

専門科目（令和4年度入学生用）

科目区分	科目コード	科目名	単位	回数	学年	開講	担当教員	資格		摘要	
								管理栄養士	食品衛生監視員		
科 目 入	10010	管理栄養士導入教育論	①	8	1	後期	大和田浩子			集中	
	10020	栄養と健康	①	15	1	後期	加藤 守匡				
						後期	金谷 由希				
専 門 基 礎 分 野	社 会 と 健 康 ・ 環 境	公衆衛生学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	大益 史弘	○	○		
		公衆衛生学Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	大益 史弘	○	○		
		公衆衛生学実習	①	15	3	前期	大益 史弘	○	○		
		社会福祉論	②	15	3	後期	高梨・千脇	○			
	及 び 人 体 の 構 造 と 機 能 の 成 り 立 ち	10210	生化学Ⅰ（機能）	②	15	1	後期	成田新一郎	○	○	
			生化学Ⅱ（代謝）	②	15	2	前期	成田新一郎	○	○	
		10250	生化学実験Ⅰ（基礎）	①	15	2	前期	成田新一郎	○	○	
			生化学実験Ⅱ（応用）	①	15	2	後期	成田新一郎	○	○	
			人体構造学	②	15	1	後期	齋藤 和也	○	○	
			人体機能学	②	15	2	前期	加藤 守匡	○	○	
			人体構造学実習	①	15	2	前期	齋藤 和也	○	○	
			人体機能学実習	①	15	2	前期	加藤 守匡	○	○	
臨床医学Ⅰ			②	15	2	後期	齋藤 和也	○	○		
臨床医学Ⅱ			②	15	3	前期	齋藤 和也	○	○		
運動生理学	②	15	3	後期	加藤 守匡	○	○				
運動生理学実習	①	15	3	後期	加藤 守匡	○					
食 べ 物 と 健 康	10410	食品学Ⅰ（総論）	②	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○	集中	
	10420	食品学Ⅱ（各論）	②	15	1	後期	佐塚 正樹	○	○		
	10430	食品学実験	①	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○		
	10440	食品衛生学	②	15	1	後期	佐塚 正樹	○	○		
		食品衛生学実験	①	15	2	前期	佐塚 正樹	○	○		
		食品製造・保存学	1	8	3	前期	楠本 健二		○		
	10470	調理科学	②	15	1	前期	南 育子	○			
	10480	調理科学実験	①	15	1	後期	南 育子	○	○		
	10490	調理学実習Ⅰ（基礎）	①	15	1	前期	南 育子	○			
	10500	調理学実習Ⅱ（応用）	1	15	1	後期	南 育子				
専 門 分 野	基 礎 学	10610	基礎栄養学	②	15	1	前期	成田新一郎	○	○	
		10620	基礎栄養学実験	①	15	1	後期	成田新一郎	○	○	
	応 用 栄 養 学		応用栄養学Ⅰ（栄養管理）	②	15	2	前期	金谷 由希	○	○	
			応用栄養学Ⅱ（母性・成長期）	②	15	2	後期	金谷 由希	○	○	
			応用栄養学Ⅲ（成人・高齢期）	②	15	3	前期	金谷 由希	○	○	
			応用栄養学実習	①	15	3	前期	金谷 由希	○		
	栄 養 教 育 論		栄養教育論Ⅰ（基礎）	②	15	2	前期	井間・小野	○		一部集中 一部集中
			栄養教育論Ⅱ（応用）	②	15	2	後期	井間・小野	○		
			栄養カウンセリング演習	②	15	3	後期	花屋 道子	○		
			栄養教育論実習	①	15	3	後期	井間真理子	○		
	臨 床 栄 養 学		臨床栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	寒河江豊昭	○	○	
			臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	②	15	2	後期	寒河江豊昭	○	○	
			臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	前期	寒河江豊昭	○	○	
			臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	寒河江・鈴木	○		
			臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	鈴木 美穂	○		
			臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	①	15	3	後期	鈴木 美穂	○		
	公 衆 栄 養 学		公衆栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	後期	北林 蒔子	○		
			公衆栄養学Ⅱ（各論）	②	15	3	前期	大和田・北林	○		
			公衆栄養学実習	①	15	3	後期	北林 蒔子	○		
	給 食 経 営 管 理 論		給食経営管理論Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	金光 秀子	○	○	
		給食経営管理論Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	金光 秀子	○	○		
		給食経営管理実習Ⅰ（基礎）	①	15	2	後期	金光 秀子	○			
		給食経営管理実習Ⅱ（応用）	①	15	3	前期	金光 秀子	○			

専門科目（令和4年度入学生用）

科目区分	科目コード	科目名	単位	回数	学年	開講	担当教員	資格		摘要
								管理栄養士	食品衛生監視員	
専門分野	総合演習	総合演習	②	30	4	通年	井間眞理子 大益 史弘 加藤 守匡 金光 秀子 金谷 由希 北林 蒔子 齋藤 和也 寒河江豊昭 佐塚 正樹 鈴木 美穂 成田新一郎 南 育子	○		
		臨地実習事前事後指導	①	15	3~4	摘要参照	金光・寒河江・北林・鈴木	○		3年前期~4年後期
	臨地実習	臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）	②		4	前期	寒河江・鈴木	○		2週間
		臨地実習Ⅰ（公衆栄養学）	①		4	前期	北林 蒔子	○		1週間
		臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）	①		3	前期	金光 秀子	○		1週間
	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）	1		4	後期	寒河江・鈴木			1週間	
発展科目		卒業研究	④		3~4	摘要参照	安部 貴洋			3年後期~4年通年
		大益 史弘								
		加藤 守匡								
		金谷 由希								
		北林 蒔子								
		齋藤 和也								
		寒河江豊昭								
		鈴木 美穂								
		佐塚 正樹								
		成田新一郎								
南 育子										
外書講読	1	8	3~4	後期	成田新一郎					

※ 「○数字」は必修単位、「} ○」は選択必修科目

※ 2年次以降の担当者は令和4年度のものであり、変更になる場合がある

専門科目（令和3年度入学生用）

科目区分	科目コード	科目名	単位	回数	学年	開講	担当教員	資格		摘要	
								管理栄養士	食品衛生監視員		
科 導 目 入		管理栄養士導入教育論	①	8	1	後期	大和田浩子				
		栄養と健康	①	15	1	後期	加藤・金谷				
専 門 基 礎 分 野	社 会 と 健 康 ・ 環 境	10110 公衆衛生学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	大益 史弘	○	○		
		10120 公衆衛生学Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	大益 史弘	○	○		
		公衆衛生学実習	①	15	3	前期	大益 史弘	○	○		
		社会福祉論	②	15	3	後期	高梨・千脇	○			
	及 び 疾 病 の 成 り 立 ち	人 体 の 構 造 と 機 能	10220 生化学Ⅰ（機能）	②	15	1	後期	成田新一郎	○	○	
			10230 生化学Ⅱ（代謝）	②	15	2	前期	成田新一郎	○	○	
			10240 生化学実験Ⅰ（基礎）	①	15	2	前期	成田新一郎	○	○	
			10240 生化学実験Ⅱ（応用）	①	15	2	後期	成田新一郎	○	○	
			人体構造学	②	15	1	後期	齋藤 和也	○	○	
			10260 人体機能学	②	15	2	前期	加藤 守匡	○	○	
			10270 人体構造学実習	①	15	2	前期	齋藤 和也	○	○	
			10280 人体機能学実習	①	15	2	前期	加藤 守匡	○	○	
10290 臨床医学Ⅰ			②	15	2	後期	齋藤 和也	○	○		
臨床医学Ⅱ			②	15	3	前期	齋藤 和也	○	○		
食 べ 物 と 健 康	食 べ 物 と 健 康	食品学Ⅰ（総論）	②	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○		
		食品学Ⅱ（各論）	②	15	1	後期	佐塚 正樹	○	○		
		食品学実験	①	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○		
		食品衛生学	②	15	1	後期	佐塚 正樹	○	○		
		10450 食品衛生学実験	①	15	2	前期	佐塚 正樹	○	○		
		食品製造・保存学	1	8	3	前期	楠本 健二		○	集中	
		調理科学	②	15	1	前期	江口 智美	○		一部集中	
		調理科学実験	①	15	1	後期	南 育子	○	○		
		調理学実習Ⅰ（基礎）	①	15	1	前期	江口 智美	○		一部集中	
		調理学実習Ⅱ（応用）	1	15	1	後期	南 育子			開講せず	
専 門 分 野	基 礎 栄 養 学	基礎栄養学	②	15	1	前期	成田新一郎	○	○		
		基礎栄養学実験	①	15	1	後期	成田新一郎	○	○		
	応 用 栄 養 学	10710 応用栄養学Ⅰ（栄養管理）	②	15	2	前期	金谷 由希	○	○		
		10720 応用栄養学Ⅱ（母性・成長期）	②	15	2	前期	金谷 由希	○	○	集中	
		応用栄養学Ⅲ（成人・高齢期）	②	15	3	前期	金谷 由希	○	○		
		応用栄養学実習	①	15	3	前期	金谷 由希	○			
	栄 養 教 育 論	10810 栄養教育論Ⅰ（基礎）	②	15	2	前期	井間・小野	○		一部集中	
		10820 栄養教育論Ⅱ（応用）	②	15	2	後期	井間・小野	○		一部集中	
		栄養カウンセリング演習	②	15	3	後期	花屋 道子	○			
		栄養教育論実習	①	15	3	後期	井間真理子	○			
	臨 床 栄 養 学	臨 床 栄 養 学	10910 臨床栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	寒河江豊昭	○	○	
			10920 臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	②	15	2	後期	寒河江豊昭	○	○	
			臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	前期	寒河江豊昭	○	○	
			臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	寒河江・鈴木	○		
			臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	鈴木 美穂	○		
			臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	①	15	3	後期	鈴木 美穂	○		
	栄 養 学 公 衆	公 衆 栄 養 学	11010 公衆栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	後期	北林 蒔子	○		
			公衆栄養学Ⅱ（各論）	②	15	3	前期	大和田・北林	○		
			公衆栄養学実習	①	15	3	後期	北林 蒔子	○		
	給 食 経 営 管 理 論	給 食 経 営 管 理 論	11110 給食経営管理論Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	金光 秀子	○	○	
11120 給食経営管理論Ⅱ（各論）			②	15	2	後期	金光 秀子	○	○		
11130 給食経営管理実習Ⅰ（基礎）			①	15	2	後期	金光 秀子	○			
給食経営管理実習Ⅱ（応用）			①	15	3	前期	金光 秀子	○			

専門科目（令和3年度入学生用）

科目区分	科目コード	科目名	単位	回数	学年	開講	担当教員	資格		摘要
								管理栄養士	食品衛生監視員	
専門分野	総合演習	総合演習	②	30	4	通年	井間眞理子 大益 史弘 加藤 守匡 金光 秀子 金谷 由希 北林 蒔子 齋藤 和也 寒河江豊昭 佐塚 正樹 鈴木 美穂 成田新一郎 南 育子	○		
		臨地実習事前事後指導	①	15	3~4	摘要参照	金光・寒河江・北林・鈴木	○		3年前期~4年後期
	臨地実習	臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）	②		4	前期	寒河江・鈴木	○		2週間
		臨地実習Ⅰ（公衆栄養学）	①		4	前期	北林 蒔子	○		1週間
		臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）	①		3	前期	金光 秀子	○		1週間
	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）	1		4	後期	寒河江・鈴木			1週間	
発展科目		卒業研究	④		3~4	摘要参照	安部 貴洋 大益 史弘 加藤 守匡 金谷 由希 北林 蒔子 齋藤 和也 寒河江豊昭 佐塚 正樹 鈴木 美穂 成田新一郎 南 育子			3年後期~4年通年
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		外書講読	1	8	3~4	後期	成田新一郎			

※ 「○数字」は必修単位、「} ○」は選択必修科目

※ 3年次以降の担当者は令和4年度のものであり、変更になる場合がある

専門科目（令和2年度入学生用）

科目区分	科目コード	科目名	単位	回数	学年	開講	担当教員	資格		摘要	
								管理栄養士	食品衛生監視員		
科 導 目 入		管理栄養士導入教育論	①	8	1	後期	大和田浩子				
		栄養と健康	①	15	1	後期	加藤・金谷				
専門基礎分野	社会 と 健康・ 環境	10130 公衆衛生学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	大益 史弘	○	○		
		公衆衛生学Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	大益 史弘	○	○		
		公衆衛生学実習	①	15	3	前期	大益 史弘	○	○		
		10140 社会福祉論	②	15	3	後期	高梨・千脇	○			
	及び 人体の 構造と 機能 の 成り 立ち	10300	生化学Ⅰ（機能）	②	15	1	後期	成田新一郎	○	○	
			生化学Ⅱ（代謝）	②	15	2	前期	成田新一郎	○	○	
			生化学実験Ⅰ（基礎）	①	15	2	前期	成田新一郎	○	○	
			生化学実験Ⅱ（応用）	①	15	2	後期	成田新一郎	○	○	
			人体構造学	②	15	1	後期	齋藤 和也	○	○	
			人体機能学	②	15	2	前期	加藤 守匡	○	○	
			人体構造学実習	①	15	2	前期	齋藤 和也	○	○	
			人体機能学実習	①	15	2	後期	加藤 守匡	○	○	
			臨床医学Ⅰ	②	15	2	後期	齋藤 和也	○	○	
	10310 臨床医学Ⅱ	②	15	3	前期	齋藤 和也	○	○			
	食 べ 物 と 健 康	10460	食品学Ⅰ（総論）	②	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○	
			食品学Ⅱ（各論）	②	15	1	後期	佐塚 正樹	○	○	
			食品学実験	①	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○	
			食品衛生学	②	15	1	後期	佐塚 正樹	○	○	
			食品衛生学実験	①	15	2	前期	佐塚 正樹	○	○	
食品製造・保存学			1	8	3	前期	楠本 健二		○	集中	
調理科学			②	15	1	前期	江口 智美	○			
調理科学実験			①	15	1	後期	江口 智美	○	○		
調理学実習Ⅰ（基礎）			①	15	1	前期	江口 智美	○			
調理学実習Ⅱ（応用）	1	15	1	後期	江口 智美			開講せず			
専門分野	基礎 栄養学	基礎栄養学	②	15	1	後期	山田 英明	○	○		
		基礎栄養学実験	①	15	2	前期	成田新一郎	○	○		
	応用 栄養学	10730 応用栄養学Ⅰ（栄養管理）	②	15	2	前期	金谷 由希	○	○		
		応用栄養学Ⅱ（母性・成長期）	②	15	2	後期	金谷 由希	○	○		
		10740 応用栄養学Ⅲ（成人・高齢期）	②	15	3	前期	金谷 由希	○	○		
	栄養 教育 論	10830 栄養教育論Ⅰ（基礎）	②	15	2	前期	井間・小野	○		一部集中	
		栄養教育論Ⅱ（応用）	②	15	2	後期	井間・小野	○		一部集中	
		10840 栄養カウンセリング演習	②	15	3	後期	花屋 道子	○			
		栄養教育論実習	①	15	3	後期	井間真理子	○			
	臨床 栄養学	10930 臨床栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	寒河江豊昭	○	○		
		臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	②	15	2	後期	寒河江豊昭	○	○		
		10940 臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	前期	寒河江豊昭	○	○		
		10950 臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	寒河江・鈴木	○			
		10960 臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	鈴木 美穂	○			
	栄養 公衆 学	11020 公衆栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	後期	金谷 由希	○			
		11030 公衆栄養学Ⅱ（各論）	②	15	3	前期	大和田・北林	○			
		公衆栄養学実習	①	15	3	後期	北林 蒔子	○			
	給食 経営 論	11140	給食経営管理論Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	金光 秀子	○	○	
			給食経営管理論Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	金光 秀子	○	○	
給食経営管理実習Ⅰ（基礎）			①	15	2	後期	金光 秀子	○			
給食経営管理実習Ⅱ（応用）			①	15	3	前期	金光 秀子	○			

専門科目（令和2年度入学生用）

科目区分	科目コード	科目名	単位	回数	学年	開講	担当教員	資格		摘要
								管理栄養士	食品衛生監視員	
専門分野	総合演習	総合演習	②	30	4	通年	井間真理子 大益 史弘 加藤 守匡 金光 秀子 金谷 由希 北林 蒔子 齋藤 和也 寒河江豊昭 佐塚 正樹 鈴木 美穂 成田新一郎 南 育子	○		
		11220 (11223) 臨地実習事前事後指導	①	15	3~4	摘要参照	金光・寒河江・北林・鈴木	○		3年前期~4年後期
	臨地実習	11330 臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）	②		4	前期	寒河江・鈴木	○		2週間
		臨地実習Ⅰ（公衆栄養学）	①		4	前期	北林 蒔子	○		1週間
臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）		①		3	前期	金光 秀子	○		1週間	
	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）	1		4	後期	寒河江・鈴木			1週間	
発展科目	11410 (11413)	卒業研究	④		3~4	摘要参照	安部 貴洋 大益 史弘 加藤 守匡 北林 蒔子 齋藤 和也 寒河江豊昭 佐塚 正樹 鈴木 美穂 成田新一郎 南 育子			3年後期~4年通年
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
	11420	外書講読	1	8	3~4	後期	成田新一郎			

※ 「○数字」は必修単位、「} ○」は選択必修科目

※ 4年次の担当者は令和4年度のものであり、変更になる場合がある

専門科目（平成31年度入学生用）

科目区分	科目コード	科目名	単位	回数	学年	開講	担当教員	資格		摘要	
								管理栄養士	食品衛生監視員		
科 導 目 入		管理栄養士導入教育論	①	8	1	後期	鈴木 道子				
		栄養と健康	①	15	1	後期	加藤・金谷				
専 門 基 礎 分 野	社 会 と 健 康 ・ 環 境	公衆衛生学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	大益 史弘	○	○		
		公衆衛生学Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	大益 史弘	○	○		
		公衆衛生学実習	①	15	3	前期	大益 史弘	○	○		
		社会福祉論	②	15	3	後期	高梨・千脇	○			
	人 体 の 構 造 と 機 能 及 び 疾 病 の 成 り 立 ち	生化学Ⅰ（機能）	②	15	1	後期	高橋 和昭	○	○		
		生化学Ⅱ（代謝）	②	15	2	前期	成田新一郎	○	○		
		生化学実験Ⅰ（基礎）	①	15	2	前期	成田新一郎	○	○		
		生化学実験Ⅱ（応用）	①	15	2	後期	成田新一郎	○	○		
		人体構造学	②	15	1	後期	齋藤 和也	○	○		
		人体機能学	②	15	2	前期	加藤 守匡	○	○		
		人体構造学実習	①	15	2	前期	齋藤 和也	○	○		
		人体機能学実習	①	15	2	後期	加藤 守匡	○	○		
		臨床医学Ⅰ	②	15	2	後期	齋藤 和也	○	○		
		臨床医学Ⅱ	②	15	3	前期	齋藤 和也	○	○		
		運動生理学	②	15	3	前期	加藤 守匡	○	○		
		運動生理学実習	①	15	3	後期	加藤 守匡	○			
	食 べ 物 と 健 康	食品学Ⅰ（総論）	②	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○		
		食品学Ⅱ（各論）	②	15	1	後期	佐塚 正樹	○	○		
		食品学実験	①	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○		
		食品衛生学	②	15	1	後期	佐塚 正樹	○	○		
		食品衛生学実験	①	15	2	前期	佐塚 正樹	○	○		
		食品製造・保存学	1	8	3	前期	楠本 健二		○	集中	
		調理科学	②	15	1	前期	江口 智美	○			
		調理科学実験	①	15	1	後期	江口 智美	○	○		
		調理学実習Ⅰ（基礎）	①	15	1	前期	江口 智美	○			
	調理学実習Ⅱ（応用）	1	15	1	後期	江口 智美					
	専 門 分 野	基 礎 栄 養 学	基礎栄養学	②	15	1	後期	山田 英明	○	○	
			基礎栄養学実験	①	15	2	前期	山田 英明	○	○	
		応 用 栄 養 学	応用栄養学Ⅰ（栄養管理）	②	15	2	前期	山田 英明	○	○	
			応用栄養学Ⅱ（母性・成長期）	②	15	2	後期	山田 英明	○	○	
			応用栄養学Ⅲ（成人・高齢期）	②	15	3	前期	金谷 由希	○	○	
			応用栄養学実習	①	15	3	前期	金谷 由希	○		
		栄 養 教 育 論	栄養教育論Ⅰ（基礎）	②	15	2	前期	井間・小野	○		一部集中
			栄養教育論Ⅱ（応用）	②	15	2	後期	井間・小野	○		一部集中
			栄養カウンセリング演習	②	15	3	後期	花屋 道子	○		
			栄養教育論実習	①	15	3	後期	井間真理子	○		
臨 床 栄 養 学		臨床栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	寒河江豊昭	○	○		
		臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	②	15	3	後期	寒河江豊昭	○	○		
		臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	前期	寒河江豊昭	○	○		
		臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	寒河江・鈴木	○			
		臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	井上 信子	○			
		臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	①	15	3	後期	鈴木 美穂	○			
公 衆 栄 養 学		公衆栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	後期	金谷 由希	○			
		公衆栄養学Ⅱ（各論）	②	15	3	前期	大和田・北林	○			
		公衆栄養学実習	①	15	3	後期	北林 蒔子	○			
給 食 経 営 管 理 論		給食経営管理論Ⅰ（総論）	②	15	1	前期	金光 秀子	○	○		
		給食経営管理論Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	金光 秀子	○	○		
		給食経営管理実習Ⅰ（基礎）	①	15	2	後期	金光 秀子	○			
		給食経営管理実習Ⅱ（応用）	①	15	2	前期	金光 秀子	○			

