

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		10010	管理栄養士導入教育論	①	8	1	後期	大和田浩子			
		10020	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 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	○	○	
			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	○	○	
		10250	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	○	○	
		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		○	集中
		10470	調理科学	②	15	1	前期	江口 智美	○		集中
		10480	調理科学実験	①	15	1	後期	（ ）	○	○	集中
		10490	調理学実習Ⅰ（基礎）	①	15	1	前期	江口 智美	○		集中
		10500	調理学実習Ⅱ（応用）	1	15	1	後期				本年度開講せず
専 門 分 野	基 礎 栄 養 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	○	○	令和3年度から適用
	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
			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	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・（ ）	○		
			臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	（ ）	○		
			臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	①	15	3	後期	（ ）	○		
	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 成田新一郎	○		
			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・（ ）	○		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・（ ）	○		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・（ ）			1週間
発展科目			卒業研究	④		3～4	摘要参照	安部 貴洋 井間眞理子 大益 史弘 加藤 守匡 金光 由希 北林 蒔子 齋藤 和也 寒河江豊昭 佐塚 正樹 成田新一郎			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

※ 2年次以降の担当者は令和3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 栄養と健康	① ①	8 15	1 1	後期 後期	大和田浩子 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・千臨	○		
	人 体 の 構 造 と 機 能 の 成 り 立 ち	生化学Ⅰ（機能）	②	15	1	後期	成田新一郎	○	○	
		10220 生化学Ⅱ（代謝）	②	15	2	前期	成田新一郎	○	○	
		10230 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	○	○	
		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	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	○	○	
		10620 基礎栄養学実験	①	15	2	前期	成田新一郎	○	○	令和3年度まで適用
	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	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	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	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・（ ）	○		
		臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	（ ）	○		
		臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	①	15	3	後期	（ ）	○		
	栄 養 公衆学	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	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 成田新一郎	○		
		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・（ ）	○		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・（ ）	○		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・（ ）			1週間
発展科目		卒業研究	④		3～4	摘要参照	安部 貴洋 井間眞理子 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 成田新一郎			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3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	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	○		
	人 体 の 構 造 と 機 能 及 び 疾 病 の 成 り 立 ち	10300	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	○	○	
		10310	運動生理学	②	15	3	後期	加藤 守匡	○	○	
		10320	運動生理学実習	①	15	3	後期	加藤 守匡	○		
	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			
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	10730	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	○	○	
		10740	応用栄養学実習	①	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
			栄養カウンセリング演習	②	15	3	後期	花屋 道子	○		
		10840	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	○	○	
			臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	前期	寒河江豊昭	○	○	
		10940	臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	寒河江・（ ）	○		
		10950	臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	井上 信子	○		
		10960	臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	①	15	3	後期	（ ）	○		
	公 衆 栄 養 学	11020	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	○		
		11030	公衆栄養学実習	①	15	3	後期	北林 蒔子	○		
	給 食 経 営 管 理 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（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		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 成田新一郎	○		
		11220	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・（ ）	○		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・（ ）	○		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・（ ）			1週間
発展科目		11410	卒業研究	④		3～4	摘要参照	安部 貴洋 井間眞理子 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 成田新一郎 （ ）			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3年度のものであり、変更になる場合がある

