プログラム作成演習
- 【9】 糖尿病・腎臓病患者の栄養教育プログラム作成の要点
- 【10】 高血圧・心臓病患者の栄養教育プログラム作成の要点
- 【11】 胃・腸疾患患者の栄養教育プログラム作成の要点
- 【12】 事例別プログラムの検討（1）
- 【13】 事例別プログラムの検討（2）
- 【14】 事例別プログラムの検討（3）
- 【15】 まとめ

授業概略

栄養教育は、病院、高齢者施設、学校、児童福祉施設、事業所などさまざまな場で実施されます。その際、対象者については、健康状況、ライフステージ・ライフスタイル別の状況等を把握し、個々に適した方法・内容での栄養教育を実施する必要があります。本講座では、栄養教育の実施に関し、対象者別プログラムのあり方、作成方法について、その要点を学びます。

教科書

サクセス管理栄養士講座「栄養教育論」（第一出版）

参考書

必要に応じ提示します。

成績評価の方法・基準

定期試験の成績で評価しますが、出席状況・受講態度が不良の場合は減点の対象になります。

事前準備学習

栄養教育論での学習事項を十分復習して臨んで下さい

22136 栄養教育プログラム論 b

(Programming for Nutritional Education b)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

対象者に応じた適切な健康・栄養教育を計画・実施・評価
できるための理論と方法を習得することができる。

授業計画

- 【1】 栄養教育プログラム作成の要点
- 【2】 妊婦・授乳婦、乳幼児の栄養教育プログラム作成の
要点
- 【3】 学童・思春期の栄養教育プログラム作成の要点
- 【4】 グループ別栄養教育プログラム作成演習
- 【5】 成人期・中壮年期の栄養教育プログラム作成の要点
- 【6】 高齢期・要介護者の栄養教育プログラム作成の要点
- 【7】 単身赴任者・スポーツ実施者の栄養教育プログラム
作成の要点

【8】 グループ別栄養教育プログラム作成演習

【9】 糖尿病・腎臓病患者の栄養教育プログラム作成の要点

【10】 高血圧・心臓病患者の栄養教育プログラム作成の要点

【11】 胃・腸疾患患者の栄養教育プログラム作成の要点

【12】 事例別プログラムの検討（1）

【13】 事例別プログラムの検討（2）

【14】 事例別プログラムの検討（3）

【15】 まとめ

授業概略

栄養教育は、病院、高齢者施設、学校、児童福祉施設、事業所などさまざまな場で実施されます。その際、対象者については、健康状況、ライフステージ・ライフスタイル別の状況等を把握し、個々に適した方法・内容での栄養教育を実施する必要があります。本講座では、栄養教育の実施に関し、対象者別プログラムのあり方、作成方法について、その要点を学びます。

教科書

サクセス管理栄養士講座「栄養教育論」（第一出版）

参考書

必要に応じ提示します。

成績評価の方法・基準

定期試験の成績で評価しますが、出席状況・受講態度が不良の場合は減点の対象になります。

事前準備学習

栄養教育論での学習事項を十分復習して臨んで下さい

22137 臨床栄養学概論 a

(Overview of Clinical Nutrition a)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

さまざまな疾病の概要について理解し、さらに病態の成因、進展、治癒に栄養学がどのようにかかわっているかが理解できる。

授業計画

- 第1回 臨床栄養とは
- 第2回 栄養障害
- 第3回 代謝性疾患
- 第4回 消化器疾患
- 第5回 循環器疾患
- 第6回 腎・尿路疾患
- 第7回 内分泌疾患
- 第8回 感覚器・神経疾患
- 第9回 摂食障害、精神疾患
- 第10回 呼吸器疾患、血液系の疾患
- 第11回 筋・骨格筋疾患
- 第12回 感染症、免疫・アレルギー疾患
- 第13回 術前／術後
- 第14回 小児、妊産婦および高齢者疾患
- 第15回 総まとめ、試験

授業概略

「臨床栄養学」では、医師が行う傷病者の一般的な治療法の概要を理解するとともに、治療法の一部としての栄養療法に関する部分を疾患別に詳しく理解することが大切です。そのために栄養とかわりの深いさまざまな疾病について、病態の成因、進展、治療法などの概論を学び、それらが栄養学とどのようにかかわっているかを学習します。

教科書

健康・栄養科学シリーズ『臨床栄養学』（南江堂）

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

参考書

改訂4版『臨床栄養ディクショナリー』（メディカ出版）
成績評価の方法・基準
筆記試験、出席状況、授業態度を総合して評価します。
事前準備学習
なし

22137 臨床栄養学概論 b (Overview of Clinical Nutrition b)

配置年次 2
単位数 2 期間 前期
担当者 小林 君枝
履修可能学科
F

関連資格
管理 栄養 食衛

到達目標
さまざまな疾病の概要について理解し、さらに病態の成因、進展、治癒に栄養学がどのようにかかわっているかが理解できる。

授業計画

- 第1回 臨床栄養とは
- 第2回 栄養障害
- 第3回 代謝性疾患
- 第4回 消化器疾患
- 第5回 循環器疾患
- 第6回 腎・尿路疾患
- 第7回 内分泌疾患
- 第8回 感覚器・神経疾患
- 第9回 摂食障害、精神疾患
- 第10回 呼吸器疾患、血液系の疾患
- 第11回 筋・骨格筋疾患
- 第12回 感染症、免疫・アレルギー疾患
- 第13回 術前／術後
- 第14回 小児、妊産婦および高齢者疾患
- 第15回 総まとめ、試験

授業概略

「臨床栄養学」では、医師が行う傷病者の一般的な治療法の概要を理解するとともに、治療法の一部としての栄養療法に関する部分を疾患別に詳しく理解することが大切です。そのために栄養とかわりの深いさまざまな疾病について、病態の成因、進展、治療法などの概論を学び、それらが栄養学とどのようにかかわっているかを学習します。

教科書

健康・栄養科学シリーズ『臨床栄養学』（南江堂）

参考書

改訂4版『臨床栄養ディクショナリー』（メディカ出版）
成績評価の方法・基準
筆記試験、出席状況、授業態度を総合して評価します。
事前準備学習
なし

22138 臨床栄養学実習 a (Clinical Nutrition Laboratory a)

配置年次 2
単位数 1 期間 後期
担当者 山田 康輔
履修可能学科
F

関連資格
管理 栄養 食衛

到達目標
栄養食事療法の実際について習得する。

授業計画

- 1～3. 栄養投与方法とその種類
- 4～6. 栄養投与手順
- 6～9. 治療食の献立作成および調理 1
- 10～12. 治療食の献立作成および調理 2
- 13～15. 治療食の献立作成および調理 3
- 16～18. 治療食の献立作成および調理 4
- 19～21. 治療食用特殊食品の種類と使い方
- 22～24. 経腸栄養剤の種類と特徴、実際の選択方法

授業概略

臨床で行われる栄養食事療法の実際について学びます。各疾患の食事療法について実際に献立作成と調理を行います。疾患によっては治療用特殊食品を利用しますが、それらの使い方について学びます。食事を経口摂取できない患者さんでは経腸栄養法を用いますが、その方法と経腸栄養剤の種類と選択について学習します。治療用特殊食品と経腸栄養剤については実際に患者さんの立場に立って味を知ることを行います。

教科書

『栄養食事療法の実習第7版 栄養アセスメントと栄養ケア』（医歯薬出版社）

参考書

『糖尿病食事療法のための食品交換表』（文光堂）
『腎臓病食品交換表』（医歯薬出版）

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、レポート提出により評価します。

事前準備学習

なし

22138 臨床栄養学実習 b (Clinical Nutrition Laboratory b)

配置年次 2
単位数 1 期間 後期
担当者 山田 康輔
履修可能学科
F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

栄養食事療法の実際について習得する。

授業計画

- 1～3. 栄養投与方法とその種類
- 4～6. 栄養投与手順
- 6～9. 治療食の献立作成および調理 1
- 10～12. 治療食の献立作成および調理 2
- 13～15. 治療食の献立作成および調理 3
- 16～18. 治療食の献立作成および調理 4
- 19～21. 治療食用特殊食品の種類と使い方
- 22～24. 経腸栄養剤の種類と特徴、実際の選択方法

授業概略

臨床で行われる栄養食事療法の実際について学びます。各疾患の食事療法について実際に献立作成と調理を行います。疾患によっては治療用特殊食品を利用しますが、それらの使い方について学びます。食事を経口摂取できない患者さんでは経腸栄養法を用いますが、その方法と経腸栄養剤の種類と選択について学習します。治療用特殊食品と経腸栄養剤については実際に患者さんの立場に立って味を知ることを行います。

教科書

『栄養食事療法の実習第7版 栄養アセスメントと栄養ケア』（医歯薬出版社）

参考書

『糖尿病食事療法のための食品交換表』（文光堂）
『腎臓病食品交換表』（医歯薬出版）

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、レポート提出により評価します。

事前準備学習

なし

22139 疾病の栄養アセスメント a

(Nutritional Assessment for Disease a)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

傷病者病態や栄養状態に基づいて適切な栄養管理を行うための栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定ができ、栄養補給ができる。

授業計画

- 第1回 栄養アセスメントの基礎知識
- 第2回 臨床審査・身体計測
- 第3回 臨床検査値の読み方・考え方(1)
- 第4回 臨床検査値の読み方・考え方(2)
- 第5回 栄養食事調査
- 第6回 エネルギー・たんぱく質のアセスメント
- 第7回 水・電解質のアセスメント
- 第8回 糖尿病の栄養アセスメント
- 第9回 動脈硬化の栄養アセスメント
- 第10回 腎臓病の栄養アセスメント
- 第11回 肝臓病の栄養アセスメント
- 第12回 手術前後の栄養アセスメント
- 第13回 摂食・嚥下障害の栄養アセスメント
- 第14回 褥瘡の栄養アセスメント
- 第15回 総まとめ、試験

授業概略

「栄養管理」の基本である傷病者の栄養状態を評価する方法について学びます。さらに症例を通して臨床審査の情報や臨床検査値のデータからどのような疾病なのか、また、身体計測値や栄養食事調査情報の解析を行い、栄養プランを立てる演習をします。

教科書

『新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント』(医歯薬出版)
図表でわかる『臨床症状・検査異常値のメカニズム』(第一出版)

参考書

なし

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況、授業態度を総合して評価します。

事前準備学習

なし

22139 疾病の栄養アセスメント b

(Nutritional Assessment for Disease b)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

傷病者病態や栄養状態に基づいて適切な栄養管理を行うための栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的な

マネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定ができ、栄養補給ができる。

授業計画

- 第1回 栄養アセスメントの基礎知識
- 第2回 臨床審査・身体計測
- 第3回 臨床検査値の読み方・考え方(1)
- 第4回 臨床検査値の読み方・考え方(2)
- 第5回 栄養食事調査
- 第6回 エネルギー・たんぱく質のアセスメント
- 第7回 水・電解質のアセスメント
- 第8回 糖尿病の栄養アセスメント
- 第9回 動脈硬化の栄養アセスメント
- 第10回 腎臓病の栄養アセスメント
- 第11回 肝臓病の栄養アセスメント
- 第12回 手術前後の栄養アセスメント
- 第13回 摂食・嚥下障害の栄養アセスメント
- 第14回 褥瘡の栄養アセスメント
- 第15回 総まとめ、試験

授業概略

「栄養管理」の基本である傷病者の栄養状態を評価する方法について学びます。さらに症例を通して臨床審査の情報や臨床検査値のデータからどのような疾病なのか、また、身体計測値や栄養食事調査情報の解析を行い、栄養プランを立てる演習をします。

教科書

『新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント』(医歯薬出版)
図表でわかる『臨床症状・検査異常値のメカニズム』(第一出版)

参考書

なし

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況、授業態度を総合して評価します。

事前準備学習

なし

22140 栄養・食事療法 a

(Nutritional and Dietetic Treatment a)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

ガイドラインに基づいた疾病別の栄養・食事療法が理解でき、患者個人々の病態に応じた栄養ケアプランが立てられる。

授業計画

- 第1回 肥満症と各栄養素の欠乏症・過剰症の栄養食事療法
- 第2回 糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症の栄養食事療法
- 第3回 胃腸病の栄養食事療法
- 第4回 肝臓病・胆嚢炎、膵炎の栄養食事療法
- 第5回 高血圧症、心疾患、動脈硬化症の栄養食事療法
- 第6回 急性・慢性腎臓病、透析療法の栄養食事療法
- 第7回 甲状腺機能亢進症・低下症の栄養食事療法
- 第8回 脳出血、脳梗塞、摂食障害の栄養食事療法
- 第9回 呼吸器疾患の栄養食事療法
- 第10回 貧血、骨粗鬆症の栄養食事療法
- 第11回 食物アレルギーの栄養食事療法
- 第12回 がん、手術前後の栄養食事療法
- 第13回 乳幼児・小児疾患の栄養食事療法
- 第14回 妊産婦・高齢者の栄養食事療法
- 第15回 総まとめ、試験

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒業

授業概略

栄養療法・食事療法は疾病治療のなかで重要な役割を担っています。臨床栄養学概論で学んだ知識を復習しながら疾病別の栄養食事療法の意義・原則・実際について学習します。

教科書

『新しい臨床栄養管理 第3版』(医歯薬出版) 渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三 編

参考書

改訂4版『臨床栄養ディクショナリー』(メディカ出版) 橋爪孝雄 監修

『栄養食事療法必携』(医歯薬出版) 中村丁次 編著

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況、授業態度を総合して評価します。

事前準備学習

前期の「臨床栄養学概論」で学んだことを復習してくるとより深く理解することができます。

22140 栄養・食事療法 b

(Nutritional and Dietetic Treatment b)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

