

# 2023年度 授業概要【食物健康科学科】

科目コード：22100

科目ナンバリング：FS10A01K

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：有機化学(Organic Chemistry)

担当者：福元 博基

## 基本情報

年次：1

単位数：2

授業形式：講義

曜時：火曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：食衛

AL要素：17.発問と回答

**授業の概要：** 私たちの身の回りにある物質の多くは有機化合物から成り立っている。有機化合物の構造、性質および反応性を体系化した学問である有機化学は栄養学・生化学・食品学を学ぶ上でも重要である。  
本学科の専門科目を学ぶのに最低限知っておくべき有機化学の基礎知識と基本概念を解説する。  
高校で化学を履修していない、または履修していても内容の修得が十分でない受講生もフォローできるよう、丁寧な授業を展開することに努める。

**キーワード：** 原子、分子、化学結合、物質量、化学変化、反応熱、酸と塩基、炭化水素、アルコール、カルボン酸、エステル、アミン、異性体、糖質、脂質、タンパク質

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けた有機化合物の構造、性質およびそれらの反応性について、概ね80%の事項を理解し、解答することができる。

**評価方法：** 小テスト(筆記)  
学期末試験(筆記)

**評価割合：**60%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：**

授業で扱った有機化合物の構造、性質およびそれらの反応性について、自主学修によって得た知見を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に表現できる。

**評価方法：** 小テスト(筆記)  
学期末試験(筆記)

**評価割合：**40%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし、自主的な学習によって得た知識などが小テストや学期末試験の記述内容により認められる場合は、上記の項目の「知識・技能」の評価対象とすることがある。

**評価割合：**0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、小テストや期末試験においてカンニングなどの不正行為があった場合は減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合：**0%

### ▼その他

特になし。

**評価割合：**特になし。

**授業計画：** 第1回:物質の構成Ⅰ(原子の構造)、化学習熟度確認テスト  
第2回:物質の構成Ⅱ(原子の電子配置)  
第3回:物質の構成Ⅲ(周期表と化学結合(イオン結合))  
第4回:物質の構成Ⅳ(化学結合(共有結合と水素結合))  
第5回:物質の変化Ⅰ(物質と化学変化(中和反応))  
第6回:物質の変化Ⅱ(化学変化(酸化還元反応)と反応熱)  
第7回:物質の状態と性質Ⅰ(物質の三態、蒸気圧と溶解度)  
第8回:物質の状態と性質Ⅱ(酸と塩基)  
第9回:有機化合物Ⅰ(炭化水素の構造、命名法と性質)  
第10回:有機化合物Ⅱ(炭化水素の反応性と分子軌道)  
第11回:有機化合物Ⅲ(アルコールの構造、命名法、性質と反応性)  
第12回:有機化合物Ⅳ(カルボン酸とエステルの構造、命名法、性質と反応性)  
第13回:有機化合物Ⅴ(アミンの構造、命名法、性質、反応性と異性体の種類)  
第14回:食品に見る有機化合物Ⅰ(糖質と脂質)  
第15回:食品に見る有機化合物Ⅱ(タンパク質)  
定期試験

**使用テキスト：** 食を中心とした化学 第5版  
北原重登、塚本貞次、野中靖臣、水崎幸一 著  
東京教学社 2,420円(税込)

テキストとは別に講義資料も配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 毎回の授業開始から10分程度小テストを行う。  
小テストは原則前回の授業内容から出題するので、復習を必ず行うこと。  
授業終了時に次回の予習ポイントを説明するので、予習も必ず行うこと。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応します。まずは学務部まで連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** 曜日・時限等については初回に知らせる。

**留意事項：** 特になし。

---

科目コード:22101      科目ナンバリング:FS11A01K      主な使用言語:日本語

授業名(英文):生化学I(Biochemistry I)

担当者:梶田 泰孝

#### 基本情報

年次:カリキュラム

単位数:2

授業形式:講義

曜時:金曜3限

履修可能学科・専攻:F

関連資格:管理 栄養 食衛

AL要素:17.発問と回答

**授業の概要：** 生体は栄養素を食事等から摂取し、消化・吸収したのち、代謝する。吸収された栄養素がどのように代謝され、生命の恒常性が維持されているのか、そのメカニズムを学ぶのが生化学である。

生化学Ⅰでは、どのような物質が利用されるのか、その生体内化学反応系を担うたんぱく質(酵素)や補酵素、その調節因子であるホルモン、細胞間情報伝達など、生化学Ⅰに続いて行われる生化学Ⅱ(2年次前期)の主項目となる代謝に繋がる項目について講義を行う。

**キーワード：** 構造理解、酵素、細胞内情報伝達、エネルギー、代謝

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標：** 栄養素の基本構造・特性を修得する。

細胞間情報伝達の機構について説明できるようにする。

評価方法：定期試験

評価割合：70%

#### ▼思考力・判断力・表現力

到達目標：栄養素の構造・特性の理解を踏まえ、エネルギー産生の基本について考えることができる。  
ホルモンの働きを、身体全体の作用として理解できる。

評価方法：定期試験

評価割合：30%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

課題等において不正が認められた場合は、評価時に対応する。

評価割合：0%

#### ▼その他

特になし

評価割合：特になし

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  
酵素と補酵素  
【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  
細胞間情報伝達  
【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)  
生体エネルギーと代謝  
【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  
定期試験

使用テキスト： 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

予習・復習のポイントと 事前学習について、授業内で指定した範囲を予習してくること(20-30分)。  
参考文献・資料等： 事後学習として、授業内に示した要点を中心にノートの作成を行うこと。  
事後学習の時間は各自に任せるがおよそ30分は必要と考える。

参考図書)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

障がいのある 可能な限り対応します。学務部にご相談ください。  
履修者への対応：

**授業時間外の連絡手段:** 特に時間指定は行いません。  
担当教員の時間が空いている場合には随時対応します。

**留意事項:** ・授業前日までに資料を提示します。  
(初回の授業時に説明しますが、極力、資料の配付は行わない予定です。)  
各自で印刷する、もしくはご自身のデバイス(PC/タブレット)を持参し、  
資料閲覧してください。

---

科目コード:22102      科目ナンバリング:FS11A02K      主な使用言語:日本語

授業名(英文): 食品学I(Food Science I)

担当者: 飯島 健志

#### 基本情報

年次:1      単位数:2      授業形式:講義

曜時:月曜4限      履修可能学科・専攻:F

関連資格:教職 管理 栄養      AL要素:16. 振り返り用紙と応答  
17. 発問と回答

**授業の概要:** 食品には多くの成分が含まれており、どんな食品をどのように食べるかということが、健康に大きく関わってくる。食品に含まれている各種成分の量と質を調べるとともに、加工、保蔵、調理などでの成分の変化を総合的に検討するのが食品学である。本講義では、食品成分表に掲載されている食品の一般成分および、色素、味、香気成分等の構造・性質、物性等について学習し、健康や疾病予防との関わりについて理解を深める。また、これら食品成分の調理・加工・貯蔵中における変化について解説する。

**キーワード:** 五大栄養素、食品の一般成分、食品の一次機能、二次機能、三次機能

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けた食品の各種成分の特性ならびに化学的・酵素的変化と栄養との関係について理解し、概ね80%以上の事項を暗記し、解答することができる。

**評価方法:** 小テスト      **評価割合:** 90%  
定期試験

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** 定期試験      **評価割合:** 10%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合:** 0%

## ▼その他

特になし

評価割合：特になし

**授業計画：** 【第01回】授業ガイダンス、人間と食品  
【第02回】食品の分類と食品成分表  
【第03回】水分と水分活性  
【第04回】炭水化物の分類と構造  
【第05回】炭水化物の加熱変化(糊化と老化)、食物繊維の機能  
【第06回】たんぱく質の性質と栄養価  
【第07回】脂質と脂肪酸の種類  
【第08回】脂質の酸化  
【第09回】ビタミンの種類と生理機能  
【第10回】ミネラルの種類と生理機能  
【第11回】食品の嗜好成分:色素成分  
【第12回】食品の嗜好成分:呈味成分  
【第13回】食品の嗜好成分:香氣成分  
【第14回】食品成分の変化(化学的変化)  
【第15回】食品成分の変化(酵素的変化)  
定期試験

**使用テキスト：** 水品善之・菊崎泰枝・小西洋太郎編著『栄養科学イラストレイテッド 食品学 I 改訂第2版 食べ物と健康-食品の成分と機能を学ぶ』(羊土社)2021年  
香川明夫監修『八訂食品成分表2023』(女子栄養大学出版部)2023年

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業前には、その回のテーマの分からない専門用語を調べる(30分)。  
授業後は、繰り返しの復習により、知識を確かなものにしてください(30分)。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** 担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。  
曜日・時限等については、IC-UNIPAやTeamsでお知らせします。

**留意事項：** デバイスの使用に関しては、初回の授業で説明する。  
関連科目である食品化学を履修することが望ましい。  
学生からの質問等については、授業時、IC-UNIPAやTeamsで回答する。

---

科目コード：22103      科目ナンバリング：FS11A03K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：基礎栄養学I a(Basic Nutrition I a)

担当者：坂倉 有紀

### 基本情報

年次：1

単位数：2

授業形式：講義

曜時：水曜4限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 福祉主 管理 栄養 食衛

AL要素：17発問と回答

**授業の概要：** 基礎栄養学は、栄養の専門家をめざす諸君にとって基礎となる科目である。管理栄養士になる諸君が、今後履修する科目を学習する上で必要となる基本的な栄養知識を身につける。栄養素の構造と機能、栄養素の消化吸収と代謝の基礎、栄養や水分のINとOUT、エネ

ルギー代謝についての理解する。

**キーワード：** 栄養素、代謝、エネルギー、消化吸収

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けた栄養素の働きについて、概ね80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験  
小テスト

**評価割合：** 40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容について自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験  
小テスト

**評価割合：** 40%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

自主的なワークノートやまとめノート作成の取り組みなどによって成果が認められる場合は、評価の対象とする。

**評価割合：** 20%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価の対象とはしない。しかしボランティア活動等の実践により深められた知見がレポート等により認められる場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：** 0%

##### ▼公正性

直接的な評価の対象とはしない。しかし授業中の発言やレポートにおいて、人権侵害や差別発言、公正を欠く言動があった場合は、減点し厳重注意とするため、注意すること。

**評価割合：** 0%

##### ▼その他

特になし

**評価割合：** 特になし

#### 授業計画：

- 1 栄養の概念
- 2 食物の摂取
- 3 消化吸収と栄養素の動態①
- 4 消化吸収と栄養素の動態②
- 5 炭水化物の栄養①

- 6 炭水化物の栄養②
- 7 脂質の栄養①
- 8 脂質の栄養②
- 9 たんぱく質の栄養
- 10 ビタミンの栄養①
- 11 ビタミンの栄養②
- 12 ミネラルの栄養
- 13 水・電解質の栄養
- 14 エネルギー代謝
- 15 まとめ

【特例期間中の授業形態】課題研究型  
と【特例期間中の授業形態】遠隔授業(オンデマンド型)で行います

**使用テキスト:** 基礎栄養学 田地陽一編 羊土社  
基礎栄養学ノート 田地陽一編 羊土社

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業後、授業内容について復習し、関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(60分)。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますが、まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 特になし  
課題のフィードバックについては全体的なコメントを行う予定である

---

**科目コード:** 22103      **科目ナンバリング:** FS11A03K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 基礎栄養学I b(Basic Nutrition I b)

**担当者:** 坂倉 有紀

**基本情報**

**年次:** 1      **単位数:** 2      **授業形式:** 講義

**曜時:** 水曜5限      **履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 教職 福祉主 管理 栄養 食衛      **AL要素:** 17発問と回答

**授業の概要:** 基礎栄養学は、栄養の専門家をめざす諸君にとって基礎となる科目である。管理栄養士に

なる諸君が、今後履修する科目を学習する上で必要となる基本的な栄養知識を身につける。栄養素の構造と機能、栄養素の消化吸収と代謝の基礎、栄養や水分のINとOUT、エネルギー代謝についての理解する。

**キーワード：** 栄養素、代謝、エネルギー、消化吸収

#### **学位授与方針との関係**

##### **▼ 知識・技能**

**到達目標：** 授業で解説を受けた栄養素の働きについて、概ね80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験  
小テスト

**評価割合：** 40%

##### **▼ 思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** 授業で扱った内容について自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験  
小テスト

**評価割合：** 40%

##### **▼ 学修に主体的に取り組む態度**

自主的なワークノートやまとめノート作成の取り組みなどによって成果が認められる場合は、評価の対象とする。

**評価割合：** 20%

##### **▼ 実践的ボランティア**

直接的な評価の対象とはしない。しかしボランティア活動等の実践により深められた知見がレポート等により認められる場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：** 0%

##### **▼ 公正性**

直接的な評価の対象とはしない。しかし授業中の発言やレポートにおいて、人権侵害や差別発言、公正を欠く言動があった場合は、減点し厳重注意とするため、注意すること。

**評価割合：** 0%

##### **▼ その他**

特になし

**評価割合：** 特になし

#### **授業計画：**

- 1 栄養の概念
- 2 食物の摂取
- 3 消化吸収と栄養素の動態①



- 4 消化吸収と栄養素の動態②
- 5 炭水化物の栄養①
- 6 炭水化物の栄養②
- 7 脂質の栄養①
- 8 脂質の栄養②
- 9 たんぱく質の栄養
- 10 ビタミンの栄養①
- 11 ビタミンの栄養②
- 12 ミネラルの栄養
- 13 水・電解質の栄養
- 14 エネルギー代謝
- 15 まとめ

【特例期間中の授業形態】課題研究型  
と【特例期間中の授業形態】遠隔授業(オンデマンド型)で行います

**使用テキスト:** 基礎栄養学 田地陽一編 羊土社  
基礎栄養学ノート 田地陽一編 羊土社

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業後、授業内容について復習し、関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(60分)。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますが、まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 特になし  
課題のフィードバックについては全体的なコメントを行う予定である

---

科目コード: 22104      科目ナンバリング: FS21A01K      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 公衆衛生学I(Public Health I)

担当者: 熊田 薫

#### 基本情報

年次: 2

単位数: 2

授業形式: 講義

曜時: 水曜4限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 福祉主 管理 栄養 食衛

AL要素: 発問と回答

**授業の概要:** 公衆衛生の考えたかを良く理解する。特に、個人の衛生と異なる考え方があるのでその点をよく説明する。

方法論としての疫学の考え方、背後にある保健統計についていねいに説明する。  
環境衛生および感染症の公衆衛生学的側面について基礎的事項を理解する。  
遠隔授業になった場合は、オンライン、オンデマンド授業をおこない、課題を課す。

**キーワード：** 保健統計、国民衛生、疫学、環境衛生

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 保健統計、疫学の方法、環境衛生の基礎知識を習得する。

**評価方法：** 定期試験

**評価割合：** 70%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 公衆衛生の考え方を理解する。

公衆衛生の方法としての疫学の原理を理解し、その成果に基づく実践について知る。

**評価方法：** 定期試験

**評価割合：** 30%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

基礎的知識が必要である。自分に不足すると考える高校程度の知識・本学で学んだ統計学の知識を必要に応じて復習あるいは新規に学習することが、理解する助けになる。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

特になし

**評価割合：** 0%

##### ▼ 公正性

自らの意見を持つことは重要であるが、それ以外の意見についても理解し尊重するとともに、客観的・論理的に反論することができることが重要である。

**評価割合：** 0%

##### ▼ その他

昨今新たな感染症が問題になっているので、感染症の疫学については、少し詳しい説明をおこなう。

**評価割合：** 昨今新たな感染症が問題になって

#### 授業計画：

授業計画

1. 公衆衛生の考え方、集団における健康とななにか
2. 公衆衛生の歴史、世界と日本
3. 統計の基礎
4. 保健統計と公衆衛生
5. 各種保健統計
6. 疫学の基礎的考え方
7. 疫学研究の具体的例
8. スクリーニング
9. 地球規模の環境
10. 大気、水、土壌
11. 日本における歴史的環境問題(公害病)
12. 生活習慣病の現状
13. 食と生活習慣病
14. 感染症の現状
15. 公衆衛生に関わる法

**使用テキスト:** 栄養管理と生命科学シリーズ 公衆衛生学  
網中雅仁編著  
ISBN 978-4-8446-0927-8  
出版社名:理工図書(株)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 次回の講義の該当箇所にあたる教科書の部分をよく読む  
国民衛生の動向(2021/2022)、厚生統計協会

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応します。相談してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーを利用します。

**留意事項:** 状況に応じオンライン授業になることもあるので、学生向け掲示板等を参照してください。対面授業が不可能となった場合は、オンライン、オンデマンド、および課題研究を併用して対応します。

---

**科目コード:** 22106      **科目ナンバリング:** FS32A02K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 公衆衛生学II(Public Health II)

**担当者:** 佐藤 ゆき

#### 基本情報

**年次:** 3      **単位数:** 2      **授業形式:** 講義  
**曜時:** 火曜4限 火曜5限      **履修可能学科・専攻:** F  
**関連資格:** 福祉主 管理 食衛      **AL要素:** 17.発問と回答

**授業の概要:** 【オンライン授業の形態:同時双方向型】※初回のみオンデマンド型

社会や環境と人間の健康との関わり、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の現状と課題、さらに社会保障制度、衛生法規、衛生行政などについて学んで行きます。

**キーワード:** 集団の健康 疫学 公衆衛生活動 社会保障制度

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 以下の事項について理解し、80%以上正しく答えられる。

- ・社会や環境と人間の健康との関わり
- ・人々の健康状態とその規定要因の測定・評価、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる基本的な考え方とその取組
- ・保健・医療・福祉制度や関係法規の概要
- ・個々の公衆衛生活動の現状と課題

**評価方法:** 学期末試験      **評価割合:** 90%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** わが国の公衆衛生の課題について、自分の意見を述べることができる。

**評価方法:** 学期末試験      **評価割合:** 10%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

ただ自主学修によって自身の知見に追加された成果等が 学期末試験の記述内容により認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価 対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

ただし授業中や筆記試験においての不正行為は、減点や厳重注意の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

### ▼その他

特になし

評価割合：特になし

**授業計画：** 第1回 オリエンテーション、環境保健-1  
第2回 環境保健-2  
第3回 保健統計  
第4回 社会保障制度一福祉制度、医療制度  
第5回 地域保健  
第6回 母子保健  
第7回 学校保健  
第8回 成人保健  
第9回 高齢者保健・介護保険制度-1  
第10回 高齢者保健・介護保険制度-2  
第11回 産業保健-1  
第12回 産業保健-2  
第13回 精神保健-1  
第14回 精神保健-2  
第15回 国際保健  
定期試験 なお、進捗により内容を変更する場合がありますので了承の事。

**使用テキスト：** Nブックス 社会環境と健康『五訂 公衆衛生学』編著者：後藤正幸、中村信也、発刊：2020年3月、発行所：建帛社

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業前 公衆衛生学は幅広く私たちの生活に関連していますので、普段からニュース等に関心を持つようにしてください。(30分程度)

授業後 その日のうちに、授業中に記載したノートをもとに、教科書などを参考に自分なりにまとめなおして、新しく得た知識の理解と固定化をはかって下さい。(2～4時間程度)

参考図書  
・教科書  
・「国民衛生の動向 2019/2020」,「図説 国民衛生の動向 2019/2020」(財)厚生統計協会

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応します。  
まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段：** 何かあれば食物健康科学科助手室へ連絡してください。

**留意事項：** 隔週の授業になります。オリエンテーション時に、日程をお知らせいたします。

---

科目コード：22107

科目ナンバリング：FS30A01K

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：社会福祉概論(Overview of Social Welfare)

担当者：田家 英二

---

## 基本情報

年次：カリキュラム

単位数：2

授業形式：講義

曜時：月曜1限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 福祉主 管理 栄養

AL要素：10 資料調査課題

11 討論

16 振り返り用紙と応答

17 発問と応答

**授業の概要：** [特例期間中の授業形態]課題研究型 遠隔授業

現代社会における社会福祉の意義や理念、サービスについて、社会保障制度や福祉政策との関連で基礎的なことを説明する。社会福祉の基本的理念や原理、思想を学ぶことによって、現在求められている福祉政策の課題を理解し、考察できるようにする。社会福祉の専門家でない学生向けにやさしく社会福祉の基礎知識を解説していく。管理栄養士試験に必要な基礎知識を習得する。

**キーワード：** 「食」と「福祉」、社会保障制度、社会保険、社会福祉、障害者福祉、児童福祉、貧困対策。

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**到達目標：** 栄養士として必要な最低限の福祉に関する知識を身に着ける。

**評価方法：** 授業内課題およびレポートにより評価

**評価割合：** 50%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 食と社会福祉の関連について自分の考え方を表現できる。

**評価方法：** 授業内課題およびレポートにより評価

**評価割合：** 40%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

社会福祉に関する報道や情報を自ら調べ興味や疑問を持つことが出来る。

**評価割合：** 10%

#### ▼実践的ボランティア

特になし

**評価割合：** 0%

#### ▼公正性

直接の評価対象とはしないが、授業中の態度や授業での発言などで極端な人権侵害、反社会的発言などがみられた場合は、減点や嚴重注意の対象となりうる。

**評価割合：** 0%

#### ▼その他

あまりにも受講態度の悪いものや他の受講生の迷惑となる行為を行う場合は減点や厳しい注意対象となる場合がある。

**評価割合：** あまりにも受講態度の悪いものや

**授業計画：**

1. 生活を支える「食」と「社会福祉」
2. 社会福祉の意味と対象
3. 私たちの生活と社会保障(社会保障制度・公的扶助)
4. 年金保険制度・医療保険制度
5. 介護保険制度・雇用保険制度・労災保険制度
6. 生活保護制度
7. 高齢者福祉と介護保険サービス
8. 児童福祉(児童福祉法と少子化対策)
9. 児童福祉(児童虐待と社会的養護)
10. 障害者福祉とサービス
11. 地域福祉

12. 保健所と保健センターの役割と公衆衛生
  13. 社会福祉実践と専門職
  14. 権利擁護と相談援助(ソーシャルワーク)
  15. 社会福祉分野で働く栄養士の役割
- 授業内課題およびレポート

**使用テキスト:** 六訂『栄養士・管理栄養士を目指す人の社会福祉』岩松珠美・三谷嘉明編 みらい 2,530円

**予習・復習のポイントと** 【予習・復習のポイント】

**参考文献・資料等:**

- ・授業前には、その回のテーマのわからない用語を調べる。(90分)
  - ・授業終了後には、授業内容を復習するとともに、ノートの整理を行う。(90分)
- 社会福祉に関する情報を新聞等を通して常にチェックしておくこと。  
授業日前日までにUNIPAに授業資料を掲示するので、必要に応じて各自ダウンロードしてください。  
さい。(配布はしません)  
授業で情報端末を活用することを認める。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り配慮を行う。事前に学務部へ相談しておくこと。

**授業時間外の連絡手段:** 個別相談については、授業終了時に申し出を受け、必要に応じて「オフィスアワー」の時間で対応する。

**留意事項:** 授業中の私語は厳に慎むこと  
質問は、授業終了時に口頭で伝えること

【課題に対するフィードバック方法】  
授業内課題などにコメントを付与する。

**科目コード:** 22108      **科目ナンバリング:** FS11A04K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 解剖生理学I (Anatomical Physiology I)

**担当者:** 鯨井 隆

**基本情報**

**年次:** カリキュラム      **単位数:** 2      **授業形式:** 講義

**曜時:** 火曜2限      **履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理 栄養 食衛      **AL要素:** 17発問と回答

**授業の概要:** 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こと。

【オンライン授業(OL)について】

尚、オンラインOL演習が許可された場合は、授業コード番号をもとに、チームズ画面で受講となる。この場合は、「双方型の演習形式により課題遂行が主目的」となる。毎回教員からの課題を遂行すると共に、自主学習及び発展学習的も推奨される。

**キーワード:** 人体解剖学。生理学。代謝生化学。

**学位授与方針との関係**

▼ **知識・技能**

**到達目標:** 人体の健全解剖生理学を知り、各臓器の特殊性も理解した上で、他人にそれを説明できること。

**評価方法:** 学期末試験は100点満点で評価する      **評価割合:** 55%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 人体の機能解剖学上の代謝学的・生化学的または力学や計算論的な扱いと思考ができる事。

**評価方法:** 学期末試験は100点満点で評価する **評価割合: 35%**

### ▼学修に主体的に取り組む態度

授業の出席状況や出席票問題正答率、課題提出物の態度から総合的に評価する。

**評価割合: 10%**

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合: 0%**

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合: 0%**

### ▼その他

特になし。

**評価割合: 特になし。**

**授業計画:** 以下の15回に分け、主に教科書(1)に沿って、正常解剖生理の講義を盛り込む。

- 1回 ガイダンス並びに生命誕生・生殖についての概説
- 2回 個体の発生・人体区分の用語解説
- 3回 人体の構成、特に細胞・組織の解剖生理学
- 4回 血液・造血器・リンパ系・一部の免疫系
- 5回 循環器系
- 6回 呼吸器系
- 7回 消化器系
- 8回 泌尿器・生殖器・一部の体液調節
- 9回 内分泌系・生殖内分泌
- 10回 腎臓の構造と機能及び酸塩基平衡
- 11回 中枢神経系の構造と機能
- 12回 末梢神経系・感覚器の構造と機能
- 13回 運動器の構造と機能
- 14回 代謝生化学の基礎・ホメオスターシス(恒常性機構の総括)
- 15回 総復習:各器官との関連様式の考え方
- 別回 定期試験

**使用テキスト:** 教科書ー1)『生物・解剖生理学 人体の構造と機能』(理工図書)吉岡利忠、菊川忠裕ら 編集  
教科書ー2)『解剖生理学ノート 人体の構造と機能』改定3版(羊土社)志村二三夫、岡純、山田和彦/編(改訂最新版使用)

**予習・復習のポイントと** 教科書1と2にある各章の太字の意味の理解に努めることがポイントである。

**参考文献・資料等:**

**障がいのある履修者への対応:** 授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。授業内では、可能な限り対応を行ないません。

**授業時間外の連絡手段:** 鯨井の研究室訪問か、または鯨井の大学メールアドレスにて連絡をとること。

**留意事項:** 必修科目であり、事前準備予習には、1~2時間が必要。  
受講時には、計算機、鏡、カラーペン、定規などの持参が必要である。

---

科目コード: 22109

科目ナンバリング: FS12A01K

主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 解剖生理学II(Anatomical Physiology II)

---

**担当者：** 鯨井 隆

**基本情報**

**年次：**カリキュラム

**単位数：**2

**授業形式：**講義

**曜時：**水曜3限

**履修可能学科・専攻：**F

**関連資格：**管理 食衛

**AL要素：**17発問と回答

**授業の概要：**

毎回の講義内容につき、研究的な課題を設定する。次週の講義開始時点で、理解力と考察力を把握する問題に取り組む事としました。この手法により、社会に役立つような思考力養成を目指して行きます。

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こと。

**【オンライン授業(OL)について】**

尚、オンラインOL演習が許可された場合は、授業コード番号をもとに、チームズ画面で受講となる。この場合は、「双方型の演習形式により課題遂行が主目的」となる。毎回教員からの課題を遂行すると共に、自主学習及び発展学習的も推奨される。

**キーワード：** 疾患の病態生理、栄養と治療 代謝病態学、臨床生化学基礎、栄養代謝計算学基礎。

**学位授与方針との関係**

**▼ 知識・技能**

**到達目標：** 各疾患の病態生理学を知り、それに対応する妥当な栄養代謝学の視点から治療意義を理解出来ること。

**評価方法：** 学期末試験は100点満点で評価する

**評価割合：**55%

**▼ 思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** 各疾患に対して、基本的な病態生理学を理解し、代謝生化学的視点で、その異常と改善法ならびに数理計算の考え方の能力を修得出来ること。

**評価方法：** 学期末試験は100点満点で評価する

**評価割合：**35%

**▼ 学修に主体的に取り組む態度**

授業の出席状況、実習に参加する態度、課題提出物から、総合的に評価する。

**評価割合：**10%

**▼ 実践的ボランティア**

評価の対象とはしない

**評価割合：**0%

**▼ 公正性**

評価の対象とはしない

**評価割合：**0%

**▼ その他**

特になし。

**評価割合：**特になし。

**授業計画：** 以下の15回に分け、主に教科書(1)に沿って、疾患の病態生理学の講義内容を盛り込む。

- 1回 ガイダンスと疾病の成り立ち
- 2回 疾患による細胞・組織変化・脳死判定
- 3回 疾患診断の概要
- 4回 治療の概要



- 5回 栄養と代謝
- 6回 消化器系
- 7回 循環器系
- 8回 腎・尿路系
- 9回 内分泌系・生殖器系
- 10回 神経・精神系
- 11回 呼吸器系
- 12回 血液・造血器・リンパ系・アレルギー系
- 13回 運動器系
- 14回 感染症
- 15回 悪性腫瘍総論
- 別16回 定期試験

**使用テキスト:** 教科書:教科書1)『病態と病理 疾病の成り立ち』(理工図書)板倉弘重・金子健彦・菊川忠裕 編著  
教科書2)『解剖生理学ノート 人体の構造と機能』改定2版(羊土社)志村二三夫,岡純,山田和彦/編(1年次使用のものを再度使用する)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 教科書1)を予習として読み、太字で記載されている用語の理解がポイントとなる  
教科書2)1年次の教科書であるが、これに掲載されている講義関連事項を、問題を取り組みなら、その意味を臨床的な観点で理解する事がポイントとなる。

**障がいのある履修者への対応:** 授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。授業内では、可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** 鯨井の研究室訪問か、または鯨井の大学メールアドレスにて連絡をとること。

**留意事項:** 必修科目であり、事前準備予習には、1~2時間が必要。  
受講時には、計算機、鏡、カラーペン、定規などの持参が必要である。

科目コード:22110      科目ナンバリング:FS10A02J      主な使用言語:日本語

授業名(英文):解剖生理学実験 a(Experiment in Anatomical Physiology a)

担当者:梶田 泰孝、鯨井 隆

#### 基本情報

年次:カリキュラム      単位数:1      授業形式:実験

曜時:水曜1限 水曜2限      履修可能学科・専攻:F

関連資格:管理 栄養 食衛      AL要素:03.実験・実技・体験  
17.発問と回答

**授業の概要:**【授業形態ガイドライン】・レベルⅢ 遠隔授業(オンデマンド型)・レベルⅡ 面接授業

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、「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。

#### 【オンライン授業(OL)について】

緊急事態宣言下またはその他の事情でOL施行が確定した場合は、授業コード番号をもとに、チームズ画面で受講となる。この場合は、「双方型の演習形式により課題遂行が主目的」となる。毎回教員からの課題を遂行すると共に、自主学習及び発展学習も推奨される。

**キーワード:** 人体の構造と機能および疾病の成り立ち、生体成分、動物実験

**学位授与方針との関係**

### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 管理栄養士に必要な、人体の構造に関する知識を概ね理解・記憶し、セ設問に対する解答を導くことが出来る。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 40%

### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業内で得られた実験結果を理解し、目的に対する理論展開を組み立てられ、考察を行うことが出来る。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 60%

### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはならないが、授業時に設定された目的に対して、積極的に取り組み、不明な点等は、すすんで担当教員に質問するなど、知識等を身に付けようとする態度であること。

**評価割合:** 0%

### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

### ▼ 公正性

直接的な成績対象とはしない。

但し、実験授業であることから、他人任せの履修ではなく、すすんで行動することが必要である。レポートについても、他者のコピー&ペーストではなく、自分自身の文章を書くことが必須である。

**評価割合:** 0%但し、不正が認められた場合は減点する。

### ▼ その他

特になし

**評価割合:** 特になし

- 授業計画:**
- 【第1・2回】 本実験のガイダンス
  - 【第3・4回】 動物実験等の実施に係る教育訓練(動物倫理・動物の取り扱いなど) 生体組織・生理機能に関する実験
  - 【第5・6回】 顕微鏡の取り扱い
  - 【第7・8回】 腎臓および肝臓組織標本の観察
  - 【第9・10回】 骨格・体の構造に関する実験
  - 【第11・12回】 反射・感覚器に関する実験 動物試料を用いた実験
  - 【第13・14回】 実験機器の取り扱い説明(分光光度計・可変式分注器の操作)
  - 【第15・16回】 血糖値の変動に関する実験(含む栄養機能性成分の理解)
  - 【第17・18回】 動物解剖全図および消化器系および泌尿器系の作図 血液(飼料組成を改変した動物実験動物)を用いた実験
  - 【第19・20回】 血球計算盤による血球数の測定
  - 【第21・22回】 ヘモグロビン・ヘマトクリットの測定 人体成分(尿および唾液)を用いた実験
  - 【第23・24回】 尿定性実験(尿糖、尿たんぱく、ほか)
  - 【第25・26回】 尿中クレアチニン排泄量測定
  - 【第27・28回】 唾液を用いた血液型の判定(含む抗原抗体反応の理解)
  - 【第29・30回】 総括

**使用テキスト:** Nブックス 実験シリーズ 解剖生理学実験 建帛社

**予習・復習のポイント** 事前学習については、事前に担当教員より指示をする(20-30分)。

**参考文献・資料等:** 事後学習については、新たに学んだ項目を中心にノート等へまとめておくこと(30-60分)。

**障がいのある履修者への対応:** 授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。授業内では、可能な限り対応します。

**授業時間外の連絡手段:** 特に時間指定はしません。  
時間に余裕があれば対応します。

**留意事項:** ・授業内で実験動物を扱います。動物の毛などに対してアレルギーを有する場合には事前に担当教員まで連絡をください。  
・授業前日までに資料を提示します。  
(初回の授業時に説明しますが、極力、資料の配付は行わない予定です。)  
各自で印刷する、もしくはご自身のデバイス(PC/タブレット)を持参してください。

---

科目コード:22110      科目ナンバリング:FS10A02J      主な使用言語:日本語

授業名(英文): 解剖生理学実験 b(Experiment in Anatomical Physiology b)

担当者: 梶田 泰孝、鯨井 隆

#### 基本情報

年次:カリキュラム      単位数:1      授業形式:実験

曜時:水曜4限 水曜5限      履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 栄養 食衛      AL要素: 03.実験・実技・体験  
17.発問と回答

**授業の概要:** 【授業形態ガイドライン】・レベルⅢ 遠隔授業(オンデマンド型)・レベルⅡ 面接授業

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、「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。

#### 【オンライン授業(OL)について】

緊急事態宣言下またはその他の事情でOL施行が確定した場合は、授業コード番号のもとに、チームズ画面で受講となる。この場合は、「双方型の演習形式により課題遂行が主目的」となる。毎回教員からの課題を遂行すると共に、自主学習及び発展学習も推奨される。

**キーワード:** 人体の構造と機能および疾病の成り立ち、生体成分、動物実験

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 管理栄養士に必要な、人体の構造に関する知識を概ね理解・記憶し、セ設問に対する解答を導くことが出来る。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業内で得られた実験結果を理解し、目的に対する理論展開を組み立てられ、考察を行うことが出来る。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 60%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはならないが、授業時に設定された目的に対して、積極的に取り組み、不明な点等は、すすんで担当教員に質問するなど、知識等を身に付けようとする態度であること。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象としない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な成績対象とはしない。

但し、実験授業であることから、他人任せの履修ではなく、すすんで行動することが必要である。レポートについても、他者のコピー&ペーストではなく、自分自身の文章を書くことが必須である。

評価割合：0%但し、不正が認められた場合は減点する。

▼その他

特になし

評価割合：特になし

授業計画：【第1・2回】本実験のガイダンス  
【第3・4回】動物実験等の実施に係る教育訓練(動物倫理・動物の取り扱いなど)  
生体組織・生理機能に関する実験  
【第5・6回】顕微鏡の取り扱い  
【第7・8回】腎臓および肝臓組織標本の観察  
【第9・10回】骨格・体の構造に関する実験  
【第11・12回】反射・感覚器に関する実験  
動物試料を用いた実験  
【第13・14回】実験機器の取り扱い説明(分光光度計・可変式分注器の操作)  
【第15・16回】血糖値の変動に関する実験(含む栄養機能性成分の理解)  
【第17・18回】動物解剖全図および消化器系および泌尿器系の作図  
血液(飼料組成を改変した動物実験動物)を用いた実験  
【第19・20回】血球計算盤による血球数の測定  
【第21・22回】ヘモグロビン・ヘマトクリットの測定  
人体成分(尿および唾液)を用いた実験  
【第23・24回】尿定性実験(尿糖、尿たんぱく、ほか)  
【第25・26回】尿中クレアチニン排泄量測定  
【第27・28回】唾液を用いた血液型の判定(含む抗原抗体反応の理解)  
【第29・30回】総括

使用テキスト：Nブックス 実験シリーズ 解剖生理学実験 建帛社

予習・復習のポイントと 事前学習については、事前に担当教員より指示をする(20-30分)。

参考文献・資料等：事後学習については、新たに学んだ項目を中心にノート等へまとめておくこと(30-60分)。

障がいのある 授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。授業内では、可能な限り対応します。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 特に時間指定はしません。  
時間に余裕があれば対応します。

留意事項： ・授業内で実験動物を扱います。動物の毛などに対してアレルギーを有する場合には  
事前に担当教員まで連絡をください。  
・授業前日までに資料を提示します。  
(初回の授業時に説明しますが、極力、資料の配付は行わない予定です。)  
各自で印刷する、もしくはご自身のデバイス(PC/タブレット)を持参してください。

---

科目コード：22111

科目ナンバリング：FS22A01K

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：生化学II(Biochemistry II)

担当者：梶田 泰孝

基本情報

年次：カリキュラム

単位数：2

授業形式：講義

曜時：火曜2限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 食衛

AL要素：17.発問と回答

**授業の概要:** (本講義は、生化学 I (1年次後期)に続く内容である。)

講義内容としては、主に三大栄養素(糖質・脂質・アミノ酸)の代謝を、さらにはタンパク質合成過程であるDNA、遺伝子発現について、生体防御、臓器の生化学である。生命を維持するために生体内で行われている異化・同化反応をさらに深く理解する。

**キーワード:** 栄養素代謝、セントラルドグマ、遺伝子発現、生体防御

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**到達目標:** 栄養素の代謝過程を修得する。  
たんぱく質の合成過程(セントラルドグマ)および分解過程を理解する。

**評価方法:** 定期試験 **評価割合:** 70%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 代謝系を理解し、各栄養素同士の相互過程を理解する。そのうえで、他領域の知識との融合が考えられること。

**評価方法:** 定期試験 **評価割合:** 30%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**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 試験含む

**使用テキスト:** 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

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 生化学 I において学修した関連項目を含め事前学習を行い、本授業に臨むこと(20-30分)。  
事後学習として、授業内に示した要点を中心にノートの作成を行い、不明な点は速やかに質問等を行い解決しておくことが望ましい。事後学習の時間は各自に任せるがおよそ30分は必要と考える。

参考図書) 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

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応します。学務部にご相談ください。

**授業時間外の連絡手段：** 特に時間指定は行いません。  
担当教員の時間が空いている場合には随時対応します。

**留意事項：** ・授業前日までに資料を提示します。  
ご自身のデバイスなどでの閲覧を推奨します。

---

**科目コード：**22115      **科目ナンバリング：**      **主な使用言語：**日本語

**授業名(英文)：**食品学II(Food Science II)

**担当者：**飯島 健志

#### 基本情報

**年次：**カリキュラム

**単位数：**2

**授業形式：**講義

**曜時：**火曜1限

**履修可能学科・専攻：**F

**関連資格：**教職 管理

**AL要素：**16. 振り返り用紙と応答  
17. 発問と回答

**授業の概要：** 私たちが日常口にしている500種にのぼる食品のほとんどが植物や動物が起源である。この食品を正しく理解するためには、対象となる素材を科学的な視点で捉える必要がある。食品学 I に引き続き食品学 II では、食品の各種成分について各論的に述べ、正しい知識を得ることを目的とする。本講義では、私たちが食している身近な食品素材(農産物、畜産物、水産物など)について、個々の生物体としての特徴とそれを構成している様々な成分の栄養学的・生理機能の特性を解説する。さらに、これら食品成分の調理・加工・貯蔵中における変化についても解説し、食品に対する総合的な知識を深める。また、食環境問題や食品の表示についてもふれ、食に関するグローバルな基礎知識を高める。

**キーワード：** 日本食品標準成分表、食品群、植物性食品、動物性食品、色素成分、呈味成分、香气成分

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けた食品の分類法や各種食品の特性や成分について理解し、概ね80%以上の事項を暗記し、解答することができる。

**評価方法：** 小テスト  
定期試験

**評価割合：**90%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** 定期試験

**評価割合：**10%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

授業計画：【第01回】授業ガイダンス  
【第02回】食品成分表の理解  
【第03回】植物性食品の科学 穀類  
【第04回】いも類  
【第05回】豆類、種実類  
【第06回】野菜類  
【第07回】果実類  
【第08回】きのこ類、藻類  
【第09回】動物性食品の科学 食肉類  
【第10回】魚介類  
【第11回】乳類  
【第12回】卵類  
【第13回】油脂類  
【第14回】嗜好飲料類・調味料及び香辛料類・調理済み流通食品類  
【第15回】食品の表示、まとめ  
定期試験

使用テキスト： 栢野新市・水品善之・小西洋太郎編著『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅱ 改訂第2版 食べ物と健康—食品の分類と特性、加工を学ぶ』（羊土社）2021年

予習・復習のポイントと 授業前には、その回のテーマの分からない専門用語を調べる(30分)。  
参考文献・資料等： 授業後は、繰り返しの復習により、知識を確かなものにして下さい(30分)。  
<参考資料>  
香川明夫監修『八訂 食品成分表2022』（女子栄養大学出版社）2022年（1年次で使用）

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。  
曜日・時限等については、IC-UNIPAやTeamsでお知らせします。

留意事項： 1年次に履修した食品学Ⅰをよく復習しておくこと。  
学生からの質問等については、授業時、IC-UNIPAやTeamsで回答する。

---

科目コード：22117      科目ナンバリング：FS10A05J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：分析化学実験 a(Experiment in Analytical Chemistry a)

担当者：飯島 健志

基本情報

年次：カリキュラム

単位数：1

授業形式：実験

曜時：木曜1限 木曜2限

履修可能学科・専攻：F

**授業の概要：** 本学科では、医療や食、健康に関する様々な領域を学習していくが、専門領域を学ぶ上で生物、化学の基礎知識が重要となる。本実験は、化学に関する基礎知識・理解を深め、また、他の化学実験にも応用できる基本的な実験技術について習得することを目的とする。前半は、pHの測定、吸光度の測定、滴定実験などを行い、化学実験の基礎となる各実験器具・装置の取扱法や試薬の調製法、さらに実験で汎用する計算・単位に関する知識を習得する。後半は、化学実験の基礎技術を応用して食品成分の分析を行い、定性実験と定量実験の違い・原理について学ぶ。実験を通じて食品分析の原理を習得するとともに、科学的視点から物事を捉え、考察する能力も養う。

**キーワード：** 定性実験、定量実験、中和滴定、pH、モル濃度、重量%濃度、酸と塩基、酸化と還元、エステル、ケン化、乳化、吸光度、クロマトグラフィー

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 授業の解説および実験の体験を通じ、実験の目的、方法、結果、考察について、要点をおさえた適切な内容でレポートを作成することができる。

**評価方法：** 出席状況、授業課題、実験レポートを総合評価する。 **評価割合：** 50%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 実験で得られた結果について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的内容でレポートに表現することができる。

**評価方法：** 出席状況、授業課題、実験レポートを総合評価する。 **評価割合：** 50%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、グループ実験のため、積極的に取り組む態度を望む。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果等がレポートの内容に認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：** 0%

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合：** 0%

#### ▼ その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 【第1,2回】 実験ガイダンス  
【第3,4回】 実験器具の使用法、測容器具の扱い方に関するミニ実験  
【第5,6回】 食品のpH測定、中和滴定のpH変化  
【第7,8回】 中和滴定法による食品中の有機酸の定量



- 【第 9,10回】酸化還元に関する実験
- 【第11,12回】人工香料(エステル)の合成
- 【第13,14回】油脂の乳化観察およびケン化価の測定
- 【第15,16回】食品色素の化学変化
- 【第17,18回】ビタミン、ミネラルの定性実験
- 【第19,20回】沈殿滴定法による食塩の定量
- 【第21,22回】定量実験の講義、演習
- 【第23,24回】色素の吸収スペクトルの測定、検量線の作成
- 【第25,26回】ローリー法によるたんぱく質の定量
- 【第27,28回】インドフェノール・キシレン法によるビタミンCの定量
- 【第29,30回】緑葉色素の薄層クロマトグラフィー

**使用テキスト:** 時間ごとに、プリントを配付します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、その回のプリント資料の分からない専門用語を調べる(30分)。授業後は、実験結果をまとめ、課題を見出し、考察を検討する(60分)。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。  
曜日・時限等については、IC-UNIPAやTeamsでお知らせします。

**留意事項:** デバイスの使用に関しては、初回の授業で説明する。  
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。  
学生からの質問等については、授業時、IC-UNIPAやTeamsで回答する。

**科目コード:** 22117      **科目ナンバリング:** FS10A05J      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 分析化学実験 b(Experiment in Analytical Chemistry b)

**担当者:** 飯島 健志

**基本情報**

**年次:** カリキュラム      **単位数:** 1      **授業形式:** 実験

**曜時:** 木曜4限 木曜5限      **履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理 栄養 食衛      **AL要素:** 03. 実験・実技・体験  
08. 協同学修

**授業の概要:** 本学科では、医療や食、健康に関する様々な領域を学習していくが、専門領域を学ぶ上で生物、化学の基礎知識が重要となる。本実験は、化学に関する基礎知識・理解を深め、また、他の化学実験にも応用できる基本的な実験技術について習得することを目的とする。前半は、pHの測定、吸光度の測定、滴定実験などを行い、化学実験の基礎となる各実験器具・装置の取扱法や試薬の調製法、さらに実験で汎用する計算・単位に関する知識を習得する。後半は、化学実験の基礎技術を応用して食品成分の分析を行い、定性実験と定量実験の違い・原理について学ぶ。実験を通じて食品分析の原理を習得するとともに、科学的視点から物事を捉え、考察する能力も養う。

**キーワード:** 定性実験、定量実験、中和滴定、pH、モル濃度、重量%濃度、酸と塩基、酸化と還元、エステル、ケン化、乳化、吸光度、クロマトグラフィー

**学位授与方針との関係**

▼ 知識・技能

**到達目標:** 授業の解説および実験の体験を通じ、実験の目的、方法、結果、考察について、要点をおさえた適切な内容でレポートを作成することができる。

**評価方法:** 出席状況、授業課題、実験レポートを総合評価する。 **評価割合:** 50%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 実験で得られた結果について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的内容でレポートに表現することができる。

**評価方法:** 出席状況、授業課題、実験レポートを総合評価する。 **評価割合:** 50%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、グループ実験のため、積極的に取り組む態度を望む。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果等がレポートの内容に認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合:** 0%

#### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:** 【第1,2回】 実験ガイダンス  
【第3,4回】 実験器具の使用法、測容器具の扱い方に関するミニ実験  
【第5,6回】 食品のpH測定、中和滴定のpH変化  
【第7,8回】 中和滴定法による食品中の有機酸の定量  
【第9,10回】 酸化還元に関する実験  
【第11,12回】 人工香料(エステル)の合成  
【第13,14回】 油脂の乳化観察およびケン化価の測定  
【第15,16回】 食品色素の化学変化  
【第17,18回】 ビタミン、ミネラルの定性実験  
【第19,20回】 沈殿滴定法による食塩の定量  
【第21,22回】 定量実験の講義、演習  
【第23,24回】 色素の吸収スペクトルの測定、検量線の作成  
【第25,26回】 ローリー法によるたんぱく質の定量  
【第27,28回】 インドフェノール・キシレン法によるビタミンCの定量  
【第29,30回】 緑葉色素の薄層クロマトグラフィー

**使用テキスト:** 時間ごとに、プリントを配付します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、その回のプリント資料の分からない専門用語を調べる(30分)。授業後は、実験結果をまとめ、課題を見出し、考察を検討する(60分)。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。  
曜日・時限等については、IC-UNIPAやTeamsでお知らせします。

**留意事項:** デバイスの使用に関しては、初回の授業で説明する。  
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。  
学生からの質問等については、授業時、IC-UNIPAやTeamsで回答する。

---

科目コード: 22118      科目ナンバリング: FS10C01K      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 食品化学(Food Chemistry)

担当者: 目黒 周作

#### 基本情報

年次: 1      単位数: 2      授業形式: 講義

曜時: 火曜2限      履修可能学科・専攻: F

関連資格: 教職 食衛      AL要素: 17.発問と回答

**授業の概要:** 食品に含まれるエネルギー産生栄養素の炭水化物、脂質、およびタンパク質の構造と性質、そして食品中で果たしている機能について化学的に解説する。次いで、ビタミン、ミネラルについても構造や性質について説明する。炭水化物ではデンプンの構造、脂質では酸素による劣化、タンパク質では酵素としての機能についても併せて解説する。また、食品の保存と密接に関係する水分や非栄養素であるポリフェノールなどについても解説する。

**キーワード:** 食品、有機化学、炭水化物、脂質、タンパク質、核酸、ビタミン、分子構造、酵素、水分、ポリフェノール

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 食品を構成する主要成分である水、炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルおよび核酸の構造、性質および機能を化学的に説明することができる。また非栄養素であるポリフェノールなどの機能についても化学的に説明ができる。

**評価方法:** 学期末レポートまたは学期末試験      **評価割合:** 100%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** 知識・技能と合わせて評価する。      **評価割合:** 0%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし授業中の発言や期末試験等において、人権侵害・差別的な内容など著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特になし。

評価割合：特になし。

授業計画：【第1回】物質とはなにか？①  
【第2回】物質とはなにか？②  
【第3回】水－食品中の水と水分活性－  
【第4回】炭水化物－単糖類－  
【第5回】炭水化物－二糖類・オリゴ糖・多糖類(でんぷん)－  
【第6回】炭水化物－その他の多糖類と糖の誘導体－  
【第7回】脂質－中性脂肪 脂肪酸の種類と性質－  
【第8回】脂質－リン脂質、糖脂質の種類と性質、誘導脂質－  
【第9回】アミノ酸・タンパク質－アミノ酸の種類－  
【第10回】アミノ酸・タンパク質－タンパク質の構造と性質－  
【第11回】核酸－構造と特性－  
【第12回】ビタミンの構造と働き  
【第13回】色素成分と成分の加熱等による変化  
【第14回】非栄養素－ポリフェノールなど－  
【第15回】まとめ  
テスト

使用テキスト：特になし。プリントを配布する。

予習・復習のポイントと参考文献・資料等：高校の化学、とくに有機化学をよく理解しておくことが望ましい。  
また、授業後、配布資料の内容について復習し、完全に理解しておくことが望ましい(60分)。

障がいのある履修者への対応：可能な限り対応する。連絡は学務部まで。

授業時間外の連絡手段：オフィスアワーに研究室で対応する。曜日・時限等については初回授業で通知する。

留意事項：課題を課す場合について、Teams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

---

科目コード：22119      科目ナンバリング：FS30A03K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：食品加工学(Food Processing)

担当者：大貫 和恵

#### 基本情報

年次：カリキュラム

単位数：2

授業形式：講義

曜時：月曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 管理 栄養 食衛

AL要素：16振り返り用紙と応答  
18発問と回答

授業の概要：食の外部化が進み、われわれの毎日の食生活も加工食品無しでは成り立たなくなっている。本講義では、さまざまな加工食品の理解を深めるために、食品保存(貯蔵)法の原理を化学的・物理的観点から習得する。また、各加工食品の加工原理・製造方法について学ぶ。さらに、加工食品を正しく選択するために、加工食品の規格・表示と安全性について概説する。

キーワード：食品加工原理、農産物、畜産物、水産物、包装

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

- 到達目標：1. 食品の保存方法について理解できる。  
2. 各加工食品の加工原理・製造方法について理解できる。

3. 加工食品の規格・表示制度について理解できる。

**評価方法:** 定期試験  
筆記試験

**評価割合:** 80%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** 定期試験

**評価割合:** 20%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

他の学生の学修に支障をきたすような迷惑な行為がみられた場合には、嚴重注意の対象とする。

**評価割合:** 0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼その他

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:**

- 第1回 食品加工の意義・目的、食品加工の方法
- 第2回 食品保存の原理1
- 第3回 食品保存の原理2
- 第4回 食品保存の原理3
- 第5回 食品加工の原理(食品加工の新技术)
- 第6回 食品加工と成分変化
- 第7回 中間まとめ
- 第8回 加工食品の規格基準と品質表示
- 第9回 加工食品の安全性とその評価
- 第10回 農産物加工
- 第11回 畜産物加工
- 第12回 水産物加工
- 第13回 食用油脂・コピ一食品
- 第14回 調味料および嗜好食品
- 第15回 食品の包装