専門科目（平成31年度入学生用）

科目区分	科目コード	科目名	単位	回数	学年	開講	担当教員	資格		摘要
								管理栄養士	食品衛生監視員	
専門分野	総合演習	11210 総合演習	②	30	4	通年	井間真理子 大益 史弘 加藤 守匡 金光 秀子 金谷 由希 北林 蒔子 齋藤 和也 寒河江豊昭 佐塚 正樹 鈴木 美穂 成田新一郎 南 育子	○		
		11220 (11224) 臨地実習事前事後指導	①	15	3~4	摘要参照	金光・寒河江・北林・鈴木	○		3年前期~4年後期
	臨地実習	11310 臨地実習 I (臨床栄養学)	②		4	前期	寒河江・鈴木	○		2週間
		11320 臨地実習 I (公衆栄養学)	①		4	前期	北林 蒔子	○		1週間
		11340 臨地実習 II (臨床栄養学)	①		3	前期	金光 秀子	○		1週間
発展科目	11410 (11414)	卒業研究	④		3~4	摘要参照	安部 貴洋 井間真理子 大益 史弘 加藤 守匡 北林 蒔子 齋藤 和也 寒河江豊昭 佐塚 正樹 鈴木 美穂 成田新一郎 南 育子			3年後期~4年通年
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
		〃								
	11420 外書講読	1	8	4	後期	成田新一郎				

※ 「○数字」は必修単位、「{ } ○」は選択必修科目



講義科目名称：管理栄養士導入教育論（10010）

授業コード：

英文科目名称：-

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	必修
担当教員			
大和田 浩子			
導入科目			授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	保健・医療・福祉・教育・企業をはじめとした多様な領域で、対人専門職として活躍する管理栄養士を育てるための導入教育科目である。社会が要請する管理栄養士の使命や役割、関連法令、多様化する職務内容、関連職種との関わり、管理栄養士の歴史等に関する理解を深め、理想とする管理栄養士像構築のきっかけをつかむ。また、各職域で活躍する管理栄養士の生の声を聞き、理解を確かなものとする。
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション・管理栄養士の歴史と使命 授業の進め方、評価方法などについて伝えるとともに、管理栄養士の歴史と使命について学ぶ。</p> <p>第2回 栄養の専門職 栄養の専門職としての職業倫理、生命の倫理、法令に基づく管理栄養士の役割と業務について学ぶ。</p> <p>第3回 医療施設で働く管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり 医療施設で働く管理栄養士をゲストスピーカーに迎え、実践を踏まえて、対人専門職としての使命と役割、関連職種との関わりについて学ぶ。</p> <p>第4回 福祉施設で働く管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり 福祉施設で働く管理栄養士をゲストスピーカーに迎え、実践を踏まえて、対人専門職としての使命と役割、関連職種との関わりについて学ぶ。</p> <p>第5回 保健行政分野で働く管理栄養士の使命と役割・関連職種との関わり 保健行政分野で働く管理栄養士をゲストスピーカーに迎え、実践を踏まえて、対人専門職としての使命と役割、関連職種との関わりについて学ぶ。</p> <p>第6回 学校で働く管理栄養士（栄養教諭）の使命と役割・関連職種との関わり 学校で働く管理栄養士（栄養教諭）をゲストスピーカーに迎え、実践を踏まえて、対人専門職としての使命と役割、関連職種との関わりについて学ぶ。</p> <p>第7回 栄養学の知識と課題対応能力 栄養学の知識と栄養の専門職としての課題対応能力について学ぶ。</p> <p>第8回 栄養の専門職としてのアドボカシー能力、まとめ 栄養の専門職としてのアドボカシー能力について学ぶとともに授業全体の総括を行い栄養専門職としての今後の取り組むべき課題について展望する。</p>
成績評価・方法	試験80%、レポート20%
授業概要	管理栄養士が、対人専門職として社会で活躍するために必要な基礎的な事項を中心に学ぶ。具体的には、管理栄養士の歴史と使命、栄養の専門職としての職業倫理、法令に基づく管理栄養士の役割と業務についての理解を深めた上で、管理栄養士の具体的な使命や役割について、現職の管理栄養士のゲストスピーカーから学び、対人専門職としての管理栄養士の在り方を考える授業を展開する。
実務経験及び授業の内容	管理栄養士として福祉施設での実務経験があり、この経験を生かし、対人専門職の在り方、他職との連携等に関する授業を行う。また、現職の管理栄養士をゲストスピーカーに招き、実務に関する知識・経験を生かした授業を進める。
時間外学習	授業の進行に合わせて、教科書をしっかり読んで理解に努め、疑問点がある場合は、明確にしておくこと。疑問点は、授業で質問し、授業終了後は、学んだことを整理し、理解を確かなものにしておくこと。
教科書	特定非営利活動法人 日本栄養改善学会 監修 村山伸子・武見ゆかり編『管理栄養士論』専門職として求められる10の基本的な資質・能力 医歯薬出版株式会社 2,700円＋税
参考文献	
履修条件	
備考	

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	必修
担当教員			
加藤 守匡・金谷 由希			
導入科目			授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>授業のテーマ及び到達目標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品成分表の構成を理解し、正しく扱うことができる。</li> <li>・日本人の食事摂取基準の策定に関する基本的な考え方を理解する。</li> <li>・運動基準・運動指針などを通し運動と心身の健康と関わり理解する。</li> </ul>
授業計画	<p>第1回 健康に関する栄養と運動（金谷由希・加藤守匡）</p> <p>第2回 食品成分表の沿革と役割（金谷由希）</p> <p>第3回 食品成分表の構成 ①食品成分表とは何か（金谷由希）</p> <p>第4回 食品成分表の構成 ②収載成分項目（金谷由希）</p> <p>第5回 食品成分表を使った栄養計算 ①栄養計算の基本（金谷由希）</p> <p>第6回 食品成分表を使った栄養計算 ②栄養計算の実際（金谷由希）</p> <p>第7回 日本人の食事摂取基準 ①策定方針、策定の基本事項（金谷由希）</p> <p>第8回 日本人の食事摂取基準 ②策定の留意事項、活用に関する基本事項（金谷由希）</p> <p>第9回 健康づくりのための基準・運動指針（加藤守匡）</p> <p>第10回 運動とエネルギー消費量（加藤守匡）</p> <p>第11回 各世代の身体活動量と健康（加藤守匡）</p> <p>第12回 身体活動量と認知機能（加藤守匡）</p> <p>第13回 身体活動量の測定・評価（加藤守匡）</p> <p>第14回 身体活動を高め、継続する工夫（加藤守匡）</p> <p>第15回 地域の健康サポートへの実践的取り組み（加藤守匡）</p>
成績評価・方法	テスト30%、レポート20%、態度(理由のない欠席、積極性等)50%
授業概要	<p>管理栄養士の業務において必須である食品成分表と日本人の食事摂取基準を扱う。食品成分表ではその構成について詳細に学習し、栄養計算を行う。日本人の食事摂取基準ではもっとも重要とされる策定の理論について学習する。</p> <p>また、エネルギー収支バランスをより詳しく理解するためにも、エネルギー消費活動である運動についても学習する。さらに、継続的な運動実施が心身の健康へ与える影響についても学習し、栄養や運動などの健康活動が地域の健康サポートにどう貢献するかを学習する。</p>
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	授業中にわからなかった語句の意味を調べること。
教科書	<p>・香川明夫監修『食品成分表』（女子栄養大学出版部） 1,650円(税込) ISBN:978-4-7895-1021-9（大学の購買部で購入可能）</p> <p>・伊藤貞嘉・佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準(2020年版)』（第一出版） 3,080(税込) ISBN:9784804114088（大学の購買部で購入可能）</p> <p>必要な資料は授業時に配布する。</p>
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：公衆衛生学 I（総論）（10110）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
大益 史弘			
専門基礎分野	社会・環境と健康		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	健康および公衆衛生の概念、公衆衛生の歴史について理解を深めるとともに、社会および環境が人間の健康をどう規定し影響を及ぼすのか、または健康を保持・増進するために社会および環境はどうあるべきか等、社会および環境と健康との関わりについて理解する。公衆衛生学の歴史と共に発展してきた疫学概念、指標、方法、スクリーニングについて学び、健康状態・疾病の測定と評価法について習得する。出生や死亡等の人口問題を通じて、健康、疾病、食行動にかかわる保健統計の概要および意義について学ぶ。
授業計画	<p>第1回 公衆衛生の概要</p> <p>第2回 国際保健</p> <p>第3回 公衆衛生活動、ヘルスプロモーション、健康教育</p> <p>第4回 疫学の概要</p> <p>第5回 疫学的手法・因果関係</p> <p>第6回 研究デザイン</p> <p>第7回 リスク、オッズ</p> <p>第8回 介入研究</p> <p>第9回 交絡因子</p> <p>第10回 スクリーニング</p> <p>第11回 保健統計の概要</p> <p>第12回 人口調査</p> <p>第13回 出生率</p> <p>第14回 死亡率</p> <p>第15回 生命表、平均寿命</p>
成績評価・方法	テスト40%、レポート40%、授業への参加度20%
授業概要	集団の健康に関わる社会及び自然を広く環境として捉え、それら環境についての知識を習得し、さらには、近年の動向を把握する。また、健康と環境の関連について、予防を重視した健康への対処についての取り組みを学習するとともに、保健統計と疫学を活用した健康への諸問題に対する分析方法を紹介する。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会と環境問題に関心を持つこと。</li> <li>・教科書や参考書を通じて保健統計データ等に目を通しておくこと。</li> </ul>
教科書	<p>縣俊彦著「やさしい保健統計学 改訂第5版」（南江堂）1,800円＋税</p> <p>南江堂 健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 2022-2023</p>
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：公衆衛生学Ⅱ（各論）（10120）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	必修
担当教員			
大益 史弘			
専門基礎分野	社会・環境と健康		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	対象者に応じて母子・成人・高齢者や、生活の場によって学校・地域・産業のように細かく分類された各公衆衛生活動を学習することを目的とする。 ・公衆衛生学の意義を理解する。 ・集団の健康に関する疫学的指標を理解する。 ・様々な保健統計データから近年の動向を把握する。 ・場面に応じた公衆衛生活動を考察することができるようになる。
授業計画	第1回 感染症と予防 第2回 食品保健と国民の栄養 第3回 生活環境の問題 第4回 飲用水の保全 第5回 大気・土壌汚染 第6回 住環境の安全 第7回 騒音・振動・悪臭 第8回 廃棄物処理 第9回 医療の制度 第10回 地域保健 第11回 母子保健 第12回 学校保健 第13回 精神保健福祉 第14回 産業保健 1 労働安全衛生管理 第15回 産業保健 2 化学的因子
成績評価・方法	テスト40%、レポート40%、授業への参加度20%
授業概要	生活習慣（食生活、身体活動、喫煙行動、ストレス等）の現状とその対策について理解を深める。また、主要疾患（がん、循環器疾患、歯科疾患、感染症）の疫学と予防対策について学ぶ。特に、感染症については成立要因等を理解し、主要な感染症の流行と感染予防対策について学ぶ。さらに、管理栄養士と関連の深い保健・医療・福祉・介護の制度（食品保健、地域保健、母子保健、高齢者保健、産業保健、学校保健等）および関連する法規について学ぶ。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	・社会と環境問題に関心を持つこと。 ・教科書や参考書を通じて保健統計データ等に目を通しておくこと。 ・授業で出てきた重要な項目について覚えるようにする。
教科書	南江堂 健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 2022-2023
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：公衆衛生学実習（10130）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	1	必修
担当教員			
大益 史弘			
専門基礎分野	社会・環境と健康		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	公衆衛生学の講義で学んだ公衆衛生学の諸問題について、その演習を実際に行って技術を身につける。		
授業計画	第1回	公衆衛生学実習の概要	
	第2回	出生と死亡	
	第3回	合計特殊出生率	
	第4回	平均寿命	
	第5回	空気の分析（アンモニア、ホルムアルデヒド）	
	第6回	空気の分析（酸素、二酸化炭素）	
	第7回	室内騒音	
	第8回	都市騒音	
	第9回	照度	
	第10回	温度条件（気温、湿度）	
	第11回	温度条件（風速、輻射熱）	
	第12回	粉じん	
成績評価・方法	レポート80%、授業への参加度20%		
授業概要	疫学調査または保健統計の事例を提示し、これらに基づき疫学理論や統計手法を学び、疫学・保健統計の活用について理解する。また、インターネットを利用して、公衆衛生活動を行うために必要な信頼度の高い健康情報の収集や評価法について学ぶ。さらに、騒音、照度等の環境因子の測定・評価を行い、これらが精神的・肉体的に健康障害の要因となることを学ぶ。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会と環境問題に関心を持つこと。</li> <li>・教科書や参考書を通じて保健統計データ等に目を通しておくこと。</li> <li>・授業で出てきた重要な項目について覚えるようにする。</li> </ul>		
教科書	資料を適宜配布		
参考文献			
履修条件			
備考			

講義科目名称：社会福祉論（10140）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	2	必修
担当教員			
高梨 友也・千脇 隆志			
専門基礎分野	社会・環境と健康		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>多様化した現代社会における社会問題と福祉課題について確認し、各専門職や機関が連携して「本人自らの解決」を支援する時代にあつて、栄養の専門職としてどのように関わるのか、対象者の利益になる連携や協働、支援のあり方を考えていく。</p> <p>○社会福祉の現状を知り、生活のなかで、どのように関連しているかを理解できる。</p> <p>○関連する社会保障と社会福祉の基本的な仕組みを説明することができる。</p> <p>○専門職として、自らがどのように関わっていくのかをイメージすることができる。</p>
授業計画	<p>第1回 (高梨友也) 授業ガイダンス・社会福祉の歴史 授業の進め方について説明し、日本の社会福祉の歴史を視覚も用いて解説する。</p> <p>第2回 (高梨友也) 社会保障を概観する 社会福祉も包含する社会保障について、誕生前から各年齢ごとに関連付けて解説する。</p> <p>第3回 (高梨友也) 社会福祉を概観する 日本の社会福祉制度の近代～現代について人物史を中心に概観する。</p> <p>第4回 (高梨友也) 医療保障制度を概観する 医療保障制度の歴史と課題について実例を用いて解説する。</p> <p>第5回 (千脇隆志) 介護保険制度（1）制度創設の背景と介護保障の歴史 介護保険制度が創設される背景と、それまでの介護保障の歴史を解説する。</p> <p>第6回 (千脇隆志) 介護保険制度（2）制度の内容と改定の変遷、実状について 介護保険制度の内容を解説し、その実状と改定の歴史を解説する。</p> <p>第7回 (千脇隆志) 児童家庭福祉の現状 現代の児童福祉の実際と課題について解説する。</p> <p>第8回 (千脇隆志) 貧困・低所得者と所得保障制度 日本における所得保障制度について解説する。</p> <p>第9回 (千脇隆志) 社会福祉援助技術（1）面接技法を中心に。 社会福祉援助技術について解説・演習を行う。</p> <p>第10回 (千脇隆志) 社会福祉援助技術（2）ジェネラリスト・ソーシャルワークを中心に。 ソーシャルワークとしての社会福祉援助を解説する。</p> <p>第11回 (高梨友也) 少子・高齢化と高齢者福祉の現状 日本における少子・高齢化の現状と高齢者福祉を解説する。</p> <p>第12回 (高梨友也) 障がい者福祉の現状 障がい者福祉の歴史を確認し、現状と課題について解説する。</p> <p>第13回 (高梨友也) 貧困・低所得と所得保障制度 日本における所得保障制度の概要と課題について解説する。</p> <p>第14回 (高梨友也) 山形県の少子・高齢化と地域福祉の現状 山形県における現状を元に、地域で行われている福祉活動等を解説する。</p> <p>第15回 (高梨友也) まとめ（これからの生活と福祉）</p>
成績評価・方法	授業内レポート40%、試験レポート60%
授業概要	講義を中心とするが、演習や資料映像なども活用し、幅広い理解を図る
実務経験及び授業の内容	社会福祉法人においていくつかの施設種別で勤務し、特別養護老人ホームの施設長を務める（両者とも）。障がい者分野やスクールカウンセラー等、各分野の経験と活動も行うなかで、実践現場で役に立つ知識や実状の説明を含めて授業を行う。
時間外学習	授業範囲について、予習を基本とし、授業後は資料と共に復習し理解の定着を図ること
教科書	系統看護学講座専門基礎分野 健康支援と社会保障制度 [3] 社会保障・社会福祉（医学書院）
参考文献	その都度指示する
履修条件	
備考	多様な価値観と幅広い視点を身につけ、現代社会における栄養士の役割を考察しましょう。

講義科目名称：生化学 I（機能）（10210）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	必修
担当教員			
成田 新一郎			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt;          栄養とは生体が外界から物質を取り込み、代謝して生命活動を営むことであり、生化学はそのような生命現象を化学的に探究する学問である。本科目では生体を構成する成分の構造と機能を分子レベルで理解する。</p> <p>&lt;到達目標&gt;          ・生体を構成する分子の構造と機能を説明できる。          ・酵素の機能および酵素反応の特徴を説明できる。          ・個体の調節機構を説明できる。</p>
授業計画	第1回 細胞の構造と細胞小器官の機能 第2回 糖質の構造と機能 第3回 脂質の構造と機能（単純脂質と複合脂質） 第4回 脂質の構造と機能（誘導脂質） 第5回 タンパク質とアミノ酸の構造と機能 第6回 酵素の分類と性質 第7回 酵素反応速度論 第8回 ビタミンの構造と機能 第9回 ミネラルの機能 第10回ヌクレオチドの構造と機能 第11回 遺伝子の構造と伝達 第12回 遺伝子の発現 第13回 遺伝子発現の制御 第14回 タンパク質のフォールディング、輸送、分解 第15回 遺伝子疾患
成績評価・方法	定期試験（80%）、授業期間中の小テスト及び課題（20%）
授業概要	栄養とは、生体が外界から物質を取り込み、代謝して生命活動を営むことであり、生化学はそのような生命現象を化学的に理解しようとする学問分野である。生化学は、管理栄養士養成課程における専門基礎分野「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」に属し、専門分野を学ぶための基礎となる科目でもある。本科目では生体を構成する成分の構造と機能および遺伝情報の発現機構を、分子と細胞のレベルで理解する。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	授業計画を参照し、教科書を中心に事前学修を行うこと。 教科書・配布物・スライド（ウェブ上にアップロードする）・ノート等を利用して事後学修を行うこと。
教科書	栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版 菌田勝 編 羊土社 2,800円（税別）ISBN 978-4758113540 （大学内の購買部で購入可能）（電子版は <a href="https://www.yodosha.co.jp/yodobook/book/9784758113540/">https://www.yodosha.co.jp/yodobook/book/9784758113540/</a> で購入可能）
参考文献	人体の構造と機能および疾病の成り立ち II. 生化学（Visual栄養学テキスト）岡純、田中進 編 中山書店 ISBN 978-4521742854 イラストレイテッド ハーパー・生化学 原書30版 清水孝 監訳 丸善出版 ISBN 978-4621300978
履修条件	

講義科目名称：生化学Ⅱ（代謝）（10220）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
成田 新一郎			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 生化学Ⅰで学んだ生体構成成分の機能がどのように発揮されるのかを、それぞれの成分の代謝を通して理解する。また、これらの生体機能を司る遺伝情報が発現する機構を理解する。</p> <p>&lt;到達目標&gt; ・糖質、脂質、タンパク質の代謝過程とエネルギーの生成過程を説明できる。 ・遺伝子発現の基本原則と、遺伝子変異と疾患の関連を説明できる。 ・生体内における情報伝達のしくみと生体防御機構を説明できる。</p>
授業計画	<p>第1回 糖質の代謝（解糖系とクエン酸回路）</p> <p>第2回 糖質の代謝（糖質の異化と同化）</p> <p>第3回 脂質の代謝（脂肪酸の代謝）</p> <p>第4回 脂質の代謝（コレステロールの代謝）</p> <p>第5回 脂質関連生理活性物質の合成</p> <p>第6回 タンパク質の代謝</p> <p>第7回 アミノ酸関連生理活性物質の合成</p> <p>第8回 生体エネルギー産生機構</p> <p>第9回 糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝の相互関係</p> <p>第10回 ヌクレオチドの代謝</p> <p>第11回 遺伝子の構造と伝達</p> <p>第12回 遺伝子の発現</p> <p>第13回 遺伝子発現の制御</p> <p>第14回 先天性代謝異常症</p> <p>第15回 情報伝達の機序と生体防御機構</p>
成績評価・方法	定期試験（80%）、授業期間中の小テスト及び課題（20%）
授業概要	生命活動にともなう物質とエネルギーの変化を化学的に捉えて理解するために、生体を構成する糖質、脂質、タンパク質などの成分の代謝機構と、細胞内でのエネルギーの産生機構を理解することをねらいとしている。また、これらの細胞活動を理解するためには、遺伝子とタンパク質を基礎とした遺伝情報発現の流れを掴む必要がある。本科目では、これらの基本原理を押さえた上で、情報伝達や生体防御といった高次生命現象の分子機構を学ぶ。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	授業計画を参照し、教科書を中心に事前学修を行うこと。 教科書・配布物・スライド（ウェブ上にアップロードする）・ノート等を利用して事後学修を行うこと。
教科書	栄養科学イラストレイテッド 生化学 第3版 菌田勝 編 羊土社（生化学Ⅰと共通）
参考文献	人体の構造と機能および疾病の成り立ち II. 生化学（Visual栄養学テキスト）岡純、田中進 編 中山書店 ISBN 978-4521742854 細胞の分子生物学 第6版 中村桂子・松原謙一 監訳 ニュートンプレス ISBN 978-4315520620
履修条件	
備考	



講義科目名称：生化学実験 I（基礎）（10230）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	必修
担当教員			
成田 新一郎			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：実験