ガイドラインに基づいた疾病別の栄養・食事療法が理解でき、患者個々人の病態に応じた栄養ケアプランが立てられる。

授業計画

- 第1回 肥満症と各栄養素の欠乏症・過剰症の栄養食事療法
- 第2回 糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症の栄養食事療法
- 第3回 胃腸病の栄養食事療法
- 第4回 肝臓病・胆嚢炎、膵炎の栄養食事療法
- 第5回 高血圧症、心疾患、動脈硬化症の栄養食事療法
- 第6回 急性・慢性腎臓病、透析療法の栄養食事療法
- 第7回 甲状腺機能亢進症・低下症の栄養食事療法
- 第8回 脳出血、脳梗塞、摂食障害の栄養食事療法
- 第9回 呼吸器疾患の栄養食事療法
- 第10回 貧血、骨粗鬆症の栄養食事療法
- 第11回 食物アレルギーの栄養食事療法
- 第12回 がん、手術前後の栄養食事療法
- 第13回 乳幼児・小児疾患の栄養食事療法
- 第14回 妊産婦・高齢者の栄養食事療法
- 第15回 総まとめ、試験

授業概略

栄養療法・食事療法は疾病治療のなかで重要な役割を担っています。臨床栄養学概論で学んだ知識を復習しながら疾病別の栄養食事療法の意義・原則・実際について学習します。

教科書

『新しい臨床栄養管理 第3版』(医歯薬出版) 渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三 編

参考書

改訂4版『臨床栄養ディクショナリー』(メディカ出版) 橋爪孝雄 監修

『栄養食事療法必携』(医歯薬出版) 中村丁次 編著

成績評価の方法・基準

筆記試験、出席状況、授業態度を総合して評価します。

事前準備学習

前期の「臨床栄養学概論」で学んだことを復習してくるとより深く理解することができます。

22141 医療と栄養管理 a

(Medicine Treatment and Nutritional Management a)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 山田 康輔

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

医療現場における管理栄養士の役割は、従来の医師からの食事処方に沿った献立作成と給食管理だけでなく、最近ではNST(栄養サポートチーム)をはじめとするチーム医療での活躍の期待が高まっている。その第一歩として医療現場における臨床栄養管理の役割と基礎について習得することを目標とする。

授業計画

- 1 医療施設における栄養管理システム
- 2 栄養部門の役割
- 3 POSを用いたカルテ記載法、NSTと臨床栄養管理
- 4 NSTの目的、役割、効果
- 5 NSTのシステム作り
- 6 NSTの活動
- 7 NSTにおける栄養評価
- 8 栄養管理のプランニング
- 9 各種栄養法の実施とその問題と対策
- 10 病院食の問題点とその対策
- 11 生活習慣病の病態と評価・治療
- 12 在宅医療における栄養管理
- 13 救命救急医療と栄養管理
- 14 ターミナルケアと栄養管理
- 15 まとめ

授業概略

医療現場における管理栄養士の役割について理解を深める。患者の栄養状態は、疾病の治療や生命予後に大きな影響を与える。この講義では患者の臨床栄養管理について教科書的なことを学ぶが、学生が興味を持って理解を深めるために、本研究者が実際に臨床現場で行ったチーム医療の実例や症例、さらには最新の研究内容や話題の紹介も交えて講義を行う。

教科書

渡邊早苗、他 著『新しい臨床栄養管理第2版』(医歯薬出版)

参考書

東口高志 編『NSTの運営と栄養療法』(医学芸術社)

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、テスト

事前準備学習

なし

22141 医療と栄養管理 b

(Medicine Treatment and Nutritional Management b)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 山田 康輔

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

医療現場における管理栄養士の役割は、従来の医師からの食事処方に沿った献立作成と給食管理だけでなく、最近ではNST(栄養サポートチーム)をはじめとするチーム医療での活躍の期待が高まっている。その第一歩として医療現

場における臨床栄養管理の役割と基礎について習得することを目標とする。

授業計画

- 1 医療施設における栄養管理システム
- 2 栄養部門の役割
- 3 POSを用いたカルテ記載法、NSTと臨床栄養管理
- 4 NSTの目的、役割、効果
- 5 NSTのシステム作り
- 6 NSTの活動
- 7 NSTにおける栄養評価
- 8 栄養管理のプランニング
- 9 各種栄養法の実施とその問題と対策
- 10 病院食の問題点とその対策
- 11 生活習慣病の病態と評価・治療
- 12 在宅医療における栄養管理
- 13 救命救急医療と栄養管理
- 14 ターミナルケアと栄養管理
- 15 まとめ

授業概略

医療現場における管理栄養士の役割について理解を深める。患者の栄養状態は、疾病の治療や生命予後に大きな影響を与える。この講義では患者の臨床栄養管理について教科書的なことを学ぶが、学生が興味を持って理解を深めるために、本研究者が実際に臨床現場で行ったチーム医療の実例や症例、さらには最新の研究内容や話題の紹介も交えて講義を行う。

教科書

渡邊早苗、他 著『新しい臨床栄養管理第2版』（医歯薬出版）

参考書

東口高志 編『NSTの運営と栄養療法』（医学芸術社）

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、テスト

事前準備学習

なし

22142 公衆栄養学概論 a
(Overview of Public Nutrition a)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 大和田 浩子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

1. わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な西洋政策について説明できる。
2. 集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について説明できる。

授業計画

1. 公衆栄養の概念
2. わが国における健康・栄養問題
3. 国民栄養の現状と栄養問題
4. 食料をめぐる現状と課題
5. 栄養疫学調査
6. 公衆栄養行政施策の概略
7. 公衆栄養関係法規と公衆栄養活動
8. 公衆栄養活動施策
9. 公衆栄養活動の基本
10. 栄養疫学
11. 食事調査法
12. 健康日本21と地方計画
13. 公衆栄養活動（計画・目標設定・実施・評価）

14. 諸外国の栄養状況と施策

15. 健康栄養情報の収集・分析および総まとめ

授業概略

公衆栄養学は、地域や集団を対象とした健康保持・増進とQOL（生活の質）向上を目指している。地域や集団の健康・栄養問題とその要因に関する情報を収集・分析し、総合的に評価するために必要な基礎知識について修得する。

教科書

八倉巻 和子編著『Nブックス公衆栄養学』（建帛社）

参考書

健康・栄養情報研究会編「国民栄養の現状」（第一出版）

成績評価の方法・基準

定期試験の素点を100点満点とし、無断欠席1回につき2点、無断遅刻1回につき1点を減じて評価する。

事前準備学習

授業前に教科書に目を通しておくと、講義においてより深く理解することが可能です。

22142 公衆栄養学概論 b
(Overview of Public Nutrition b)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 大和田 浩子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

1. わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な西洋政策について説明できる。
2. 集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について説明できる。

授業計画

1. 公衆栄養の概念
2. わが国における健康・栄養問題
3. 国民栄養の現状と栄養問題
4. 食料をめぐる現状と課題
5. 栄養疫学調査
6. 公衆栄養行政施策の概略
7. 公衆栄養関係法規と公衆栄養活動
8. 公衆栄養活動施策
9. 公衆栄養活動の基本
10. 栄養疫学
11. 食事調査法
12. 健康日本21と地方計画
13. 公衆栄養活動（計画・目標設定・実施・評価）
14. 諸外国の栄養状況と施策
15. 健康栄養情報の収集・分析および総まとめ

授業概略

公衆栄養学は、地域や集団を対象とした健康保持・増進とQOL（生活の質）向上を目指している。地域や集団の健康・栄養問題とその要因に関する情報を収集・分析し、総合的に評価するために必要な基礎知識について修得する。

教科書

八倉巻 和子編著『Nブックス公衆栄養学』（建帛社）

参考書

健康・栄養情報研究会編「国民栄養の現状」（第一出版）

成績評価の方法・基準

定期試験の素点を100点満点とし、無断欠席1回につき2点、無断遅刻1回につき1点を減じて評価する。

事前準備学習

授業前に教科書に目を通しておくと、講義においてより深く理解することが可能です。

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒業

22143 公衆栄養学実習 a (Overview of Public Nutrition Laboratory a)

配置年次 3
単位数 2 期間 前期
担当者 大和田 浩子、中村 和照
履修可能学科
F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

公衆栄養マネジメントの過程について説明できる。

授業計画

- 1～3. 栄養疫学の理論と方法
- 4～6. 公衆栄養活動の進め方
- 7～9. 食事調査法の概要
- 10～12. 24時間思い出し法
- 13～15. 栄養分析の実施
- 16～18. 対象集団の身体的状況・栄養状態の把握と分析 1
- 19～21. 対象集団の身体的状況・栄養状態の把握と分析 2
- 22～24. 結果分析 1
- 25～27. 結果分析 2
- 28～30. プレゼンテーションの準備 1
- 31～33. プレゼンテーションの準備 2
- 34～36. プレゼンテーション 1
- 37～39. プレゼンテーション 2
- 40～42. 相互評価
- 43～45. 茨城県における公衆栄養活動の実際および総まとめ

授業概略

公衆栄養学概論の知識を踏まえ、栄養疫学を基本に、地域や集団における保健・医療・福祉・介護等の情報収集・検索の方法、栄養状態や社会的背景を把握する方法、公衆栄養プログラム作成、実施、評価の方法等、地域ベースの栄養改善活動の実際について修得する。

教科書

『知的障害者の栄養管理ガイド』（建帛社）大和田浩子・中山健夫 共著

参考書

なし

成績評価の方法・基準

提出課題、受講態度等により評価する。

事前準備学習

授業前に公衆栄養学概論の講義内容を復習しておくこと。

22143 公衆栄養学実習 b (Overview of Public Nutrition Laboratory b)

配置年次 3
単位数 2 期間 後期
担当者 大和田 浩子、中村 和照
履修可能学科
F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

公衆栄養マネジメントの過程について説明できる。

授業計画

- 1～3. 栄養疫学の理論と方法
- 4～6. 公衆栄養活動の進め方
- 7～9. 食事調査法の概要
- 10～12. 24時間思い出し法
- 13～15. 栄養分析の実施
- 16～18. 対象集団の身体的状況・栄養状態の把握と分析 1
- 19～21. 対象集団の身体的状況・栄養状態の把握と分析 2
- 22～24. 結果分析 1

- 25～27. 結果分析 2
- 28～30. プレゼンテーションの準備 1
- 31～33. プレゼンテーションの準備 2
- 34～36. プレゼンテーション 1
- 37～39. プレゼンテーション 2
- 40～42. 相互評価
- 43～45. 茨城県における公衆栄養活動の実際および総まとめ

授業概略

公衆栄養学概論の知識を踏まえ、栄養疫学を基本に、地域や集団における保健・医療・福祉・介護等の情報収集・検索の方法、栄養状態や社会的背景を把握する方法、公衆栄養プログラム作成、実施、評価の方法等、地域ベースの栄養改善活動の実際について修得する。

教科書

『知的障害者の栄養管理ガイド』（建帛社）大和田浩子・中山健夫 共著

参考書

なし

成績評価の方法・基準

提出課題、受講態度等により評価する。

事前準備学習

授業前に公衆栄養学概論の講義内容を復習しておくこと。

22144 栄養疫学 a (Nutritional Epidemiology a)

配置年次 2
単位数 2 期間 後期
担当者 中村 和照
履修可能学科
F

関連資格

管理

到達目標

疫学の基礎知識と公衆衛生学及び予防医学の理論について理解することを目標とする。

授業計画

- 【第1回】 疫学・栄養疫学の概念
- 【第2回】 疫学指標とバイアスの制御
- 【第3回】 疫学研究方法の種類と手順
- 【第4回】 記述疫学、分析疫学
- 【第5回】 コホート研究
- 【第6回】 症例対照研究
- 【第7回】 横断研究、生態学的研究
- 【第8回】 疫学データの解釈
- 【第9回】 食事調査法の概要
- 【第10回】 栄養摂取量の評価方法
- 【第11回】 食事調査の実際－1
- 【第12回】 食事調査の実際－2
- 【第13回】 疫学的研究で用いられる統計学的方法とその解釈
- 【第14回】 疫学研究と倫理
- 【第15回】 栄養疫学総まとめ

授業概略

疫学とは集団における健康と疾患に影響を与える要因に関する学問であり、公衆衛生と予防医学への基礎と論理を提供する学問です。公衆栄養の分野においては、食事調査などによって、地域の健康課題と栄養問題の関係性について検討を行ない根拠に基づいた保健対策（EBM・EBN）を行っており、疫学の中でも健康問題と栄養との因果関係について扱う学問が「栄養疫学」といえます。本講義では、栄養疫学の原理と方法、食事調査の方法について修得します。

教科書

日本疫学会監修、田中平三、秋葉澄伯編「はじめて学ぶや

さしい疫学 疫学への招待 改訂第2版」(南江堂)、特別非営利活動法人 日本栄養改善学会監修「食事調査マニュアル はじめの一歩から実践・応用まで 改訂2版」(南山堂)

参考書

佐々木敏 著「わかりやすいEBNと栄養疫学」(同文書院) 成績評価の方法・基準

期末試験、出席状況、授業態度によって評価します。

事前準備学習

公衆栄養学概論の栄養疫学の概要について復習した上で授業に臨むこと。

22144 栄養疫学 b (Nutritional Epidemiology b)