専門科目（平成30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 ・ 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	高橋 和昭	○	○	
		生化学実験Ⅰ（基礎）	①	15	2	前期	高橋 和昭	○	○	
		生化学実験Ⅱ（応用）	①	15	2	後期	高橋 和昭	○	○	
		人体構造学	②	15	1	後期	鈴木 一憲	○	○	
		人体機能学	②	15	2	前期	内田 勝雄	○	○	
		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	一瀬 白帝	○	○	
		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	後期	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	○	○	
		食品加工実習	1	15	3	前期	楠本 健二		○	集中 「食品製造・保存学」で読替
		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			
	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	山田 英明	○	○	
		応用栄養学実習	①	15	3	後期	金谷 由希	○		
	栄 養 教 育 論	栄養教育論Ⅰ（基礎）	②	15	2	前期	山口 光枝	○		
		栄養教育論Ⅱ（応用）	②	15	2	後期	山口 光枝	○		
		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	前期	井間真理子	○		
	臨 床 栄 養 学	臨床栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	後期	寒河江豊昭	○	○	
		臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	②	15	3	前期	寒河江豊昭	○	○	
		臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	後期	寒河江豊昭	○	○	
		臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	寒河江・北林	○		
		臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	北林 蒔子	○		
		臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	①	15	3	後期	北林 蒔子	○		
	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	金谷 由希	○		
	給 食 経 営 管 理 論	給食経営管理論Ⅰ（総論）	②	15	1	後期	金光 秀子	○	○	
		給食経営管理論Ⅱ（各論）	②	15	2	前期	金光 秀子	○	○	
		給食経営管理実習Ⅰ（基礎）	①	15	2	前期	金光 秀子	○		
		給食経営管理実習Ⅱ（応用）	①	15	2	後期	金光 秀子	○		

専門科目（平成30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 江口 智美 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 成田新一郎 ()	○		
		11220	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・()	○		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・北林	○		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
			臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）	①		3	前期	金光 秀子	○		1週間
		11340	臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）	1		4	後期	寒河江・()			1週間
	発展科目	11410	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 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 成田新一郎			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	第1回	オリエンテーション・食生活と健康 授業の進め方、評価方法などについて伝えるとともに、管理栄養士の使命と役割、管理栄養士として働く基礎となる食生活と健康について概観する。	
	第2回	法令で定められた管理栄養士の定義と業務 管理栄養士の定義と業務に関連する栄養士法、健康増進法、その他の法律の概要について学ぶ。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	第7回	食生活・栄養と健康の変化と課題 食生活・栄養と健康の変化と課題、地球レベルでの栄養の課題と取り組みについて学ぶ。	
	第8回	全体のまとめ、今後に向けて 授業全体の総括を行い、対人専門職としての在り方を考えるとともに、今後の取り組むべき課題について展望する。	
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、食生活と健康について概観したあと、遵守すべき法令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	伊達ちぐさ・徳留裕子・岡純編『導入教育第2版 信頼される専門職となるために』医歯薬出版株式会社 2,100円＋税		
参考文献			
履修条件			
備考			