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 生化学 I で学んだ生体構成成分の構造や機能を、実験を通じて生きた知識として身につける。生命維持に不可欠な生体成分の分離・分析法、基本的な反応の定量的解析法を修得する。</p> <p>&lt;到達目標&gt; ・生体構成成分の定性・定量分析の方法、原理および意義を説明できる。 ・酵素の性質と反応機構を説明できる。 ・生化学に関わる実験結果を整理し、文献を参照して論理的に説明できる。</p>
授業計画	<p>第1回 タンパク質に関する定性実験</p> <p>第2回 タンパク質の消化</p> <p>第3回 タンパク質の定量</p> <p>第4回 タンパク質に関する実験のまとめ</p> <p>第5回 脂質の消化</p> <p>第6回 脂質の分離</p> <p>第7回 脂質成分の検出</p> <p>第8回 脂質に関する実験のまとめ</p> <p>第9回 酵素の性質</p> <p>第10回 酵素反応と反応時間</p> <p>第11回 酵素反応と基質濃度</p> <p>第12回 酵素反応速度論的パラメーターの算出</p> <p>第13回 酵素反応の阻害</p> <p>第14回 酵素に関する実験結果の解析</p> <p>第15回 生化学実験 I のまとめ</p>
成績評価・方法	レポートの内容から総合的に評価する。
授業概要	タンパク質と脂質の構造と機能を理解するために、消化酵素を用いた実験の結果から、生成物の定性または定量を行う。また、生命活動を支える酵素の性質について、反応速度論的解析を実施し、理解を深める。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	事前に実験手順書・教科書を読んで実験の目的と操作を理解しておくこと。 実験終了後、レポートを作成し提出すること。
教科書	イラスト栄養生化学実験（第2版） 相原英孝ほか 東京教学社（基礎栄養学実験と共通）
参考文献	生化学実験 田代操 編 化学同人 ISBN978-4759809695
履修条件	
備考	

講義科目名称：生化学実験Ⅱ（応用）（10240）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	必修
担当教員			
成田 新一郎			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：実験

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 生化学Ⅰおよび生化学Ⅱで学んだ生体構成成分の構造と機能、代謝機構、遺伝情報の発現機構を実験を通じて学ぶとともに、その解析方法を修得する。</p> <p>&lt;到達目標&gt; ・遺伝情報の発現機構と解析方法を説明できる。 ・タンパク質の性質とタンパク質精製の原理を説明できる。 ・生化学に関わる実験結果を整理し、文献を参照して論理的に説明できる。</p>
授業計画	<p>第1回 生化学実験Ⅱ（応用）ガイダンス・情報リテラシー</p> <p>第2回 タンパク質の精製</p> <p>第3回 タンパク質の電気泳動</p> <p>第4回 タンパク質の検出Ⅰ</p> <p>第5回 タンパク質の検出Ⅱ</p> <p>第6回 DNAの抽出と定量</p> <p>第7回 DNAの増幅</p> <p>第8回 DNAの電気泳動</p> <p>第9回 DNAの検出</p> <p>第10回 一塩基多型の解析</p> <p>第11回 遺伝子のクローニング</p> <p>第12回 遺伝子の導入</p> <p>第13回 形質転換体の単離</p> <p>第14回 遺伝子発現の解析</p> <p>第15回 生化学実験Ⅱのまとめ</p>
成績評価・方法	レポートの内容から総合的に評価する。
授業概要	細胞における物質代謝やエネルギー産生は、DNAにコードされた遺伝情報がタンパク質、特に酵素として発現することによって起こる。これらの細胞活動を理解するために、遺伝子とタンパク質を基礎として、実験を通して遺伝情報発現の流れを掴む。本科目では遺伝情報の解析方法など、細胞機能を解析するための基本的実験手法を修得する。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	事前に実験手順書・教科書を読んで実験の目的と操作を理解しておくこと。 実験終了後、レポートを作成し提出すること。
教科書	イラスト栄養生化学実験（第2版） 相原英孝ほか 東京教学社（基礎栄養学実験と共通）
参考文献	生化学実験 田代操 編 化学同人 ISBN978-4759809695
履修条件	
備考	

講義科目名称：人体構造学（10250）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	必修
担当教員			
齋藤 和也			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>テーマ：人体の構造を機能や疾患とのかかわりの中で理解する。</p> <p>到達目標：1. 各器官系の構成要素と系の機能について説明できる。2. 構成要素の組織学的構造について説明できる。3. 人体の構造がどのように生体機能に反映されるのかを具体例を挙げて説明できる。</p>		
授業計画	第1回	<p>オリエンテーション：人体の概観</p> <p>人体の部位、人体の断面、解剖学的正常位 器官系の相互作用</p>	
	第2回	<p>骨格系（1）</p> <p>骨の分類と内部構造、骨格の構成 軸骨格</p>	
	第3回	<p>骨格系（2）</p> <p>付属肢骨格、骨の成長</p>	
	第4回	<p>筋系</p> <p>外形と機能、微細構造、主な骨格筋</p>	
	第5回	<p>細胞と組織</p> <p>膜輸送 上皮組織</p>	
	第6回	<p>神経系（1） 体性神経系</p> <p>中枢神経系、末梢神経系、ニューロン、グリア、シナプス</p>	
	第7回	<p>神経系（2） 自律神経系</p> <p>交感神経系、副交感神経系</p>	
	第8回	<p>内分泌系</p> <p>内分泌腺、ホルモン</p>	
	第9回	<p>血液・免疫系</p> <p>血液組成、造血、脾臓 リンパ系 自然免疫、獲得免疫</p>	
	第10回	<p>心臓血管系</p> <p>体循環、肺循環、胎児循環、刺激伝導系</p>	
	第11回	<p>呼吸器系</p> <p>鼻腔、咽喉頭、気管・気管支、肺</p>	
	第12回	<p>消化器系（1） 消化管</p> <p>消化管、歯、唾液腺 粘膜、漿膜</p>	
	第13回	<p>消化器系（2） 実質性臓器</p> <p>肝臓、胆嚢、膵臓</p>	
	第14回	<p>泌尿器系</p> <p>腎臓、ネフロン、腎小体、尿路</p>	
	第15回	<p>生殖器系</p> <p>生殖器系の発生、胎盤の構造</p>	
成績評価・方法	試験（100％）		
授業概要	人体の構造の概要を肉眼解剖学的視点を中心に理解する。必要に応じて人体発生学や比較解剖学の知識も併せて学び、理解の助けとする。臨床医学や栄養学への応用を意識しながら講義を行う。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	授業内容を踏まえてテキストを今一度読み直し、毎回の授業のノートやメモを整理すること。		
教科書	<p>人体の構造と機能 第4版 エレイン N. マリーブ著 医学書院 5,200円+税 (ISBN978-4-260-02055-8)</p> <p>大学購買部で後期授業開始前に一括注文しますので、購買部から購入してください。</p>		
参考文献	<p>1) キャンベル生物学 丸善書店</p> <p>2) イラストレイテッド ハーパー生化学 丸善書店</p> <p>3) ガイトン生理学 ELSEVIER</p> <p>4) ラングマン人体発生学 メディカルサイエンスインターナショナル</p>		
履修条件			
備考			

講義科目名称：人体機能学（10260）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
加藤 守匡			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	人体の構成と機能を学習し、各種制御から成り立つ人体機能調節を理解する。		
授業計画	第1回	個体の構成と機能	
	第2回	栄養とエネルギー代謝機能	
	第3回	消化管器系の機能	
	第4回	人体の恒常性機能	
	第5回	内分泌機能	
	第6回	体液・電解質バランス	
	第7回	血液・造血器、リンパ機能	
	第8回	骨・筋機能	
	第9回	神経・筋機能	
	第10回	神経・感覚器の機能	
	第11回	中枢、自律神経機能	
	第12回	呼吸・循環器系	
	第13回	外部環境変化と生体反応及び適応	
	第14回	発達、成長、加齢と人体機能	
	第15回	生体成分とその分析	
成績評価・方法	テスト：40%、レポート：30%、態度（理由、報告のない欠席、積極性等）：30%		
授業概要	栄養摂取やエネルギー代謝、それに関わる消化管器系の機能を学習し、人体の恒常性機能や内分泌機能、神経-筋機能、呼吸循環系などの調節系についても理解を深める。そして、外部環境の変化やそれに伴う人体の生理的反応、発育・発達や加齢について学習し人体適応メカニズムについて理解する。		
実務経験及び授業の内容	国際科学振興財団 専任研究員の際に実施した生理学的研究や山形県認知症施策推進協議会委員などの経験を生かし人体機能学の授業を行う。		
時間外学習	授業を踏まえて資料等を読み直す。毎回の授業やノートやメモを整理する。		
教科書	資料を適宜配布します。		
参考文献	標準生理学 第9版（医学書院）、ギャノン生理学（丸善出版）		
履修条件			
備考			

講義科目名称：人体構造学実習（10270）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	必修
担当教員			
齋藤 和也			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	<p>テーマ： 人体の構造をマクロからミクロまで様々な視点で統合的に理解し、病態生理の理解へ繋げる。          到達目標： 1. 各器官系の構成要素と系の機能について説明できる。          2. 人体の構造がどのように生体機能に反映されるのかを具体例を挙げて説明できる。</p>		
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 実習全般の注意点</p> <p>第2回 循環器系の観察（1） 心臓外観、縦郭、心膜とmesoの理解</p> <p>第3回 循環器系の観察（2） 心膜、右心系、左心系、房室弁、半月弁、冠状動脈</p> <p>第4回 消化器系の観察（1） 消化管と腹膜、大網、小網など 腹腔動脈、上・下腸間膜動脈と腹膜の関係を発生学的に理解する</p> <p>第5回 消化器系の観察（2） 消化管各部位の微細構造と機能の関係を理解する</p> <p>第6回 消化器系の観察（3） 肝臓・胆嚢・膵臓の理解</p> <p>第7回 第2回～第6回のまとめと小テスト（1）</p> <p>第8回 小テスト（1）の解説と講評</p> <p>第9回 神経系の観察（1） 脊髄と脊髄神経、脳と脳神経 自律神経系の理解</p> <p>第10回 神経系の観察（2） 大脳皮質と皮質下構造の理解 視床下部一下垂体系の理解 小脳の理解</p> <p>第11回 咀嚼運動と嚥下反射 開口筋、閉口筋、咀嚼運動の三次元的理解 嚥下反射の理解</p> <p>第12回 泌尿器系の観察 腎臓・ネフロンの理解 尿管・膀胱・尿道の理解</p> <p>第13回 第8回～第12回のまとめと小テスト（2）</p> <p>第14回 小テスト（2）の解説と講評</p> <p>第15回 生殖器系の観察 女性生殖器系の理解 男性生殖器系の理解</p>		
成績評価・方法	第7回と第13回に小テストを実施する。小テスト（60％）実習中の作業課題（40％）		
授業概要	人体の構造を機能との関連を人体模型などを利用して学ぶ。プリントの指示に従ってカラーリング等の作業を行う。単に部位と名称を対応させるだけで満足せず、構造と機能及び病態を統合的に理解するよう考察することを求める。必要に応じて人体発生学、比較解剖学的視点についても取り上げる。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	人体構造学で使用した教科書（人体の構造と機能 第4版 エレイン N. マリーブ）等を利用して復習しておくこと。		
教科書	授業ごとにプリントを配布する。 人体構造学で使用した教科書（人体の構造と機能 第4版 エレイン N. マリーブ）を持参すること。		
参考文献	1) ラングマン人体発生学 メディカル・サイエンス・インターナショナル 2) ムーア人体発生学 医師薬出版株式会社		
履修条件			
備考			

講義科目名称：人体機能学実習（10280）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	必修
担当教員			
加藤 守匡			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	人体の生理学的機能を様々な測定手法を通して評価し理解する。		
授業計画	第1回	形態（各種測定機器を用いた測定と測定値の変動）	
	第2回	神経・筋機能（筋電図等を用いた評価）	
	第3回	自律神経機能（心電図等を用いた評価）	
	第4回	中枢神経機能（脳波等を用いた評価）	
	第5回	電気生理学評価のまとめ	
	第6回	呼吸、循環機能（呼気ガス、血圧、ドップラー法による評価）	
	第7回	代謝（中枢及び骨格筋、全身エネルギー代謝の評価）	
	第8回	疲労（中枢疲労と末梢疲労の評価）	
	第9回	体温（各種測定機器を用いた測定と測定値の変動）	
	第10回	呼吸、循環、代謝、疲労、体温評価のまとめ	
	第11回	消化管機能（呼気ガス等からの評価）	
	第12回	ホルモン（唾液による評価）	
	第13回	消化管機能、ホルモンのまとめ	
	第14回	身体活動と人体機能	
	第15回	環境と人体機能	
成績評価・方法	レポート60%、態度(各測定への参加、適切な測定環境の設定。理由、報告のない欠席、途中入退室等)40%		
授業概要	人体機能学で学習した内容を基に、生理学的機能を様々な測定手法を通して学習する。私達の身体から発せられる電気信号や代謝情報、血流反応などを非侵襲的に測定できる技術を学習し、正確な測定手法を身につける。そして、得られる結果と人体機能との関連を検討できるようにする。		
実務経験及び授業の内容	国際科学振興財団 専任研究員の際に実施した生理学的研究や山形県認知症施策推進協議会委員などの経験を生かし人体機能学実習の授業を行う。		
時間外学習	授業を踏まえて資料等を読み直す。毎回の授業やノートやメモを整理する。		
教科書	必要な資料は授業時に配布する。		
参考文献			
履修条件			
備考			

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	必修
担当教員			
齋藤 和也			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	管理栄養士が理解すべき疾病の原因，病態，症候，診断，治療の概要について学習して，栄養管理を実践する上で必要な思考・判断力，基本的な課題に対応する能力の基盤を作る。
授業計画	<p>第1回 消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (1) 口腔疾患 嚥下障害</p> <p>第2回 消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (2) 胃・食道・十二指腸疾患</p> <p>第3回 消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (3) 腸疾患</p> <p>第4回 肝・胆・膵疾患 (1) 急性ウイルス性肝炎 肝硬変</p> <p>第5回 肝・胆・膵疾患 (2) 脂肪肝 急性膵炎・慢性膵炎 肝・胆・膵悪性腫瘍</p> <p>第6回 栄養障害と代謝疾患 (1) 動脈硬化とメタボリックシンドローム</p> <p>第7回 栄養障害と代謝疾患 (2) 糖代謝異常・糖尿病</p> <p>第8回 栄養障害と代謝疾患 (3) 脂質異常症</p> <p>第9回 栄養障害と代謝疾患 (4) 高尿酸血症</p> <p>第10回 栄養障害と代謝疾患 (5) 先天性代謝異常症</p> <p>第11回 循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (1) 虚血性心疾患 不整脈</p> <p>第12回 循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (2) 心不全 脳血管障害</p> <p>第13回 循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (3) 高血圧</p> <p>第14回 腎臓疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (1) 糸球体疾患 (急性糸球体腎炎・IgA腎症・ネフローゼ症候群)</p> <p>第15回 腎臓疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (2) 腎不全 慢性腎臓病 糖尿病腎症 透析療法</p>
成績評価・方法	定期試験 (100%)
授業概要	厚生労働省の「管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)」を念頭に置き日本栄養改善学会理事会が提案した「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」に準拠した内容を講義する。主要な疾患の原因、症状、診断、治療といった各論の授業を進めながら、必要に応じてその都度、主な症候、検査方法、治療方法などの総論的知識をまとめていくように授業を計画する。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	毎回の講義の復習をすること
教科書	Visual栄養学テキスト：人体の構造と機能および疾病の成り立ち III. 疾病の成り立ち (中山書店) (ISBN978-4-521-74286-1) 後期授業開始前に一括して大学購買部で注文しますので、大学購買部で購入してください。 人体構造学で使用した教科書 (人体の構造と機能 エレイン.N.マリーブ) を毎回必ず持参すること。
参考文献	1) イラストレイテッド ハーパー生化学 丸善書店 2) ガイトン生理学 ELSEVIER
履修条件	なし

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	2	必修
担当教員			
齋藤 和也			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	管理栄養士が理解すべき疾病の原因，病態，症候，診断，治療の概要について学習して，栄養管理を実践する上で必要な思考・判断力、基本的な課題に対応する能力の基盤を作る。		
授業計画	第1回	内分泌疾患の成因・病態・診断・治療の概要（下垂体前葉・後葉） 下垂体性巨人症・先端巨大症 中枢性尿崩症	
	第2回	内分泌疾患の成因・病態・診断・治療の概要（甲状腺、副甲状腺、副腎） 甲状腺機能亢進症・低下症 副甲状腺機能亢進症・低下症 副腎皮質の疾患 副腎髄質の疾患	
	第3回	神経疾患の成因・病態・診断・治療の概要（精神疾患） 認知症 摂食障害	
	第4回	神経疾患の成因・病態・診断・治療の概要（神経疾患） パーキンソン病	
	第5回	呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 慢性閉塞性肺疾患と気管支喘息 肺癌 肺炎	
	第6回	運動器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 カルシウム代謝・骨粗鬆症 くる病・骨軟化症 変形性関節炎 ロコモティブシンドローム・サルコペニア・フレイル	
	第7回	女性生殖器系疾患の成因・病態・診断・治療の概要 更年期障害 妊娠高血圧症候群 糖代謝異常合併妊娠 子宮筋腫と子宮内膜症 子宮頸癌と子宮体癌	
	第8回	血液系疾患の成因・病態・診断・治療の概要 貧血 出血性疾患 白血病・悪性リンパ腫	
	第9回	免疫・アレルギー疾患の成因・病態・診断・治療の概要 アレルギーの5型 自己免疫疾患 食物アレルギー 後天性免疫不全症候群	
	第10回	感染症の成因・病態・診断・治療の概要(1) 病原性微生物による感染症（細菌・ウイルス・真菌・クラミジア・マイコプラズマ・寄生虫）	
	第11回	感染症の成因・病態・診断・治療の概要(2) 性行為感染症 新興感染所・再興感染症 院内感染症	
	第12回	加齢・疾患に伴う変化 加齢 腫瘍 脳死	
	第13回	臨床検査と治療 一般臨床検査 血液学的検査 生化学検査 免疫血清学的検査 病原体検査 生理機能検査 画像検査	
	第14回	症候 バイタルサイン 全身症候 その他の症候・病態	
	第15回	恒常性 恒常性とフィードバック	



	<p>酸塩基平衡 体温調節 ストレス応答</p>
成績評価・方法	定期試験（100%）
授業概要	厚生労働省の「管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)」を念頭に置き日本栄養改善学会理事会が提案した「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」に準拠して、各論で各器官系における主要な疾患の原因、症状、診断、治療について学んだ後、総論で疾病の主な症候、検査方法、治療方法などについて解説しながら各論の知識を再確認する。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	毎回の講義の復習をすること
教科書	Visual栄養学テキスト：人体の構造と機能および疾病の成り立ち III. 疾病の成り立ち（中山書店）
参考文献	1) イラストレイテッド ハーパー生化学 丸善書店 2) ガイトン生理学 ELSEVIER
履修条件	なし
備考	

講義科目名称：運動生理学（10310）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	2	必修
担当教員			
加藤 守匡			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	運動に伴う人体機能の応答及び適応を理解し、その健康応用として運動処方についても理解する。		
授業計画	第1回	骨格筋の収縮様式とその特性	
	第2回	運動と神経-筋機能	
	第3回	運動と自律神経活動	
	第4回	運動と中枢神経（脳機能を含む）	
	第5回	運動と呼吸・循環機能	
	第6回	運動とホルモン	
	第7回	運動とエネルギー代謝	
	第8回	運動と消化管活動	
	第9回	運動と栄養摂取	
	第10回	運動と微量栄養素、水分摂取	
	第11回	運動と環境（暑熱、姿勢変化など）	
	第12回	運動と加齢	
	第13回	運動トレーニングと身体適応	
	第14回	運動処方（生活習慣病）	
	第15回	運動処方（認知症予防など）	
成績評価・方法	テスト40%、レポート30%、態度（理由、報告のない欠席、積極性等）30%		
授業概要	運動に伴う骨格筋収縮や神経-筋連関、自律神経活動、脳機能、呼吸・循環器機能、ホルモン応答やエネルギー代謝、消化管活動を学習する。また、運動と栄養及び水分摂取との関連についても理解を深めると共に、外部環境の変化に伴う運動時の生理的反応の差異を学習。そして、運動を継続的に続けた場合の身体機能の変化や競技力向上のためのトレーニング、生活習慣病の予防や改善、認知症予防を目的とした運動処方についても学習する。		
実務経験及び授業の内容	様々な自治体での運動教室、山形県スポーツ医科学推進会議委員、山形県トレーナー協会理事などでの経験を生かし運動生理学の授業を行う。		
時間外学習	授業を踏まえて資料等を読み直す。毎回の授業やノートやメモを整理する。		
教科書	【参考書・本学図書館所蔵の本含む】 ・運動生理学のニューエビデンス（宮村実晴編）、真興交易医書出版部 ・ニュー運動生理学（宮村実晴編）真興交易医書出版部		
参考文献			
履修条件			
備考			