配置年次 2

単位数 2 期間 後期

担当者 中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

疫学の基礎知識と公衆衛生学及び予防医学の理論について理解することを目標とする。

授業計画

- 【第1回】 疫学・栄養疫学の概念
- 【第2回】 疫学指標とバイアスの制御
- 【第3回】 疫学研究方法の種類と手順
- 【第4回】 記述疫学、分析疫学
- 【第5回】 コホート研究
- 【第6回】 症例対照研究
- 【第7回】 横断研究、生態学的研究
- 【第8回】 疫学データの解釈
- 【第9回】 食事調査法の概要
- 【第10回】 栄養摂取量の評価方法
- 【第11回】 食事調査の実際-1
- 【第12回】 食事調査の実際-2
- 【第13回】 疫学的研究で用いられる統計学的方法とその解釈
- 【第14回】 疫学研究と倫理
- 【第15回】 栄養疫学総まとめ

授業概略

疫学とは集団における健康と疾患に影響を与える要因に関する学問であり、公衆衛生と予防医学への基礎と論理を提供する学問です。公衆栄養の分野においては、食事調査などによって、地域の健康課題と栄養問題の関係性について検討を行ない根拠に基づいた保健対策 (EBM・EBN) を行っており、疫学の中でも健康問題と栄養との因果関係について扱う学問が「栄養疫学」といえます。本講義では、栄養疫学の原理と方法、食事調査の方法について修得します。

教科書

日本疫学会監修、田中平三、秋葉澄伯編「はじめて学ぶやさしい疫学 疫学への招待 改訂第2版」(南江堂)、特別非営利活動法人 日本栄養改善学会監修「食事調査マニュアル はじめの一歩から実践・応用まで 改訂2版」(南山堂)

参考書

佐々木敏 著「わかりやすいEBNと栄養疫学」(同文書院) 成績評価の方法・基準

期末試験、出席状況、授業態度によって評価します。

事前準備学習

公衆栄養学概論の栄養疫学の概要について復習した上で授業に臨むこと。

22145 給食計画論 a (Providing Meal Planning a)

配置年次 1

単位数 1 期間 前期

担当者 井川 聡子、小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

特定給食施設の意義と位置づけならびに管理栄養士の役割を理解し、給食の運営・管理に関する専門的知識と各種管理の要点を理解し、説明することができる。

授業計画

1. 給食システムの要点経営管理の概要
2. 栄養・食事管理・食事摂取基準の要点
3. 食材管理の要点
4. 生産管理の要点
5. 衛生・安全管理の要点
6. 施設・設備管理の要点
7. 給食の原価管理の要点
8. まとめ

授業概略

特定給食施設における給食経営管理の目的・意義・重要性にはじまり、給食関係法規、給食組織、栄養管理、食材管理、作業管理、衛生管理、施設管理、経営管理、事務管理など一貫して体系化された給食経営管理の理論と実務上の要点を学びます。

教科書

サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」(第一出版)、各種プリント

参考書

必要に応じ提示します

成績評価の方法・基準

最終試験の成績で評価しますが、提出したレポートや出席状況も加点・減点の対象とします。

事前準備学習

授業計画に沿って進めますので、教科書の関連部分を読むなど、予習をした上で授業に臨んで下さい。

備考

毎回の授業ノートづくりを大切にしてください。多くの資料を配布しますので、きちんとファイルに整理しておきましょう。

22145 給食計画論 b (Providing Meal Planning b)

配置年次 1

単位数 1 期間 前期

担当者 井川 聡子、小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

特定給食施設の意義と位置づけならびに管理栄養士の役割を理解し、給食の運営・管理に関する専門的知識と各種管理の要点を理解し、説明することができる。

授業計画

1. 給食システムの要点経営管理の概要
2. 栄養・食事管理・食事摂取基準の要点
3. 食材管理の要点
4. 生産管理の要点
5. 衛生・安全管理の要点
6. 施設・設備管理の要点

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

- 7. 給食の原価管理の要点
- 8. まとめ

授業概略

特定給食施設における給食経営管理の目的・意義・重要性にはじまり、給食関係法規、給食組織、栄養管理、食材管理、作業管理、衛生管理、施設管理、経営管理、事務管理など一貫して体系化された給食経営管理の理論と実務上の要点を学びます。

教科書

サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」(第一出版) 、各種プリント

参考書

必要に応じ提示します

成績評価の方法・基準

最終試験の成績で評価しますが、提出したレポートや出席状況も加点・減点の対象とします。

事前準備学習

授業計画に沿って進めますので、教科書の関連部分を読むなど、予習をした上で授業に臨んで下さい。

備考

毎回の授業ノートづくりを大切にして下さい。多くの資料を配布しますので、きちんとファイルに整理しておきましょう。

22146 給食実務論 a
(Practical Providing Meals a)

配置年次 1

単位数 1 期間 後期

担当者 小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養管理、事務管理を中心に実践上のポイントを理解し、実践力を身につける。

授業計画

1. 基準栄養量の算出法
2. 荷重平均成分表の作成法
3. 食品構成表の作成法
4. 食品構成表の作成演習
5. 献立作成の在り方・ポイント
6. 献立作成演習(基本・応用)
7. 帳票類の作成
8. まとめ

授業概略

給食計画論をふまえ、特に特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養基準量の算定、献立作成等の栄養管理、帳票管理を中心に実践上のポイントに関する講義および演習を行なう。

教科書

「Plan-Do-Seeにそった給食運営・経営管理実習のてびき 第4版」(医歯薬出版)
「5訂日本食品成分表」(医歯薬出版)
「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)

参考書

「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」(医歯薬出版)
「カラー版 一品料理500選 治療食への展開 第2版」(医歯薬出版)

成績評価の方法・基準

試験、レポート、出席状況、授業態度について総合的に評価します。

事前準備学習

給食計画論の内容を踏まえ、理解しておく。
授業計画に従い、教科書及び資料の該当箇所を事前に学習してこること。

備考

課題については提出期限までに必ず仕上げること。
配布資料に関しては、次年度以降も使用するので大切に保管すること。

22146 給食実務論 b
(Practical Providing Meals b)

配置年次 1

単位数 1 期間 後期

担当者 小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養管理、事務管理を中心に実践上のポイントを理解し、実践力を身につける。

授業計画

1. 基準栄養量の算出法
2. 荷重平均成分表の作成法
3. 食品構成表の作成法
4. 食品構成表の作成演習
5. 献立作成の在り方・ポイント
6. 献立作成演習(基本・応用)
7. 帳票類の作成
8. まとめ

授業概略

給食計画論をふまえ、特に特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養基準量の算定、献立作成等の栄養管理、帳票管理を中心に実践上のポイントに関する講義および演習を行なう。

教科書

「Plan-Do-Seeにそった給食運営・経営管理実習のてびき 第4版」(医歯薬出版)
「5訂日本食品成分表」(医歯薬出版)
「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)

参考書

「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」(医歯薬出版)
「カラー版 一品料理500選 治療食への展開 第2版」(医歯薬出版)

成績評価の方法・基準

試験、レポート、出席状況、授業態度について総合的に評価します。

事前準備学習

給食計画論の内容を踏まえ、理解しておく。
授業計画に従い、教科書及び資料の該当箇所を事前に学習してこること。

備考

課題については提出期限までに必ず仕上げること。
配布資料に関しては、次年度以降も使用するので大切に保管すること。

22147 給食経営管理実習 a
(Practice in Management of Providing Meals a)

配置年次 2

単位数 2 期間 前期

担当者 小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

Plan(計画)→Do(実施)→See(評価)のマネジメントサイクルに沿って実際に給食(110食)の調理・供食を実施し、給食の管理・運営に関する知識と技術を習得する。

授業計画

- 1-3. 実習内容説明・機器説明
- 4-6. 試作・準備(1-1班、2-1班)
- 7-9. 試作・準備(1-2班、2-2班)
- 10-12. 大量調理実習(1-1班)
- 13-15. 大量調理実習(2-1班)
- 16-18. 試作・準備(1-3班、2-3班)
- 19-21. 大量調理実習(1-2班)
- 22-24. 大量調理実習(2-2班)
- 25-27. 試作・準備(1-4班、2-4班)
- 28-30. 大量調理実習(1-3班)
- 31-33. 大量調理実習(2-3班)
- 34-36. 大量調理実習(1-4班)
- 37-39. 大量調理実習(2-4班)
- 40-42. 実習のまとめ
- 43-45. 総合まとめ(実習内容の発表と総括)

授業概略

給食管理・運営の基本となる業務について、栄養管理業務班、調理作業班の2グループに分かれてローテーションでの実習を行い、各々の実践のポイントを学びます。

【実習の準備】基準栄養量の算出、食品構成表作成、調理施設の点検・準備

【栄養管理業務】献立作成、発注、帳票管理、実施後の検討・評価

各種調査実施、媒体使用による栄養教育の実施、実施後の検討・評価

【作業管理業務】検品・検収、調理作業、配食、実施後の検討・評価

教科書

給食計画論・給食実務論・給食経営管理論で使用する教科書および配布資料

参考書

- 「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」(医歯薬出版) 医歯薬出版 編
- 「カラー版 一品料理500選 治療食への展開 第2版」(医歯薬出版) 宗像伸子 編著

成績評価の方法・基準

献立作成課題、実習ノート、レポート、出席状況、実習態度を総合的に評価します。

事前準備学習

給食計画論、給食実務論、給食経営管理論の内容をよく理解した上で実習に臨むこと。
レポート、課題については、提出期限を守ること。

備考

グループ作業なので欠席しないこと。
安全・衛生面に不備があると危険を伴うので、自覚を持って臨むこと。

22147 給食経営管理実習 b
(Practice in Management of Providing Meals b)

配置年次 2
 単位数 2 期間 後期
 担当者 小西 優子
 履修可能学科
 F
 関連資格
 管理 栄養 食衛

到達目標

Plan(計画)→Do(実施)→See(評価)のマネジメントサイクルに沿って実際に給食(110食)の調理・供食を実施し、給食の管理・運営に関する知識と技術を習得する。

授業計画

- 1-3. 実習内容説明・機器説明
- 4-6. 試作・準備(1-1班、2-1班)
- 7-9. 試作・準備(1-2班、2-2班)
- 10-12. 大量調理実習(1-1班)
- 13-15. 大量調理実習(2-1班)
- 16-18. 試作・準備(1-3班、2-3班)
- 19-21. 大量調理実習(1-2班)
- 22-24. 大量調理実習(2-2班)
- 25-27. 試作・準備(1-4班、2-4班)
- 28-30. 大量調理実習(1-3班)
- 31-33. 大量調理実習(2-3班)
- 34-36. 大量調理実習(1-4班)
- 37-39. 大量調理実習(2-4班)
- 40-42. 実習のまとめ
- 43-45. 総合まとめ(実習内容の発表と総括)

授業概略

給食管理・運営の基本となる業務について、栄養管理業務班、調理作業班の2グループに分かれてローテーションでの実習を行い、各々の実践のポイントを学びます。

【実習の準備】基準栄養量の算出、食品構成表作成、調理施設の点検・準備

【栄養管理業務】献立作成、発注、帳票管理、実施後の検討・評価

各種調査実施、媒体使用による栄養教育の実施、実施後の検討・評価

【作業管理業務】検品・検収、調理作業、配食、実施後の検討・評価

教科書

給食計画論・給食実務論・給食経営管理論で使用する教科書および配布資料

参考書

- 「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」(医歯薬出版) 医歯薬出版 編
- 「カラー版 一品料理500選 治療食への展開 第2版」(医歯薬出版) 宗像伸子 編著

成績評価の方法・基準

献立作成課題、実習ノート、レポート、出席状況、実習態度を総合的に評価します。

事前準備学習

給食計画論、給食実務論、給食経営管理論の内容をよく理解した上で実習に臨むこと。
レポート、課題については、提出期限を守ること。

備考

グループ作業なので欠席しないこと。
安全・衛生面に不備があると危険を伴うので、自覚を持って臨むこと。

22148 食料経済
(Food Economics)

配置年次 1
 単位数 2 期間 後期
 担当者 浅野 義
 履修可能学科

F

関連資格

教職

到達目標

この授業では、食料問題に関する経済学的な考え方を習得することができます。また、日本と世界における食料の現状と課題についても説明できるようになります。

共通
E
Pe
Pc
C
生活基礎
W
F
看護基礎
N
経営基礎
M
卒外

授業計画

- 第1回 経済循環
- 第2回 食品選択の理論(1)
- 第3回 食品選択の理論(2)
- 第4回 エングルの法則
- 第5回 食品市場の均衡
- 第6回 食料品の価格はなぜ大幅に変動するのか
- 第7回 米価はどのように決定されるのか
- 第8回 開発途上国ではなぜ食料問題が生じるのか
- 第9回 家族の変容と食生活
- 第10回 食料消費パターンの変化
- 第11回 食料自給率
- 第12回 食料の安全保障
- 第13回 世界の人口と食料
- 第14回 食品表示で食の安全は確保されるのか
- 第15回 食の安全と国際基準

授業概略

この授業は、講義形式で行います。現代の世界には、先進国における食料の供給過剰と開発途上国における食料の供給不足とが併存し、先進国には「農業調整問題」、途上国には「食料問題」があります。わが国では経済成長に伴う食生活の変化を反映して食品の流通や加工を行う食品産業が重要な産業部門となるとともに、食料自給率(カロリーベース)が40%(平成21年度)にまで低下するなかで、食料の安全保障や食品の安全性が私たちの生活にとって重要な課題となっています。この授業では、このような食料経済をめぐる諸問題の所在を経済学の基礎的な分析手法を用いて明らかにすることで、私たちの食生活のあり方を考えていきます。