講義科目名称：栄養と健康（10020）

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			
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	授業のテーマ及び到達目標 ・食品成分表の構成を理解し、正しく扱うことができる。 ・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。 ・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。		
授業計画	第1回 健康に関する栄養と運動（金谷由希・加藤守匡） 第2回 食品成分表の沿革と役割（金谷由希） 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） 第4回 食品成分表の構成 ②収載成分項目（金谷由希） 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） 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） 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） 第8回 日本人の食事摂取基準 ②策定の留意事項、活用に関する基本的事項（金谷由希） 第9回 健康づくりのための基準・運動指針（加藤守匡） 第10回 運動とエネルギー消費量（加藤守匡） 第11回 各世代の身体活動量と健康（加藤守匡） 第12回 身体活動量と認知機能（加藤守匡） 第13回 身体活動量の測定・評価（加藤守匡） 第14回 身体活動を高め、継続する工夫（加藤守匡） 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）		
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	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。 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。		
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	香川明夫監修『食品成分表』（女子栄養大学出版部） 1,500円+税 伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修『日本人の食事摂取基準』（第一出版） 2,800円+税 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：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の概念、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	第1回	公衆衛生の概要	
	第2回	国際保健	
	第3回	公衆衛生活動、ヘルスプロモーション、健康教育	
	第4回	疫学の概要	
	第5回	疫学的手法・因果関係	
	第6回	研究デザイン	
	第7回	リスク、オッズ	
	第8回	介入研究	
	第9回	交絡因子	
	第10回	スクリーニング	
	第11回	保健統計の概要	
	第12回	人口調査	
	第13回	出生率	
	第14回	死亡率	
	第15回	生命表、平均寿命	
成績評価・方法	テスト80%、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	・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。		
教科書	清水 忠彦, 佐藤 拓代 編集「わかりやすい 公衆衛生学 第4版」(ヌーヴェルヒロカワ) 2,200円＋税 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		
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80%、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	清水 忠彦, 佐藤 拓代 編集「わかりやすい 公衆衛生学 第4版」（ヌーヴェルヒロカワ）2,200円＋税
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	・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	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	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。 ○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。 ○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。 ○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。
授業計画	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、社会福祉の歴史を視覚も用いて解説する。 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、生後から成長に合わせ関連付けて解説する。 第3回 （高梨友也） 社会福祉を概観する 社会福祉制度を中心に、そのあり方・考え方について解説する。 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。 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。 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。 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状と課題について解説する。 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。 第9回 （千脇隆志） 貧困・低所得者と公的扶助制度 日本における公助としての公的扶助制度について解説する。 第10回 （千脇隆志） 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。 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。 第12回 （高梨友也） 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。 第13回 （高梨友也） 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。 第14回 （高梨友也） 山形県の少子・高齢化と地域福祉の現状 山形県における実状を基に、地域で行われている福祉活動等を解説する。 第15回 （高梨友也） まとめ（これからの生活と福祉）
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	<授業のテーマ> 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。 <到達目標> ・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。
授業計画	第1回 生化学とは 第2回 細胞構造と細胞小器官の機能 第3回 糖質の構造と機能 第4回 脂質の構造と機能（単純脂質と複合脂質） 第5回 脂質の構造と機能（誘導脂質） 第6回 アミノ酸の構造と機能 第7回 タンパク質の構造と機能 第8回 酵素の分類と性質 第9回 酵素反応速度論 第10回 スクレオチドの構造と機能 第11回 ビタミンの構造と機能 第12回 ミネラルの機能 第13回 個体の調節機構とホメオスタシス 第14回 ホルモンと生体調節 第15回 生体防御機構
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
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	
備考	