定期試験

**使用テキスト:** 「新しい食品加工学—食品の保存・加工・流通と栄養—」小川 正・的場輝佳編(南江堂)  
授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、その回の分野のわからない用語を調べる(30分)。  
授業後には、配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。  
参考書として、下記を推薦する。  
「食品学Ⅰ」水品善之・小西洋太郎(羊土社)  
「食品学Ⅱ」水品善之・小西洋太郎(羊土社)  
「改訂 食品加工学」菅原龍幸編(建帛社)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項：**既に履修した食べ物と健康分野の科目を復習しておくこと。  
学生からの質問等は、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

---

科目コード：22120      科目ナンバリング：FS30A04J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：食品加工学実習 a(Practice of Food Processing a)

担当者：大貫 和恵

#### 基本情報

年次：カリキュラム

単位数：1

授業形式：実習

曜時：水曜4限 水曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 管理 栄養 食衛

AL要素：08協同学修  
15レポート指導

**授業の概要：**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。

**キーワード：**農産物加工、畜産物加工、水産物加工

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**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。

**評価方法：**レポート

**評価割合：**70%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：**授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：**レポート

**評価割合：**20%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

グループで協同して取り組む活動が多いため、授業に取り組む姿勢を評価対象とする。

**評価割合：**10%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

##### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

##### ▼その他

特になし。

**評価割合：**特になし。

**授業計画：** 第1・2回 ガイダンス、レポートの書き方  
第3・4回 豆類の加工食品Ⅰ(羊羹)  
第5・6回 豆類の加工食品Ⅱ(木綿豆腐、絹豆腐)  
第7・8回 豆類の加工食品Ⅲ(納豆)  
第9・10回 乳類の加工食品(ヨーグルト、バター)

- 第11・12回 肉類の加工食品(ソーセージ)
- 第13・14回 魚介類の加工食品(かまぼこ、さつまいも揚げ)
- 第15・16回 イモ類の加工食品(こんにゃく)
- 第17・18回 穀類の加工食品Ⅰ(うどん)
- 第19・20回 穀類の加工食品Ⅱ(中華麺)
- 第21・22回 穀類の加工食品Ⅲ(そば)・レポート指導
- 第23・24回 穀類の加工食品Ⅳ(パン)
- 第25・26回 穀類の加工食品Ⅴ(カステラ)
- 第27・28回 果実の加工食品(マーマレード)
- 第29・30回 総まとめ

**使用テキスト:** 授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、その回の分野のわからない用語を調べる(30分)。授業後には、配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学習を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。参考書として、下記を推薦する。  
「食品加工実習・実験書」(医歯薬出版株式会社)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 食品学および食品加工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。帽子・ブルー着用。衛生管理に努めること。レポート課題については、データの場合、Teamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与する。紙媒体の場合、レポートに直接コメントを付与する。学生からの質問等については、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

**科目コード:** 22120      **科目ナンバリング:** FS30A04J      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 食品加工学実習 b(Practice of Food Processing b)

**担当者:** 大貫 和恵

#### 基本情報

<b>年次:</b> カリキュラム	<b>単位数:</b> 1	<b>授業形式:</b> 実習
<b>曜時:</b> 水曜2限 水曜3限		<b>履修可能学科・専攻:</b> F
<b>関連資格:</b> 教職 管理 栄養 食衛		<b>AL要素:</b> 08協同学修 15レポート指導

**授業の概要:** 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。

**キーワード:** 農産物加工、畜産物加工、水産物加工

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**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。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 70%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 20%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

グループで協同して取り組む活動が多いため、授業に取り組む姿勢を評価対象とする。

**評価割合:** 10%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼その他**

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:** 第1・2回 ガイダンス、レポートの書き方  
第3・4回 豆類の加工食品Ⅰ(羊羹)  
第5・6回 豆類の加工食品Ⅱ(木綿豆腐、絹豆腐)  
第7・8回 豆類の加工食品Ⅲ(納豆)  
第9・10回 乳類の加工食品(ヨーグルト、バター)  
第11・12回 肉類の加工食品(ソーセージ)  
第13・14回 魚介類の加工食品(かまぼこ、さつま揚げ)  
第15・16回 イモ類の加工食品(こんにやく)  
第17・18回 穀類の加工食品Ⅰ(うどん)  
第19・20回 穀類の加工食品Ⅱ(中華麺)  
第21・22回 穀類の加工食品Ⅲ(そば)・レポート指導  
第23・24回 穀類の加工食品Ⅳ(パン)  
第25・26回 穀類の加工食品Ⅴ(カステラ)  
第27・28回 果実の加工食品(マーマレード)  
第29・30回 総まとめ

**使用テキスト:** 授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、その回の分野のわからない用語を調べる(30分)。  
授業後には、配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。  
参考書として、下記を推薦する。  
「食品加工実習・実験書」(医歯薬出版株式会社)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 食品学および食品加工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。  
帽子・ブルー着用。衛生管理に努めること。  
レポート課題については、データの場合、Teamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与する。紙媒体の場合、レポートに直接コメントを付与する。  
学生からの質問等については、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

---

**科目コード:** 22121

**科目ナンバリング:** FS10C02K

**主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 食文化論(Food Culture)

**担当者:** 西出 朱美

---



## 基本情報

年次：1

単位数：2

授業形式：講義

曜時：月曜5限

履修可能学科・専攻： E Pe Pc C W F N M

関連資格：教職

AL要素：11.討論

16.振り返り用紙と応答

**授業の概要：** 食文化とは、食料生産や食料の流通、食物の栄養や食物摂取と人体の生理に関する観念など、食に関するあらゆる事項の文化的側面を対象としている。すなわち、人間が工夫を重ねて形成した食に関する生活様式を「食文化」といい、この食文化の伝承こそが、生涯の健康維持に必須である。

しかしながら、特に社会的弱者層では、生活の多忙さや貧困、また十分な食文化の伝承を受けた者が不在である生活環境のため、食文化を大事にする態度の希薄化がみられる。そのため、孤食や安易に食べられる加工食品やコンビニ食に偏る食習慣に至り(加工食品やコンビニ食を否定しているのではなく、偏ることを指す)、この習慣がこの層の経済面をさらに圧迫するほか、健康面にも悪影響を与えていると考える。この状況により、すでに始まっている日本における健康格差の広がりはさらに深刻化することが懸念される。

また、グローバル化が進み、多文化の受容がさらに必要となる状況を考えると、それぞれの土地に食文化が存在することを理解し、敬意を払うことは大切になる。

そこで、この授業では、食文化についてDVDなどの映像資料等を活用して様々な側面からとりあげ、各自の意見を持ち寄り、討論をとおして学びを深め、食文化が伝承され、共食を含めた食文化を大事にする態度の大切さを学ぶこととする。

**キーワード：** 日本の食文化、海外の食文化、食文化の伝承

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けた食文化について、概ね80%の事項を理解し、解答することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験

**評価割合：** 70%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容に興味を持って、意見を発表する。ほかの意見を聞き、理解する。

**評価方法：** 討論

**評価割合：** 30%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

評価対象としない。ただし、自主学修によって得た知識をふまえた発表内容になっていることが認められた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：** 0%

#### ▼実践的ボランティア

評価対象としない。

**評価割合：** 0%

#### ▼公正性

評価対象としない。ただし、授業中や発表の発言や筆記試験の記述において著しく公正性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合：** 0%

#### ▼その他

なし

**評価割合：** なし

**授業計画：** 第1回：食文化の定義  
第2回：自分の周りの食文化  
第3回：日本の食文化(1)  
第4回：日本の食文化(2)

第5回:日本の食文化(3)  
第6回:世界の食文化(1)  
第7回:世界の食文化(2)  
第8回:世界の食文化(3)  
第9回:世界の食文化(4)  
第10回:世界の食文化(5)  
第11回:食のグローバル化(麺とファーストフード)  
第12回:どのように多様な食文化を受け入れればよいか  
第13回:家庭・地域・学校・社会における食育(1)  
第14回:家庭・地域・学校・社会における食育(2)  
第15回:まとめ  
定期試験  
※授業項目の順序が変更になる場合がある。

**使用テキスト:** (参考書)

日本からみた世界の食文化 -食の多様性を受け入れる- 第一出版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 食文化に関する情報に関心を持って、収集するように心がけてください。海外の食文化については、場合により、英語による資料を使用する場合がありますが、日本語による説明を補足いたします。

**障がいのある履修者への対応:** 授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。可能な限り対応を行います。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 3回から8回の授業において、パソコンを使用する予定です。

---

**科目コード:** 22122      **科目ナンバリング:**      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 基礎栄養学II a(Basic Nutrition II a)

**担当者:** 坂倉 有紀

#### 基本情報

**年次:** カリキュラム

**単位数:** 2

**授業形式:** 講義

**曜時:** 木曜4限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 教職 福祉主 管理

**AL要素:** 17 発問と回答

**授業の概要:** 食品の一次機能、二次機能、三次機能について学ぶ。生理機能成分や疾病予防、治療に有効と期待される多数の生理機能成分、抗酸化成分についても学ぶ。

**キーワード:** 栄養代謝、食品成分、特定保健用食品、酸化ストレス

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けた内容について、概ね80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験  
小テスト

**評価割合:** 70%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験  
小テスト  
発表

**評価割合:** 30%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価の対象とはしない。ただし、自主的な学修によって自身の知見に追加された成果がレポートや発表内容により認められる場合は、上記項目の思考力・判断力・表現力の評価の対象とすることがある。

評価割合：0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価の対象とはしない。しかしボランティア活動等の実践により深められた知見がレポート等により認められる場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

評価割合：0%

#### ▼公正性

直接的な評価の対象とはしない。しかし授業中の発言やレポートにおいて、人権侵害や差別発言、公正を欠く言動があった場合は、減点し嚴重注意とするため、注意すること。

評価割合：0%

#### ▼その他

特になし

評価割合：特になし

#### 授業計画：

- 【第1回】栄養・食品の機能
- 【第2回】栄養素の機能と働き(糖質の代謝)
- 【第3回】栄養素の機能と働き(脂質の代謝)
- 【第4回】栄養素の機能と働き(糖尿病、肥満)
- 【第5回】食品成分と酵素阻害(レニンアンジオテンシン系と血圧)
- 【第6回】機能性食品(栄養機能食品・特定保健用食品)(三次機能)
- 【第7回】特定保健用食品のエビデンス①糖代謝 発表
- 【第8回】特定保健用食品のエビデンス②肥満・脂質代謝 発表
- 【第9回】特定保健用食品のエビデンス③血圧・おなかの調子を整える 発表
- 【第10回】食品成分の神経系に及ぼす機能
- 【第11回】抗酸化機能
- 【第12回】食品成分の免疫系に及ぼす機能
- 【第13回】食品成分のエビデンス① 発表
- 【第14回】食品成分のエビデンス② 発表
- 【第15回】まとめ・小テスト

【特例期間中の授業形態】課題研究型  
と【特例期間中の授業形態】遠隔授業(オンデマンド型)で行います

使用テキスト： 食品機能学〔第3版〕青柳康夫 編著(建帛社)

予習・復習のポイントと 授業後、授業内容について復習し、関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが  
参考文献・資料等： 望ましい(30分)。

障がいのある 可能な限り対応しますが、まずは学務部に連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： 課題に対するフィードバックについては全体的なコメントを行う予定です

---

科目コード：22122

科目ナンバリング：

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：基礎栄養学II b(Basic Nutrition II b)

---

**担当者：** 坂倉 有紀

**基本情報**

**年次：**カリキュラム

**単位数：**2

**授業形式：**講義

**曜時：**木曜5限

**履修可能学科・専攻：**F

**関連資格：**教職 福祉主 管理

**AL要素：**17 発問と回答

**授業の概要：** 食品の一次機能、二次機能、三次機能について学ぶ。生理機能成分や疾病予防、治療に有効と期待される多数の生理機能成分、抗酸化成分についても学ぶ。

**キーワード：** 栄養代謝、食品成分、特定保健用食品、抗酸化物質

**学位授与方針との関係**

**▼ 知識・技能**

**到達目標：** 授業で解説を受けた内容について、概ね80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験  
小テスト

**評価割合：**70%

**▼ 思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** 授業で扱った内容について自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験  
小テスト  
発表

**評価割合：**30%

**▼ 学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価の対象とはしない。ただし、自主的な学修によって自身の知見に追加された成果がレポートや発表内容により認められる場合は、上記項目の思考力・判断力・表現力の評価の対象とすることがある。

**評価割合：**0%

**▼ 実践的ボランティア**

直接的な評価の対象とはしない。しかしボランティア活動等の実践により深められた知見がレポート等により認められる場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：**0%

**▼ 公正性**

直接的な評価の対象とはしない。しかし授業中の発言やレポートにおいて、人権侵害や差別発言、公正を欠く言動があった場合は、減点し嚴重注意とするため、注意すること。

**評価割合：**0%

**▼ その他**

特になし

**評価割合：**特になし

**授業計画：**

- 【第1回】栄養・食品の機能
- 【第2回】栄養素の機能と働き(糖質の代謝)
- 【第3回】栄養素の機能と働き(脂質の代謝)
- 【第4回】栄養素の機能と働き(糖尿病、肥満)
- 【第5回】食品成分と酵素阻害(レニンアンジオテンシン系と血圧)

- 【第6回】機能性食品(栄養機能食品・特定保健用食品)(三次機能)
- 【第7回】特定保健用食品のエビデンス①糖代謝 発表
- 【第8回】特定保健用食品のエビデンス②肥満・脂質代謝 発表
- 【第9回】特定保健用食品のエビデンス③血圧・おなかの調子を整える 発表
- 【第10回】食品成分の神経系に及ぼす機能
- 【第11回】抗酸化機能
- 【第12回】食品成分の免疫系に及ぼす機能
- 【第13回】食品成分のエビデンス① 発表
- 【第14回】食品成分のエビデンス② 発表
- 【第15回】まとめ・小テスト

【特例期間中の授業形態】課題研究型  
 と【特例期間中の授業形態】遠隔授業(オンデマンド型)で行います

**使用テキスト:** 食品機能学〔第3版〕青柳康夫 編著(建帛社)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 配布資料について復習するとともに、資料にない関連事項も自主学修を通じ知見を深めることが望ましい。  
 授業後、授業内容について復習し、関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますが、まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 課題に対するフィードバックについては全体的なコメントを行う予定です

科目コード: 22123      科目ナンバリング: FS20A01K      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 食品衛生学(Food Hygiene)

担当者: 熊田 薫

#### 基本情報

年次: 2      単位数: 2      授業形式: 講義

曜時: 水曜6限      履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 栄養 食衛      AL要素: 発問と回答

**授業の概要:** 食品の安全を守るための仕組みと課題について考える。食品の安全に危害を及ぼす要素を、物理、化学および生物学などの自然科学的な側面から理解し、考察することが大きな課題である。また、そのためには、法律や行政による取り組みについても理解し、自らの意見を持てるようにすることが重要である。その意味で、知識があることは重要であるが、知識を基礎として科学的・論理的に考えることができるようになることが重要である。  
 遠隔授業になった場合は、オンライン、オンデマンド授業をおこない、課題を課す。

**キーワード:** 食の安全、食中毒、経口感染症、食品添加物、HACCP

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 食中毒、食品添加物、食品の腐敗・変質、食品衛生関連法規などについての基礎的な知識と理解を持つ

**評価方法:** 提出課題の評価      **評価割合:** 80%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 食品に危険をもたらす特定の危険因子から食品を守り、人体の健康に悪影響が及ばないようにするにはどのような対策を取る必要があるかを考えられること。

**評価方法:** 提出課題の評価

**評価割合:** 0%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

基礎的知識が必要である。自分に不足すると考える高校程度の知識を必要に応じて復習あるいは新規に学習することが、食品衛生学を理解する助けになる。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

特になし

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

食の安全性には多様な見解がある。自らの意見を持つことは重要であるが、それ以外の意見についても理解し尊重するとともに、客観的・論理的に考察することができることが重要である。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

- 授業計画:**
- 1: 食品衛生とはなにか。その概念および他の学問分野との関連。
  - 2: 食品衛生関連法規と行政
  - 3: 食中毒の概念および食中毒統計
  - 4: 微生物性食中毒(1)
  - 5: 微生物性食中毒(2)
  - 6: 食品媒介寄生虫
  - 7: 自然毒食中毒: 動物性自然毒、植物性自然毒
  - 8: 化学物質による食中毒
  - 9: 食品媒介感染症
  - 10: 食品添加物とその評価
  - 11: 有害物質による食品汚染
  - 12: 食品の変質と変質防止
  - 13: 食品器具と容器包装
  - 14: 食品衛生管理(HACCP等)。
  - 15: 食品衛生に関連した裁判事例  
定期試験

### 使用テキスト:

食品衛生の科学、熊田薫・後藤政幸・桜井直美、理工図書

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 高校の生物や化学の知識。1年で学んだ生化学や食品学の知識が必要です。また、テキストを読んで理解する習慣を身につけて下さい。30分程度で読めるようテキストの該当箇所を指示します。

参考書

原色食品衛生図鑑、細貝祐太郎・菅原龍幸、健泉社

**障がいのある履修者への対応:** 要望のある学生は相談してください。スライドを使用する。できるだけ明瞭に発話する。テキストの参照ページを指摘するなどのことを考えています。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーなどで質問や相談に対してはできるだけ対応します。

**留意事項：** もっとも大事なことは知的好奇心だと思います。

---

科目コード：22124      科目ナンバリング：FS20A02J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：食品衛生学実験 a(Experiment in Food Hygiene a)

担当者：熊田 薫

#### 基本情報

年次：2      単位数：1      授業形式：実験

曜時：水曜1限 水曜2限      履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 食衛      AL要素：03実験  
07発表

#### 授業の概要：

微生物検査としては、滅菌法、消毒法、培地の調整、培養法、細菌の染色、顕微鏡による形態観察、生化学的性状検査、抗生物質感受性試験等の実験法を修得する。また理化学的検査としては、食品添加物分析、食品の腐敗アレルギー物質の検出、飲料水の水質検査について基礎的技法を習得する。

**キーワード：** 食中毒、微生物、添加物

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標：** 食品衛生に関する基本的実験技術を身につける

**評価方法：** レポート      **評価割合：** 40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 実験結果を正しく判断し、正確に解釈し、レポートに表現する。

**評価方法：** レポート      **評価割合：** 40%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

グループで一つのテーマを実験し発表する機会には、それぞれの役割を果たし、議論し、一つの発表にまとめる。

**評価割合：** 20%

##### ▼実践的ボランティア

直接的には評価の対象としない。実験における事前の準備、事後の確認など、全員が参加するには及ばないが、数人の学生の参加が必要になることがある。積極的に参加してくれる学生がいて、学生自身にとって得るところがあると思う。

**評価割合：** 0%

##### ▼公正性

直接の対象とはしない。実験にはうまく行かない場合、解釈ができない場合などがある。それらについて、無理な解釈を行わないこと、レポートにはその旨を正しく記載することは、科学的判断の公正さを身につけることにつながる。

**評価割合：** 0%

##### ▼その他

とくになし

**評価割合：** とくになし

**授業計画：** 1～2:食品衛生実験についての諸注意、実験計画、レポートの書き方等  
3～4:微生物培養の基礎的技術を習得する  
5～6:顕微鏡の原理と使い方、グラム染色法による染色と観察

- 7～8:芽胞染色法の原理と顕微鏡観察
- 9～10:一般生菌数測定法
- 11～12:大腸菌群測定とその意義
- 13～14:食品の細菌検査1:9～12で修得した方法を食品に応用
- 15～16:食品の細菌検査2:食品の菌数測定と班ごとの結果発表
- 17～18:各種選択培地の原理とその使用法
- 19～20:分離株の同定:細菌同定の原理と同定キットの利用
- 21～22:細菌の薬剤や消毒剤に対する耐性を調べる
- 23～24:食品の腐敗試験:官能検査、アンモニア、揮発性アミン
- 25～26:理化学検査Ⅰ:アレルギー原因食品の検出
- 27～28:理化学検査Ⅱ:飲料水の水質検査
- 29～30:理化学検査Ⅲ:食品の腐敗産生物検出

**使用テキスト:** 図解食品衛生実験、一戸正勝他、講談社サイエンティフィック

**予習・復習のポイントと** 参考書

**参考文献・資料等:**

原色食品衛生図鑑、細貝祐太郎・菅原龍幸、健帛社  
実験内容に対応する食品衛生学の知識を教科書で確認しておくこと。

**障がいのある** 可能な限り対応します。事前に連絡ください。  
**履修者への対応:**

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーで対応します。

**留意事項:**

微生物を培養する実験では、翌日の観察が必須になります。

**科目コード:** 22124

**科目ナンバリング:** FS20A02J

**主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 食品衛生学実験 b(Experiment in Food Hygiene b)

**担当者:** 熊田 薫

**基本情報**

**年次:** 2

**単位数:** 1

**授業形式:** 実験

**曜時:** 水曜4限 水曜5限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理 食衛

**AL要素:** 03実験

07発表

**授業の概要:**

微生物検査としては、滅菌法、消毒法、培地の調整、培養法、細菌の染色、顕微鏡による形態観察、生化学的性状検査、抗生物質感受性試験等の実験法を修得する。また理化学的検査としては、食品添加物分析、食品の腐敗、アレルギー物質の検出、飲料水の水質検査等について基礎的技法を習得する。

**キーワード:** 食中毒、微生物、添加物

**学位授与方針との関係**

▼ **知識・技能**

**到達目標:** 食品衛生に関する基本的実験技術を身につける

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 40%



### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 実験結果を正しく判断し、正確に解釈し、レポートに表現する。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 40%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

グループで一つのテーマを実験し発表する機会には、それぞれの役割を果たし、議論し、一つの発表にまとめる。

**評価割合:** 20%

### ▼実践的ボランティア

直接的には評価の対象としない。実験における事前の準備、事後の確認など、全員が参加するには及ばないが、数人の学生の参加が必要になることがある。積極的に参加してくれる学生がいると、学生自身にとって得るところがあると思う。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接の対象とはしない。実験にはうまく行かない場合、解釈ができない場合などがある。それらについて、無理な解釈を行わないこと、レポートにはその旨を正しく記載することは、科学的判断の公正さを身につけることにつながる。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

とくになし

**評価割合:** とくになし

**授業計画:**

- 1～2: 食品衛生実験についての諸注意、実験計画、レポートの書き方等
- 3～4: 微生物培養の基礎的技術を習得する
- 5～6: 顕微鏡の原理と使い方、グラム染色法による染色と観察
- 7～8: 芽胞染色法の原理と顕微鏡観察
- 9～10: 一般生菌数測定法
- 11～12: 大腸菌群測定とその意義
- 13～14: 食品の細菌検査1: 9～12で修得した方法を食品に応用
- 15～16: 食品の細菌検査2: 食品の菌数測定と班ごとの結果発表
- 17～18: 各種選択培地の原理とその使用法
- 19～20: 分離株の同定: 細菌同定の原理と同定キットの利用
- 21～22: 細菌の薬剤や消毒剤に対する耐性を調べる
- 23～24: 食品の腐敗試験: 官能検査、アンモニア、揮発性アミン
- 25～26: 理化学検査Ⅰ: アレルギー原因食品の検出
- 27～28: 理化学検査Ⅱ: 飲料水の水質検査
- 29～30: 理化学検査Ⅲ: 食品の腐敗産生物検出

**使用テキスト:** 図解食品衛生実験、一戸正勝他、講談社サイエンティフィック

**予習・復習のポイントと** 参考書

**参考文献・資料等:** 原色食品衛生図鑑、細貝祐太郎・菅原龍幸、健帛社  
実験内容に対応する食品衛生学の知識を教科書で確認しておくこと。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応します。事前に連絡ください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーで対応します。

**留意事項:**

微生物を培養する実験では、翌日の観察が必須になります。

---

---

科目コード : 22126      科目ナンバリング : FS20A03K      主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 調理学 a(Cookery Science a)

担当者 : 荒田 梨紗

#### 基本情報

年次 : カリキュラム

単位数 : 2

授業形式 : 講義

曜時 : 火曜1限

履修可能学科・専攻 : F

関連資格 : 教職 管理 栄養

AL要素 : 17 発問と回答

**授業の概要 :** 調理学の講義の最大の目的は、栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工や調理の方法とその過程を科学的にとらえ、基礎的な加熱操作と非加熱操作の原理を理解し、各操作の要点を把握できるようになることである。調理操作による食品の物性、味、栄養特性および機能性などの変化とともに、味覚の認知のメカニズムや食品の評価手法(官能評価および機器測定等)、調理機器の特性についても解説する。食品の嗜好性および調理性を理解することで、食品をおいしい食物にするための最適な調理条件や、新しい調理方法における品質管理の方法を考えることができるようになる。さらに、多数の人々への食事提供を行う給食の調理への活用、応用を意識して調理学の知識や理論を習得する。また、人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷や食文化の面から学ぶ。以上の学習により、栄養学的、食文化的な視点をもって、食べる人に合わせた献立を作成する知識と技術を習得することを目標とする。

**キーワード :** 食品の調理特性、食品の嗜好性、調理操作、調理器具、調理機器、味覚の認知、食品の評価、食文化、献立構成

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標 :** 食品の調理性や種々の調理操作の要点を理解し、嗜好性の高い食物を作るための調理方法を理解する。

**評価方法 :** 課題・小テスト・定期試験

**評価割合 :** 60%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標 :** 1年次の実習や、本講義で得た知識を元に、実際の家庭や給食施設での調理を想定した適切な調理条件を考えることができる。

**評価方法 :** 課題・小テスト・定期試験

**評価割合 :** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果などが試験において認められる場合は、上記の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

他の学生の学修に支障をきたすような言動は厳重注意の対象とする。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

評価対象としない。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、人権侵害、差別、不正等の行為で著しく公正性を欠く場合は、減点や厳重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ その他

特になし

評価割合：特になし

**授業計画：** 第1回：ガイドランス・食事設計と栄養（料理の組み合わせ、料理としての食品選択や量の設定の基本、1食単位および1日単位の食事設計）、食品成分表（構成と内容、利用時の注意点）  
第2回：食べ物と嗜好性・おいしさの要因・味覚認知のメカニズムと味の相互作用  
第3回：食品物性（摂食・嚥下機能に応じた料理に展開するための調理法による食品の物性の変化）  
第4回：加熱操作①（熱移動のかたち、湿式加熱と乾式加熱）  
第5回：加熱操作②（誘電加熱と誘導加熱）・冷蔵・冷凍 非加熱操作  
第6回：米の調理性（調理操作による組織・物性の変化、嗜好性および栄養特性の変化、栄養学的・機能的利点）  
第7回：いも類・デンプンの調理性  
第8回：小麦の調理性  
第9回：豆の調理性・砂糖の調理性  
第10回：野菜・果物の調理性  
第11回：ゲル化剤・油の調理性  
第12回：肉・魚の調理性  
第13回：卵の調理性  
第14回：乳の調理・まとめ  
第15回：食文化と食事作法（日本料理、西洋料理、中国料理の献立形式と料理の流れ、食器の種類、盛り付け、食事作法）  
定期試験

**使用テキスト：** 「新スタンダード栄養・食物シリーズ6 調理学」畑江敬子・香西みどり編、東京化学同人、2016年、2750円  
ISBN: 9784807916665

その他配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 講義前は、教科書の該当箇所を読み、講義で学びたい疑問点を明らかにしておく。(90分)  
講義後は、教科書や配布資料を読んで復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい。  
不定期で課題および小テストを出すので、国家試験形式の問題に慣れたり、各種食品の調理特性について論述できるようになったりすることを目指す。(90分)

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。その後、直接相談しましょう。

**授業時間外の連絡手段：** メールまたは、オフィスアワーに研究室で対応します。メールアドレスを初回にお知らせします。

**留意事項：** 遅刻や欠席、提出物の遅れは減点の対象となります。

---

科目コード：22126      科目ナンバリング：FS20A03K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：調理学 b(Cookery Science b)

担当者：荒田 梨紗

基本情報

年次：カリキュラム

単位数：2

授業形式：講義

曜時：月曜3限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 管理 栄養

AL要素：17 発問と回答

**授業の概要：** 調理学の講義の最大の目的は、栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工や調理の方法とその過程を科学的にとらえ、基礎的な加熱操作と非加熱操作の原理を理解し、各操作の要点を把握できるようになることである。調理操作による食品の物性、味、栄養特性および機能性などの変化とともに、味覚の認知のメカニズムや食品の評価手法(官能評価および機器測定等)、調理機器の特性についても解説する。食品の嗜好性および調理性を理解することで、食品をおいしい食物にするための最適な調理条件や、新しい調理方法における品質管理の方法を考えることができるようになる。さらに、多数の人々への食事提供を行う給食の調理への活用、応用を意識して調理学の知識や理論を習得する。また、人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷や食文化の面から学ぶ。以上の学習により、栄養学的、食文化的な視点をもって、食べる人に合わせた献立を作成する知識と技術を習得することを目標とする。

**キーワード：** 食品の調理特性、食品の嗜好性、調理操作、調理器具、調理機器、味覚の認知、食品の評価、食文化、献立構成

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 食品の調理性や種々の調理操作の要点を理解し、嗜好性の高い食物を作るための調理方法を理解する。

**評価方法：** 課題・小テスト・定期試験

**評価割合：** 60%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 1年次の実習や、本講義で得た知識を元に、実際の家庭や給食施設での調理を想定した適切な調理条件を考えることができる。

**評価方法：** 課題・小テスト・定期試験

**評価割合：** 40%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果などが試験において認められる場合は、上記の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

他の学生の学修に支障をきたすような言動は嚴重注意の対象とする。

**評価割合：** 0%

#### ▼ 実践的ボランティア

評価対象としない。

**評価割合：** 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、人権侵害、差別、不正等の行為で著しく公正性を欠く場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合：** 0%

#### ▼ その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 第1回: ガイダンス・食事設計と栄養(料理の組み合わせ、料理としての食品選択や量の設定の基本、1食単位および1日単位の食事設計)、食品成分表(構成と内容、利用時の注意点)  
第2回: 食べ物と嗜好性・おいしさの要因・味覚認知のメカニズムと味の相互作用  
第3回: 食品物性(摂食・嚥下機能に応じた料理に展開するための調理法による食品の物性の変化)  
第4回: 加熱操作①(熱移動のかたち、湿式加熱と乾式加熱)  
第5回: 加熱操作②(誘電加熱と誘導加熱)・冷蔵・冷凍 非加熱操作  
第6回: 米の調理性(調理操作による組織・物性の変化、嗜好性および栄養特性の変化、栄養学的・機能的利点)  
第7回: いも類・デンプンの調理性

- 第8回:小麦の調理性
- 第9回:豆の調理性・砂糖の調理性
- 第10回:野菜・果物の調理性
- 第11回:ゲル化剤・油の調理性
- 第12回:肉・魚の調理性
- 第13回:卵の調理性
- 第14回:乳の調理・まとめ
- 第15回:食文化と食事作法(日本料理、西洋料理、中国料理の献立形式と料理の流れ、食器の種類、盛り付け、食事作法)
- 定期試験

**使用テキスト:** 「新スタンダード栄養・食物シリーズ6 調理学」畑江敬子・香西みどり編、東京化学同人、2016年、2750円  
ISBN: 9784807916665

その他配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 講義前は、教科書の該当箇所を読み、講義で学びたい疑問点を明らかにしておく。(90分)  
講義後は、教科書や配布資料を読んで復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい。  
不定期で課題および小テストを出すので、国家試験形式の問題に慣れたり、各種食品の調理特性について論述できるようになったりすることを目指す。(90分)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。その後、直接相談しましょう。

**授業時間外の連絡手段:** メールまたは、オフィスアワーに研究室で対応します。メールアドレスを初回にお知らせします。

**留意事項:** 遅刻や欠席、提出物の遅れは減点の対象となります。

**科目コード:** 22127      **科目ナンバリング:**      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 調理学実験 a (Experiment in Cookery Science a)

**担当者:** 荒田 梨紗

#### 基本情報

**年次:** カリキュラム      **単位数:** 1      **授業形式:** 実験

**曜時:** 月曜3限 月曜4限      **履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 教職 管理      **AL要素:** 03実験・実技・体験  
15レポート指導  
07 発表

**授業の概要:** 植物性食品や動物性食品の調理に関する実験および講義を通して、官能評価および機器測定などの食品の科学的な評価手法を習得する。調理学の講義で学んだ調理操作に伴う食品の栄養特性、物性の変化を種々の調理条件を比較することによって理解し、管理栄養士として調理を科学的に捉える力を伸ばす。  
実験レポートをまとめる力(結果の述べ方、考察のポイント、図表の作成方法、文献引用時のルールなど)を向上させ、得られたデータを正確に分析し、科学的根拠に基づいて食品の調理特性について考察できるようになることを目的とする。

**キーワード:** 調理科学、調理特性、おいしさ、テクスチャー、物性、栄養特性、官能評価、機器測定

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 調理のプロセスでの様々な現象を科学的にとらえ、調理学の理論を理解する。同時に、科学

的、分析的素養を身に付ける。

**評価方法:** 授業態度  
レポート

**評価割合:** 50%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 自主学修および実験を通して得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 50%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象としない。ただし、自主学修によって自身の知見に追加された成果等がレポートの記述内容より認められた場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

**評価割合:** 0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、提出レポートにおける剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合:** 0%

#### ▼その他

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:** 第1, 2回: ガイダンス・レポートの書き方、食品の評価(講義)、計量の実験  
第3, 4回: 砂糖の実験(砂糖の結晶とカラメル、フォンダンの調製)  
第5, 6回: 米の実験(米の浸漬条件と吸水率)  
第7, 8回: いもの実験(裏ごしの温度と物性、糖度の測定)  
第9, 10回: 介護食・でんぷんの実験(とろみ剤の特性、でんぷんによるとろみづけ、粘度の測定)  
第11, 12回: 小麦粉の実験(小麦粉のグルテン、ドウの粘弾性、ビスケットの調製条件)  
第13, 14回: 野菜・果物の実験(野菜の色素とpHの関係、野菜の加熱軟化、果物の褐変)  
第15, 16回: 卵の実験(鶏卵の鮮度判定、希釈卵液の加熱凝固)  
第17, 18回: ゼリーの実験(各種ゲル化剤の特性)  
第19, 20回: 官能評価の方法、官能評価の実験計画  
第21, 22回: 肉・魚の実験(肉のソテーの軟化操作、煮魚の魚臭の抑制方法)  
第23, 24回: 官能評価予備実験(官能評価実施方法)、小テスト(食品の評価)  
第25, 26回: 官能評価  
第27, 28回: 発表会資料作成  
第29, 30回: 発表会・まとめ

詳しくは初回に予定表を配布する。

**使用テキスト:** 「調理科学実験 改訂新版」今井悦子、柳沢幸江、アイ・ケイコーポレーション、2016年、  
ISBN : 9784874923450  
本体2800円  
その他配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 毎回の実験で手順の説明はしないので、予習で必ず教科書や配布資料に目を通し、実験目的や手順を十分に理解した上で実験を行う。(90分間)  
実験ごとに、レポートを提出する。  
レポート作成時には、まず図表を作成した上で結果を丁寧に説明することを心がけ、本実験の教科書以外にも調理学a, bの教科書および講義資料なども参考に考察を書くこと。引用

文献がある場合は必ず記載する。  
最終回の発表会では、皆に結果および考察をわかりやすく説明できるよう資料を準備する。(120分間)

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。その後、直接相談しましょう。

**授業時間外の連絡手段：** メールまたは、オフィスアワーに研究室で対応します。メールアドレスとオフィスアワーを初回にお知らせします。

**留意事項：** 欠席・遅刻や忘れ物、提出物の遅れは減点の対象とします。  
身支度を整え、安全衛生に十分に留意しながら実験に取り組んでください。  
毎回実験レポートをまとめてもらいますので、実験の過程と完成品を写真に撮ってください。  
レポートの書き方などは、初回に説明します。  
提出されたレポートは、コメントを入れて返却しますので、以後の学習に役立ててください。

---

**科目コード：22127**      **科目ナンバリング：**      **主な使用言語：日本語**

**授業名(英文)：調理学実験 b(Experiment in Cookery Science b)**

**担当者：荒田 梨紗**

#### 基本情報

**年次：カリキュラム**

**単位数：1**

**授業形式：実験**

**曜時：月曜5限 月曜6限**

**履修可能学科・専攻：F**

**関連資格：教職 管理**

**AL要素：03実験・実技・体験  
15レポート指導  
07 発表**

**授業の概要：** 植物性食品や動物性食品の調理に関する実験および講義を通して、官能評価および機器測定などの食品の科学的な評価手法を習得する。調理学の講義で学んだ調理操作に伴う食品の栄養特性、物性の変化を種々の調理条件を比較することによって理解し、管理栄養士として調理を科学的に捉える力を伸ばす。  
実験レポートをまとめる力(結果の述べ方、考察のポイント、図表の作成方法、文献引用時のルールなど)を向上させ、得られたデータを正確に分析し、科学的根拠に基づいて食品の調理特性について考察できるようになることを目的とする。

**キーワード：** 調理科学、調理特性、おいしさ、テクスチャー、物性、栄養特性、官能評価、機器測定

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標：** 調理のプロセスでの様々な現象を科学的にとらえ、調理学の理論を理解する。同時に、科学的、分析的素養を身に付ける。

**評価方法：** 授業態度  
レポート

**評価割合：50%**

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 自主学修および実験を通して得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** レポート

**評価割合：50%**

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象としない。ただし、自主学修によって自身の知見に追加された成果等がレポートの記述内容より認められた場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

**評価割合：0%**

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、提出レポートにおける剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

▼その他

特になし。

評価割合：特になし。

**授業計画：** 第1, 2回:ガイダンス・レポートの書き方、食品の評価(講義)、計量の実験  
第3, 4回:砂糖の実験(砂糖の結晶とカラメル、フォンダンの調製)  
第5, 6回:米の実験(米の浸漬条件と吸水率)  
第7, 8回:いもの実験(裏ごしの温度と物性、糖度の測定)  
第9, 10回:介護食・でんぷんの実験(とろみ剤の特性、でんぷんによるとろみづけ、粘度の測定)  
第11, 12回:小麦粉の実験(小麦粉のグルテン、ドウの粘弾性、ビスケットの調製条件)  
第13, 14回:野菜・果物の実験(野菜の色素とpHの関係、野菜の加熱軟化、果物の褐変)  
第15, 16回:卵の実験(鶏卵の鮮度判定、希釈卵液の加熱凝固)  
第17, 18回:ゼリーの実験(各種ゲル化剤の特性)  
第19, 20回:官能評価の方法、官能評価の実験計画  
第21, 22回:肉・魚の実験(肉のソテーの軟化操作、煮魚の魚臭の抑制方法)  
第23, 24回:官能評価予備実験(官能評価実施方法)、小テスト(食品の評価)  
第25, 26回:官能評価  
第27, 28回:発表会資料作成  
第29, 30回:発表会・まとめ

詳しくは初回に予定表を配布する。

**使用テキスト：**「調理科学実験 改訂新版」今井悦子、柳沢幸江、アイ・ケイコーポレーション、2016年、ISBN：9784874923450  
本体2800円  
その他配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 必ず教科書や配布資料に目を通し、目的や手順を良く理解した上で実験を行う。(90分間)  
実験ごとに、レポートを提出する。  
レポート作成時には、結果を丁寧に説明することを心がけ、調理学a, bの講義で示す資料なども参考に考察を書くこと。(120分間)

**障がいのある履修者への対応：** 出来る限り対応するので、学務部等へ相談すること。

**授業時間外の連絡手段：** 曜日・時限等については初回に知らせる。

**留意事項：** 欠席・遅刻や忘れ物、提出物の遅れは減点の対象とします。  
身支度を整え、安全衛生に十分に留意しながら実験に取り組んでください。  
毎回実験レポートをまとめてもらいますので、実験の過程と完成品を写真に撮ってください。  
レポートの書き方などは、初回に説明します。  
提出されたレポートは、コメントを入れて返却しますので、以後の学習に役立ててください。

---

科目コード：22128      科目ナンバリング：FS21A02K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：ライフステージ栄養学I a(Human Nutrition on Life stage I a)

担当者：田井 勇毅

基本情報



年次：カリキュラム

単位数：2

授業形式：講義

曜時：水曜2限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 管理 栄養 食衛

AL要素：16 振り返り用紙と応答

**授業の概要：** ライフステージ栄養学Iでは、栄養アセスメント(栄養状態の評価・判定)の基本的考え方を学修する。栄養アセスメントの基本的な考え方を理解したうえで、妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、成長期、特殊環境下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の考え方について学修する。  
講義内では、例題を用いながら各ライフステージに応じた栄養ケア・マネジメントについて理解を促す。

**キーワード：** 栄養ケア・マネジメント、妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、成長期、特殊環境

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 栄養ケア・マネジメントの定義と過程について理解できる。  
生理的・身体的特徴をライフステージ別に説明できる。  
栄養アセスメントや栄養管理の基本的な考え方をライフステージ別に説明できる。  
ストレスや特殊環境下での代謝変化と栄養管理の基本的な考え方について説明できる。

**評価方法：** 定期試験  
小テスト

**評価割合：** 80%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** ライフステージ別の栄養管理について、自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。

**評価方法：** 定期試験  
レポート

**評価割合：** 20%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 直接的な評価対象とはしない。

**授業計画：** 【第1回】栄養ケア・マネジメント(1)ー栄養ケア・マネジメントの概念  
【第2回】栄養ケア・マネジメント(2)ー栄養アセスメント  
【第3回】妊娠期、授乳期(1)ー妊娠期、授乳期の生理的特徴  
【第4回】妊娠期、授乳期(2)ー妊娠期の栄養管理  
【第5回】妊娠期、授乳期(3)ー授乳期の栄養管理  
【第6回】新生児期、乳児期(1)ー新生児期、乳児期の生理的特徴  
【第7回】新生児期、乳児期(2)ー乳児の食事摂取基準と授乳・離乳の支援ガイド  
【第8回】新生児期、乳児期(3)ー新生児期、乳児期の栄養管理  
【第9回】成長期(1)ー幼児期の生理的特徴  
【第10回】成長期(2)ー幼児期の栄養管理

- 【第11回】成長期(3)ー学童期、思春期の生理的特徴
  - 【第12回】成長期(4)ー学童期、思春期の栄養管理
  - 【第13回】環境と栄養(1)ーストレスと栄養管理
  - 【第14回】環境と栄養(2)ー特殊環境と栄養管理
  - 【第15回】まとめ
- 定期試験

**使用テキスト:** 「栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 改訂第2版」栢下淳, 上西一弘編(羊土社)  
「日本人の食事摂取基準(2020年版)」伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修(第一出版)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前に教科書の予習をし、分からない用語について調べる(90分)。  
授業後は配布資料の復習を行い、次回の小テストに向けて知識を定着させる(90分)。

**【参考図書】**

「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第7版」国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修、渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美編(南江堂)

**障がいのある履修者への対応:** 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行いません。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 授業の冒頭で実施する小テストの結果を踏まえて、授業で小テストの解説を行う。

**科目コード:** 22128      **科目ナンバリング:** FS21A02K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** ライフステージ栄養学I b(Human Nutrition on Life stage I b)

**担当者:** 田井 勇毅

**基本情報**

**年次:** カリキュラム

**単位数:** 2

**授業形式:** 講義

**曜時:** 水曜1限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 教職 管理 栄養 食衛

**AL要素:** 16 振り返り用紙と応答

**授業の概要:** ライフステージ栄養学Iでは、栄養アセスメント(栄養状態の評価・判定)の基本的考え方を学修する。栄養アセスメントの基本的な考え方を理解したうえで、妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、成長期、特殊環境下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の考え方について学修する。  
講義内では、例題を用いながら各ライフステージに応じた栄養ケア・マネジメントについて理解を促す。

**キーワード:** 栄養ケア・マネジメント、妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、成長期、特殊環境

**学位授与方針との関係**

**▼ 知識・技能**

**到達目標:** 栄養ケア・マネジメントの定義と過程について理解できる。  
生理的・身体的特徴をライフステージ別に説明できる。  
栄養アセスメントや栄養管理の基本的な考え方をライフステージ別に説明できる。  
ストレスや特殊環境下での代謝変化と栄養管理の基本的な考え方について説明できる。

**評価方法:** 定期試験  
小テスト

**評価割合:** 80%

**▼ 思考力・判断力・表現力**

**到達目標:** ライフステージ別の栄養管理について、自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。

**評価方法:** 定期試験  
レポート

**評価割合:** 20%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼その他**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 直接的な評価対象とはしない。

**授業計画:** 【第1回】栄養ケア・マネジメント(1)ー栄養ケア・マネジメントの概念  
【第2回】栄養ケア・マネジメント(2)ー栄養アセスメント  
【第3回】妊娠期、授乳期(1)ー妊娠期、授乳期の生理的特徴  
【第4回】妊娠期、授乳期(2)ー妊娠期の栄養管理  
【第5回】妊娠期、授乳期(3)ー授乳期の栄養管理  
【第6回】新生児期、乳児期(1)ー新生児期、乳児期の生理的特徴  
【第7回】新生児期、乳児期(2)ー乳児の食事摂取基準と授乳・離乳の支援ガイド  
【第8回】新生児期、乳児期(3)ー新生児期、乳児期の栄養管理  
【第9回】成長期(1)ー幼児期の生理的特徴  
【第10回】成長期(2)ー幼児期の栄養管理  
【第11回】成長期(3)ー学童期、思春期の生理的特徴  
【第12回】成長期(4)ー学童期、思春期の栄養管理  
【第13回】環境と栄養(1)ーストレスと栄養管理  
【第14回】環境と栄養(2)ー特殊環境と栄養管理  
【第15回】まとめ  
定期試験

**使用テキスト:** 「栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 改訂第2版」栢下淳, 上西一弘編(羊土社)  
「日本人の食事摂取基準(2020年版)」伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修(第一出版)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前に教科書の予習をし、分からない用語について調べる(90分)。  
授業後は配布資料の復習を行い、次回の小テストに向けて知識を定着させる(90分)。

**【参考図書】**

「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第7版」国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修、渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美編(南江堂)

**障がいのある履修者への対応:** 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 授業の冒頭で実施する小テストの結果を踏まえて、授業で小テストの解説を行う。

---

科目コード: 22129

科目ナンバリング: FS22A03K

主な使用言語: 日本語

---

授業名(英文): ライフステージ栄養学II a(Human Nutrition on Life stage II a)

担当者: 大貫 和恵

### 基本情報

年次: 2

単位数: 2

授業形式: 講義

曜時: 水曜4限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 食衛

AL要素: 16振り返り用紙と応答  
18その他

授業の概要: ライフステージ栄養学IIでは、更年期、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、障がい者での栄養ケアと管理についても理解する。

キーワード: 更年期、高齢期、障がい者、加齢、アセスメント、栄養ケア

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

到達目標: 更年期以降における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。  
人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)の基本的な考え方を修得する。  
健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的な考え方について理解する。

評価方法: 定期試験  
筆記試験

評価割合: 80%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

到達目標: 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

評価方法: 定期試験

評価割合: 20%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

評価割合: 0%

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合: 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合: 0%

#### ▼ その他

特になし。

評価割合: 特になし。

授業計画: 第1回 成人期・更年期:生理的变化1  
第2回 成人期・更年期:生理的变化2  
第3回 成人期・更年期:栄養アセスメント1  
第4回 成人期・更年期:栄養アセスメント2  
第5回 成人期・更年期:栄養ケア1  
第6回 成人期・更年期:栄養ケア2  
第7回 成人期:まとめ  
第8回 高齢期:生理的特徴1  
第9回 高齢期:生理的特徴2

- 第10回 高齢期:栄養アセスメント1
- 第11回 高齢期:栄養アセスメント2
- 第12回 高齢期:栄養ケア
- 第13回 障がい者と栄養ケア1
- 第14回 障がい者と栄養ケア2
- 第15回 まとめ
- 定期試験

**使用テキスト:** ライフステージ栄養学 I で使用した教科書  
授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、その回の分野のわからない用語を調べる(30分)。  
授業後には、配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。  
参考書として、下記を推薦する。  
「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版」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(南江堂)  
「日本人の食事摂取基準(2020年版)」厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書(第一出版)  
「第3巻 応用栄養学 ライフステージ別・環境別」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修/木戸康博・真鍋祐之編(医歯薬出版)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** ライフステージ栄養学 I を理解してから授業に臨むこと。  
学生からの質問等については、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

**科目コード:** 22129      **科目ナンバリング:** FS22A03K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** ライフステージ栄養学II b(Human Nutrition on Life stage II b)

**担当者:** 大貫 和恵

#### 基本情報

<b>年次:</b> 2	<b>単位数:</b> 2	<b>授業形式:</b> 講義
<b>曜時:</b> 水曜3限		<b>履修可能学科・専攻:</b> F
<b>関連資格:</b> 管理 食衛		<b>AL要素:</b> 16振り返り用紙と応答 18その他

**授業の概要:** ライフステージ栄養学 II では、更年期、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、障がい者での栄養ケアと管理についても理解する。

**キーワード:** 更年期、高齢期、障がい者、加齢、アセスメント、栄養ケア

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 更年期以降における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。  
人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)の基本的な考え方を修得する。  
健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的な考え方について理解する。

**評価方法:** 定期試験      **評価割合:** 80%  
筆記試験

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** 定期試験

**評価割合:** 20%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼その他**

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:**

- 第1回 成人期・更年期:生理的变化1
- 第2回 成人期・更年期:生理的变化2
- 第3回 成人期・更年期:栄養アセスメント1
- 第4回 成人期・更年期:栄養アセスメント2
- 第5回 成人期・更年期:栄養ケア1
- 第6回 成人期・更年期:栄養ケア2
- 第7回 成人期:まとめ
- 第8回 高齢期:生理的特徴1
- 第9回 高齢期:生理的特徴2
- 第10回 高齢期:栄養アセスメント1
- 第11回 高齢期:栄養アセスメント2
- 第12回 高齢期:栄養ケア
- 第13回 障がい者と栄養ケア1
- 第14回 障がい者と栄養ケア2
- 第15回 まとめ

定期試験

**使用テキスト:** ライフステージ栄養学 I で使用した教科書  
授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、その回の分野のわからない用語を調べる(30分)。  
授業後には、配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。  
参考書として、下記を推薦する。  
「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第3版」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(南江堂)  
「日本人の食事摂取基準(2020年版)」厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書(第一出版)  
「第3巻 応用栄養学 ライフステージ別・環境別」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修/木戸康博・真鍋祐之編(医歯薬出版)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** ライフステージ栄養学 I を理解してから授業に臨むこと。  
学生からの質問等については、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

科目コード : 22130      科目ナンバリング : FS40A04K      主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 疾病予防のための栄養学(Nutrition for Disease Prevention)

担当者 : 石川 祐一

#### 基本情報

年次 : 4      単位数 : 2      授業形式 : 講義  
曜時 : 木曜4限      履修可能学科・専攻 : F  
関連資格 : 管理      AL要素 : 17:  
発問と回答

**授業の概要 :** 臨床栄養学の領域は日々進歩し管理栄養士に求められる知識の幅が広がっている。また超高齢社会を迎え医療、福祉分野での活躍の場が広がり、連携の重要性も求められている。この授業ではこれまで学んできた臨床栄養学について担当教員の臨床現場での経験を共有しながらの教育の場とする。毎回症例を提示し医療にかかわる管理栄養士に求められる応用力習得の場とする。また超高齢社会を迎え、在宅医療が多く行われている。在宅患者訪問栄養食事指導、居宅療養指導を行う際に必要な知識(低栄養、摂食嚥下困難他)についても知識習得の場とする。  
コロナ感染拡大等で多様なメディアを用いた講義になることがある。

**キーワード :** 臨床栄養学、診断基準、診療ガイドライン、医療、福祉

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標 :** 授業で解説を受けた内容について80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法 :** 学期末筆記試験      **評価割合 :** 80%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標 :** 各疾患ごとの具体的症例に対して、診療ガイドライン等をもとに疾患ごとの重症度分類、食事摂取基準等を導き出せる。

**評価方法 :** 学期末筆記試験      **評価割合 :** 20%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価方法とはしない。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価方法とはしない。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や筆記試験の記述等において人権侵害、差別的発言などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ その他

特記すべきことはない。

評価割合：特記すべきことはない。

- 授業計画：
1. 診療報酬、介護報酬制度
  2. 代謝内分泌疾患(糖尿病)
  3. 腎疾患、腎代替療法
  4. 腎疾患、腎代替療法(食事療法)
  5. 消化器疾患(肝臓病)
  6. 消化器疾患(膵・胆疾患)
  7. 〃 (炎症性腸疾患)
  8. 〃 (術後食)
  9. 循環器疾患
  10. 呼吸器疾患
  11. 経腸栄養
  12. 経静脈栄養
  13. 高齢者疾患(摂食嚥下障害)
  14. 〃 (褥瘡)
  15. 訪問栄養指導・居宅療養指導管理

使用テキスト： 臨床栄養認定管理栄養士のためのガイドブック  
鈴木孝知他監修 東京医学社

新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント第3版  
本田佳子編 医歯薬出版株式会社

配布資料

予習・復習のポイントと 参考文 献・資料等： これまでに学んできた疾患及び関連する検査データについて再確認すること(60分)  
各症例と栄養管理、食事療法の関連性について復習すること(60分)