教科書

時子山ひろみ・荏開津典生著『フードシステムの経済学(第4版)』医歯薬出版 2008年

参考書

なし

成績評価の方法・基準

最終試験の素点を100点満点とし、無断欠席1回につき10点、無断遅刻1回につき5点を減じたものを、「履修要覧」に掲載されている成績評価の基準に当てはめて評価します。

事前準備学習

なし

22149 食品流通マネジメント

(Food Distribution Management)

配置年次 1

単位数 2 期間 集中

担当者 浅野 義

履修可能学科

F

関連資格

管理

到達目標

この授業では、経営学の基礎知識を習得することができます。また、日本における食品流通の現状と課題についても説明できるようになります。

授業計画

- 第1回 経営学の基礎知識(1) 経営組織論
- 第2回 経営学の基礎知識(2) 経営戦略論
- 第3回 経営学の基礎知識(3) マーケティング論
- 第4回 経営学の基礎知識(4) マネジメントサイクル
- 第5回 経営学の基礎知識(5) 損益分岐点分析
- 第6回 フードシステムとは何か
- 第7回 食品流通のメカニズム(1) 青果物・水産物
- 第8回 食品流通のメカニズム(2) 食肉
- 第9回 食品流通のメカニズム(3) 加工食品の開発輸入
- 第10回 食品流通のメカニズム(4) 外食産業

第11回 食料需給表

第12回 食品流通の課題(1) 食品のトレーサビリティ

第13回 食品流通の課題(2) 食品の食べ残しと廃棄

第14回 食品流通の課題(3) フードマイレージ

第15回 食品流通の課題(4) 地産池消と学校給食

授業概略

この授業は、講義形式で行います。

食品は、川の流れたと考えると、「川上」の農漁業、「川中」の食品製造業・食品卸売業、「川下」の食品小売業・外食産業を経て、消費者へと流れていきます。このような流れの中で、食品の「流通」はきわめて重要な社会的役割を果たしています。

この授業では、経営学の基礎知識を理解した上で、わが国における食品流通のメカニズムを明らかにするとともに、食品流通をめぐる諸問題を具体的な事例を通じて考えていきます。

教科書

手塚公登ほか編著『現代経営学再入門』同友館 2010年

参考書

なし

成績評価の方法・基準

最終試験の素点を100点満点とし、無断欠席1回につき10点、無断遅刻1回につき5点を減じたものを、「履修要覧」に掲載されている成績評価の基準に当てはめて評価します。

事前準備学習

なし

22150 給食経営管理臨地実習

(Management of Providing Meals)

配置年次 3

単位数 1 期間 集中

担当者 井川 聡子、小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養 食衛

到達目標

特定給食施設(小・中学校)における給食の運営・管理の実際を通して、その要点の理解ならびに課題発見・気づきを得ることができる。

授業計画

1. 実習のためのガイダンスの実施(5回)
2. 事前学習課題への取り組み
3. 実習施設の事前訪問・打ち合わせ
4. 実習(6月~7月上旬の1週間)
5. 事後レポート(グループ毎)・ノート提出(個人)
6. 報告会の開催

授業概略

給食計画論・給食実務論・給食経営管理論・給食経営管理実習(学内)で習得した知識を基礎に、学外の特定給食施設(学校給食センター・共同調理場・自校調理場)において、給食経営管理業務の実際を体験します。

学校給食の特性を知り、児童・生徒の健全な心身の発達を促すための給食経営管理のあり方について、体験学習を通して実践上の要点を習得します。さらに、学校・家庭における食生活改善の現状・問題点に触れ、今後のあり方、課題等について考究します。

主な実習内容としては、学校給食における献立作成および栄養価算定、食品管理、作業管理、衛生管理、栄養教育の実際などです。

教科書

講義科目で使用したもの。

参考書

特になし

成績評価の方法・基準

事前課題への取組み状況、実習ノート、事後レポート、施設側評価表など

事前準備学習

1年次の給食計画論・実務論、給食経営管理論、2年次の学内実習の内容を十分復習しておくこと。

備考

学生であること、貴重な体験学習の機会であることの自覚をもち行動すること。報告・連絡を徹底すること。

22151 保健所実習

(Practice in Health Center)

配置年次 4

単位数 1 期間 集中

担当者 大和田 浩子、中村 和照

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

地域や職域において、適切な公衆栄養プログラムを提供することができる

授業計画

1. 学内における事前オリエンテーション 1
2. 学内における事前オリエンテーション 2
3. 実習施設におけるオリエンテーション
4. 実習の実施 1
 - (1) 実習施設：茨城県保健所、茨城県内の市町村保健センターのうち1施設で実習する
 - (2) 実習時期：7月下旬～9月中旬の予定（受入施設の都合により異なる）
 - (3) 実習期間：5日間
5. 実習の実施 2
6. 実習の実施 3
7. 学内における事後オリエンテーション
8. 実習のまとめ
9. 報告会の準備 1
10. 報告会の準備 2
11. 報告会の準備 2
12. 報告会の実施 1
13. 報告会の実施 2
14. 報告会の実施 3
15. 総まとめ

授業概略

1. 茨城県保健所および市町村保健センターにおいて体験学習をすることにより、栄養行政や栄養改善業務等の概要を把握する。
2. 地域における公衆栄養活動（住民の健康・栄養問題の発見、計画の立案、活動の進め方、評価）の意義と実践について学ぶ。

教科書

プリントを配布します。

参考書

健康・栄養情報研究会編 『国民栄養の現状 平成20年度国民健康・栄養調査結果』（第一出版）

成績評価の方法・基準

学内および実習施設におけるオリエンテーション、実習期間の実習態度、臨地実習の記録、レポート等により総合的に評価する。

事前準備学習

公衆栄養学概論および健康関係法規で講義した行政栄養士の役割、公衆栄養活動、保健所・保健センターの業務等について復習しておくこと。

22152 臨床栄養臨地実習

(Practice in Hospital)

配置年次 3

単位数 2 期間 集中

担当者 小林 君枝、山田 康輔

履修可能学科

F

関連資格

管理 食衛

到達目標

病院の管理栄養士の指導のもとで、校外実習（2週間）を行い、医療の一環としての病院給食の実態を把握するとともに病院における栄養管理システム、チーム医療、栄養教育などの実際についても習得し、栄養ケア・マネジメントができる。

授業計画

1. 事前ガイダンス
2. 実習病院の事前訪問
3. 実習（8月～12月の2週間）
4. 実習後のグループレポート、実習ノートの提出
5. 報告会（グループ別発表）

授業概略

実習内容は、施設により異なるが、以下の項目について理解し、さらにその実際について学びます。

1. 実習施設ならびに給食業務の概要について
 - (1) 病院給食の種類と特性
 - (2) 治療食基準と献立作成
 - (3) 食材料管理・衛生・作業管理
 - (4) 事務管理（帳票管理・コンピューターの活用など）
2. 栄養管理システム
 - (1) 栄養アセスメント
 - (2) ケアプランの作成・実施・評価
 - (3) 栄養教育（個別・集団・ベッドサイドなど）
 - (4) チーム医療の実際

教科書

『臨地実習マニュアル [臨床栄養学]』（建帛社）寺本房子・渡邊早苗・松崎政三 編著

参考書

『糖尿病食療法のための食品交換表』（文光堂）日本糖尿病学会

『腎臓病食品交換表』（医歯薬出版）黒川清 監修／中尾俊之 編集代表

『臨床栄養管理 ポケット辞典』（建帛社）松崎政三・福井富穂・田中明 編著

成績評価の方法・基準

実習ノートとレポートおよび実習病院側の評価を参考に評価します。

事前準備学習

実習には、前もって資料の作成など十分な準備を行い、常に問題意識や研究課題を持って積極的に臨んでください。なお、実習前に行うガイダンスへの出席が必須となります。

備考

学生の身分であるとはいえ、社会人としての意識を持って行動に責任を持つこと、患者のプライバシーにかかわる内容については守秘義務を守らなければならないことを心得て実習に臨んでください。

22154 保育学

(Childcare)

配置年次 1

単位数 2 期間 前期

担当者 菊地 知子

履修可能学科

E Pe Pc C W F N M

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

関連資格

教職

到達目標

保育とはどのような営みであるか、制度や歴史、現代的な課題について理解する。また、他者と共に在ること、共に生きることについて当事者性を持って思考する。

授業計画

1. 保育とは何か
(保育について知ってること・知りたいこと)
2. 保育の場や保育制度について
3. 子育てや保育の歴史
4. 子ども観(子どもへのまなざし)の変遷
5. からだの発達・こころの発達
6. 子どもの生活・子どもの遊び
7. 子どもと自然
8. 子どもを取り巻く人々
9. 子どもと社会
10. 共に在る時を豊かに生きる
11. 現代の保育と課題
12. 育児不安や児童虐待
13. 子育て支援(育ちあい、助け合いの視点から)
14. 共に生き、共に社会を作るものとしてのわたしたち
15. まとめと展望

授業概略

保育とは、単に保育所や幼稚園で子どもと過ごすことを言うのではない。育つものと育てるものが、時に役割の逆転も含みながら直接的にかかわり、主体的、創造的に展開していく営みである。子どものからだやこころの発達を理解し、また、保育の歴史や保育観の変遷なども見ながら、育つものと育てるものが共に生き生きと生きるために必要な事柄や現代的課題について、文献や映像記録、映画や美術作品などさまざまな媒体から総合的に学んでいく。

教科書

特に指定しません。必要に応じてプリントを配布します。

参考書

津守眞・津守房江著『出会いの保育学—この子と出会ったときから—』ななみ書房
江波諄子『キーウェイディングの回想』文芸社
東大小児科だより編『子どもの頃、本当はこんなことを考えていた』PHP研究所 ほか

成績評価の方法・基準

授業への出席、受講態度・意欲、毎回提出の感想用紙、最終レポートにより、総合的に評価します。

事前準備学習

学ぶことへの喜びと希望をもって学んでください。人は死の時まで未熟な存在、変容する存在です。明日はもっと良い自分になれるはず、なりたいと思っているはず。学生時代はいろいろなことに目を開かれ、どんどん変わっていく時期です。それを楽しみにしながらこころをたくさん動かして主体的に授業に参加してほしいと思います。

22155 児童臨床学 (Clinical Child Study)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 室谷 直子

履修可能学科

E Pe Pc C W F N M

関連資格

教職

到達目標

幼児期、児童期の子どもの発達上の特徴を知り、この時期の子どもにみられる心理・教育的な問題とその援助について説明することができる。

授業計画

- 第1回 児童臨床学の概略
- 第2回 幼児期の発達1
- 第3回 幼児期の発達2
- 第4回 児童期の発達1
- 第5回 児童期の発達2
- 第6回 発達障害1
- 第7回 発達障害2
- 第8回 心理的問題
- 第9回 保育・教育現場における問題
- 第10回 支援の枠組み
- 第11回 支援における連携
- 第12回 児童臨床の実際1
- 第13回 児童臨床の実際2
- 第14回 児童臨床の実際3
- 第15回 総まとめ

授業概略

子どもをめぐるさまざまな問題が連日のように報道される今日、実際に子どもを援助する立場になった時必要となる、子どもの発達に関する心理学的基礎を概説します。その上で、おもに保育所・学校等で問題となることが多い発達障害や心理的問題を取り上げ、それらに対する心理・教育的援助について解説します。

教科書

授業で使用する資料はすべて配布します。

参考書

授業の中で随時紹介します。

成績評価の方法・基準

小テスト・レポート40点、学期末テスト60点の割合で評価を行います。

事前準備学習

なし

22156 衣服環境論

(Textile and Clothing in Environment)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 扇澤 美千子

履修可能学科

E Pe Pc C W F N M

関連資格

教職

到達目標

- ・被服材科学・衛生学・整理学・構成学・服飾美学などの分野で扱う基礎的な知識を習得する
- ・被服製作の基本的な技術を習得し、実践的な製作技術の定着をはかる
- ・衣生活を取りまく現状についてより深くより科学的に知る
- ・快適で健全な衣生活を意欲的に営む態度と能力を育てる

授業計画

1. 衣服環境の快適性について
2. 衣服の変遷
3. 衣服の素材と健康
4. 快適な衣服の条件
5. ライフスタイルと服装
6. 衣服の洗浄
7. 衣服管理
8. 衣服の機能性
9. 衣服の安全性
10. 衣服の構造
11. 平面構成と立体構成
12. 製作実習の基礎(手縫い)
13. ミシン縫いの基礎
14. 被服製作実習(応用)

15. 着心地を科学する

授業概略

人間にとって被服は、裸体を隠すだけでなく人間の生理的な働きを補助し、生体を保護するなどの自然環境への適応と、人間の外装容姿を整え、所属・職業を表示するなどの社会環境への適応とを同時に実現するための重要な役割を果たしています。この授業では、被服材科学・衛生学・整理学・構成学・服飾美学などの分野で扱う基礎的な知識の習得を通じ、衣生活を取りまく現状についてより深くより科学的に知ることで、快適で健全な衣生活を意欲的に営む態度と能力を育てていきます。さらに、被服製作の基本的な技術を習得するとともに、製作の楽しさ・完成させる喜び・達成感といった体験を通してより実践的な製作技術の定着をはかります。

教科書

必要に応じてプリント等を配布する

参考書

必要に応じて参考文献等を指示する

成績評価の方法・基準

課題提出物、製作作品、レポート、出席状況、試験等を総合して評価する

事前準備学習

特になし

備考

教職取得者優先。履修希望者が24名を超える場合、抽選あり
被服製作実習の際、材料等は個人負担

22157 居住環境論
(Housing in Environment)