講義科目名称：運動生理学実習（10320）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	1	必修
担当教員			
加藤 守匡			
専門基礎分野	人体の構造と機能	及び疾病の成り立ち	授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	運動に伴い生じる生理学的機能への影響を様々な測定手法を通して評価し理解する。そして、様々な状況や条件での運動処方プログラムの考案する。
授業計画	<p>第1回 形態及び体力測定（筋力、柔軟性、反応時間）</p> <p>第2回 形態及び体力測定（持久力、パワー）</p> <p>第3回 体力及び運動能力測定（フィールド測定で評価）</p> <p>第4回 形態、体力、運動能力測定のおまとめ</p> <p>第5回 最大酸素摂取量の測定</p> <p>第6回 異なる運動様式での最大酸素摂取量の測定</p> <p>第7回 各種運動のエネルギー消費量-走運動</p> <p>第8回 各種運動のエネルギー消費量-球技</p> <p>第9回 運動とエネルギー代謝のおまとめ</p> <p>第10回 筋収縮様式と筋活動</p> <p>第11回 筋力トレーニングと筋活動</p> <p>第12回 運動と自律神経活動</p> <p>第13回 運動処方について</p> <p>第14回 運動プログラム作成（筋力、持久力、座った姿勢、高強度運動など）</p> <p>第15回 運動プログラム作成（集団、道具を用いた運動、運動前後で効果チェックなど）</p>
成績評価・方法	レポート60%、態度(各測定への参加、適切な測定環境の設定。理由、報告のない欠席、途中入退室等)40%
授業概要	運動生理学で学習した内容を基に運動に伴う生理学的機能を様々な測定手法（電気信号や代謝情報、血流反応などを非侵襲的に測定できる技術）を通して学習する。また、運動の種類や運動様式の違いが生理学的応答に与える影響についても学習する。そして、運動処方として実際の利用法について習得していく。
実務経験及び授業の内容	様々な自治体での運動教室、山形県スポーツ医科学推進会議委員、山形県トレーナー協会理事などの経験を生かし運動生理学実習の授業を行う。
時間外学習	授業を踏まえて資料等を読み直す。毎回の授業やノートやメモを整理する。
教科書	必要な資料は授業時に配布する。
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：食品学 I（総論）（10410）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
佐塚 正樹			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	管理栄養士として身に着けなければならない食品学の基礎知識(総論)について学ぶことを目的とする。すなわち、食品成分である糖、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルの化学構造を理解する。さらに水の化学的性質についても理解する。また主要な食品中の化学変化についても解説を行う。また食品の物性理解や食品の規格基準を概説する。
授業計画	<p>第1回 管理栄養士の学ぶべき食品学について</p> <p>第2回 食品の一次機能① 糖について</p> <p>第3回 食品の一次機能② 脂質について</p> <p>第4回 食品の一次機能③ タンパク質について</p> <p>第5回 食品の一次機能④ ビタミンとミネラル, その他</p> <p>第6回 食品の二次機能① 水分, 色素, 味</p> <p>第7回 食品の二次機能② 香り・匂い・官能試験と有害成分</p> <p>第8回 食品の第三次機能の概説</p> <p>第9回 食品の成分変化① 4つの有機物栄養素の変化</p> <p>第10回 食品の成分変化② 相互作用, 褐変, 物理変化, 酵素による変化</p> <p>第11回 食品物性の概略</p> <p>第12回 レオロジー</p> <p>第13回 テクスチャー</p> <p>第14回 食品の規格基準</p> <p>第15回 まとめ</p>
成績評価・方法	テスト70%、レポート15%、態度15%
授業概要	食品は5大栄養素と水分という生命活動に欠かせないエネルギーおよび生体構成化学物質を補給する意味もある。そこで、本授業は、食品に含まれる化学物質を食品学の立場から解説する。
実務経験及び授業の内容	食品素材メーカーの研究所員として商品開発に関わった経験がある。この経験を生かして食品の機能性(第1次機能から第3次機能)を重視した授業を行う。
時間外学習	食品学(特に栄養素を扱う総論)は、実は物質生化学の一分野と言っても過言ではないので、生物有機化学や生化学の勉強と思って取り組んでもらって差し支えない。下記の参考文献も大いに読んで頂きたい。
教科書	水品善之・菊崎泰枝・小西洋太郎編『食品学 I 改訂第2版』羊土社
参考文献	大船泰史他監訳『ブルース有機化学概説第2版』化学同人(本学図書館所蔵) Trudy McKee/James R. McKee(著) 福岡伸一(翻訳)マッキー生化学 一分子から解き明かす生命―第6版 化学同人(本学図書館に電子書籍あり)
履修条件	なし
備考	

講義科目名称：食品学Ⅱ（各論）（10420）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	必修
担当教員			
佐塚 正樹			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	この授業は専門科目・専門分野にある様々な栄養学を学ぶ上で役立つ基礎知識を身につけることが目的である。食品学Ⅰ（総論）を受けて食品成分表にある食品群を説明する。また、この授業では管理栄養士にとって重要な周辺知識となる食品加工の概説や近年の新技术で作られている食品も概説する。		
授業計画	第1回	食品成分表 目的と内容	
	第2回	植物性食品① 穀類と豆類	
	第3回	植物性食品② 種実類といも類	
	第4回	植物性食品③ 野菜と果実	
	第5回	植物性食品④ キノコと藻類	
	第6回	植物性食品⑤ 植物性食品の特徴とまとめ	
	第7回	動物性食品① 肉類・魚介類	
	第8回	動物性食品② 乳と卵	
	第9回	油脂	
	第10回	甘味料と調味料	
	第11回	香辛料と嗜好飲料	
	第12回	加工食品概論	
	第13回	微生物利用食品	
	第14回	バイオ食品など新規食品	
	第15回	まとめ	
成績評価・方法	テスト80%、レポート10%、態度10%		
授業概要	食品学Ⅰを受けて本授業では生化学的な立場から、各食品の栄養素含量の特徴を述べる。		
実務経験及び授業の内容	食品素材メーカーでの研究所所員として商品開発に関わった経験がある。この経験を生かして食品加工に関する授業も行う。		
時間外学習	食品学Ⅰと同様、食品学各論は、生化学の視点で見ると、「植物性食品の栄養の特徴(グルコース・ビタミン源)」と「動物性食品の栄養の特徴(タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラル源)」すなわち、「動植物の五大栄養素の含有特徴」をいとも簡単に分類できる。よって食品学の理解のためにも生化学の勉強と合わせて学習することをお勧めする。下記の参考文献も大いに読んで欲しい。		
教科書	栢野新市・水品善之・小西洋太郎編『食品学Ⅱ改訂第2版』羊土社		
参考文献	水品善之・菊崎泰枝・小西洋太郎編『食品学Ⅰ』羊土社 大船泰史他監訳『ブルース有機化学概説第2版』化学同人(本学図書館所蔵) Trudy McKee/James R. McKee(著) 福岡伸一(翻訳) マッキー生化学 一分子から解き明かす生命―第6版 化学同人(本学図書館の電子書籍あり)		
履修条件	なし		
備考			

講義科目名称：食品学実験（10430）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	必修
担当教員			
佐塚 正樹			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実験

授業のテーマ及び到達目標	食品学実験は食品成分の化学実験で食品分析の理化学の基礎知識・技量を身につけると考えてよい。食品成分分析の体系は食品成分表で本実験の最終目標は栄養管理の基本とされる食品成分表の理解である。
授業計画	<p>第1回 ガイダンス：理化学実験における数学的思考 ガイダンスでは実験ツールとしての数学を解説する。</p> <p>第2回 定量実験の基礎とデータ計算 実験には定性実験と定量実験があるが食品成分分析は定量実験であり、管理栄養士はそのデータを栄養処方に使用する。そこで実験演習を通してデータの計算(物理量の四則演算の仕方と有効数字)を理解する。「数学者以外の我々が扱う中等数学は、食品学実験をはじめ様々な理化学実験に役立つ」ことを理解する。</p> <p>第3回 精度・誤差論, グラフその1 今後の実験に必要な精度・誤差論を述べる。また最も単純なグラフである正比例一次関数が如何に役立つのかを実験演習で確かめる。</p> <p>第4回 グラフその2 と 微積分 二次関数, 三角関数, 対数関数などが近似する法則性は生理学, 生化学, 食品学, 微生物学など様々な分野で定量関係を明らかにしてくれる。その解析には微積分が非常に役立つので、実験演習を通じて微積分の素晴らしさを伝えたい。</p> <p>第5回 栄養学における物理式 栄養代謝の基礎方程式論 NPC/NとTEEの関係式：寒河江の式の解説と実験演習を行ってこれまでの内容をまとめる。</p> <p>第6回 実験レポート作成のやり方と文献検索, 定量実験(重量, 容量, 機器分析) 実験ノート・レポートの書き方と, 定量実験3大基礎の重量, 容量, 機器分析(スペクトル分析)について実験演習を通して理解する。</p> <p>第7回 実験室での身だしなみ と 器具の取扱いと洗い方 実験室での身だしなみ, 手洗い方法と器具の取り扱いおよび洗い方をマスターする。</p> <p>第8回 実験器具の使い方① 定量実験で必須のメトラ(重量測定)とピペットマン(容量測定)を理解するために食品を使う。</p> <p>第9回 実験器具の使い方② 食品を用いて機器分析の代表例の分光光度計の使用方法をマスターする。</p> <p>第10回 実験の実践 容量分析① 試薬づくり 中和滴定を例に容量分析を行う一回目で、今回は容量分析の試薬作成を行う。可能ならば、酸塩基の中和滴定の練習を行う。</p> <p>第11回 容量分析② pHメーターと緩衝液 前回、作成した試薬を用いて食酢の酸度を測定する。前回の中和滴定を拡張し生命科学に重要な緩衝液について学ぶ。</p> <p>第12回 タンパク質の定量① 吸光度法の理解 と 透析 機器分析の中で基礎的かつ重要な定量分析方法が光分析であり、その定量法は様々あるが、ここでは最も基本の吸光度法について学ぶ。今回は検量線を作成しタンパク質定量を行う(第9回実験を参照すること)。同時に透析(生体膜の基礎)を学ぶ。</p> <p>第13回 タンパク質の定量② 透析後のタンパク質量 と 吸光度法の応用① 前回、透析済みタンパク質の定量で浸透圧を考察する。吸光度法は栄養分析や臨床検査にも応用され、今回は、その一例の生物学的抗酸化能(BAP)分析を概説する。</p> <p>第14回 吸光度法の応用② 前回の実験で理解したBAP法を用い、様々な食品のBAP測定から食品の抗酸化能を解析する。</p> <p>第15回 総まとめ 食品成分分析の総まとめ：この実験で学んだことが日本標準食品成分表の理解の基礎になる。</p>
成績評価・方法	テスト10%、レポート80%、態度10%
授業概要	化学実験の基本操作と食品成分分析の基礎を学ぶ。
実務経験及び授業の内容	食品素材メーカーの研究所員として実験に関わった経験がある。この経験を生かして、実験手法の基礎を理解できる授業を行う。
時間外学習	本学図書館の電子書籍「バイオ実験を安全に行うために」の閲覧を必須とします。
教科書	永野裕之著「大人のための中学数学勉強法」(ダイヤモンド社)および適時プリントを配る
参考文献	授業時間内で本学の電子書籍を紹介する。
履修条件	なし
備考	

講義科目名称：食品衛生学（10440）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	2	必修
担当教員			
佐塚 正樹			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	食中毒を防ぐことこそ管理栄養士の大きな役割の一つと言える。その食の安全性を確保する基礎の一つになる食品衛生学の基礎力養成が本講義の目的である。食中毒は免疫力が大いに関係するので可能な限り、免疫学の知識も解説したい。		
授業計画	第1回	ガイダンス 衛生学的な心理の問題 食品衛生の目的と食品衛生を学ぶために必要と思われる化学、生物、物理の基礎知識について概説する。	
	第2回	微食品衛生と法規 管理栄養士は法律の番人という側面をもつ。管理栄養士が知るべき法規について解説する。	
	第3回	食品成分の化学的変質 加熱調理や保存により場合によって食品成分は非常に危険な物質に変化することを理解する。また食中毒について関連法規も含めて概要を説明する。	
	第4回	微生物による食中毒① 微生物による食中毒の中で、細菌性食中毒の概要を示して、どのような細菌性食中毒があるかを説明する。グラム陽性菌とグラム陰性菌の違いについても示す。	
	第5回	微生物による食中毒② 食中毒細菌について説明する。	
	第6回	微生物による食中毒③ 前回の続きで食中毒細菌について説明する。	
	第7回	微生物による食中毒④ 前回の続きでウィルス性の食中毒も説明する。	
	第8回	人畜共通感染症と寄生虫 ペットの衛生管理を含めて寄生虫が如何に恐ろしいかを理解する。	
	第9回	自然毒食中毒、化学物質食中毒、マスターテーブル法とカイ二乗検定 毒物を概説して食中毒原因物質(食品)を推定するのに役立つカイ二乗検定を解説する。	
	第10回	有害化学物質による食中毒 これまで人類が遭遇した食品中の汚染物質を概説する。	
	第11回	食品添加物と残留農薬 食品添加物と農薬の安全性をどうやって担保しているのかを解説する。	
	第12回	食品衛生管理論① 現代の衛生管理を解説する。規格基準についても解説する。 可能であれば、大量調理施設衛生管理マニュアルについても概説する。	
	第13回	食品衛生管理論② HACCPやISOといった総合的な衛生管理を解説し、どのような衛生管理が適切かを考えてみる。	
	第14回	食品表示 現在の食品表示のやり方について解説する。	
	第15回	総まとめ 食品衛生監視員や食品衛生管理者を目指す人は何をしておくべきかを含めて食品衛生に関する総まとめを行いたい。	
成績評価・方法	授業態度10%レポート小テストなど15%定期試験75%		
授業概要	管理栄養士の道の一つは「フードサービス分野」であり、その必須知識が食品衛生学であるので、将来、フードサービス系を志す学生を含めて食品衛生に関する基礎知識を教授する。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	食品衛生で最も重要なことのひとつは食中毒の防止である。これは単に食中毒の原因だけでなく、食中毒になる側の防御体制=免疫力も重要である。そこで(参考文献も下記に載せたので)免疫に関する勉強も十分にしたい。		
教科書	田崎達明編、食品衛生学改訂第2版、羊土社		
参考文献	河本宏著、マンガでわかる免疫学、オーム社(本学図書館に電子書籍あり) 東匡伸他編著、シンプル微生物学改訂第5版、南江堂 熊ノ郷淳他編著、免疫学コア講義改訂4版、南江堂		
履修条件			
備考			

講義科目名称：食品衛生学実験（10450）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	必修
担当教員			
佐塚 正樹			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実験

授業のテーマ及び到達目標	管理栄養士として身に着きたい衛生的な感覚を学ぶことを目的とする。また、衛生指導者として一般人に衛生指導を行う時に役立つ手法を紹介する。本実験は極めて基礎的な項目のみを扱うので衛生について自主的に学ぶ意欲をもって取り組んでもらいたい。		
授業計画	第1回	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教科書について全体を解説して食品安全衛生のガイダンスとする。	
	第2回	食品衛生学実験手法の解説 食品衛生学実験は理化学実験の延長線上にあるので、1年時に修得した実験手技を食品衛生学実験前に今一度、練習して、器具などの使い方の復習を行う。	
	第3回	衛生管理知識の基礎 管理栄養士が学ぶ衛生はなぜ微生物を中心にしなければならないのかを復習して、微生物やウイルスをターゲットにした衛生知識の基礎を概観する。	
	第4回	微生物の測定方法(コロニーカウント)・衛生指標菌の意味 教科書をたどって微生物の測定方法を理解する。	
	第5回	手洗い基礎実習 デンブンを汚れに見立てて手洗いを体験をすることで手洗いの仕方を学ぶ。	
	第6回	ハンドペッタンによる正しい手洗いの仕方 第5回で行った手洗い基礎実習を基に手洗い実験を行う。	
	第7回	細菌検査概要 前回までのまとめとして、細菌検査の概要を理解する。	
	第8回	中心温度の測定 安全な調理を行うためのポイントのひとつが、加熱の管理と言っても過言ではない。そこで、中心温度計について理解する実験を行う。品の加熱は、規格基準で60℃で2分間の加熱または、75℃以上1分間の加熱(ノロウイルスは85℃1分以上)でグラム陰性菌は殺菌できるとされる。実際の材料を用いて加熱を試みる。	
	第9回	微生物検査の概要 微生物検査は、決まった手順で行わなければ、意味がない。そこで、微生物検査の概要を理解して、その手順を追って、サンプル調整法などを体験する。	
	第10回	微生物検査① 環境微生物に関して実験手法を学ぶ。	
	第11回	微生物検査② 前回に引き続いて環境微生物検査を行う。	
	第12回	微生物検査③ 環境微生物検査のまとめを行う。	
	第13回	ウイルス検査の概要について 近年、SARS-CoV-2(このウイルスによって起こされる感染症がCOVID-19)の世界的な猛威によって、ウイルス検査についても一般的な理解が進んでいる。食中毒性のウイルスについても検査方法はほぼ変わらないのでここではウイルス検査の概要について学ぶ。	
	第14回	実際の給食現場の衛生管理 実際の給食現場の一例をDVDによって学習し、衛生管理の実践を考える。	
	第15回	総まとめ 食品の安全と衛生は管理栄養士、食品衛生監視員や食品衛生管理者にどれだけ重要かを最終的に総括する。	
成績評価・方法	レポート評価を80%、実験態度20%として評価する。		
授業概要	手洗い・微生物検出・中心温度をキーワードに食品衛生の基礎知識を取得を目指すための実験である。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	食品衛生学実験の教科書をよく読んで実験の予習をすること。また生化学・免疫学の知識は本実験にも関連があるので、下記に示した参考文献なども読んで、よく勉強して欲しい。		
教科書	なし。適時プリントを配る。		
参考文献	①田崎達明編、食品衛生学、羊土社 ②河本宏著、マンガでわかる免疫学、オーム社 ③Trudy McKee/James R. McKee(著)福岡伸一(翻訳)マッキー生化学―分子から解き明かす生命―第6版 化学同人 ④バイオ実験を安全に行うために (②～④は本学図書館に電子書籍あり)		
履修条件			
備考			



講義科目名称：食品製造・保存学（10461）

授業コード：

英文科目名称：-

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期（集中）	3	1	選択
担当教員			
楠本 健二			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 現代社会において、食品を安定的に入手していくためには加熱などの調理、加工し、必要であれば保存することが不可欠である。本授業は、様々な食品の加工から保存、その後の流通といった一連の流れとスーパーなどで販売されている食品やその表示に関する基準について幅広く学ぶ。</p> <p>&lt;到達目標&gt; 食品加工の意義・目的、食品加工の方法について述べるができる。【知識・理解】 食品加工に伴う食品・栄養成分の変化について述べるができる。【知識・理解】 食品の保存法、流通と食品表示について述べるができる。【知識・理解】 実際に販売されている商品の表示を気にして確認することができる【態度・意欲】</p>
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 授業の概要説明、食品加工の目的、意義、原理</p> <p>第2回 食品の表示と規格基準 食品表示法、栄養表示制度、特別用途食品、機能性表示食品</p> <p>第3回 植物性食品の栄養と加工 (穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、きのこ類、果実類、藻類)</p> <p>第4回 動物性食品の栄養と加工 (肉類、魚介類、乳類、卵類、)</p> <p>第5回 油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料の栄養と加工 (食用油、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料)</p> <p>第6回 微生物利用食品、その他の食品の栄養と加工 (アルコール飲料、発酵調味料、調理済み食品、冷凍食品・チルド食品)</p> <p>第7回 食品の貯蔵と劣化要因、貯蔵法、食品の成分間反応、器具と容器包装 (容器の材料、味および栄養価の変化、内分泌かく乱化学物質、容器リサイクル)</p> <p>第8回 試験とまとめ</p>
成績評価・方法	<p>試験（90％）および授業への参加態度（10％） 試験は期末試験を実施する。 授業への参加態度は、授業中の積極的な発言、発表を観察法にて評価する。</p>
授業概要	<p>食品の製造・保存に関する内容であるが、これまで学んできた栄養学、食品学、臨床栄養学とも関連させながら講義を進めることによって知識の定着を図る。授業は、黒板もしくはスライド（パワーポイント）を使用しながら実施する。 授業について概説し、授業の理解度など質問しながら、学生とともに考えていく。</p>
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	<p>事前：専門用語等の分からない言葉を辞書や関連図書を使用して調べておくこと。 事後：授業中にわからなかった語句の意味や内容について積極的に調べ、補充すること。 スーパーなどで売られている食品に改めて目を向け、観察してみること。</p>
教科書	<p>「健康・栄養科学シリーズ食べ物と健康 食品の加工」（南江堂） 編集：太田英明/北畠直文/白土英樹 ISBN：978-4-524-25607-5 定価 2,592円(本体2,400円 + 税)</p>
参考文献	
履修条件	
備考	<p>オフィスアワーは会議、他の授業等がない限りいつでも対応します。 山形大学 楠本まで e.mail：kusumoto@e.yamagata-u.ac.jp</p>

講義科目名称：調理科学（10470）

授業コード：

英文科目名称：Cookery Science

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
南 育子			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>食品の特性および調理工程を化学的に理解し、得た知識から調理上の問題点を解決し調理科学を発展することに応用できるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理の意義、また調理技術の基礎となる科学的な知識を理解する。</li> <li>食物のおいしさの要因と評価方法について理解している。</li> <li>日本食品標準成分表を理解し活用できる。</li> <li>各種食品成分の調理特性について説明できる。</li> <li>科学的な知識を調理の指導に応用できる。</li> </ul>
授業計画	<p>第1回 授業概要、調理の意義、食生活と健康、食料と環境</p> <p>第2回 食べ物と嗜好性、おいしさの要因（味、におい）</p> <p>第3回 食べ物と嗜好性、おいしさの要因（テクスチャー）、おいしさの評価</p> <p>第4回 食事設計、献立作成と栄養、日本食品標準成分表</p> <p>第5回 調理操作の概要、調理器具、伝熱</p> <p>第6回 調理操作（加熱、非加熱、その他）</p> <p>第7回 食品成分の特徴と調理特性（米・小麦）</p> <p>第8回 食品成分の特徴と調理特性（雑穀類・いも類）</p> <p>第9回 食品成分の特徴と調理特性（豆類・野菜類・藻類・果実類）</p> <p>第10回 食品成分の特徴と調理特性（肉類）</p> <p>第11回 食品成分の特徴と調理特性（魚類）</p> <p>第12回 食品成分の特徴と調理特性（卵類）</p> <p>第13回 食品成分の特徴と調理特性（乳・乳製品）</p> <p>第14回 食品成分の特徴と調理特性（でんぷん・糖類）</p> <p>第15回 食品成分の特徴と調理特性（ゲル化剤）</p>
成績評価・方法	ミニテスト・課題（30%） 定期試験（70%）
授業概要	調理の意義を理解し、食品の選択から食するまでの一連の工程についての基礎的な知識を得る。おいしさの要因について学び、さらに非加熱操作、加熱操作など調理操作、調理工程に関して科学的に明らかにされた理論、食品の調理特性について学修する。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	教科書などで予習をする（30分程度）。実験後に教科書、参考文献や関連書籍などで復習し理解を深める（1時間程度）。
教科書	新スタンダード栄養・食物シリーズ6 調理学 畑江・香西 編（東京化学同人）（ISBN-13:978-4807916665） 定価 2,500円＋税（大学の購買部にて購入可能）
参考文献	<p>「八訂食品成分表2022」香川明夫監修（女子栄養大学出版社）（ISBN-13:978-4789510226）定価1,600円＋税</p> <p>「献立作成の基本と実践(栄養科学シリーズNEXT)」（講談社サイエンティフィック）（ISBN-13:978-4061553781）2,640円(税込)</p> <p>「映像で学ぶ調理と基礎のサイエンス」松崎・藤井・寺本編（学際企画）（ISBN-13:978-4906514861）定価3,800円＋税</p> <p>「Visual栄養学テキスト 食べ物と健康Ⅱ 食品学各論 食品の分類・特性・利用」津田・伏木・本田監修（中山書店）（ISBN-13:978-4521742885）定価2,700円＋税</p>