障がいのある 履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。

留意事項： 特記すべきことはない。

---

科目コード：22133 科目ナンバリング：FS21A03K 主な使用言語：日本語

授業名(英文)：栄養教育論I a(Nutritional Education I a)

担当者：西出 朱美

#### 基本情報

年次：2

単位数：2

授業形式：講義

曜時：水曜1限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養

AL要素：16. 振り返り用紙と応答

17. 発問と回答

授業の概要： 健康の保持・増進、疾病の予防・改善を図るうえで、栄養教育による食生活の改善は重要です。食生活の改善へ導くには、自身の食生活の問題点を理解し、この問題点と関連する種々の要因を把握する必要があります。本講義では、そのために必要な行動変容の理論・技法の活用やカウンセリングの技術、ライフステージ・ライフスタイル別の特性や個別・集団指導の要点などについて、学習します。

キーワード： 栄養教育、食育、健康増進、行動変容、ライフステージ

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

到達目標： 授業で解説を受けた栄養教育の基本的事項、専門用語について理解し、概ね80%以上の事項



を暗記し、解答することができる。

**評価方法：**学期末定期試験

**評価割合：**80%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標：**授業で扱った内容について、自主学習を通して深く考え、キーワードや重要事項を明確にし理解することができる。

**評価方法：**小テスト

**評価割合：**20%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価の対象とはしません。

**評価割合：**0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価の対象とはしません。

**評価割合：**0%

**▼公正性**

直接的な評価の対象とはしません。

**評価割合：**0%

**▼その他**

特にありません。

**評価割合：**特にありません。

- 授業計画：**
- 1 栄養教育の定義と目的、生態学的モデル
  - 2 栄養教育と行動科学①
  - 3 栄養教育と行動科学②
  - 4 栄養教育と行動科学③
  - 5 行動変容のための技法
  - 6 栄養教育マネジメント
  - 7 栄養教育のためのアセスメント
  - 8 栄養教育の目標設定と計画立案
  - 9 栄養教育の実施と評価
  - 10 栄養カウンセリング
  - 11 ライフステージ別栄養教育（妊娠・授乳・乳幼児期）
  - 12 ライフステージ別栄養教育（学童・思春期、障がい児）
  - 13 ライフステージ別栄養教育(成人期)
  - 14 ライフステージ別栄養教育（高齢期）
  - 15 まとめ
  - 16 定期試験

**使用テキスト：** 武見ゆかり/足達淑子/木村典代/林芙美編、健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論改訂第5版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業で取り扱った行動科学の理論とモデルや行動変容のための技法は、各自の方法を用い、しっかり理解し、覚えてください。ノート等を作成するのもよい方法だと考えます。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** 在室時、研究室で随時対応します。

**留意事項：** 自分なりのアイデアを組み立てながら、授業に積極的に参加してください。

科目コード : 22133

科目ナンバリング : FS21A03K

主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 栄養教育論I b (Nutritional Education I b)

担当者 : 西出 朱美

#### 基本情報

年次 : 2

単位数 : 2

授業形式 : 講義

曜時 : 木曜1限

履修可能学科・専攻 : F

関連資格 : 管理 栄養

AL要素 : 16. 振り返り用紙と応答

17. 発問と回答

**授業の概要 :** 健康の保持・増進、疾病の予防・改善を図るうえで、栄養教育による食生活の改善は重要です。食生活の改善へ導くには、自身の食生活の問題点を理解し、この問題点と関連する種々の要因を把握する必要があります。本講義では、そのために必要な行動変容の理論・技法の活用やカウンセリングの技術、ライフステージ・ライフスタイル別の特性や個別・集団指導の要点などについて、学習します。

**キーワード :** 栄養教育、食育、健康増進、行動変容、ライフステージ

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標 :** 授業で解説を受けた栄養教育の基本的事項、専門用語について理解し、概ね80%以上の事項を暗記し、解答することができる。

**評価方法 :** 学期末定期試験

**評価割合 :** 80%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標 :** 授業で扱った内容について、自主学習を通して深く考え、キーワードや重要事項を明確にし理解することができる。

**評価方法 :** 小テスト

**評価割合 :** 20%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価の対象とはしません。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価の対象とはしません。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価の対象とはしません。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ その他

特にありません。

**評価割合 :** 特にありません。

**授業計画 :**

- 1 栄養教育の定義と目的、生態学的モデル
- 2 栄養教育と行動科学①
- 3 栄養教育と行動科学②
- 4 栄養教育と行動科学③
- 5 行動変容のための技法
- 6 栄養教育マネジメント
- 7 栄養教育のためのアセスメント

- 8 栄養教育の目標設定と計画立案
- 9 栄養教育の実施と評価
- 10 栄養カウンセリング
- 11 ライフステージ別栄養教育（妊娠・授乳・乳幼児期）
- 12 ライフステージ別栄養教育（学童・思春期、障がい児）
- 13 ライフステージ別栄養教育(成人期)
- 14 ライフステージ別栄養教育（高齢期）
- 15 まとめ
- 16 定期試験

**使用テキスト：** 武見ゆかり/足達淑子/木村典代/林芙美編、健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論改訂第5版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業で取り扱った行動科学の理論とモデルや行動変容のための技法は、各自の方法を用い、しっかり理解し、覚えてください。ノート等を作成するのもよい方法だと考えます。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** 在室時、研究室で随時対応します。

**留意事項：** 自分なりのアイデアを組み立てながら、授業に積極的に参加してください。

**科目コード：**22134      **科目ナンバリング：**FS30A05J      **主な使用言語：**日本語

**授業名(英文)：** 栄養教育論実習 a(Practice of Nutritional Education a)

**担当者：** 西出 朱美

#### 基本情報

**年次：**3

**単位数：**1

**授業形式：**実習

**曜時：**月曜3限 月曜4限

**履修可能学科・専攻：**F

**関連資格：**管理 栄養

**AL要素：**07. 発表 08. 共同学修

11. 討論

13. 役割演技と模擬体験

**授業の概要：** 本授業では、「栄養教育論Ⅰa」「栄養教育論Ⅱa」「栄養教育論Ⅲa」での学修内容をふまえ、栄養指導の実践について、集団指導の実践実習を行います。ロールプレイでの実習を通し、栄養指導のスキルを習得します。教材作成、環境づくり等についてもポイントを学びます。

**キーワード：** ライフステージ別栄養教育、集団指導 栄養教育媒体

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標：** 対象者の特性に応じた栄養教育に関する知識に基づき、集団指導の要点をふまえて展開することができる。

**評価方法：** 授業での実施状況

**評価割合：**40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** テーマ別の栄養教育について、論理的かつ簡潔に所見を表現でき、評価できる。

**評価方法：** レポート

**評価割合：**40%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

事前準備の取り組み状況の評価対象とします。グループでの分担作業が円滑に遂行できず、他のメンバーに多く負担をかけている場合は、減点の対象となります。

評価割合：20%

▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしません。

評価割合：0%

▼その他

特にありません。

評価割合：特にありません。

- 授業計画： 【1・2】オリエンテーション  
【3・4】集団栄養指導の企画・準備①  
【5・6】集団栄養指導の企画・準備②  
【7・8】プレママ教室(妊婦)・親子教室(乳幼児と保護者)  
【9・10】健康教室・栄養(小学生)・スポーツ栄養教室(中高生)  
【11・12】栄養アセスメント  
【13・14】個別栄養指導の企画・準備  
【15・16】個別指導  
【17・18】集団栄養指導の企画・準備③  
【19・20】肥満教室(成人)①  
【21・22】肥満教室(成人)②  
【23・24】集団栄養指導の企画・準備④  
【25・26】要介護予防教室(高齢者)①  
【27・28】要介護予防教室(高齢者)②  
【29・30】まとめ

使用テキスト： 必要に応じ、資料を配布します。

予習・復習のポイントと 事前準備が重要となる授業ですので、グループメンバー間で計画を立て、余裕を取り組むよ  
参考文献・資料等： うにしてください。

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 研究室に在室していれば、随時対応します。

留意事項： 特にありません。

---

科目コード：22134      科目ナンバリング：FS30A05J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)： 栄養教育論実習 b(Practice of Nutritional Education b)

担当者： 西出 朱美

基本情報

年次：3

単位数：1

授業形式：実習

曜時：木曜4限 木曜5限

履修可能学科・専攻： F

関連資格：管理 栄養

AL要素：07. 発表 08. 共同学修

11. 討論

13. 役割演技と模擬体験

授業の概要： 本授業では、「栄養教育論Ⅰb」「栄養教育論Ⅱb」「栄養教育論Ⅲb」での学修内容をふま  
え、栄養指導の実践について、集団指導の実践実習を行います。

ロールプレイでの実習を通し、栄養指導のスキルを習得します。教材作成、環境づくり等についてもポイントを学びます。

**キーワード：** ライフステージ別栄養教育、集団指導 栄養教育媒体

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 対象者の特性に応じた栄養教育に関する知識に基づき、集団指導の要点をふまえて展開することができる。

**評価方法：** 授業での実施状況

**評価割合：** 40%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** テーマ別の栄養教育について、論理的かつ簡潔に所見を表現でき、評価できる。

**評価方法：** レポート

**評価割合：** 40%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

事前準備の取り組み状況の評価対象とします。グループでの分担作業が円滑に遂行できず、他のメンバーに多く負担をかけている場合は、減点の対象となります。

**評価割合：** 20%

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合：** 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合：** 0%

#### ▼ その他

特にありません。

**評価割合：** 特にありません。

### 授業計画：

- 【 1・2 】 オリエンテーション
- 【 3・4 】 集団栄養指導の企画・準備①
- 【 5・6 】 集団栄養指導の企画・準備②
- 【 7・8 】 プレママ教室(妊婦)・親子教室(乳幼児と保護者)
- 【 9・10 】 健康教室・栄養(小学生)・スポーツ栄養教室(中高生)
- 【 11・12 】 栄養アセスメント
- 【 13・14 】 個別栄養指導の企画・準備
- 【 15・16 】 個別指導
- 【 17・18 】 集団栄養指導の企画・準備③
- 【 19・20 】 肥満教室(成人)①
- 【 21・22 】 肥満教室(成人)②
- 【 23・24 】 集団栄養指導の企画・準備④
- 【 25・26 】 要介護予防教室(高齢者)①
- 【 27・28 】 要介護予防教室(高齢者)②
- 【 29・30 】 まとめ

**使用テキスト：** 必要に応じ、資料を配布します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 事前準備が重要となる授業ですので、グループメンバー間で計画を立て、余裕を取り組むようにしてください。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 研究室に在室していれば、随時対応します。

**留意事項:** 特にありません。

---

科目コード: 22135      科目ナンバリング: FS33A01K      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 栄養教育論III a (Nutritional Education III a)

担当者: 西出 朱美

#### 基本情報

年次: 3

単位数: 2

授業形式: 講義

曜時: 木曜3限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理

AL要素: 07. 発表 08. 共同学修  
11. 討論

**授業の概要:** 栄養教育において、対象者中心の支援が求められている。その上で、個人を対象とした栄養教育の際に必要な「カウンセリング技法」を身につけ、対象者自らの行動変容により食生活を改善するための方法論を学び、栄養カウンセリングを実践できる能力を養う。また、同様に集団栄養指導についても触れる。同時に進行される栄養教育論実習の授業とリンクして学びをすすめる。

**キーワード:** 栄養カウンセリング、栄養カウンセリングスキル、カウンセリング理論、保健行動、食行動の特徴、食事指導

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けた内容について80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 70%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 適切な栄養指導を計画し、実施した栄養指導について客観的に評価できる。

**評価方法:** 実施した個人指導に関するレポートの内容により評価する

**評価割合:** 20%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

積極的な発言について評価する。

**評価割合:** 10%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や筆記試験の記述等において人権侵害、差別的発言などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特記すべきことはない。

**評価割合:** 特記すべきことはない。

**授業計画：** 第1回:食行動の基本  
第2回:ライフステージ別栄養指導計画①  
第3回:ライフステージ別栄養指導計画②  
第4回:ライフステージ別栄養指導計画③  
第5回:集団栄養指導の評価(プレママ教室・親子教室)  
第6回:集団栄養指導の評価(健康教室・栄養・スポーツ栄養教室)  
第7回:外部講師による講話(日程変更可能性有):臨床栄養食事指導の実際  
第8回:カウンセリングの基本と栄養教育への応用  
第9回:個別栄養指導の評価  
第10回:ライフステージ別栄養指導計画④  
第11回:組織づくり・地域づくりにつなげる集団栄養指導計画(肥満教室)  
第12回:集団栄養指導の評価(肥満教室)  
第13回:組織づくり・地域づくりにつなげる集団栄養指導計画(要介護教室)  
第14回:集団栄養指導の評価(要介護予防教室)  
第15回:まとめ  
定期試験

**使用テキスト：** 管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠  
第5巻 人間の行動変容に関する基本  
効果的な栄養教育のための理論とモデル  
日本栄養改善学会 監修/武見ゆかり・赤松利恵 編  
医歯薬出版株式会社

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 同時に進行される栄養教育論実習の授業とリンクして、学んでください。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。

**留意事項：** ディスカッションすることもあります。ご自分の意見を持ってください。

---

**科目コード：**22135      **科目ナンバリング：**FS33A01K      **主な使用言語：**日本語

**授業名(英文)：**栄養教育論III b(Nutritional Education III b)

**担当者：**西出 朱美

**基本情報**

**年次：**3

**単位数：**2

**授業形式：**講義

**曜時：**火曜2限

**履修可能学科・専攻：**F

**関連資格：**管理

**AL要素：**07. 発表 08. 共同学修  
11. 討論

**授業の概要：** 栄養教育において、対象者中心の支援が求められている。その上で、個人を対象とした栄養教育の際に必要な「カウンセリング技法」を身につけ、対象者自らの行動変容により食生活を改善するための方法論を学び、栄養カウンセリングを実践できる能力を養う。また、同様に集団栄養指導についても触れる。同時に進行される栄養教育論実習の授業とリンクして学びをすすめる。

**キーワード：** 栄養カウンセリング、栄養カウンセリングスキル、カウンセリング理論、保健行動、食行動の特徴、食事指導

**学位授与方針との関係**

▼ **知識・技能**

**到達目標:** 授業で解説を受けた内容について80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 70%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 適切な栄養指導を計画し、実施した栄養指導について客観的に評価できる。

**評価方法:** 実施した個人指導に関するレポートの内容  
により評価する

**評価割合:** 20%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

積極的な発言について評価する。

**評価割合:** 10%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や筆記試験の記述等において人権侵害、差別的発言などがあつた場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合:** 0%

#### ▼その他

特記すべきことはない。

**評価割合:** 特記すべきことはない。

**授業計画:** 第1回:食行動の基本  
第2回:ライフステージ別栄養指導計画①  
第3回:ライフステージ別栄養指導計画②  
第4回:ライフステージ別栄養指導計画③  
第5回:集団栄養指導の評価(プレママ教室・親子教室)  
第6回:集団栄養指導の評価(健康教室・栄養・スポーツ栄養教室)  
第7回:外部講師による講話(日程変更可能性有):臨床栄養食事指導の実際  
第8回:カウンセリングの基本と栄養教育への応用  
第9回:個別栄養指導の評価  
第10回:ライフステージ別栄養指導計画④  
第11回:組織づくり・地域づくりにつなげる集団栄養指導計画(肥満教室)  
第12回:集団栄養指導の評価(肥満教室)  
第13回:組織づくり・地域づくりにつなげる集団栄養指導計画(要介護教室)  
第14回:集団栄養指導の評価(要介護予防教室)  
第15回:まとめ  
定期試験

**使用テキスト:** 管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠  
第5巻 人間の行動変容に関する基本  
効果的な栄養教育のための理論とモデル  
日本栄養改善学会 監修/武見ゆかり・赤松利恵 編  
医歯薬出版株式会社

**予習・復習のポイントと  
参考文献・資料等:** 同時に進行される栄養教育論実習の授業とリンクして、学んでください。

**障がいのある  
履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。



留意事項： ディスカッションすることもあります。ご自分の意見を持ってください。

科目コード : 22136      科目ナンバリング : FS22A04K      主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 栄養教育論II a(Nutritional Education II a)

担当者 : 西出 朱美

#### 基本情報

年次 : 2

単位数 : 2

授業形式 : 講義

曜時 : 月曜6限

履修可能学科・専攻 : F

関連資格 : 管理 栄養

AL要素 : 07.発表  
08.協同学修  
11.討論

授業の概要 : 栄養教育論IIでは、栄養教育論I学んだことの振り返り、栄養教育マネジメントのスキルを身につける。集団・組織対象の栄養教育計画等の作成を行う。

キーワード : 栄養教育、食育、集団指導、栄養教育プログラム、指導案

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

到達目標 : 適切な栄養教育を計画、実施、評価できるための理論と方法について取得し、概ね80%を適切に解答できる。

評価方法 : 期末試験

評価割合 : 40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

到達目標 : テーマの要点をおさえた適切な内容で、栄養教育プログラム、指導案を作成することができる。

評価方法 : 課題の内容

評価割合 : 40%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

主体的な学修の取り組み状況、指導員の助言をふまえた発展的な学修状況について評価します。

評価割合 : 20%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。

評価割合 : 0%

##### ▼公正性

直接的な評価対象とはしません。

評価割合 : 0%

##### ▼その他

特にありません。

評価割合 : 特にありません。

授業計画 : 【1】オリエンテーション(グループ分け、栄養教育に必要な資料の紹介)  
【2】栄養情報の収集・活用(調査票の作成・集団)  
【3】栄養情報の収集・活用(調査票の作成・個人)  
【4】栄養情報の収集・活用(調査票の回答収集・集団)  
【5】栄養情報の収集・活用(調査票の回答収集・集団)  
【6】記述統計、目標・評価項目の発表  
【7】学習形態と教材・媒体、指導案の構成(行動変容技法含む)  
【8】集団指導案の作成①  
【9】集団指導案の作成②

- 【10】 集団指導案の作成③
  - 【11】 集団指導案の作成④
  - 【12】 個別指導案の作成
  - 【13】 個別指導の媒体作成
  - 【14】 集団指導案について(発表)
  - 【15】 集団指導案について(個別)
- 定期試験

**使用テキスト:** 1回目の授業でお知らせいたします。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 班で活動します。班員全員が積極的に参加し、協力し合って発表する内容等の共通理解に努めてください。

**障がいのある履修者への対応:**

可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 在室時に、研究室にて随時対応します

**留意事項:** 班活動になります。TEAMS等の利用をし、お互いに連絡しあえる手段を構築してください。

**科目コード:** 22136      **科目ナンバリング:** FS22A04K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 栄養教育論II b(Nutritional Education II b)

**担当者:** 西出 朱美

#### 基本情報

**年次:** 2

**単位数:** 2

**授業形式:** 講義

**曜時:** 水曜6限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理 栄養

**AL要素:** 07.発表

08.協同学修

11.討論

**授業の概要:** 栄養教育論IIでは、栄養教育論I学んだことの振り返り、栄養教育マネジメントのスキルを身につける。集団・組織対象の栄養教育計画等の作成を行う。

**キーワード:** 栄養教育、食育、集団指導、栄養教育プログラム、指導案

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 適切な栄養教育を計画、実施、評価できるための理論と方法について取得し、概ね80%を適切に解答できる。

**評価方法:** 期末試験

**評価割合:** 40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** テーマの要点をおさえた適切な内容で、栄養教育プログラム、指導案を作成することができる。

**評価方法:** 課題の内容

**評価割合:** 40%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

主体的な学修の取り組み状況、指導員の助言をふまえた発展的な学修状況について評価します。

**評価割合:** 20%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしません。

評価割合：0%

#### ▼その他

特にありません。

評価割合：特にありません。

**授業計画：** 【1】オリエンテーション(グループ分け、栄養教育に必要な資料の紹介)  
【2】栄養情報の収集・活用(調査票の作成・集団)  
【3】栄養情報の収集・活用(調査票の作成・個人)  
【4】栄養情報の収集・活用(調査票の回答収集・集団)  
【5】栄養情報の収集・活用(調査票の回答収集・集団)  
【6】記述統計、目標・評価項目の発表  
【7】 学習形態と教材・媒体、指導案の構成(行動変容技法含む)  
【8】 集団指導案の作成①  
【9】 集団指導案の作成②  
【10】 集団指導案の作成③  
【11】 集団指導案の作成④  
【12】 個別指導案の作成  
【13】 個別指導の媒体作成  
【14】 集団指導案について(発表)  
【15】 集団指導案について(個別)  
定期試験

#### 使用テキスト：

1回目の授業でお知らせいたします。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 班で活動します。班員全員が積極的に参加し、協力し合って発表する内容等の共通理解に努めてください。

#### 障がいのある履修者への対応：

可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** 在室時に、研究室にて随時対応します

**留意事項：** 班活動になります。TEAMS等の利用をし、お互いに連絡しあえる手段を構築してください。

---

科目コード：22137      科目ナンバリング：FS21A04K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：臨床栄養学I a(Clinical Nutrition I a)

担当者：会田 さゆり

#### 基本情報

年次：2

単位数：2

授業形式：講義

曜時：月曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養 食衛

AL要素：16.振り返り用紙と応答

#### 授業の概要：

栄養士法では管理栄養士の業務について、「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」と明文化されています。「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様々な疾病について、病態の成因、症状、診断、治療法について学び、それらが栄養とどのように関わっているかを学習します。

**キーワード:** 病態概要、病態生理、病態診断、治療法、栄養評価、栄養療法

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標:** 臨床栄養管理を行う上で、栄養と関連のある様々な疾病について、病態の成因、進展、治療などに栄養がどのようにかかわっているかが理解できる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 90%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で得られた知識・技能を活用して具体的な栄養管理の方法を提示することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 10%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:**

- 第 1回 栄養障害(栄養失調症、ビタミンとミネラルの欠乏症・過剰症)
- 第 2回 肥満と代謝性疾患1(肥満、メタボリックシンドローム、糖尿病)
- 第 3回         "          2(脂質異常症、高尿酸血症、痛風、先天性代謝異常症他)
- 第 4回 消化器疾患1(胃腸疾患)
- 第 5回         "          2(肝臓、胆嚢、膵臓疾患)
- 第 6回 循環器疾患(高血圧、動脈硬化、心疾患)
- 第 7回 腎・尿路疾患1(急性・慢性腎臓病、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症)
- 第 8回         "          2(尿路結石症、透析)
- 第 9回 内分泌疾患、神経疾患、摂食障害、呼吸器疾患
- 第10回 血液系の疾患・病態、筋・骨格筋疾患
- 第11回 免疫・アレルギー疾患、感染症、がん
- 第12回 手術、周術期の栄養管理
- 第13回 クリティカルケア、摂取機能障害、身体・知的障害
- 第14回 乳幼児・小児の疾患
- 第15回 妊産婦・授乳婦の疾患、老年期症候群

定期試験

**使用テキスト:** 栄養科学イラストレイテッド『臨床栄養学 疾患別編』 羊土社  
糖尿病食事療法のための食品交換表 (株)文光堂  
糖尿病性腎症の食品交換表 (株)文光堂  
腎臓病食品交換表 医歯薬出版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、テキストを読んでおき解らない用語などがあつたら調べておく。参考書として『臨床栄養学辞書』メディカ出版を推薦する。  
授業後、テキスト及び配布資料により復習し、より実践的な栄養療法が理解できるよう参考書として『栄養科学イラストレイテッド演習版「臨床栄養学ノート」』羊土社を推薦する。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 授業資料:PDF等にしてTeamsに張り付けることとする。  
定期テストの結果に対するフィードバックの方法:UNIPAまたはTeamsを使って履修者全員に総評コメントを行う。

---

**科目コード:** 22137      **科目ナンバリング:** FS21A04K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 臨床栄養学I b(Clinical Nutrition I b)

**担当者:** 会田 さゆり

#### 基本情報

**年次:** 2

**単位数:** 2

**授業形式:** 講義

**曜時:** 木曜4限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理 栄養 食衛

**AL要素:** 16.振り返り用紙と応答

#### 授業の概要:

栄養士法では管理栄養士の業務について、「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」と明文化されています。「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かわりの深い様々な疾病について、病態の成因、症状、診断、治療法について学び、それらが栄養とどのようにかかわっているかを学習します。

**キーワード:** 病態概要、病態生理、病態診断、治療法、栄養評価、栄養療法

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 臨床栄養管理を行う上で、栄養と関連のある様々な疾病について、病態の成因、進展、治療などに栄養がどのようにかかわっているかが理解できる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 90%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で得られた知識・技能を活用して具体的な栄養管理の方法を提示することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 10%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特になし

評価割合：特になし

授業計画： 第1回 栄養障害(栄養失調症、ビタミンとミネラルの欠乏症・過剰症)  
第2回 肥満と代謝性疾患1(肥満、メタボリックシンドローム、糖尿病)  
第3回 // 2(脂質異常症、高尿酸血症、痛風、先天性代謝異常症他)  
第4回 消化器疾患1(胃腸疾患)  
第5回 // 2(肝臓、胆嚢、膵臓疾患)  
第6回 循環器疾患(高血圧、動脈硬化、心疾患)  
第7回 腎・尿路疾患1(急性・慢性腎臓病、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎症)  
第8回 // 2(尿路結石症、透析)  
第9回 内分泌疾患、神経疾患、摂食障害、呼吸器疾患  
第10回 血液系の疾患・病態、筋・骨格筋疾患  
第11回 免疫・アレルギー疾患、感染症、がん  
第12回 手術、周術期の栄養管理  
第13回 クリティカルケア、摂取機能障害、身体・知的障害  
第14回 乳幼児・小児の疾患  
第15回 妊産婦・授乳婦の疾患、老年期症候群  
定期試験

使用テキスト： 栄養科学イラストレイテッド『臨床栄養学 疾患別編』 羊土社  
糖尿病食事療法のための食品交換表 (株)文光堂  
糖尿病性腎症の食品交換表 (株)文光堂  
腎臓病食品交換表 医歯薬出版

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 授業前には、テキストを読んでおき解らない用語などがあつたら調べておく。参考書として『臨床栄養ディクショナリー』メディカ出版を推薦する。  
授業後、テキスト及び配布資料により復習し、より実践的な栄養療法が理解できるよう参考書として『栄養科学イラストレイテッド演習版「臨床栄養学ノート」』羊土社を推薦する。

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： 授業資料：PDF等にしてTeamsに張り付けることとする。  
定期テストの結果に対するフィードバックの方法：UNIPAまたはTeamsを使って履修者全員に総評コメントを行う。

---

科目コード：22139 科目ナンバリング：FS33A02K 主な使用言語：日本語

授業名(英文)：臨床栄養学Ⅲ a(Clinical Nutrition III a)

担当者：会田 さゆり

基本情報

年次：3

単位数：2

授業形式：講義

曜時：木曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理

AL要素：16.振り返り用紙と応答

授業の概要：

栄養マネジメント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、臨床診査の情報や身体計測値、栄養食事調査の情報、臨床検査値のデータなどからより深く学びどのような疾病に結び付くのかなどを授業担当者の実務経験も折り込み検討してゆきます。

キーワード：臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査、栄養補給量

学位授与方針との関係

▼知識・技能

到達目標：傷病者の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が理解できる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 90%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標:** 栄養アセスメントデータから具体的に傷病者の病態や栄養状態の評価・判定ができ、栄養ケアプラン(栄養補給量)が作成できる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 10%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼その他**

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:**

- 第 1回 栄養アセスメントの基礎知識
- 第 2回 臨床診査・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 代謝疾患の栄養アセスメント(1)
- 第 9回 代謝疾患の栄養アセスメント(2)
- 第10回 肝臓病の栄養アセスメント
- 第11回 動脈硬化の栄養アセスメント
- 第12回 腎臓病の栄養アセスメント
- 第13回 手術前後の栄養アセスメント
- 第14回 摂食・嚥下障害の栄養アセスメント
- 第15回 褥瘡の栄養アセスメント

定期試験

**使用テキスト:** 『新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント』 医歯薬出版株式会社

『臨床検査ハンドブック』 医歯薬出版株式会社

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、臨床栄養学 I 及び II (概論及び栄養・食事療法) で学んだことを基本に展開していきますので各疾病の概要、栄養食事療法について復習をしてきて下さい。

授業後、テキスト及び配布資料により復習して下さい。参考書として『新しい臨床栄養管理』 医歯薬出版株式会社を推薦します。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 授業資料:PDF等にしてTeamsに張り付けることとする。

定期テストの結果に対するフィードバックの方法:UNIPAまたはTeamsを使って履修者全員に総評コメントを行う。

科目コード : 22139

科目ナンバリング : FS33A02K

主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 臨床栄養学III b(Clinical Nutrition III b)

担当者 : 会田 さゆり

### 基本情報

年次 : 3

単位数 : 2

授業形式 : 講義

曜時 : 月曜3限

履修可能学科・専攻 : F

関連資格 : 管理

AL要素 : 16.振り返り用紙と応答

### 授業の概要 :

栄養マネジメント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、臨床診査の情報や身体計測値、栄養食事調査の情報、臨床検査値のデータなどからより深く学びどのような疾病に結び付くのかなどを授業担当者の実務経験も折り込み検討してゆきます。

キーワード : 臨床診査、臨床検査、身体計測、食事調査、栄養補給量

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

**到達目標 :** 傷病者の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が理解できる。

**評価方法 :** 学期末筆記試験

**評価割合 :** 90%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標 :** 栄養アセスメントデータから具体的に傷病者の病態や栄養状態の評価・判定ができ、栄養ケアプラン(栄養補給量)が作成できる。

**評価方法 :** 学期末筆記試験

**評価割合 :** 10%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合 :** 0%

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合 :** 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合 :** 0%

#### ▼ その他

特になし

**評価割合 :** 特になし

**授業計画 :**

- 第 1回 栄養アセスメントの基礎知識
- 第 2回 臨床診査・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 代謝疾患の栄養アセスメント(1)
- 第 9回 代謝疾患の栄養アセスメント(2)
- 第10回 肝臓病の栄養アセスメント
- 第11回 動脈硬化の栄養アセスメント



- 第12回 腎臓病の栄養アセスメント
- 第13回 手術前後の栄養アセスメント
- 第14回 摂食・嚥下障害の栄養アセスメント
- 第15回 褥瘡の栄養アセスメント
- 定期試験

**使用テキスト:** 『新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント』 医歯薬出版株式会社  
『臨床検査ハンドブック』 医歯薬出版株式会社

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、臨床栄養学Ⅰ及びⅡ(概論及び栄養・食事療法)で学んだことを基本に展開していただきますので各疾病の概要、栄養食事療法について復習をしてきて下さい。  
授業後、テキスト及び配布資料により復習して下さい。参考書として『新しい臨床栄養管理』医歯薬出版株式会社を推薦します。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 授業資料:PDF等にしてTeamsに張り付けることとする。  
定期テストの結果に対するフィードバックの方法:UNIPAまたはTeamsを使って履修者全員に総評コメントを行う。

**科目コード:** 22140      **科目ナンバリング:** FS22A05K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 臨床栄養学Ⅱ a(Clinical Nutrition II a)

**担当者:** 会田 さゆり

#### 基本情報

**年次:** 2

**単位数:** 2

**授業形式:** 講義

**曜時:** 金曜3限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理 栄養

**AL要素:** 16.振り返り用紙と応答

#### 授業の概要:

医療領域において、高度な専門的知識と技能を持った管理栄養士の社会的な役割は、ますます大きなものとなっています。そこで、一定の資質を確保するために、「臨床栄養学Ⅰ」で学んだ知識をさらに具体的に展開し、管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)に基づき疾病の治療・増悪防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理つまりは栄養ケアマネジメントの方法についての基礎的な理解を深め、栄養療法・食事療法についての意義・原則・実際を学習します。

**キーワード:** 栄養生理、栄養マネジメント、栄養アセスメント、栄養食事療法

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**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る。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 90%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 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。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 10%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

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  
定期試験

使用テキスト：『新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント』 医歯薬出版  
『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂  
『糖尿病性腎症の食品交換表』 文光堂  
『腎臓病食品交換表』 医歯薬出版

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 授業前には、前期科目の「臨床栄養学Ⅰ（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。また、テキストを読んでください(45分)。  
授業後、テキスト及び配布資料により復習してください(45分)。参考書として『臨床栄養学ディクショナリー』メディカ出版 を用いるとより理解度が深まります。

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： 授業資料：PDF等にしてTeamsに張り付けることとする。  
定期テストの結果に対するフィードバックの方法：UNIPAまたはTeamsを使って履修者全員に総評コメントを行う。

---

科目コード：22140      科目ナンバリング：FS22A05K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：臨床栄養学Ⅱb(Clinical Nutrition II b)

担当者：会田 さゆり

基本情報

年次：2

単位数：2

授業形式：講義

曜時：木曜3限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養

AL要素：16.振り返り用紙と応答

授業の概要：

医療領域において、高度な専門的知識と技能を持った管理栄養士の社会的な役割は、ますます大きなものとなっています。そこで、一定の資質を確保するために、「臨床栄養学Ⅰ」で学んだ知識をさらに具体的に展開し、管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)に基づき疾病の治療・増悪防止や栄養・食事支援を目的として、個別の疾患・病態や栄養状態、心身機能の特徴に応じた適切な栄養管理つまりは栄養ケアマネジメントの方法についての基礎的な理解を深め、栄養療法・食事療法についての意義・原則・実際を学習します。

**キーワード：** 栄養生理、栄養マネジメント、栄養アセスメント、栄養食事療法

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

**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る。

**評価方法：** 学期末筆記試験

**評価割合：** 90%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 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。

**評価方法：** 学期末筆記試験

**評価割合：** 10%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼ その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**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

定期試験

**使用テキスト：** 『新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント』 医歯薬出版  
『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂  
『糖尿病性腎症の食品交換表』 文光堂  
『腎臓病食品交換表』 医歯薬出版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業前には、前期科目の「臨床栄養学Ⅰ（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。また、テキストを読んできて下さい(45分)。授業後、テキスト及び配布資料により復習して下さい(45分)。参考書として『臨床栄養ディクショナリー』メディカ出版 を用いるとより理解度が深まります。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項：** 授業資料:PDF等にしてTeamsに張り付けることとする。  
定期テストの結果に対するフィードバックの方法:UNIPAまたはTeamsを使って履修者全員に総評コメントを行う。

---

科目コード:22141      科目ナンバリング:FS34A01K      主な使用言語:日本語

授業名(英文): 臨床栄養学Ⅳ a(Clinical Nutrition Ⅳ a)

担当者: 石川 祐一

#### 基本情報

年次:3

単位数:2

授業形式:講義

曜時:木曜2限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理

AL要素: 17.発問と回答

**授業の概要：** 傷病者において、栄養管理の充実が重症化予防や早期回復に大きく寄与できることが示されている。その対応として医療施設においては近年チーム医療の充実が図られている。管理栄養士はその一翼を担う存在であるが、その知識として「栄養学」はもとより「薬理学」の知識も求められるようになってきている。本科目では臨床現場においてチーム医療の一員として実務を経験した担当教員から「薬全般」や「経腸、経静脈栄養」に至るまで他職種と共有すべき内容を学ぶ。  
コロナ感染拡大等により多様なメディアを用いた講義になることがある。

**キーワード：** 薬理学、薬と食品の相互作用、疾患と薬剤、経腸栄養法、経静脈栄養法

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けた内容について80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験

**評価割合：** 60%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った「薬剤」「栄養剤」を具体的疾患や患者の状態をイメージし、その適応を判断し活用することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験

**評価割合：** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価方法とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価方法とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、筆記試験の記述等において人権侵害、差別的発言などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合：** 0%

## ▼その他

特記すべきことはない。

評価割合：特記すべきことはない。

**授業計画：** 第1回：栄養学と薬剤の関係について(授業概要説明含む)  
第2回：薬理学の基礎知識(薬の名称と種類・薬の標的分子)  
第3回：薬理学の基礎知識(薬物動態)  
第4回：食物成分と医薬品の相互作用  
第5回：様々な疾患に利用される治療薬  
第6回：生活習慣病と治療薬(糖尿病と治療薬)  
第7回：生活習慣病と治療薬(脂質異常症と治療薬)  
第8回：生活習慣病と治療薬(高尿酸血症と治療薬)  
第9回：生活習慣病と治療薬(骨粗鬆症と治療薬)  
第10回：がん作用する治療薬  
第11回：その他の疾患に使われる薬  
第12回：経腸栄養剤(食品・薬品)  
第13回：経腸栄養剤(病態別栄養剤)  
第14回：経静脈栄養の基礎  
第15回：まとめ  
定期試験

**使用テキスト：** 使用テキスト：栄養薬理学、田中芳明・中村 強 編 建帛社  
自作プリントも配布。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 使用テキストに沿って授業を進めますので、授業計画に沿ってテキストを一読すること。(40分) また授業後復習として授業での疑問点などを解決すること。(30分)

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。

**留意事項：** 特記すべきことはない。

---

科目コード：22141      科目ナンバリング：FS34A01K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：臨床栄養学IV b(Clinical Nutrition IV b)

担当者：石川 祐一

### 基本情報

年次：3

単位数：2

授業形式：講義

曜時：月曜4限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理

AL要素：17.発問と回答

**授業の概要：** 傷病者において、栄養管理の充実が重症化予防や早期回復に大きく寄与できることが示されている。その対応として医療施設においては近年チーム医療の充実が図られている。管理栄養士はその一翼を担う存在であるが、その知識として「栄養学」はもとより「薬理学」の知識も求められるようになってきている。本科目では臨床現場においてチーム医療の一員として実務を経験した担当教員から「薬全般」や「経腸、経静脈栄養」に至るまで他職種と共有すべき内容を学ぶ。

コロナ感染拡大等により多様なメディアを用いた講義になることがある。

**キーワード：** 薬理学、薬と食品の相互作用、疾患と薬剤、経腸栄養法、経静脈栄養法

**学位授与方針との関係**

#### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けた内容について80%の事項を暗記し、回答することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 60%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った「薬剤」「栄養剤」を具体的疾患や患者の状態をイメージし、その適応を判断し活用することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 40%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価方法とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価方法とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、筆記試験の記述等において人権侵害、差別的発言などがあつた場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合:** 0%

#### ▼ その他

特記すべきことはない。

**評価割合:** 特記すべきことはない。

**授業計画:** 第1回: 栄養学と薬剤の関係について(授業概要説明含む)  
第2回: 薬理学の基礎知識(薬の名称と種類・薬の標的分子)  
第3回: 薬理学の基礎知識(薬物動態)  
第4回: 食物成分と医薬品の相互作用  
第5回: 様々な疾患に利用される治療薬  
第6回: 生活習慣病と治療薬(糖尿病と治療薬)  
第7回: 生活習慣病と治療薬(脂質異常症と治療薬)  
第8回: 生活習慣病と治療薬(高尿酸血症と治療薬)  
第9回: 生活習慣病と治療薬(骨粗鬆症と治療薬)  
第10回: がん作用する治療薬  
第11回: その他の疾患に使われる薬  
第12回: 経腸栄養剤(食品・薬品)  
第13回: 経腸栄養剤(病態別栄養剤)  
第14回: 経静脈栄養の基礎  
第15回: まとめ  
定期試験

**使用テキスト:** 使用テキスト: 栄養薬理学、田中芳明・中村 強 編 建帛社  
自作プリントも配布。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 使用テキストに沿って授業を進めますので、授業計画に沿ってテキストを一読すること。(40分) また授業後復習として授業での疑問点などを解決すること。(30分)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。

**留意事項:** 特記すべきことはない。

科目コード : 22142      科目ナンバリング : FS21A05K      主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 公衆栄養学I a(Public Health Nutrition I a)

担当者 : 桐井 恭子

#### 基本情報

年次 : 2      単位数 : 2      授業形式 : 講義

曜時 : 木曜4限      履修可能学科・専攻 : F

関連資格 : 管理 栄養 食衛      AL要素 : 18.その他

授業の概要 : 【特例期間中の授業形態】課題研究型

公衆栄養学とは、集団、組織、地域全体の栄養・健康状態の向上、疾病の予防を目指した学問です。国内、海外で行われている公衆栄養に関する施策を理解し、地域、集団の健康に関する情報を収集・分析する力を養います。また、様々な健康・栄養問題に対して、適切なプログラムを計画・実施・評価する必要な理論と方法を学びます。

キーワード : 公衆栄養、疾病予防、健康増進、食環境、食行動、世界保健機関(WHO)、公衆栄養プログラム

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

到達目標 : 1.わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する現状と課題を把握し、関連する政策について理解する。  
2.地域や集団の特徴に基づいた実際の公衆栄養活動について理解する。

評価方法 : 期末試験、授業内課題提出状況及び内容により評価する。      評価割合 : 45%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

到達目標 : 地域、集団の健康・栄養問題に対し、適切なプログラムの作成・実施・評価を行う理論の修得を目指す。

評価方法 : 期末試験、授業内課題提出状況及び内容により評価する。      評価割合 : 45%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

授業の出席状況、授業中の態度から総合的に評価する。

評価割合 : 10%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合 : 0%

##### ▼ 公正性

原則として直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、筆記試験の記述等において人権侵害、差別的発現など著しく公正性を欠く言動やカンニング等の不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となるので注意してください。

評価割合 : 0%

##### ▼ その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画：
1. 公衆栄養学の概念
  2. わが国における健康・栄養問題(1)
  3. わが国における健康・栄養問題(2)
  4. 諸外国における健康・栄養問題
  5. 公衆栄養関連法規
  6. 国民健康・栄養調査(1)
  7. 国民健康・栄養調査(2)
  8. 食育推進基本計画・食事バランスガイド
  9. わが国の健康増進基本方針(健康日本21)
  10. 諸外国の健康・栄養政策
  11. 災害時の栄養士の活動
  12. 栄養疫学、食事調査法と食事摂取量の評価法
  13. 公衆栄養プログラム(1)
  14. 公衆栄養プログラム(2)
  15. 総まとめ
- 定期試験

使用テキスト： 古野純典、吉池信男、林宏一編「公衆栄養学 改訂第7版」(南江堂)

予習・復習のポイントと まずは授業前に教科書を読んでください。

参考文献・資料等： 授業後は配布資料と教科書について復習し、大事なポイントをまとめておくと国家試験対策にもつながります。

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等へ連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： 特になし。  
課題については必要に応じてコメントします。

---

科目コード：22142      科目ナンバリング：FS21A05K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：公衆栄養学I b(Public Health Nutrition I b)

担当者：桐井 恭子

#### 基本情報

年次：2

単位数：2

授業形式：講義

曜時：木曜3限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養 食衛

AL要素：18.その他

授業の概要：【特例期間中の授業形態】課題研究型

公衆栄養学とは、集団、組織、地域全体の栄養・健康状態の向上、疾病の予防を目指した学問です。国内、海外で行われている公衆栄養に関する施策を理解し、地域、集団の健康に関する情報を収集・分析する力を養います。また、様々な健康・栄養問題に対して、適切なプログラムを計画・実施・評価する必要な理論と方法を学びます。

キーワード： 公衆栄養、疾病予防、健康増進、食環境、食行動、世界保健機関(WHO)、公衆栄養プログラム

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

到達目標： 1.わが国や諸外国の健康・栄養問題に関する現状と課題を把握し、関連する政策について理



解する。

2.地域や集団の特徴に基づいた実際の公衆栄養活動について理解する。

**評価方法：** 期末試験、授業内課題提出状況及び内容により評価する。 **評価割合：** 45%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 地域、集団の健康・栄養問題に対し、適切なプログラムの作成・実施・評価を行う理論の修得を目指す。

**評価方法：** 期末試験、授業内課題提出状況及び内容により評価する。 **評価割合：** 45%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

授業の出席状況、授業中の態度から総合的に評価する。

**評価割合：** 10%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼公正性

原則として直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、筆記試験の記述等において人権侵害、差別的発現など著しく公正性を欠く言動やカンニング等の不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意してください。

**評価割合：** 0%

#### ▼その他

特になし

**評価割合：** 特になし

- 授業計画：**
1. 公衆栄養学の概念
  2. わが国における健康・栄養問題(1)
  3. わが国における健康・栄養問題(2)
  4. 諸外国における健康・栄養問題
  5. 公衆栄養関連法規
  6. 国民健康・栄養調査(1)
  7. 国民健康・栄養調査(2)
  8. 食育推進基本計画・食事バランスガイド
  9. わが国の健康増進基本方針(健康日本21)
  10. 諸外国の健康・栄養政策
  11. 災害時の栄養士の活動
  12. 栄養疫学、食事調査法と食事摂取量の評価法
  13. 公衆栄養プログラム(1)
  14. 公衆栄養プログラム(2)
  15. 総まとめ
- 定期試験

**使用テキスト：** 古野純典、吉池信男、林宏一編「公衆栄養学 改訂第7版」(南江堂)

**予習・復習のポイントと** まずは授業前に教科書を読んでください。

**参考文献・資料等：** 授業後は配布資料と教科書について復習し、大事なポイントをまとめておくと国家試験対策にもつながります。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等へ連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 特になし。  
課題については必要に応じてコメントします。

---

**科目コード:** 22144      **科目ナンバリング:** FS32A06K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 公衆栄養学II a (Public Health Nutrition II a)

**担当者:** 桐井 恭子、田井 勇毅

#### 基本情報

**年次:** カリキュラム

**単位数:** 2

**授業形式:** 講義

**曜時:** 水曜5限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理

**AL要素:** 18 その他

**授業の概要:** 公衆栄養学IIでは、主に疫学や食事摂取基準の集団への適用に関する内容について学修する。  
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ある。本講義では、疫学の中でも栄養疫学に重点を置き、生活習慣病などの健康問題と食事の関係について検討する。また、集団における食事摂取基準を用いた評価等について学修する。

**キーワード:** 疫学研究、EBN、栄養疫学、保健統計調査、食事摂取基準

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** EBNについて説明できる。

疫学(栄養疫学)の基礎知識を身につける。

地域の健康指標の解釈ができる。

食事摂取基準を活用して集団のエネルギー・栄養素の摂取量を評価できる。

**評価方法:** 定期試験・小テスト

**評価割合:** 80%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。

栄養疫学の手技を理解し、疫学的視点からの地域の栄養対策を考えることができる。

**評価方法:** 定期試験

**評価割合:** 20%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**直接的な評価対象とはしない。

- 授業計画：**
- 【第1回】はじめにー栄養学研究とEBN
  - 【第2回】疫学を始める前にー調査対象集団の定義、母集団と標本、標本の抽出、信頼性・妥当性、研究倫理
  - 【第3回】疫学で用いる統計学的指標ー死亡率、相対危険、寄与危険、オッズ比
  - 【第4回】疫学で用いる統計学的方法とその解釈ーデータの要約、割合と率、推定
  - 【第5回】疫学で用いられる検定ー平均の差の検定、割合の差の検定、相関、回帰分析、図の種類
  - 【第6回】スクリーニング
  - 【第7回】記述疫学、横断、生態学的研究、症例対照研究
  - 【第8回】コホート研究、メタアナリシス、システマティックレビュー
  - 【第9回】バイアスと交絡
  - 【第10回】1～9(疫学)のまとめ
  - 【第11回】食事摂取基準の集団への適用(総論1)
  - 【第12回】食事摂取基準の集団への適用(総論2)
  - 【第13回】食事摂取基準の集団への適用(各論1)
  - 【第14回】食事摂取基準の集団への適用(各論2)
  - 【第15回】まとめ

**使用テキスト：**「はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第3版」日本疫学会監修（南江堂）  
「日本人の食事摂取基準2020」 第一出版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業前に教科書の予習をし、分からない用語について調べておく。  
授業後は教科書及び配布資料の復習を行い、知識を定着させる。

**障がいのある履修者への対応：** 事前に学務部への相談を行って下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行いません。

**授業時間外の連絡手段：** 授業時間外の連絡手段 オフィスアワーの時間帯に研究室で対応します。

**留意事項：** 特になし

---

**科目コード：**22144      **科目ナンバリング：**FS32A06K      **主な使用言語：**日本語

**授業名(英文)：**公衆栄養学II b(Public Health Nutrition II b)

**担当者：**桐井 恭子、田井 勇毅

**基本情報**

**年次：**カリキュラム

**単位数：**2

**授業形式：**講義

**曜時：**水曜4限

**履修可能学科・専攻：**F

**関連資格：**管理

**AL要素：**18 その他

**授業の概要：** 公衆栄養学IIでは、主に疫学や食事摂取基準の集団への適用に関する内容について学修する。  
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ある。本講義では、疫学の中でも栄養疫学に重点を置き、生活習慣病などの健康問題と食事の関係について検討する。また、集団における食事摂取基準を用いた評価等について学修する。

**キーワード：** 疫学研究、EBN、栄養疫学、保健統計調査、食事摂取基準

**学位授与方針との関係**

## ▼ 知識・技能

**到達目標:** EBNについて説明できる。  
疫学(栄養疫学)の基礎知識を身につける。  
地域の健康指標の解釈ができる。  
食事摂取基準を活用して集団のエネルギー・栄養素の摂取量を評価できる。

**評価方法:** 定期試験・小テスト

**評価割合:** 80%

## ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的に自らの考えを述べるができる。  
栄養疫学の手技を理解し、疫学的視点からの地域の栄養対策を考えることができる。

**評価方法:** 定期試験

**評価割合:** 20%

## ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

## ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

## ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

## ▼ その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 直接的な評価対象とはしない。

- 授業計画:**
- 【第1回】はじめに—栄養学研究とEBN
  - 【第2回】疫学を始める前に—調査対象集団の定義、母集団と標本、標本の抽出、信頼性・妥当性、研究倫理
  - 【第3回】疫学で用いる統計学的指標—死亡率、相対危険、寄与危険、オッズ比
  - 【第4回】疫学で用いる統計学的方法とその解釈—データの要約、割合と率、推定
  - 【第5回】疫学で用いられる検定—平均の差の検定、割合の差の検定、相関、回帰分析、図の種類
  - 【第6回】スクリーニング
  - 【第7回】記述疫学、横断、生態学的研究、症例対照研究
  - 【第8回】コホート研究、メタアナリシス、システムティックレビュー
  - 【第9回】バイアスと交絡
  - 【第10回】1～9(疫学)のまとめ
  - 【第11回】食事摂取基準の集団への適用(総論1)
  - 【第12回】食事摂取基準の集団への適用(総論2)
  - 【第13回】食事摂取基準の集団への適用(各論1)
  - 【第14回】食事摂取基準の集団への適用(各論2)
  - 【第15回】まとめ

**使用テキスト:** 「はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第3版」日本疫学会監修 (南江堂)  
「日本人の食事摂取基準2020」 第一出版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前に教科書の予習をし、分からない用語について調べておく。  
授業後は教科書及び配布資料の復習を行い、知識を定着させる。

**障がいのある履修者への対応:** 事前に学務部への相談を行って下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行いません。

**授業時間外の連絡手段:** 授業時間外の連絡手段 オフィスアワーの時間帯に研究室で対応します。

**留意事項:** 特になし

---

科目コード: 22150      科目ナンバリング: FS31A02J      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 臨地実習I(給食経営管理) (Field Practice I, Food Service)

担当者: 小西 優子、目黒 周作

#### 基本情報

年次: 3      単位数: 1      授業形式: 実習

曜時: 前期(実習)、後期(実習)      履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 栄養 食衛      AL要素: 01実地訓練  
08協同学修  
15レポート指導

**授業の概要:** 給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供について、栄養士・管理栄養士に必要な技術を習得することを目的とする。特定給食施設の給食の運営に必要な経営資源、利用者の状況に応じた食事提供・栄養教育の在り方、食材料管理、食数管理、衛生管理・衛生教育、調理作業、配膳、提供サービス等の技術について体験学習を通して学ぶ。

**キーワード:** 特定給食施設 臨地実習 校外実習 給食経営管理 給食管理 管理栄養士 栄養士

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 特定給食施設(事業所・高齢者施設・学校など)における業務を体験し、給食の運営・管理の要点や管理栄養士・栄養士の役割を理解する。

**評価方法:** 実習施設からの評価表      **評価割合:** 50%  
実習ノート

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 現場での実習および自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** 実習施設からの評価表      **評価割合:** 40%  
実習ノート

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

グループワークへの取り組み状況を評価する。また、自主学修によって自身の知見に追加された成果等が実習ノートの記述内容より認められた場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

**評価割合:** 10%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、実習中の発言や実習ノートに人権侵害・差別的発言など著しく公正性を欠く言動等があった場合は減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特になし。

評価割合：特になし。

- 授業計画：** 実習施設の計画に従って、以下の項目について学ぶ。
1. 実習施設の概要と特徴、関係法規および運用の実際
  2. 実習施設における管理栄養士の業務と役割
  3. 実習施設における他職種連携の実際
  4. 経営管理(給食に関わる組織など)
  5. 栄養・食事管理
  6. 食材料管理(発注及び検品・検収、在庫管理など)
  7. 生産管理、品質管理(作業管理及び大量調理の特性)
  8. 施設・設備管理
  9. 安全・衛生管理、危機管理
  10. 事務管理(帳票管理・コンピューターの活用など)
  11. 栄養教育の実際
  12. 実践テーマへの取り組み