配置年次 1

単位数 2 期間 集中

担当者 齋藤 芳徳

履修可能学科

E Pe Pc C W F N M

関連資格

教職

到達目標

- 1. 工学や心理学を通して、人-モノ-空間の関係を理解できる
- 2. 第三者に対して、居住環境に関する自分の考えを伝えることができる

授業計画

- 1. 人間工学 (1) 身体寸法を測る
- 2. 人間工学 (2) 動きの範囲を測る
- 3. 人間工学 (3) モノの寸法と人との関係を測る
- 4. 人間工学 (4) 建築空間と人との関係を測る
- 5. 人間工学 (5) キッチンの寸法を測る
- 6. 人間工学 (6) 生活姿勢を観察する
- 7. 福祉工学 (1) 車いすで生活する
- 8. 福祉工学 (2) 介護する側、される側を体験する
- 9. 福祉工学 (3) 施設と自宅の生活環境を比較する
- 10. 環境心理 (1) 人と人の距離を測る
- 11. 環境心理 (2) 会話しやすい距離を測る
- 12. 環境心理 (3) コレ・ソレ・アレの距離を測る
- 13. 製図 (1) 平面図を立体図にする
- 14. 製図 (2) 立体図を平面図にする
- 15. 製図 (3) 自分の部屋を平面図と立体図で描く

授業概略

- 1. 人間とモノや空間との相互関連を実体験を通して理解しながら、住まいの基本的条件を考察するとともに、高齢社会における居住の実態について学ぶ。
- 2. 基本的な製図および設計を通して、第三者に対して居住環境に関する自分の考えを伝えるための基礎的な知識を得る。

教科書

『生活空間の体験ワークブック』(彰国社) 日本建築学会編

参考書

『インテリアデザイン教科書』(彰国社) インテリアデザイン教科書研究会 編

成績評価の方法・基準

レポートおよび設計図等の提出物

事前準備学習

なし

備考

- 1. 3~5m程度のスチール製メジャーを各自で準備する(100円ショップの製品で可,初回の授業から使用する)
- 2. 製図に必要な道具や材料は各自で準備する

22158 家庭電気・機械及び情報処理
(Electricity/Machinery in Housing and Information Processing)

配置年次 1

単位数 2 期間 集中

担当者 坪井 一洋、戸恒 明

履修可能学科

E Pe Pc C W F N M

関連資格

教職

到達目標

(家庭電気の範囲)
家庭電気機器の取り扱いおよび省エネに対する知識を得ると共に簡単な電氣的諸量が計算によって求められるようにする。

(情報処理の範囲)
コンピュータの仕組みやデジタル情報の特徴、インターネットの仕組みと情報倫理や情報セキュリティについて理解している。

授業計画

- (家庭電気の範囲)
 - 1. 電気の種類
 - 2. 電気が家庭に届くまで
 - 3. 電圧、電流、起電力とは
 - 4. 基本法則
 - 5. 電流の色々な働き
 - 6. 電気エネルギーの利用
 - 7. センサ
 - 8. 色々な電気製品の仕組み
- (情報処理の範囲)
 - 1. コンピュータ入門
 - 2. デジタル情報の基礎
 - 3. HTMLの基礎と実習
 - 4. インターネットの基礎知識
 - 5. 情報倫理とセキュリティ
 - 6. ネットワーク実習
 - 7. 電子メール実習
 - 8. 情報処理の範囲の総まとめ

授業概略

(家庭電気の範囲)
電気はどのようにして作られ、どのようにして家庭まで届き、またどのように使われるのかを一通り平易に説明し、まず電気に対する関心をもたせるようにする。その上で、簡単な回路の電流の求め方や家電製品の仕組み、省エネ対策などを学び日常生活に必要な電氣的知識を得ることをねらいとする。

(情報処理の範囲)
近年、急速に社会に浸透したPC(パソコン)とインターネットの基礎(知識と技術)を習得することを目的とする。コンピュータの仕組みやデジタルデータの特徴、インターネットの仕組みを理解すると同時に、情報倫理や情報セ

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

セキュリティなどインターネットを使う上での注意点も学習する。また、情報発信の基礎となるHTMLについても学習する。

教科書

(家庭電気の範囲)：手製のテキスト (WEB上) を使用
(情報処理の範囲)：特に指定しない。資料を適宜配布する。

参考書

山本喜一『やさしいコンピュータ入門』岩波ジュニア新書 371 2001年

成績評価の方法・基準

家庭電気の範囲 (小テストなどで50点満点) および情報処理の範囲 (課題提出など20点、試験30点、計50点満点) とし、両範囲の合計点で成績評価する。

事前準備学習

(情報処理の範囲) 資料の配布や課題の提出にはIC-UNIPAを使用するので、操作法に慣れておくこと。

備考

講義内容に興味のある者。

22160 卒業研究 (演習) a (Graduation Study and Seminar a)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 飯島 健志

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

卒業研究を通じて結果のまとめ方、論文作成方法を習得できるようにすることを目標とする。

授業計画

1. 研究手法の学習 1
2. 研究手法の学習 2
3. 研究テーマの設定
4. 文献収集 1
5. 文献収集 2
6. 文献抄読 1
7. 文献抄読 2
8. 実験の準備 1
9. 実験の準備 2
10. グループ実験 1
11. グループ実験 2
12. グループ実験 3
13. 実験結果のまとめ 1
14. 実験結果のまとめ 2
15. 中間発表
- 16～20. 追試実験
- 21～25. 実験結果の解析・まとめ
- 26～30. 論文作成

授業概略

高齢化社会の進展に伴って健康に対する関心が高まるとともに、食品の三次機能 (生体調節機能) についての研究が活発に行われている。本研究は、「食品機能性成分と健康」をテーマとして三次機能を保持する食品成分と健康との関わりについて、実験、実習などの手法を用いて論文を作成する。この卒業研究をまとめることを通じて食品機能の科学的根拠、「機能性食品素材」の開発・提案を考える素地を養いたい。

教科書

なし

参考書

授業時に適宜指示する。
成績評価の方法・基準
卒業研究に取り組む態度 (40%)、発表内容 (30%)、論文内容 (30%) をもとに総合的に評価する。

事前準備学習

実験操作をよく予習してから、実験を始めること。

備考

研究はグループ (2～4人) で行うので、無断欠席、遅刻は厳禁です。

22160 卒業研究 (演習) b (Graduation Study and Seminar b)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

対象者の健康・栄養状況、意識・知識に関する実態調査を通して、特性・問題点を抽出し、改善を図る上での栄養管理・教育の方針を導き出し、論文にまとめることができる。

授業計画

- 【1】 栄養管理・教育に関する調査の要点
- 【2】 調査対象・研究テーマの決定
- 【3～4】 調査方法の決定、調査計画・調査用紙等の作成
- 【5】 調査の依頼・実施
- 【6～8】 集計準備、関連文献の購読
- 【9～15】 調査データの解析 (単純集計)
- 【16】 中間報告書のまとめ
- 【17～21】 データの解析 (クロス集計、検定)
- 【22～24】 結果の分析・考察
- 【25～30】 論文の作成

授業概略

わが国では、現在、生活習慣病の増加と発症の若年化が問題となっており、その背景にある生活習慣上の問題点、なかでも特に食生活上の問題点を改善することの重要性が強調されています。栄養管理の意義・あり方は各ライフステージにより異なるので、健康づくりを果たしていくためには、各ステージの特性をふまえて早期に正しい食生活の実践に導くことが肝要です。

そこで本演習では、ライフステージ別の健康づくりを目的としたテーマでの調査を実施し、現況・問題点の分析、改善策の検討などを含めて栄養指導の実際についての研究を実施します。

教科書

必要に応じ、プリント、資料を配付します。

参考書

必要に応じ提示します。

成績評価の方法・基準

調査・研究の実施状況、論文内容を中心に総合的に評価します。また、出席状況も考慮します。

事前準備学習

特になし

22160 卒業研究 (演習) c (Graduation Study and Seminar c)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 大和田 浩子

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

1. 障害児・者の栄養状態の特徴について説明できる。
2. 障害児・者の身体計測を行い、評価することができる。
3. 新たな課題を探求し、問題を整理・分析し、多面的に考えることができる。

4. 論点をゼミ生の前で発表し、討議することができる。
5. 卒業論文が作成できる。

授業計画

1. 研究テーマの設定
2. 文献検索
3. 文献抄読
4. 調査計画の作成方法
5. 調査計画の作成
6. 調査票の作成
7. 調査の実施（データ収集）
8. データ解析1
9. データ解析2
10. 結果の検討
11. 論文作成手順の説明
12. 論文作成1
13. 論文作成2
14. 論文作成3
15. まとめ

授業概略

特別支援学校に在籍する知的障害、肢体不自由、視覚障害、聴覚障害の児童・生徒の実態に応じた食事提供の在り方を検討する。知的障害、肢体不自由、視覚障害、聴覚障害の特別支援学校に在籍する児童・生徒を対象に、エネルギー消費量測定（二重標識水法）、基礎代謝測定、体組成分析（DXA法）、生活活動調査、食事調査等を行う。

教科書

授業時にプリントを配付します。

参考書

なし

成績評価の方法・基準

出席状況、取り組み態度、論文内容等を総合して評価します。

事前準備学習

なし

22160 卒業研究（演習）d (Graduation Study and Seminar d)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 梶田 泰孝

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

必要な知識、技術の習得を目指す。
得られた結果の解析、考察する力を養う。
目的とするテーマに対し、どうアプローチするかを考える。
グループワークとして、作業の効率を考えながら実験をすすめる。

授業計画

研究はグループで行ない、1グループ3～4名で行なう。基本として時間割に卒業研究（演習）を配置するが、1年間を通し、主として授業のない時間帯や夏休みを利用し研究活動を進める。また研究室において、研究結果の途中経過などを発表・討論する時間も設ける。項目は以下の通りである。これを年間通して行う。

- ・実験に関連する論文の精読
- ・動物を用いる実験の準備（飼料作成、飼育準備ほか）
- ・動物の飼育
- ・動物解剖および生体成分の採取
- ・採取試料の前処理（灰化および塩酸溶液処理）
- ・測定に関する原理の習得
- ・原子吸光光度計を用いた試料中ミネラル濃度の測定
- ・分光光度計を用いた試料中各種成分の測定
- ・ELISAを用いた試料中成分の測定
- ・グラフ作成

- ・実験結果の統計解析
- ・卒業論文の作成
- ・論文の精読
- ・発表の準備および発表
- ・まとめ

授業概略

本研究では栄養素が生体に及ぼす作用について、特にビタミンやミネラルを取り上げ、栄養素間の相互作用や作用機序の解明を目的としている。基本として、動物を用いた栄養実験をおこない、得られた結果より考察を進め、ヒトの健康を考える資料とする。

研究テーマは、当研究室において昨年度より進められている研究を引き継ぎ、発展させることを基本としている。生体成分の分析の測定には様々な分析機器が使用されるが、その手法の習得や、さらには研究目的の設定・実験・文献検索・考察、論文作成といった一連の能力を身に付けることが出来るよう指導したいと考えている。

教科書

特に無し。指導中に配付する文献などを用いる。

参考書

特に無し。

成績評価の方法・基準

卒業研究の進行状況や作成論文の内容によって評価を行なう。

事前準備学習

特に無し。

22160 卒業研究（演習）e (Graduation Study and Seminar e)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 川上 美智子

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

食品の分析実験、抗酸化実験の方法を理解する。
課題解決のプロセスを理解する。
[食品]をテーマに卒業研究をまとめる。
プレゼン資料の作製を通し、発表方法を学ぶ。

授業計画

1. テーマ設定（4月）
2. 文献収集（4月）
3. 実験・実習準備（5月）
4. 試料調製（5月）
5. グループ実験・実習、調査（6月～10月末まで）
6. 結果のまとめ（11月、12月）
7. PowerPointによるプレゼンテーション資料の作成（口演用、または示説用）
8. 学会発表（茨城栄養健康改善学会 2月）

授業概略

実験、実習、調査などを通し、食物や食生活テーマに未知の分野の研究を行い、卒業研究としてまとめます。以下は昨年度までのテーマです。

- 1) 香気分析・・・「水抽出緑茶と熱水抽出緑茶の香気組成の違い」「和歌山県釜炒山茶（自生茶）の香気成分」「生分解性ポリ乳酸茶フィルターの特性ーポリエチレン、ナイロン製品との違いー」「豆乳によるニンニク消臭効果」「各種菌の違いによるテンペの香気成分」「烏龍茶の製造条件の違いによる香気」「浸出温度の違いによる烏龍茶、緑茶の香気組成」「小麦粉ルーの香気分析」「ジャガイモの茹で調理と香気」「青葉アルコールエステルの合成実験」
- 2) その他の食品分析・・・「山芋の蔞酸カルシウムに関する研究」「調理処理の違いによるホウレンソウの蔞酸

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

- 濃度」「市販野菜ジュースに含まれるカロテンの定量」「輸入野菜のカロテン分析」「ニガウリ、茶のカロテロイドの定量」「塩もみニガウリのビタミンC含量変化」「サツマイモ、芋焼酎残渣のポリフェノール分析」
- 微生物実験・・・「果実酢の抗菌性実験」「各種ハーブの抗菌力の比較」「茶飲料によるうがいの抗菌効果」「各種テンペの抗酸化能の比較」
 - 調理加工・・・「テンペを使った調理の開発」「オキギス（魚）の調理性」「乾燥芋の商品化研究」「アジと水タコの加工食品ブランド化研究」「シラスの商品化研究」「イモ焼酎残渣の商品化研究」「チャチャルガン葉の抗酸化性」「茶種子の科学特性」
 - 抗酸化研究（DPPH法、ORAC法）「黒豆納豆の特性」、「桜葉の抗酸化研究」「クコジュースの抗酸化測定」