	「新食品・栄養科学シリーズ—食品学総論(第3版): 食べ物と健康1」森田・成田編(化学同人)(ISBN-13: 978-4759816402) 定価2,800円+税
履修条件	
備考	基礎知識として高等学校の化学(および物理・生物)の内容の理解が必要である。高等学校において学修が不十分だった者は参考書などを用いて自習し、内容を理解できるように努力すること。

講義科目名称：調理科学実験（10480）

授業コード：

英文科目名称：Laboratory Course in Cookery Science

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	必修
担当教員			
南 育子			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実験

授業のテーマ及び到達目標	調理科学で学んだ理論について、実験を通じて理解を深め、食品それぞれの化学的特性と、調理・加工によるその変化について、説明できるようにする。また、実験を行う上で必要な技術を習得する。科学的に考える力を養い、得られた知識を、調理技術の伝達、また調理科学の研究に応用できるようにする。		
授業計画	第1回	実験ガイダンス 実験の目的、諸注意、実験ノート・レポートの書き方、文献調査、実験室・機器・器具の使い方	
	第2回	穀類の調理特性 小麦グルテンの分離、麩の加工と膨化	
	第3回	野菜・果物の調理特性 野菜に含まれる色素の色調変化（機能性物質）	
	第4回	豆類の調理特性 豆腐の加工	
	第5回	砂糖の調理特性 砂糖の加熱変化、還元糖について	
	第6回	肉類の調理特性 加熱によるすね肉の硬さの変化	
	第7回	卵の調理特性 卵の鮮度鑑別・起泡性と安定度・熱凝固性	
	第8回	乳の調理特性 カッテージチーズ・バターの加工、クリームの泡立てと分離	
	第9回	魚介類の調理特性 いか肉の加熱による変化	
	第10回	統計解析 実験データの処理・統計解析	
	第11回	食品成分の変化・変質・保存 浸透圧	
	第12回	味覚、官能評価 塩味・フルクトース、だし汁に関する実験・官能評価（順位法）	
	第13回	食品の物性	
	第14回	食品成分の変化・変質（1） 糖とアミノ酸の変化（アミノカルボニル反応）	
	第15回	食品成分の変化・変質（2） 脂質酸化の測定（酸価・過酸化物質価・TBA試験、結果の統計解析）	
成績評価・方法	レポート（60%）ミニテスト・課題（30%）実験への積極的な参加（10%）		
授業概要	食品それぞれの化学的特性と、調理・加工におけるその変化について判定、分析するための実験を行う。また食品の美味しさに関わる因子を解析する実験手法について学修する。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	授業前に内容を予習する（30分程度）。実験後にレポートをまとめ期日までに提出する（1.5時間程度）。		
教科書	授業にて資料を配布する。		
参考文献	「調理科学実験書—おいしさのメカニズムを探る」小川・真部編（光生館）（ISBN-13:978-4332050445）定価2,000円＋税		
履修条件			
備考	基礎知識として高等学校の化学（および物理・生物）の内容の理解が必要である。高等学校において学修が不十分だった者は参考書などを用いて自習し、内容を理解できるように努力すること。		

講義科目名称：調理学実習 I（基礎）（10490）

授業コード：

英文科目名称：Basic Practice in Cooking

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	必修
担当教員			
南 育子			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実習
授業のテーマ及び到達目標	<p>実習を通じて、調理の基本操作や食事計画の基礎を習得する。身近な日本料理などの調理をとおして、調理科学に基づく無駄のない再現性のある調理方法を学び、調理における衛生、安全管理等の基本を身に付ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の目的を理解し、基礎的な調理操作・技術を身に付ける。</li> <li>・衛生面、安全に配慮して能率よく調理作業ができるようになる。</li> <li>・各文化圏の基本的な調理方法を理解し、習得する。</li> <li>・日本食品標準成分表を理解し活用できる。</li> </ul>		
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 実習室の使用法、衛生・安全管理、器具の扱い方、可食量と購入量、食事計画</p> <p>第2回 基本操作①（計量・包丁の使い方、おろす、抽出する） フレンチトースト、にんじんとしょうがのスープ、コンビネーションサラダ、りんご、紅茶</p> <p>第3回 基本操作②（炊飯の仕方、だしのとり方、焼く、ゆでる、漬ける、エコクッキング） おにぎり、豚汁、厚焼き玉子、あちゃら漬け、煎茶</p> <p>第4回 日本料理①（炊く（味付け飯）、煮る、浸す） えんどう飯、若竹汁、めばるの煮つけ、きんぴらごぼう、ほうれんそうのお浸し、煎茶</p> <p>第5回 日本料理②（揚げる、和える）、小筆記試験（分量計算、基本手法） うこぎごはん、天ぷら、きゅうりとわかめの三杯酢、フルーツ白玉、煎茶</p> <p>第6回 日本料理③（蒸す） 三色どんぶり、しじみの味噌汁、かぼちゃの甘煮、ふきの青煮、高野豆腐の含め煮、白和え、利久饅頭、煎茶</p> <p>第7回 日本料理④実技試験（切碎技術） 雑穀とろろ飯、魚の照り焼き、菊花かぶ、五目豆、おかひじきの辛子和え、くず餅、玄米茶</p> <p>第8回 日本料理⑤（酢飯の作り方、魚のおろし方） ちらしずし、アジの南蛮漬け、焼きなす、水ようかん、麦茶</p> <p>第9回 西洋料理①（ブイヨン、ホワイトソースなど） Macaroni au gratin, Consomme julienne, Salade macedoine, Bavarois aux fraises, Sparkling iced tea</p> <p>第10回 西洋料理②（ソテーなど、ゲルの作製方法） Potage vichyssoise glacee, Bifteck, Cresson, Carottes glacees, Puree de pommes de terre, Salade verte, Roll bread, Fruit jelly, Caramelized walnuts, Coffee</p> <p>第11回 西洋料理③（製菓の基礎） Paella, Ratatouille, Poached eggs, Roll cake, Herbal tea</p> <p>第12回 中国料理①（湯のとり方など） 鶏粥、辛黄瓜、五香茶葉蛋、麻婆豆腐、杏仁酥餅、烏龍茶</p> <p>第13回 中国料理② 白飯、青椒炒牛肉絲、珍珠丸子、焼売、拌豆芽、ナイ豆腐、烏龍茶</p> <p>第14回 中国料理③ 什錦炒飯、棒々鶏、乾焼明蝦、西紅柿蛋花湯、水果西米露、茉莉花茶</p> <p>第15回 まとめ、実習室清掃</p>		
成績評価・方法	レポート（60%）ミニテスト・課題（20%）実習態度（服装なども含む）及び班活動への取り組み（20%）		
授業概要	調理科学に基づいた基礎的な調理操作・技術を習得する。計量や洗浄、切断、調味の仕方、調理器具の使用方法、食品の目安量、材料の標準的配合および調味パーセントなどを学ぶ。日本料理、西洋料理、中国料理の調理をとおして、非加熱調理法および加熱調理法の基本技術を、科学的知識をもとに習得する。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	次回の資料を事前に配布するので、実習内容を把握するために授業前に必ず読んでおくこと。また、普段から調理技術を磨いておくこと。（予習時間0.5時間） 授業後は実習内容をレポートにまとめて提出する。また、学んだ調理操作や食事作法は身につけられるよう日常生活でも復習しておくこと。（復習時間1.5時間）		
教科書	<p>「映像で学ぶ調理と基礎のサイエンス」松崎・藤井・寺本編（学際企画）（ISBN-13:978-4906514861）定価3,800円＋税</p> <p>「八訂食品成分表2022」香川明夫 監修（女子栄養大学出版部）（ISBN-13:978-4789510226）定価1,600円＋税（大学の購買部にて購入可能）</p>		
参考文献	「献立作成の基本と実践（栄養科学シリーズNEXT）」（講談社サイエンティフィック）（ISBN-13:978-4061553781）2,640円（税込）		

履修条件	
備考	授業の順序は、材料等の入手の都合などにより変更する場合がある。

講義科目名称：調理学実習Ⅱ（応用）（10500）

授業コード：

英文科目名称：Applied Practice in Cooking

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	選択
担当教員			
南 育子			
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	<p>調理学実習Ⅰで身につけた調理技術や得られた知識を応用し総合的に活用することを目指す。日本料理及び諸外国の料理の調理を行い、さらに地産品を用いた郷土料理や伝統的な行事食にもふれ、食文化について理解を深める。そして習得した技術や知識を献立作成に应用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習を通じて調理の理論を習得し、基礎的な調理技術を身につける。</li> <li>・衛生面、安全に配慮して能率よく調理作業ができるようになる。</li> <li>・郷土料理や伝統的な行事食について学ぶ。</li> <li>・日本食品標準成分表を理解し活用できる。</li> <li>・自ら献立を立て、料理を作製する能力を身につける。</li> </ul>
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション、諸外国の料理（ベトナム料理） Pho ga, Goi cuon, Rau muong xao toi, Cal an bot chien, Sinh to bo</p> <p>第2回 日本料理（応用）① 巻き寿司（太巻き、細巻き）、なすのじんだん和え、茶碗蒸し、煎茶</p> <p>第3回 西洋料理（応用）①東欧料理 Flammkuchen, Meuniere of rainbow trout, Boild potatoes, Carrot salad, Cauliflower Polish style, Tea</p> <p>第4回 西洋料理（応用）②テーブルマナー（外部講師）</p> <p>第5回 中国料理（応用）① ナイ油捲菜、桂花蟹羹、拔絲紅薯、包子（肉包子、豆沙包子）、烏龍茶</p> <p>第6回 中国料理（応用）② 麻婆豆腐、涼拌三絲、蛋花湯、月餅</p> <p>第7回 日本料理（応用）②包丁研ぎ（外部講師）、小筆記試験、郷土料理・行事食の献立作成</p> <p>第8回 郷土料理①山形県の郷土料理 塩引き寿司、いも煮、ひやしる、茎立ち干しの煮物、柿の白和え、りんご、煎茶</p> <p>第9回 郷土料理②日本各地の郷土料理</p> <p>第10回 行事食①クリスマス料理 Roast chicken, Spinachs salad, Clam chowder, Sandwich, Fruits cake, Coffee or Tea</p> <p>第11回 行事食②正月料理 黒豆、数の子、椀種（花海老）、栗きんとん、若竹ほうれん草、紅白蒲鉾、梅花卵、筑前煮、紅白なます</p> <p>第12回 行事食③日本各地の雑煮</p> <p>第13回 郷土料理③置賜伝統野菜料理（外部講師） 雪菜のふすべ漬け、雪菜の中華サラダ、雪菜スティック、煎茶</p> <p>第14回 行事食④祝い膳 赤飯、蛤と菜の花の潮汁、小鯛の姿焼き、桜餅（道明寺）、うぐいす餅、煎茶</p> <p>第15回 まとめ、実習室清掃</p>
成績評価・方法	レポート（60%）ミニテスト・課題（20%）実習態度（服装なども含む）及び班活動への取り組み（20%）
授業概要	調理学実習Ⅰの内容を応用し発展させた日本料理、西洋料理、中国料理を実習する。各様式の伝統や特徴を学び、食文化への理解を深めるとともに、食事マナーや飾り切りなどの応用技術を修得する。また旬の食材や地産品を用いた伝統的な行事食や郷土料理の調理を行い、管理栄養士として必要となる調理の技能や知識を身につける。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	次回の資料を事前に配布するので、実習内容を把握するために授業前に必ず読んでおくこと。また、普段から調理技術を磨いておくこと。（予習時間0.5時間） 授業後は実習内容をレポートにまとめて提出する。また、学んだ調理操作や食事作法は身につけられるよう日常生活でも復習しておくこと。（復習時間1.5時間）
教科書	「映像で学ぶ調理と基礎のサイエンス」松崎・藤井・寺本編（学際企画）（ISBN-13:978-4906514861）定価3,800円＋税 「八訂食品成分表2022」香川明夫 監修（女子栄養大学出版社）（ISBN-13:978-4789510226）定価1,600円＋税（調理学実習Ⅰにて購入済）

参考文献	「献立作成の基本と実践(栄養科学シリーズNEXT)」(講談社サイエンティフィック) (ISBN-13: 978-4061553781) 2,640円(税込)
履修条件	
備考	授業の順序は、材料等の入手の都合、外部の講師の都合などで変更する場合がある。



講義科目名称：基礎栄養学（10610）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
成田 新一郎			
専門分野	基礎栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt;          栄養学は食事や食品に含まれる栄養素がどのように生体内で代謝されるかを扱う学問であり、管理栄養士は栄養学の知識を駆使して人々の健康に寄与している。本科目は健康栄養学に関する様々な学問分野を学ぶ上で基礎となる栄養学の知識の修得を目標とする。</p> <p>&lt;到達目標&gt;          ・栄養とは何かを説明できる。          ・三大栄養素の構造と機能、消化・吸収機構を説明できる。          ・微量栄養素の構造と機能を説明できる。</p>
授業計画	<p>第1回 栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾患、栄養学の歴史）</p> <p>第2回 遺伝形質と栄養の相互作用（生活習慣病と遺伝子多型）</p> <p>第3回 食物の摂取（食欲と摂食中枢・満腹中枢、食事のリズムとタイミング）</p> <p>第4回 消化・吸収と栄養素の体内動態1（消化器系の構造と機能、消化吸収過程）</p> <p>第5回 消化・吸収と栄養素の体内動態2（管腔内消化の調節、膜消化、吸収）</p> <p>第6回 消化・吸収と栄養素の体内動態3（栄養素別の消化吸収、栄養素の体内動態）</p> <p>第7回 炭水化物の栄養1（食後・食間期の糖質代謝、糖質代謝の臓器差）</p> <p>第8回 炭水化物の栄養2（血糖とその調節、エネルギー源としての作用）</p> <p>第9回 脂質の栄養1（体内代謝、臓器間輸送、貯蔵エネルギーとしての作用）</p> <p>第10回 脂質の栄養2（コレステロール代謝の調節、摂取脂質の量と質の評価）</p> <p>第11回 たんぱく質の栄養（アミノ酸の臓器間輸送、たんぱく質の量と質の評価）</p> <p>第12回 ビタミンの栄養（構造と機能、栄養学的機能、生物学的利用度）</p> <p>第13回 ミネラルの栄養（分類と栄養学的機能、生体機能の調節作用）</p> <p>第14回 水・電解質の栄養学的意義（水の出納、電解質代謝と栄養）</p> <p>第15回 エネルギー代謝（臓器別エネルギー代謝、エネルギー代謝の測定法）</p>
成績評価・方法	定期試験（80%）、授業期間中の小テスト及び課題（20%）
授業概要	本科目は管理栄養士養成課程における専門分野の入口に位置づけられるとともに、生化学など専門基礎分野の科目を学ぶ上でも基礎となる科目である。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	授業計画を参照し、教科書を中心に事前学修を行うこと。 教科書・配布物・スライド（ウェブ上にアップロードする）・ノート等を利用して事後学修を行うこと。
教科書	栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版 田地陽一 編 羊土社 2,800円（税別）ISBN 978-4758113618 （大学内の購買部で購入可能）（電子版は <a href="https://www.yodosha.co.jp/yodobook/book/9784758113601/">https://www.yodosha.co.jp/yodobook/book/9784758113601/</a> で購入可能）
参考文献	基礎栄養学（第4版）高早苗ら著 三共出版 ISBN 978-4782707951 イラストレイテッド ハーパー・生化学 原書30版 清水孝 監訳 丸善出版 ISBN 978-4621300978
履修条件	
備考	

講義科目名称：基礎栄養学実験（10620）

授業コード：10620

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1	1	必修
担当教員			
成田 新一郎			
専門分野	基礎栄養学		授業形態：実験

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 基礎栄養学で学んだ栄養素の構造や機能、生体内での消化・吸収および体内動態、生体に及ぼす影響などを、実験を通じて生きた知識として身につける。生体成分の分離・分析法、基本的な反応の定量的解析法を修得する。</p> <p>&lt;到達目標&gt; ・生体成分の定性・定量分析の方法、原理および意義を説明できる。 ・栄養素の構造と機能、消化・吸収機構、および体内動態を説明できる。 ・基礎栄養学に関わる実験結果を整理し、文献を参照して論理的に説明できる。</p>
授業計画	<p>第1回 基礎栄養学実験の基礎（試薬と機器の基本的取扱い）</p> <p>第2回 緩衝液の性質</p> <p>第3回 糖質に関する実験Ⅰ</p> <p>第4回 糖質に関する実験Ⅱ</p> <p>第5回 糖質に関する実験Ⅲ</p> <p>第6回 糖質に関する実験のまとめ</p> <p>第7回 脂質に関する実験Ⅰ</p> <p>第8回 脂質に関する実験Ⅱ</p> <p>第9回 脂質に関する実験のまとめ</p> <p>第10回 生体成分の定量Ⅰ</p> <p>第11回 生体成分の定量Ⅱ</p> <p>第12回 生体成分の定量Ⅲ</p> <p>第13回 生体成分の定量Ⅳ</p> <p>第14回 生体成分の定量実験のまとめ</p> <p>第15回 基礎栄養学実験のまとめ</p>
成績評価・方法	レポートの内容から総合的に評価する。
授業概要	栄養素の構造と機能、消化・吸収機構、および体内動態を理解するために、それぞれの因子の加水分解酵素を用いた実験の結果から、生成物の定性または定量を行うとともに、生体成分の定量実験を通して栄養に対する理解を深める。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	事前に実験手順書・教科書を読んで実験の目的と操作を理解しておくこと。 実験終了後、レポートを作成し提出すること。
教科書	イラスト栄養生化学実験（第2版） 相原英孝ほか 東京教学社 2,000円（税別）ISBN 978-480826077-4 （大学内の購買部で購入可能）
参考文献	生化学実験 田代操 編 化学同人 ISBN978-4759809695
履修条件	
備考	

講義科目名称：応用栄養学 I（栄養管理）（10710）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
金谷 由希			
専門分野	応用栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	1. 身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメント及び栄養ケアプロセスの基本を理解する。 2. 「日本人の食事摂取基準」について策定と活用の考え方を理解する。
授業計画	<p>第1回 栄養ケア・マネジメントの概要</p> <p>第2回 栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント)</p> <p>第3回 栄養ケア・マネジメント(栄養ケア計画の実施・モニタリング・評価・フィードバック)</p> <p>第4回 栄養ケアプロセスの概要</p> <p>第5回 栄養ケアプロセス(栄養診断)</p> <p>第6回 栄養ケアプロセスの実際</p> <p>第7回 日本人の食事摂取基準(策定方針・策定の基本事項・策定の留意事項)</p> <p>第8回 日本人の食事摂取基準(活用に関する基本的事項・今後の課題)</p> <p>第9回 日本人の食事摂取基準(エネルギー)</p> <p>第10回 日本人の食事摂取基準(たんぱく質・脂質・炭水化物)</p> <p>第11回 日本人の食事摂取基準(エネルギー産生栄養素バランス)</p> <p>第12回 日本人の食事摂取基準(ビタミン)</p> <p>第13回 日本人の食事摂取基準(ミネラル)</p> <p>第14回 日本人の食事摂取基準(妊婦・授乳婦／乳児・小児)</p> <p>第15回 日本人の食事摂取基準(高齢者)</p>
成績評価・方法	テスト80%、授業態度20%
授業概要	栄養ケア・マネジメント及び栄養ケアプロセスの過程(栄養アセスメント、栄養診断、栄養ケア計画・実施・評価・改善等)を学ぶ。「日本人の食事摂取基準」の歴史から、策定方法、活用方法に及ぶまで詳細に学ぶ。
実務経験及び授業の内容	障がい者支援施設での実務経験があり、この経験を生かし授業を行う。
時間外学習	授業後に資料を読み直し、ノートやメモを整理する。授業中にわからなかった語句の意味を調べること。
教科書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・渡邊令子・伊藤節子・瀧本秀美編集『応用栄養学』（南江堂） 3,520円(税込) ISBN:978-4-524-22904-8 (大学の購買部で購入可能)</li> <li>・伊藤貞嘉・佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準(2020年版)』（第一出版） 3,080(税込) ISBN:9784804114088 (大学の購買部で購入可能)</li> <li>・公益社団法人日本栄養士会監修 木戸康博・中村丁次・小松龍史編『栄養管理プロセス』（第一出版） 3,850(税込) ISBN:9784804114330 (大学の購買部で購入可能)</li> </ul>
参考文献	
履修条件	－
備考	－