**使用テキスト：** 必要な資料は随時配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 給食経営管理論関係の科目及び学外実習事前事後指導Ⅰの内容について復習(60分)を行い、理解を深めた上で実習に臨むこと。  
臨地実習で得た知見や経験は実習ノートに詳細をまとめること。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応するので、学務部等へ連絡すること。

**授業時間外の連絡手段：** 曜日・時限等については初回に知らせる。

**留意事項：** 6～7月中の5日間の実習である。体調管理を行い、欠席しないようにすること。  
報告・連絡・相談を徹底すること。  
給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、給食実務演習、給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱを履修済みであること。  
Teams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

---

科目コード：22151      科目ナンバリング：FS43A01J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：臨地実習Ⅲ(公衆栄養)(Field Practice III, Public Health Nutrition)

担当者：桐井 恭子、田井 勇毅

#### 基本情報

年次：4      単位数：1      授業形式：実習

曜時：前期(実習)、後期(実習)      履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 食衛      AL要素：08.協同学修、15.レポート指導

**授業の概要：** 公衆栄養に関する臨地実習を有意義なものとし、実習における目標を達成するために必要な事前学習を行う。また、実習終了後は各自およびグループ毎に実習のまとめを行うと同時に、報告会で発表を行う。本授業を通じて公衆栄養分野における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。

**キーワード：** 校外学習、公衆栄養

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 保健所・保健センターにおける役割及び業務を理解し、地域における実際の公衆栄養分野活動についての知識を習得する。

**評価方法：** 実習ノート及び報告会資料内容から評価      **評価割合：** 40%  
する。

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 適切な公衆栄養プログラムを提供する行政栄養士としての実践的手法を習得する。

**評価方法:** 実習ノート及び実習先の評価から評価する。 **評価割合:** 50%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

報告会の資料作成状況、実習先の評価 及び出席状況等から総合的に評価する。

**評価割合:** 10%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特になし。

**評価割合:** 特になし。

- 授業計画:**
- 1～3. 学内における事前オリエンテーション
  4. 実習施設におけるオリエンテーション
  - 5～6. 実習の実施
    - (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:8月上旬～9月中旬の予定(受入施設の都合によりそれ以外の期間も有りうる)
    - (3)実習期間:5日間
  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
  - 9～11. 報告会の準備
  - 12～14. 報告会の実施
  15. 総まとめ

**使用テキスト:** なし

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 実習先の先生との事前打ち合わせで伺った注意事項を順守し、実習予定の内容に関してよく予習しておくこと。また、実習先の地域の特色および公衆栄養に関する情報を把握しておく。事前課題は班内で協力して完成度を高めること。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当者ともにオフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 基本的な挨拶及びマナーを確実なものとしておくこと。  
発表では、発表終了後に教員がコメントを述べてフィードバックする。

---

科目コード: 22152      科目ナンバリング: FS32A07J      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 臨地実習Ⅱ(臨床栄養) (Field Practice II, Clinical Nutrition)

担当者: 石川 祐一、会田 さゆり

### 基本情報

年次: 3

単位数: 2

授業形式: 実習

曜時: 前期(実習)、後期(実習)

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 食衛

AL要素: 01.実地訓練  
08.協同学修

## 11. 討論

**授業の概要：** 実習内容は、実習病院により異なるが、以下の項目について理解し、さらにその実際について担当教員が臨床現場で学生に指導してきた経験を反映する授業を行います。

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) 治療食の基準値と献立作成
  - (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

**キーワード：** 病院給食業務、病院栄養管理業務、チーム医療、帳票類、オーダーリングシステム、モニタリング

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 1. 医療の現場で、栄養士・管理栄養士としての基本的な実践能力を身につける。  
2. 病院における給食についての理解を深め、医療の中に位置づけられた給食の意義を知る。  
3. 病院給食や栄養管理業務を通して病院栄養士の職務内容を理解し、技術を習得する。  
4. 医療チームの一員として病院栄養士の役割・責任を知ると共に患者さんへの適切な対応を身につける。

**評価方法：** ・実習病院の評価  
・実習ノート  
・報告書

**評価割合：** 40%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 実習で学び得た知見を考察し、理論的に表現でき自らの所見も的確に思考することができる。

**評価方法：** ・実習病院の評価  
・実習ノート  
・報告書

**評価割合：** 40%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

実習病院の評価

**評価割合：** 10%

#### ▼ 実践的ボランティア

実習病院の評価

**評価割合：** 10%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない

**評価割合：** 0%

#### ▼ その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**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)

**使用テキスト:** 特に指定はいたしません。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 実習には、常に問題意識や研究課題を持って積極的に臨み、前もって課題や資料の作成など十分な準備を行って下さい。実習中や実習後は、学んだことを自らの所見や考察も入れて実習ノートや報告書をまとめて下さい。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当ともオフィスアワーなど研究室で対応します。

**留意事項:** 学外実習事前事後指導Ⅱを履修することが必須となります。  
課題に対するフィードバックの方法:個人またはグループごとに対面またはTeamsを使って、評価、助言し対応します。

**科目コード:** 22154      **科目ナンバリング:** FS10C04K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 保育学(Childcare)

**担当者:** 猪狩 美奈子

#### 基本情報

**年次:** 1

**単位数:** 2

**授業形式:** 講義

**曜時:** 木曜3限

**履修可能学科・専攻:** E Pe Pc C W F N M

**関連資格:** 教職 福祉主

**AL要素:** 発問と回答

**授業の概要:** 【特例期間中の授業形態】課題研究型

- ・乳幼児に関する基本的な内容を取り上げ、教材の活用や実技などを通して保育について具体的に解説します。
- ・教員としての実務経験を生かし、教育現場の事例を紹介しながら理解を深めます。

**キーワード:** ・子ども観、乳幼児の発達、基本的な生活習慣、遊び、絵本、病気と予防、子育て支援

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けた保育の内容について概ね理解し、レポートなどにおいて的確に記述することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 70%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 実技を通して豊かな表現力を培うと共に、自分が関心をもった内容について、自主的に学習を進め、レポート上に表記することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 30%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価とはしない。

ただし、自主的な学習によって得た成果などがレポート記述内容に認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価の対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象としない。

ただし、ボランティア活動等の実践により学んだことがレポートの記述内容により認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な対象としない。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画：
- 第1回 保育の意義
  - 第2回 家庭保育と集団保育
  - 第3回 乳幼児の発達(1)かかわりの始まり
  - 第4回 乳幼児の発達(2)運動機能と感覚機能の発達
  - 第5回 乳幼児の発達(3)知的発達・言語発達
  - 第6回 乳幼児の発達(4)情緒発達・社会性の発達
  - 第7回 基本的生活習慣の形成(1)食事
  - 第8回 基本的生活習慣の形成(2)排泄
  - 第9回 基本的生活習慣の形成(3)睡眠
  - 第10回 基本的生活習慣の形成(4)清潔 (5)着脱
  - 第11回 乳幼児の遊びと保育
  - 第12回 乳幼児の病気・看護・予防
  - 第13回 発達障害の子どもたちと保育
  - 第14回 保育教材製作(実技)
  - 第15回 保育環境と子育て支援

使用テキスト： 授業で使用する資料は、すべて印刷・配布する。

予習・復習のポイントと 授業中に配布した資料について復習するとともに子どもに関わる社会的問題・課題に対し  
参考文献・資料等： て、日頃より関心を寄せることが望ましい。

障がいのある 可能な限り対応します。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 学務部を通して連絡してください。

留意事項： 特になし

---

科目コード：22155      科目ナンバリング：FS10C05K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)： 児童臨床学(Clinical Child Study)

担当者： 藤原 善美

基本情報

年次：1

単位数：2

授業形式：講義

曜時：水曜4限

履修可能学科・専攻： E Pe Pc C W F N M

関連資格：教職

AL要素： 11.討論

13.役割演技と擬似体験

授業の概要：

現代における子どもの問題のとらえ方を考え、幼児期、児童期に見られる主に情緒的問題とその援助について具体的な事例を通し論じていきます。

キーワード： 子どもの発達、情緒的問題、カウンセラー、子どもの心理療法、親のカウンセリング

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けた現代における子どもの問題についての考え方、子どもの情緒的問題と援助について、説明をすることができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 70%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った相談事例について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて、考察し、自分の考えを表現することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 30%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

しかし、自主的な学修によって自身の知見に追加された成果等が、レポートの記述内容に認められた場合は、上記の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。しかし、ボランティアの活動等の実践から得られた知見がレポートの記述内容に表れている場合には、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:** 第1回:現代社会と子ども  
第2回:児童臨床の全体的・総合的アプローチとネットワーク  
第3回:子どもの問題のとらえ方  
第4回:子ども相談のカウンセラーの基本姿勢  
第5回:幼児期に見られる相談内容(1) 基本的生活習慣に関する問題  
第6回:幼児期に見られる相談内容(2) 習癖の問題  
第7回:児童期に見られる相談内容(1) 発達障害  
第8回:児童期に見られる相談内容(2) 児童虐待  
第9回:人間の発達と初期経験、愛着理論  
第10回:心理援助の方法(心理検査、心理療法)  
第11回:事例研究(1) 自閉症  
第12回:事例研究(2) 不登校  
第13回:事例研究(3) 集団不適應と災害支援  
第14回:事例研究(4) 学習障害  
第15回:児童臨床のこれから  
レポート

**使用テキスト:** 資料を配付します。

### 予習・復習のポイントと 参考文献・資料等:

・授業について復習し、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。報道される子どもを巡る情報については、多面的な視点で、検討しておくことが望ましい。

参考文献

『子どもの発達と心理臨床』(2002、赤井美智子、神田久男他編著、樹村房)  
『共に育つ一人間探求の児童学』(2015、吉川晴美編、大畠孝子共著、宣協社)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応します。

**授業時間外の連絡手段:** 事前にメールで予約することが望ましいです。

**留意事項:** 特になし

---

科目コード: 22156      科目ナンバリング: FS10C06K      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 衣服環境論(Textile and Clothing in Environment)

担当者: 扇澤 美千子

#### 基本情報

年次: 1

単位数: 2

授業形式: 講義

曜時: 木曜6限

履修可能学科・専攻: E Pe Pc C W F N M

関連資格: 教職

AL要素: 03実験・実技・体験

07発表

15レポート指導

**授業の概要:** 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・達成感を感じる体験を通して、より実践的な製作技術の定着をはかります。

**キーワード:** 快適で健全な衣生活 被服学の基礎知識 製作の基礎的技術

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**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

**評価方法:** レポート  
製作実習

**評価割合:** 40%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** ・生活に必要なもの、役立つものの製作によって、完成させる喜び・達成感を体験する  
・快適で健全な衣生活を営む態度と能力を育む

**評価方法:** レポート  
製作実習  
発表

**評価割合:** 30%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

課題には興味を持って意欲的に取り組む  
製作には主体的に取り組む、個性を発揮することができる

評価割合：30%

▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしないが、ボランティア活動への参加は推奨する

評価割合：0

▼公正性

直接的な評価対象とはしないが、著しく公平性を欠く言動があった場合は指導の対象とする

評価割合：0

▼その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画：
- |                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| 1. 衣服環境の快適性について |                        |
| 2. 衣服の変遷        | 手縫いの基礎①                |
| 3. 衣服の素材と健康     | 手縫いの基礎②                |
| 4. 快適な衣服の条件     | 手縫いの基礎③                |
| 5. ライフスタイルと服装   | ミシン縫いの基礎①              |
| 6. 衣服の洗浄        | ミシン縫いの基礎②              |
| 7. 衣服管理         | 巾着袋の製作                 |
| 8. 衣服の機能性       | バイアステープの使い方 ギャザーの寄せ方   |
| 9. 衣服の安全性       | バイアステープ、ギャザーを使ったポーチの製作 |
| 10. 衣服の構造       | ファスナーの付け方              |
| 11. 製作実習の基礎     | ファスナー付きポーチの製作          |
| 12. 衣服製作の手順     | 製作実習① 型紙の製図            |
| 13. 平面構成と立体構成   | 製作実習② 印付けと裁断           |
| 14. 和服の構造       | 製作実習③ 縫製               |
| 15. 着心地を科学する    | 政策実習④ 縫製               |

使用テキスト： 授業中にプリントを配布する

予習・復習のポイントと  
参考文献・資料等： 事前の実習の材料を準備し、製作手順を確認すること  
復習のためのプリントは、中高の家庭科の教科書を参考資料とすること

障がいのある  
履修者への対応： 可能な限り対応をします。必要なことを申し出てください。

授業時間外の連絡手段： アポイントメントをとるためにメールを送ってください。アドレスは初回にお知らせします。

留意事項： 実習の材料は自分で準備してください。  
作業の進行によっては時間外の作業が必要になります。  
履修希望者が多い場合(24名を超えた場合)、教職取得者を優先し、その後抽選となります。

---

科目コード：22157      科目ナンバリング：FS10C07K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：居住環境論(Housing in Environment)

担当者：萬羽 郁子

基本情報

年次：1

単位数：2

授業形式：講義

曜時：前期(集中講義)、後期(集中講義)

履修可能学科・専攻：E Pe Pc C W F N M

関連資格：教職

AL要素：07発表, 08協同学修, 11討論, 16振り返り用紙と応答

授業の概要： 住居学に関する基礎的知識の習得を目指し、まず、住居の役割や機能を説明する。次に、

住居の歴史的変遷について概説し、間取り・生活の変化や住まいの計画について学習する(製図を含む)。後半には、世界・日本全国の住まいから、気候風土と住居の関係について概説するとともに、室内環境や維持管理方法を説明し、健康、快適、安全な住まいについてまとめる。

**キーワード:** 住まい, 健康・快適・安全, 生活文化, 持続可能な社会の構築

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標:** 人間生活の器である住居の役割を理解し、住生活に関して居住者として必要な基礎的知識を身に付け、住居の役割と機能、住居の歴史的変遷と生活の変化、室内の環境整備の必要性や維持管理方法についての問いに解答することができる。また、これらについて自身の言葉で説明することができる。

**評価方法:** 振り返りテスト

**評価割合:** 60%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容や自身のこれまでの経験を踏まえて、自分らしい住まい方について表現し提案することができる。

**評価方法:** 演習・発表

**評価割合:** 30%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし、自主的な学修によって自身が得た知識や成果が振り返りテストや演習課題の内容によって認められる場合には、「知識・技能」や「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることができる。

**評価割合:** 10%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。ただし、ボランティア活動等の実践により深められた知見が振り返りテストや演習課題の内容に認められる場合には、「知識・技能」や「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることができる。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、人権侵害、差別、不正等の行為で著しく公正性を欠く場合は、嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:**

- 第1回:オリエンテーション「住居とは」、授業計画
- 第2回:住居の役割と機能
- 第3回:気候風土と住まい
- 第4回:住宅・住生活の変遷①〈古代～中世〉
- 第5回:住宅・住生活の変遷②〈近世の住宅〉
- 第6回:住宅・住生活の変遷③〈近代～現代〉
- 第7回:住まいの計画①〈住空間と生活行為〉
- 第8回:住まいの計画②〈家族や生活スタイルの変化と住まい〉
- 第9回:住まいの計画③〈住まいと安全〉
- 第10回:住まいの計画④:製図
- 第11回:住宅の選択と住政策
- 第12回:室内の温熱・空気環境
- 第13回:室内の光・音環境
- 第14回:住居の維持管理
- 第15回:まとめ(振り返りテストと解説)

**使用テキスト:** 授業中に資料を配布します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:**

- ・授業前に、関連用語を調べる(90分)。
- ・授業後に、配布資料について振り返るとともに、提示する振り返り課題に取り組む(90分)。
- ・参考資料として、以下を推薦する。  
住まいとインテリア研究会 編:図解住まいとインテリアデザイン, 彰国社  
水村容子・井上由起子・渡邊美樹 編:私たちの住まいと生活, 彰国社  
定行まり子・沖田富美子 編著:生活と住居, 光生館

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段:** 授業初回に連絡手段等をお知らせします。

**留意事項:** 授業では、講義形式以外にも演習課題(製図を含む)、グループワーク、発表などを行います。授業時間外にも、寺院や歴史的建造物、各地域の特徴ある民家などの見学や、住宅雑誌や広告に目を通して住まいや建物に対する興味を深めて欲しいと考えています。

---

**科目コード:** 22158      **科目ナンバリング:** FS10C08K      **主な使用言語:** 日本語  
**授業名(英文):** 家庭電気・機械及び情報処理(Electricity/Machinery in Housing and Information Proc  
**担当者:** 坪井 一洋、今井 洋

#### 基本情報

**年次:** 1      **単位数:** 2      **授業形式:** 講義  
**曜時:** 前期(集中講義)、後期(集中講義)      **履修可能学科・専攻:** E Pe Pc C W F N M  
**関連資格:** 教職      **AL要素:** 03 実験・実技・体験  
16 振り返り用紙と応答

**授業の概要:** (家庭電気の範囲)(今井)  
電気とは何か、そして電気はどのように作られ、どのように家庭まで届き、またどのように使われるのかをわかりやすく説明する。さらに、家電製品の仕組みとその応用としての省エネ対策など日常生活に必要な電気の知識を学ぶ。  
(情報処理の範囲)(坪井)  
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についてもその基本を学習する。

**キーワード:** 電気回路, 電力, 電気配線, モーター, PC, デジタル情報, インターネット, 情報倫理, セキュリティ

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 以下の各範囲の内容について全体的に80%程度を理解できる。

(家庭電気の範囲)

電気に関する基礎知識および簡単な電氣的諸量の計算法を学ぶと共に家庭電気機器の仕組みおよび省エネの仕組みなど。

(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など。

**評価方法:** 小テスト      **評価割合:** 80%  
筆記試験

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について実生活の場面を想定して簡単な考察ができる。

**評価方法:** 課題提出

**評価割合:** 20%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。ただし(情報処理の範囲)の第03回、第06回と第07回で実施する実習での取り組みを上記の「思考力・判断力・表現力」項目の評価に勘案する。

**評価割合:** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。ただし試験での不正行為等は学則に基づいて対処する。

**評価割合:** 0%

**▼その他**

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:** 家庭電気の範囲(今井)

- 【第01回】電気を学ぶ
  - 【第02回】電気回路の計算を学ぶ
  - 【第03回】電気の磁気作用を学ぶ
  - 【第04回】電力貯蔵方法を学ぶ
  - 【第05回】家庭の電気配線を学ぶ
  - 【第06回】食品の加熱を学ぶ
  - 【第07回】モーターの利用を学ぶ
- 情報処理の範囲(坪井)
- 【第01回】コンピュータ入門
  - 【第02回】デジタル情報の基礎
  - 【第03回】HTMLの基礎と実習
  - 【第04回】インターネットの基礎知識
  - 【第05回】情報倫理とセキュリティ
  - 【第06回】ネチケット実習
  - 【第07回】電子メール実習
  - 【第08回】情報処理の範囲の総まとめ  
試験

**使用テキスト:** (家庭電気の範囲)および(情報処理の範囲)ともに指定しない。資料等を授業時に適宜配布する。

**予習・復習のポイント** 授業後、配布資料などでしっかり復習すること(90分)。

**参考文献・資料等:** 参考書など

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

**障がいのある履修者への対応:** 可能な範囲で対応します。学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 授業時間の前後に教室で対応します。それ以外の時間は電子メールで受け付けます。メールアドレスは学務部で確認してください。

**留意事項:** (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、授業開始までに使用法を確認しておくこと。

---

科目コード: 22163

科目ナンバリング: FS30A06J

主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 応用臨床栄養学実習 a(Practice of Applied Clinical Nutrition a)

担当者: 石川 祐一



## 基本情報

年次：3

単位数：1

授業形式：実習

曜時：月曜5限 月曜6限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理

AL要素：17:発問と回答、15:レポート指導

**授業の概要：** 医療の現場で行われている主な疾患の栄養ケアマネジメント(NCP)の一連の手法・技術を習得し、患者個人々の栄養状態に応じた栄養管理を学ぶことを目標とする。また、医療、介護保険制度やインシデント(アクシデント)報告も含めた栄養部門のマネジメント管理について、担当教員が医療施設にて実践してきた経験を活かし、その内容を理解する。なおコロナ感染拡大時は多様なメディアを利用し実施する。

**キーワード：** 栄養ケア、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、医療・介護保険制度、インシデント

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けた内容について80%の事項を理解し、回答することができる。

**評価方法：** 毎回提出のレポートにて評価する。また最終回に小テストを実施する。 **評価割合：** レポート20%小テスト20%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 提示された症例に対し適切な栄養ケアを実践することができる。

**評価方法：** 毎回提出のレポートにて評価する。 **評価割合：** 60%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、自主的学習によって得た知識がレポート上で成果として認められた場合は「思考力・判断力・表現力」の評価の対象とすることがある。

**評価割合：** 0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、レポートの記述等において人権侵害、差別的発言などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合：** 0%

#### ▼その他

特記すべきことはない。

**評価割合：** 特記すべきことはない。

**授業計画：**

- 第 1. 2回 医療制度と栄養ケア
- 第 3. 4回 介護保険制度と栄養ケア
- 第 5. 6回 給食管理システムと栄養管理
- 第 7. 8回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(低栄養)
- 第 9.10回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(肥満)
- 第11.12回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(糖尿病1)
- 第13.14回 栄養投与法
- 第15.16回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(慢性腎臓病)
- 第17.18回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(炎症性腸疾患)
- 第19.20回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(胃がん)
- 第21.22回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(肝疾患)
- 第23.24回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(褥瘡)
- 第25.26回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(摂食嚥下障害)
- 第27.28回 災害時における栄養管理・医療事故

第29.30回 まとめ

**使用テキスト:** 新臨床栄養学  
栄養ケアマネジメント第3版  
本田佳子編  
医歯薬出版株式会社  
配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 各疾患における栄養ケアマネジメントについて学ぶことから各回テーマに対する過去の臨床栄養関連の授業資料を確認しておくこと。(60分)  
各回レポートの提出を課すことから確実にまとめ提出すること(60分)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。

**留意事項:** 特記すべきことはない。

---

科目コード: 22163      科目ナンバリング: FS30A06J      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 応用臨床栄養学実習 b(Practice of Applied Clinical Nutrition b)

担当者: 石川 祐一

**基本情報**

年次: 3

単位数: 1

授業形式: 実習

曜時: 月曜3限 月曜4限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理

AL要素: 17:発問と回答、15:レポート指導

**授業の概要:** 医療の現場で行われている主な疾患の栄養ケアマネジメント(NCP)の一連の手法・技術を習得し、患者個人々の栄養状態に応じた栄養管理を学ぶことを目標とする。また、医療、介護保険制度やインシデント(アクシデント)報告も含めた栄養部門のマネジメント管理について、担当教員が医療施設にて実践してきた経験を活かし、その内容を理解する。なおコロナ感染拡大時は多様なメディアを利用し実施する。

**キーワード:** 栄養ケア、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、医療・介護保険制度、インシデント

**学位授与方針との関係**

**▼知識・技能**

**到達目標:** 授業で解説を受けた内容について80%の事項を理解し、回答することができる。

**評価方法:** 毎回提出のレポートにて評価する。また最終回に小テストを実施する。      **評価割合:** レポート20%小テスト20%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標:** 提示された症例に対し適切な栄養ケアを実践することができる。

**評価方法:** 毎回提出のレポートにて評価する。      **評価割合:** 60%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしないが、自主的学習によって得た知識がレポート上で成果として認められた場合は「思考力・判断力・表現力」の評価の対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、レポートの記述等において人権侵害、差別的発言などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となる。

評価割合：0%

▼その他

特記すべきことはない。

評価割合：特記すべきことはない。

- 授業計画： 第 1. 2回 医療制度と栄養ケア  
第 3. 4回 介護保険制度と栄養ケア  
第 5. 6回 給食管理システムと栄養管理  
第 7. 8回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(低栄養)  
第 9.10回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(肥満)  
第11.12回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(糖尿病1)  
第13.14回 栄養投与法  
第15.16回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(慢性腎臓病)  
第17.18回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(炎症性腸疾患)  
第19.20回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(胃がん)  
第21.22回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(肝疾患)  
第23.24回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(褥瘡)  
第25.26回 栄養ケアマネジメント(NCP)の実際(摂食嚥下障害)  
第27.28回 災害時における栄養管理・医療事故  
第29.30回 まとめ

使用テキスト： 新臨床栄養学  
栄養ケアマネジメント第3版  
本田佳子編  
医歯薬出版株式会社  
配布資料

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 各疾患における栄養ケアマネジメントについて学ぶことから各回テーマに対する過去の臨床栄養関連の授業資料を確認しておくこと。(60分)  
各回レポートの提出を課すことから確実にまとめ提出すること(60分)

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。

留意事項： 特記すべきことはない。

---

科目コード：22164      科目ナンバリング：FS22A06K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：給食経営管理論II a(Administration and Management for Food service II a)

担当者：小西 優子

基本情報

年次：カリキュラム

単位数：1

授業形式：講義

曜時：金曜4限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理

AL要素：16振り返り用紙と応答

授業の概要： 特定給食施設の種別特性や給食経営管理の実際について、各種法律・制度を含めて解説する。また、給食の提供に必要なマーケティングの原理や応用を理解するとともに、人事管理、品質管理、危機管理など、マネジメントの基本的な考え方・要点を解説する。

キーワード： 特定給食施設 マーケティング 経営管理 人事管理 品質管理 原価管理 危機管理

学位授与方針との関係

▼知識・技能

**到達目標:** 特定給食施設の種別特性と関連法規・制度について、給食経営に関わるマーケティングの原理、人事管理、品質管理、原価管理などの要点を理解し、概ね80%の事項を解答することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験

**評価割合:** 100%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標:** 「知識・技能」とあわせて評価する

**評価方法:** 上記参照

**評価割合:** 0%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼その他**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 直接的な評価対象とはしない。

**授業計画:** 第1回:給食経営管理の概要(組織、人事管理、業務委託について)  
第2回:会計・原価管理  
第3回:給食とマーケティングおよびメニュー管理  
第4回:給食施設の特徴と経営の実際(病院)  
第5回:給食施設の特徴と経営の実際(高齢者施設)  
第6回:給食施設の特徴と経営の実際(学校)  
第7回:給食施設の特徴と経営の実際(事業所および児童福祉施設)  
第8回:危機管理  
定期試験

**使用テキスト:** 栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」(理工図書)

**予習・復習のポイントと** 給食経営管理論 I および給食実務演習の内容を十分理解しておくこと。

**参考文献・資料等:** 授業計画に沿って進めるので、教科書の関連部分を読むなど、予習をした上で授業に臨むこと。

(30分)

講義内容をノートにまとめ、復習を行うこと。(60分)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応するので、学務部等に相談すること

**授業時間外の連絡手段:** 曜日・時限等については初回に知らせる。

**留意事項:** 定期試験のフィードバックはクラス全体の総評をTeams等で配信する。

---

科目コード: 22164

科目ナンバリング: FS22A06K

主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 給食経営管理論II b(Administration and Management for Food service II b)

担当者: 小西 優子

基本情報

年次：カリキュラム

単位数：1

授業形式：講義

曜時：金曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理

AL要素：16振り返り用紙と応答

**授業の概要：** 特定給食施設の種別特性や給食経営管理の実際について、各種法律・制度を含めて解説する。また、給食の提供に必要なマーケティングの原理や応用を理解するとともに、人事管理、品質管理、危機管理など、マネジメントの基本的な考え方・要点を解説する。

**キーワード：** 特定給食施設 マーケティング 経営管理 人事管理 品質管理 原価管理 危機管理

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**到達目標：** 特定給食施設の種別特性と関連法規・制度について、給食経営に関わるマーケティングの原理、人事管理、品質管理、原価管理などの要点を理解し、概ね80%の事項を解答することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験

**評価割合：** 100%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 「知識・技能」とあわせて評価する

**評価方法：** 上記参照

**評価割合：** 0%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

#### ▼その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 直接的な評価対象とはしない。

**授業計画：** 第1回：給食経営管理の概要(組織、人事管理、業務委託について)  
第2回：会計・原価管理  
第3回：給食とマーケティングおよびメニュー管理  
第4回：給食施設の特徴と経営の実際(病院)  
第5回：給食施設の特徴と経営の実際(高齢者施設)  
第6回：給食施設の特徴と経営の実際(学校)  
第7回：給食施設の特徴と経営の実際(事業所および児童福祉施設)  
第8回：危機管理  
定期試験

**使用テキスト：** 栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」(理工図書)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 給食経営管理論 I および給食実務演習の内容を十分理解しておくこと。  
授業計画に沿って進めるので、教科書の関連部分を読むなど、予習をした上で授業に臨むこと。  
(30分)  
講義内容をノートにまとめ、復習を行うこと。(60分)

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応するので、学務部等に相談すること

**授業時間外の連絡手段:** 曜日・時限等については初回に知らせる。

**留意事項:** 定期試験のフィードバックはクラス全体の総評をTeams等で配信する。

---

---

科目コード: 22165      科目ナンバリング: FS31C01K      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 学外実習事前事後指導I(Guidance on Field Practices I, Food Service)

担当者: 小西 優子、目黒 周作

#### 基本情報

年次: 3      単位数: 1      授業形式: 講義

曜時: 前期(集中講義)、後期(集中講義)      履修可能学科・専攻: F

関連資格:      AL要素: 07発表  
08協同学習  
11討論  
15レポート指導

**授業の概要:** 給食経営管理臨地実習の目的・目標や実習にあたっての心構えについて学ぶ。また、実習施設の管理栄養士を招いて、事前講義を行い、各特定給食施設の特性や管理栄養士の役割について理解を深める。実習終了後は報告会を行い、知識の統合を図る。

**キーワード:** 特定給食施設 臨地実習 事前事後指導 管理栄養士

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** ガイダンスへの出席や課題への取り組みにより実習の目的、特定給食施設の特性や管理栄養士の役割を理解する。  
実習後の報告会で実習内容を報告・共有し、理解を深める。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 80%  
学習課題  
献立  
プレゼンテーション

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 「知識・技能」とあわせて評価する

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 0%  
学習課題  
献立  
プレゼンテーション

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

臨地実習にあたり必要な事前準備・事後の取り組み状況进行评估する。  
グループワークが円滑にできず、他のメンバーに負担をかける場合は減点の対象となるので注意する。

**評価割合:** 20%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

## ▼その他

特になし。

評価割合：特になし。

### 授業計画：【事前指導】

第1回：ガイダンス(実習目的・目標の理解、実習施設の概要及び実習内容の説明、課題提示)

第2回：ガイダンス(実習の心構え、学習課題提示)

第3回：ガイダンス(実習の心構え、実習前後の提出物の確認)

第4回：臨地実習先の管理栄養士による特別講座の実施(学校)講義レポート提出

第5回：臨地実習先の管理栄養士による特別講座の実施(高齢者施設)講義レポート提出

第6回：ガイダンス(実習直前の最終確認)

【実習】6～7月

### 【事後指導】

第7回：実習報告会の開催

使用テキスト：必要な資料は随時配布する。

予習・復習のポイントと 給食経営管理関連の講義および実習内容を復習(60分)しておくこと。

参考文献・資料等： 学習課題や報告会の資料等の作成は、グループのメンバー間で計画を立て、余裕を持って取り組むようにすること。その際、グループ間での情報共有を十分行うこと。

障がいのある 可能な限り対応するので、学務部等へ連絡すること。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 曜日・時限等については初回に知らせる。

留意事項： 臨地実習 I (給食経営管理)を履修する学生は必ず履修すること。

臨地実習に臨むために必要な授業である。ガイダンス及び報告会には必ず出席すること。欠席は減点の対象とする。

ガイダンスの予定はUNIPAまたはTeamsで連絡するので、確認すること。

Teams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

---

科目コード：22167

科目ナンバリング：FS31C02K

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：学校栄養指導論I(Nutritional Education in School I)

担当者：小西 優子、小野瀬 尋子

### 基本情報

年次：3

単位数：2

授業形式：講義

曜時：水曜6限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職

AL要素：11.討論

16.振り返り用紙と応答

17.発問と回答

授業の概要： 社会の変化に伴い、日本人の食環境や食生活が多様化しており、生涯にわたって健康を保持する上でさまざまな課題を抱えています。特に、心身の発達時期にある子どもたちにとっては、幼い頃から望ま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、栄養教諭の役割および職務内容、子どもたちの栄養に係る諸問題、学校給食の位置づけと役割、日本人の食文化などに関する基礎的事項を概説し、学校教育や学校

給食を介した食に関する指導のあり方を考えます。

また、学校内で他の教職員と連携をとりながら、年間を通して、子どもたちや保護者に対する食に関する指導を円滑に進められるよう、栄養教諭としての基本的資質についての理解を深めます。

**キーワード：** 栄養教諭、食に関する指導、学校給食法、全体計画、教科別指導、個別指導

## 学位授与方針との関係

### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 栄養教諭の使命・役割・職務内容を理解する。  
幼児、児童・生徒の栄養指導のための法令を理解する。  
幼児、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、個別指導法のあり方を理解する。

**評価方法：** 課題・レポート

**評価割合：** 80%

### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業内での課題について、自主学修を行い、適切な内容で文章表現を行うことができる。

**評価方法：** 課題・レポート

**評価割合：** 20%

### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価の対象とはしません。ただし、課題の取り組み状況、授業内での発問に対する回答状況については、「思考力・判断力・表現力」に含めて評価します。

**評価割合：** 0%

### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合：** 0%

### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしません。ただし、授業中に公正性を欠く言動や課題の取り組み等において不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合：** 0%

### ▼ その他

特にありません。

**評価割合：** 特にありません。

- 授業計画：**
- 【1】栄養教諭の使命、役割、職務内容(小野瀬)
  - 【2】食に関する指導に係る法令及び諸制度(小野瀬)
  - 【3】子どもの発育・発達と食生活の特徴(小西)
  - 【4】幼児、児童、生徒の栄養に係る諸問題(小西)
  - 【5】学校給食の歴史と日本の食文化(小野瀬)
  - 【6】食に関する指導の目標と全体計画(小野瀬)
  - 【7】学校における食に関する指導の現状、家庭・地域との連携(小野瀬)
  - 【8】教科別食に関する指導法(生活、家庭、技術・家庭)(小野瀬)
  - 【9】教科別食に関する指導法(体育、保健体育、総合的学習)(小野瀬)
  - 【10】教科別食に関する指導法(学級活動、道徳)(小野瀬)
  - 【11】給食の時間の指導、生きた教材としての給食のあり方(小野瀬)
  - 【12】個別栄養相談指導(運動部)(小野瀬)
  - 【13】個別栄養相談指導(肥満・やせ)(小野瀬)
  - 【14】個別栄養相談指導(食物アレルギー、偏食)(小野瀬)
  - 【15】特別支援が必要な児童・生徒への食に関する指導(外部講師)
  - 【16】定期試験



**使用テキスト:** 金田雅代 編著『栄養教諭-理論と実際-』(建帛社)  
文部科学省「食に関する指導の手引き」第二次改訂版  
文部科学省「小学校学習指導要領」、「中学校学習指導要領」  
文部科学省「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」(文部科学省ホームページよりダウンロード可能)  
授業時に別途、資料・プリントを配布します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業計画に沿って進めますので、教科書を読むなど予習(45分)を行った上で、授業に臨んで下さい。また、授業後はテキスト、配布資料を用いて復習(60分)を行い、教育実習や教員採用試験にも活用できるノートづくりを心がけてください。  
また、文部科学省や茨城県教育委員会、農林水産省のホームページを定期的にチェックし、学校給食や食に関する指導の情報、食育関連の最新ニュースがあれば、入手して知識を深めるよう努めてください。  
【参考資料】  
農林水産省「食育白書」(毎年発行、ホームページからダウンロード可能)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい

**授業時間外の連絡手段:** 小西:研究室に在室していれば、随時対応します。  
小野瀬:兼任講師のため、助手室経由で申し出てください。

**留意事項:** 児童・生徒の栄養状況や食育について、日頃から興味・関心を持ち、情報収集に努めてください。  
定期試験のフィードバックはクラス全体の総評をTeams等で配信する。

---

科目コード:22168      科目ナンバリング:FS32C02K      主な使用言語:日本語

授業名(英文): 学校栄養指導論II(Nutritional Education in School II)

担当者: 西出 朱美、渡邊 光子、小野瀬 尋子

#### 基本情報

年次:3	単位数:2	授業形式:講義
曜時:水曜2限		履修可能学科・専攻:F
関連資格:教職		AL要素: 02.模擬授業 08.協同学習 10.資料調査課題 17.発問と回答

**授業の概要:** 【授業形態ガイドライン・レベルⅢ】遠隔授業(同時双方向型)・【授業形態ガイドライン・レベルⅡ】原則遠隔授業(同時双方向型)・一部面接授業

学校生活のさまざまな場面で、食の指導が総合的に行われるよう、コーディネートの仕方、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栄養・食事摂取や健康状態の把握、それぞれの学年に応じた適切な食の指導方法、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についての理解を深めます。また、全体計画の作成、給食の時間および教科別の指導案作成の要点を学び、最終的には模擬授業の実施を通して実践的な要点と指導技術を習得します。

**キーワード:** 食に関する指導、栄養教諭、学習指導案

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**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。

**評価方法:** 模擬授業、課題

**評価割合:** 80%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業内での課題について、自主学修を行い、適切な内容で仕上げることができる。

**評価方法:** 模擬授業、課題

**評価割合:** 「知識・技能」とあわせて評価しま

### ▼学修に主体的に取り組む態度

児童・生徒の食に関する指導に関する知識や理解を深めるための、自主的な学修の取り組み状況、指導教員の助言をふまえた発展的な学修状況について評価します。

**評価割合:** 20%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。ただし、食育ボランティア活動等による成果が、指導案作成や模擬授業の実施において認められた場合は上記の「知識・技術」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中の発言やレポートの記述等において人権侵害・差別的発言など著しく公正性を欠く言動があったり、提出する指導案について、既存のものを安易に模倣した場合は、減点や厳重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特にありません。

**評価割合:** 特にありません。

- 授業計画:**
1. 日本の食生活の変遷および学校給食の歴史と変遷(西出)
  2. 日本の食文化、世界の食文化と学校給食(行事食・郷土料理・地場産品)(西出)
  3. 食に関する指導に係る全体的な計画の作成(西出)
  4. 給食の時間における食に関する指導の方法(含む地場産品の活用)(小野瀬)
  5. 家庭科・技術家庭科における食に関する指導の方法、指導案作成(渡邊)
  6. 体育科・保健体育等における食に関する指導の方法、指導案作成(渡邊)
  7. 道徳、特別活動における食に関する指導の方法、指導案作成(渡邊)
  8. 生活科、総合的な学習の時間における食に関する指導の方法、指導案作成(渡邊)
  9. 実践演習(1)模擬授業の指導案作成(渡邊)
  10. 実践演習(2)模擬授業の指導案作成、教材づくり、4年生の授業参観あり(小野瀬)
  11. 実践演習(3)模擬授業1と総合評価(渡邊・小野瀬)
  12. 実践演習(4)模擬授業2と総合評価(渡邊・小野瀬)
  13. 実践演習(5)模擬授業3と総合評価(渡邊・小野瀬)
  14. 実践演習(6)模擬授業4と総合評価(渡邊・小野瀬)
  15. 各授業のポイントと総まとめ(渡邊・小野瀬)

**使用テキスト:** 金田雅代 編著『四訂栄養教諭論』(建帛社)  
文部科学省 「食に関する指導の手引き」第二次改訂版  
文部科学省「小学校学習指導要領」、「中学校学習指導要領」  
他にプリント配布。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業計画に沿って進めますので、教科書を読むなど予習(45分)を行った上で、授業に臨んで下さい。また、授業後はテキスト、配布資料を用いて復習(60分)を行い、教育実習や教員採用試験にも活用できるノートづくりを心がけてください。  
また、文部科学省や茨城県教育委員会、農林水産省のホームページを定期的にチェックし、学校給食や食に関する指導の情報、食育関連の最新ニュースがあれば、入手して知識を深めるよう努めてください。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい

**授業時間外の連絡手段:** 研究室で対応します。

**留意事項:** 児童・生徒の栄養状況や食育について、日頃から興味・関心を持ち、情報収集に努めてください。

科目コード : 22169

科目ナンバリング : FS40A01E

主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 卒業演習 a(Graduation Seminar a)

担当者 : 会田 さゆり

#### 基本情報

年次 : 4

単位数 : 2

授業形式 : 演習

曜時 : 水曜3限

履修可能学科・専攻 : F

関連資格 :

AL要素 : 03.実験・実技・体験

08.協同学修

11.討論

#### 授業の概要 :

治療用特殊食品を用いて生活習慣病の方へ提案できるデザート作りの検討を行います。また、臨床データを用いて栄養指導の効果の判定や栄養学的意味などを考察するための基本的な手法(データの整理、F検定、t-test、 $\chi^2$ 検定、表や図の作成など)をエクセルとパワーポイントを使って修得します。さらに、論文の書き方について解説し、文献検索の実際の方法(図書館にて)についても修得します。

キーワード : 治療用特殊食品、デザート作り、データ解析、文献検索

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標 :** 治療用特殊食品を用いて生活習慣病の方へ提案できるデザートを考案することができる。臨床データの解析と考察ができ、また論文作成の手法等を修得することができる。

**評価方法 :** 課題レポート

**評価割合 :** 50%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標 :** 課題レポートについて主体的に学修を行い、適切な内容と表現で記述を行うことができる。

**評価方法 :** 課題レポート

**評価割合 :** 50%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし、実習や課題の取り組み状況については、「思考力・判断力・表現力」に含めて評価する。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ その他

特になし

**評価割合 :** 特になし

**授業計画 :** 1、オリエンテーション

2~4、治療用特殊食品を用いたデザート作りの計画と試作

5~6、治療用特殊食品を用いたデザート作りの微調整と本作およびアンケート実施

6~9、臨床データ等の整理の方法と統計処理(演習)

10~12、論文の書き方(英文も含む)について

13、文献検索の方法と実際

14~15、アンケートのデータ解析と考察

使用テキスト： 特になし

予習・復習のポイントと 参考文献・資料等： データ解析時には資料を配布します。

障がいのある 履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： デバイスの持参を推奨する。  
課題に対するフィードバックの方法：個人またはグループ毎に対面またはメールにて評価、助言し対応する。

---

科目コード：22169      科目ナンバリング：FS40A01E      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業演習 b(Graduation Seminar b)

担当者：飯島 健志

#### 基本情報

年次：4      単位数：2      授業形式：演習

曜時：火曜2限      履修可能学科・専攻：F

関連資格：      AL要素：03. 実験・実技・体験  
07. 発表  
08. 協同学修  
11. 討論

授業の概要： 本演習では、野菜・果実に含まれるビタミン、ミネラルおよび機能性成分の分析方法を体得する。また、調理・加工や保蔵中におけるこれら成分の損失や差異を分析し、比較検討する。

キーワード： ビタミン、ミネラル、機能性成分

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

到達目標：「ビタミン・ミネラル・機能性成分と健康」について、各自が興味のあるテーマを決め、それについて文献研究を行い、プレゼンテーション資料を作成し、ゼミ生の前で発表、討議することができる。

評価方法： 発表内容      評価割合：70%  
レポート

##### ▼思考力・判断力・表現力

到達目標： 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

評価方法： 発表内容      評価割合：30%  
レポート

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、研究テーマに対して、積極的に取り組む態度を望む。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果等が発表およびレポートの内容に認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

評価割合：0%

▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となりますので注意すること。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画： 【第01回】ガイダンス  
【第02回】研究テーマの検討  
【第03回】研究テーマの設定  
【第04回】図書館の利用法  
【第05回】文献および資料の収集法  
【第06回】文献および資料の整理  
【第07回】文献抄読  
【第08回】食品成分の抽出方法の検討  
【第09回】食品成分の定量方法の検討  
【第10回】食品成分の機能性の評価方法  
【第11回】分析結果のまとめ  
【第12回】分析結果の考察  
【第13回】レポートおよびプレゼンテーション資料の検討  
【第14回】レポートの作成・プレゼンテーションの準備  
【第15回】まとめ・プレゼンテーション

使用テキスト： なし

予習・復習のポイントと 授業前には、その回のテーマの分からない専門用語を調べる(30分)。

参考文献・資料等： 授業後は、復習により、知識を確かなものにしてください(60分)。

<参考書>

西川真理子著:「図解 栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック:ノート、レポート、手紙・メールから、履歴書・エントリーシート、卒論まで」化学同人 1,800円(税別)

その他の参考文献・資料等は、必要に応じて掲示します。

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。  
履修者への対応:

授業時間外の連絡手段： 担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。  
曜日・時限等については、IC-UNIPAやTeamsでお知らせします。

留意事項： 学生からの質問等については、授業時、IC-UNIPAやTeamsで回答する。

---

科目コード：22169      科目ナンバリング：FS40A01E      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業演習 c(Graduation Seminar c)

担当者：石川 祐一

基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：水曜3限

履修可能学科・専攻：F

**関連資格：**

**AL要素：17:**

発問と回答、09:実地調査、07:発表、

**授業の概要：** 超高齢社会をむかえ、疾病構造が変化してきている。また、その治療法についても今後変化することが考えられる。演習では各自が興味のある疾患の文献を検索し、医療現場で実務を行ってきた担当教員引率、指導のもと、医療現場の実際(見学)も踏まえ、課題を整理しプレゼン資料にまとめ発表し、ディスカッションを行う。

**キーワード：** 超高齢社会、疾病構造、体組成、治療法、統計処理

**学位授与方針との関係**

**▼知識・技能**

**到達目標：** 授業で解説を受けた内容について理解し、適切に対応することができる。

**評価方法：** 授業で受けた説明に対しておおむね適切 **評価割合：50%**  
に対応ができる。

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** プレゼンテーション実施における内容が目的に沿って適切に表現することができる。

**評価方法：** プレゼンテーション内容、 **評価割合：40%**  
発表姿勢にて評価する。

**▼学修に主体的に取り組む態度**

演習に対し主体的(積極的)に取り組む姿勢が見られる。

**評価割合：10%**

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：0%**

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、筆記試験の記述等において人権侵害、差別的発言などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合：0%**

**▼その他**

特記すべきことはない。

**評価割合：特記すべきことはない。**

**授業計画：**

1. 概要説明
2. 研究テーマの設定
3. 医療現場の見学
4. 関連資料、文献の検索
5. 体組成計による測定について
6. 体組成測定結果の読み方(1)
7. 体組成測定結果の読み方(2)
8. 体組成計を用いた測定の実際(1)
9. 体組成計を用いた測定の実際(2)
10. データの集計と統計処理(1)
11. データの集計と統計処理(2)
12. プレゼンテーション作成(1)
13. プレゼンテーション作成(2)
14. プレゼンテーション実施
15. 総括

**使用テキスト：** 資料、文献、ガイドラインのコピー等を配布します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 予習、復習が必要な場合、あらかじめ指示します。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。

**留意事項:** 特記すべきことはない。

---

科目コード: 22169      科目ナンバリング: FS40A01E      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 卒業演習 d(Graduation Seminar d)

担当者: 大貫 和恵

#### 基本情報

年次: 4

単位数: 2

授業形式: 演習

曜時: 火曜2限

履修可能学科・専攻: F

関連資格:

AL要素: 08協同学修  
15レポート指導  
17発問と回答

**授業の概要:** 本演習は、食物に含まれる機能性成分の特性を理解する。また、食品の機能性および嗜好性に関する文献を読み、機能性および嗜好性の評価方法も学ぶ。

**キーワード:** 官能評価、食品加工、油脂の特性

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 食品の機能性と嗜好性について、各自が興味のあるテーマを決め、それについて文献研究を行い、プレゼンテーション資料を作成し、発表、討議することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 80%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 20%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:**

1. ガイダンス
2. 研究テーマの設定
3. 文献および資料の収集法
4. 文献抄読

5. 食品の加工処理法の検討(1)
6. 食品の加工処理法の検討(2)
7. 食品の油脂分抽出法の検討(1)
8. 食品の油脂分抽出法の検討(2)
9. 食品の嗜好性評価(官能評価)の修得
10. 食品の機能性評価の修得
11. 官能評価の統計処理の修得
12. 分析データの統計処理の修得
13. 分析結果のまとめ、考察
14. プレゼンテーション資料の検討と作成
15. プレゼンテーション、相互評価

**使用テキスト:** 授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、その回の分野のわからない用語を調べる(30分)。授業後には、配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 食品学、食品加工学、調理科学分野および統計処理の内容を復習しておくこと。レポート課題については、データの場合、Teamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与する。紙媒体の場合、レポートに直接コメントを付与する。学生からの質問等については、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

**科目コード:** 22169

**科目ナンバリング:** FS40A01E

**主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 卒業演習 e(Graduation Seminar e)

**担当者:** 桐井 恭子

#### 基本情報

**年次:** 4

**単位数:** 2

**授業形式:** 演習

**曜時:** 火曜2限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:**

**AL要素:** 08.協同学修、11.討論、15.レポート指導

**授業の概要:** 我が国における生活習慣病や様々な健康問題について、現状を正しく把握し、栄養疫学研究から疾病の原因を探り、人々の健康や疾病の予防に役立てることは管理栄養士の重要な役割の一つです。本授業では、正しい情報の収集、現状の把握、先行栄養疫学研究の読み方・解釈等について学び、人々の健康増進や疾病予防に役立てるための手段を習得します。

**キーワード:** 公衆栄養、疾病予防、栄養疫学

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 公衆栄養学に関する興味のあるテーマを設定し、関連する論文の検索方法および抄読法を学び、科学的に正しい理解ができるようにする。

**評価方法:** 課題レポート

**評価割合:** 40%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 公衆栄養に関する疫学研究の手法を理解し、レポート、論文作成の要所を習得する。

**評価方法:** 課題レポート及び授業内における課題発表

**評価割合:** 40%



状況

▼学修に主体的に取り組む態度

授業の出席状況、演習に参加する態度等から総合的に評価する。

評価割合：20%

▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼その他

特になし。

評価割合：特になし。

- 授業計画：
1. ガイダンス
  2. 研究テーマの設定について
  3. 文献検索と資料収集
  - 4~5. 疫学文献の読み方と文献抄読
  - 6~9. 地域企業社員健康づくり対策への参画(1)
  10. 地域企業社員健康づくり対策への参画(2)
  - 11~13. レポート作成
  14. 発表・質疑応答
  15. 相互評価

使用テキスト： 授業時に適宜提示します。

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 新聞やニュース等で、最新の健康や食生活に関する情報を意識して取り入れる習慣をつけ  
ておくことにより良いです。

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

授業時間外の連絡手段： 研究室訪問または学内メールで対応します。

留意事項： 特になし。

---

科目コード：22169      科目ナンバリング：FS40A01E      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業演習 f(Graduation Seminar f)

担当者：鯨井 隆

基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：月曜3限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：

AL要素：08.共同学習、11.討論、15.レポート指導

授業の概要： 毎回の講義内容につき、研究的な課題設定する。次週の講義開始時点で、理解力と考察力を把握する問題に取り組む事としました。この手法により、社会に役立つような思考力養成を目指して行きます。  
我が国における生活習慣病や様々な健康問題について、現状を正しく把握し、栄養疫学研究から疾病の原因を探り、人々の健康や疾病の予防に役立てることは管理栄養士の重要な役割の一つです。

本授業では、『STEAM教育』としての正しい情報の収集(アンケート・コメント・実験データ等)、現状の把握、先行栄養疫学研究の読み方・病態栄養生理学、解釈等について学び、データサイエンスととしての人々の健康増進や疾病予防に役立てるための手段を習得します。

#### 【オンライン授業(OL)について】

尚、オンラインOL演習が許可された場合は、授業コード番号をもとに、チームズ画面で受講となる。この場合は、「双方型の演習形式により課題遂行が主目的」となる。毎回教員からの課題を遂行すると共に、自主学習及び発展学習的も推奨される。

**キーワード：** データサイエンス、数理解析、可視化、病態栄養学

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 病態栄養生理学に関する興味のあるテーマを設定し、関連する論文の検索方法および国家試験的な統計数理的な解析法を学び、科学的に正しい理解ができるようにする。

**評価方法：** 課題レポート

**評価割合：** 40%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 国家試験レベルの病態栄養生理学に関する興味のあるテーマを設定し、関連する用語・解析法(図譜作成含む)の検索方法および解析ソフトの使用法を教員と共に学び、科学的・論理的展開して、正しい理解ができるようにする。

**評価方法：** 課題レポート及び授業ないにおける課題発表状況

**評価割合：** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

授業の出席状況、演習に参加する態度等から総合的に評価する。

**評価割合：** 20%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ その他

特になし。

**評価割合：** 特になし。

- 授業計画：**
1. ガイダンス
  2. 研究テーマの設定について
  3. 文献検索と資料収集の方法
  - 4~5. 文献検索・資料収集
  - 6~9. 文献の読み方と文献抄読
  10. 資料整理とレポートのまとめ方の解説
  - 11~13. レポート作成
  14. 発表・質疑応答
  15. 総合評価とまとめ

**使用テキスト：** 授業時に適宜提示致します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 事前に演習関連資料をUNIPAまたは各自のICメール(学内メール)に添付送信致します。ごく簡単に目を通しておくと良いです。演習中に重要事項を述べますので、復習はその点をボ