2011年度も新規性のあるテーマで研究を進める予定です。

教科書

過去の卒業論文。図書館、研究室の学術雑誌、参考書等を使用します。

参考書

各種実験書、分析実験書、学術論文。

成績評価の方法・基準

出席状況・取り組み態度40%、卒業論文60%を総合的に評価します。

事前準備学習

前年度の卒業論文を参考に研究方法をよく理解しておくこと。

備考

意欲ある学生の受講を期待します。定員は10名程度。

22160 卒業研究（演習） f (Graduation Study and Seminar f)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 鯨井 隆

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

食と健康に関する研究法は多岐にわたるが、各自の好みの研究テーマを選択し健康科学に向けた栄養学と疾病学の総合的な学習から、実験施行と論理展開法により、最終的な整合性ある結論に至る論文作成をする事にある。

授業計画

以下の順に講義と演習と実験で論文作成を目指していく。

- 研究テーマ(研究目的)の決定と研究法等に関するディスカッション
- 実験計画(研究の仕方、統計学など)
- 実験・調査等の実施(関連する他の研究結果、国際学術論文の検索とその活用)
- 解析・考察等(論理学・国際学術論文等の活用)
- 論文の作成(整合性・妥当性・信頼性等の総合的視野による検討も含む)

授業概略

食と健康を主軸として、この演習では健康に関する比較的基本的な問題に視点をあてた研究の方策(実験計画法)を勉強し、研究テーマの具体的研究デザイン・方法論から学習する事が特徴である。特に、健康科学には「目に見えるもの」と「目に見えないもの」が有る。何れも数値化し統計学的検討をして行く事になるが、本演習では後者を対象とした研究法にも力を注ぎたいと考えている。つまり、健康面には「目に見える」器官・物質等の変化と言うよりは、「目に見えない形」で健康を支える心身(心と体)相互の働きにも注目した研究内容を取り上げて行きたいと考えている。従って、必ずしも一目で判る健康観と言うよりも、

研究法に向けた論理的な思考法が重要と成る。この意味では、論文作成に当たり、国際誌の学術論文を読んだり、論理展開に関する整合性・妥当性・信頼性等にも指導を行う予定である。最終的に、栄養学と疾病学の総合的な学習から、社会に還元できる研究法と論理展開法の一助として行きたい点が授業の基本的な狙いになる。あらゆる領域にも対応し、『研究そのものの楽しさ』に触れられる様な指導を目指す。

教科書

特になし。

必要なプリント資料はその都度配布する。

参考書

参考書-1)『よくわかる実験計画法』(近代科学社)

参考書-2)『バイオサイエンスの統計学』(南江堂)

成績評価の方法・基準

実験、論文内容を中心に総合的に評価する。

事前準備学習

あらかじめ興味のある研究テーマを調べておく事が望ましい。テーマが絞れない場合は興味有る解剖生理学上の器官や働きについて改めて調べておくことが望ましい。

備考

常に実験ノート、解剖生理学の教科書や参考書、簡易計算機、英語辞書の持参が望ましい。

22160 卒業研究（演習） g (Graduation Study and Seminar g)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

研究の意義や目的を明確にし、計画を立て、それに基づいて研究を進めることができる。さらに収集したデータを分析・考察することができ、結果を論文にすることができる。

授業計画

- | | |
|----------|--------------|
| 第1回 | オリエンテーション |
| 第2回 | 論文の書き方 |
| 第3回 | 研究テーマの決定 |
| 第4～5回 | 研究方法の計画および準備 |
| 第6～15回 | 文献収集・調査などの実施 |
| 第16～17 | 中間報告発表 |
| 第18回～25回 | 結果の分析と考察 |
| 第26～28回 | 論文の作成 |
| 第29～30回 | 卒業論文発表会 |

授業概略

食生活は多くの疾病と関連が深く、適正な食生活の維持が疾病の予防及び改善に重要です。医療機関での栄養教育は医師の指示のもとに、患者一人ひとりに対して臨床検査データをもとに疾病の重症度や合併症を把握したうえで、行動変容に結びつく教育が求められます。入院時、外来通院時、在宅訪問時の栄養教育において、どのように介入したらよいかを考察し、より効果のある教育法を検証していきます。

教科書

なし

参考書

なし

成績評価の方法・基準

出席状況、発表内容、論文内容等で評価します。

事前準備学習

なし

22160 卒業研究 (演習) h (Graduation Study and Seminar h)

配置年次 4
単位数 4 期間 通年
担当者 辻 啓介
履修可能学科
F

関連資格
到達目標

試験研究によって、栄養学的な知見を検証し、新たな現象を確認したり、それを基に仮説を提唱したり、新たな原理や法則を確立できるような科学的素養を身につける。

授業計画

- 1 ヒト試験：なるべく侵襲を伴わない方法で生体内の代謝変動を知り、食物の栄養効果を確認する。
 - 2 小動物で栄養効果や機能を試験する方法を学ぶ。
 - 3 調査によって食物の栄養効果を知る方法を学ぶ。
- これらの方法によって、自分の立てた仮説検証を行う。そのために必要な実験計画法、統計処理、パソコン操縦術などを駆使してデータを得る。その後、仮説が正しいか、間違っているかを議論し、さらには次の仮説検証へと発展させる。

授業概略

3年生のゼミで勉強した文献検索と文献上の知見と知識を利用して、実際に試験や実験、調査を行う。
テーマは学生の意見を聞いた上で、設定し、1年間でやれる範囲の授業計画で行う。

教科書

特になし。授業の中で必要な書籍、文献は指定するか、自分で検索して読む。

参考書

特になし。

成績評価の方法・基準

試験研究への参加の態度、最後のまとめをレポートとして提出するので、それで評価する。

事前準備学習

自分で学習する必要があるので、すべてが事前学習となる。

22160 卒業研究 (演習) i (Graduation Study and Seminar i)

配置年次 4
単位数 4 期間 通年
担当者 村上 りつ子
履修可能学科
F

関連資格
到達目標

食中毒の発生原因となる危害因子についてリスクを評価し、リスク低減対策について考える。

授業計画

1. 2. 文献を調査し、テーマを選ぶ
3. 5. 研究方法について検討を行い、研究計画を立てる
- 6~15. 研究を実施する
16. 進捗状態をまとめ、考察を行い、研究方法を修正する。
- 17~25. 研究を実施する。
- 26~29. 結果をまとめる。
30. プレゼンテーションを行い、相互評価する。

授業概略

以下のテーマについて行う。

- 1) 食中毒の原因としては、細菌によるものが最も多いことから、食材や食品および調理器具や施設の細菌による汚染状況を調べる。
- 2) 自然毒は、致死率が高いものが多く、また特異的な食中毒症状を呈することがあることから、自然毒について調べる。

て調べる。

教科書

適宜指示します。

参考書

適宜指示します。

成績評価の方法・基準

課題に対する取組態度、作成した論文等で評価します。

事前準備学習

実験によっては、授業時間の前から準備する必要があります。

22160 卒業研究 (演習) j (Graduation Study and Seminar j)

配置年次 4
単位数 4 期間 通年
担当者 浅野 義
履修可能学科
F

関連資格

到達目標

この授業では、論文作成法を習得することができます。また、これまで4年間食物健康科学科で学んできたことの集大成として、その成果を論文の形でまとめることもできます。

授業計画

- 第1回 この授業の到達目標と概略
- 第2回 卒業研究のテーマに関する個別指導 (1)
- 第3回 卒業研究のテーマに関する個別指導 (2)
- 第4回 卒業研究のテーマに関する個別指導 (3)
- 第5回 卒業研究のテーマの提出
- 第6回 題目・主題文の個別指導 (1)
- 第7回 題目・主題文の個別指導 (2)
- 第8回 題目・主題文の提出
- 第9回 目次・参考文献の個別指導 (1)
- 第10回 目次・参考文献の個別指導 (2)
- 第11回 目次・参考文献の提出
- 第12回 中間報告 (序論) と個別指導 (1)
- 第13回 中間報告 (序論) と個別指導 (2)
- 第14回 中間報告 (序論) と個別指導 (3)
- 第15回 卒業研究の序論の提出
- 第16回 中間報告 (本論) と個別指導 (1)
- 第17回 中間報告 (本論) と個別指導 (2)
- 第18回 中間報告 (本論) と個別指導 (3)
- 第19回 中間報告 (本論) と個別指導 (4)
- 第20回 中間報告 (本論) と個別指導 (5)
- 第21回 卒業研究の本論の提出
- 第22回 中間報告 (結論) と個別指導 (1)
- 第23回 中間報告 (結論) と個別指導 (2)
- 第24回 中間報告 (結論) と個別指導 (3)
- 第25回 卒業研究の結論の提出
- 第26回 最終報告 (1)
- 第27回 最終報告 (2)
- 第28回 最終報告 (3)
- 第29回 最終報告 (4)
- 第30回 最終報告 (5)

授業概略

この授業は、演習形式で行います。

この授業では、日本の保健・医療・介護をめぐる諸問題を健康経済学 (医療経済学) の視点から考えていきます。演習参加者は、保健・医療・介護におけるさまざまな問題のなかから関心のあるテーマを選び、それに関する内外の文献の検討や具体的な事例の調査を通じて、その実態を把握するとともに、その問題点についても考察し、「卒業研究」を作成します。

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

教科書

なし

参考書

研究の進捗に合わせて、参考書や論文などの文献を紹介します。

成績評価の方法・基準

提出した卒業研究の素点を100点満点とし、無断欠席1回につき10点、無断遅刻1回につき5点を減じたものを、「履修要覧」に掲載されている成績評価の基準に当てはめて評価します。

事前準備学習

なし

備考

中間報告と最終報告をするにあたっては、事前にレジュメを提出するようにしてください。

22161 健康関係法規

(Laws Related to Health and Welfare Management)

配置年次 2

単位数 1 期間 後期

担当者 大和田 浩子、井川 聡子、小林 君枝、村上 りつ子

履修可能学科

F

関連資格**到達目標**

健康・栄養に関わる法律の内容を理解し、その要点を説明することができる。

授業計画

1. 栄養士法
2. 健康増進法
3. 食育基本法・食育推進基本計画
4. 介護保険法・地域保健法
5. 医療法・入院時食事療養関連
6. 学校給食法・労働基準法
7. 食品衛生法・食品安全基本法
8. JAS法

授業概略

社会においては、関係する法規（制度）に基づき、業務を遂行することが求められています。そこで、本講義では、管理栄養士と食品衛生管理者（食品衛生監視員）の業務という視点から、健康・栄養に関わる諸法規・諸制度について、その体系や運用の実態を学びます。

教科書

毎回、プリントを配付します。

参考書

必要に応じ、提示します。

成績評価の方法・基準

定期試験の成績、出席状況、受講態度で総合的に評価します。

事前準備学習

特になし

22162 応用調理学実習 a

(Practice on Applied Cookery a)

配置年次 2

単位数 1 期間 前期

担当者 宇佐美 元良

履修可能学科

F

関連資格**到達目標**

調理の基本

1. 材料の切り方ができること。

2. 材料を焼くことができること。
3. 材料を揚げるができること。
4. 材料を煮ることができること。

授業計画

1. 日本料理の基本
 2. 季節の材料による料理
 3. 美味しい食べ物を作る。
 4. 和の食材の応用。
 5. 食材のむだをなくす。
 6. 魚に対しての応用。
- 以上を15回の授業で実践する。

実習献立

1. 筍ご飯、筍の煮物、赤だし
2. 鯖若布庵、肉じゃが、汁物
3. 加茂茄子の土佐煮、鯛飯、潮汁
4. 鮎一夜干し（たで酢）、海老新丈、茶せん茄子・ししとう・美味ソース
5. 太刀魚ポテトチーズ焼き、鴨ロース煮、打野菜、マスタード、青梅のシロップ煮
6. 天婦羅（海老・茄子・ししとう）天露、冬瓜かに庵、針柚子、生姜汁
7. アマダイのホワイトソース、冷しゃぶ（常陸牛肉・野菜色々、胡麻ダレ）
8. 筑前煮、ご飯、汁物、パフェ

材料の調達状況によっては、内容を変更することがある。詳細は授業時に指示する。

授業概略

日本の食文化の大事さや、偏見をなくし、興味を持ち、おいしい料理を作る事。食べる方の立場を考えた調理のしかたなど。

教科書

なし

参考書

なし

成績評価の方法・基準

最後の週の調理実技試験、出欠日数も参考にする。

事前準備学習

包丁をきれいにしておく事。

22162 応用調理学実習 b

(Practice on Applied Cookery b)

配置年次 2

単位数 1 期間 前期

担当者 宇佐美 元良

履修可能学科

F

関連資格**到達目標**

調理の基本

1. 材料の切り方ができること。
2. 材料を焼くことができること。
3. 材料を揚げるができること。
4. 材料を煮ることができること。

授業計画

1. 日本料理の基本
 2. 季節の材料による料理
 3. 美味しい食べ物を作る。
 4. 和の食材の応用。
 5. 食材のむだをなくす。
 6. 魚に対しての応用。
- 以上を15回の授業で実践する。