講義科目名称：応用栄養学Ⅱ（母性・成長期）（10720）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期(集中)	2	2	必修
担当教員			
金谷 由希			
専門分野	応用栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	1. 妊娠期・授乳期／新生児期・乳児期／幼児期／学童期・思春期における身体特徴や生理的变化及び課題等を理解する。 2. 各ライフステージにおける適切な栄養管理を行うための手法を理解するとともに、エネルギー・栄養素必要量の科学的根拠を学ぶ。
授業計画	<p>第1回 成長・発達、加齢／ライフサイクル</p> <p>第2回 妊娠期(妊娠／産褥／栄養アセスメントと栄養ケア)</p> <p>第3回 妊娠期(栄養と病態・疾患／栄養ケアのあり方)</p> <p>第4回 授乳期(生理的特徴／栄養アセスメント／栄養と病態・疾患／栄養ケアのあり方)</p> <p>第5回 妊娠期・授乳期(事例検討)</p> <p>第6回 新生児期・乳児期(生理的特徴／栄養アセスメントと栄養ケア)</p> <p>第7回 新生児期・乳児期(授乳期の栄養補給法／乳児期の食事摂取基準)</p> <p>第8回 新生児期・乳児期(事例検討)</p> <p>第9回 幼児期(成長／発達／栄養状態の変化)</p> <p>第10回 幼児期(栄養アセスメントと栄養ケア)</p> <p>第11回 幼児期(事例検討)</p> <p>第12回 学童期・思春期(生理的特徴)</p> <p>第13回 学童期・思春期(生栄養アセスメントと栄養ケア)</p> <p>第14回 学童期・思春期(食事摂取基準と学校給食)</p> <p>第15回 学童期・思春期(事例検討)</p>
成績評価・方法	テスト80%、授業態度20%
授業概要	各ライフステージにおける身体特徴や生理的变化及び課題等を学ぶ。 対象者の栄養管理のための栄養ケア・マネジメント(栄養ケアプロセス)の手法を学ぶ。
実務経験及び授業の内容	障がい者支援での実務経験があり、この経験を生かし授業を行う。
時間外学習	授業後に資料を読み直し、ノートやメモを整理する。授業中にわからなかった語句の意味を調べること。
教科書	渡邊令子・伊藤節子・滝本秀美編集『応用栄養学』（南江堂） 3,520円(税込) ISBN:978-4-524-22904-8（大学の購買部で購入可能）
参考文献	
履修条件	－
備考	

講義科目名称：応用栄養学Ⅲ（成人・高齢期）（10730）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	2	必修
担当教員			
金谷 由希			
専門分野	応用栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	1. 成人期および高齢期の加齢における身体状況や生理的变化・特徴を理解する。 2. エネルギー・栄養素必要量の科学的根拠や留意すべき栄養関連の病態・疾患等について必要な基礎知識を理解する。 3. 運動・スポーツ、ストレスおよび特殊環境下(高熱、寒冷、高圧、低圧)における栄養・代謝の変化、栄養ケアのあり方を理解する。
授業計画	第1回 成人期(身体的および社会的特性/食事摂取基準) 第2回 成人期(栄養と疾患・病態) 第3回 成人期(栄養アセスメント/栄養ケアのあり方) 第4回 成人期(事例検討) 第5回 更年期(生理的变化/事例検討) 第6回 高齢期(生理的特徴/精神的変化) 第7回 高齢期(栄養アセスメント/疾患と栄養ケア) 第8回 高齢期(栄養ケアのあり方/事例検討) 第9回 運動・スポーツと栄養(健康のための運動/運動時の生理的特徴とエネルギー代謝) 第10回 運動・スポーツと栄養(運動と栄養ケア) 第11回 環境と栄養(環境変化に対する生体応答とホメオスタシス) 第12回 環境と栄養(ストレス応答と栄養) 第13回 環境と栄養(特殊環境と栄養) 第14回 環境と栄養(災害時の栄養) 第15回 まとめ
成績評価・方法	テスト80%、授業態度20%
授業概要	各ライフステージおよび運動・スポーツ、ストレスおよび特殊環境下における身体特性や生理的变化及び課題を学ぶ。 対象者の栄養管理のための栄養アセスメントや栄養ケア・マネジメント(栄養ケアプロセス)の手法を学ぶ。
実務経験及び授業の内容	障がい者支援施設での実務経験があり、この経験を生かし授業を行う。
時間外学習	授業後に資料を読み直し、ノートやメモを整理する。授業中にわからなかった語句の意味を調べること。
教科書	渡邊令子・伊藤節子・滝本秀美編集『応用栄養学』(南江堂) 3,520円(税込) ISBN:978-4-524-22904-8 (大学の購買部で購入可能)
参考文献	「日本人の食事摂取基準2020年版」および必要に応じて指示する。
履修条件	－
備考	－

講義科目名称：応用栄養学実習（10740）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	1	必修
担当教員			
金谷 由希			
専門分野	応用栄養学		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	各ライフステージの生理的特徴及び栄養ケアプロセスを理解する。 栄養診断に基づいた栄養介入計画書の立案能力、献立作成能力、調理技術、評価の方法を習得する。
授業計画	<p>第1回 応用栄養学実習の概要／栄養管理プロセス／日本人の食事摂取基準</p> <p>第2回 妊娠・授乳期の栄養・食事計画</p> <p>第3回 妊娠・授乳期の栄養介入計画書作成、献立作成</p> <p>第4回 妊娠・授乳期の調理実習</p> <p>第5回 学童期の栄養・食事計画</p> <p>第6回 学童期の栄養介入計画書作成、献立作成</p> <p>第7回 学童期の調理実習</p> <p>第8回 成人期の栄養・食事計画</p> <p>第9回 成人期の栄養介入計画書作成</p> <p>第10回 成人期の献立作成</p> <p>第11回 成人期の調理実習</p> <p>第12回 高齢期の栄養・食事計画</p> <p>第13回 高齢期の栄養介入計画書作成</p> <p>第14回 高齢期の献立作成</p> <p>第15回 高齢期の調理実習</p>
成績評価・方法	レポート80%、態度(積極性)20%
授業概要	各ライフステージにおける栄養・食事計画についての講義をしたのち、症例についてアセスメントを行い栄養診断する。それに従い栄養介入計画書を立案し、献立を作成したのち調理を行い評価する。
実務経験及び授業の内容	障がい者支援施設の実務経験があり、この経験を生かして授業内の栄養評価および調理を行う。
時間外学習	グループでのディスカッションに十分な準備をして参加できるように、遅れている場合は進めてくること。授業内でわからない語句が出てきた場合は意味を調べること。
教科書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・渡邊令子・伊藤節子・瀧本秀美編集『応用栄養学』（南江堂） 3,520円(税込) ISBN:978-4-524-22904-8 (大学の購買部で購入可能)</li> <li>・伊藤貞嘉・佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準(2020年版)』（第一出版） 3,080(税込) ISBN:9784804114088 (大学の購買部で購入可能)</li> <li>・公益社団法人日本栄養士会監修 木戸康博・中村丁次・小松龍史編『栄養管理プロセス』（第一出版） 3,850(税込) ISBN:9784804114330 (大学の購買部で購入可能)</li> </ul>
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：栄養教育論 I（基礎）（10810）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
井間 眞理子・小野 眞実			
専門分野	栄養教育論		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	生涯にわたる健康やQOLの向上を目的として、対象者を主体的な行動変容に導く栄養教育を実践する上で必要な栄養教育の基本とマネジメントを学修する。到達目標は、①栄養教育の基本を理解し、栄養教育への応用ができる、②栄養教育マネジメントサイクルを理解し、実践的な展開ができる。
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション（井間）</p> <p>第2回 栄養教育の意義と特性（井間）</p> <p>第3回 栄養教育の歴史と社会の変化（井間）</p> <p>第4回 栄養教育関連法令の理解（井間）</p> <p>第5回 栄養教育に関わる基礎理論・モデルとその活用①（小野）</p> <p>第6回 栄養教育に関わる基礎理論・モデルとその活用②（小野）</p> <p>第7回 栄養教育に関わる基礎理論・モデルとその活用③（小野）</p> <p>第8回 カウンセリングの基本と栄養教育への応用①（小野）</p> <p>第9回 カウンセリングの基本と栄養教育への応用②（小野）</p> <p>第10回 栄養教育マネジメントサイクル①（小野）</p> <p>第11回 栄養教育マネジメントサイクル②（小野）</p> <p>第12回 栄養教育マネジメントサイクル③（小野）</p> <p>第13回 個人を対象とした栄養教育（井間）</p> <p>第14回 集団を対象とした栄養教育（井間）</p> <p>第15回 まとめ（井間）</p>
成績評価・方法	試験80%、レポート及び小テスト20%
授業概要	栄養教育の意義と特性、栄養教育に関わる基礎理論やモデル、栄養教育マネジメントサイクル等を理解するために、教科書を中心とした講義を進める。
実務経験及び授業の内容	小学校及び教育事務所で栄養教諭としての実務経験があり、この経験を活かして実践力が伴う管理栄養士の育成を目指した講義を行う。
時間外学習	講義を踏まえて、教科書と配布プリントを読み直し理解する。また、プリント内で紹介するURLを参考に関連情報を収集し、学修内容の理解を深める。
教科書	管理栄養士講座 栄養教育論 中村丁次・外山健二・笠原賀子編著（建帛社、4,180円）
参考文献	厚生労働省や文部科学省による資料等を適宜印刷し、配布する。
履修条件	
備考	

講義科目名称：栄養教育論Ⅱ（応用）（10820）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	必修
担当教員			
井間 眞理子・小野 眞実			
専門分野	栄養教育論		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	栄養教育論1で学修した理論等に基づき、対象者にあわせた栄養教育の実践方法を学修する。到達目標は、①各ライフステージ・スタイルの特性や問題点を理解し、主体的な行動変容に導く栄養教育が実践できる、②対象者の健康や栄養状態等に関する情報を収集・分析し、総合的に評価し判定できる。		
授業計画	第1回	オリエンテーション（井間）	
	第2回	ライフステージに応じた栄養教育①（乳幼児期）（井間）	
	第3回	ライフステージに応じた栄養教育②（学童期）（井間）	
	第4回	ライフステージに応じた栄養教育③（思春期）（井間）	
	第5回	ライフステージに応じた栄養教育④（妊娠・授乳期）（小野）	
	第6回	ライフステージに応じた栄養教育⑤（成人期）（小野）	
	第7回	ライフステージに応じた栄養教育⑥（高齢期）（小野）	
	第8回	ライフスタイルに応じた栄養教育①（障がい者）（小野）	
	第9回	ライフスタイルに応じた栄養教育②（災害への備え・災害発生後）（井間）	
	第10回	ライフスタイルに応じた栄養教育③（アスリート）（井間）	
	第11回	現代社会における栄養教育（井間）	
	第12回	食環境づくりと栄養教育（井間）	
	第13回	近年における栄養教育の課題①（井間）	
	第14回	近年における栄養教育の課題②（井間）	
	第15回	まとめ（井間）	
成績評価・方法	試験80%、発表及び小テスト20%→レポート20%		
授業概要	各ライフステージ・スタイルの特性や問題点を把握した上で栄養教育が実践できるように、教科書を中心にした講義を進める。		
実務経験及び授業の内容	小学校及び教育事務所で栄養教諭としての実務経験があり、この経験を活かして、実践力が伴う管理栄養士の育成を目指した講義を行う。		
時間外学習	講義を踏まえて、教科書と配布プリントを読み直し理解する。また、プリント内で紹介するURLを参考に関連情報を収集し、学修内容の理解を深める。		
教科書	管理栄養士講座 栄養教育論 中村丁次・外山健二・笠原賀子編著（建帛社、4,180円）		
参考文献	厚生労働省や文部科学省による資料等を適宜印刷し、配布する。		
履修条件	「栄養教育論Ⅰ」を履修していること。		
備考			



講義科目名称：栄養カウンセリング演習（10830）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	2	必修
担当教員			
花屋 道子			
専門分野	栄養教育論		授業形態：演習

授業のテーマ及び到達目標	新しい時代を担う管理栄養士の職務は、「人」を対象とするものであり、対象者と良好な人間関係を築いた上で、的確に健康・栄養情報を収集し、対象者が望ましい食行動や生活習慣へと自発的に行動を変容するよう支援する能力を身につける必要がある。そのために、コーチングやカウンセリングの理論、コミュニケーション技術等を総合的に学修し、演習やロールプレイを通して、さまざまな事例の対応方法を身につける。
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション、学びのスタイルの自己点検</p> <p>第2回 クライアントの問題と問題へのアプローチ（障害除去のアプローチ）</p> <p>第3回 クライアントの問題と問題へのアプローチ（カウンセリングのアプローチ）</p> <p>第4回 自己理解と他者理解の促進（文章完成法に基づく自己理解）</p> <p>第5回 自己理解と他者理解の促進（クライアントの発話内容の理解）</p> <p>第6回 カウンセリングの援助観、カウンセリングの実際場面（来談者中心療法）</p> <p>第7回 カウンセリングとコーチング、カウンセリングの実際場面（ゲシュタルト療法）</p> <p>第8回 カウンセリングの実際場面（論理療法）</p> <p>第9回 具体的支援技法の概要</p> <p>第10回 支援技法の練習（傾聴）</p> <p>第11回 支援技法の練習（質問）</p> <p>第12回 非言語行動の活用（観察技法）</p> <p>第13回 非言語行動の活用（言語外に伝わるもの）</p> <p>第14回 具体的支援場面への適用</p> <p>第15回 まとめ</p>
成績評価・方法	授業内提出物40%、レポート40%、自らの体験を積極的に学習の素材として取り上げる主体的態度20%
授業概要	一部講義を織り交ぜつつ、演習中心に授業を行う。演習部分において技法を学習する。オンライン授業に際してはTeamsを利用して資料配布する。
実務経験及び授業の内容	学生相談カウンセラー、小・中・高等学校のスクールカウンセラー、及び、大学院附属の心理臨床相談室カウンセラーの実務経験があり、この経験を生かし栄養カウンセリング演習の授業を行う。
時間外学習	前回の授業資料を熟読し、ノートを使って理解した内容を整理するとともに、前回授業で扱った演習内容について積極的に実践を試み、気づいた点をノートにまとめておくこと。
教科書	
参考文献	大谷彰著「カウンセリングテクニック入門」二瓶社（ISBN978-4-86108-011-1） ピーター・ディヤング、インスー・キム・バーグ著「解決のための面接技法〔第4版〕－ソリューション・フォーカスト・アプローチの手引き」金剛出版（ISBN978-4-7724-1464-7） インスー・キム・バーグ&ピーター・ザボ著「インスー・キム・バーグのブリーフコーチング入門」創元社（ISBN978-4-422-11397-5）
履修条件	教養教育群の「心理学」「コミュニケーション論」を受講していることが望ましい。
備考	課題は締切厳守のこと。

講義科目名称：栄養教育論実習（10840）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	1	必修
担当教員			
井間 眞理子			
専門分野	栄養教育論		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	生涯にわたる健康やQOLの向上を目的として、対象者（ライフステージ・スタイル別）にあわせた栄養教育で用いる指導案や指導媒体（教材）を作成する。到達目標は、①独創的で、臨地実習や将来の就職時に活用できる作品を完成させる、②プレゼンテーション能力を向上させる。
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 指導案・指導媒体作成の基本</p> <p>第3回 テーマの決定とデータの収集①</p> <p>第4回 テーマの決定とデータの収集②</p> <p>第5回 中間発表会用資料の作成①</p> <p>第6回 中間発表会用資料の作成②</p> <p>第7回 中間発表会と意見交換</p> <p>第8回 テーマ別栄養教育マネジメント①アセスメント</p> <p>第9回 テーマ別栄養教育マネジメント②目標設定、計画立案</p> <p>第10回 テーマ別栄養教育マネジメント③教材の選択と作成</p> <p>第11回 テーマ別栄養教育マネジメント④教材の完成</p> <p>第12回 最終発表会①</p> <p>第13回 最終発表会②</p> <p>第14回 最終発表会③</p> <p>第15回 評価、まとめ</p>
成績評価・方法	作成物及び発表90%、最終レポート10%
授業概要	班活動を中心に行い、関連データを収集した上で指導案と指導媒体（教材）を作成して最後に発表する。また作成過程では、班内や他の班との意見交換の中で内容の質を高める。
実務経験及び授業の内容	小学校及び教育事務所で栄養教諭としての実務経験があり、この経験を活かして、実践力を伴う管理栄養士の育成を目指した実習を行う。
時間外学習	プレゼンテーションの準備や発表練習を自主的に進めておくこと。
教科書	管理栄養士講座 栄養教育論 中村丁次・外山健二・笠原賀子編著（建帛社、4,180円）
参考文献	
履修条件	「栄養教育論Ⅰ」「栄養教育論Ⅱ」を履修していること。
備考	

講義科目名称：臨床栄養学Ⅰ（総論）（10910）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
寒河江 豊昭			
専門分野	臨床栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	授業のテーマ及び到達目標 本科目は医療や介護領域における管理栄養士の役割を理解し、さらに、医療や介護領域における多職種との連携の意義と目的を理解する。本項目の学修は、医療・介護保険制度に基づいて、傷病者、要介護者および障がい者の社会環境を考慮した栄養管理の実践を修得できる。
授業計画	<p>第1回 臨床栄養学の基礎（臨床栄養管理の意義と目的・診療報酬体系・チーム医療）</p> <p>第2回 栄養ケア・マネジメント（栄養ケア クリニカルパス）</p> <p>第3回 傷病者の栄養アセスメントⅠ（臨床診査・臨床検査・身体計測・食事調査・栄養必要量の算定）</p> <p>第4回 傷病者の栄養アセスメントⅡ（臨床診査・臨床検査・身体計測・食事調査・栄養必要量の算定）</p> <p>第5回 傷病者の栄養ケア計画・栄養・食事療法・栄養補給方法Ⅰ</p> <p>第6回 傷病者の栄養ケア計画・栄養・食事療法・栄養補給方法Ⅱ</p> <p>第7回 傷病者の栄養ケア計画・栄養・食事療法・栄養補給方法Ⅲ</p> <p>第8回 傷病者の栄養教育</p> <p>第9回 モニタリングと評価</p> <p>第10回 栄養ケアの記録方法・薬剤と食物との相互関係</p> <p>第11回 栄養管理プロセス(NCP)</p> <p>第12回 疾患・病態別栄養マネジメントⅠ（栄養障害・肥満・代謝性疾患）</p> <p>第13回 疾患・病態別栄養マネジメントⅡ（栄養障害・肥満・代謝性疾患）</p> <p>第14回 消化器疾患の栄養管理Ⅰ（口腔・食道・胃・肝臓・膵臓・胆のう）</p> <p>第15回 消化器疾患の栄養管理（口腔・食道・胃・肝臓・膵臓・胆のう）</p>
成績評価・方法	試験 90% 授業への参加度とレポート10%
授業概要	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理をおこなうための栄養ケアプランの作成、実施、モニタリング、評価に関する栄養ケア・マネジメントの考え方を理解し、栄養状態の評価・判定、栄養補給法、臨床検査の読み方、疾病者への栄養指導、食品と医薬品の相互作用等について学び、傷病者の栄養管理を学ぶ。 教科書の項目を基本とし、作成した資料をもとに授業を進める。授業計画は1から15回までを連続した内容とするため次の回にかかる場合がある。
実務経験及び授業の内容	医療施設での臨床栄養管理の実務経験があり、この経験を生かし、臨床栄養学の基礎及び実践に向けた授業を行う
時間外学習	予習：教科書を読み、概要および用語を理解しておく 復習：配布資料と教科書を読み、授業で理解できなかった項目を復習し、理解する
教科書	① 中村丁次 他編：健康・栄養科学シリーズ『臨床栄養学』改定第3版南江堂（定価 3,800円 税別） ② 参考資料配布
参考文献	
履修条件	
備考	状況により授業内容の順序変更及び講義形態の変更があります。

講義科目名称：臨床栄養学Ⅱ(管理・評価)(10920)

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	必修
担当教員			
寒河江 豊昭			
専門分野	臨床栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	授業の達成目標 本科目は、各疾病ごとのNCPを理解し活用することを目的とする。本項目の学習は、さまざまな病態に応じた栄養管理を実践するための疾病ごとの代謝、アセスメント、栄養ケアを習得できる。
授業計画	<p>第1回 消化器疾患の栄養管理 I</p> <p>第2回 消化器疾患の栄養管理 II</p> <p>第3回 消化器疾患の栄養管理 III</p> <p>第4回 循環器疾患の栄養管理</p> <p>第5回 腎・尿路疾患の栄養管理 I</p> <p>第6回 腎・尿路疾患の栄養管理 II</p> <p>第7回 内分泌疾患 感覚器 神経疾患の栄養管理</p> <p>第8回 摂食障害・感覚・神経疾患の栄養管理</p> <p>第9回 血液・筋・骨格系疾患の栄養管理</p> <p>第10回 免疫・アレルギー疾患・感染症の栄養管理</p> <p>第11回 がん・術前・術後の栄養管理</p> <p>第12回 クリティカル・ケア ・摂食機能障害の栄養管理</p> <p>第13回 身体・知的障害・乳幼児・小児疾患の栄養管理</p> <p>第14回 妊婦・授乳婦の疾患・病態の栄養管理</p> <p>第15回 老年期症候群</p>
成績評価・方法	テスト90% 授業への参加度10%
授業概要	臨床栄養学Ⅰで習得した知識を踏まえ、各疾患別に生理的特徴や栄養代謝異常を理解した上で、栄養状態の評価・判定、栄養ケア・マネジメント、栄養補給法、疾病者への栄養指導等の理論について学ぶ。栄養ケアの対象となる栄養障害、代謝疾患、消化器疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、血液疾患、摂食障害、がん等を習得できる。授業計画は1から15回までを連続した内容とするため次の回にかかる場合がある。
実務経験及び授業の内容	医療施設での臨床栄養管理の実務経験があり、この経験を生かし、臨床栄養学の基礎及び実践に向けた授業を行う
時間外学習	予習:教科書を読み、概要および用語を理解しておく 復習:配布資料と教科書を読み、授業で理解できなかった項目を復習し、理解する
教科書	①臨床栄養学 改訂3版 南江堂 中村丁次 編 3,800円(税抜) ②臨床栄養学Ⅰ 副読本 ③配布資料 参考図書 糖尿病のための食品交換表 第7版日本糖尿病学会 編 参考図書 腎臓病食品交換表—治療食の基準 第8版
参考文献	
履修条件	
備考	状況により授業内容の順序変更及び講義形態の変更があります。

講義科目名称：臨床栄養学Ⅲ(栄養治療) (10930)