イントとして押さえる事が肝要です。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応致しますので、まずは学務部等にご連絡下さい。

**授業時間外の連絡手段:** 鯨井の学内ICメールで対応致します。

**留意事項:** 特になし。

---

科目コード: 22169      科目ナンバリング: FS40A01E      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 卒業演習 g(Graduation Seminar g)

担当者: 熊田 薫

#### 基本情報

年次: 4

単位数: 2

授業形式: 演習

曜時: 火曜2限

履修可能学科・専攻: F

関連資格:

AL要素: 08協同学習  
11討論

#### 授業の概要:

微生物という観点から、人にとって有害な作用および有益な作用を理解する。また、食中毒等有害な微生物とその働きについて理解する。また、発酵食品に関連する有益な微生物についても理解を深める。

**キーワード:** 微生物、増殖・制御、食中毒、発酵食品

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 食品微生物について理解を深める。食品衛生上有害な微生物と逆に有用な微生物について、微生物学的な観点から考察することができる。

**評価方法:** 実験計画とその実行内容

**評価割合:** 50%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 自らテーマを決め、文献を調査する。また、未知の現象を解明するための実験計画を立てる。

**評価方法:** 発表内容

**評価割合:** 50%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

自ら考え実行すること。常識にとらわれず疑問を持ち表明すること。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

特になし

**評価割合:** 0%

##### ▼公正性

特になし

**評価割合:** 0%

##### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

#### 授業計画:

- 1～2.微生物学の基礎について、知識を確認し、必要な補足を行う。
- 2.食中毒原因細菌と経口感染症

- 3.食中毒原因ウイルス
- 4.原虫および寄生虫による食中毒
- 5～10.受講生各自が選んだ食中毒原因微生物について、文献を調査しプレゼンテーションを行う。これに基づいてディスカッションを行う。
- 11.微生物利用食品概論
- 12～14.受講生各自が選んだ微生物利用食品について、文献を調査しプレゼンテーションを行う。
- 15.まとめおよび総合ディスカッション

使用テキスト： なし

予習・復習のポイントと 文献を検索し、必要に応じ過去に学習を学び直すが必要になる。  
参考文献・資料等：

障がいのある 対応します。事前に相談してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 受講生には、お知らせします。

留意事項： 課題を自ら探索し、文献を調査することが重要である。

科目コード：22169      科目ナンバリング：FS40A01E      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業演習 h(Graduation Seminar h)

担当者：小西 優子

#### 基本情報

年次：4	単位数：2	授業形式：演習
曜時：水曜3限		履修可能学科・専攻：F
関連資格：		AL要素：03 実験・実技・体験 08 協同学習 15 レポート指導

**授業の概要：** 大量調理(quantity cooking)とは、給食施設などで大量に行う調理であり、大量の食材料を取り扱うため、家庭で行う少量調理とは調理科学的に異なる現象を生じることがある。大量調理では、調理方法や調理時間(加熱、冷却時間の延長等)、使用機器等によって、食材料中における栄養成分の変化が報告されている。卒業研究では、大量調理において、食材料中のビタミンやミネラルが少量調理と比較し、どのように変化するのか確認し、レポートにまとめる。

**キーワード：** 大量調理 アスコルビン酸

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標：** 先行研究及び実験を通して、実験方法や大量調理における成分変化について理解する。また、演習の内容をレポートにまとめることができる。

**評価方法：** レポート      **評価割合：** 40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 先行研究及び実験を通して得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** レポート      **評価割合：** 30%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

演習に対する取り組み状況・態度を評価対象とする。また、自主学修によって自身の知見に追加された成

果等が論文の記述内容やプレゼンテーションより認められた場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

評価割合：30%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

#### ▼その他

特になし。

評価割合：特になし。

授業計画： 第1回：テーマの検討・決定  
第2回：関連文献の収集・抄読(1)  
第3回：関連文献の収集・抄読(2)  
第4回：実験計画・実験方法の決定  
第5回：試料の調整(1)  
第6回：試料の調整(2)  
第7回：実験(1)  
第8回：実験(2)  
第9回：実験(3)  
第10回：実験(4)  
第11回：データの整理・分析(1)  
第12回：データの整理・分析(2)  
第13回：レポート作成  
第14回：レポート作成  
第15回：レポート作成

使用テキスト： 必要な資料・論文は適宜指示・配布する。

予習・復習のポイントと 参考文献・資料等： テーマに関連する論文や資料を閲読し、理解を深める。

障がいのある 履修者への対応： 可能な限り対応するので、学務部等に相談すること。

授業時間外の連絡手段： 曜日・時限等については初回に知らせる。

留意事項： 安全に留意し、実験を行うこと。  
レポートについては、提出物を確認後にコメントを付与する。  
デバイスの持参を推奨します。

---

科目コード：22169      科目ナンバリング：FS40A01E      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業演習 i(Graduation Seminar i)

担当者：坂倉 有紀

#### 基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：水曜3限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：

AL要素：03. 実験・実技・体験  
07. 発表  
08. 協同学修  
11. 討論

**授業の概要:** 本演習では、ストレッチ・ヨガ・運動のエネルギー代謝の測定とヒト生体に対する好ましい効果について  
生体信号などの指標を基に検討を行う。  
ストレッチ・ヨガ・運動に関する文献を読み、発表を行う。  
量を行う人に対する補水・捕食として、好ましい献立を立案し、調理実習にて作製する。

**キーワード:** 栄養成分、調理

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** エネルギー代謝に関するテーマを設定し、文献研究を行い、プレゼンテーション資料を作成し、発表、ディスカッションすることができる。

**評価方法:** プレゼンテーション  
実験  
調理

**評価割合:** 40%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 各自の学びや知見をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** 「知識・技能」とあわせて評価する。

**評価割合:** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

意欲的に取り組む態度も評価の対象とします。  
グループで活動しますので、メンバーを大切にしつつ、主体的に考え行動する態度を評価いたします。  
思いやりを持った暖かい心で、メンバーと協調して研究に臨んで頂きたいです。

**評価割合:** 15%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしないが、演習を通してボランティアの実践を推奨する。

**評価割合:** 5%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:** 【第01回】ガイダンス  
【第02回】研究テーマの検討  
【第03回】研究テーマの設定  
【第04回】文献検索および情報の収集、文献読解  
【第05回】抄読会(発表)  
【第06回】分析方法の検討  
【第07回】分析・測定(ウォーミングアップ他)  
【第08回】分析・測定(standing strength他)  
【第09回】分析・測定(sun saltation 他)  
【第10回】分析・測定(hip openers 他)  
【第11回】調理展開・献立立案  
【第12回】調理  
【第13回】プレゼンテーション準備  
【第14回】プレゼンテーションの実施  
【第15回】プレゼンテーション、相互評価

使用テキスト： 適宜資料を指示します

予習・復習のポイントと 予習として、専門用語を調べる(60分)  
参考文献・資料等： 復習として、学んだ情報を整理する(30分)

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： mailのやりとり、もしくはオフィスにお尋ねください

留意事項：

資料の調達等の都合で、予定が変更することがあります。  
課題に対するフィードバックについては全体的なコメントを行います。

---

科目コード：22169      科目ナンバリング：FS40A01E      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業演習 j(Graduation Seminar j)

担当者：田井 勇毅

基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：火曜2限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：

AL要素：07 発表  
08 協同学修  
11 討論

授業の概要：卒業演習jでは、運動栄養学分野について研究テーマを設定し、関連する文献情報の収集と整理を実施する。さらに、先行研究で得られた知見から、リサーチクエスションの立案方法について学修する。

キーワード：運動栄養、スポーツ栄養、最大酸素摂取量、アスリートの栄養サポート

学位授与方針との関係

▼知識・技能

到達目標：研究テーマに関連する文献を他の履修者に説明できる。  
研究テーマについて、先行研究で得られた知見を述べることができる。

評価方法：発表

評価割合：40%

▼思考力・判断力・表現力

到達目標：研究テーマに関連する文献について、自身の解釈や課題を述べることができる。  
研究テーマについて、リサーチクエスションと仮説を立案し、仮説を検証するための方法を提示することができる。

評価方法：発表

評価割合：50%

▼学修に主体的に取り組む態度

研究テーマに対して主体的に取り組むことができる。  
他者の研究テーマについても興味・関心を持ち、積極的に質問することができる。

評価割合：10%

▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼その他

特記事項なし。

評価割合：特記事項なし。

授業計画：【第1回】ガイダンス  
【第2回】文献検索と研究テーマの検討  
【第3回】研究テーマの決定  
【第4回】文献レビューとディスカッション  
【第5回】文献レビューとディスカッション  
【第6回】文献レビューとディスカッション  
【第7回】文献レビューとディスカッション  
【第8回】研究計画の作成  
【第9回】研究計画の作成  
【第10回】研究計画の作成  
【第11回】研究計画の作成  
【第12回】発表準備  
【第13回】発表準備  
【第14回】発表  
【第15回】総括

使用テキスト：授業で使用する資料は配布する。

予習・復習のポイントと 研究テーマに関連する文献を読む。  
参考文献・資料等： 発表前は、発表資料の作成と発表練習を入念に行う。

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部に連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等については初回にお知らせします。

留意事項： 発表では、発表終了後に教員がコメントを述べてフィードバックする。

---

科目コード：22169

科目ナンバリング：FS40A01E

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業演習 k(Graduation Seminar k)

担当者：西出 朱美

基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：水曜3限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：

AL要素：17:

発問と回答、 09:実地調査、 07:発表、

授業の概要：「知的障がい児の身体状況の分布と栄養摂取状況に関する調査」により得た情報を用い、この調査参加者における健康に関連する問題点を検討し、各自の意見をまとめスライドを作成することを目的とする。さらに余力があれば、各自が考える問題点の改善を目指した栄養指導案または教材を作成する。

キーワード：栄養教育 栄養アセスメント 栄養教育媒体

学位授与方針との関係

▼知識・技能

到達目標：調査票より得た情報により、記述統計量を計算しグラフ等を作成することができる。

評価方法：調査票により得た情報を、的確に統計手 評価割合：50%



法を用い評価できる。

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 統計解析結果より、調査参加者の健康上の問題を検討出来、かつ改善策を考えることができる

**評価方法:** 調査票より得た結果より、健康に関する問題点と改善策を検討できる。 **評価割合:** 40%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

演習に対し主体的(積極的)に取り組む姿勢が見られる。

**評価割合:** 10%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、記述等において人権侵害、差別的発言などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合:** 0%

#### ▼その他

特記すべきことはない。

**評価割合:** 特記すべきことはない。

- 授業計画:**
1. ガイダンス
  2. これまでの研究の成果について
  3. 研究テーマの設定について
  - 4~5. SPSSによる記述統計量の計算の手法とグラフの選択の仕方
  - 6~9. 統計解析を実施
  10. 統計解析結果の解釈の検討
  - 10~13. スライドの作成
  14. 発表・質疑応答
  15. まとめ  
(希望により、変更の可能性有)

**使用テキスト:** 授業時に適宜提示します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 周囲の広告やリーフレット、テレビ番組中でのフリップ、宣伝等の動画のデザインに関心をもち見てください。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段:** 研究室で対応します。

**留意事項:** 特になし

---

科目コード: 22169      科目ナンバリング: FS40A01E      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 卒業演習 I(Graduation Seminar I)

担当者: 目黒 周作

#### 基本情報

年次: 4

単位数: 2

授業形式: 演習

曜時: 水曜2限

履修可能学科・専攻: F

関連資格:

AL要素: 03. 実験・実技・体験  
14. 輪読活動

**授業の概要:** 本演習では主に食品の機能性における成分やその特性について理解する。また、食品の機能性等に関する実験方法や評価方法について学ぶ。

**キーワード:** 機能性試験、食品機能、基礎栄養

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 自分のテーマに合った学術論文の検索および理解、さらには内容の説明ができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 80%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 自分で設定したテーマについて、文献調査等で得た知識に基づき、論理的に自らの考えを表現できる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 20%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

#### ▼ その他

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 直接的な評価対象としない。

- 授業計画:**
1. ガイダンス
  2. 研究テーマの設定
  3. 文献調査
  4. 文献抄読
  5. 食品の機能性試験の検討①
  6. 食品の機能性試験の検討②
  7. 食品の機能性試験の検討③
  8. 食品の機能性試験の検討④
  9. 食品の機能性試験の検討⑤
  10. 食品の機能性試験の検討⑥
  11. 食品の機能性試験の検討⑦
  12. データ解析
  13. 分析結果のまとめ
  14. プレゼンテーション①
  15. プレゼンテーション②

**使用テキスト:** 資料は適宜配布する

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前は食品学や基礎栄養学について、復習(30分)を行い、知識の習得に努めることが望ましい。

授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 食品学や基礎栄養学等の分野について復習しておくことよ。  
課題を課す場合について、Teams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

---

科目コード:22170      科目ナンバリング:FS40C01S      主な使用言語:日本語

授業名(英文):卒業研究 a(Graduation Study a)

担当者:会田 さゆり

#### 基本情報

年次:4

単位数:2

授業形式:演習

曜時:火曜3限

履修可能学科・専攻:

関連資格:

AL要素:07.発表

10.資料調査課題

15.レポート指導

**授業の概要:** 臨床栄養学分野に関連する興味のあるテーマについての研究を卒業演習等で学んだ知識を踏まえて、論文にまとめる。

**キーワード:** 臨床栄養学分野、文献検索、先行研究、主体性

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 研究の背景、目的や必要性を的確に把握し、設定テーマに妥当性があり適切な研究(調査・実験・解析)方法を採用し、遂行されている。

**評価方法:** 卒業論文

**評価割合:** 50%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 結果に基づいて考察がなされ文章表現が適切である。

**評価方法:** 卒業論文

**評価割合:** 50%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合:** 0%

##### ▼公正性

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合:** 0%

##### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:** 【1回】オリエンテーション  
【2回】研究テーマの検討・決定  
【3~5回】研究方法等検討・作成と実施  
【6~7回】文献検索と収集  
【8~10回】データ整理・解析・分析

【11～14回】論文作成

【15回】論文発表

使用テキスト： 特になし

予習・復習のポイントと 参考文献・資料等については適宜指示します。

参考文献・資料等：

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： デバイスの持参を推奨する。

課題に対するフィードバックの方法：個人またはグループ毎に対面またはメールにて評価、助言し対応する。

---

---

科目コード：22170

科目ナンバリング：FS40C01S

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業研究 b(Graduation Study b)

担当者：飯島 健志

基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：火曜2限

履修可能学科・専攻：

関連資格：

AL要素：03. 実験・実技・体験

07. 発表

08. 協同学修

11. 討論

**授業の概要：** 本研究では、卒業演習で取り上げたテーマについて、実験、実習などの手法を用いて卒業論文を作成する。研究はグループ単位で行い、主に野菜・果実に含まれるビタミン、ミネラルおよび機能性成分の分析を行う。また、調理・加工や保蔵中におけるこれら成分の損失や差異を分析し、微量成分摂取の有効な方法について研究する。

**キーワード：** ビタミン、ミネラル、機能性成分

**学位授与方針との関係**

▼知識・技能

**到達目標：** 卒業研究を通じて結果のまとめ方、論文作成方法やプレゼンテーション方法について身につけることができる。

**評価方法：** 論文内容  
発表内容

**評価割合：** 論文内容：40%発表内容：10%

▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** 論文内容  
発表内容

**評価割合：** 論文内容：40%発表内容：10%

▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、研究テーマに対して、積極的に取り組む態度を望む。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果等が発表および論文の内容に認められる場合は、上記の項目

「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

評価割合：0%

▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となりますので注意すること。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画：
- 【第01回】研究手法の学習
  - 【第02回】研究テーマの決定
  - 【第03回】食品分析に関する論文の精読
  - 【第04回】実験の準備
  - 【第05回】分析方法の習得
  - 【第06回】グループ本実験
  - 【第07回】実験結果のまとめ
  - 【第08回】中間発表
  - 【第09回】追試実験
  - 【第10回】実験結果の解析・まとめ
  - 【第11回】論文作成
  - 【第12回】発表の準備
  - 【第13回】パワーポイント作成
  - 【第14回】発表練習
  - 【第15回】卒業研究発表会

使用テキスト：なし

予習・復習のポイントと  
参考文献・資料等： 授業前には、その回のテーマの分からない専門用語を調べる(30分)。  
授業後は、授業内容について復習し、自身の考えをまとめること(60分)。

〈参考書〉

西川真理子著:「図解 栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック:ノート、レポート、手紙・メールから、履歴書・エントリーシート、卒論まで」化学同人 1,800円(税別)  
その他の参考文献・資料等は、必要に応じて掲示します。

障がいのある  
履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

授業時間外の連絡手段： 担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。  
曜日・時限等については、IC-UNIPAやTeamsでお知らせします。

留意事項： 学生からの質問等については、授業時、IC-UNIPAやTeamsで回答する。

---

科目コード：22170

科目ナンバリング：FS40C01S

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業研究 c(Graduation Study c)

担当者：石川 祐一

---

## 基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：木曜2限

履修可能学科・専攻：

関連資格：

AL要素：17:

発問と回答、08:共同学習、09:実地調査、

**授業の概要：**各自が設定した課題に対して調査研究を行い、卒業論文として纏めることができる。

**キーワード：**課題、調査研究、卒業論文

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**到達目標：**これまでの授業で得た知見をもとに調査研究を遂行することができる。

**評価方法：**適切な課題設定、(中間報告会等による) 計画的な取り組み **評価割合：40%**

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：**研究成果を卒業論文としてまとめることができ、その内容を適切にプレゼンテーションできる。

**評価方法：**卒業論文およびプレゼンテーション内容により評価。 **評価割合：40%**

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

課題解決に向け計画性をもって研究に取り組む事ができる。

**評価割合：20%**

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：0%**

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言やプレゼンテーションでの発言、卒業論文の記述等において人権侵害、差別的発言などがあつた場合は減点や厳重注意の対象となる。

**評価割合：0%**

#### ▼その他

特記すべきことはない。

**評価割合：特記すべきことはない。**

**授業計画：**

1. 研究テーマの決定
2. テーマに関する論文検索
3. 研究スケジュールの作成
4. 研究の実施(1)
5. 研究の実施(2)
6. 研究の実施(3)
7. 研究の実施(4)
8. 研究の実施(5)
9. 研究の実施(6)
10. 研究結果のまとめ(1)
11. 研究結果のまとめ(2)
12. 論文作成(1)
13. 論文作成(2)
14. 論文作成(3)

## 15. まとめ(発表)

**使用テキスト:** 関連領域の論文、診療ガイドライン、食事摂取基準等授業の際に指示。  
配布資料を使用。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 必要に応じ指示します。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。曜日、時限等については初回にお知らせします。

**留意事項:** 特記すべきことはない。

---

**科目コード:** 22170      **科目ナンバリング:** FS40C01S      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 卒業研究 d(Graduation Study d)

**担当者:** 大貫 和恵

### 基本情報

**年次:** 4

**単位数:** 2

**授業形式:** 実習

**曜時:** 火曜2限

**履修可能学科・専攻:**

**関連資格:**

**AL要素:** 08協同学修  
15レポート指導  
17発問と回答  
18その他

**授業の概要:** 本研究は、卒業演習で取り上げたテーマについて、様々な手法を用いて実験し、論文を作成する。研究はグループ単位で行い、主に食品中の機能性および嗜好性の評価について検討する。  
具体的に、フグの肝臓をメインテーマとし、有毒・無毒にかかわらず費用をかけて廃棄されている未利用水産資源無毒のフグ肝を有効活用するため、様々な側面(機能性、嗜好性等)からアプローチし、特性を明らかにする。

**キーワード:** 卒業論文、官能評価、食品加工、油脂の特性

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**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ことを目標とする。

**評価方法:** 卒業論文

**評価割合:** 70%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現、発表することができる。

**評価方法:** 卒業論文  
発表

**評価割合:** 30%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼その他

特になし。

評価割合：特になし。

- 授業計画：
1. 研究テーマの決定・テーマに関する論文の精読
  2. 実験方法の習得(1)
  3. 実験方法の習得(2)
  4. 実験方法の習得(3)
  5. 本実験と進捗状況報告(1)
  6. 本実験と進捗状況報告(2)
  7. 本実験と進捗状況報告(3)
  8. 本実験と進捗状況報告(4)
  9. 本実験と進捗状況報告(5)
  10. 本実験と進捗状況報告(6)
  11. 実験結果のまとめ
  12. 論文作成(1)
  13. 論文作成(2)
  14. 論文作成(3)
  15. まとめ

使用テキスト： 授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい。

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： 食品学、食品加工学、調理科学分野および統計処理の内容を復習しておくこと。  
研究はグループで行うので、無断欠席、遅刻は厳禁です。  
レポート課題については、データの場合、Teamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与する。紙媒体の場合、レポートに直接コメントを付与する。  
学生からの質問等については、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

---

科目コード：22170      科目ナンバリング：FS40C01S      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業研究 e(Graduation Study e)

担当者：桐井 恭子

#### 基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：木曜2限

履修可能学科・専攻：

関連資格：

AL要素：08.協同学修、11.討論、15.レポート指導

授業の概要： 卒業演習で身につけた知識と手段を基に、健康問題の改善や疾病の予防に役立つテーマを設定し、疫学手法を用いた研究を行う。生活習慣病予防、食行動の変化等に関する興味深いテーマについて研究する。研究の面白さを発見し、成果を卒業論文にまとめ発表する。



**キーワード：** 公衆栄養、疾病予防、栄養疫学

**学位授与方針との関係**

**▼ 知識・技能**

**到達目標：** 公衆栄養学に関連する課題を検討し、健康問題の改善や疾病予防に役立つテーマを設定する。テーマについて栄養疫学的手法を用いた研究の計画、実施、データの解析・分析を行い、論文を完成する。

**評価方法：** 研究論文

**評価割合：** 30%

**▼ 思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** 公衆栄養に関する疫学研究の手法を熟知し、データの解析・分析及び論理的な考察を行う力を養い、論文の完成と研究発表を行う。

**評価方法：** 研究論文及び発表状況

**評価割合：** 50%

**▼ 学修に主体的に取り組む態度**

授業の出席状況、研究に取り組む態度等から総合的に評価する。

**評価割合：** 20%

**▼ 実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

**▼ 公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

**▼ その他**

特になし。

**評価割合：** 特になし。

- 授業計画：**
1. 卒業演習で実施した内容を基にしたテーマの決定
  2. 研究計画書
  3. データの取扱い方と集計法
  - 4～6. データの集計と解析(1)
  - 7～9. データの集計と解析(2)
  - 10～12. 結果評価と考察
  - 12～14. 論文の作成と発表の準備
  15. 卒業論文提出、論文発表会・まとめ

**使用テキスト：** 授業時に適宜提示します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 卒業演習からの継続となるため、まずは卒業演習を真摯に取り組み、理解が不十分な所は、その都度、資料の確認や質問等で理解を深めてください。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段：** 研究室訪問または学内メールで対応します。

**留意事項：** 特になし。

---

**科目コード：** 22170

**科目ナンバリング：** FS40C01S

**主な使用言語：** 日本語

**授業名(英文)：** 卒業研究 f(Graduation Study f)

---

**担当者：** 鯨井 隆

**基本情報**

**年次：** 4

**単位数：** 2

**授業形式：** 演習

**曜時：** 月曜3限

**履修可能学科・専攻：**

**関連資格：**

**AL要素：** 08.協同学修、11.討論、15.レポート指導

**授業の概要：** 卒業演習で身につけた知識と手段を基に、健康問題の改善や疾病の予防に役立つテーマを設定し、疫学手法を用いた研究を行う。生活習慣病予防、食行動の変化等に関する興味深いテーマについて研究する。研究の面白さを発見し、成果を卒業論文にまとめ発表する。

**【オンライン授業OLについて】**

緊急事態宣言下またはその他の事情でOL施行が確定した場合は、授業コード番号をもとに、チームズ画面で受講となる。この場合は、「課題研究型」となる。毎回出席票問題の回答、自主学习及び発展学習的な課題がある。この課題は、卒論作成上重要であるので、しっかり取り組む事を推奨する。

**キーワード：** データサイエンス、数理解析学、図譜作成(可視化)、病態栄養生理学

**学位授与方針との関係**

**▼ 知識・技能**

**到達目標：** 公衆栄養学に関連する課題を検討し、健康問題の改善や疾病予防に役立つテーマを設定する。テーマについて栄養疫学的手法を用いた研究の計画、実施、データの解析・分析を行い、論文を完成する。

**評価方法：** 研究論文

**評価割合：** 30%

**▼ 思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** 公衆栄養に関する疫学研究の手法を熟知し、データの解析・分析及び論理的な考察を行う力を養い、論文の完成と研究発表を行う。

**評価方法：** 研究論文及び発表状況

**評価割合：** 50%

**▼ 学修に主体的に取り組む態度**

授業の出席状況、研究に取り組む態度等から総合的に評価する。

**評価割合：** 20%

**▼ 実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

**▼ 公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

**▼ その他**

特になし。

**評価割合：** 特になし。

**授業計画：**

1. 卒業演習での知識を基にしたテーマの決定
2. 研究計画
3. 研究方法の設定
- 4～6. データの取扱い方法及び集計法

- 7～9. データの解析
- 10～12. 結果の分析と考察
- 12～14. 論文の作成と発表の準備
- 15. 卒業論文提出、論文発表会・まとめ

**使用テキスト:** 授業時に適宜提示します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 卒業演習の授業からの継続となるため、まずは卒業演習を真摯に取り組み、理解が不十分な所は、その都度、資料の再確認や質問等で理解を深めてください。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段:** 研究室訪問または学内メールで対応します。

**留意事項:** 特になし。

---

**科目コード:** 22170      **科目ナンバリング:** FS40C01S      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 卒業研究 g(Graduation Study g)

**担当者:** 熊田 薫

#### 基本情報

<b>年次:</b> 4	<b>単位数:</b> 2	<b>授業形式:</b> 実験、討論、演習など
<b>曜時:</b> 火曜2限	<b>履修可能学科・専攻:</b> F	
<b>関連資格:</b> なし	<b>AL要素:</b> 08実験 07発表 11討論	

#### 授業の概要:

テーマは学生が決めるが、参考として以下のテーマを提示する。

- 1.食品からの食中毒原因微生物の検出と定量
- 2.手指および機器からの微生物の検出と定量および各種殺菌法の効果。
- 3.微生物の培養条件の策定、特に低温および貧栄養における増殖について
- 4.各種検体からの納豆菌の検出と実用化
- 5.微生物マイクロコロニーの形成

**キーワード:** 微生物、食品、食中毒、

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 実験計画を立て、それに沿った実験をおこなう。修正等が必要な場合、的確な修正実験をおこなう能力を修得する。

**評価方法:** 報告された実験結果      **評価割合:** 50%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 実験結果をまとめ、解釈し論文にまとめる。

**評価方法:** 卒業論文で評価する      **評価割合:** 50%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

自分から取り組むことが決定的に重要です。実験の遂行状況、アイデアおよび卒業研究論文で評価する。ネガティブデータであっても内容によっては評価する。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

なし

評価割合：0%

▼公正性

実験を正しく行うこと、解釈に偏見を入れないこと、ネガティブデータも正直に記載することが重要です。

評価割合：0%

▼その他

なし

評価割合：なし

授業計画：

- 1.研究テーマの決定
- 2.文献を調査し、研究の現状を把握する。
- 3.研究計画を策定する。
- 4.研究に必要な機材・機器・試薬等を準備する。
- 5～11.研究計画に従って研究を進める。研究計画の修正を余儀なくされることもあるので、研究の進捗状況について反省と修正を行う。
- 12.結果をまとめる。
- 13～14.論文にまとめる。
- 15.プレゼンテーション、討論。

使用テキスト：なし

予習・復習のポイントと 自己のテーマに沿って文献等の検索しよく読むこと  
参考文献・資料等：

障がいのある 可能な限り対応します。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： この科目を取る学生には、メールや電話など連絡手段を公開します。

留意事項： 何を知りたいか、どうしたら良いかをいつも考えること

---

科目コード：22170      科目ナンバリング：FS40C01S      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業研究 h(Graduation Study h)

担当者：小西 優子

基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：演習

曜時：火曜2限

履修可能学科・専攻：

関連資格：

AL要素：03実験・実技・体験  
07発表  
08協同学修  
15レポート指導

**授業の概要：** 大量調理(quantity cooking)とは、給食施設などで大量に行う調理であり、大量の食材料を取り扱うため、家庭で行う少量調理とは調理科学的に異なる現象を生じることがある。大量調理では、調理方法や調理時間(加熱、冷却時間の延長等)、使用機器等によって、食材料中における栄養成分の変化が報告されている。卒業研究では、大量調理において、食材料中のビタミンやミネラルが少量調理と比較し、どのように変化するのかを研究し、論文としてまとめる。

**キーワード：** 大量調理 アスコルビン酸

学位授与方針との関係

▼知識・技能

**到達目標:** 研究目的にそった研究計画に基づき、研究を実行できる。  
データを整理、分析し、研究を論文としてまとめることができる。  
発表資料を作成して、口頭発表ができる。

**評価方法:** 論文  
プレゼンテーション **評価割合: 40%**

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 先行研究および実験を通して得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** 論文  
プレゼンテーション **評価割合: 30%**

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

研究に対する取り組み状況・態度を評価対象とする。また、自主学修によって自身の知見に追加された成果等が論文の記述内容やプレゼンテーションより認められた場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

**評価割合: 30%**

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合: 0%**

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、データの改ざんや論文の盗用などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合: 0%**

#### ▼その他

特になし。

**評価割合: 特になし。**

**授業計画:** 第1回: 研究テーマの検討・決定  
第2回: 関連文献の収集・抄読  
第3回: 研究計画・研究方法の決定  
第4回: 試料の調整(1)  
第5回: 試料の調整(2)  
第6回: 実験(1)  
第7回: 実験(2)  
第8回: 実験(3)  
第9回: 実験(4)  
第10回: データの整理・分析(1)  
第11回: データの整理・分析(2)  
第12回: 論文作成(1)  
第13回: 論文作成(2)  
第14回: 報告会準備  
第15回: 報告会

**使用テキスト:** 必要な資料・論文は適宜指示・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** テーマに関連する論文や資料を閲読し、理解を深める。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応するので、学務部等に相談すること。

**授業時間外の連絡手段:** 曜日・時限等については初回に知らせる。

**留意事項:** 安全に留意して、実験を行うこと。  
課題については、コメントを付与する。

デバイスの持参を推奨する。

---

科目コード : 22170      科目ナンバリング : FS40C01S      主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 卒業研究 i (Graduation Study i)

担当者 : 坂倉 有紀

#### 基本情報

年次 : 4

単位数 : 2

授業形式 : 演習

曜時 : 月曜4限

履修可能学科・専攻 :

関連資格 :

AL要素 : 03. 実験・実技・体験

07. 発表

08. 協同学修

11. 討論

**授業の概要 :** 卒業演習で設定したテーマについて、研究を実施する。また、論文作成や発表会を通して、基本的な論文作成能力・プレゼンテーション能力を会得する。

**キーワード :** 卒業論文、プレゼンテーション

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標 :** 研究を立案・実施し、研究成果の論文を作成する、プレゼンテーションする能力を身につける

**評価方法 :** 論文作成

**評価割合 :** 40%

実験

プレゼン

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標 :** 研究計画が立案できるようになる。

研究成果をまとめて論文を作成できる。

プレゼンテーション技法を身につけることができる

**評価方法 :** 論文作成

**評価割合 :** 40%

実験とその結果の考察

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

卒業研究においては、関連研究の文献調査、自らの課題の新規性の確認や位置付けの明確化、研究の遂行、議論、研究成果をまとめた論文作成、口頭発表する全てのプロセスを、主体的に、行う態度を評価する。基本的に自力で全うすることが要求される。

**評価割合 :** 20%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ その他

特になし

**評価割合 :** 特になし

**授業計画 :** 【第01回】ガイダンス:卒業研究の進め方

- 【第02回】研究テーマに関するディスカッション
- 【第03回】先行研究の調査1:データベースでの検索
- 【第04回】先行研究の調査2:収集した文献の情報整理
- 【第05回】研究計画のプレゼンテーション
- 【第06回】実験の実施(卒業演習のつづきや再実験など)
- 【第07回】実験結果のまとめ
- 【第08回】中間発表
- 【第09回】追試実験
- 【第10回】実験結果のデータ分析
- 【第11回】論文作成
- 【第12回】発表の準備
- 【第13回】パワーポイント作成
- 【第14回】データに関するディスカッション、発表練習
- 【第15回】卒業研究発表会準備

**使用テキスト:** なし  
個別に指示

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 予備調査、関連論文の検索、読解(90分)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** mailやオフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 課題に対するフィードバックについては全体的なコメントをする予定です

授業時間外にも追加実験やリサーチを行う予定がありますので、ご注意ください。

**科目コード:** 22170      **科目ナンバリング:** FS40C01S      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 卒業研究 j (Graduation Study j)

**担当者:** 田井 勇毅

**基本情報**

<b>年次:</b> 4	<b>単位数:</b> 2	<b>授業形式:</b> 演習
<b>曜時:</b> 火曜2限	<b>履修可能学科・専攻:</b> F	
<b>関連資格:</b>	<b>AL要素:</b> 07 発表 08 協同学修 11 討論	

**授業の概要:** 卒業研究jでは、研究テーマに関連する資料の収集と整理、研究計画の作成、研究実施に必要な技術の習得等を進める。  
研究テーマのリサーチクエスチョンに対して、研究を実施し、データの収集と分析を行い、卒業論文を執筆する。

**キーワード:** 運動栄養、スポーツ栄養、最大酸素摂取量、アスリートの栄養サポート

**学位授与方針との関係**

▼ **知識・技能**

**到達目標:** 研究テーマについて、先行研究の知見に基づき、研究計画を作成することができる。  
研究結果を、正しい手法で解析し、正しい解釈をすることができる。

**評価方法:** 発表内容      **評価割合:** 40%  
卒業論文

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 研究テーマについて、研究結果を踏まえて考察し、自身の所見を述べることができる。

**評価方法:** 発表内容  
卒業論文

**評価割合:** 60%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 直接的な評価対象とはしない。

**授業計画:** 【第1回】ガイダンス  
【第2回】研究結果の解析  
【第3回】研究結果の解析  
【第4回】研究結果のディスカッション  
【第5回】研究結果のディスカッション  
【第6回】卒業論文の作成  
【第7回】卒業論文の作成  
【第8回】卒業論文の作成  
【第9回】卒業論文の作成  
【第10回】卒業論文の作成  
【第11回】卒業研究発表会の準備  
【第12回】卒業研究発表会の準備  
【第13回】卒業研究発表会の準備  
【第14回】卒業研究発表会  
【第15回】総括

**使用テキスト:** 授業で使用する資料は配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 研究テーマに関連する文献を読む。  
11月以降は授業時間外にも卒業論文の執筆を行う。  
発表前は、発表資料の作成と発表練習を入念に行う。

**障がいのある履修者への対応:** 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等については初回にお知らせします。

**留意事項:** 発表では、発表終了後に教員がコメントを述べてフィードバックする。

---

科目コード: 22170

科目ナンバリング: FS40C01S

主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 卒業研究 k(Graduation Study k)

担当者: 西出 朱美

基本情報

年次: 4

単位数: 2

授業形式: 演習



**曜時：火曜2限**

**履修可能学科・専攻： F**

**関連資格：**

**AL要素： 17:**

発問と回答、 09: 実地調査、 07: 発表、

**授業の概要：** 調査より得た情報より、統計手法を用い、調査参加者の問題点と改善策を明らかにし、先行研究の結果と比較しながら、検討する。作成したポスターで、研究発表を行う。また、卒業論文を作成する。

**キーワード：** 栄養教育 栄養アセスメント 肥満

#### **学位授与方針との関係**

##### **▼ 知識・技能**

**到達目標：** 栄養教育を行うにあたり、調査票より情報得た情報を、ポスターや論文にまとめることができる。

**評価方法：** 研究の結果を、わかりやすくまとめることができる。 **評価割合：50%**

##### **▼ 思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** 本研究の結果を先行研究の結果を用い、検討することができる。

**評価方法：** 先行研究を正しく読解し、知見を深めることができる。 **評価割合：40%**

##### **▼ 学修に主体的に取り組む態度**

演習に対し主体的(積極的)に取り組む姿勢が見られる。

**評価割合：10%**

##### **▼ 実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：0%**

##### **▼ 公正性**

直接的な評価対象とはしないが、授業中の発言や、記述等において人権侵害、差別的発言などがあった場合は減点や嚴重注意の対象となる。

**評価割合：0%**

##### **▼ その他**

特記すべきことはない。

**評価割合：特記すべきことはない。**

**授業計画：**

1. ガイダンス
2. 輪読(和文)
- 3~5. 輪読(英文)
- 6~8. ポスター作製
9. ポスター発表
- 10~13. スライド・論文作成
14. 発表・質疑応答
15. まとめ  
(変更の可能性有)

**使用テキスト：** 授業時に適宜提示します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 周囲の広告やリーフレット、テレビ番組中でのフリップ、宣伝等の動画のデザインに関心を  
もって見てください。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

授業時間外の連絡手段： 研究室で対応します。

留意事項： 特になし

---

科目コード：22170      科目ナンバリング：FS40C01S      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：卒業研究 I(Graduation Study I)

担当者： 目黒 周作

#### 基本情報

年次：4

単位数：2

授業形式：実習

曜時：火曜2限

履修可能学科・専攻：

関連資格：

AL要素：08協同学修

15レポート指導

17発問と回答

18その他

**授業の概要：** 本研究は、卒業演習で取り上げたテーマについて、様々な手法を用いて実験を行い、卒業論文を作成する。研究は個人あるいはグループ単位で行い、主に食品中の機能性について実験を行う。具体的には、青パパイヤや日立市産のりんごなどにおける機能性や成分分析について検討する。

**キーワード：** 卒業論文、食品、機能性、成分、分析

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 実験方法及び結果のまとめ方、論文作成方法を習得できることを目標とする。

**評価方法：** 卒業論文

**評価割合：** 80%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現、発表することができる。

**評価方法：** 卒業論文  
発表

**評価割合：** 20%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 直接的な評価対象とはしない。

**授業計画：**

1. ガイダンス
2. 実験方法の習得(1)
3. 実験方法の習得(2)
4. 実験方法の習得(3)

5. 実験(1)
6. 実験(2)
7. 実験(3)
8. 実験(4)
9. 実験(5)
10. 進捗状況報告(6)
11. 実験結果のまとめ
12. 論文作成(1)
13. 論文作成(2)
14. 論文作成(3)
15. まとめ

**使用テキスト:** 適宜資料を配布する

**予習・復習のポイントと**

**参考文献・資料等:** 授業前は食品学や基礎栄養学について、復習(30分)を行い、知識の習得に努めることが望ましい。  
授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 食品学や基礎栄養学等の分野について復習しておくことよい。  
課題を課す場合について、Teams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

**科目コード:** 22171      **科目ナンバリング:** FS41A01E      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 国家試験対策演習I(National Examination Preparation Seminar I)

**担当者:** 小西 優子、飯島 健志、梶田 泰孝、鯨井 隆、坂倉 有紀、桐井 恭子、会田 さゆり、熊田 薫、荒田 梨紗、田井 勇毅、西出 朱美

**基本情報**

**年次:** 4      **単位数:** 2      **授業形式:** 演習  
**曜時:** 月曜1限 月曜2限      **履修可能学科・専攻:** F  
**関連資格:**      **AL要素:** 17. 発問と回答

**授業の概要:** 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。国家試験科目にそって指導を行います。

**キーワード:** 社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養、応用栄養、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理

**学位授与方針との関係**

**▼ 知識・技能**

**到達目標:** 授業で解説を受けた国家試験科目の専門基礎分野および専門分野の重要事項や過去の試験

の頻出問題について理解し、概ね80%以上の事項を暗記し、解答することができる。

**評価方法:** 前期定期試験の結果で評価する。 **評価割合: 100%**  
200点満点中、120点(60%)が合格基準です。

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 国家試験の各科目の出題ガイドラインをおさえ、専門基礎分野、専門分野の各科目を横断的に学修することで深め、知識を統合化し、応用問題も概ね80%以上を解答することができる。

**評価方法:** 「知識・技能」とあわせて評価する。 **評価割合: 0%**

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合: 0%**

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合: 0%**

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合: 0%**

#### ▼その他

特になし

**評価割合: 特になし**

**授業計画:** 【第01回】ガイダンス  
【第02回】確認テスト1  
【第03回】確認テスト2  
【第04回】確認テスト1・2の解説ノート課題  
【第05回】人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学(鯨井)  
【第06回】食べ物と健康・食品加工学、調理学(荒田)  
【第07回】食べ物と健康・食品学、食品衛生学(飯島)  
【第08回】基礎栄養学(坂倉)  
【第09回】人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学(梶田)  
【第10回】社会・環境と健康(熊田)  
【第11回】応用栄養学(田井)  
【第12回】栄養教育論(西出)  
【第13回】臨床栄養学(会田)  
【第14回】給食経営管理論(小西)  
【第15回】公衆栄養学(桐井)  
定期試験  
※授業スケジュールは別途配付します。

**使用テキスト:** 管理栄養士国家試験解説書 Complete+RD 管理栄養士国家試験完全攻略2024年版  
(日本医歯薬研修協会)  
時間ごとに、プリントを配付します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、各分野の3年次まで学習したことを復習してください(60分)。  
授業後は、繰り返しの復習により、知識を確かなものにしてください(90分)。

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

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください

**授業時間外の連絡手段:** 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等についてはIC-UNIPAでお知らせします。

**留意事項:** 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対象になります。レポート課題については、IC-UNIPAやTeamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与します。

---

科目コード: 22171      科目ナンバリング: FS41A01E      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 国家試験対策演習I(再履修用)(National Examination Preparation Seminar I)

担当者: 小西 優子、飯島 健志、梶田 泰孝、鯨井 隆、坂倉 有紀、桐井 恭子、会田 さゆり、熊田 薫、荒田 梨紗、田井 勇毅、西出 朱美

#### 基本情報

年次: 4

単位数: 2

授業形式: 演習

曜時: 月曜1限 月曜2限

履修可能学科・専攻: F

関連資格:

AL要素: 17. 発問と回答

**授業の概要:** 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。国家試験科目にそって指導を行います。

**キーワード:** 社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養、応用栄養、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けた国家試験科目の専門基礎分野および専門分野の重要事項や過去の試験の頻出問題について理解し、概ね80%以上の事項を暗記し、解答することができる。

**評価方法:** 12月の試験、後期定期試験の結果で評価する。      **評価割合:** 100%  
200点満点中、120点(60%)が合格基準です。

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 国家試験の各科目の出題ガイドラインをおさえ、専門基礎分野、専門分野の各科目を横断的に学修することで深め、知識を統合化し、応用問題も概ね80%以上を解答することができる。

**評価方法:** 「知識・技能」とあわせて評価する。      **評価割合:** 0%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

授業計画：【第01回】社会・環境と健康(熊田)  
【第02回】人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学(鯨井)  
【第03回】人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学(梶田)  
【第04回】食べ物と健康・食品学(飯島)  
【第05回】食べ物と健康・調理学(荒田)  
【第06回】食べ物と健康・食品衛生学(飯島)  
【第07回】食べ物と健康・食品加工学(荒田)  
【第08回】基礎栄養学(坂倉)  
【第09回】応用栄養学(田井)  
【第10回】栄養教育論(西出)  
【第11回】臨床栄養学(会田)  
【第12回】公衆栄養学(桐井)  
【第13回】給食経営管理論(小西)  
【第14回】応用問題  
【第15回】まとめ

定期試験

※授業スケジュールは別途配付します。

使用テキスト：管理栄養士国家試験解説書 Complete+RD 管理栄養士国家試験完全攻略2024年版  
(日本医歯薬研修協会)  
時間ごとに、プリントを配付します。

予習・復習のポイントと 授業前には、各分野の3年次まで学習したことを復習してください(60分)。  
参考文献・資料等： 授業後は、繰り返しの復習により、知識を確かなものにしてください(90分)。

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

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等についてはIC-UNIPA  
でお知らせします。

留意事項： 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対象になります。  
レポート課題については、IC-UNIPAやTeamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与  
します。

---

科目コード：22173      科目ナンバリング：FS12A03K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：管理栄養士入門II(Registered dietitians primer II)

担当者：会田 さゆり、小西 優子、桐井 恭子

基本情報

年次：3

単位数：1

授業形式：講義

曜時：月曜6限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：

AL要素：08.協同学修  
10.資料調査課題  
11.討論

**授業の概要：** 専門職として卒業後直ぐに必要な社会人基礎力について、基礎的知識・スキルの習得を目指します。また、管理栄養士が勤務する分野別(医療・福祉、学校教育、公衆栄養)に、他職種・他分野との連携能力等を含め必要となる管理栄養士の資質・能力について学びます。

**キーワード：** 社会人基礎力、他職種との連携能力、コミュニケーションスキル、管理栄養士業務

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標：** 専門職として必要な社会人基礎力ならびに管理栄養士の活動分野別に必要な資質・能力を理解し、自らも資質を向上させようという意欲を持つ。

**評価方法：** 講話受講後のレポート

**評価割合：** 50%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業内容をふまえ、課題について自主学修を行い、適切な内容と表現で記述を行うことができる。

**評価方法：** 課題レポート

**評価割合：** 50%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしません。ただし、課題の取り組み状況については、「思考力・判断力・表現力」に含めて評価します。

**評価割合：** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしません。

**評価割合：** 0%

##### ▼公正性

直接的な評価対象とはしません。ただし、授業中の発言やレポートの記述等において人権侵害・差別的発言など著しく公正性を欠く言動があったり、提出するレポートや課題について不正があった場合は、減点や嚴重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合：** 0%

##### ▼その他

特にありません。

**評価割合：** 特にありません。

**授業計画：** 【1】社会人基礎力育成①(会田)  
【2】社会人基礎力育成②(桐井)  
【3】社会人基礎力育成③(小西)  
【4】社会人基礎力育成④(会田)  
【5】医療・福祉分野において必要な管理栄養士の資質(会田)  
【6】学校教育分野において必要な管理栄養士の資質(小西)  
【7】公衆栄養分野において必要な管理栄養士の資質(桐井)  
【8】まとめ(小西・会田・桐井)

**使用テキスト：** 田上貞一郎、田中ひさよ著:「管理栄養士・栄養士になるための国語表現」 萌文書林  
他にプリント配布。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業後はテキスト、配布資料を用いて復習を行い、速やかにレポート作成に取り組んでください。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい

**授業時間外の連絡手段：** 各担当者ともにオフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項：** 日頃からさまざまな人とコミュニケーションをとることや、食と健康関連の情報収集を心掛け、管理栄養士としての資質を高められるよう努めてください。  
授業資料:原則PDF等にしてTeamsに張り付けることにします。  
課題に対するフィードバックの方法:個人またはグループ毎に対面またはメールにて評価、助言し対応します。

---

科目コード:22174      科目ナンバリング:FS31A03J      主な使用言語:日本語

授業名(英文): 応用栄養学実習I a(Practice of Applied Nutrition I a)

担当者: 目黒 周作

#### 基本情報

年次:3      単位数:1      授業形式:実習

曜時:金曜2限 金曜3限      履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 栄養 食衛      AL要素: 07発表  
08協同学習  
10資料調査課題  
11討論  
15レポート指導

**授業の概要:** 応用栄養学実習 I では、各ライフステージやライフスタイルにおいて、身体および生理的变化に伴う特徴についての知識を習得するとともに、対象者の栄養状態を把握したうえで、評価および判定できるような栄養アセスメントの手法を学習する。さらに、食事計画、食品構成、献立立案、調理、栄養評価の実施を行い、ライフステージ別における栄養マネジメントの技法についても学ぶ

**キーワード:** ライフステージ 栄養アセスメント 栄養ケアプラン 栄養マネジメント

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けたライフステージ別の栄養管理における栄養マネジメント(栄養アセスメントや栄養ケアプラン)について概ね80%の事項について理解し、課題に取り組むことができる。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 60%  
プレゼンテーション

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 40%  
プレゼンテーション

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価はしない。ただし自主的な学習によって自身の知見に追加された成果等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価はしない。ただしボランティア活動等の実践により深められた知見等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価はしない。ただし授業中の発言やレポート、プレゼンテーション等において人権侵害・差別的発言など著しく公平性を欠く言動や提出レポート等における剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった



場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画：
- 第1回 ガイダンス
  - 第2回 妊娠期の栄養管理1(栄養アセスメント)
  - 第3回 妊娠期の栄養管理2(ケアプラン作成)
  - 第4回 新生児期・乳児期の栄養1(調乳 他)
  - 第5回 新生児期・乳児期の栄養2(離乳食 他)
  - 第6回 妊娠期の栄養管理3(献立調理)
  - 第7回 妊娠期の栄養管理4(発表会準備)
  - 第8回 妊娠期の栄養管理5(発表会)
  - 第9回 幼児期の栄養管理(アレルギー)
  - 第10回 幼児期の栄養管理(保育所給食)
  - 第11回 学童期の栄養管理1(学校給食)
  - 第12回 学童期の栄養管理2(学校給食)
  - 第13回 思春期の栄養管理1(貧血)
  - 第14回 思春期の栄養管理2(貧血)
  - 第15回 まとめ

使用テキスト：「四訂応用栄養学実習-ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント」五関正江 小林三智子編著(建帛社)

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 授業前はその回のテーマの分からない用語等を調べる(30分)ことや調理実習であれば、自宅で料理について調理の練習(30分)をするなど技能習得に努めることが望ましい。授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。参考資料として次の3点を推薦する。

「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第6版」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、滝本秀美編(南江堂)  
「応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第4版」五竹中優・土江節子編(医歯薬出版)  
「日本人の食事摂取基準(2020年版)」厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書(第一出版)

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応いたします。まずは学務部に連絡してください。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応いたします。曜日・時限等については初回にお知らせします。

留意事項： 課題についてはTeams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

---

科目コード：22174      科目ナンバリング：FS31A03J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：応用栄養学実習I b(Practice of Applied Nutrition I b)

担当者：目黒 周作

基本情報

年次：3

単位数：1

授業形式：実習

曜時：金曜4限 金曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養 食衛

AL要素：07発表

08協同学習

10資料調査課題

11討論

**授業の概要：** 応用栄養学実習 I では、各ライフステージやライフスタイルにおいて、身体および生理的变化に伴う特徴についての知識を習得するとともに、対象者の栄養状態を把握したうえで、評価および判定できるような栄養アセスメントの手法を学習する。さらに、食事計画、食品構成、献立立案、調理、栄養評価の実施を行い、ライフステージ別における栄養マネジメントの技法についても学ぶ

**キーワード：** ライフステージ 栄養アセスメント 栄養ケアプラン 栄養マネジメント

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けたライフステージ別の栄養管理における栄養マネジメント(栄養アセスメントや栄養ケアプラン)について概ね80%の事項について理解し、課題に取り組むことができる。

**評価方法：** レポート  
プレゼンテーション **評価割合：60%**

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** レポート  
プレゼンテーション **評価割合：40%**

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価はしない。ただし自主的な学習によって自身の知見に追加された成果等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：0%**

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価はしない。ただしボランティア活動等の実践により深められた知見等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：0%**

##### ▼ 公正性

直接的な評価はしない。ただし授業中の発言やレポート、プレゼンテーション等において人権侵害・差別的発言など著しく公平性を欠く言動や提出レポート等における剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合：0%**

##### ▼ その他

特になし

**評価割合：特になし**

**授業計画：** 第1回 ガイダンス  
第2回 妊娠期の栄養管理1(栄養アセスメント)  
第3回 妊娠期の栄養管理2(ケアプラン作成)  
第4回 新生児期・乳児期の栄養1(調乳 他)  
第5回 新生児期・乳児期の栄養2(離乳食 他)  
第6回 妊娠期の栄養管理3(献立調理)  
第7回 妊娠期の栄養管理4(発表会準備)  
第8回 妊娠期の栄養管理5(発表会)  
第9回 幼児期の栄養管理(アレルギー)  
第10回 幼児期の栄養管理(保育所給食)  
第11回 学童期の栄養管理1(学校給食)  
第12回 学童期の栄養管理2(学校給食)

- 第13回 思春期の栄養管理1(貧血)
- 第14回 思春期の栄養管理2(貧血)
- 第15回 まとめ

**使用テキスト:** 「四訂応用栄養学実習-ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント」五関正江 小林三智子編著(建帛社)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前はその回のテーマの分からない用語等を調べる(30分)ことや調理実習であれば、自宅で料理について調理の練習(30分)をするなど技能習得に努めることが望ましい。授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。参考資料として次の3点を推薦する。

「健康栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第6版」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、滝本秀美編(南江堂)  
 「応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習 第4版」五竹中優・土江節子編(医歯薬出版)  
 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書(第一出版)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応いたします。まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応いたします。曜日・時限等については初回にお知らせします。

**留意事項:** 課題についてはTeams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

**科目コード:** 22176      **科目ナンバリング:** FS11A07K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 給食経営管理論I a (Administration and Management for Food service I a)