実習献立

1. 筍ご飯、筍の煮物、赤だし
2. 鯖若布庵、肉じゃが、汁物
3. 加茂茄子の土佐煮、鯛飯、潮汁

4. 鮎一夜干し（たで酢）、海老新丈、茶せん茄子・ししとう・美味ソース
5. 太刀魚ポテトチーズ焼き、鴨ロース煮、打野菜、マスタード、青梅のシロップ煮
6. 天婦羅（海老・茄子・ししとう）天露、冬瓜かに庵、針柚子、生姜汁
7. アマダイのホワイトソース、冷しゃぶ（常陸牛肉・野菜色々、胡麻ダレ）
8. 筑前煮、ご飯、汁物、パフェ

材料の調達状況によっては、内容を変更することがある。詳細は授業時に指示する。

授業概略

日本の食文化の大事さや、偏見をなくし、興味を持ち、おいしい料理を作る事。食べる方の立場を考えた調理のしかたなど。

教科書

なし

参考書

なし

成績評価の方法・基準

最後の週の調理実技試験、出欠日数も参考にする。

事前準備学習

包丁をきれいにしておく事。

22163 応用臨床栄養学実習 a (Applied Clinical Nutrition Laboratory a)

配置年次 3

単位数 1 期間 後期

担当者 小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

疾患・病態別にそれぞれの個々人の栄養状態に応じて栄養マネジメントができる。

医療の現場で行われている主な疾患の栄養マネジメントの方法・技術が習得でき、患者個々人の栄養状態に応じた栄養管理ができる。

授業計画

- 第1回 オリエンテーションと成分別栄養管理の実際
- 第2回 治療食の献立展開（1）
- 第3回 治療食の献立展開（2）
- 第4回 栄養アセスメントに基づく栄養ケアプランニングと評価法
- 第5回 消化器がん患者の術前後の栄養ケア計画と実施
- 第6回 クロウン病患者の栄養ケア計画と実施と実施
- 第7回 褥瘡の栄養管理・PEGの栄養管理
- 第8回 治療食の調理実習

授業概略

主な疾患についてそれぞれの個人に対する栄養マネジメントの方法・技術を実習と演習で学びます。症例を理解することで医療人としての資質を磨き、さらに専門職の価値観について理解を深めていきます。

教科書

症例から学ぶ『臨床栄養教育テキスト』（医歯薬出版）授業で使用する資料は配付します。

参考書

臨床栄養学実習教科書『栄養食事療法の実習 栄養アセスメントと栄養ケア』（医歯薬出版）本田佳子 編著

食品成分表

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、レポート内容により評価します。

事前準備学習

なし

備考

選択科目ではあるが管理栄養士にとって必要な科目ですので可能な限り履修してください。計算をすることが多いので電卓を忘れずに持参してください。調理実習には身支度をきちんとし、衛生・安全面に十分留意してください。

22163 応用臨床栄養学実習 b (Applied Clinical Nutrition Laboratory b)

配置年次 3

単位数 1 期間 後期

担当者 小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

疾患・病態別にそれぞれの個々人の栄養状態に応じて栄養マネジメントができる。

医療の現場で行われている主な疾患の栄養マネジメントの方法・技術が習得でき、患者個々人の栄養状態に応じた栄養管理ができる。

授業計画

- 第1回 オリエンテーションと成分別栄養管理の実際
- 第2回 治療食の献立展開（1）
- 第3回 治療食の献立展開（2）
- 第4回 栄養アセスメントに基づく栄養ケアプランニングと評価法
- 第5回 消化器がん患者の術前後の栄養ケア計画と実施
- 第6回 クロウン病患者の栄養ケア計画と実施と実施
- 第7回 褥瘡の栄養管理・PEGの栄養管理
- 第8回 治療食の調理実習

授業概略

主な疾患についてそれぞれの個人に対する栄養マネジメントの方法・技術を実習と演習で学びます。症例を理解することで医療人としての資質を磨き、さらに専門職の価値観について理解を深めていきます。

教科書

症例から学ぶ『臨床栄養教育テキスト』（医歯薬出版）授業で使用する資料は配付します。

参考書

臨床栄養学実習教科書『栄養食事療法の実習 栄養アセスメントと栄養ケア』（医歯薬出版）本田佳子 編著

食品成分表

成績評価の方法・基準

出席状況、授業態度、レポート内容により評価します。

事前準備学習

なし

備考

選択科目ではあるが管理栄養士にとって必要な科目ですので可能な限り履修してください。計算をすることが多いので電卓を忘れずに持参してください。調理実習には身支度をきちんとし、衛生・安全面に十分留意してください。

22165 学外実習事前事後指導 (Guidance before and after Practices in Hospital and the Other Institutions)

配置年次 3

単位数 1 期間 通年

担当者 大和田 浩子、井川 聡子、小林 君枝、小西 優子、中村 和照、山田 康輔

履修可能学科

F

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

関連資格**到達目標**

給食経営管理、臨床栄養、公衆栄養に関する臨地実習を有意義なものとし、各実習における教育目標を達成することができる。

授業計画

- 事前指導
 - ・実習目的・目標の理解
 - ・実習施設の概要および実習内容の説明
 - ・臨地実習先の非常勤講師による特別講座の実施
 - ・実習グループ毎の学習課題の設定
 - ・実習先との事前打ち合わせ訪問
 - ・実習に関するその他の準備
- 事後指導
 - ・実習記録の作成
 - ・グループ報告書の作成
 - ・報告会におけるグループ発表

授業概略

給食経営管理、臨床栄養、公衆栄養に関する臨地実習に際し、実習を有意義なものとし、各実習における教育目標を達成するために必要な事前学習を行う。また、実習終了後は各自で実習記録のまとめを行うと同時に、報告会の開催により管理栄養士の役割および具備すべき知識と技術について総合的な理解を深める。

教科書

なし

参考書

なし

成績評価の方法・基準

実習ノート、報告会、施設側からの評価表にも続き個別に判定する。

事前準備学習

給食経営管理、臨床栄養、公衆栄養に関するこれまでの講義および実習内容を復習しておくこと

22166 国試対策講座 a

(Countermeasure for National Examination of the License a)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 川上 美智子、大和田 浩子、渡辺 敦子、飯島 健志、井川 聡子、梶田 泰孝、小林 君枝、村上 りつ子、鯨井 隆、辻 啓介、中村 和照

履修可能学科

F

関連資格**到達目標**

管理栄養士国家試験合格ラインである6割を達成(120点/200点)

授業計画

前期

1. 社会・環境と健康1(村上)
2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学1(鯨井)
3. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学1(梶田)
4. 食べ物と健康・食品学1(川上)
5. 食べ物と健康・調理学1(渡辺)
6. 食べ物と健康・食品衛生学1(村上)
7. 食べ物と健康・食品加工学1(飯島)
8. 基礎栄養学1(辻)
9. 応用栄養学1(中村)
10. 栄養教育論1(井川)
11. 臨床栄養学1(小林)
12. 公衆栄養学1(大和田)
13. 給食経営管理論1(井川)
14. 応用問題1(小林)

15. まとめ1

後期

1. 社会・環境と健康2(村上)
2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学2(鯨井)
3. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学2(梶田)
4. 食べ物と健康・食品学2(川上)
5. 食べ物と健康・調理学2(渡辺)
6. 食べ物と健康・食品衛生学2(村上)
7. 食べ物と健康・食品加工学2(飯島)
8. 基礎栄養学2(辻)
9. 応用栄養学2(中村)
10. 栄養教育論2(井川)
11. 臨床栄養学2(小林)
12. 公衆栄養学2(大和田)
13. 給食経営管理論2(井川)
14. 応用問題2(小林)
15. まとめ2

授業概略

食物健康科学科の国家試験関連科目担当の教員で担当し、各専門分野の重要事項や過去の試験の頻出問題について復習して行きます。また、履修後に法制度改正があったものについては重点的に取り上げ、理解を深めたいと考えています。選択科目になってはいますが、管理栄養士国家試験を受験する方は必ず履修して下さい。習熟度別にa, bの2クラスを設置します。

国家試験科目にそって指導を行います。

教科書

時間ごとに、プリントを配付します。

参考書

授業で使用した教科書
管理栄養士国家試験参考書
管理栄養士国家試験問題集
本学eラーニング

成績評価の方法・基準

出席状況と達成度で評価します。達成度は前期1回、後期1回の試験結果の平均点でみます。

事前準備学習

3年時からの事前学習が重要です。また、繰り返しの復習により、知識を確かなものにして下さい。

備考

管理栄養士国家試験を受験する学生は必ず履修すること。週1回講義、1回演習になります。

22166 国試対策講座 b

(Countermeasure for National Examination of the License b)

配置年次 4

単位数 4 期間 通年

担当者 川上 美智子、大和田 浩子、渡辺 敦子、飯島 健志、井川 聡子、梶田 泰孝、小林 君枝、村上 りつ子、鯨井 隆、辻 啓介、中村 和照

履修可能学科

F

関連資格**到達目標**

管理栄養士国家試験合格ラインである6割を達成(120点/200点)

授業計画

前期

1. 社会・環境と健康1(村上)
2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学1(鯨井)
3. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学1(梶田)
4. 食べ物と健康・食品学1(川上)
5. 食べ物と健康・調理学1(渡辺)

6. 食べ物と健康・食品衛生学1(村上)
7. 食べ物と健康・食品加工学1(飯島)
8. 基礎栄養学1(辻)
9. 応用栄養学1(中村)
10. 栄養教育論1(井川)
11. 臨床栄養学1(小林)
12. 公衆栄養学1(大和田)
13. 給食経営管理論1(井川)
14. 応用問題1(小林)
15. まとめ1

後期

1. 社会・環境と健康2(村上)
2. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学2(鯨井)
3. 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学2(梶田)
4. 食べ物と健康・食品学2(川上)
5. 食べ物と健康・調理学2(渡辺)
6. 食べ物と健康・食品衛生学2(村上)
7. 食べ物と健康・食品加工学2(飯島)
8. 基礎栄養学2(辻)
9. 応用栄養学2(中村)
10. 栄養教育論2(井川)
11. 臨床栄養学2(小林)
12. 公衆栄養学2(大和田)
13. 給食経営管理論2(井川)
14. 応用問題2(小林)
15. まとめ2

授業概略

食物健康科学科の国家試験関連科目担当の教員で担当し、各専門分野の重要事項や過去の試験の頻出問題について復習して行きます。また、履修後に法制度改正があったものについては重点的に取り上げ、理解を深めたいと考えています。選択科目になっていますが、管理栄養士国家試験を受験する方は必ず履修して下さい。習熟度別にa、bの2クラスを設置します。

国家試験科目にそって指導を行います。

教科書

時間ごとに、プリントを配付します。

参考書

授業で使用した教科書
 管理栄養士国家試験参考書
 管理栄養士国家試験問題集
 本学eラーニング

成績評価の方法・基準

出席状況と達成度で評価します。達成度は前期1回、後期1回の試験結果の平均点でみます。

事前準備学習

3年時からの事前学習が重要です。また、繰り返しの復習により、知識を確かなものにして下さい。

備考

管理栄養士国家試験を受験する学生は必ず履修すること。週1回講義、1回演習になります。

22167 学校栄養指導論Ⅰ

(Nutritional Education in School I)

配置年次 3

単位数 2 期間 前期

担当者 川上 美智子、井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

教職

到達目標

栄養教諭の使命・役割を理解する
 栄養教諭の職務内容を理解する

児童及び生徒の栄養指導のための法令を理解する
 児童・生徒の食生活と栄養の実態を理解する
 学校における食の全体計画について理解する
 教科別指導法のあり方を理解する

授業計画

1. オリエンテーション(栄養教諭とは)
2. 児童及び生徒の栄養の指導及び管理の意義・基本的な考え方
3. 児童及び生徒の栄養の指導及び管理の現状と課題(含む実態把握、分析等)
4. 栄養教諭の職務内容、使命、役割
5. 学校給食の歴史と意義・役割
6. 児童及び生徒の栄養の指導及び管理に係る社会的事情
7. 児童及び生徒の栄養の指導及び管理に係る法令及び諸制度
8. 児童及び生徒の栄養に係る諸問題(含む国民の栄養をめぐる諸事情の理解)
9. 日本の食生活及び食事文化(歴史と変遷)
 世界の食生活及び食事文化(日本との違い)
10. 食材の選択(地場産品の活用など)
- 11~15. 教科別食指導(家庭科、保健体育、道徳、学級活動、給食の時間)

授業概略

食習慣の変容が著しい現代社会にあって、朝食の欠食、偏食、個食、中食や外食の増加など食習慣の乱れや高血圧、肥満の増加、栄養の偏りなど多くの課題を抱え、日本人の食環境は深刻化しています。特に、心身の発達時期にある幼児、児童、生徒など子どもたちにとっては、小さい頃から正しい食習慣を身につけることが大切です。子どもたちが自ら正しい食のあり方を学び、健康な身体を作り上げて行くため、食の指導者として新たに学校に配置される栄養教諭の役割は重大です。本講義では、a 栄養教諭の役割、b 日本人の食文化、c 子どもたちの栄養課題など基礎的事項を概説し、学校教育や学校給食を介した食育のあり方を考えます。

他の教職員と連携をとりながら、年間を通じ子どもや親たちに対する食の指導を円滑に進められるよう、栄養教諭としての基本的理解を深めます。

教科書

教) 笠原 賀子 編著『栄養教諭のための学校栄養教育論』(医歯薬出版)。別に文部科学省の学習指導要領を使用します。プリント配付。

参考書

必要に応じ参考文献を提示します。

成績評価の方法・基準

レポート50%及び出席状況・授業態度50%を総合的に評価します。

事前準備学習

事前・事後に教科書等を読んでおくこと。

備考

栄養教諭免許科目(必修)