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	2	必修
担当教員			
寒河江 豊昭			
専門分野	臨床栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	授業の達成目標 本科目は、臨床栄養学ⅠⅡで修得した各疾患のNPCを実践するために、医療の現場で必要とされる他職連携を学び、多職種から得られた情報を処理し、患者個々に対応したNPCに基づいた報告書の記述方法を習得できる
授業計画	<p>第1回 代謝性疾患のNPCⅠ (肥満症・低栄養)</p> <p>第2回 代謝性疾患のNPCⅡ (糖尿病)</p> <p>第3回 代謝性疾患のNPCⅢ (脂質異常症)</p> <p>第4回 消化器系疾患のNPCⅠ (胃・腸疾患)</p> <p>第5回 消化器系疾患のNPCⅡ (炎症性腸疾患)</p> <p>第6回 消化器系疾患のNPCⅢ (肝疾患)</p> <p>第7回 循環器系疾患のNPCⅠ (高血圧症)</p> <p>第8回 循環器系疾患のNPCⅡ (心臓疾患)</p> <p>第9回 腎・尿路系疾患のNPCⅠ (急性糸球体腎炎)</p> <p>第10回 腎・尿路系疾患のNPCⅡ (慢性腎不全)</p> <p>第11回 腎・尿路系疾患のNPCⅢ (透析)</p> <p>第12回 周術期、急性代謝期のNPC (周術期)</p> <p>第13回 呼吸器系疾患のNPC (COPD)</p> <p>第14回 血液系疾患のNPC (貧血)</p> <p>第15回 高齢期疾患のNPC (褥瘡 他)</p>
成績評価・方法	試験 90% 授業への参加度とレポート10%
授業概要	臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで習得した知識を踏まえ、ライフステージ別に生理的特徴や栄養代謝異常を理解した上で、栄養状態の評価・判定、栄養ケア・マネジメント、栄養補給法、栄養教育等の理論について学ぶ。また、栄養サポートチーム (NST)の意義、チーム医療に関わる管理栄養士の役割と多職種連携についても学ぶ。さらに、NPCの理論に基づき、栄養管理技術および報告書の作成方法についても習得できる。授業計画は1から15回までの疾患で前後する場合がある。
実務経験及び授業の内容	医療施設での臨床栄養管理の実務経験があり、この経験を生かし、臨床栄養学の基礎及び実践に向けた授業を行う
時間外学習	予習:臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで配布された副読本を読み、疾病時の代謝を理解しておく 復習:配布資料と教科書を読み、授業で理解できなかった項目を復習し、理解する
教科書	① 臨床栄養学 改訂3版 南江堂 中村丁次 編 3,800円 (税抜) ② 配布資料 ③ 臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ配布の副読本
参考文献	
履修条件	
備考	状況により授業内容の順序変更及び講義形態の変更があります。

講義科目名称：臨床栄養学演習（栄養管理）（10940）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	2	必修
担当教員			
寒河江 豊昭・鈴木 美穂			
専門分野	臨床栄養学		授業形態：演習

授業のテーマ及び到達目標	授業の達成目標 本科目は臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱで学習したことをもとに、個人・グループで疾病別の症例検討をおこなうことにより、NPCの実際が習得できる
授業計画	<p>第1回 栄養不良 タンパク質エネルギー不足による低栄養</p> <p>第2回 代謝性疾患Ⅰ 糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他</p> <p>第3回 代謝性疾患Ⅱ 糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他</p> <p>第4回 代謝性疾患Ⅲ 糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他</p> <p>第5回 代謝性疾患Ⅳ 糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他</p> <p>第6回 消化器疾患Ⅰ 胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他</p> <p>第7回 消化器疾患Ⅱ 胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他</p> <p>第8回 肝・胆嚢・膵疾患Ⅰ 肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他</p> <p>第9回 肝・胆嚢・膵疾患Ⅱ 肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他</p> <p>第10回 血液疾患 貧血 他</p> <p>第11回 腎臓疾患Ⅰ 腎炎・ネフローゼ症候群・糖尿病性腎症・CKD他</p> <p>第12回 腎臓疾患Ⅱ 腎炎・ネフローゼ症候群・糖尿病性腎症・CKD他</p> <p>第13回 腎臓疾患Ⅲ 腎炎・ネフローゼ症候群・糖尿病性腎症・CKD他</p> <p>第14回 母子栄養性疾患 妊娠高血圧症候群 他</p> <p>第15回 高齢期の疾患 褥瘡 他</p>
成績評価・方法	課題 70%、授業への参加度 30%
授業概要	本実習は臨床栄養学で習得した知識を活用して実際の症例（メタボリック症候群、糖尿病、脂質異常症、慢性腎臓病、人工透析等）について、栄養ケアプランの作成に必要な情報を収集し、栄養アセスメントを行う。栄養ケアプラン作成とその根拠の説明、モニタリング、評価・計画の作成、他専門職種との連携について学び、栄養管理の手順について演習を通して習得する
実務経験及び授業の内容	医療施設での臨床栄養管理の実務経験があり、この経験を生かし、臨床栄養学の基礎及び実践に向けた授業を行う
時間外学習	予習：検査値の読み方、栄養補給法を理解しておく 復習：配布資料と教科書を読み、授業で理解できなかった項目を復習し、理解する
教科書	① 臨床栄養学 改訂3版 南江堂 中村丁次 編 3800円（税抜） ② 指定する書籍
参考文献	
履修条件	
備考	課題は締切厳守の事 担当の疾病割振りにより授業順番、内容が変わることがあります

講義科目名称：臨床栄養学実習 I (基礎) (10950)

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	1	必修
担当教員			
鈴木 美穂			
専門分野	臨床栄養学		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 傷病者の病態や栄養状態に基づいた栄養管理の在り方や方法を把握し、実際に栄養状態の評価、食事計画、献立作成、調理実習を行うことで、各疾病の改善や回復に有効な栄養食事療法を修得する。</p> <p>&lt;到達目標&gt; ① 各疾病の病態生理と食事・栄養療法の関係性を論理的に説明できる。 ② 各疾病の食事療法の基本方針、栄養基準、献立作成上の注意点が説明できる。 ③ 各疾病に応じた食品の選択、料理方法、献立の展開ができる。</p>
授業計画	<p>第1回 授業ガイダンス、栄養ケアの概要</p> <p>第2回 栄養状態の評価Ⅰ</p> <p>第3回 栄養状態の評価Ⅱ</p> <p>第4回 栄養状態の評価Ⅲ</p> <p>第5回 経口栄養法 一般治療食</p> <p>第6回 調理実習 展開食作成 一般治療食</p> <p>第7回 易消化食（胃・腸疾患）</p> <p>第8回 調理実習（胃消化食 胃 腸疾患）</p> <p>第9回 エネルギーコントロール食</p> <p>第10回 脂質コントロール食</p> <p>第11回 調理実習（糖尿病 学生成成献立）</p> <p>第12回 タンパク質コントロール食</p> <p>第13回 調理実習（CKD）</p> <p>第14回 調理実習（摂食・嚥下障害）</p> <p>第15回 在宅栄養管理の実際、まとめ</p>
成績評価・方法	小テスト30%、レポート70%（全ての実習レポートの提出を必須とする）
授業概要	病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を理解したうえで、病態ごとの食事の基本方針、栄養基準、献立作成上の注意点を把握する。また、自ら立案した献立を調理、試食、評価を行い、実践能力を身につける。
実務経験及び授業の内容	病院での臨床栄養管理の実務経験があり、この経験を生かして、臨床栄養学実習 I（基礎）の授業を行う。
時間外学習	授業前：講義内容をあらかじめ教科書などで予習し、内容を把握しておくこと。 授業後：学習内容を復習し理解を深めること。
教科書	<p>①中村丁次・川島由紀子・外山健二『健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学 改訂第3版』南山堂 定価3,800円＋税</p> <p>②桑原節子・永井徹 編著『ステップアップ臨床栄養学実習〔第2版〕－栄養診断に基づく栄養・食事計画－』建帛社 定価2,000円＋税</p> <p>③日本糖尿病学会編・著『糖尿病食事療法のための食品交換表第7版』日本糖尿病協会・文光堂 定価900円＋税</p> <p>④黒川清監修 中尾俊之他『腎臓病食品交換表第9版 治療食の基準』医歯薬出版株式会社 定価1,500円＋税</p>
参考文献	

講義科目名称：臨床栄養学実習Ⅱ（応用）（10960）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	1	必修
担当教員			
鈴木 美穂			
専門分野	臨床栄養学		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、臨床栄養学実習Ⅰで習得した知識をもとに、医療施設で行われる栄養管理、栄養食事指導の実際を習得する。</p> <p>&lt;到達目標&gt; ① 栄養ケアプランの作成、実施、評価のながれを理解し、考え方、方法が修得できる。 ② 疾病に応じた栄養指導計画を立案できる。 ③ 栄養食事指導の方法および技術が修得できる。</p>
授業計画	<p>第1回 ガイダンス、身体所見・身体計測の実際</p> <p>第2回 フィジカルアセスメントの方法Ⅰ</p> <p>第3回 フィジカルアセスメントの方法Ⅱ</p> <p>第4回 傷病者への栄養管理Ⅰ（肥満と代謝疾患）</p> <p>第5回 傷病者への栄養管理Ⅱ（代謝疾患）</p> <p>第6回 傷病者への栄養管理Ⅲ（栄養障害）</p> <p>第7回 傷病者への栄養管理Ⅳ（術前・術後）</p> <p>第8回 傷病者への栄養管理Ⅴ（消化器疾患）</p> <p>第9回 傷病者への栄養管理Ⅵ（循環器疾患）</p> <p>第10回 傷病者への栄養指導Ⅰ（個人指導）</p> <p>第11回 傷病者への栄養指導Ⅱ（個人指導 ベットサイド含む）</p> <p>第12回 傷病者への栄養指導Ⅰ（集団指導）</p> <p>第13回 傷病者への栄養指導Ⅱ（集団指導）</p> <p>第14回 傷病者への栄養指導Ⅲ（集団指導）</p> <p>第15回 傷病者への栄養指導Ⅳ（集団指導）</p>
成績評価・方法	授業中の発言・発表30%、レポート70%（全ての課題レポートの提出を必須とする）
授業概要	疾患別に栄養アセスメントを実施し、栄養療法の処方を組み立て、栄養ケアプランを作成する。また、個人や集団を対象とした模擬指導を行うことで栄養指導の実際を知り、必要な技法を身に付ける。
実務経験及び授業の内容	病院での臨床栄養管理の実務経験があり、この経験を生かして、臨床栄養学実習Ⅱ（応用）の授業を行う。
時間外学習	授業前：講義内容を教科書などで予習して内容を把握しておくこと。 わからない語句は自ら調べておくこと。 授業後：学習内容を復習し理解を深めること。
教科書	<p>①中村丁次・川島由紀子・外山健二『健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学 改訂第3版』南山堂 定価3,800円＋税</p> <p>②栄養管理プロセス研究会監修 木戸康弘・中村丁次・小松龍史編『栄養管理プロセス第2版』第一出版 定価3,500円＋税</p> <p>③日本糖尿病学会編・著『糖尿病食事療法のための食品交換表第7版』日本糖尿病協会・文光堂 定価900円＋税</p> <p>④黒川清監修 中尾俊之他『腎臓病食品交換表第9版 治療食の基準』医歯薬出版株式会社 定価1,500円＋税</p>
参考文献	鈴木順子編『臨床栄養学 栄養診断から栄養管理計画作成までの手順』同文書院 定価2,000円＋税



講義科目名称：公衆栄養学 I（総論）（11010）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	必修
担当教員			
北林 蒔子			
専門分野	公衆栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>1. 健康づくり施策や公衆栄養活動に関する基礎知識およびその原理を理解できる。</p> <p>2. 我が国および諸外国の健康・栄養問題の現状や課題を説明できる。</p> <p>3. 栄養行政組織の仕組み、栄養関連法規、食事摂取基準の活用、国民健康・栄養調査、健康日本21（第二次）、特定健診・特定保健指導、食事摂取基準など、行政栄養士業務と関連の深い事項について説明できる。</p> <p>4. ヒトの健康や疾病に関する諸問題に対する有効な対策を講じるために、健康や栄養問題の現状を明らかにして、それらに影響を与える要因を明らかにすることができるように、栄養疫学に必要な研究デザイン、研究の計画、データの処理・解析、評価ができるようになる。</p>
授業計画	<p>第1回 公衆栄養の概念</p> <p>第2回 健康・栄養問題の現状と課題 社会環境と健康・栄養問題 健康状態の変化</p> <p>第3回 健康・栄養問題の現状と課題 食事・食生活・食環境の変化</p> <p>第4回 健康・栄養問題の現状と課題 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題</p> <p>第5回 健康・栄養政策 我が国の公衆栄養活動 公衆栄養関係法規</p> <p>第6回 健康・栄養政策 管理栄養士・栄養士制度 国民健康・栄養調査</p> <p>第7回 健康・栄養政策 食生活指針 食事バランスガイド 食事摂取基準</p> <p>第8回 健康・栄養政策 国の健康増進基本方針と地方計画</p> <p>第9回 健康・栄養政策 諸外国の健康・栄養政策</p> <p>第10回 栄養疫学の概要</p> <p>第11回 栄養疫学 食事調査法</p> <p>第12回 公衆栄養プログラムの実施 本庁における行政栄養士の役割（ゲストスピーカー）</p> <p>第13回 公衆栄養プログラムの実施 市町村における行政栄養士の役割（ゲストスピーカー）</p> <p>第14回 公衆栄養プログラムの実施 保健所における行政栄養士の役割（ゲストスピーカー）</p> <p>第15回 まとめ</p>
成績評価・方法	テスト70%、小テスト30%
授業概要	<p>地域・国・地球レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策や活動について理解できるように、公衆栄養学の概念、公衆栄養活動について歴史的経緯を踏まえて講義を行う。また、健康・栄養問題の現状と課題について我が国のみならず諸外国について説明を行う。</p> <p>公衆栄養活動を行う上での理解を必要とする関連法規、国民健康・栄養調査、指針、国の政策、諸外国の健康・栄養施策、食事摂取基準について理解を深める。</p> <p>栄養と健康や疾病との関連を集団・地域で考えるために欠くことのできない栄養疫学について理解を深める。</p>
実務経験及び授業の内容	保健センターでの実務経験がありその経験を生かして授業を行う。
時間外学習	<p>予習：教科書を読み、概要及び用語を理解しておく。</p> <p>復習：配布資料と教科書を読みかえし、小テストで間違った問題について復習し、理解する。</p>
教科書	教科書は、現在改定中の理工図書「新版 公衆栄養学」を使用予定です。発売されるまでは、資料を配布して授業を行います。
参考文献	
履修条件	
備考	毎回小テストを行うため、その提出をもって出席とみなす。

講義科目名称：公衆栄養学Ⅱ（各論）（11020）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	2	必修
担当教員			
大和田 浩子 ・ 北林 蒔子			
専門分野	公衆栄養学		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>【授業のテーマ】公衆栄養学Ⅰの知識を踏まえ、地域、国、世界レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策や活動について理解する。管理栄養士を取り巻く社会環境、法律・制度、健康づくり施策の推移と展開、関連する組織の役割と連携、国際栄養について学ぶ。</p> <p>【到達目標】集団や地域における人々の健康・栄養状態や社会・生活環境の特徴に基づいた公衆栄養活動について説明できる。</p>		
授業計画	第1回	公衆栄養の概念・公衆栄養マネジメント	
	第2回	公衆栄養アセスメント	
	第3回	公衆栄養プログラムの目標設定	
	第4回	公衆栄養プログラムの計画	
	第5回	国際栄養	
	第6回	公衆栄養プログラムの実施1 (社会資源、コミュニケーションの管理)	
	第7回	公衆栄養プログラムの実施2 (保健所、保健センター、行政栄養士の仕事)	
	第8回	公衆栄養プログラムの実施3 (栄養ケアステーション、食生活改善推進員等)	
	第9回	公衆栄養プログラムの評価1 (目標設定、結果評価の指標等)	
	第10回	公衆栄養プログラムの評価2 (経済評価(費用対効果と費用便益)、総合評価、評価のデザイン等)	
	第11回	公衆栄養プログラムの評価3 (個人内変動と個人間変動、統計手法等)	
	第12回	公衆栄養プログラムの展開1 (公衆栄養プログラムの歴史、健康日本21、食育、介護保険等)	
	第13回	公衆栄養プログラムの展開2 (展開の実践例)	
	第14回	公衆栄養プログラムの展開3 (特別用途食品制度、保健機能食品制度、日本人の長寿を支える「健康な食事」等)	
	第15回	まとめ	
成績評価・方法	試験50%、授業中の小テスト50%		
授業概要	公衆栄養学は、地域や集団を対象とした健康保持・増進とQOL(生活の質)向上を目指している。地域や集団の健康・栄養問題とその要因に関する情報を収集・分析し、総合的に評価するために必要な知識について修得する。		
実務経験及び授業の内容	保健センターや福祉施設での実務経験があり、この経験を生かし授業を行う。		
時間外学習	授業を踏まえてテキストを今一度読み直し、毎回の授業のノートを整理すること。		
教科書	授業時に指示する。		
参考文献	日本人の食事摂取基準(2020年版)(第一出版) 国民健康・栄養の現状(令和元年(2019)年)(第一出版)		
履修条件	公衆栄養学Ⅰを履修していること		
備考			

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	1	必修
担当教員			
北林 蒔子			
専門分野	公衆栄養学		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	1. 地域の健康・栄養活動に必要なとなる栄養疫学を理解し実践の場で活用できるようになる。 2. エビデンスに基づいた公衆栄養活動ができるように、文献検索ができるようになる。 3. 栄養疫学・統計の手法が身につく。 4. 質問票の作成、データ解析、報告書の作成ができるようになる。 5. 実態を踏まえた公衆栄養活動の計画立案と実施ができるようになる。
授業計画	<p>第1回 公衆栄養学実習の概要 公衆栄養学の研究法 公衆栄養活動で求められる知識や技術</p> <p>第2回 エビデンスのある公衆栄養活動の実施のための文献検索法 公衆栄養アセスメント（地域診断・食事調査）</p> <p>第3回 データの分析①(SPSSを使った解析) デモデータを使用して統計処理</p> <p>第4回 データの分析②(SPSSを使った解析) デモデータを使用して統計処理</p> <p>第5回 調査結果の解析</p> <p>第6回 調査結果のまとめ・報告書の作成①</p> <p>第7回 調査結果のまとめ・報告書の作成②</p> <p>第8回 地域における健康・栄養活動の計画の立案、課題検討（グループワーク）</p> <p>第9回 健康・栄養教室の企画① 計画の立案とプレゼンテーション資料の作成（グループワーク）</p> <p>第10回 健康・栄養教室の企画② 計画の立案とプレゼンテーション資料の作成（グループワーク）</p> <p>第11回 健康・栄養教室の企画③ 計画の立案とプレゼンテーション資料の作成（グループワーク）</p> <p>第12回 健康・栄養教室の企画④ 計画の立案とプレゼンテーション資料の作成（グループワーク）</p> <p>第13回 健康・栄養教室の企画⑤ 計画の立案とプレゼンテーション資料の作成（グループワーク）</p> <p>第14回 プレゼンテーション・まとめ① 発表20分×4班</p> <p>第15回 プレゼンテーション・まとめ② 発表20分×4班</p>
成績評価・方法	課題の提出（50％）、プレゼンテーション（50％）
授業概要	公衆栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ公衆栄養活動に欠かせない栄養疫学の知識を実際に活用して、調査を実施し、データ解析を行い原因の分析等を通して報告書を作成する。また、その結果から抽出された課題をもとに、地域での健康教室の計画、実施を行う。
実務経験及び授業の内容	保健センターでの実務経験があり、この経験を生かして授業を行う。
時間外学習	SPSS統計ソフトを使用して解析する技術の習得には個人差があるため、授業中で理解できない箇所がある場合は、積極的に練習を行う。公衆栄養学Ⅰ・Ⅱで学習した基礎知識が必要となるので、あやふやな知識があった場合は、その該当箇所を読み直し、理解を深める。
教科書	必要な資料は随時配布します。
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：給食経営管理論 I（総論）（11110）

授業コード：

英文科目名称：-

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
金光 秀子			
専門分野	給食経営管理論		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOL向上を目標とした栄養・食事管理を効率的かつ効果的に継続して実施するための給食のトータルシステムおよびサブシステムについて理解する。
授業計画	<p>第1回 給食と給食施設・関係法規</p> <p>第2回 給食システム</p> <p>第3回 献立作成基準と食品構成</p> <p>第4回 給食における材料管理</p> <p>第5回 食品構成表の作成方法</p> <p>第6回 大量調理の方法と技術</p> <p>第7回 給食における衛生管理</p> <p>第8回 大量調理施設衛生管理マニュアル</p> <p>第9回 大量調理施設衛生管理マニュアル</p> <p>第10回 大量調理用機器の種類と特徴</p> <p>第11回 施設設備・給食施設における危機管理</p> <p>第12回 医療施設における給食経営管理</p> <p>第13回 福祉施設における給食経営管理</p> <p>第14回 学校給食における給食経営管理</p> <p>第15回 事業所における給食経営管理</p>
成績評価・方法	テスト（予定）80%、レポート（課題提出）20%
授業概要	特定給食施設の食事提供の計画・実施・評価、大量調理の特性、給食の運営管理全般について学習する。
実務経験及び授業の内容	管理栄養士の実務経験があり、この経験を生かし給食経営管理論の授業を行う。
時間外学習	授業を踏まえてテキストを今一度読み直し、毎回の授業のメモを整理すること。
教科書	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、市川陽子、神田知子編、給食経営管理論－給食と給食経営管理における関連項目の総合的理解－（医歯薬出版）
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：給食経営管理論Ⅱ（各論）（11120）