**担当者:** 小西 優子

**基本情報**

**年次:** 1      **単位数:** 2      **授業形式:** 講義  
**曜時:** 木曜4限      **履修可能学科・専攻:** F  
**関連資格:** 管理 栄養      **AL要素:** 16振り返り用紙と応答

**授業の概要:** 特定給食施設における給食の意義・目的や管理栄養士の役割について、また関係法規、栄養・食事管理、衛生管理、施設・設備管理など給食経営管理の理論とマネジメントに必要な専門的知識及び各管理の要点について解説する。

**キーワード:** 特定給食施設、健康増進法、給食経営管理、管理栄養士、給食マネジメント

**学位授与方針との関係**

**▼知識・技能**

**到達目標:** 特定給食施設における給食の意義・目的、管理栄養士の役割を理解し、給食マネジメントに必要な専門的知識と各管理の要点を理解し、概ね80%の事項を解答することができる。

**評価方法:** 学期末筆記試験      **評価割合:** 100%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標:** 「知識・技能」とあわせて評価する

**評価方法:** 上記参照      **評価割合:** 0%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

**授業計画：** 第1回：給食の概要—給食の定義・給食の意義と目的・管理栄養士の役割—  
第2回：健康増進法における特定給食施設の位置づけ  
第3回：給食経営管理の概要と給食システム  
第4回：栄養・食事管理(1) —栄養・食事管理の概要とアセスメント—  
第5回：栄養・食事管理(2) —栄養・食事計画と実施—  
第6回：施設別給食経営管理の概要(1)  
第7回：施設別給食経営管理の概要(2)  
第8回：施設・設備管理  
第9回：安全・衛生管理(1) —安全・衛生管理の概要—  
第10回：安全・衛生管理(2) —給食の安全・衛生の実際—  
第11回：食材料管理(1) —食材料管理の目的、購買計画—  
第12回：食材料管理(2) —検収、在庫管理、評価—  
第13回：生産管理(1) —給食のオペレーション、生産計画—  
第14回：生産管理(2) —大量調理の特性、生産性、評価—  
第15回：原価管理  
定期試験

**使用テキスト：** 栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」(理工図書)、各種プリント

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業計画に沿って進めるので、教科書の関連部分を読むなど、予習をした上で授業に臨むこと。  
(90分)  
講義内容をノートにまとめ、復習を行うこと。(90分)  
定期試験のフィードバックは全体的な講評をTeams等で配信する。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応するので、学務部等へ連絡すること。

**授業時間外の連絡手段：** 曜日・時限等については初回に知らせる。

**留意事項：** デバイスを必携とする。  
定期試験のフィードバックはクラス全体の総評をTeams等で配信する。

---

科目コード：22176      科目ナンバリング：FS11A07K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：給食経営管理論I b(Administration and Management for Food service I b)

担当者：小西 優子

基本情報

年次：1

単位数：2

授業形式：講義

曜時：水曜2限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養

AL要素：16振り返り用紙と応答

**授業の概要：** 特定給食施設における給食の意義・目的や管理栄養士の役割について、また関係法規、栄

養・食事管理、衛生管理、施設・設備管理など給食経営管理の理論とマネジメントに必要な専門的知識及び各管理の要点について解説する。

**キーワード：** 特定給食施設、健康増進法、給食経営管理、管理栄養士、給食マネジメント

## 学位授与方針との関係

### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 特定給食施設における給食の意義・目的、管理栄養士の役割を理解し、給食マネジメントに必要な専門的知識と各管理の要点を理解し、概ね80%の事項を解答することができる。

**評価方法：** 学期末筆記試験

**評価割合：** 100%

### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 「知識・技能」とあわせて評価する

**評価方法：** 上記参照

**評価割合：** 0%

### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

### ▼ その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 第1回：給食の概要—給食の定義・給食の意義と目的・管理栄養士の役割—  
第2回：健康増進法における特定給食施設の位置づけ  
第3回：給食経営管理の概要と給食システム  
第4回：栄養・食事管理(1) —栄養・食事管理の概要とアセスメント—  
第5回：栄養・食事管理(2) —栄養・食事計画と実施—  
第6回：施設別給食経営管理の概要(1)  
第7回：施設別給食経営管理の概要(2)  
第8回：施設・設備管理  
第9回：安全・衛生管理(1) —安全・衛生管理の概要—  
第10回：安全・衛生管理(2) —給食の安全・衛生の実際—  
第11回：食材料管理(1) —食材料管理の目的、購買計画—  
第12回：食材料管理(2) —検収、在庫管理、評価—  
第13回：生産管理(1) —給食のオペレーション、生産計画—  
第14回：生産管理(2) —大量調理の特性、生産性、評価—  
第15回：原価管理  
定期試験

**使用テキスト：** 栄養管理と生命科学シリーズ「給食経営と管理の科学」(理工図書)、各種プリント

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業計画に沿って進めるので、教科書の関連部分を読むなど、予習をした上で授業に臨むこと。  
(90分)  
講義内容をノートにまとめ、復習を行うこと。(90分)  
定期試験のフィードバックは全体的な講評をTeams等で配信する。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応するので、学務部等へ連絡すること。

**授業時間外の連絡手段:** 曜日・時限等については初回に知らせる。

**留意事項:** デバイスを必携とする。  
定期試験のフィードバックはクラス全体の総評をTeams等で配信する。

---

科目コード: 22177      科目ナンバリング: FS10A07E      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 給食実務演習 a (Seminar on (practical) food service a)

担当者: 小西 優子

#### 基本情報

年次: 1      単位数: 1      授業形式: 演習

曜時: 水曜4限      履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 栄養      AL要素: 15レポート指導

**授業の概要:** 給食経営管理論 I をふまえ、特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養・食事管理(給与栄養目標量の算定、食品構成表・献立作成等)、食材料管理(発注)、帳票管理など実践上のポイントに関する講義および演習を行なう。

**キーワード:** 給与栄養目標量 食品荷重平均栄養成分表 食品構成表 献立作成 発注換算係数 栄養出納表 給食日計表 衛生管理

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**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、食材料管理、帳票管理を中心に実践上のポイントを理解する。

**評価方法:** 学期末試験  
課題      **評価割合:** 100%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 「知識・技能」とあわせて評価する。

**評価方法:** 学期末試験  
課題      **評価割合:** 0%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象としない。また、自主学習によって自身の知見に追加された成果等が課題の内容より認められた場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

##### ▼公正性

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

##### ▼その他

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:** 第1回: 給与栄養目標量の算出  
第2回: 荷重平均成分表の作成

第3回:食品構成表の作成(1)  
第4回:食品構成表の作成(2)  
第5回:献立作成の在り方(1)  
第6回:献立作成の在り方(2)  
第7回:献立作成の在り方(3)  
第8回:献立作成の在り方(4)  
第9回:献立作成演習(基本)(1)  
第10回:献立作成演習(基本)(2)  
第11回:献立作成演習(応用)(1)  
第12回:献立作成演習(応用)(2)  
第13回:帳票類の作成(1)  
第14回:帳票類の作成(2)  
第15回:大量調理と衛生管理  
定期試験

**使用テキスト:** 教科書:  
藤原政嘉 『給食経営管理実習ワークブック 第3版』 株式会社みらい  
『調理のためのベーシックデータ』第6版 女子栄養大学出版部

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 給食経営管理論 I 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くること。

参考書:  
「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)  
「はじめての大量調理」(学院書院)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応するので、学務等へ相談すること。

**授業時間外の連絡手段:** 曜日・時限については初回に知らせる。

**留意事項:** 欠席も減点の対象とする。  
課題の提出期限を守ること。課題未提出や遅れた場合は減点とする。  
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。  
課題については、確認後コメント付与する。  
定期試験のフィードバックはクラス全体に総評をTeams等で配信する。  
デバイスを必携とする。

---

---

科目コード:22177      科目ナンバリング:FS10A07E      主な使用言語:日本語

授業名(英文):給食実務演習 b(Seminar on (practical) food service b)

担当者:小西 優子

#### 基本情報

年次:1      単位数:1      授業形式:演習  
曜時:木曜2限      履修可能学科・専攻:F  
関連資格:管理 栄養      AL要素:15レポート指導

**授業の概要:** 給食経営管理論 I をふまえ、特定給食施設における給食経営管理業務について、栄養・食事管理(給与栄養目標量の算定、食品構成表・献立作成等)、食材料管理(発注)、帳票管理など実践上のポイントに関する講義および演習を行なう。

**キーワード:** 給与栄養目標量 食品荷重平均栄養成分表 食品構成表 献立作成 発注換算係数 栄養出納表 給食日計表 衛生管理

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**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、食材料管理、帳票管理を中心

に実践上のポイントを理解する。

**評価方法:** 学期末試験  
課題

**評価割合:** 100%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標:** 「知識・技能」とあわせて評価する。

**評価方法:** 学期末試験  
課題

**評価割合:** 0%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象としない。また、自主学習によって自身の知見に追加された成果等が課題の内容より認められた場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

**評価割合:** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象としない。

**評価割合:** 0%

**▼その他**

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:** 第1回: 給与栄養目標量の算出  
第2回: 荷重平均成分表の作成  
第3回: 食品構成表の作成(1)  
第4回: 食品構成表の作成(2)  
第5回: 献立作成の在り方(1)  
第6回: 献立作成の在り方(2)  
第7回: 献立作成の在り方(3)  
第8回: 献立作成の在り方(4)  
第9回: 献立作成演習(基本)(1)  
第10回: 献立作成演習(基本)(2)  
第11回: 献立作成演習(応用)(1)  
第12回: 献立作成演習(応用)(2)  
第13回: 帳票類の作成(1)  
第14回: 帳票類の作成(2)  
第15回: 大量調理と衛生管理  
定期試験

**使用テキスト:** 教科書:

藤原政嘉 『給食経営管理実習ワークブック 第3版』 株式会社みらい  
『調理のためのベーシックデータ』第6版 女子栄養大学出版部

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 給食経営管理論 I 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くること。

参考書:

「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)  
「はじめての大量調理」(学院書院)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応するので、学務等へ相談すること。



**授業時間外の連絡手段：** 曜日・時限については初回に知らせる。

**留意事項：** 欠席も減点の対象とする。  
課題の提出期限を守ること。課題未提出や遅れた場合は減点とする。  
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。  
課題については、確認後コメント付与する。  
定期試験のフィードバックはクラス全体に総評をTeams等で配信する。  
デバイスを必携とする。

---

---

**科目コード：**22179      **科目ナンバリング：**FS20C01J      **主な使用言語：**日本語

**授業名(英文)：**栄養統計処理 a(Nutrition statistics processing a)

**担当者：**有澤 正樹

#### 基本情報

**年次：**2

**単位数：**2

**授業形式：**講義

**曜時：**木曜6限

**履修可能学科・専攻：**E Pe Pc C W F N M

**関連資格：**

**AL要素：**03.実験・実技・体験

**授業の概要：** 統計学とは、アンケートや観測によって採取された、大量のデータの中に存在する法則性を扱う科学的分析方法であり、自然科学、社会科学、人文科学等の分野で広く利用されている。もちろん、管理栄養士や栄養士においても、日々の変化や成果を客観的に評価し、報告することは大切な仕事のひとつであり、客観的な評価のために統計処理は必要不可欠といえるだろう。

管理栄養士や栄養士は様々な集団や個人を対象として、栄養ケア、栄養教育、栄養管理、公衆栄養活動などを介し、積極的に活動(実践栄養活動)していくことが求められている。そして、実践栄養活動を常に科学的な視点で捉え、問題点を整理・分析し、改善していくことが求められる。その中で、栄養情報の収集、評価、提供に必要な様々な知識や技術を習得することが大切である。

ここでは、栄養情報の評価、分析に必要な統計学の基礎を表計算ソフトを用いた実践演習を中心に解説する。

具体的な例をひとつ挙げよう。規則的・安定的な生活を送っていても、人の体重は日々変動している。そのような中、栄養指導により体重がいくらか減少したとしよう。ではこの体重の減少は、日々の変動の範囲内といえるのか、それとも栄養指導の成果として、明らかに減少したといえるのか。このようなことが、統計学を用いることにより科学的に評価できる。

**キーワード：** 統計学、統計処理、表計算、グラフ、科学的分析、管理栄養士、栄養士、公衆栄養活動、実践栄養活動

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 統計学の基礎を理解し、表計算ソフトを利用して基本的な統計処理を行うことができる。

**評価方法：** 課題

**評価割合：** 90%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 栄養学ほかの専門知識に基づき、統計処理で得られた事実に対してその原因の推論や考察ができる。

**評価方法：** 課題

**評価割合：** 10%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、その結果が上記「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」に反映されるものとして扱う。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしないが、PC の学習 (広義で生産性を向上させるためにあらゆる場面で積極的に PC を利用できるようになること) では、他者に教え、他者から教わるのが有効である。

評価割合: 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしないが、課題作成において不正行為があった場合は、減点や失格の対象となるので注意すること。

評価割合: 0%

#### ▼その他

特になし

評価割合: 特になし

- 授業計画: 【第01回】 データを集めよう  
【第02回】 度数分布表によるデータのまとめ方  
【第03回】 平均値と標準偏差によるデータのまとめ方  
【第04回】 グラフ表現によるデータのまとめ方  
【第05回】 散布図・相関係数によるデータのまとめ方  
【第06回】 回帰直線によるデータのまとめ方  
【第07回】 クロス集計表によるデータのまとめ方 1 (オッズとオッズ比)  
【第08回】 確率分布とその数表の作り方  
【第09回】 区間推定によるデータのまとめ方  
【第10回】 仮説検定によるデータのまとめ方 1 (対応のある平均の差の検定と比率の検定)  
【第11回】 仮説検定によるデータのまとめ方 2 (独立2群の平均の差の検定と比率の差の検定)  
【第12回】 クロス集計表によるデータのまとめ方 2 (独立性の検定)  
【第13回】 重回帰分析によるデータのまとめ方  
【第14回】 時系列データのまとめ方と明日の予測  
【第15回】 まとめ

使用テキスト: 石村友二郎、廣田直子、石村貞夫 『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編 [第3版]』 東京図書、2020年

予習・復習のポイントと  
参考文献・資料等: 鳥居泰彦 『はじめての統計学』 日本経済新聞社、1994年  
コンピュータ実習 <http://maa.u.icc.ac.jp/cp/> (学内アクセスのみ)  
統計学のこと <https://www.icc.ac.jp/maa/tdiary/?category=%E7%B5%B1%E8%A8%88%E5%AD%A6>

障がいのある  
履修者への対応: 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

授業時間外の連絡手段: Teams の当該科目チーム内 (投稿)、またはメール (maa@icc.ac.jp)、もしくはオフィスマ  
ワーに研究室で対応します。曜日・時限等については UNIPA で確認してください。

留意事項: PC 教室での授業であるためデバイスを必要としません。コロナウイルス感染症関連による公欠の場合、  
希望があれば授業を Teams で配信可能 (ただし、あくまで非公式受講となるので公欠扱い) ですので、  
メール等でその旨ご連絡ください。  
Windows (コンピュータ基礎I) と Excel (コンピュータ基礎II) の基本操作ができること。  
教養課程の「はじめての統計学」や「コンピュータ実習」を併せて履修 (後でも先でも) するとより理解が  
深まります。なお、課題については Teams の課題機能を用いてコメントを付与します。

---

科目コード: 22179      科目ナンバリング: FS20C01J      主な使用言語: 日本語

授業名 (英文): 栄養統計処理 b (Nutrition statistics processing b)

担当者: 有澤 正樹

#### 基本情報

年次: 2

単位数: 2

授業形式: 講義

曜時: 木曜6限

履修可能学科・専攻: E Pe Pc C W F N M

**関連資格：****AL要素：**03.実験・実技・体験

**授業の概要：** 統計学とは、アンケートや観測によって採取された、大量のデータの中に存在する法則性を扱う科学的分析方法であり、自然科学、社会科学、人文科学等の分野で広く利用されている。もちろん、管理栄養士や栄養士においても、日々の変化や成果を客観的に評価し、報告することは大切な仕事のひとつであり、客観的な評価のために統計処理は必要不可欠といえるだろう。

管理栄養士や栄養士は様々な集団や個人を対象として、栄養ケア、栄養教育、栄養管理、公衆栄養活動などを介し、積極的に活動(実践栄養活動)していくことが求められている。そして、実践栄養活動を常に科学的な視点で捉え、問題点を整理・分析し、改善していくことが求められる。その中で、栄養情報の収集、評価、提供に必要な様々な知識や技術を習得することが大切である。

ここでは、栄養情報の評価、分析に必要な統計学の基礎を表計算ソフトを用いた実践演習を中心に解説する。

具体的な例をひとつ挙げよう。規則的・安定的な生活を送っていても、人の体重は日々変動している。そのような中、栄養指導により体重がいくらか減少したとしよう。ではこの体重の減少は、日々の変動の範囲内といえるのか、それとも栄養指導の成果として、明らかに減少したといえるのか。このようなことが、統計学を用いることにより科学的に評価できる。

**キーワード：** 統計学、統計処理、表計算、グラフ、科学的分析、管理栄養士、栄養士、公衆栄養活動、実践栄養活動

**学位授与方針との関係****▼知識・技能**

**到達目標：** 統計学の基礎を理解し、表計算ソフトを利用して基本的な統計処理を行うことができる。

**評価方法：** 課題

**評価割合：** 90%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** 栄養学ほかの専門知識に基づき、統計処理で得られた事実に対してその原因の推論や考察ができる。

**評価方法：** 課題

**評価割合：** 10%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしないが、その結果が上記「知識・技能」「思考力・判断力・表現力」に反映されるものとして扱う。

**評価割合：** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしないが、PCの学習(広義で生産性を向上させるためにあらゆる場面で積極的にPCを利用できるようになること)では、他者に教え、他者から教わるのが有効である。

**評価割合：** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしないが、課題作成において不正行為があった場合は、減点や失格の対象となるので注意すること。

**評価割合：** 0%

**▼その他**

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 【第01回】データを集めよう  
【第02回】度数分布表によるデータのまとめ方  
【第03回】平均値と標準偏差によるデータのまとめ方  
【第04回】グラフ表現によるデータのまとめ方  
【第05回】散布図・相関係数によるデータのまとめ方

- 【第06回】 回帰直線によるデータのまとめ方
- 【第07回】 クロス集計表によるデータのまとめ方 1(オッズとオッズ比)
- 【第08回】 確率分布とその数表の作り方
- 【第09回】 区間推定によるデータのまとめ方
- 【第10回】 仮説検定によるデータのまとめ方 1(対応のある平均の差の検定と比率の検定)
- 【第11回】 仮説検定によるデータのまとめ方 2(独立2群の平均の差の検定と比率の差の検定)
- 【第12回】 クロス集計表によるデータのまとめ方 2(独立性の検定)
- 【第13回】 重回帰分析によるデータのまとめ方
- 【第14回】 時系列データのまとめ方と明日の予測
- 【第15回】 まとめ

**使用テキスト:** 石村友二郎、廣田直子、石村貞夫 『よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編 [第3版]』 東京図書、2020年

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 鳥居泰彦 『はじめての統計学』 日本経済新聞社、1994年  
 コンピュータ実習 {<http://maa.u.icc.ac.jp/cp/>} (学内アクセスのみ)  
 統計学のこと {<https://www.icc.ac.jp/maa/t diary/?category=%E7%B5%B1%E8%A8%88%E5%AD%A6>}

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** Teams の当該科目チーム内(投稿)、またはメール(maa@icc.ac.jp)、もしくはオフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等については UNIPA で確認してください。

**留意事項:** PC 教室での授業であるためデバイスを必要としません。コロナウイルス感染症関連による公欠の場合、希望があれば授業を Teams で配信可能(ただし、あくまで非公式受講となるので公欠扱い)ですので、メール等でその旨ご連絡ください。  
 Windows(コンピュータ基礎I)とExcel(コンピュータ基礎II)の基本操作ができること。  
 教養課程の「はじめての統計学」や「コンピュータ実習」を併せて履修(後でも先でも)するとより理解が深まります。なお、課題については Teams の課題機能を用いてコメントを付与します。

**科目コード:** 22180      **科目ナンバリング:** FS10A03K      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 運動生理学 a(Exercise Physiology a)

**担当者:** 田井 勇毅

**基本情報**

**年次:** 3      **単位数:** 2      **授業形式:** 講義

**曜時:** 金曜5限      **履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理      **AL要素:** 16 振り返り用紙と応答

**授業の概要:** 【授業形態ガイドライン・レベルIII、レベルII】遠隔授業(同時双方向型又はオンデマンド型) 運動生理学では、運動時の生理学的変化について理解し、対象者に応じた運動処方やトレーニング効果を高めるための食事について学修する。  
 講義内では、例題を用いながら対象者に応じた運動処方およびトレーニング内容に応じた栄養管理について理解を促す。

**キーワード:** 運動時のエネルギー代謝、スポーツ栄養、運動処方、運動と健康

**学位授与方針との関係**

▼ **知識・技能**

**到達目標:** 運動時の生理学的変化について説明できる。  
 筋たんぱく質の合成を高めるための食事方法について説明できる。  
 対象者に応じた運動処方やトレーニング効果を高めるための食事方法について説明できる。

**評価方法:** 定期試験      **評価割合:** 80%

## 小テスト

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。

**評価方法:** 定期試験  
レポート

**評価割合:** 20%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 直接的な評価対象とはしない。

**授業計画:** 【第1回】運動生理学と栄養学のかかわりー公認スポーツ栄養士養成制度ー  
【第2回】骨格筋の構造と筋収縮  
【第3回】運動時の神経系の役割  
【第4回】運動と循環・呼吸  
【第5回】運動とエネルギー源  
【第6回】運動時のエネルギー消費量の評価  
【第7回】身体組成・体格の評価  
【第8回】筋肉づくりのためのたんぱく質摂取  
【第9回】スポーツ選手の貧血予防と女性アスリートの三主徴  
【第10回】運動時の体温調節と水分補給  
【第11回】身体活動と加齢に伴う身体機能の変化  
【第12回】運動と健康  
【第13回】身体活動と健康  
【第14回】スポーツ選手の食事管理と栄養管理  
【第15回】まとめ  
定期試験

**使用テキスト:** 「栄養科学イラストレイテッド運動生理学」麻見直美、川中健太郎編(羊土社)

**予習・復習のポイントと** 授業前に教科書の予習をし、分からない用語について調べる(90分)。

**参考文献・資料等:** 授業後は配布資料の復習を行い、次回の小テストに向けて知識を定着させる(90分)。

**障がいのある履修者への対応:** 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーの時間帯に研究室で対応します。

**留意事項:** 授業の冒頭で実施する小テストの結果を踏まえて、授業で小テストの解説を行う。

---

科目コード: 22180

科目ナンバリング: FS10A03K

主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 運動生理学 b(Exercise Physiology b)

担当者: 田井 勇毅

---

## 基本情報

年次：3

単位数：2

授業形式：講義

曜時：金曜4限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理

AL要素：16 振り返り用紙と応答

**授業の概要：**【授業形態ガイドライン・レベルIII、レベルII】遠隔授業(同時双方向型又はオンデマンド型)運動生理学では、運動時の生理学的変化について理解し、対象者に応じた運動処方やトレーニング効果を高めるための食事について学修する。講義内では、例題を用いながら対象者に応じた運動処方およびトレーニング内容に応じた栄養管理について理解を促す。

**キーワード：**運動時のエネルギー代謝、スポーツ栄養、運動処方、運動と健康

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**到達目標：**運動時の生理学的変化について説明できる。  
筋たんぱく質の合成を高めるための食事方法について説明できる。  
対象者に応じた運動処方やトレーニング効果を高めるための食事方法について説明できる。

**評価方法：**定期試験  
小テスト

**評価割合：**80%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：**授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。

**評価方法：**定期試験  
レポート

**評価割合：**20%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

#### ▼その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**直接的な評価対象とはしない。

**授業計画：**【第1回】運動生理学と栄養学のかかわりー公認スポーツ栄養士養成制度ー  
【第2回】骨格筋の構造と筋収縮  
【第3回】運動時の神経系の役割  
【第4回】運動と循環・呼吸  
【第5回】運動とエネルギー源  
【第6回】運動時のエネルギー消費量の評価  
【第7回】身体組成・体格の評価  
【第8回】筋肉づくりのためのたんぱく質摂取  
【第9回】スポーツ選手の貧血予防と女性アスリートの三主徴  
【第10回】運動時の体温調節と水分補給  
【第11回】身体活動と加齢に伴う身体機能の変化

- 【第12回】運動と健康
  - 【第13回】身体活動と健康
  - 【第14回】スポーツ選手の食事管理と栄養管理
  - 【第15回】まとめ
- 定期試験

**使用テキスト:** 「栄養科学イラストレイテッド運動生理学」麻見直美、川中健太郎編(羊土社)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前に教科書の予習をし、分からない用語について調べる(90分)。  
授業後は配布資料の復習を行い、次回の小テストに向けて知識を定着させる(90分)。

**障がいのある履修者への対応:** 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーの時間帯に研究室で対応します。

**留意事項:** 授業の冒頭で実施する小テストの結果を踏まえて、授業で小テストの解説を行う。

**科目コード:** 22181      **科目ナンバリング:** FS40A03J      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 運動栄養生理学実験 a (Experiment in Exercise Nutrition Physiology a)

**担当者:** 田井 勇毅

**基本情報**

<b>年次:</b> 4	<b>単位数:</b> 1	<b>授業形式:</b> 実験
<b>曜時:</b> 月曜4限 月曜5限		<b>履修可能学科・専攻:</b> F
<b>関連資格:</b> 管理		<b>AL要素:</b> 03 実験・実技・体験 07 発表 15 レポート指導

**授業の概要:** 運動栄養生理学実験では、安静時と運動時の生理学指標の変化について測定を行ない、運動生理学の講義で学習した内容の理解を深める。また、対象者に応じたアセスメントや身体活動量に応じた栄養管理についても学修する。

**キーワード:** 体力評価、最大酸素摂取量、栄養サポート、スポーツ栄養

**学位授与方針との関係**

▼ **知識・技能**

**到達目標:** 実験結果について、正しく解釈することができる。  
科学的根拠に基づき、栄養サポート計画を立案することができる。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 50%  
発表

▼ **思考力・判断力・表現力**

**到達目標:** 実験結果から、自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。  
栄養サポートの評価について、科学的根拠や自身の経験を踏まえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 50%  
発表

▼ **学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼その他

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：直接的な評価対象とはしない。

**授業計画：** 【第1, 2回】オリエンテーション  
【第3, 4回】運動時のエネルギー消費量の評価  
【第5, 6回】運動時の心拍数と血圧の評価  
【第7, 8回】最大酸素摂取量の評価  
【第9, 10回】体力の評価  
【第11, 12回】運動処方  
【第13, 14回】ウエイトコントロール時の栄養管理  
【第15, 16回】栄養アセスメント  
【第17, 18回】栄養サポート計画の立案  
【第19, 20回】持久性競技選手の栄養管理  
【第21, 22回】運動時の発汗量の評価  
【第23, 24回】身体機能の評価  
【第25, 26回】再アセスメント  
【第27, 28回】栄養サポートの評価  
【第29, 30回】栄養サポートの評価

**使用テキスト：** 授業資料は印刷して配布する。  
「栄養科学イラストレイテッド運動生理学」麻見直美、川中健太郎編(羊土社)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 3年時に履修した運動生理学の内容を理解し、授業に参加する(各授業前90分)。  
レポートについては、各授業内容の目的に応じた内容で作成する(各授業後90分)。  
【参考図書】  
「健康づくりと競技力向上のためのスポーツ栄養マネジメント」鈴木志保子(日本医療企画)

**障がいのある履修者への対応：** 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項：** 発表では、発表終了後に教員がコメントを述べてフィードバックする。

---

科目コード：22181      科目ナンバリング：FS40A03J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：運動栄養生理学実験 b(Experiment in Exercise Nutrition Physiology b)

担当者：田井 勇毅

#### 基本情報

年次：4

単位数：1

授業形式：実験

曜時：水曜4限 水曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理

AL要素：03 実験・実技・体験  
07 発表  
15 レポート指導

**授業の概要：** 運動栄養生理学実験では、安静時と運動時の生理学指標の変化について測定を行ない、運動生理学の講義で学習した内容の理解を深める。また、対象者に応じたアセスメントや身



体活動量に応じた栄養管理についても学修する。

**キーワード：** 体力評価、最大酸素摂取量、栄養サポート、スポーツ栄養

### 学位授与方針との関係

#### ▼知識・技能

**到達目標：** 実験結果について、正しく解釈することができる。  
科学的根拠に基づき、栄養サポート計画を立案することができる。

**評価方法：** レポート  
発表 **評価割合：50%**

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 実験結果から、自主学修によって得た知見や経験をふまえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。  
栄養サポートの評価について、科学的根拠や自身の経験を踏まえて考察し、論理的に自らの考えを述べるができる。

**評価方法：** レポート  
発表 **評価割合：50%**

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：0%**

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：0%**

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：0%**

#### ▼その他

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：直接的な評価対象とはしない。**

**授業計画：** 【第1, 2回】オリエンテーション  
【第3, 4回】運動時のエネルギー消費量の評価  
【第5, 6回】運動時の心拍数と血圧の評価  
【第7, 8回】最大酸素摂取量の評価  
【第9, 10回】体力の評価  
【第11, 12回】運動処方  
【第13, 14回】ウエイトコントロール時の栄養管理  
【第15, 16回】栄養アセスメント  
【第17, 18回】栄養サポート計画の立案  
【第19, 20回】持久性競技選手の栄養管理  
【第21, 22回】運動時の発汗量の評価  
【第23, 24回】身体機能の評価  
【第25, 26回】再アセスメント  
【第27, 28回】栄養サポートの評価  
【第29, 30回】栄養サポートの評価

**使用テキスト：** 授業資料は印刷して配布する。  
「栄養科学イラストレイテッド運動生理学」麻見直美、川中健太郎編(羊土社)

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 3年時に履修した運動生理学の内容を理解し、授業に参加する(各授業前90分)。  
レポートについては、各授業内容の目的に応じた内容で作成する(各授業後90分)。  
【参考図書】

**障がいのある履修者への対応:** 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 発表では、発表終了後に教員がコメントを述べてフィードバックする。

---

科目コード: 22182      科目ナンバリング: FS31A02K      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 医学一般I(General Medical Science I)

担当者: 鯨井 隆

#### 基本情報

年次: 3

単位数: 2

授業形式: 講義

曜時: 木曜1限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 福祉主 管理 栄養 食衛

AL要素: 17発問と回答

**授業の概要:** 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・疾患成立機序を網羅していくので、その正しい理解と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深めていく内容である。

#### 【オンライン授業(OL)について】

尚、オンラインOL演習が許可された場合は、授業コード番号をもとに、チームズ画面で受講となる。この場合は、「双方型の演習形式により課題遂行が主目的」となる。毎回教員からの課題を遂行すると共に、自主学習及び発展学習的も推奨される。

**キーワード:** 病態生理学、代謝病態学、臨床生化学、栄養代謝計算学、統計学基礎、実験計画法と田口玄一理論

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 炎症などを背景とした総論的な病態生理学や臨床生化学を知り、それに対応する妥当な栄養代謝学の視点から治療意義を理解出来ること。

**評価方法:** 期末試験は100点満点で評価する

**評価割合:** 55%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 疾患理解の総論的視野にて、基本的な病態生理学を理解し、代謝生化学的視点で、その異常と改善法ならびに数理計算の考え方の能力を修得出来ること。

**評価方法:** 期末試験は100点満点で評価する

**評価割合:** 35%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

授業の出席状況や出席票問題正答率、課題提出物の態度から総合的に評価する。

**評価割合:** 10%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特になし。

**評価割合：**特になし。

**授業計画：**以下の15回に主に教科書(1)に沿って各講義内容を盛り込んで施行。一部には管理栄養士にとって重要と成る内容は教科書の一部を2～3回(生化学・薬理学・食物学)に分割して、国家試験の新ガイドラインに沿う形で内容補足しながら講義遂行とする。

- 1回 ガイダンス、人体と生命について
- 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 検査値と病態学
- 7回 疾患治療の基本
- 8回 栄養代謝の基礎生化学
- 9回 栄養代謝の臨床生化学
- 10回 栄養代謝の臨床薬理学基礎
- 11回 代謝系の基礎と疾患
- 12回 栄養系の基礎と疾患
- 13回 食物と健康問題(特に栄養と食物アレルギー)
- 14回 腫瘍学の総論と基礎
- 15回 感染症学の総論と基礎
- 別回 定期試験

**使用テキスト：**教科書1) 生化学ノート 藺田 勝編 羊土社  
教科書2) 図解入門 よくわかる最新実験計画法の基本と仕組み[第2版] 森田浩(著)  
秀和システム; 第2版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：**教科書または配布資料内にある太字(=重要関連用語)の理解に努めることが、予習・復習のポイントである。

**障がいのある履修者への対応：**授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。授業内では、可能な限り対応を行ないません。

**授業時間外の連絡手段：**鯨井の研究室訪問か、または鯨井の大学メールアドレスにて連絡をとること。

**留意事項：**必修科目であり、事前準備予習には、1～2時間が必要。  
受講時には、計算機、鏡、カラーペン、定規などの持参が必要である。

---

科目コード：22183      科目ナンバリング：FS32A03K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：医学一般II(General Medical Science II)

担当者：鯨井 隆

**基本情報**

年次：4

単位数：2

授業形式：講義

曜時：火曜1限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：福祉主 管理 栄養 食衛

AL要素：17発問と回答

**授業の概要：**毎回の講義内容につき、研究的な課題設定する。次週の講義開始時点で、理解力と考察力を把握する問題に取り組む事としました。この手法により、社会に役立つような思考力養成を目指して行きます。

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学的な理解を得ることができること。

【オンライン授業(OL)について】

尚、オンラインOL演習が許可された場合は、授業コード番号をもとに、チームズ画面で受講となる。この場合は、「双方型の演習形式により課題遂行が主目的」となる。毎回教員からの課題を遂行すると共に、自主学習及び発展学習的も推奨される。

**キーワード：** 各疾患の病態生理。総合医学。臨床応用問題。

**学位授与方針との関係**

▼ **知識・技能**

**到達目標：** 各疾患の病態生理学を知り、それに対応する妥当的栄養代謝学の視点から総合医学として理解出来き、実際上の臨床応用問題(症例の問題点把握力)を自らの力で解決できること。

**評価方法：** 学期末試験100点満点で評価する **評価割合：55%**

▼ **思考力・判断力・表現力**

**到達目標：** 各疾患の病態代謝学を知り、それに対応する妥当的栄養代謝学の視点から総合医学として理解出来き、実際上の臨床応用問題(症例の問題点把握力)の代謝数理計算を自らの力で解決できること。

**評価方法：** 学期末試験100点満点で評価する **評価割合：35%**

▼ **学修に主体的に取り組む態度**

授業の出席状況や講義中の発問・回答の正解率などの態度から総合的に評価する。万一、合否のボーダーライン(6割)に近い場合に限っては、(予習・復習を反映する)出席票問題正答率も考慮する。

**評価割合：10%**

▼ **実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：0%**

▼ **公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：0%**

▼ **その他**

特になし。

**評価割合：特になし。**

**授業計画：** 以下の15回に主に教科書(1)に沿って各講義内容を盛り込んで施行。

- 1回 内分泌の基礎と疾患
- 2回 消化器疾患の総論
- 3回 消化器疾患の各論
- 4回 循環器の基礎と疾患
- 5回 呼吸器の基礎と疾患
- 6回 泌尿生殖器の基礎と疾患の総論
- 7回 泌尿器疾患の各論
- 8回 血液の基礎と疾患
- 9回 免疫の基礎と疾患
- 10回 中枢神経の基礎と疾患
- 11回 末梢神経の基礎と疾患
- 12回 感染症の各論と疾患
- 13回 悪性腫瘍の基礎と疾患
- 14回 ライフステージ・生殖器・婦人科の基礎と疾患
- 15回 日本の現代医療問題とトピックスとその背景
- 別回 定期試験

**使用テキスト:** 教科書1)『管理栄養士国家試験受験必修応用力試験問題集第3版』女子栄養大学管理栄養士国家試験対策委員会 女子栄養大学出版部  
教科書2)生化学ノート 菌田 勝編 羊土社(3年次使用のものであるが、引き続き使用する)  
補足-教科書)総合演習で採用されている教科書  
上記の補足教科書は、以前に使用したものかもしれないが、引き続き、補足的に活用する。

参考書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  
参考書2) 図解入門 よくわかる最新実験計画法の基本と仕組み[第2版] 森田浩(著)  
秀和システム; 第2版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 教科書に掲載されている太字の理解と、特に定義・計算式・鑑別診断・図表の見方などを理解する事がポイントである。

**障がいのある履修者への対応:** 授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。授業内では、可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** 鯨井の研究室訪問か、または鯨井の大学メールアドレスにて連絡をとること。

**留意事項:** 必修科目であり、事前準備予習には、1～2時間が必要。  
受講時には、計算機、鏡、カラーペン、定規などの持参が必要である。

---

科目コード: 22184      科目ナンバリング: FS10A04J      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 食品学実験 a(Experiment in Food Science a)

担当者: 飯島 健志

#### 基本情報

年次: 1

単位数: 1

授業形式: 実験

曜時: 木曜4限 木曜5限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 教職 管理 栄養

AL要素: 03. 実験・実技・体験  
08. 協同学修

**授業の概要:** 2時限連続で授業を行う。

食品学や関連領域で学んだ知識をより一層深く理解するためには、一人ひとりが実際に実験を行い、体験的に食品成分の特性や含有量を知ることが重要である。本実験の目的は、「日本食品標準成分表2020」で採用されている分析法(重量分析、容量分析、機器分析等)を用いて、食品の一般成分である水分、たんぱく質、脂質、灰分の測定を行い、身近な食品に対する理解を深めることである。また、嗜好成分の定量実験および食品成分の性質と変化に関する実験も行い、食品を多角的に観察し、評価する能力を養う。これらの実験を通して実験の進め方、分析機器の原理や方法、結果の解析方法を習得し、論理的な思考力も身につける。

**キーワード:** 定性分析、定量分析、日本食品標準成分表、食品の一般成分、ヨウ素価、原子吸光光度法、ICP発光分析法、酵素的褐変、非酵素的褐変、ポリフェノール、ラジカル、抗酸化剤

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 授業の解説や実験を通じて習得した食品分析および食品成分の変化の知識や技術をふまえて、要点をおさえた適切な内容で実験レポートを作成することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 50%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 実験で得られた結果について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的内容でレポートに表現することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 50%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、グループ実験のため、積極的に取り組む態度を望む。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果等がレポートの内容に認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合:** 0%

#### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

<b>授業計画:</b>	【第1,2回】	実験ガイダンス
	【第3,4回】	実験内容の講義
	【第5,6回】	アミノ・カルボニル反応(非酵素的褐変反応)
	【第7,8回】	りんごの酵素的褐変に関する実験
	【第9,10回】	飲料のポリフェノールの定量
	【第11,12回】	DPPHを使用したラジカル捕捉活性の測定
	【第13,14回】	一般分析方法の講義
	【第15,16回】	米の鮮度に関する実験
	【第17,18回】	たんぱく質の定量
	【第19,20回】	水分、灰分の定量
	【第21,22回】	脂質の定量
	【第23,24回】	油脂のヨウ素価の測定
	【第25,26回】	ミネラル分析試料の調製
	【第27,28回】	ミネラルの定量
	【第29,30回】	まとめ

**使用テキスト:** 時間ごとに、プリントを配付します。

**予習・復習のポイントと** 授業前には、その回のプリント資料の分からない用語を調べる(30分)。

**参考文献・資料等:** 授業後は、実験結果をまとめ、課題を見出し、考察を検討する(60分)。

<参考書>

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

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。  
曜日・時限等については、IC-UNIPAやTeamsでお知らせします。

**留意事項:** デバイスの使用に関しては、初回の授業で説明する。  
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。

科目コード : 22184      科目ナンバリング : FS10A04J      主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 食品学実験 b(Experiment in Food Science b)

担当者 : 飯島 健志

#### 基本情報

年次 : 1

単位数 : 1

授業形式 : 実験

曜時 : 木曜1限 木曜2限

履修可能学科・専攻 : F

関連資格 : 教職 管理 栄養

AL要素 : 03. 実験・実技・体験

08. 協同学修

**授業の概要 :** 2時限連続で授業を行う。

食品学や関連領域で学んだ知識をより一層深く理解するためには、一人ひとりが実際に実験を行い、体験的に食品成分の特性や含有量を知ることが重要である。本実験の目的は、「日本食品標準成分表2020」で採用されている分析法(重量分析、容量分析、機器分析等)を用いて、食品の一般成分である水分、たんぱく質、脂質、灰分の測定を行い、身近な食品に対する理解を深めることである。また、嗜好成分の定量実験および食品成分の性質と変化に関する実験も行い、食品を多角的に観察し、評価する能力を養う。これらの実験を通して実験の進め方、分析機器の原理や方法、結果の解析方法を習得し、論理的な思考力も身につける。

**キーワード :** 定性分析、定量分析、日本食品標準成分表、食品の一般成分、ヨウ素価、原子吸光度法、ICP発光分析法、酵素的褐変、非酵素的褐変、ポリフェノール、ラジカル、抗酸化剤

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標 :** 授業の解説や実験を通じて習得した食品分析および食品成分の変化の知識や技術をふまえて、要点をおさえた適切な内容で実験レポートを作成することができる。

**評価方法 :** レポート

**評価割合 :** 50%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標 :** 実験で得られた結果について、自主学修によって得た知見をふまえて考察し、論理的内容でレポートに表現することができる。

**評価方法 :** レポート

**評価割合 :** 50%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、グループ実験のため、積極的に取り組む態度を望む。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果等がレポートの内容に認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合 :** 0%

##### ▼ その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画：【第1,2回】 実験ガイダンス  
【第3,4回】 実験内容の講義  
【第5,6回】 アミノ・カルボニル反応(非酵素的褐変反応)  
【第7,8回】 りんごの酵素的褐変に関する実験  
【第9,10回】 飲料のポリフェノールの定量  
【第11,12回】 DPPHを使用したラジカル捕捉活性の測定  
【第13,14回】 一般分析方法の講義  
【第15,16回】 米の鮮度に関する実験  
【第17,18回】 たんぱく質の定量  
【第19,20回】 水分、灰分の定量  
【第21,22回】 脂質の定量  
【第23,24回】 油脂のヨウ素価の測定  
【第25,26回】 ミネラル分析試料の調製  
【第27,28回】 ミネラルの定量  
【第29,30回】 まとめ

使用テキスト： 時間ごとに、プリントを配付します。

予習・復習のポイントと 授業前には、その回のプリント資料の分からない用語を調べる(30分)。  
参考文献・資料等： 授業後は、実験結果をまとめ、課題を見出し、考察を検討する(60分)。

〈参考書〉

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

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。  
曜日・時限等については、IC-UNIPAやTeamsでお知らせします。

留意事項： デバイスの使用に関しては、初回の授業で説明する。  
白衣、上履きを忘れないこと。  
髪の高い学生は髪を束ねること。  
学生からの質問等については、授業時、IC-UNIPAやTeamsで回答する。

---

科目コード：22185      科目ナンバリング：FS11A06K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：管理栄養士入門I(Registered dietitians primer I)

担当者：飯島 健志、小西 優子、桐井 恭子、会田 さゆり

基本情報

年次：1      単位数：2      授業形式：講義

曜時：月曜6限      履修可能学科・専攻：F

関連資格：      AL要素：07. 発表  
17. 発問と回答

授業の概要： 社会における管理栄養士や栄養教諭の具体的業務内容の学習を通して、管理栄養士・栄養教諭の使命や役割を理解します。

キーワード： 管理栄養士、栄養教諭、管理栄養士の使命と役割、職業倫理、導入教育、科学的思考力

学位授与方針との関係

▼ 知識・技能



**到達目標:** 社会における管理栄養士・栄養教諭の使命や役割および活動分野を理解し、授業で扱った事項について、要点をおさえた適切な内容で作成することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 70%

#### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 管理栄養士や栄養教諭の役割をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** パワーポイントによるグループ発表

**評価割合:** 30%

#### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし、自主的な学修によって授業内容の発展的事項の成果等が、レポートに認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

#### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合:** 0%

#### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

- 授業計画:**
- 【第01回】管理栄養士課程の学びの特色と専門基礎分野の意義(飯島・小西)
  - 【第02回】専門基礎分野の履修の意義(1)(飯島)
  - 【第03回】管理栄養士業務と専門基礎分野の関わり(2)(飯島)
  - 【第04回】専門基礎分野のテーマについてグループ発表(前半グループ)(飯島)
  - 【第05回】専門基礎分野のテーマについてグループ発表(後半グループ)(飯島)
  - 【第06回】管理栄養士の使命と役割、職業倫理(茨城県栄養士会 会長講話)
  - 【第07回】栄養学及び栄養士・管理栄養士発展の歴史と課題(会田・桐井・小西)
  - 【第08回】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)(会田)
  - 【第09回】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)(会田)
  - 【第10回】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)(小西)
  - 【第11回】幼児教育分野における業務内容と関連職種との関わり(2)(小西)
  - 【第12回】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)(桐井)
  - 【第13回】専門分野のテーマについてグループ発表(後半グループ)(桐井)
  - 【第14回】専門分野のテーマについてグループ発表(前半グループ)(桐井)
  - 【第15回】キャリア支援 基礎講座(会田)

**使用テキスト:** 時間ごとに、プリントを配付します。

**予習・復習のポイントと** 事前準備学習は特にありません。

**参考文献・資料等:** 授業後、講義内容や配付資料について、課題レポート提出のため、要点をまとめておいてください(60分)。

<参考書>

佐々木敏著:「栄養データはこう読む!」女子栄養大学出版部 2,500円(税別)

佐々木敏著:「データ栄養学のすすめ」女子栄養大学出版部 2,600円(税別)

その他の参考文献・資料等は、必要に応じて掲示します。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等についてはIC-UNIPAでお知らせします。

**留意事項:** レポート及びグループ発表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。  
レポート課題については、IC-UNIPAやTeamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与します。  
デバイスを必携とします。

---

科目コード: 22186      科目ナンバリング: FS10A06K      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 食事摂取基準論 a(Overview of Dietary Reference Intakes a)

担当者: 田井 勇毅

#### 基本情報

年次: 1

単位数: 1

授業形式: 講義

曜時: 月曜3限

履修可能学科・専攻: F

関連資格:

AL要素: 16 振り返り用紙と応答

**授業の概要:** 【授業形態ガイドライン・レベルIII、レベルII】遠隔授業(同時双方向型又はオンデマンド型) 栄養士・管理栄養士として働くためには、日本人の食事摂取基準の内容を理解し正しく活用することが求められる。日本人の食事摂取基準には、健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的としたエネルギー及び各栄養素の摂取量の基準が示されている。食事摂取基準論では、日本人の食事摂取基準の策定および基礎理論、各栄養素の摂取量の考え方について学修する。

**キーワード:** 科学的根拠、エネルギー、栄養素、推定平均必要量、推奨量、目安量、目標量、耐容上限量

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 食事摂取基準の基本的な考え方と活用法について説明できる。  
食事摂取基準の各指標の目的と種類について説明できる。  
エネルギーおよび栄養素の摂取基準策定の科学的根拠について説明できる。

**評価方法:** 定期試験  
小テスト

**評価割合:** 90%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。

**評価方法:** 定期試験

**評価割合:** 10%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼その他

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：直接的な評価対象とはしない。

授業計画：【第1回】オリエンテーション、総論：食事摂取基準策定の方針と基本的事項  
【第2回】各論：エネルギー  
【第3回】各論：たんぱく質  
【第4回】各論：脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス  
【第5回】各論：微量栄養素(1)ビタミン  
【第6回】各論：微量栄養素(2)ミネラル  
【第7回】各論：微量栄養素(3)ビタミンとミネラルのまとめ  
【第8回】総論：食事摂取基準の活用、まとめ  
定期試験

使用テキスト：「日本人の食事摂取基準(2020年版)」伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修 (第一出版)

予習・復習のポイントと 授業前に教科書の予習をし、分からない用語について調べる(90分)。

参考文献・資料等： 授業後は配布資料の復習を行い、次回の小テストに向けて知識を定着させる(90分)。

障がいのある 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内で  
履修者への対応： は可能な限り対応を行ないます。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーの時間帯に研究室で対応します。

留意事項： 授業の冒頭で実施する小テストの結果を踏まえて、授業で小テストの解説を行う。

---

科目コード：22186      科目ナンバリング：FS10A06K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：食事摂取基準論 b(Overview of Dietary Reference Intakes b)

担当者：田井 勇毅

基本情報

年次：1

単位数：1

授業形式：講義

曜時：金曜4限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：

AL要素：16 振り返り用紙と応答

授業の概要：【授業形態ガイドライン・レベルIII、レベルII】遠隔授業(同時双方向型又はオンデマンド型)  
栄養士・管理栄養士として働くためには、日本人の食事摂取基準の内容を理解し正しく活用することが求められる。日本人の食事摂取基準には、健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的としたエネルギー及び各栄養素の摂取量の基準が示されている。食事摂取基準論では、日本人の食事摂取基準の策定および基礎理論、各栄養素の摂取量の考え方について学修する。

キーワード：科学的根拠、エネルギー、栄養素、推定平均必要量、推奨量、目安量、目標量、耐容上限量

学位授与方針との関係

▼知識・技能

到達目標：食事摂取基準の基本的な考え方と活用法について説明できる。  
食事摂取基準の各指標の目的と種類について説明できる。  
エネルギーおよび栄養素の摂取基準策定の科学的根拠について説明できる。

評価方法：定期試験  
小テスト

評価割合：90%

▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的に自らの考えを述べることができる。

**評価方法:** 定期試験

**評価割合:** 10%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

**▼その他**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 直接的な評価対象とはしない。

**授業計画:** 【第1回】オリエンテーション、総論:食事摂取基準策定の方針と基本的事項  
【第2回】各論:エネルギー  
【第3回】各論:たんぱく質  
【第4回】各論:脂質、炭水化物、エネルギー産生栄養素バランス  
【第5回】各論:微量栄養素(1)ビタミン  
【第6回】各論:微量栄養素(2)ミネラル  
【第7回】各論:微量栄養素(3)ビタミンとミネラルのまとめ  
【第8回】総論:食事摂取基準の活用、まとめ  
定期試験

**使用テキスト:** 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修 (第一出版)

**予習・復習のポイントと** 授業前に教科書の予習をし、分からない用語について調べる(90分)。

**参考文献・資料等:** 授業後は配布資料の復習を行い、次回の小テストに向けて知識を定着させる(90分)。

**障がいのある履修者への対応:** 事前に学務部への相談を行なって下さい。学務部への相談内容を踏まえて、授業内では可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーの時間帯に研究室で対応します。

**留意事項:** 授業の冒頭で実施する小テストの結果を踏まえて、授業で小テストの解説を行う。

---

科目コード: 22188      科目ナンバリング: FS32A05J      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 応用栄養学実習II a (Practice of Applied Nutrition II a)

担当者: 大貫 和恵

**基本情報**

年次: 3

単位数: 1

授業形式: 実習

曜時: 月曜3限 月曜4限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 食衛

AL要素: 07発表

08協同学修

11討論

15レポート指導

**授業の概要:** 主に高齢期の栄養アセスメントについて学ぶとともに、栄養ケアの在り方や管理栄養士の資質として何が大切かを学ぶ。また、高齢者および障がい者は、身体および精神機能の生理

的变化により、咀嚼や嚥下、消化機能等の変化が、食物の摂食困難な状況を引き起こし、健康状態に多大な影響を与える。これら生理的变化に伴う栄養および摂食の特徴についての知識を習得するとともに、これら変化に対応した栄養評価の実施、食事計画の策定、献立立案及び調理を行い、学習する。

**キーワード：** 成人期、高齢期、障がい者、アセスメント、ケアプラン、運動

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**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ができる。

**評価方法：** レポート

**評価割合：** 60%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現、発表することができる。

**評価方法：** レポート  
発表

**評価割合：** 30%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

グループで協同して取り組む活動が多いため、授業に取り組む姿勢を評価対象とする。

**評価割合：** 10%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼その他

特になし。

**評価割合：** 特になし。

**授業計画：**

- 第1・2回 ガイダンス
- 第3・4回 成人期のアセスメント1
- 第5・6回 成人期のアセスメント2
- 第7・8回 高齢期の栄養(テーマ学習 評価用紙作成)
- 第9・10回 障がい者・高齢者の食事1
- 第11・12回 障がい者・高齢者の食事2
- 第13・14回 障がい者・高齢者の食事3
- 第15・16回 運動と栄養1
- 第17・18回 運動と栄養2
- 第19・20回 高齢期の栄養1(テーマ学習 栄養アセスメント)
- 第21・22回 高齢期の栄養2(テーマ学習 ケアプラン作成)
- 第23・24回 高齢期の栄養3(テーマ学習 献立調理)
- 第25・26回 高齢期の栄養4(テーマ学習 発表会準備)
- 第27・28回 高齢期の栄養5(テーマ学習 発表会)
- 第29・30回 高齢期の栄養5(テーマ学習 発表会)、まとめ