22168 学校栄養指導論Ⅱ

(Nutritional Education in School II)

配置年次 3

単位数 2 期間 後期

担当者 大和田 浩子、高橋 幸子、井川 聡子

履修可能学科

F

関連資格

教職

到達目標

栄養教諭の役割を理解し、児童・生徒に「食に関する指導」を展開するための知識と技術を習得することができる。

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒

外

授業計画

1. 食に関する指導に係る全体的な計画の作成
2. 給食の時間における食の指導（含む地場産品の活用）
3. 家庭科、技術家庭科における食の指導
4. 体育科、保健体育等における食の指導
5. 道徳・特別活動における食の指導
6. 生活科、総合的な学習の時間の活用方法
7. 学校、家庭・地域が連携した食の指導
8. 食物アレルギー等、食に関する特別な指導等を要する児童及び生徒並びに他の児童及び生徒への指導上の配慮
9. 実践演習（1）食に関する指導案づくり
10. 実践演習（2）指導案の発表・相互評価
11. 実践演習（3）模擬授業1
12. 実践演習（4）模擬授業2
13. 実践演習（5）個別指導の実際
14. 実践演習（6）栄養カウンセリングの実際
15. 各授業科目のポイントと総まとめ

授業概略

学校生活の中のさまざまな場面で、食の指導が総合的に行われるよう、コーディネートの方、連携のとり方、調整の仕方などを実践的に学びます。

具体的には子どもの発達状況、健康状態の把握、それぞれの年代に応じた正しい食の指導方法、個別的な健康栄養相談やカウンセリングの方法、生活習慣病等の予防教育のあり方、家庭や地域との連携のとり方など食に関する指導方法に対する理解を深めます。

教科書

笠原 賀子 編著『栄養教諭のための学校栄養教育論』（医歯薬出版）。別に文部科学省の学習指導要領を使用します。プリント配付。必要に応じ参考文献を提示します。

参考書

必要に応じ提示します。

成績評価の方法・基準

模擬授業、レポート、授業態度等で評価します。

事前準備学習

事前に学校栄養指導論Iの内容を復習しておくこと。プリント配付。必要に応じ参考文献を提示します。

備考

栄養教諭免許科目（必修）

22172 管理栄養士入門 I

(Registered dietitians primer I)

配置年次 1

単位数 1 期間 後期

担当者 大和田 浩子、井川 聡子、小林 君枝

履修可能学科

F

関連資格

到達目標

社会における管理栄養士の使命や役割および活動分野を理解し、管理栄養士を目指す気持ちを育むことができる。

授業計画

- 【1】管理栄養士の使命と役割、職業倫理
- 【2】栄養学及び栄養士・管理栄養士発展の歴史と課題
- 【3】臨床栄養分野における業務内容と関連職種との関わり（1）
- 【4】臨床栄養分野における業務内容と関連職種との関わり（2）
- 【5】学校教育分野における業務内容と関連職種との関わり（1）
- 【6】学校教育分野における業務内容と関連職種との関わり（2）
- 【7】公衆栄養分野における業務内容と関連職種との関わり（1）

- 【8】公衆栄養分野における業務内容と関連職種との関わり（2）

授業概略

社会における管理栄養士の具体的業務内容の学習を通して、管理栄養士の使命や役割を理解します。

教科書

資料を配布します。

参考書

必要に応じ提示します。

成績評価の方法・基準

レポートの成績で評価しますが、出席状況、受講態度が不良の場合は減点対象になります。

事前準備学習

特になし。

22176 給食計画論 a

(Providing Meal Planning a)

配置年次 1

単位数 2 期間 前期

担当者 井川 聡子、小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

特定給食施設の意義と位置づけならびに管理栄養士の役割を理解し、給食の運営・管理に関する専門的知識と各種管理の要点を理解し、説明することができる。

授業計画

1. 給食経営管理の意義・給食施設の種類の
2. 健康増進法、特定給食施設における管理栄養士の役割
3. 給食システムの要点経営管理の概要
4. 栄養・食事管理・食事摂取基準の要点
5. 施設別栄養基準の算出法
6. 食材管理の要点（1）
7. 食材管理の要点（2）
8. 生産管理の要点（1）
9. 生産管理の要点（2）
10. 衛生・安全管理の要点（1）
11. 衛生・安全管理の要点（2）
12. 施設・設備管理の要点（1）
13. 施設・設備管理の要点（2）
14. 給食の原価管理の要点
15. まとめ

授業概略

特定給食施設における給食経営管理の目的・意義・重要性にはじまり、給食関係法規、給食組織、栄養管理、作業管理、衛生管理、施設管理、経営管理、事務管理など一貫して体系化された給食経営管理の理論と実務上の要点を学びます。

教科書

サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」（第一出版）、各種プリント

参考書

必要に応じ提示します

成績評価の方法・基準

最終試験の成績で評価しますが、提出したレポートや出席状況も加点・減点の対象とします。

事前準備学習

授業計画に沿って進めますので、教科書の関連部分を読むなど、予習をした上で授業に臨んで下さい。

備考

毎回の授業ノートづくりを大切に下さい。多くの資料を配布しますので、きちんとファイルに整理しておきましょう。

22176 給食計画論 b

(Providing Meal Planning b)

配置年次 1

単位数 2 期間 前期

担当者 井川 聡子、小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

特定給食施設の意義と位置づけならびに管理栄養士の役割を理解し、給食の運営・管理に関する専門的知識と各種管理の要点を理解し、説明することができる。

授業計画

1. 給食経営管理の意義・給食施設の種類
2. 健康増進法、特定給食施設における管理栄養士の役割
3. 給食システムの要点経営管理の概要
4. 栄養・食事管理・食事摂取基準の要点
5. 施設別栄養基準の算出法
6. 食材管理の要点 (1)
7. 食材管理の要点 (2)
8. 生産管理の要点 (1)
9. 生産管理の要点 (2)
10. 衛生・安全管理の要点 (1)
11. 衛生・安全管理の要点 (2)
12. 施設・設備管理の要点 (1)
13. 施設・設備管理の要点 (2)
14. 給食の原価管理の要点
15. まとめ

授業概略

特定給食施設における給食経営管理の目的・意義・重要性にはじまり、給食関係法規、給食組織、栄養管理、作業管理、衛生管理、施設管理、経営管理、事務管理など一貫して体系化された給食経営管理の理論と実務上の要点を学びます。

教科書

サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」(第一出版)、各種プリント

参考書

必要に応じ提示します

成績評価の方法・基準

最終試験の成績で評価しますが、提出したレポートや出席状況も加点・減点の対象とします。

事前準備学習

授業計画に沿って進めますので、教科書の関連部分を読むなど、予習をした上で授業に臨んで下さい。

備考

毎回の授業ノートづくりを大切にして下さい。多くの資料を配布しますので、きちんとファイルに整理しておきましょう。

22177 給食実務演習 a

(Seminar on (practical) food service a)

配置年次 1

単位数 1 期間 後期

担当者 小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養管理、事務管理を中心に実践上のポイントを理解し、実践力を身につける。

授業計画

1. 基準栄養量の算出法
2. 荷重平均成分表の作成法
3. 食品構成表の作成法
4. 食品構成表の作成演習 (1)
5. 食品構成表の作成演習 (2)
6. 献立作成の在り方・ポイント (1)
7. 献立作成の在り方・ポイント (2)
8. 献立作成の在り方・ポイント (3)
9. 献立作成演習 (基本) (1)
10. 献立作成演習 (基本) (2)
11. 献立作成演習 (応用) (1)
12. 献立作成演習 (応用) (2)
13. 帳票類の作成 (1)
14. 帳票類の作成 (2)
15. まとめ

授業概略

給食計画論をふまえ、特に特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養基準量の算定、献立作成等の栄養管理、帳票管理を中心に実践上のポイントに関する講義および演習を行なう。

教科書

「Plan-Do-Seeにそった給食運営・経営管理実習のてびき 第4版」(医歯薬出版)

「5訂日本食品成分表」(医歯薬出版)

「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)

参考書

「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」(医歯薬出版)

「カラー版 一品料理500選 治療食への展開 第2版」(医歯薬出版)

成績評価の方法・基準

試験、レポート、出席状況、授業態度について総合的に評価します。

事前準備学習

給食計画論の内容を踏まえ、理解しておく。

授業計画に従い、教科書及び資料の該当箇所を事前に学習しておくこと。

備考

課題については提出期限までに必ず仕上げること。

配布資料に関しては、次年度以降も使用するので大切に保管すること。

22177 給食実務演習 b

(Seminar on (practical) food service b)

配置年次 1

単位数 1 期間 後期

担当者 小西 優子

履修可能学科

F

関連資格

管理 栄養

到達目標

特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養管理、事務管理を中心に実践上のポイントを理解し、実践力を身につける。

授業計画

1. 基準栄養量の算出法
2. 荷重平均成分表の作成法
3. 食品構成表の作成法
4. 食品構成表の作成演習 (1)
5. 食品構成表の作成演習 (2)
6. 献立作成の在り方・ポイント (1)
7. 献立作成の在り方・ポイント (2)
8. 献立作成の在り方・ポイント (3)

共通

E

Pe

Pc

C

生活基礎

W

F

看護基礎

N

経営基礎

M

卒外

9. 献立作成演習（基本）（1）
10. 献立作成演習（基本）（2）
11. 献立作成演習（応用）（1）
12. 献立作成演習（応用）（2）
13. 帳票類の作成（1）
14. 帳票類の作成（2）
15. まとめ

授業概略

給食計画論をふまえ、特に特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養基準量の算定、献立作成等の栄養管理、帳票管理を中心に実践上のポイントに関する講義および演習を行なう。

教科書

- 「Plan-Do-Seeにそった給食運営・経営管理実習のてびき 第4版」(医歯薬出版)
 「5訂日本食品成分表」(医歯薬出版)
 「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)

参考書

- 「一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食」(医歯薬出版)
 「カラー版 一品料理500選 治療食への展開 第2版」(医歯薬出版)

成績評価の方法・基準

試験、レポート、出席状況、授業態度について総合的に評価します。

事前準備学習

給食計画論の内容を踏まえ、理解しておく。
 授業計画に従い、教科書及び資料の該当箇所を事前に学習してこること。

備考

課題については提出期限までに必ず仕上げること。
 配布資料に関しては、次年度以降も使用するので大切に保管すること。

22178 人間と社会環境 (Human and social environment)

配置年次 1

単位数 2 期間 後期

担当者 滝田 薫

履修可能学科

E Pe Pc C W F N M

関連資格

教職

到達目標

この講義の目標を、「食、あるいは食品に関係する問題、課題を社会科学の視点から探求することに置きます。管理栄養士として将来、仕事をする際、社会についての理解が不可欠になります。例えば、農林漁業についての政府の政策動向、食品の流通、経済問題としてみた食の問題等々、です。この講義は、プロとしての管理栄養士がもつべき社会認識をやさしく解説する講義とします。

授業計画

全15回の講義を予定していますが、それを大きくは3つに分けて構成しようと考えています。最初の2回は序論、その後、本論として11回、最後の2回はまとめとします。ただし、本論については、順番、内容等、時事問題を扱う都合上もあって、変更することがあります。

- 第1回 序論 この講義の狙い
- 第2回 序論 現代社会における食の問題
- 第3回 農業 お米の問題 米作から見たこの国の農政
- 第4回 農業 全農 農協 とは何か
- 第5回 漁業 漁業権と排他的経済水域
- 第6回 魚ビジネス 捕鯨 資源管理と養殖
- 第7回 食品流通 市場（いちば）と市場（しじょう）
- 第8回 食品マーケティング コンビニシステム

第9回 食と経済

第10回 アグリビジネス 巨大穀物会社

第11回 食品の輸入と輸出 TPPと日本の農林漁業

第12回 環境問題と食糧

第13回 時事問題

第14回 まとめ

第15回 まとめ

授業概略

たとえば、お米がどのようにして作られ、どこを回って売買され、最終的に私たちの口に入るのか、その過程を辿ってみることにしましょう。多分、学生諸君のほとんどが、その過程を理解していないと思います。過去のどの時代に比べても、現代ほど、自分の食べている食物について無知、無関心でいられる人間の時代はなかったでしょうね。驚くほどの食物、食糧がわれわれの日々の生活を支えています。しかし、どのような社会のシステムがそうした食品を我々のところまで送っているのか、少し知的な関心をもって調べれば、多分、皆さんの意識が変わってくるでしょう。

教科書

教科書は使用しません。手作りのプリント、レジュメを配付します。全資料を保存し、それを核として自分のノートを作成してください。

参考書

文献等は講義の際に指示します。参考書としては、岩波ジュニア選書から以下のような本がよろしいでしょう。
 「砂糖の世界史」「農は過去と未来をつなぐ―田んぼから考えたこと」
 「農業という仕事―食と環境を守る」「里山を歩こう」「砂漠化ってなんだろう」
 なお、少しレベルの高いものを読みたい人には、以下の本をガイドにするとよいでしょう。
 文春新書 「東大教師が新入生にすすめる本」 1 2

成績評価の方法・基準

毎回、質問票の形で、出欠をとります。講義内容に関する良い質問については、成績に加味します。試験は事前にテーマを指定し、論文考査とします。

事前準備学習

参考書を読んでおいてください。日常、新聞を読むこと、ただし、一紙ではなく、二紙を比較しながら読むことが大切です。

備考

一方通行の講義にはしたくないので、学生諸君からの質問とそれへの回答、つまり教室での対話を工夫したいと思えます。ひょっとしたら、ゼミ形式にできるかもしれないと考えています。