授業コード：

英文科目名称：-

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	2	必修
担当教員			
金光 秀子			
専門分野	給食経営管理論		授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOL向上を目標とした栄養・食事管理を効率的かつ効果的に継続して実施するため、特定給食施設における経営管理のあり方等の知識を修得する。
授業計画	<p>第1回 大量調理施設の衛生管理</p> <p>第2回 大量調理の特徴</p> <p>第3回 危機管理（食物アレルギーへの対応）</p> <p>第4回 大量調理とマーケティング</p> <p>第5回 給食運営の外部委託</p> <p>第6回 栄養・食事管理とPDCAサイクル</p> <p>第7回 栄養・食事管理とPDCAサイクル</p> <p>第8回 品質管理</p> <p>第9回 人事管理</p> <p>第10回 原価管理</p> <p>第11回 原価管理</p> <p>第12回 情報管理</p> <p>第13回 その他の施設における給食経営管理</p> <p>第14回 食品群別荷重平均成分表の作成</p> <p>第15回 外食産業と管理栄養士・まとめ</p>
成績評価・方法	テスト90%、レポート（課題提出）10%
授業概要	給食施設の基本、マーケティングの原理や応用、原価管理、栄養・食事計画と生産管理等について学習する。
実務経験及び授業の内容	管理栄養士の実務経験があり、この経験を生かし給食経営管理論の授業を行う。
時間外学習	授業を踏まえてテキストを今一度読み直し、毎回の授業のメモを整理する。
教科書	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、市川陽子・神田知子編、給食経営管理論－給食と給食経営管理における関連項目の総合的理解－（医歯薬出版）
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：給食経営管理実習 I（基礎）（11130）

授業コード：

英文科目名称：-

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2	1	必修
担当教員			
金光 秀子			
専門分野	給食経営管理論		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	対象集団の栄養管理、大量調理の要点と技法、HACCPに基づいた衛生管理、原価計算による経営管理、品質評価、帳票類の作成などを行うことにより、給食サービス全般をマネジメントできる知識や技術を修得する。
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション</p> <p>第2回 栄養計画</p> <p>第3回 食事計画</p> <p>第4回 献立計画</p> <p>第5回 試作調理</p> <p>第6回 食材の購入計画</p> <p>第7回 作業工程計画</p> <p>第8回 安全・衛生管理</p> <p>第9回 生産管理の記録</p> <p>第10回 大量調理の実施</p> <p>第11回 大量調理の実施</p> <p>第12回 施設・設備管理</p> <p>第13回 品質管理・事務管理</p> <p>第14回 給食と栄養教育</p> <p>第15回 評価・まとめ</p>
成績評価・方法	実習レポート40%、実習態度（積極性）60%
授業概要	学内の大量調理施設を使用し、学生を対象者とし栄養計画、食事計画、献立作成、食材料管理、作業管理、衛生管理、給食の提供、評価についての実習をする。学生の少人数（5名位）グループが企画・実施全般を主体的に進めていく。
実務経験及び授業の内容	管理栄養士の実務経験があり、この経験を生かして給食経営管理実習の授業を行う。
時間外学習	毎回の実習を踏まえて大量調理施設衛生管理マニュアルおよび教科書を読み直し、実習ノートを整理すること。
教科書	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 市川陽子、神田知子、朝見祐也「給食経営管理論実習ー給食の運営の実際と給食経営管理の総合的理解ー」 （医歯薬出版）
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：給食経営管理実習Ⅱ（応用）（11140）

授業コード：

英文科目名称：-

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	1	必修
担当教員			
金光 秀子			
専門分野	給食経営管理論		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	様々な対象集団の栄養管理、大量調理の要点と技法、HACCPに基づいた衛生管理、原価計算による経営管理、品質評価、帳票類の作成などを行うことにより、各種の特定給食施設の給食サービス全般をマネジメントできる知識や技術を習得する。
授業計画	<p>第1回 実習Ⅰの報告会</p> <p>第2回 栄養計画</p> <p>第3回 食事計画</p> <p>第4回 献立計画</p> <p>第5回 試作調理</p> <p>第6回 食材の購入計画</p> <p>第7回 作業工程計画</p> <p>第8回 安全・衛生管理</p> <p>第9回 生産管理の記録</p> <p>第10回 大量調理の実施</p> <p>第11回 大量調理の実施</p> <p>第12回 施設・設備管理</p> <p>第13回 品質管理・事務管理</p> <p>第14回 実習Ⅱの報告会準備</p> <p>第15回 報告会・まとめ</p>
成績評価・方法	実習ノート40%、実習態度（積極性）60%
授業概要	学内の大量調理施設を利用し小学校、保育所、事業所、高齢者施設、病院等の給食施設別に対象者を想定し、給食サービスを実践する。各々の特性を考慮した食事計画・実施・評価の給食マネジメントを理解する。学生の少人数（5名位）グループが企画・実施全般を主体的に進めていく。
実務経験及び授業の内容	管理栄養士の実務経験があり、この経験を生かして給食経営管理実習の授業を行う。
時間外学習	毎回の実習を踏まえて大量調理施設衛生管理マニュアルおよび教科書を読み直し、実習ノートを整理すること。
教科書	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 市川陽子、神田知子、朝見祐也「給食経営管理論実習―給食の運営の実際と給食経営管理の総合的理解―」 （医歯薬出版）
参考文献	
履修条件	
備考	

講義科目名称：総合演習（11210）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年	4	2	必修
担当教員			
井間・大益・加藤・金光・金谷・北林・齋藤・寒河江・佐塚・鈴木・成田・南			
専門分野	総合演習		授業形態：演習

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 講義、演習を通して4年間の学修を整理するとともに、法制度・ガイドライン改正に関する近年の動向を理解する。</p> <p>&lt;到達目標&gt; ・管理栄養士課程における専門科目の有機的なつながりを説明できる。 ・健康栄養学分野における最新の動向を説明できる。 ・管理栄養士国家試験レベルの問題に対して適切な解答を導き出すことができる。</p>
授業計画	<p>第1～4回 オリエンテーション・3年次までの復習</p> <p>第5～6回 公衆衛生学のまとめと最新動向（大益史弘）</p> <p>第7～8回 生化学・基礎栄養学のまとめと最新動向（成田新一郎）</p> <p>第9～10回 臨床医学・人体構造学のまとめと最新動向（齋藤和也）</p> <p>第11～12回 人体機能学・運動生理学のまとめと最新動向（加藤守匡）</p> <p>第13～14回 食品学・食品衛生学のまとめと最新動向（佐塚正樹）</p> <p>第15～16回 調理学のまとめと最新動向（南育子）</p> <p>第17～18回 応用栄養学のまとめと最新動向（金谷由希）</p> <p>第19～20回 栄養教育論のまとめと最新動向（井間真理子）</p> <p>第21～22回 臨床栄養学のまとめと最新動向（寒河江豊昭）</p> <p>第23～24回 臨床栄養学のまとめと最新動向（鈴木美穂）</p> <p>第25～26回 公衆栄養学のまとめと最新動向（北林蒔子）</p> <p>第27～28回 給食経営管理論のまとめと最新動向（金光秀子）</p> <p>第29～30回 多様な対象者への栄養管理（応用編）</p>
成績評価・方法	各担当教員が課す小テスト又は課題の得点を平均して評価する。
授業概要	4年間の学修知識を整理、統合するために、各分野の重要事項について解説、演習を行う。各科目の履修後に法制度やガイドラインの改正があったものについては、最新情報を詳細に解説する。授業はオムニバス形式で行い、各専門分野の教員が担当する。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	事前に各科目の教科書やノートを読み返して授業に臨むとともに、授業で示された資料や課題を用いて事後学習を行う。
教科書	適宜各担当教員から指示する。
参考文献	
履修条件	
備考	授業時間割は後日通知する。



講義科目名称：臨地実習事前事後指導（11220）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
3年前期～4年後期	3～4	1	必修
担当教員			
金光 秀子・寒河江 豊昭・北林 蒔子・鈴木 美穂			
専門分野	総合演習		授業形態：演習

授業のテーマ及び到達目標	管理栄養士課程の臨地実習は、実践活動の場における課題発見と問題解決を通して、必要とされる専門的知識および技術の統合を図る。専門科目等で学習した知識と基礎技術を、学外の実習施設で実践することにより、学習の深化を図り、管理栄養士として具備すべき更なる知識および技術を習得することを目的とする。
授業計画	<p>第1回 給食経営管理に係る事前指導Ⅰ（担当：金光）</p> <p>第2回 給食経営管理に係る事前指導Ⅱ（担当：金光）</p> <p>第3回 給食経営管理に係る事前指導Ⅲ（担当：金光）</p> <p>第4回 給食経営管理に係る事後指導Ⅰ（担当：金光）</p> <p>第5回 給食経営管理に係る事後指導Ⅱ（担当：金光）</p> <p>第6回 臨床栄養に係る事前指導Ⅰ（担当：寒河江・鈴木）</p> <p>第7回 臨床栄養に係る事前指導Ⅱ（担当：寒河江・鈴木）</p> <p>第8回 臨床栄養に係る事後指導Ⅰ（担当：寒河江・鈴木）</p> <p>第9回 臨床栄養に係る事後指導Ⅱ（担当：寒河江・鈴木）</p> <p>第10回 臨床栄養に係る事後指導Ⅲ（担当：寒河江・鈴木）</p> <p>第11回 公衆栄養に係る事前指導Ⅰ（担当：北林）</p> <p>第12回 公衆栄養に係る事前指導Ⅱ（担当：北林）</p> <p>第13回 公衆栄養に係る事後指導Ⅰ（担当：北林）</p> <p>第14回 公衆栄養に係る事後指導Ⅱ（担当：北林）</p> <p>第15回 公衆栄養に係る事後指導Ⅲ（担当：北林）</p>
成績評価・方法	給食経営管理：積極性などの授業態度 50%、提出物 50% 臨床栄養学：授業や課題の取り組み・提出物を総合的により評価する。 公衆栄養学：提出物 50%、授業態度(積極性)50%
授業概要	給食経営管理、臨床栄養、公衆栄養に関する臨地実習に際し、実習を有意義なものとし、各実習における教育目標を達成するために必要な事前学習を行う。実習終了後は実習記録のまとめを行うと同時に、報告会などの開催により総合的な理解を深める。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	給食経営管理、臨床栄養、公衆栄養の各々の実習施設における特徴や制度等について事前学習をする。
教科書	給食経営管理：資料を配布予定。 臨床栄養学：医療・介護老人保健施設における臨地実習マニュアルー臨床栄養学 建帛社。 公衆栄養学：必要な資料を随時配布します。
参考文献	
履修条件	臨地実習を受講できる要件を満たしていること。
備考	注：給食経営管理（第1～5回は3年次）、臨床栄養と公衆栄養（第6～15回）は4年次に開講する。

講義科目名称：臨地実習 I（臨床栄養学）（11310）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	4	2	必修
担当教員			
寒河江 豊昭・鈴木 美穂			
専門分野	臨地実習		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	医療施設における臨地実習を通して、栄養部門業務の概略を把握し、専門職としての活動内容、主に病態に応じた栄養管理計画、栄養教育について体得する。患者に対する身体計測等の栄養アセスメントに基づく栄養ケアプランの実際についても学び、適切な栄養マネジメントを行うために必要な知識や技術を習得する。
授業計画	それぞれの病院の持つ機能により実習内容は異なるが、概ね次の項目について実習する。 ① 病院の概要・組織機構 ② 栄養部門の業務内容 ③ NCMの流れ ④ 栄養療法の実際 ⑤ 病棟における臨床栄養活動 ⑥ チーム医療の中の管理栄養士の役割り ⑦ 栄養部門における地域医療支援活動 ⑧ 報告書・記録の実際（診療録、チーム連携における記録） ⑨ ケーススタディ ⑩ 給食の運営と衛生管理 その他（他部門との連携、クリティカルパス、病床の種類による機能）
成績評価・方法	実習先からの評価、課題の取り組み、実習報告により、総合的に評価する。
授業概要	学外における病院での実習を通して、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理および栄養食事指導などの実際を習得する。傷病者の特性の把握、栄養ケアプランの作成、実施、評価を基にした総合的な栄養マネジメントの技法も学ぶ。大学で学んだ知識や技術を、実際の臨床の場で捉えなおし、生きた知識と技術に再構築する。
実務経験及び授業の内容	病院での臨地実習の学生受け入れの実務経験を生かし、臨地実習 I（臨床栄養学）の指導を行う。
時間外学習	1. 臨床栄養学の講義科目、実習科目で学んだ内容を自分で再度、理解しているかどうかまとめる。 2. 臨床栄養学の教科書を読んで、理解が不足していることがないかどうか確認を行う。 3. 病院側から提出された事前課題を行き、理解が不足していると感じたところは、教科書で再度復習を行う。 4. 症例ごとの栄養管理の概要についてまとめる。 5. 病態ごとの献立作成において注意すべき点を復習する。
教科書	① 栄養士必携 臨床栄養学 臨床栄養学で配布した資料 ② その他、必要に応じ指示する。
参考文献	
履修条件	① 事前に臨床栄養学系で学んだ内容を復習しておく。 ② 課題（自己課題・指示課題）について学習しておく。実習では、学習させていただき姿勢を常に保ち、医療の現場に則した態度で実習を行ってください。
備考	

講義科目名称：臨地実習 I（公衆栄養学）（11320）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	4	1	必修
担当教員			
北林 蒔子			
専門分野	臨地実習		授業形態：実習

授業のテーマ及び到達目標	公衆栄養活動の実践の場である保健所または保健センターでの実習を通して、栄養改善業務および栄養行政の概要を把握する。また、地域診断を踏まえ、各事業がどのように企画、実施、評価されるか、という一連のプロセスを具体的に学ぶ。
授業計画	<p>実習先により実習内容は異なることがあるが、概ね次の項目について実習する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①組織体制・管内の現状</li> <li>②公衆衛生行政の概要(保健所または保健センターの役割)</li> <li>③管理栄養士の業務の概要、関連法規(法的根拠)</li> <li>④健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクル</li> <li>⑤生活習慣病の発症予防と重症化予防、社会生活を営むために必要な機能の維持・向上</li> <li>⑥食を通じた社会環境の整備</li> <li>⑦保健所(県)と市町村との連絡調整および栄養・食生活の改善のための協働</li> <li>⑧人材の育成と活用(地域活動栄養士の育成と活用)(保健センター)</li> </ul>
成績評価・方法	実習先からの評価(50%)、実習ノート(30%)、報告会(20%)
授業概要	保健所または保健センターにおいて実習を行う。
実務経験及び授業の内容	保健センターでの実務経験があり、この経験を生かして臨地実習 I（公衆栄養学）の指導を行う。
時間外学習	課題として提出する献立は、必ず試作を行うこと。
教科書	必要に応じて指示する。
参考文献	
履修条件	公衆栄養学 I (総論)、公衆栄養学 II (各論)、公衆栄養学実習の単位を修得していること。
備考	

講義科目名称：臨地実習 I（給食経営管理論）（11330）

授業コード：

英文科目名称：-

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	3	1	必修
担当教員			
金光 秀子			
専門分野	臨地実習		授業形態：実習
授業のテーマ及び到達目標	学外の福祉施設など実践活動の場での課題発見、問題解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切な栄養管理を行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得する。		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 各実習施設の予備調査および給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント等について研究課題の設定をする（担当教員と相談）。</li><li>2. 各実習施設からの課題（媒体作成、献立作成、試作等）および研究課題の準備をする。</li><li>3. 実習施設への事前訪問をし、実習指導者と打ち合わせをする。</li><li>4. 山形県内の高齢者福祉施設等、約28施設で5日間の実習をする。</li><li>5. 実習施設へ礼状の発送および報告会の準備をする（担当教員と相談）。</li></ol>		
成績評価・方法	実習態度（実習施設からの評価を含む）（50%）、実習ノート（40%）、報告会（未定）		
授業概要	学外の特定給食施設における5日間の体験実習により、給食経営管理論で学習した内容を更に深める。		
実務経験及び授業の内容	管理栄養士の実務経験があり、この経験を生かし臨地実習 I（給食経営管理論）の授業を行う。		
時間外学習	実習施設の内容および専門用語等の分からない言葉を辞書や関連図書を使用して事前に調べておくこと。		
教科書	未定		
参考文献			
履修条件	給食経営管理論 I・II および給食経営管理実習 I・II を修得していること。		
備考			

講義科目名称：臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）（11340）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	4	1	選択
担当教員			
寒河江 豊昭・鈴木 美穂			
専門分野	臨地実習		授業形態：実習
授業のテーマ及び到達目標	<p>栄養サポートチーム（NST）について重点的に学び、NSTラウンド・NSTカンファレンス、経口栄養・経腸栄養並びに中心静脈栄養剤等の適正な使用、栄養サポートに関するコンサルテーション、栄養管理評価マニュアルの作成等について習得する。介護保険施設においては、栄養ケア・マネジメントについて重点的に学び、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・チェック、評価、また、経管栄養から経口摂取への移行について習得する。</p>		
授業計画	<p>臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）を踏まえ、NCMの実践を学習する。原則として、臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）と同一施設とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① NCMの流れ</li> <li>② 栄養療法の実際</li> <li>③ 病棟における臨床栄養活動</li> <li>④ チーム医療の中の管理栄養士の役割</li> <li>⑤ 栄養部門における地域医療支援活動</li> <li>⑥ 報告書・記録の実際（診療録、チーム連携における記録）</li> <li>⑦ ケーススタディ</li> </ol> <p>その他（他部門との連携、クリティカルパス、病床の種類による機能）</p>		
成績評価・方法	実習先からの評価、課題の取り組み、実習報告により、総合的に評価する。		
授業概要	<p>臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）に続き、県立病院をはじめとする医療施設や介護老人保健施設において進路の選択に応じた質の高い臨地実習を行う。医療施設では、栄養サポートチーム（NST）について重点的に学び、NSTラウンド・NSTカンファレンス、経口栄養・経腸栄養並びに中心静脈栄養剤等の適正な使用、栄養サポートに関するコンサルテーション、栄養管理評価マニュアルの作成等について習得する。介護保険施設においては、栄養ケア・マネジメントについて重点的に学び、栄養アセスメント、栄養ケア計画、実施・チェック、評価、また、経管栄養から経口摂取への移行について習得する。</p>		
実務経験及び授業の内容	病院での臨地実習の学生受け入れの実務経験を生かし、臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）の指導を行う。		
時間外学習	<p>臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）の実習終了後、行われるので、臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）で実習した内容を再度まとめなおす。          栄養サポートチーム（NST）における管理栄養士の役割を専門性を持って理解しているかどうか、まとめてみる。</p>		
教科書	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 栄養士必携 臨床栄養学で配布した資料</li> <li>② その他、必要に応じ指示する。</li> </ol>		
参考文献			
履修条件			
備考	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 事前に臨床栄養学系で学んだ内容を復習しておく。</li> <li>② 課題（自己課題・指示課題）について学習してください。              実習では、学習させていただく姿勢を常に保ち、医療の現場に則した態度で実習を行ってください。</li> </ol>		

講義科目名称：卒業研究（11410）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
3年後期～4年通年	3～4	4	必修
担当教員			
安部・井間・大益・加藤・金光・北林・齋藤・寒河江・佐塚・鈴木・成田・南 注1			
発展科目			授業形態：注2
授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 卒業研究担当教員の専門領域における最新情報を学習しつつ、学術論文作成の基礎から実際までを体得する。</p> <p>&lt;到達目標&gt; 研究課題の先行事例、最新情報、研究方法、調査実験、結果のまとめ、考察、今後の研究について理解できる。</p>		
授業計画	<p>1 3年次6月頃に、実施方法、各担当教員の主な研究テーマについて説明会を開催する。</p> <p>2 3年次7月末頃までに、学生同士で調整し配属を仮決定する。最終調整はGPAに基づく履修指導により教務学生委員会が行う。</p> <p>3 3年次10月より、担当教員の指導と助言のもとに、関連資料の収集と整理、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。 その後、実際の研究（実験、調査等）を開始し、データの収集、分析、まとめ、考察、論文執筆を行う。</p> <p>4 4年次の2月1日（予定）に卒業論文を提出する。4年次の12月もしくは1月頃の卒業研究発表会において研究成果を発表する。</p>		
成績評価・方法	授業計画3および4を基にして総合的に評価する。		
授業概要	教員の指導と助言のもとに、3年後期から1年半をかけて卒業研究を行う。教員より提示されかつ学生の興味のあるテーマに沿って、文献調査そして実験や調査分析等の手法を取り入れた研究を進めることにより、主体的な学習能力を育成するとともに、企画力、創造力、さらに問題解決能力等を身につけ、アカデミックプレゼンテーションを体得する。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	卒業研究に関する準備を自主的に進めておくこと。		
教科書	配属先の卒業研究担当教員より指示がある。		
参考文献			
履修条件	1年から3年前期までに取得可能な必須科目で単位未修得が3科目以下かつGPA値が1.5以上であること		
備考	注1 担当教員と研究内容については6月開催予定の説明会で提示する。 注2 配属研究室毎で定める。		

講義科目名称：外書講読（11420）

授業コード：

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3～4	1	選択
担当教員			
成田 新一郎			
発展科目			授業形態：講義

授業のテーマ及び到達目標	<p>&lt;授業のテーマ&gt; 英語で記載された科学論文を読解するために必要な基礎力を身につける</p> <p>&lt;到達目標&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・研究発表の意義と方法および学術論文の構成を説明できる。</li> <li>・データベースを検索し、目的の学術文献を収集できる。</li> <li>・英語で記載された科学論文を読み、要旨を説明できる。</li> </ul>
授業計画	<p>第1回 英語学術論文講読の必要性</p> <p>第2回 学術論文の構成と講読法</p> <p>第3回 学術論文と研究倫理</p> <p>第4回 栄養学における学術英語</p> <p>第5回 基礎的英語学術論文の講読</p> <p>第6回 調査課題の設定・データベースの検索</p> <p>第7回 英語学術論文の講読とプレゼンテーション</p> <p>第8回 まとめと講評</p>
成績評価・方法	レポート（40%）、プレゼンテーション（40%）、授業への参加度（20%）
授業概要	国際的に重要な研究成果は、世界中の読者に認知される必要があるため、英語で記載された科学論文として公表される。栄養学における最新の知見を常に身につけておくためには、英語で記載された科学論文を検索・収集し、読解する力が必要である。この授業では、その基礎力を身につけながら、専門的な視野を拓けることを目的としている。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	次回の授業で取り上げる論文を予め読んで理解しておくこと。
教科書	資料を配布する。
参考文献	英語科学論文の理解に役立つ日本語科学論文を適宜紹介する。
履修条件	
備考	