**使用テキスト：** 応用栄養学実習Ⅰで使用した教科書  
授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業前には、その回の分野のわからない用語を調べる(30分)。  
授業後には、配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。  
参考書として、下記を推薦する。  
「日本人の食事摂取基準(2020年版)」厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書(第一出版)  
「第1巻 栄養ケア・マネジメント 基礎と概念」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修／木戸康博・小倉嘉夫編(医歯薬出版)  
「第3巻 応用栄養学 ライフステージ別・環境別」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修／木戸康博・真鍋祐之編(医歯薬出版)

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項：** 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臨むこと。  
レポート課題については、データの場合、Teamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与する。紙媒体の場合、レポートに直接コメントを付与する。  
学生からの質問等については、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

---

科目コード：22188      科目ナンバリング：FS32A05J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：応用栄養学実習II b(Practice of Applied Nutrition II b)

担当者：大貫 和恵

#### 基本情報

年次：3

単位数：1

授業形式：実習

曜時：月曜5限 月曜6限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 食衛

AL要素：07発表  
08協同学修  
11討論  
15レポート指導

**授業の概要：** 主に高齢期の栄養アセスメントについて学ぶとともに、栄養ケアの在り方や管理栄養士の資質として何が大切かを学ぶ。また、高齢者および障がい者は、身体および精神機能の生理的变化により、咀嚼や嚥下、消化機能等の変化が、食物の摂食困難な状況を引き起こし、健康状態に多大な影響を与える。これら生理的变化に伴う栄養および摂食の特徴についての知識を習得するとともに、これら変化に対応した栄養評価の実施、食事計画の策定、献立立案及び調理を行い、学習する。

**キーワード：** 成人期、高齢期、障がい者、アセスメント、ケアプラン、運動

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**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ができる。

**評価方法：** レポート

**評価割合：** 60%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知識をふまえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現、発表することができる。

**評価方法：** レポート  
発表

**評価割合：** 30%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

グループで協同して取り組む活動が多いため、授業に取り組む姿勢を評価対象とする。

評価割合：10%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼その他

特になし。

評価割合：特になし。

授業計画：	第1・2回	ガイダンス
	第3・4回	成人期のアセスメント1
	第5・6回	成人期のアセスメント2
	第7・8回	高齢期の栄養(テーマ学習 評価用紙作成)
	第9・10回	障がい者・高齢者の食事1
	第11・12回	障がい者・高齢者の食事2
	第13・14回	障がい者・高齢者の食事3
	第15・16回	運動と栄養1
	第17・18回	運動と栄養2
	第19・20回	高齢期の栄養1(テーマ学習 栄養アセスメント)
	第21・22回	高齢期の栄養2(テーマ学習 ケアプラン作成)
	第23・24回	高齢期の栄養3(テーマ学習 献立調理)
	第25・26回	高齢期の栄養4(テーマ学習 発表会準備)
	第27・28回	高齢期の栄養5(テーマ学習 発表会)
	第29・30回	高齢期の栄養5(テーマ学習 発表会)、まとめ

使用テキスト： 応用栄養学実習 I で使用した教科書  
授業時に使用する資料は、随時、印刷・配布する。

予習・復習のポイントと  
参考文献・資料等： 授業前には、その回の分野のわからない用語を調べる(30分)。  
授業後には、配付資料について復習するとともに、資料にない関連事項について自主学修  
を通じ知見を深めることが望ましい(30分)。  
参考書として、下記を推薦する。  
「日本人の食事摂取基準(2020年版)」厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報  
告書(第一出版)  
「第1巻 栄養ケア・マネジメント 基礎と概念」特定非営利活動法人日本栄養改善学会監修  
／木戸康博・小倉嘉夫編(医歯薬出版)  
「第3巻 応用栄養学 ライフステージ別・環境別」特定非営利活動法人日本栄養改善学会  
監修／木戸康博・真鍋祐之編(医歯薬出版)

障がいのある  
履修者への対応： 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： 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臨むこと。  
レポート課題については、データの場合、Teamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付  
与する。紙媒体の場合、レポートに直接コメントを付与する。  
学生からの質問等については、随時、授業時、IC-UNIPAやTeamsに回答を提示する。

---

科目コード：22189      科目ナンバリング：FS20A06J      主な使用言語：日本語  
授業名(英文)：臨床栄養学実習 a(Practice of Clinical Nutrition a)  
担当者：会田 さゆり

---

## 基本情報

年次：2

単位数：1

授業形式：実習

曜時：金曜4限 金曜5限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養 食衛

AL要素：03.実験・実技・体験  
08.協同学修

## 授業の概要：

入院時の食事は、医療の一環として提供されるものであり、それぞれの患者の病状に応じて必要とする栄養量が与えられ、食事の質の向上と患者サービスの改善を目指して行われるべきものであるとされています。本実習は、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱなどで修得した基礎知識及び専門知識を展開させ、また実習担当者の実務経験も活かした内容とし、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養食事療法を行うことができる技術を学びます。

キーワード： 栄養補給法、一般治療食、特別治療食、検査食、経腸栄養剤

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

到達目標：与えられた課題に対しての実践力と理解度。

評価方法：実技

評価割合：40%

課題レポート

### ▼思考力・判断力・表現力

到達目標：与えられた課題に対して的確な考察ができる。

評価方法：課題レポート

評価割合：40%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

出席状況と実習態度。

評価割合：20%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

### ▼その他

特になし

評価割合：特になし

授業計画： 1.2 実習の概要説明・病院栄養士の業務内容(帳票類、病院給食の種類など)  
3.4 一般治療食の献立作成(常食からの展開)  
5.6 一般治療食の実習  
7.8 特別治療食の献立作成(常食から各治療食への展開)  
9.10 塩分コントロール食の実習  
11.12 無塩食の実習  
13.14 エネルギーコントロール食の実習  
15.16 タンパク質・塩分コントロール食の実習  
17.18 脂質コントロール食の実習  
19.20 糖尿病食品交換表を用いた演習  
21.22 糖尿病腎症の食品交換表を用いた演習  
23.24 腎臓病食品交換表を用いた演習



- 25.26 アレルギーに対応した食事と実際
- 27.28 検査食、経腸栄養剤、咀嚼嚥下障害に対応した食事
- 29.30 検査食、経腸栄養剤、咀嚼嚥下障害食の実習

**使用テキスト：**『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂  
『糖尿病性腎症の食品交換表』 文光堂  
『腎臓病食品交換表』 医歯薬出版

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 予習：あらかじめ資料を配布するので熟読しておく。  
復習：速やかに提示した課題に取り組み不明点などがあれば直ちに調べておく。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項：** 調理実習では、衛生管理を徹底します。身支度を整えて実習に臨んでください。また、爪は家で切ってきてください。  
課題に対するフィードバックの方法：対面またはメールにて評価、助言し対応します。

---

**科目コード：**22189      **科目ナンバリング：**FS20A06J      **主な使用言語：**日本語

**授業名(英文)：**臨床栄養学実習 b(Practice of Clinical Nutrition b)

**担当者：**会田 さゆり

**基本情報**

**年次：**2

**単位数：**1

**授業形式：**実習

**曜時：**木曜4限 木曜5限

**履修可能学科・専攻：**F

**関連資格：**管理 栄養 食衛

**AL要素：**03.実験・実技・体験  
08.協同学修

**授業の概要：**

入院時の食事は、医療の一環として提供されるものであり、それぞれの患者の病状に応じて必要とする栄養量が与えられ、食事の質の向上と患者サービスの改善を目指して行われるべきものであるとされています。本実習は、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱなどで修得した基礎知識及び専門知識を展開させ、また実習担当者の実務経験も活かした内容とし、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養食事療法を行うことができる技術を学びます。

**キーワード：** 栄養補給法、一般治療食、特別治療食、検査食、経腸栄養剤

**学位授与方針との関係**

**▼知識・技能**

**到達目標：**与えられた課題に対しての実践力と理解度。

**評価方法：**実技

**評価割合：**40%

課題レポート

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標：**与えられた課題に対して的確な考察ができる。

**評価方法：**課題レポート

**評価割合：**40%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

出席状況と実習態度。

**評価割合：**20%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画： 1.2 実習の概要説明・病院栄養士の業務内容(帳票類、病院給食の種類など)  
3.4 一般治療食の献立作成(常食からの展開)  
5.6 一般治療食の実習  
7.8 特別治療食の献立作成(常食から各治療食への展開)  
9.10 塩分コントロール食の実習  
11.12 無塩食の実習  
13.14 エネルギーコントロール食の実習  
15.16 タンパク質・塩分コントロール食の実習  
17.18 脂質コントロール食の実習  
19.20 糖尿病食品交換表を用いた演習  
21.22 糖尿病腎症の食品交換表を用いた演習  
23.24 腎臓病食品交換表を用いた演習  
25.26 アレルギーに対応した食事と実際  
27.28 検査食、経腸栄養剤、咀嚼嚥下障害に対応した食事  
29.30 検査食、経腸栄養剤、咀嚼嚥下障害食の実習

使用テキスト：『糖尿病食事療法のための食品交換表』 文光堂  
『糖尿病性腎症の食品交換表』 文光堂  
『腎臓病食品交換表』 医歯薬出版

予習・復習のポイントと 予習：あらかじめ資料を配布するので熟読しておく。  
参考文献・資料等： 復習：速やかに提示した課題に取り組み不明点などがあれば直ちに調べておく。

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： 調理実習では、衛生管理を徹底します。身支度を整えて実習に臨んでください。また、爪は家で切ってきてください。  
課題に対するフィードバックの方法：対面またはメールにて評価、助言し対応します。

---

科目コード：22190      科目ナンバリング：FS30A07J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：公衆栄養学実習 a(Practice of Public Health Nutrition a)

担当者：桐井 恭子

基本情報

年次：3

単位数：1

授業形式：実習

曜時：火曜1限 火曜2限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養 食衛

AL要素：07.発表

08.協同学修

10.資料調査課題

授業の概要：

公衆栄養学の知識を踏まえ、栄養疫学を基本に、地域や集団における保健・医療等の情報収集、検索の方法及び個人毎の栄養状態や身体状態を把握する方法を身につける。実際

に食事調査、身体測定、身体活動調査を行うと共に、収集したデータの集計及び解析を行い、結果を分析し発表形式にまとめる。また、抽出された問題点(課題)を基に集団への公衆栄養プログラムを作成することにより、公衆栄養マネジメントに必要な技能を習得する。

**キーワード:** 栄養アセスメント、食事調査、統計解析、公衆栄養マネジメント

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 栄養アセスメントや、公衆栄養マネジメントに関する知識、手法を実践的に身につける。

**評価方法:** 課題レポートで評価する。 **評価割合:** 40%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 栄養アセスメントや、公衆栄養マネジメントに関する手法を実践的に身につけ、内容について発表できる。

**評価方法:** 課題レポート及び発表内容で評価する。 **評価割合:** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

課題提出状況、内容から総合的に評価する。

**評価割合:** 20%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしません。ただし、授業中の発言やレポートの記述等において人権侵害・差別的発言など著しく公正性を欠く言動があったり、提出するレポートや課題について不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意してください。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:** 1~2. 公衆栄養活動の概要と進め方  
3~4. 身体計測の実際/公的調査における健康指標の実際(1)  
5~6. 身体計測の実際/公的調査における健康指標の実際(2)  
7~8. 身体活動調査の評価  
9~10. 食事調査の実際(1)  
11~12. 食事調査の実際(2)  
13~14. 食事調査の実際(3)と3つの調査の評価  
15~16. 公衆栄養マネジメントのための統計手法(1)  
17~18. 公衆栄養マネジメントのための統計手法(2)  
19~20. 公衆栄養マネジメントのための統計手法(3)  
21~22. 公衆栄養プログラムの実際(1)  
23~24. 公衆栄養プログラムの実際(2)  
25~26. 公衆栄養プログラムの実際(3)  
27~28. 課題発表  
29~30. まとめ  
※順序が前後する場合があります。その際は事前に連絡します。

**使用テキスト:** (予定) 地域公衆栄養学実習 講談社  
※後期授業前に周知します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前に教科書を読みこんでおくこと。  
授業で配布された資料及び内容について、授業後当日に復習し、資料は1つのファイルにまとめてすぐに振り返りができるようにしておくこと。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項:** 課題・レポートは必ず締切内に提出するようにしてください。  
課題については必要に応じてコメントします。

---

科目コード: 22190      科目ナンバリング: FS30A07J      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 公衆栄養学実習 b(Practice of Public Health Nutrition b)

担当者: 桐井 恭子

#### 基本情報

年次: 3      単位数: 1      授業形式: 実習

曜時: 木曜3限 木曜4限      履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理 栄養 食衛      AL要素: 07.発表  
08.協同学修  
10.資料調査課題

#### 授業の概要:

公衆栄養学の知識を踏まえ、栄養疫学を基本に、地域や集団における保健・医療等の情報収集、検索の方法及び個人毎の栄養状態や身体状態を把握する方法を身につける。実際に食事調査、身体測定、身体活動調査を行うと共に、収集したデータの集計及び解析を行い、結果を分析し発表形式にまとめる。また、抽出された問題点(課題)を基に集団への公衆栄養プログラムを作成することにより、公衆栄養マネジメントに必要な技能を習得する。

**キーワード:** 栄養アセスメント、食事調査、統計解析、公衆栄養マネジメント

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 栄養アセスメントや、公衆栄養マネジメントに関する知識、手法を実践的に身につける。

**評価方法:** 課題レポートで評価する。      **評価割合:** 40%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 栄養アセスメントや、公衆栄養マネジメントに関する手法を実践的に身につけ、内容について発表できる。

**評価方法:** 課題レポート及び発表内容で評価する。      **評価割合:** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

課題提出状況、内容から総合的に評価する。

**評価割合:** 20%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしません。ただし、授業中の発言やレポートの記述等において人権侵害・差別的発言など著しく公正性を欠く言動があったり、提出するレポートや課題について不正行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となりますので注意してください。

**評価割合:** 0%

##### ▼ その他

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画：** 1~2. 公衆栄養活動の概要と進め方  
3~4. 身体計測の実際/公的調査における健康指標の実際(1)  
5~6. 身体計測の実際/公的調査における健康指標の実際(2)  
7~8. 身体活動調査の評価  
9~10. 食事調査の実際(1)  
11~12. 食事調査の実際(2)  
13~14. 食事調査の実際(3)と3つの調査の評価  
15~16. 公衆栄養マネジメントのための統計手法(1)  
17~18. 公衆栄養マネジメントのための統計手法(2)  
19~20. 公衆栄養マネジメントのための統計手法(3)  
21~22. 公衆栄養プログラムの実際(1)  
23~24. 公衆栄養プログラムの実際(2)  
25~26. 公衆栄養プログラムの実際(3)  
27~28. 課題発表  
29~30. まとめ  
※順序が前後する場合があります。その際は事前に連絡します。

**使用テキスト：** (予定) 地域公衆栄養学実習 講談社  
※後期授業前に周知します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 授業前に教科書を読みこんでおくこと。  
授業で配布された資料及び内容について、授業後当日に復習し、資料は1つのファイルにまとめてすぐに振り返りができるようにしておくこと。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項：** 課題・レポートは必ず締切内に提出するようにしてください。  
課題については必要に応じてコメントします。

---

科目コード：22191      科目ナンバリング：FS21A06J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：給食経営管理実習I a(Practice of Management of Food Service I a)

担当者：小西 優子

#### 基本情報

年次：2      単位数：1      授業形式：実習

曜時：木曜1限 木曜2限 木曜3限      履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養 食衛      AL要素：08協同学習  
10資料調査課題  
11討論  
15レポート指導

**授業の概要：** 給食経営管理論、給食実務演習をふまえ、栄養・食事管理、献立作成、食材料管理、生産管理、大量調理の方法、衛生管理、帳票管理など特定給食施設の給食経営管理業務の運営計画から実施・評価までの一連のマネジメントサイクルの流れを学ぶ。本実習では、給食経営管理実習Ⅱに向けて、まず大量調理の方法や技術など生産管理について理解するための実習を行う。その上で、学生・教職員を対象とした給食(110食)の提供及び栄養教育を行い、給食経営管理業務に関する方法・技術を修得する。

**キーワード：** 栄養・食事管理 献立作成 食材料管理 生産管理 大量調理 衛生管理 帳票管理 特定給食施設 給食経営管理業務

**学位授与方針との関係**

#### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 栄養・食事管理、食材料管理、生産管理、衛生管理、帳票管理などの特定給食施設の給食経営管理業務について概ね80%の事項について理解し、課題に取り組むことができる

**評価方法:** 実習態度  
レポート  
献立作成課題

**評価割合:** 50%

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** レポート  
献立作成課題

**評価割合:** 30%

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

実習にあたり必要な事前準備の取り組み状況を評価する。  
グループワークが円滑にできず、他のメンバーに負担をかける場合は減点の対象となるので注意する。

**評価割合:** 20%

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価はしない。ただしボランティア活動等の実践により深められた知見等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

#### ▼ 公正性

直接的な評価はしない。ただし授業中の発言やレポート、プレゼンテーション等において人権侵害・差別的発言など著しく公平性を欠く言動や提出レポート等における剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合:** 0%

#### ▼ その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:** 第1回 : 実習内容説明  
第2回 : 大量調理に関する基礎実習(1)  
第3回 : 大量調理に関する基礎実習(2)  
第4回 : 試作・検討  
第5回 : 発注・工程表作成、栄養教育用媒体の作成(1)  
第6回 : 発注・工程表作成、栄養教育用媒体の作成(2)  
第7回 : 大量調理実習(洋食)(1-1班)  
第8回 : 大量調理実習(和食)(1-2班)  
第9回 : 大量調理実習(中華)(1-3班)  
第10回 : 帳票管理

\* 茨城県栄養士会主催 美味しおメニューコンクールへの応募を必修課題とする。

**使用テキスト:** 給食経営管理論、給食実務演習で使用の教科書および配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 事前準備が重要となる授業なので、グループのメンバー間で計画を立て、余裕を持って取り組むようにすること。その際、グループ間での情報共有を十分行うこと。

授業前はその回のテーマの分からない用語等を調べる(30分)ことや調理実習であれば自宅で調理の練習(60分)をするなど技能習得に努めることが望ましい。

授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。参考資料として次の2点を推薦する。

「イラストでみるはじめての大量調理」(学建書院)殿塚婦美子 著

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応いたします。まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応いたします。曜日・時限等については初回にお知らせします。

**留意事項:** 欠席・遅刻は減点の対象とする。  
提出物は、期限を守ること。  
連絡・報告・相談を徹底すること。  
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。  
腸内細菌検査未提出の場合は、実習に参加できません。  
課題・レポートについては、提出物を確認後に全体的な総評もしくは個人にコメントを付与する。  
デバイスの持参を推奨します。

---

科目コード: 22191      科目ナンバリング: FS21A06J      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 給食経営管理実習I b(Practice of Management of Food Service I b)

担当者: 小西 優子

#### 基本情報

年次: 2	単位数: 1	授業形式: 実習
曜時: 金曜1限 金曜2限 金曜3限	履修可能学科・専攻: F	
関連資格: 管理 栄養 食衛	AL要素: 08協同学習 10資料調査課題 11討論 15レポート指導	

**授業の概要:** 給食経営管理論、給食実務演習をふまえ、栄養・食事管理、献立作成、食材料管理、生産管理、大量調理の方法、衛生管理、帳票管理など特定給食施設の給食経営管理業務の運営計画から実施・評価までの一連のマネジメントサイクルの流れを学ぶ。本実習では、給食経営管理実習Ⅱに向けて、まず大量調理の方法や技術など生産管理について理解するための実習を行う。その上で、学生・教職員を対象とした給食(110食)の提供及び栄養教育を行い、給食経営管理業務に関する方法・技術を修得する。

**キーワード:** 栄養・食事管理 献立作成 食材料管理 生産管理 大量調理 衛生管理 帳票管理 特定給食施設 給食経営管理業務

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 栄養・食事管理、食材料管理、生産管理、衛生管理、帳票管理などの特定給食施設の給食経営管理業務について概ね80%の事項について理解し、課題に取り組むことができる

**評価方法:** 実習態度      **評価割合:** 50%  
レポート  
献立作成課題

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 30%  
献立作成課題

### ▼学修に主体的に取り組む態度

実習にあたり必要な事前準備の取り組み状況の評価する。  
グループワークが円滑にできず、他のメンバーに負担をかける場合は減点の対象となるので注意する。

評価割合：20%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価はしない。ただしボランティア活動等の実践により深められた知見等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

評価割合：0%

### ▼公正性

直接的な評価はしない。ただし授業中の発言やレポート、プレゼンテーション等において人権侵害・差別的発言など著しく公平性を欠く言動や提出レポート等における剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

### ▼その他

特になし

評価割合：特になし

**授業計画：** 第1回：実習内容説明  
第2回：大量調理に関する基礎実習(1)  
第3回：大量調理に関する基礎実習(2)  
第4回：試作・検討  
第5回：発注・工程表作成、栄養教育用媒体の作成(1)  
第6回：発注・工程表作成、栄養教育用媒体の作成(2)  
第7回：大量調理実習(洋食)(1-1班)  
第8回：大量調理実習(和食)(1-2班)  
第9回：大量調理実習(中華)(1-3班)  
第10回：帳票管理

\*茨城県栄養士会主催 美味しおメニューコンクールへの応募を必修課題とする。

**使用テキスト：** 給食経営管理論、給食実務演習で使用の教科書および配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 事前準備が重要となる授業なので、グループのメンバー間で計画を立て、余裕を持って取り組むようにすること。その際、グループ間での情報共有を十分行うこと。

授業前はその回のテーマの分からない用語等を調べる(30分)ことや調理実習であれば自宅で調理の練習(60分)をするなど技能習得に努めることが望ましい。

授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。参考資料として次の2点を推薦する。

「イラストでみるはじめての大量調理」(学建書院)殿塚婦美子 著

「改訂新版 大量調理」(学研書院) 殿塚婦美子 著

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応いたします。まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応いたします。曜日・時限等については初回にお知らせします。

**留意事項：** 欠席・遅刻は減点の対象とする。  
提出物は、期限を守ること。  
連絡・報告・相談を徹底すること。  
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。  
腸内細菌検査未提出の場合は、実習に参加できません。  
課題・レポートについては、提出物を確認後に全体的な総評もしくは個人にコメントを付与する。  
デバイスの持参を推奨します。



---

---

科目コード : 22192      科目ナンバリング : FS22A07J      主な使用言語 : 日本語

授業名(英文) : 給食経営管理実習II a (Practice of Management of Food Service II a)

担当者 : 目黒 周作

#### 基本情報

年次 : 2      単位数 : 1      授業形式 : 実習

曜時 : 木曜1限 木曜2限 木曜3限      履修可能学科・専攻 : F

関連資格 : 管理 栄養 食衛      AL要素 : 07発表  
08協同学習  
10資料調査課題  
11討論  
15レポート指導

**授業の概要 :** 【授業形態ガイドライン・レベルⅡ】対面実習、【授業形態ガイドライン・レベルⅢ】同時双方向型

給食経営管理実習Ⅰに引き続き、グループ別に計画した学生・教職員を対象とした給食(110食)の提供及び栄養教育を実施・評価を行い、管理栄養士として給食経営管理業務全般をマネジメントする実践力を修得する。最後に、実習内容についてプレゼンテーションを行い、理解の向上を図る。

なお、実務経験を生かし、以下のように授業を実施する。

- 1) 給食の現場における衛生管理について  
・迅速な衛生管理の手法としてATPふき取り検査を用いた給食施設内の清潔度の確認を行う
- 2) 給食の現場における生産管理について  
・作業工程の作成にあたり、大量調理機器の特性を踏まえた効率的な作業動線や人員配置について指導をする

**キーワード :** 栄養・食事管理 献立作成 食材料管理 生産管理 大量調理 衛生管理 帳票管理 特定給食施設 給食経営管理業務

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標 :** 授業で解説を受けた、栄養・食事管理、献立作成、食材料管理、生産管理、大量調理の方法、衛生管理、帳票管理などの特定給食施設の給食経営管理業務について概ね80%の事項について理解し、課題に取り組むことができる。

**評価方法 :** レポート      **評価割合 : 50%**  
プレゼンテーション  
実習ノート

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標 :** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法 :** レポート      **評価割合 : 30%**  
プレゼンテーション  
実習ノート

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

実習にあたり必要な事前準備の取り組み状況の評価する。  
グループワークが円滑にできず、他のメンバーに負担をかける場合は減点の対象となるので注意する。

評価割合：20%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価はしない。ただしボランティア活動等の実践により深められた知見等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

評価割合：0%

#### ▼公正性

直接的な評価はしない。ただし授業中の発言やレポート、プレゼンテーション等において人権侵害・差別的発言など著しく公平性を欠く言動や提出レポート等における剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

#### ▼その他

特になし

評価割合：特になし

授業計画：	【1・2・3回】	オリエンテーション
	【4・5・6回】	大量調理実習準備(各種課題取り組み)
	【7・8・9回】	大量調理実習準備(各種課題取り組み)
	【10・11・12回】	大量調理実習(応用)(2-1班)
	【13・14・15回】	大量調理実習(応用)(2-2班)
	【16・17・18回】	大量調理実習(応用)(2-3班)
	【19・20・21回】	大量調理実習まとめ
	【22・23・24回】	大量調理実習 課題取り組み(演習)
	【25・26・27回】	プレゼンテーション準備
	【28・29・30回】	プレゼンテーション・まとめ

使用テキスト： 給食経営管理論、給食実務演習で使用の教科書および配布資料

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 事前準備が重要となる授業なので、グループのメンバー間で計画を立て、余裕を持って取り組むようにすること。その際、グループ間での情報共有を十分行うこと。

授業前はその回のテーマの分からない用語等を調べる(30分)ことや調理実習であれば自宅で料理について調理の練習(60分)をするなど技能習得に努めることが望ましい。  
授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。参考資料として次の4点を推薦する。

「給食経営管理実習ワークブック」(株式会社みらい) 藤原政嘉 編  
「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  
「イラストでみるはじめての大量調理」(学建書院) 殿塚婦美子 著

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応いたします。まずは学務部に連絡してください。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応いたします。曜日・時限等については初回にお知らせします。

留意事項： レポート、課題については、提出期限を守ること。  
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。  
Teams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

---

科目コード：22192      科目ナンバリング：FS22A07J      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：給食経営管理実習II b(Practice of Management of Food Service II b)

担当者：目黒 周作

## 基本情報

年次：2

単位数：1

授業形式：実習

曜時：金曜1限 金曜2限 金曜3限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理 栄養 食衛

AL要素：07発表

08協同学習

10資料調査課題

11討論

15レポート指導

**授業の概要：**【授業形態ガイドライン・レベルⅡ】対面実習、【授業形態ガイドライン・レベルⅢ】同時双方向型

給食経営管理実習Ⅰに引き続き、グループ別に計画した学生・教職員を対象とした給食（110食）の提供及び栄養教育を実施・評価を行い、管理栄養士として給食経営管理業務全般をマネジメントする実践力を修得する。最後に、実習内容についてプレゼンテーションを行い、理解の向上を図る。

なお、実務経験を生かし、以下のように授業を実施する。

1) 給食の現場における衛生管理について

・迅速な衛生管理の手法としてATPふき取り検査を用いた給食施設内の清潔度の確認を行う

2) 給食の現場における生産管理について

・作業工程の作成にあたり、大量調理機器の特性を踏まえた効率的な作業動線や人員配置について指導をする

**キーワード：** 栄養・食事管理 献立作成 食材料管理 生産管理 大量調理 衛生管理 帳票管理 特定給食施設 給食経営管理業務

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けた、栄養・食事管理、献立作成、食材料管理、生産管理、大量調理の方法、衛生管理、帳票管理などの特定給食施設の給食経営管理業務について概ね80%の事項について理解し、課題に取り組むことができる。

**評価方法：** レポート

**評価割合：** 50%

プレゼンテーション

実習ノート

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 授業で扱った内容について、自主学修によって得た知見や経験を踏まえて考察し、論理的かつ簡潔に自らの所見を表現することができる。

**評価方法：** レポート

**評価割合：** 30%

プレゼンテーション

実習ノート

### ▼学修に主体的に取り組む態度

実習にあたり必要な事前準備の取り組み状況を評価する。

グループワークが円滑にできず、他のメンバーに負担をかける場合は減点の対象となるので注意する。

**評価割合：** 20%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価はしない。ただしボランティア活動等の実践により深められた知見等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：** 0%

### ▼公正性

直接的な評価はしない。ただし授業中の発言やレポート、プレゼンテーション等において人権侵害・差別的発言など著しく公平性を欠く言動や提出レポート等における剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

授業計画： 【1・2・3回】 オリエンテーション  
【4・5・6回】 大量調理実習準備(各種課題取り組み)  
【7・8・9回】 大量調理実習準備(各種課題取り組み)  
【10・11・12回】 大量調理実習(応用)(2-1班)  
【13・14・15回】 大量調理実習(応用)(2-2班)  
【16・17・18回】 大量調理実習(応用)(2-3班)  
【19・20・21回】 大量調理実習まとめ  
【22・23・24回】 大量調理実習 課題取り組み(演習)  
【25・26・27回】 プレゼンテーション準備  
【28・29・30回】 プレゼンテーション・まとめ

使用テキスト： 給食経営管理論、給食実務演習で使用の教科書および配布資料

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 事前準備が重要となる授業なので、グループのメンバー間で計画を立て、余裕を持って取り組むようにすること。その際、グループ間での情報共有を十分行うこと。

授業前はその回のテーマの分からない用語等を調べる(30分)ことや調理実習であれば自宅で料理について調理の練習(60分)をするなど技能習得に努めることが望ましい。  
授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。参考資料として次の4点を推薦する。

「給食経営管理実習ワークブック」(株式会社みらい) 藤原政嘉 編  
「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  
「イラストでみるはじめての大量調理」(学建書院) 殿塚婦美子 著

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応いたします。まずは学務部に連絡してください。

授業時間外の連絡手段： オフィスアワーに研究室で対応いたします。曜日・時限等については初回にお知らせします。

留意事項： レポート、課題については、提出期限を守ること。  
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。  
Teams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

---

科目コード：22193      科目ナンバリング：FS32C01K      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：学外実習事前事後指導II(Guidance on Field Practices II, Clinical Nutrition)

担当者：石川 祐一、会田 さゆり

基本情報

年次：3      単位数：1      授業形式：講義

曜時：前期(集中講義)、後期(集中講義)      履修可能学科・専攻：F

関連資格：      AL要素：07.発表  
08.協同学修

**授業の概要：** 臨床栄養に関する臨地実習に際し、実習を有意義なものと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。

**キーワード：** 事前準備、事前打合せ、主体性、グループワーク、事後報告会、プレゼン

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 事前課題レポート内容、事後報告書、事後報告会の発表内容を理論的に的確にまとめることができる

**評価方法：** ・事前課題レポート  
・事後報告書  
・事後報告発表会

**評価割合：** 40%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 事前課題レポート内容、事後報告書、事後報告会において、グループ毎及び自らで思考考察した所見を表現することができる。

**評価方法：** ・事前課題レポート  
・事後報告書  
・事後報告発表会

**評価割合：** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

実習病院の評価も取り入れる

**評価割合：** 20%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ その他

特になし

**評価割合：** 特になし

- 授業計画：**
1. 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
    - ・実習グループ毎の研究課題の設定
    - ・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
  2. 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

**使用テキスト：** 特に指定はいたしません。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** 貴重な体験である臨地実習について目的意識をしっかりと持ち事前準備を行って実習に臨み

修得した知識・技能を理論的に解りやすく総括すること。

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。

**授業時間外の連絡手段：** 各担当者ともにオフィスアワーなど研究室で対応します。

**留意事項：** 各々が主体的に学修すること  
課題に対するフィードバックの方法：個人またはグループごとに対面またはTeamsを使って、評価、助言し対応する

---

**科目コード：**22194      **科目ナンバリング：**FS43C01K      **主な使用言語：**日本語  
**授業名(英文)：**学外実習事前事後指導Ⅲ(Guidance on Field Practices III , Public Health Nutrition)  
**担当者：**桐井 恭子、田井 勇毅

#### 基本情報

**年次：**4      **単位数：**1      **授業形式：**講義  
**曜時：**前期(集中講義)、後期(集中講義)      **履修可能学科・専攻：**F  
**関連資格：**      **AL要素：**08.協同学修、15.レポート指導

#### 授業の概要：

公衆栄養に関する臨地実習を有意義なものとし、実習における目標を達成するために必要な事前学習を行う。また、実習終了後は各自およびグループ毎に実習のまとめを行うと同時に、報告会で発表を行う。本授業を通じて公衆栄養分野における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。

**キーワード：** 校外学習、公衆栄養

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 実習前に公衆栄養に関する知識や基本的な礼儀、行動について確実にする。実習後は得られた技能、知識についてまとめ確実にする。

**評価方法：** 事前・事後課題レポート等に基づき個別及び班毎に判定する。      **評価割合：**45%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 公衆栄養に関する臨地実習を有意義なものとし、公衆栄養臨地実習における教育目標を達成することができる。

**評価方法：** 事前・事後課題レポート等に基づき個別及び班毎に判定する。      **評価割合：**50%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

ガイダンスの出席状況、授業態度から総合的に評価する。

**評価割合：**5%

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

##### ▼ その他

特になし。

評価割合：特になし。

授業計画：〔事前指導〕

1. 実習目的・目標の理解
  2. 実習施設および実習内容の概要
  3. 臨地実習における諸注意、心構え
  4. 行政栄養士の先生による特別講座の実施
  5. 個人及び実習グループ毎の事前課題
  6. 実習先との事前打ち合わせ訪問
  - 7~8. 実習に関するその他の準備
- 〔事後指導〕
- 9~10. 実習記録の作成
  - 11~12. 個人及び実習グループ毎の事後課題
  - 13~15. グループ毎の発表資料のまとめ及び報告会にて発表

使用テキスト：日本人の食事摂取基準2020年版

予習・復習のポイントと 授業の内容をよく理解し、速やかにレポート作成に取り組み、締め切りは厳守すること。班毎  
参考文献・資料等： の課題は協力して完成度を高めること。

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： 各担当者ともにオフィスアワーに研究室で対応します。

留意事項： 基本的な挨拶及びマナーを確実なものとしておくこと。  
発表では、発表終了後に教員がコメントを述べてフィードバックする。

---

科目コード：22195                      科目ナンバリング：                      主な使用言語：日本語

授業名(英文)：総合演習I(General Seminar I)

担当者：大貫 和恵、飯島 健志、小西 優子、鯨井 隆、石川 祐一、坂倉 有紀、桐井 恭子、会田 さゆり、目黒 周作、熊田 薫、荒田 梨紗、田井 勇毅、西出 朱美

基本情報

年次：3

単位数：1

授業形式：演習

曜時：火曜3限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：管理

AL要素：17. 発問と回答

授業の概要： 管理栄養士課程の専任教員が担当します。  
栄養の専門職として実践現場での栄養や食の課題に対して必要な情報を収集・選択し、科学的視点を持ってその解決にあたるには栄養学研究が必要となってきます。  
本授業では、各教員の研究概要を理解し科学的思考力を培い研究の重要性を学びます。

キーワード： 栄養学研究、科学的思考、科学的探究、自律的学び、自己研鑽

学位授与方針との関係

▼ 知識・技能

到達目標： 栄養学研究の基礎から応用までの必要性を理解し、研究成果を実践現場に応用・活用するために必要である基本的な分析方法について理解することができる。

評価方法： レポートで評価する。

評価割合：50%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 栄養学実践の探究のために研究活動が必要なことを説明できる。また、栄養の専門職として生涯を通して自律的に学び自らのキャリアデザインを表現することができる。

**評価方法:** 「知識・技能」とあわせて評価する。

**評価割合:** 50%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価の対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:** 【第01回】ガイダンス  
【第02回】基礎栄養系分野(坂倉)  
【第03回】微生物・食品衛生系分野(熊田)  
【第04回】食品化学系分野(飯島)  
【第05回】調理学系分野(荒田)  
【第06回】臨床系分野(鯨井)  
【第07回】運動生理系分野(田井)  
【第08回】給食管理系分野(小西)  
【第09回】公衆栄養系分野(桐井)  
【第10回】栄養教育系分野(西出)  
【第11回】臨床系分野(会田)  
【第12回】食品系分野(目黒)  
【第13回】食品加工・機能系分野(大貫)  
【第14回】臨床系分野(石川)  
【第15回】公衆衛生学分野(新人)  
※授業スケジュールは別途配付します。

**使用テキスト:** 各分野の講義で使用した教科書  
時間ごとに、プリントを配付します。

**予習・復習のポイントと** 授業前には、各分野の2年次まで学習したことを復習してください(30分)。

**参考文献・資料等:** 授業後は、不明な点など質問してください。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等についてはIC-UNIPAでお知らせします。

**留意事項:** レポートで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。  
レポート課題については、IC-UNIPAやTeamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与します。

---

科目コード: 22196

科目ナンバリング:

主な使用言語: 日本語



授業名(英文): 総合演習II(General Seminar II)

担当者: 大貫 和恵、飯島 健志、小西 優子、鯨井 隆、石川 祐一、坂倉 有紀、桐井 恭子、熊田 薫、荒田 梨紗、田井 勇毅、西出 朱美

#### 基本情報

年次: 3

単位数: 1

授業形式: 演習

曜時: 火曜3限

履修可能学科・専攻: F

関連資格: 管理

AL要素: 17. 発問と回答

**授業の概要:** 管理栄養士課程の専任教員が担当します。  
本演習は管理栄養士に必要とされる専門基礎分野と専門分野の重要事項への理解を深め、縦の知識を横につなげて統合化が図れるよう演習形式で授業を進めます。また、国家試験の問題の解き方とテクニックも解説します。

**キーワード:** 社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養、応用栄養、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 授業で解説を受けた管理栄養士課程の専門基礎分野および専門分野に関する基本的事項、専門用語について理解し、概ね80%以上の事項を暗記し、解答することができる。

**評価方法:** 2回の中間テスト及び定期試験の結果より **評価割合: 100%**  
総合評価する。

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 国家試験の各科目の出題ガイドラインをおさえ、専門基礎分野、専門分野の各科目を横断的に学修することで深め、知識を統合化することができる。

**評価方法:** 「知識・技能」とあわせて評価する。 **評価割合: 0%**

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合: 0%**

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合: 0%**

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合: 0%**

##### ▼ その他

特になし

**評価割合: 特になし**

**授業計画:** 【第01回】ガイダンス・確認テスト  
【第02回】社会・環境と健康(熊田)  
【第03回】基礎栄養学(坂倉)  
【第04回】人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学(大貫)

- 【第05回】人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学(鯨井)
  - 【第06回】臨床栄養学(会田)
  - 【第07回】応用栄養学(田井)
  - 【第08回】第1回中間テスト
  - 【第09回】食べ物と健康(飯島)
  - 【第10回】食べ物と健康(荒田)
  - 【第11回】食べ物と健康(熊田)
  - 【第12回】栄養教育論(西出)
  - 【第13回】公衆栄養学(桐井)
  - 【第14回】給食経営管理論(小西)
  - 【第15回】第2回中間テスト
- 定期試験  
 ※授業スケジュールは別途配付します。

**使用テキスト:** 使用テキストは後日周知します。  
 各分野の講義で使用した教科書や時間ごとに、プリントを配付します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前には、各分野のこれまで学習したことを復習してください(60分)。  
 授業後は、繰り返しの復習により、知識を確かなものにしてください(90分)。

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

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等についてはIC-UNIPAでお知らせします。

**留意事項:** 2回の中間テスト及び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対象になります。  
 レポート課題については、IC-UNIPAやTeamsの課題機能を利用して提出物を確認後にコメントを付与します。

**科目コード:** 22197      **科目ナンバリング:**      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 公衆衛生学実験 a(Experiment in Public Health a)

**担当者:** 芦田 登代、柳 奈津代

**基本情報**

**年次:** 4      **単位数:** 1      **授業形式:** 実験  
**曜時:** 金曜3限 金曜4限      **履修可能学科・専攻:** F  
**関連資格:** 管理 食衛      **AL要素:** 3. 実験・実技・体験  
 15. レポート指導

**授業の概要:** 【柳】

人の健康に影響を及ぼし得る空気、水質などの環境衛生に関する試験法の原理を理解し、その技術を学ぶとともに、定められた基準から測定した環境についての評価・考察を行う。簡便な生理学実習を通して身体や感染症予防などへの意識を高め、国民の健康の保持・増進のための環境のあり方など、公衆衛生的な視点を養う。

【芦田】

本授業では、データに基づいた客観的なエビデンスを用いて政策や事業計画を決定するEBPM(Evidence Based Policy Making)の考え方を習得する。具体的には、統計の基礎およびアンケート調査を企画・設計するための基本知識、データの整理方法などを習得し、地域の健康課題を解決するための健康づくり対策について検討を行う。

**キーワード:** 【柳】

環境衛生、産業保健、公衆衛生

【芦田】

疫学、地域診断、アンケート調査、健康づくり

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標:** 【柳】

人をとりまく環境について健康に及ぼし得る影響を理解して評価することができる。

【芦田】

地域・職場や学校など、社会で行われる疫学研究の理論と方法についての基本を理解し、評価することができる。

**評価方法:** 授業での実施状況

**評価割合:** 40%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 【柳】

人が健康に生活するための社会・環境の重要性を公衆衛生学的な視点で考察できる。

【芦田】

統計データや個票データを適切に扱って、エビデンスに基づいた健康づくり計画を提示・評価することができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 40%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

授業の出席状況、授業時の態度から総合的に評価する。

**評価割合:** 20%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特になし。

**評価割合:** 特になし。

**授業計画:** 【柳:6回分担当】

第1回 オリエンテーション

授業の進め方、班決め、実習の注意事項、レポートのまとめ方等  
身体組成の測定

第2回 環境測定(1)照度・騒音を測定しよう

第3回 環境測定(2)室内空気環境を測定しよう

呼吸商を求めてみよう 手指の衛生検査(手洗い実習) 普段行っている手洗いが有効なのか確認してみよう

第4回 水質検査 水道水、市販水、河川の水を調べよう(pH・残留塩素・硬度)

第5回 環境測定(3)気温・気湿・気流、紫外線を測定しよう

第6回 疲労測定 作業負荷による疲労度を測定しよう(フリッカー測定・自覚的な疲労評

価・唾液分泌量) まとめ

**【芦田:9回分担当】**

- 第1回 オリエンテーション:授業の進め方、課題研究についてなど/統計の基礎
- 第2回 保健統計調査:日本人の栄養摂取量を調べてみよう
- 第3回 疫学研究の基礎
- 第4回 社会と健康との関係 I
- 第5回 社会と健康との関係 II
- 第6回 アンケート調査の企画と設計:人々の生活の質(QOL)を計測してみよう
- 第7回 調査データの整理方法:アンケート調査実施後のデータ処理をやってみよう
- 第8回 データを使って分析してみよう
- 第9回 まとめ

**使用テキスト:【柳】**

- (1)「公衆衛生学実験・実習」 著者:角野 猛、須崎 尚、建帛社.
- (2) 配布プリント

**【芦田】**

- (1) はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第3版, 監修:日本疫学会, 南江堂.
- (2) 配布プリント

**予習・復習のポイント【柳】**

**参考文献・資料等:**

予習:教科書の該当箇所を読み、キーワード等を確認しておきましょう。  
復習:教科書、配布プリントを参考にレポートにまとめましょう。

**【芦田】**

予習:教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認しておきましょう。  
復習:データを読み解き、健康づくり対策についてレポートにまとめましょう。

**障がいのある履修者への対応:** 授業履修前に学務部へ連絡、相談を行って下さい。授業内では、可能な限り対応を行います。

**授業時間外の連絡手段:** 食物健康科学科助手室へ連絡してください。

**留意事項:**【柳】マニキュア、指輪などの装飾品ははずしてください。動きやすい服、滑らない運動靴を着用すること。筆記用具を持参すること。

【芦田】授業で使用したデータが保存できるUSBメモリ等を準備すること。

---

科目コード:22197

科目ナンバリング:

主な使用言語:日本語

授業名(英文): 公衆衛生学実験 b(Experiment in Public Health b)

担当者: 芦田 登代、柳 奈津代

**基本情報**

年次:4

単位数:1

授業形式:実験

曜時:金曜5限 金曜6限

履修可能学科・専攻:F

関連資格:管理 食衛

AL要素:3. 実験・実技・体験  
15. レポート指導

**授業の概要:【柳】**

人の健康に影響を及ぼし得る空気、水質などの環境衛生に関する試験法の原理を理解し、その技術を学ぶとともに、定められた基準から測定した環境についての評価・考察を行う。簡便な生理学実習を通して身体や感染症予防などへの意識を高め、国民の健康の保持・増進のための環境のあり方など、公衆衛生的な視点を養う。

**【芦田】**

本授業では、データに基づいた客観的なエビデンスを用いて政策や事業計画を決定するEBPM(Evidence Based Policy Making)の考え方を習得する。具体的には、統計の基礎およびアンケート調査を企画・設計するための基本知識、データの整理方法などを習得し、地域

の健康課題を解決するための健康づくり対策について検討を行う。

**キーワード：【柳】**

環境衛生、産業保健、公衆衛生

**【芦田】**

疫学、地域診断、アンケート調査、健康づくり

**学位授与方針との関係**

**▼知識・技能**

**到達目標：【柳】**

人をとりまく環境について健康に及ぼし得る影響を理解して評価することができる。

**【芦田】**

地域・職場や学校など、社会で行われる疫学研究の理論と方法についての基本を理解して評価することができる。

**評価方法：**授業での実施状況

**評価割合：**40%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標：【柳】**

人が健康に生活するための社会・環境の重要性を公衆衛生学的な視点で考察できる。

**【芦田】**

統計データや個票データを適切に扱って、エビデンスに基づいた健康づくり計画を提示・評価することができる。

**評価方法：**レポート

**評価割合：**40%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

授業の出席状況、授業時の態度から総合的に評価する。

**評価割合：**20%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

**▼その他**

特になし。

**評価割合：**特になし。

**授業計画：【柳:6回分担当】**

第1回 オリエンテーション

授業の進め方、班決め、実習の注意事項、レポートのまとめ方等  
身体組成の測定

第2回 環境測定(1)照度・騒音を測定しよう

第3回 環境測定(2)室内空気環境を測定しよう

呼吸商を求めてみよう 手指の衛生検査(手洗い実習) 普段行っている手洗いが有効なのか確認してみよう

第4回 水質検査 水道水、市販水、河川の水を調べよう(pH・残留塩素・硬度)

- 第5回 環境測定(3)気温・気湿・気流、紫外線を測定しよう  
第6回 疲労測定 作業負荷による疲労度を測定しよう(フリッカー測定・自覚的な疲労評価・唾液分泌量) まとめ

【芦田:9回分担当】

- 第1回 オリエンテーション:授業の進め方、課題研究についてなど/統計の基礎  
第2回 保健統計調査:日本人の栄養摂取量を調べてみよう  
第3回 疫学研究の基礎  
第4回 社会と健康との関係Ⅰ  
第5回 社会と健康との関係Ⅱ  
第6回 アンケート調査の企画と設計:人々の生活の質(QOL)を計測してみよう  
第7回 調査データの整理方法:アンケート調査実施後のデータ処理をやってみよう  
第8回 データを使って分析してみよう  
第9回 まとめ

使用テキスト:【柳】

- (1)「公衆衛生学実験・実習」著者:角野 猛、須崎 尚、建帛社  
(2) 配布プリント

【芦田】

- (1) はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第3版, 監修:日本疫学会, 南江堂  
(2) 配布プリント

予習・復習のポイントと【柳】

参考文献・資料等: 予習:教科書の該当箇所を読み、キーワード等を確認しておきましょう。  
復習:教科書、配布プリントを参考にレポートにまとめましょう。

【芦田】

予習:教科書の該当箇所を読み、キーワードを確認しておきましょう。  
復習:データを読み解き、健康づくり対策についてレポートにまとめましょう。

障がいのある履修者への対応: 授業履修前に学務部へ連絡、相談を行って下さい。授業内では、可能な限り対応を行います。

授業時間外の連絡手段: 食物健康科学科助手室へ連絡してください。

留意事項:【柳】マニキュア、指輪などの装飾品ははずしてください。動きやすい服、滑らない運動靴を着用すること。筆記用具を持参すること。

【芦田】授業で使用したデータが保存できるUSBメモリ等を準備すること。

---

科目コード:22198      科目ナンバリング:      主な使用言語:日本語

授業名(英文): 生化学実験 a(Experiment in Biochemistry a)

担当者: 梶田 泰孝

基本情報

年次:3

単位数:1

授業形式:実験

曜時:水曜1限 水曜2限

履修可能学科・専攻:F

関連資格:管理 食衛

AL要素:03.実験・実技・体験

授業の概要: 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。生化学の知識なくして、栄養学は成立しない。本実験では、「生化学Ⅰ・Ⅱ」の講義にて履修した内容を、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。さらには本授業では、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。  
【授業形態ガイドライン】・レベルⅢ 遠隔授業(オンデマンド型)・レベルⅡ 面接授業

キーワード: 生体内反応、代謝、遺伝子の多型(SNP)、遺伝子発現

## 学位授与方針との関係

### ▼ 知識・技能

**到達目標:** ・講義「生化学Ⅰ・Ⅱ」の知識を基礎とし、in vitroで観察される内容を理解することが出来る。  
・実験の原理が理解でき、必要な技術の習得を目標とする。

**評価方法:** 課題の提出(目的・方法の理解など) **評価割合:** 40%

### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** ・代謝や遺伝子発現など、実験から得られた結果を総合して考察をすることが出来る。  
・結果に加え、病気や食事など、領域を超えて総合的な考察をすることが出来る。

**評価方法:** 課題の提出(考察ほか) **評価割合:** 60%

### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、授業時に設定された目的に対して、積極的に取り組み、不明な点等は担当教員に質問するなど、知識等を身に付けようとする態度であることを望む。

**評価割合:** 0%

### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%

### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。

但し、実験授業であることから、他人任せの履修ではなく、すすんで行動することが必要である。レポートについても、他者のコピー&ペーストではなく、自分自身の文章を書くことが必須である。

**評価割合:** 0%但し、不正が認められた場合は減点する。

### ▼ その他

特になし

**評価割合:** 特になし

- 授業計画:**
- I. 【第1, 2回】 ガイダンス・生化学実験に関する基礎講義
  - II. 酵素に関する実験
    - 【第3, 4回】 酵素の基本的特徴
    - 【第5, 6回】 類似物質による酵素の阻害および補酵素
    - 【第7, 8回】 活性化物質(補酵素、金属イオン)との関係
  - III. たんぱく質の構造・特性を用いた実験
    - 【第9, 10回】 電気泳動によるたんぱく質の分離
  - IV. 生体成分に関する実験
    - 【第11, 12回】 肝臓中グリコーゲンの抽出及び加水分解
    - 【第13, 14回】 肝臓中グリコーゲン濃度の測定
  - V. DNAに関する実験
    - 【第15, 16回】 DNAの特性、遺伝子工学に関する講義および実験準備
    - 【第17, 18回】 DNAの抽出およびDNAの増幅(PCR)
    - 【第19, 20回】 制限酵素によるDNAの切断
    - 【第21, 22回】 電気泳動によるDNAの確認
  - VI. 栄養素摂取量の変化による遺伝子発現の変動観察
    - 【第23, 24回】 動物組織からのRNAの抽出
    - 【第25, 26回】 逆転写PCR(RT-PCR)による標的mRNAの発現観察
    - 【第27, 28回】 標的タンパク質の活性測定
  - VII. 【第29, 30回】 まとめ

(使用機器・試薬等の関係で内容は変更になることがあります。)

**使用テキスト:** Nブックス実験シリーズ「生化学実験」 建帛社 後藤 潔 編著

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 本実験は、講義(生化学Ⅰ・Ⅱ)の履修後に行われる授業です。よって事前学習については、授業内で指定した範囲の学習に加え、生化学Ⅰ・Ⅱにおいて学修した関連項目を含め事前学習を行うことが望ましい。事後学習についてはノート作成を中心に要点を中心にまとめておくこと。学習時間は各自のペースに任せる。

**障がいのある履修者への対応:** 授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。授業内では、可能な限り対応を行ないます。

**授業時間外の連絡手段:** 特に時間指定はしません。  
担当教員の時間が空いていれば随時対応します。

**留意事項:** ・授業前日までに資料を提示します。  
ご自身のデバイスなどでの閲覧を推奨します。

---

**科目コード:** 22198      **科目ナンバリング:**      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 生化学実験 b(Experiment in Biochemistry b)

**担当者:** 梶田 泰孝

#### 基本情報

**年次:** 3

**単位数:** 1

**授業形式:** 実験

**曜時:** 水曜4限 水曜5限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:** 管理 食衛

**AL要素:** 03.実験・実技・体験

**授業の概要:** 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。生化学の知識なくして、栄養学は成立しない。本実験では、「生化学Ⅰ・Ⅱ」の講義にて履修した内容を、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。さらには本授業では、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。  
【授業形態ガイドライン】・レベルⅢ 遠隔授業(オンデマンド型)・レベルⅡ 面接授業

**キーワード:** 生体内反応、代謝、遺伝子の多型(SNP)、遺伝子発現

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** ・講義「生化学Ⅰ・Ⅱ」の知識を基礎とし、in vitroで観察される内容を理解することが出来る。  
・実験の原理が理解でき、必要な技術の習得を目標とする。

**評価方法:** 課題の提出(目的・方法の理解など)      **評価割合:** 40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** ・代謝や遺伝子発現など、実験から得られた結果を総合して考察をすることが出来る。  
・結果に加え、病気や食事など、領域を超えて総合的な考察をすることが出来る。

**評価方法:** 課題の提出(考察ほか)      **評価割合:** 60%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしないが、授業時に設定された目的に対して、積極的に取り組み、不明な点等は担当教員に質問するなど、知識等を身に付けようとする態度であることを望む。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合:** 0%



## ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。

但し、実験授業であることから、他人任せの履修ではなく、すすんで行動することが必要である。レポートについても、他者のコピー&ペーストではなく、自分自身の文章を書くことが必須である。

評価割合：0%但し、不正が認められた場合は減点する。

## ▼その他

特になし

評価割合：特になし

- 授業計画：
- I. 【第1, 2回】 ガイダンス・生化学実験に関する基礎講義
  - II. 酵素に関する実験
    - 【第3, 4回】 酵素の基本的特徴
    - 【第5, 6回】 類似物質による酵素の阻害および補酵素
    - 【第7, 8回】 活性化物質(補酵素、金属イオン)との関係
  - III. たんぱく質の構造・特性を用いた実験
    - 【第9, 10回】 電気泳動によるたんぱく質の分離
  - IV. 生体成分に関する実験
    - 【第11, 12回】 肝臓中グリコーゲンの抽出及び加水分解
    - 【第13, 14回】 肝臓中グリコーゲン濃度の測定
  - V. DNAに関する実験
    - 【第15, 16回】 DNAの特性、遺伝子工学に関する講義および実験準備
    - 【第17, 18回】 DNAの抽出およびDNAの増幅(PCR)
    - 【第19, 20回】 制限酵素によるDNAの切断
    - 【第21, 22回】 電気泳動によるDNAの確認
  - VI. 栄養素摂取量の変化による遺伝子発現の変動観察
    - 【第23, 24回】 動物組織からのRNAの抽出
    - 【第25, 26回】 逆転写PCR(RT-PCR)による標的mRNAの発現観察
    - 【第27, 28回】 標的タンパク質の活性測定
  - VII. 【第29, 30回】 まとめ

(使用機器・試薬等の関係で内容は変更になることがあります。)

使用テキスト： Nブックス実験シリーズ「生化学実験」 建帛社 後藤 潔 編著

予習・復習のポイントと参考文献・資料等： 本実験は、講義(生化学Ⅰ・Ⅱ)の履修後に行われる授業です。よって事前学習については、授業内で指定した範囲の学習に加え、生化学Ⅰ・Ⅱにおいて学修した関連項目を含め事前学習を行うことが望ましい。事後学習についてはノート作成を中心に要点を中心にまとめておくこと。学習時間は各自のペースに任せる。

障がいのある履修者への対応： 授業履修前に学務部に連絡、相談して下さい。授業内では、可能な限り対応を行ないません。

授業時間外の連絡手段： 特に時間指定はしません。  
担当教員の時間が空いていれば随時対応します。

留意事項： ・授業前日までに資料を提示します。  
ご自身のデバイスなどでの閲覧を推奨します。

---

科目コード：22199

科目ナンバリング：FS11A05J

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：調理学実習I a(Practice of Cookery I a)

担当者：荒田 梨紗

## 基本情報

年次：1

単位数：1

授業形式：実習

曜時：水曜1限 水曜2限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 管理 栄養

AL要素：03 実験・実技・体験

**授業の概要：** この実習の目的は、和洋中の料理の基本的な献立の調理における、非加熱操作、加熱操作に関する基礎的事項を理解し、基本的な調理技術を身につけることである。調理の実演の見学、実際の調理、試食を通して、調理における各々の食品のテクスチャー、味、香り、外観等の変化を把握し、嗜好性の高い食物を作るための理論と手法を修得する。

**キーワード：** 食品の調理特性、食品の切り方、食品の下処理、調味、非加熱操作、加熱操作、調理機器の使い方、盛り付け

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標：** 実習で扱った調理操作の流れと要点を理解し、技術を概ね習得出来ている。

**評価方法：** レポート・定期試験

**評価割合：** 60%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 実習で学んだ内容を、自分の知識や自主的に調べた関連事項と組み合わせて理解し、表現できる。

**評価方法：** レポート・定期試験

**評価割合：** 40%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果などがレポート・試験において認められる場合は、上記の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。他の学生の学修に支障をきたすような言動は厳重注意の対象とする。

**評価割合：** 0%

### ▼実践的ボランティア

評価対象としない。

**評価割合：** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、実習中に著しく協調性を乱すような言動が見られた場合や、レポート・試験における不正行為が認められた場合は、減点や厳重注意を行う。

**評価割合：** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 第1, 2回:実習衣の配布・ガイダンス（調理実習室の使い方と実習の諸注意、調理器具の種類）  
第3, 4回:講義・計量器具の使い方・野菜の切り方(実習の進め方、安全な器具の取り扱い、課題について、廃棄率、調味操作)  
第5, 6回:和食1 おにぎり、豆腐の味噌汁、ほうれん草のごま和え（白飯の炊飯、煮干しだし、味噌汁、青菜のゆで方、和え物）  
第7, 8回:和食2 さつまいもご飯・かき玉汁・煮しめ・即席漬け（塩味飯、かつお節と昆布の混合一番・二番だし、煮物、青煮、汁のとりみづけ、塩もみ）  
第9, 10回:和食3 筍ご飯・茶碗蒸し・鯖の筒煮・さつまいも菓子（炊き込み飯、筍の扱い、希釈卵液の加熱凝固、煮魚、青煮、裏ごしの温度と物性）  
第11, 12回:和食4 太巻き寿司(厚焼き卵)・いなり寿司・抹茶かん・緑茶（酢飯、厚焼き卵、乾物の調理、寒天の調理、茶の入れ方）  
第13, 14回:和食5 三色ご飯・沢煮椀・酢の物・抹茶まんじゅう（そばろの作り方、いかな

処理、小麦粉ドウ、あん)

第15, 16回:和食6 全粥・吉野鶏のすまし汁・精進揚げ・琥珀かん (粥の調理、天ぷら、寒天の調理の応用)

第17, 18回:和食7 赤飯・即席汁・ぶりの照り焼き・菊花かぶ・炒り鶏 (もち米の調理、うま味調味料の活用、焼き魚、野菜の飾り切り、乾物の調理)

第19, 20回:和食8 白飯・いわしのつみれ汁・鮭の南蛮漬け・フルーツ白玉 (魚の調理、から揚げ、米粉の団子の調理)

第21, 22回:洋食1 チキンピラフ・鮭のムニエル・にんじんサラダ・オレンジゼリー (ピラフ、洋風だし、ムニエル、ドレッシング、ゼラチンの調理)

第23, 24回:洋食2 マカロニグラタン・ミネストローネスープ・ウインナーシュニッツェル (ホワイトルー、パスタの調理、フライの調理)

第25, 26回:洋食3 スパゲッティミートソース・ポテトサラダ・ゆで卵・ブラマンジェ (ブラウンルー、マヨネーズの調製、デンプンゲル)

第27, 28回:中華1 花捲兒(花形の蒸しパン)・玉米羹(とうもろこしのスープ)・古滷肉(酢豚) (中華の炒め物、中華だし)

第29, 30回:中華2 蟹粉蛋炒飯(蟹入り炒飯)・麻婆豆腐・?豆腐(牛乳かん) (中華の炒め物、寒天の調理)

定期試験

詳しい実習内容は初回に予定表を配布します。

食材の準備等の関係により、実習内容を変更することがあります。

**使用テキスト:** 「流れと要点がわかる調理学実習 第3版 ー豊富な献立と説明ー」香西みどり綾部、綾部園子 編著、光生館、2021年、3080円

ISBN:9784332050452

その他配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 事前に材料表を配布するので、授業の前に食材の廃棄率や調味料の使用量を調べておく。

(90分)

参考: 八訂 食品成分表2020、香川明夫監修、2021年、女子栄養大学出版部、1650円

ISBN: 9784789510219

復習としては、実習毎にレポートの作成を課す。

レポートには材料と作り方やポイント、考察及び感想などをまとめる。

その際、実習時に気づいた点・疑問に思った点や関連事項について文献で調べ、知識をより広げる。

(90分)

できれば自宅で再度調理することで、より知識や技術を確かなものにする。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。その後、直接相談しましょう。

**授業時間外の連絡手段:** メールまたは、オフィスアワーに研究室で対応します。メールアドレスとオフィスアワーを初回にお知らせします。

**留意事項:** 毎回実習レポートをまとめてもらいますので、調理の過程と完成品を写真に撮ってください。

レポートの書き方などは、初回に説明します。

レポートは、確認後コメントを入れて返却します。

本授業時間内にPCやタブレット端末等のデバイスを使用することは時間の都合上ほとんどありませんが、レポートの作成および提出は電子データにより行います。

---

科目コード: 22199

科目ナンバリング: FS11A05J

主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 調理学実習I b(Practice of Cookery I b)

担当者: 荒田 梨紗

---

## 基本情報

年次：1

単位数：1

授業形式：実習

曜時：木曜1限 木曜2限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 管理 栄養

AL要素：03 実験・実技・体験

**授業の概要：** この実習の目的は、和洋中の料理の基本的な献立の調理における、非加熱操作、加熱操作に関する基礎的事項を理解し、基本的な調理技術を身につけることである。調理の実演の見学、実際の調理、試食を通して、調理における各々の食品のテクスチャー、味、香り、外観等の変化を把握し、嗜好性の高い食物を作るための理論と手法を修得する。

**キーワード：** 食品の調理特性、食品の切り方、食品の下処理、調味、非加熱操作、加熱操作、調理機器の使い方、盛り付け

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標：** 実習で扱った調理操作の流れと要点を理解し、技術を概ね習得出来ている。

**評価方法：** レポート・定期試験

**評価割合：** 60%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 実習で学んだ内容を、自分の知識や自主的に調べた関連事項と組み合わせて理解し、表現できる。

**評価方法：** レポート・定期試験

**評価割合：** 40%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果などがレポート・試験において認められる場合は、上記の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。他の学生の学修に支障をきたすような言動は厳重注意の対象とする。

**評価割合：** 0%

### ▼実践的ボランティア

評価対象としない。

**評価割合：** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、実習中に著しく協調性を乱すような言動が見られた場合や、レポート・試験における不正行為が認められた場合は、減点や厳重注意を行う。

**評価割合：** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 第1, 2回:実習衣の配布・ガイダンス (調理実習室の使い方と実習の諸注意、調理器具の種類)  
第3, 4回:講義・計量器具の使い方・野菜の切り方(実習の進め方、安全な器具の取り扱い、課題について、廃棄率、調味操作)  
第5, 6回:和食1 おにぎり、豆腐の味噌汁、ほうれん草のごま和え (白飯の炊飯、煮干しだし、味噌汁、青菜のゆで方、和え物)  
第7, 8回:和食2 さつまいもご飯・かき玉汁・煮しめ・即席漬け (塩味飯、かつお節と昆布の混合一番・二番だし、煮物、青煮、汁のとろみづけ、塩もみ)  
第9, 10回:和食3 筍ご飯・茶碗蒸し・鯖の筒煮・さつまいも菓子 (炊き込み飯、筍の扱い、希釈卵液の加熱凝固、煮魚、青煮、裏ごしの温度と物性)  
第11, 12回:和食4 太巻き寿司(厚焼き卵)・いなり寿司・抹茶かん・緑茶 (酢飯、厚焼き卵、乾物の調理、寒天の調理、茶の入れ方)

第13, 14回:和食5 三色ご飯・沢煮椀・酢の物・抹茶まんじゅう (そばろの作り方、いかの処理、小麦粉ドウ、あん)  
第15, 16回:和食6 全粥・吉野鶏のすまし汁・精進揚げ・琥珀かん (粥の調理、天ぷら、寒天の調理の応用)  
第17, 18回:和食7 赤飯・即席汁・ぶりの照り焼き・菊花かぶ・炒り鶏 (もち米の調理、うま味調味料の活用、焼き魚、野菜の飾り切り、乾物の調理)  
第19, 20回:和食8 白飯・いわしのつみれ汁・鮭の南蛮漬け・フルーツ白玉 (魚の調理、から揚げ、米粉の団子の調理)  
第21, 22回:洋食1 チキンピラフ・鮭のムニエル・にんじんサラダ・オレンジゼリー (ピラフ、洋風だし、ムニエル、ドレッシング、ゼラチンの調理)  
第23, 24回:洋食2 マカロニグラタン・ミネストローネスープ・ウインナーシュニッツェル (ホワイトルー、パスタの調理、フライの調理)  
第25, 26回:洋食3 スパゲッティミートソース・ポテトサラダ・ゆで卵・ブラマンジェ (ブラウンルー、マヨネーズの調製、デンプンゲル)  
第27, 28回:中華1 花捲兒(花形の蒸しパン)・玉米羹(とうもろこしのスープ)・古滷肉(酢豚) (中華の炒め物、中華だし)  
第29, 30回:中華2 蟹粉蛋炒飯(蟹入り炒飯)・麻婆豆腐・?豆腐(牛乳かん) (中華の炒め物、寒天の調理)  
定期試験

詳しい実習内容は初回に予定表を配布します。  
食材の準備等の関係により、実習内容を変更することがあります。

**使用テキスト:** 「流れと要点がわかる調理学実習 第3版 ー豊富な献立と説明ー」香西みどり綾部、綾部園子 編著、光生館、2021年、3080円

ISBN:9784332050452

その他配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 事前に材料表を配布するので、授業の前に食材の廃棄率や調味料の使用量を調べておく。  
(90分)  
参考: 八訂 食品成分表2020、香川明夫監修、2021年、女子栄養大学出版部、1650円  
ISBN: 9784789510219  
復習としては、実習毎にレポートの作成を課す。  
レポートには材料と作り方やポイント、考察及び感想などをまとめる。  
その際、実習時に気づいた点・疑問に思った点や関連事項について文献で調べ、知識をより広げる。  
(90分)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。その後、直接相談しましょう。

**授業時間外の連絡手段:** メールまたは、オフィスアワーに研究室で対応します。メールアドレスとオフィスアワーを初回にお知らせします。

**留意事項:** 毎回実習レポートをまとめてもらいますので、調理の過程と完成品を写真に撮ってください。レポートの書き方などは、初回に説明します。レポートは、確認後コメントを入れて返却します。

本授業時間内にPCやタブレット端末等のデバイスを使用することは時間の都合上ほとんどありませんが、レポートの作成および提出は電子データにより行います。

---

科目コード: 22200      科目ナンバリング: FS12A02J      主な使用言語: 日本語

授業名(英文): 調理学実習II a(Practice of Cookery II a)

担当者: 荒田 梨紗

---

## 基本情報

年次：1

単位数：1

授業形式：演習

曜時：木曜1限 木曜2限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：教職 管理 栄養

AL要素：03 実験・実技・体験

**授業の概要：** この実習の目的は、和洋中の料理の基本的な献立の調理における、非加熱操作、加熱操作に関する基礎的事項を理解し、基本的な調理技術を身につけることである。調理の実演の見学、実際の調理、試食を通して、調理における各々の食品のテクスチャー、味、香り、外觀等の変化を把握し、嗜好性の高い食物を作るための理論と手法を修得する。

**キーワード：** 食品の調理特性、食品の切り方、食品の下処理、調味、非加熱操作、加熱操作、調理機器の使い方、盛り付け

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標：** 実習で扱った調理操作の流れと要点を理解し、技術を概ね習得出来ている。

**評価方法：** レポート・定期試験

**評価割合：** 60%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 実習で学んだ内容を、自分の知識や自主的に調べた関連事項と組み合わせて理解し、表現できる。

**評価方法：** レポート・定期試験

**評価割合：** 40%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果などがレポート・試験において認められる場合は、上記の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

他の学生の学修に支障をきたすような言動は嚴重注意の対象とする。

**評価割合：** 0%

### ▼実践的ボランティア

評価対象としない。

**評価割合：** 0%

### ▼公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、実習中に著しく協調性を乱すような言動が見られた場合や、レポート・試験における不正行為が認められた場合は、減点や嚴重注意を行う。

**評価割合：** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 第1, 2回：洋食1 ハッシュドビーフ・クラムチャウダー・カスタードブディング（簡易法のとりみづけ、希釈卵液の加熱凝固、カラメル）  
第3, 4回：洋食2 カレーライス・オムレツ・シュークリーム（ルーの応用、卵の調理、シューの膨化）  
第5, 6回：洋食3 リゾット・コンソメジュリエーヌ・ハンバーグステーキ（洋食の米料理、ひき肉の調理、ブイヨンの調製）  
第7, 8回：洋食4 キッシュロレーヌ・アップルストルーデル・シーザースサラダ（パイ生地を活用した調理）  
第9, 10回：中華1 八宝肉飯（中華おこわ）・清湯水連（ゆで卵の汁物）・青椒牛肉絲・鶏蛋?（蒸しカステラ）（蒸しおこわ、卵白の起泡性）  
第11, 12回：中華2 白飯・蕃茄蛋花湯（トマトと卵のスープ）・鍋貼餃子・開口笑（揚げ菓子）（餃子の皮、ドウの揚げ調理）  
第13, 14回：中華3 炒米粉・棒棒鶏・拔絲地瓜（ビーフンの調理、拔絲）

第15, 16回:和食1 ちらし寿司・潮汁・柿の白和え (酢飯、でんぶの調理、貝類の調理)  
第17, 18回:和食2 玄米飯・けんちん汁・わかさぎとれんこんの酢漬け・かぼちゃのいとこ煮  
(玄米の炊飯、茨城県の郷土料理)  
第19, 20回:和食3 親子丼ぶり・菊花豆腐のすまし汁・真鯛の包み焼き・もやしの三杯酢和え  
(丼ものの調理、甘酢和え、飾り切り)  
第21, 22回:行事食1 バケツ・パンプキンスープ・ローストビーフ・ブッシュドノエル (クリスマス料理)  
第23, 24回:行事食2 雑煮・田作り・伊達巻・松風焼き・紅白なます・栗きんとん (正月料理)  
第25, 26回:各国料理 ビビンパブ・オイキムチ・水果西米露(タピオカデザート) (諸外国の料理)  
第27, 28回:菓子類 クッキー・カップケーキ・クレープ・りんごジャム・紅茶 (小麦粉生地  
の膨化、ジャム、紅茶の入れ方)  
第29, 30回:調理学実習 I・II のまとめ  
定期試験

詳しい実習内容は初回に予定表を配布します。  
食材の準備等の関係により、実習内容を変更することがあります。

**使用テキスト:** 「流れと要点がわかる調理学実習 第3版 ー豊富な献立と説明ー」香西みどり綾部、綾部園子 編著、光生館、2021年、3080円

ISBN:9784332050452

その他配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 事前に材料表を配布するので、授業の前に食材の廃棄率や調味料の使用量を調べておく。  
(90分)  
参考: 八訂 食品成分表2020、香川明夫監修、2021年、女子栄養大学出版部、1650円  
ISBN: 9784789510219  
復習としては、実習毎にレポートの作成を課す。  
レポートには材料と作り方やポイント、考察及び感想などをまとめる。  
その際、実習時に気づいた点・疑問に思った点や関連事項について文献で調べ、知識をより広げる。  
(90分)  
できれば自宅で再度調理することで、より知識や技術を確かなものにする。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。その後、直接相談しましょう。

**授業時間外の連絡手段:** メールまたは、オフィスアワーに研究室で対応します。メールアドレスとオフィスアワーを初回にお知らせします。

**留意事項:** 毎回実習レポートをまとめてもらいますので、調理の過程と完成品を写真に撮ってください。  
レポートの書き方などは、初回に説明します。  
レポートは、確認後コメントを入れて返却します。

本授業時間内にPCやタブレット端末等のデバイスを使用することは時間の都合上ほとんどありませんが、レポートの作成および提出は電子データにより行います。

---

科目コード:22200      科目ナンバリング:FS12A02J      主な使用言語:日本語

授業名(英文): 調理学実習II b(Practice of Cookery II b)

担当者: 荒田 梨紗

基本情報

年次:1

単位数:1

授業形式:演習

曜時：水曜1限 水曜2限

履修可能学科・専攻： F

関連資格：教職 管理 栄養

AL要素： 03 実験・実技・体験

**授業の概要：** この実習の目的は、調理学実習 I で学んだことを元に、和洋中の発展的な料理におけるより専門的な知識や高度な調理技術を身につけることである。調理の実演の見学、実習、試食を通して、食品の調理特性を生かした取り扱い方を学び、食物の状態を最適に仕上げるための調理条件を考えられるようになる。

**キーワード：** 食品の調理特性、食品の切り方、食品の下処理、調味、非加熱操作、加熱操作、調理機器の使い方、盛り付け

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 実習で扱った調理操作の流れと要点を理解し、技術を概ね習得できている。

**評価方法：** レポート・定期試験

**評価割合：** 60%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 実習で学んだ内容を、自分の知識や自主的に調べた関連事項と組み合わせて理解し、表現できる。

**評価方法：** レポート・定期試験

**評価割合：** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価対象とはしない。ただし自主的な学修によって自身の知見に追加された成果などがレポート・試験において認められる場合は、上記の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とする。

他の学生の学修に支障をきたすような言動は厳重注意の対象とする。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 実践的ボランティア

評価対象としない。

**評価割合：** 0%

##### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしない。ただし、実習中に著しく協調性を乱すような言動が見られた場合や、レポート・試験における不正行為が認められた場合は、減点や厳重注意を行う。

**評価割合：** 0%

##### ▼ その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 第 1, 2回: 洋食1 ハッシュドビーフ・クラムチャウダー・カスタードプディング (簡易法のとろみづけ、希釈卵液の加熱凝固、カラメル)  
第 3, 4回: 洋食2 カレーライス・オムレツ・シュークリーム(ルーの応用、卵の調理、シューの膨化)  
第 5, 6回: 洋食3 リゾット・コンソメジュリエース・ハンバーグステーキ(洋食の米料理、ひき肉の調理、ブイヨンの調製)  
第 7, 8回: 洋食4 キッシュロレーヌ・アップルストウルーデル・シーザースサラダ (パイ生地を活用した調理)  
第 9, 10回: 中華1 八宝肉飯(中華おこわ)・清湯水連(ゆで卵の汁物)・青椒牛肉絲・鶏蛋?(蒸しカステラ)(蒸しおこわ、卵白の起泡性)  
第11, 12回: 中華2 白飯・蕃茄蛋花湯(トマトと卵のスープ)・鍋貼餃子・開口笑(揚げ菓子)(餃子の皮、ドウの揚げ調理)  
第13, 14回: 中華3 炒米粉・棒棒鶏・拔絲地瓜 (ビーフンの調理、拔絲)  
第15, 16回: 和食1 ちらし寿司・潮汁・柿の白和え (酢飯、でんぶの調理、貝類の調理)  
第17, 18回: 和食2 玄米飯・けんちん汁・わかさぎとれんこんの酢漬け・かぼちゃのいとこ煮(玄米の炊飯、茨城県の郷土料理)



- 第19, 20回:和食3 親子丼ぶり・菊花豆腐のすまし汁・真鯛の包み焼き・もやしの三杯酢和え (丼ものの調理、甘酢和え、飾り切り)
- 第21, 22回:行事食1 バケット・パンプキンスープ・ローストビーフ・ブッシュドノエル (クリスマス料理)
- 第23, 24回:行事食2 雑煮・田作り・伊達巻・松風焼き・紅白なます・栗きんとん (正月料理)
- 第25, 26回:各国料理 ビビンパブ・オイキムチ・水果西米露(タピオカデザート) (諸外国の料理)
- 第27, 28回:菓子類 クッキー・カップケーキ・クレープ・りんごジャム・紅茶 (小麦粉生地 of 膨化、ジャム、紅茶の入れ方)
- 第29, 30回:調理学実習 I・II のまとめ
- 定期試験

詳しい実習内容は初回に予定表を配布します。  
 食材の準備等の関係により、実習内容を変更することがあります。

**使用テキスト:** 「流れと要点がわかる調理学実習 第3版 ー豊富な献立と説明ー」香西みどり綾部、綾部園子 編著、光生館、2021年、3080円

ISBN:9784332050452

その他配布資料

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 事前に材料表を配布するので、授業の前に食材の廃棄率や調味料の使用量を調べておく。  
 (90分)  
 参考:八訂 食品成分表2020、香川明夫監修、2021年、女子栄養大学出版部、1650円  
 ISBN: 9784789510219  
 復習としては、実習毎にレポートの作成を課す。  
 レポートには材料と作り方やポイント、考察及び感想などをまとめる。  
 その際、実習時に気づいた点・疑問に思った点や関連事項について文献で調べ、知識をより広げる。  
 (90分)

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡して下さい。その後、直接相談しましょう。

**授業時間外の連絡手段:** メールまたは、オフィスアワーに研究室で対応します。メールアドレスとオフィスアワーを初回にお知らせします。

**留意事項:** 毎回実習レポートをまとめてもらいますので、調理の過程と完成品を写真に撮ってください。レポートの書き方などは、初回に説明します。レポートは、確認後コメントを入れて返却します。

本授業時間内にPCやタブレット端末等のデバイスを使用することは時間の都合上ほとんどありませんが、レポートの作成および提出は電子データにより行います。

**科目コード:22201**      **科目ナンバリング:**      **主な使用言語:日本語**

**授業名(英文): 栄養学実験 a(Experiment in Nutrition a)**

**担当者: 坂倉 有紀**

**基本情報**

**年次:2**      **単位数:1**      **授業形式:実験**

**曜時:月曜3限 月曜4限**      **履修可能学科・専攻: F**

**関連資格:教職 管理 栄養 食衛**      **AL要素: 03 実験・実技・体験**

**授業の概要:** 基礎栄養学で学んだ知識をもとに、さらに栄養素の役割を理解できるよう、栄養素別の性質

や消化吸収や代謝について実験を通して学ぶ。

**キーワード:** 糖質、脂質、たんぱく質、ミネラル、尿酸、体成分

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 安全に配慮して、化学的な実験操作を理解し、行うことができる。  
各テーマの実験目的および手順を理解し、正しく実験を行うことができる。

**評価方法:** レポート  
小テスト

**評価割合:** 40%

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 実験で得られた結果を分析し、実験結果から目的が達成されたことを確認することができる。  
実験が失敗した場合には、その原因について考察することができる。  
実験の目的・手順・結果などを分かりやすい形で報告書としてまとめることができる。

**評価方法:** レポート  
小テスト

**評価割合:** 40%

##### ▼学修に主体的に取り組む態度

実験を主としたグループワークに主体的に関わり、誠実に取り組む態度を評価する。  
グループやクラスのメンバーを大切に、お互い協力しあい、思いやりを持った態度でグループワークに臨む姿勢を評価する。

**評価割合:** 0%

##### ▼実践的ボランティア

直接的な評価の対象とはしない。しかしボランティア活動等の実践により深められた知見がレポート等により認められる場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることができる。

**評価割合:** 0%

##### ▼公正性

直接的な評価の対象とはしない。しかし授業中の発言やレポートにおいて、人権侵害や差別発言、公正を欠く言動があった場合は、減点し嚴重注意とするため、注意すること

**評価割合:** 0%

## ▼その他

特になし

評価割合：特になし

### 授業計画：

- 【第1回、第2回】実験ガイダンス
- 【第3回、第4回】糖質分解酵素の実験
- 【第5回、第6回】薄層クロマトグラフィーによるステロイドホルモンの分離実験
- 【第7回、第8回】尿酸の定量
- 【第9回、第10回】エネルギー代謝実験
- 【第11回、第12回】アミノ酸の実験
- 【第13回、第14回】酵素の実験
- 【第15回、第16回】プロテアーゼ実験
- 【第17回、第18回】糖の定性実験
- 【第19回、第20回】DNA実験
- 【第21回、第22回】ビタミンの実験 コレステロールの実験 栄養機能性実験(GABAなど)
- 【第23回、第24回】たんぱく質の実験
- 【第25回、第26回】実験のまとめ・発表準備
- 【第27回、第28回】発表日
- 【第29回、第30回】まとめ(片付け)・小テスト

実験試料や試薬の納入・準備の都合のため、以上のスケジュール通りにならない場合もありますのでご了承ください。

【特例期間中の授業形態】課題研究型

と【特例期間中の授業形態】遠隔授業(オンデマンド型)で行います

使用テキスト： なし プリントを配布します

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** モル濃度計算等の化学の基礎を復習しておくこと。レポートの書き方を復習しておくこと。授業後、授業内容について復習し、関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましい(45分)。  
基礎栄養学 田地陽一編 羊土社  
基礎栄養学実験 木元幸一・鈴木和春編

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますが、まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。

### 留意事項：

課題のフィードバックについては全体的なコメントを行う予定である

---

科目コード：22201      科目ナンバリング：      主な使用言語：日本語

授業名(英文)： 栄養学実験 b(Experiment in Nutrition b)

担当者： 坂倉 有紀

### 基本情報

年次：2

単位数：1

授業形式：実験

曜時：月曜5限 月曜6限

履修可能学科・専攻： F

関連資格：教職 管理 栄養 食衛

AL要素： 03実験実技体験

**授業の概要：** 基礎栄養学で学んだ知識をもとに、さらに栄養素の役割を理解できるよう、栄養素別の性質や消化吸収や代謝について実験を通して学ぶ。

**キーワード:** 栄養素、糖質、脂質、たんぱく質、ミネラル、尿酸、体成分

## 学位授与方針との関係

### ▼知識・技能

**到達目標:** 安全に配慮して、化学的な実験操作を理解し、行うことができる。  
各テーマの実験目的および手順を理解し、正しく実験を行うことができる。

**評価方法:** レポート  
小テスト

**評価割合:** 40%

### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 実験で得られた結果を分析し、実験結果から目的が達成されたことを確認することができる。  
実験が失敗した場合には、その原因について考察することができる。  
実験の目的・手順・結果などを分かりやすい形で報告書としてまとめることができる。

**評価方法:** レポート

**評価割合:** 40%

### ▼学修に主体的に取り組む態度

実験を主としたグループワークに主体的に関わり、誠実に取り組む態度を評価する。  
グループやクラスのメンバーを大切に、お互い協力しあい、思いやりを持った態度でグループワークに臨む姿勢を評価する。

**評価割合:** 20%

### ▼実践的ボランティア

直接的な評価の対象とはしない。しかしボランティア活動等の実践により深められた知見がレポート等により認められる場合は、上記項目の「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

### ▼公正性

直接的な評価の対象とはしない。しかし授業中の発言やレポートにおいて、人権侵害や差別発言、公正を欠く言動があった場合は、減点し嚴重注意とするため、注意すること。

**評価割合:** 0%

### ▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

## 授業計画:

- 【第1回、第2回】実験ガイダンス
- 【第3回、第4回】糖質分解酵素の実験
- 【第5回、第6回】薄層クロマトグラフィーによるステロイドホルモンの分離実験
- 【第7回、第8回】尿酸の定量
- 【第9回、第10回】エネルギー代謝実験
- 【第11回、第12回】アミノ酸の実験
- 【第13回、第14回】酵素の実験
- 【第15回、第16回】プロテアーゼ実験
- 【第17回、第18回】糖の定性実験
- 【第19回、第20回】DNA実験
- 【第21回、第22回】ビタミンの実験 コレステロールの実験 栄養機能性実験(GABAなど)
- 【第23回、第24回】たんぱく質の実験

【第25回、第26回】実験のまとめ・発表準備  
【第27回、第28回】発表日  
【第29回、第30回】まとめ(片付け)・小テスト

実験試料や試薬の納入・準備の都合のため、以上のスケジュール通りにならない場合もありますのでご了承ください。

【特例期間中の授業形態】課題研究型  
と【特例期間中の授業形態】遠隔授業(オンデマンド型)で行います

使用テキスト： なし プリントを配布します

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：** モル濃度計算等の化学の基礎を復習しておくこと。レポートの書き方を復習しておくこと。授業後、授業内容について復習し、関連事項について自主学修を通じ知見を深めることが望ましいです(45分)。  
基礎栄養学 田地陽一編 羊土社  
基礎栄養学実験 木元幸一・鈴木和春編

**障がいのある履修者への対応：** 可能な限り対応しますが、まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段：** オフィスアワーに研究室で対応します。

**留意事項：** 課題のフィードバックについては全体的なコメントを行う予定です

---

科目コード：22202      科目ナンバリング：      主な使用言語：日本語  
授業名(英文)：国家試験対策演習Ⅱ(National Examination Preparation Seminar Ⅱ)  
担当者：小西 優子、飯島 健志、梶田 泰孝、鯨井 隆、坂倉 有紀、桐井 恭子、会田 さゆり、熊田 薫、荒田 梨紗、田井 勇毅、西出 朱美

#### 基本情報

年次：4      単位数：2      授業形式：演習  
曜時：金曜1限 金曜2限      履修可能学科・専攻：F  
関連資格：      AL要素：17. 発問と回答

**授業の概要：** 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、応用問題の解説及び外部模試の解説を行います。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。国家試験科目にそって指導を行います。

鯨井担当日

【授業形態：オンラインで課題研究型】

講義内容につき、研究的な課題設定する。中間試験または学期末試験において、理解力と考察力を把握する問題の作問とした。この手法により、国家試験だけでなく、管理栄養士として、実社会に役立つような思考力養成を目指すように配慮する。

**キーワード：** 社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養、応用栄養、栄養教育、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 授業で解説を受けた国家試験科目の専門基礎分野および専門分野の重要事項、専門用語について理解することができる。

**評価方法：**各分野のレポート課題で評価する。 **評価割合：**60%

**▼思考力・判断力・表現力**

**到達目標：**国家試験の各科目の出題ガイドラインをおさえ、専門基礎分野、専門分野の各科目を横断的に学修することで深め、知識を統合化することができる。

**評価方法：**「知識・技能」とあわせて評価する。 **評価割合：**40%

**▼学修に主体的に取り組む態度**

直接的な評価対象とはしない。ただし、自主的な学修によって授業内容の発展的事項の成果等が、レポート課題に認められる場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：**0%

**▼実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

**評価割合：**0%

**▼公正性**

直接的な評価対象とはしない。ただし、授業中に著しく公平性を欠く言動や不正行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となりますので注意すること。

**評価割合：**0%

**▼その他**

特になし

**評価割合：**特になし

**授業計画：**【第01回】ガイダンス  
【第02回】確認テスト  
【第03回】確認テストの解説ノート課題  
【第04回】応用力試験 社会・環境と健康(熊田)  
【第05回】応用力試験 応用栄養学(田井)  
【第06回】外部模試の解説 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・医学(鯨井)  
【第07回】外部模試の解説 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち・生化学(梶田)  
【第08回】応用力試験 臨床栄養学(会田)  
【第09回】応用力試験 栄養教育論(西出)  
【第10回】応用力試験 給食経営管理論(小西)  
【第11回】外部模試の解説 食べ物と健康・食品学、食品衛生学(飯島)  
【第12回】外部模試の解説 食べ物と健康・食品加工学、調理学(荒田)  
【第13回】外部模試の解説 基礎栄養学(坂倉)  
【第14回】応用力試験 公衆栄養学(桐井)  
【第15回】総まとめ  
※授業スケジュールは別途配付します。

**使用テキスト：**管理栄養士国家試験解説書 Complete+RD 管理栄養士国家試験完全攻略2024年版(日本医歯薬研修協会)  
時間ごとに、プリントを配付します。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等：**授業前には、各分野の3年次まで学習したことを復習してください(60分)。  
授業後は、繰り返しの復習により、知識を確かなものにしてください(120分)。

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

**障がいのある履修者への対応：**可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** 各担当教員がオフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等についてはIC-UNIPAでお知らせします。

**留意事項:** 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。

---

**科目コード:** 22203      **科目ナンバリング:**      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 基礎演習 a(a)

**担当者:** 有澤 正樹

**基本情報**

**年次:** 1      **単位数:** 2      **授業形式:** 演習

**曜時:** 木曜3限      **履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:**      **AL要素:** 10.資料調査課題  
15.レポート指導

**授業の概要:** 【授業形態ガイドライン・レベルIII、レベルII】遠隔授業(Teams による同時双方向型)

高校までの学びとは異なり、大学での学びはより細分化・専門化されている。また、教員も学生に教えるだけでなく、個々の専門分野について研究を続けている研究者でもある。このように、学生はこれまでとは違う大学での学びを理解することが大切であり、自己の将来をしっかりと見据えた上で、充実した大学生活を送ることが重要である。

大学での講義や演習では、レポートを作成したり、人前で発表したりする機会が多々ある。しかしながら、近年の学生の中には、レポートが感想文になっていたり、e-mail のように一文一文が勝手気ままに改行(段落づけ)されていたりと、レポートとは思えない文章を書くものが散見される。

この演習では、自己の目標と大学での学びの意義を確認すること、および、大学での学びに必要なレポートを作成するにあたっての“物の考え方”(レポートのテーマについて、どのようにアプローチしていくか)や資料の集め方、分析・考察など、具体的にどうやっていけばよいのかを学ぶために、社会問題などについて実際にレポートを作成しながら考えていく。また、レポートを書くときの文体や構成を始めとする、基本的な文章の書き方についても確認する。

**キーワード:** 大学での学び、学生マナー、キャリアデザイン、情報倫理、インターネット、図書館、文献検索、日本語、レポート作成

**学位授与方針との関係**

▼ **知識・技能**

**到達目標:** 自己の将来につながる大学生活について主体的に考え、大学での学びの意義を理解するとともに、大学の資源を活用して豊かな学びを展開する技能を身につけている。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 10%

▼ **思考力・判断力・表現力**

**到達目標:** 論理的に考え、表現するための技術を身につけている。

**評価方法:** レポート      **評価割合:** 60%

▼ **学修に主体的に取り組む態度**

【面接授業】レポート作成に伴う収集資料の量および質、レポート作成過程における(学生による自主的提出による)レポート添削回数等により評価する。

【在宅受講】期限付き課題の提出状況、期なし課題の進捗状況(レポート作成ワークシートにおけるキーワードの量、関連図の充実度ほか)により評価する。

**評価割合:** 30%

▼ **実践的ボランティア**

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

▼公正性

直接的な評価対象とはしないが、課題作成において不正行為があった場合は、減点や失格の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

▼その他

特になし

評価割合：特になし

授業計画： 【第01回】大学での学び方(学生としての常識)  
【第02回】文献・資料の探し方(図書館ガイダンス)  
【第03回】将来の自分について考え、大学生活の目標とスケジュールを立てる  
【第04回】EQ(行動特性)検査フィードバック(キャリア支援センター主催)  
【第05回】文章の書き方とレポート作成の手順(日本語基礎・レポートに求められるもの・研究倫理と著作権)、テーマの決定  
【第06回】文献・資料の収集と整理1(話題の整理)  
【第07回】文献・資料の収集と整理2(話題の整理)  
【第08回】文献・資料の収集と整理3(話題の選択)  
【第09回】構成の決定  
【第10回】「はじめに」を書く1  
【第11回】「はじめに」を書く2  
【第12回】本論を書く1  
【第13回】本論を書く2  
【第14回】本論を書く3  
【第15回】「おわりに」を書く  
レポート提出

使用テキスト： プリントを配布する。

予習・復習のポイントと <https://www.icc.ac.jp/maa/bs/>  
参考文献・資料等：

障がいのある 可能な限り対応しますので、まずは学務部等に連絡してください。  
履修者への対応：

授業時間外の連絡手段： Teams の当該科目チーム内(投稿)、またはメール(maa@icc.ac.jp)、もしくはオフィスアワーに研究室で対応します。曜日・時限等については UNIPA で確認してください。

留意事項： この演習では、現代社会の問題や関心の向けられているテーマについてのレポート作成を行うので、新聞やテレビニュースなどを見て世の中の動向を掴んでおくこと。また、レポート中の文章は新聞記事のよう客観的で論理的なものとなるので、作文が不得意のものは新聞記事の表現に慣れておくこと。  
授業時間中に個々のデバイス(PC等)を用いた文献検索(Web 閲覧)やレポート執筆(Word, Excel)を行うことになるので、個人デバイスを必携とする。ただし、使用教室が PC 教室の場合(講義概要執筆時点は未定)は必携とはしないが、出席は Teams 内の出席確認フォーム(Forms)から入力していただくため、Teams にアクセス可能なデバイス(スマートフォン等)を携帯すること。

---

科目コード：22203

科目ナンバリング：

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：基礎演習 b(b)

担当者：扇澤 美千子

基本情報

年次：1

単位数：2

授業形式：演習

曜時：火曜1限

履修可能学科・専攻： F

関連資格：

AL要素：07発表

08協同学修

10資料調査課題



**授業の概要：** 大学での学びでは、様々な分野の内容を学習していく中で、自ら問題意識を持ち主体的に考え解決策を見出し自らの考えをまとめて他者に伝える力を育てていきます。基礎演習では大学での学びに必須となるレポート作成の基礎的知識や技術について学んでいきます。書くこと・よむこと・調べること・考えること・まとめること・発表することなどの課題をとおして着実に力を養成していきます。各自が授業へ積極的に参加すること、自分のテーマを探究することの面白さに気づくことができれば大学での学びは格段に面白さを増していきます。

**キーワード：** レポート作成の基礎 プレゼンテーション

### 学位授与方針との関係

#### ▼ 知識・技能

**到達目標：** ・レポート作成の基礎的知識や技術を習得する  
・「調べる、まとめる、発表する」ことを通して豊かな学びを展開するための基礎的技能を身に付ける

**評価方法：** 資料作成  
発表  
討論  
レポート

**評価割合：** 40

#### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** ・理論的に考え、表現する力を身に付ける  
・プレゼンテーションに必要な発信力を身に付ける

**評価方法：** 資料作成  
発表  
討論  
レポート

**評価割合：** 50

#### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

課題に取り組む姿勢や発表態度、共同作業や討議などへの参加の度合いについて評価する

**評価割合：** 10

#### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしないが、ボランティア活動への参加は推奨する

**評価割合：** 0

#### ▼ 公正性

直接的な評価対象とはしないが、著しく公平性を欠く言動があった場合は指導の対象とする

**評価割合：** 0

#### ▼ その他

特になし

**評価割合：** 特になし

**授業計画：** 1.ガイダンス(基礎演習の内容について)  
2.自己紹介をしよう  
3.将来の自分について考えよう  
4.Office (Word、Excel、PowerPoint)の使い方  
5.EQ(行動特性)検査フィードバック(キャリア支援センター主催)  
6.レポート作成の手順

- 7.書き方の約束
- 8.論文の基本構成
- 9.文献・資料の収集と引用について
- 10.図書館ガイダンス
- 11.プレゼンテーションの方法
- 12.プレゼンテーション1
- 13.プレゼンテーション2
- 14.良いレポート・論文の条件
- 15.基礎演習のまとめ

**使用テキスト:** 必要に応じてTeamsにて提示、もしくはプリントを配布する

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 課題を確実にこなし、次時の準備をおこたらないこと

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応をします。必要なことを申し出てください。

**授業時間外の連絡手段:** アポイントメントのためにメールを送ってください。アドレスは初回にお知らせします。

**留意事項:** 課題によってTeamsとIC-UNIPAを使い分けます。両者の課題管理に注意を払ってください。

**科目コード:** 22203      **科目ナンバリング:**      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 基礎演習 c(c)

**担当者:** 小西 優子

#### 基本情報

**年次:** 1

**単位数:** 2

**授業形式:** 演習

**曜時:** 火曜1限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:**

**AL要素:** 07発表  
08協同学修  
10資料調査課題  
11レポート指導

**授業の概要:** 大学での学びは自主性が尊重され、自分自身で考えながら学ぶことが求められる。さらに、学びの成果を表現し、文章化する能力や発表する技術を身に付ける必要がある。この演習では、大学での学びの基礎であるレポート作成、プレゼンテーションの方法、必要な資料の集め方について学ぶ。また、他学科の学生との交流やグループワークを通して、お互いの価値観や考え方を理解し合い、コミュニケーション能力を養う。

**キーワード:** 大学での学び、キャリアデザイン、レポート作成、プレゼンテーション、情報収集、コミュニケーション

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標:** 自己の将来につながる大学生活について主体的に考え、大学での学びの意義を理解するとともに、大学の資源を活用して豊かな学びを展開する技能を身につけている。

**評価方法:** レポート・プレゼンテーション

**評価割合:** 40%

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 論理的に考え、表現するための技術を身につけている。

**評価方法:** レポート・プレゼンテーション

**評価割合:** 40%

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

演習への参加度およびレポート作成やプレゼンテーション資料作成への取り組み状況、グループワークへの関わり等を評価する。

評価割合：20%

#### ▼実践的ボランティア

直接的な評価対象とはしない。

評価割合：0%

#### ▼公正性

直接的な評価の対象とはしない。ただし、演習中の発言やレポートなどにおける人権侵害や差別発言などは減点とする。

また、レポート・資料作成において不正行為があった場合は、減点や失格の対象となるので注意すること。

評価割合：0%

#### ▼その他

特になし。

評価割合：特になし。

- 授業計画：
- 【第1回】 ガイダンス(大学での学び方やマナー,その他)
  - 【第2回】 自己紹介
  - 【第3回】 大学生活の目標とスケジュールを立てる
  - 【第4回】 学科紹介の資料作成・準備
  - 【第5回】 学科紹介プレゼンテーション(グループ発表)
  - 【第6回】 キャリアデザイン
  - 【第7回】 図書館の活用法(ガイダンス)
  - 【第8回】 文献・資料の収集とその活用
  - 【第9回】 プレゼンテーション資料の作成(1)(グループ発表)
  - 【第10回】 プレゼンテーション資料の作成(2)(グループ発表)
  - 【第11回】 プレゼンテーション
  - 【第12回】 文章の書き方とレポート作成の手順
  - 【第13回】 レポートの書き方(1)
  - 【第14回】 レポートの書き方(2)
  - 【第15回】 基礎演習のまとめ

使用テキスト： プリントを配布します。

予習・復習のポイント 授業前に、テーマについてわからない用語を調べる。

参考文献・資料等： 授業は、配布資料について復習する。

参考資料：大学生学びのハンドブック3訂版 世界思想社編集部編

障がいのある履修者への対応： 可能な限り対応するので、学務部と担当教員に申し出ること。

授業時間外の連絡手段： 曜日・時限等については初回に連絡する。

留意事項： 課題については、Teams等の課題管理機能を利用して提出物を確認後にクラス全体に総評もしくは個人にコメント付与する。  
デバイスを必携とする。

---

科目コード：22203

科目ナンバリング：

主な使用言語：日本語

授業名(英文)：基礎演習 d(d)

担当者：田井 勇毅

基本情報

年次：1

単位数：2

授業形式：演習

曜時：火曜1限

履修可能学科・専攻：F

関連資格：

AL要素：07発表  
08協同学習

**授業の概要：** この授業では、学生自身が自分で問いを発見するための最低限必要なアカデミック・スキルズについて学ぶ。具体的にはレポートの書き方やプレゼンテーションの方法等についてスキルを習得する。また、グループワークを通して、コミュニケーション能力を養うとともに論理的思考を用いて、問題解決の方法について学んでいく。

**キーワード：** アカデミックスキルズ プレゼンテーション レポート グループ学習 資料検索

#### 学位授与方針との関係

##### ▼ 知識・技能

**到達目標：** 自己の将来につながる大学生活について考え、大学での学びの意義を理解するとともに、大学の資源を活用して豊かな学びを展開する技能を身につけている

**評価方法：** **評価割合：50%**

レポート  
プレゼンテーション

##### ▼ 思考力・判断力・表現力

**到達目標：** 論理的に考え、表現するための技術を身につけることができる

**評価方法：** 上記参照 **評価割合：50%**

##### ▼ 学修に主体的に取り組む態度

直接的な評価はしない。ただし自主的な学習によって自身の知見に追加された成果等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：0%**

##### ▼ 実践的ボランティア

直接的な評価はしない。ただしボランティア活動等の実践により深められた知見等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合：0%**

##### ▼ 公正性

直接的な評価はしない。ただし授業中の発言やレポート、プレゼンテーション等において人権侵害・差別的発言など著しく公平性を欠く言動や提出レポート等における剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や厳重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合：0%**

##### ▼ その他

特になし

**評価割合：特になし**

**授業計画：** 第1回 オリエンテーション  
第2回 大学での学び  
第3回 論理的な考え方  
第4回 学びのプランニング  
第5回 大学生活の目標設定  
第6回 EQ結果フィードバック  
第7回 図書館ガイダンス  
第8回 レポートの書き方  
第9回 レポートテーマの検討  
第10回 レポートの作成

- 第11回 レポートの作成
- 第12回 グループ学習(ディベート)
- 第13回 発表資料の作成
- 第14回 発表資料の作成
- 第15回 発表

**使用テキスト:** 授業で使用する資料等はすべて印刷・配布する。

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業前はその回のテーマの分からない用語等を調べる(30分)。授業後は、配布資料について復習(30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応いたします。まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応いたします。曜日・時限等については初回にお知らせします。

**留意事項:** 課題についてはTeams等の課題管理機能を使用して提出物を確認後、コメント(個別もしくはクラス全体の総評)を付与します。

**科目コード:** 22203      **科目ナンバリング:**      **主な使用言語:** 日本語

**授業名(英文):** 基礎演習 e(e)

**担当者:** 桐井 恭子、西出 朱美

#### 基本情報

**年次:** 1

**単位数:** 2

**授業形式:** 演習

**曜時:** 火曜1限

**履修可能学科・専攻:** F

**関連資格:**

**AL要素:** 07発表  
08協同学習  
10資料調査課題  
11討論  
12課題討議法  
15レポート指導

**授業の概要:** この授業では、学生自身が自分で問いを発見するための最低限必要なアカデミック・スキルズについて学ぶ。具体的にはレポートの書き方やプレゼンテーションの方法、ノートの取り方等についてスキルを習得する。また、グループワークを通して、コミュニケーション能力を養うとともに論理的思考を用いて、問題解決の方法について学んでいく。

**キーワード:** アカデミックスキルズ プレゼンテーション レポート クリティカルリーディング グループ学習 資料検索

#### 学位授与方針との関係

##### ▼知識・技能

**到達目標:** 自己の将来につながる大学生生活について考え、大学での学びの意義を理解するとともに、大学の資源を活用して豊かな学びを展開する技能を身につけている

**評価方法:** レポート・

**評価割合:** 30%

プレゼンテーション

##### ▼思考力・判断力・表現力

**到達目標:** 論理的に考え、表現するための技術を身につけることができる

**評価方法:** レポート・プレゼンテーション **評価割合:** 60%

▼学修に主体的に取り組む態度

授業中の主体的な取り組みを評価する。

**評価割合:** 10%

▼実践的ボランティア

直接的な評価はしない。ただしボランティア活動等の実践により深められた知見等がプレゼンテーションやレポートに見られた場合は、上記の項目「思考力・判断力・表現力」の評価対象とすることがある。

**評価割合:** 0%

▼公正性

直接的な評価はしない。ただし授業中の発言やレポート、プレゼンテーション等において人権侵害・差別的発言など著しく公平性を欠く言動や提出レポート等における剽窃やデータ改ざんなど不正な行為があった場合は、減点や嚴重注意の対象となるので注意すること。

**評価割合:** 0%

▼その他

特になし

**評価割合:** 特になし

**授業計画:**

- 【第01回】大学での学び方 (桐井)
- 【第02回】大学図書館の文献・資料の探し方 (図書館ガイダンス主催) (桐井)
- 【第03回】文献・資料の検索方法 (桐井)
- 【第04回】将来の自分について考え、大学生活の目標とスケジュールを立てる (西出)
- 【第05回】EQ (行動特性) 検査フィードバック (キャリア支援センター主催) (西出)
- 【第06回】研究倫理と著作権 (西出)
- 【第07回】本の紹介 (ビブリオバトル) (桐井)
- 【第08回】本の紹介 (ビブリオバトル) (桐井)
- 【第09回】社会生活における基本的マナー (電話・メール等) (桐井)
- 【第10回】レポート作成の手順 (桐井)
- 【第11回】グループワーク (ブレインストーミング) (西出)
- 【第12回】グループワーク (ディベート) (西出)
- 【第13回】発表資料の作成1 (西出)
- 【第14回】発表資料の作成2 (西出)
- 【第15回】プレゼンテーション (桐井・西出)

**使用テキスト:** 適宜配布します

**予習・復習のポイントと参考文献・資料等:** 授業後は、配布資料について復習(約30分)するとともに、資料にない関連事項について自主学修を通じ、知見を深めることが望ましい。

**障がいのある履修者への対応:** 可能な限り対応いたします。まずは学務部に連絡してください。

**授業時間外の連絡手段:** オフィスアワーに研究室で対応いたします。初回時に各教員から周知します。

**留意事項:** 「2、3、10、13、14回目」の授業はデバイスを使用しますので持参してください。