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	<授業のテーマ> 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。 <到達目標> ・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理と、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。
授業計画	第1回 糖質の代謝（解糖系とクエン酸回路） 第2回 糖質の代謝（糖質の異化と同化） 第3回 脂質の代謝（脂肪酸の代謝） 第4回 脂質の代謝（コレステロールの代謝） 第5回 脂質関連生理活性物質の合成 第6回 タンパク質の代謝 第7回 アミノ酸関連生理活性物質の合成 第8回 生体エネルギー産生機構 第9回 糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝の相互関係 第10回 ヌクレオチドの代謝 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 先天性代謝異常症 第15回 情報伝達の機序と生体防御機構
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	<授業のテーマ> 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。 <到達目標> ・生体構成成分の定性・定量分析の方法を修得し、その意義を説明できる。 ・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。		
授業計画	第1回 血中成分の定量Ⅰ 第2回 血中成分の定量Ⅱ 第3回 血中成分の定量Ⅲ 第4回 血中成分の定量Ⅳ 第5回 血中成分の定量実験のまとめ 第6回 タンパク質に関する実験Ⅰ 第7回 タンパク質に関する実験Ⅱ 第8回 タンパク質に関する実験のまとめ 第9回 酵素に関する実験Ⅰ 第10回 酵素に関する実験Ⅱ 第11回 酵素反応速度論的実験Ⅰ 第12回 酵素反応速度論的実験Ⅱ 第13回 酵素反応速度論的パラメータの算出 第14回 酵素に関する実験のまとめ 第15回 生化学実験Ⅰのまとめ		
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	血中成分の定量実験を通して、生体因子の体内動態を理解する。タンパク質の構造と機能を理解するために、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。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	＜授業のテーマ＞ 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。 ＜到達目標＞ ・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。		
授業計画	第1回 生化学実験Ⅱ（応用）ガイダンス・情報リテラシー 第2回 DNAの抽出 第3回 DNAの定量 第4回 DNAの増幅 第5回 DNAの電気泳動 第6回 遺伝子型の解析 第7回 タンパク質の抽出 第8回 タンパク質の精製 第9回 タンパク質の電気泳動 第10回 タンパク質に関する実験結果の解析 第11回 遺伝子のクローニング 第12回 遺伝子の導入 第13回 遺伝子発現の解析 第14回 遺伝子組換え実験のまとめ 第15回 生化学実験Ⅱのまとめ		
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	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。 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。		
授業計画	第1回	オリエンテーション：人体の概観 器官系の相互作用、細胞、組織、ホメオスタシスの概念	
	第2回	皮膚と膜 皮膚、粘膜、漿膜	
	第3回	骨格系 骨の分類と内部構造、骨格の構成	
	第4回	筋系 外形と機能、微細構造、主な骨格筋	
	第5回	神経系（１） 体性神経系 中枢神経系、末梢神経系、ニューロン、グリア、シナプス	
	第6回	神経系（２） 自律神経系 交感神経系、副交感神経系	
	第7回	内分泌系 内分泌腺、ホルモン	
	第8回	血液 血液組成、造血、脾臓	
	第9回	免疫系 自然免疫、獲得免疫	
	第10回	心臓血管系 体循環、肺循環、胎児循環、刺激伝導系	
	第11回	呼吸器系 鼻腔、咽喉頭、気管・気管支、肺	
	第12回	消化器系（１） 消化管 消化管、歯、唾液腺	
	第13回	消化器系（２） 実質性臓器 肝臓、胆嚢、膵臓	
	第14回	泌尿器系 腎臓、ネフロン、腎小体、尿路	
	第15回	生殖器系 生殖器系の発生、胎盤の構造	
成績評価・方法	試験（70％）、 レポート（30％）		
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。自分の考えや理解したことを、他人に解り易く伝える技術も授業の中で身に付けて欲しい。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	毎回、授業内容に該当する部分のテキストを読み直すこと。		
教科書	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		
参考文献	1) ヒトのなかの魚、魚のなかのヒト ニール・シュービン著 垂水雄二訳 早川書房 2) 生命とリズム 三木成夫著 河出文庫 3) 内臓とこころ 三木成夫著 河出文庫		
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：40% 、態度（理由、報告のない欠席、積極性等）：20%	
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	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。		
授業計画	第1回	オリエンテーション 実習全般の注意点	
	第2回	循環器系の観察（1） 心臓外観、縦郭、心膜とmesoの理解	
	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	
	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	
	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	
	第6回	消化器系の観察（3） 肝臓・胆嚢・膵臓の理解	
	第7回	第2回～第6回のまとめと小テスト(1)	
	第8回	小テスト(1)の解説と講評	
	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	
	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	
	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	
	第12回	泌尿器系の観察 腎臓・ネフロン理解 尿管・膀胱・尿道の理解	
	第13回	第8回～第12回のまとめと小テスト(2)	
	第14回	小テスト(2)の解説と講評	
	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	
成績評価・方法	第7回と第13回に小テストを実施する		
授業概要	人体の構造を機能との関連を意識しながら学ぶ。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	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			
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		

講義科目名称：臨床医学Ⅰ（10290）

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			
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	個体の恒常性	
	第2回	疾患診断の概要（症候学）	
	第3回	疾患診断の概要（臨床検査）	
	第4回	栄養障害と 代謝疾患（ホルモン・栄養障害）	
	第5回	栄養障害と 代謝疾患（肥満と代謝疾患）	
	第6回	栄養障害と 代謝疾患（動脈硬化と高血圧）	
	第7回	栄養障害と 代謝疾患（先天代謝異常）	
	第8回	消化器疾患の成因・病態・ 診断・治療の概要（口腔疾患・嚥下障害）	
	第9回	消化器疾患の成因・病態・ 診断・治療の概要（胃・食道・十二指腸疾患）	
	第10回	消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要（腸疾患）	
	第11回	消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要（肝・胆・膵疾患）	
	第12回	循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要（虚血性心疾患）	
	第13回	循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要（不整脈・心電図）	
	第14回	循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要（心不全）	
	第15回	循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要（脳血管障害）	
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） 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			
履修条件	なし		
備考			

講義科目名称：臨床医学Ⅱ（10300）

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			
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	腎・尿路疾患の成因・病態・診断・治療の概要（腎疾患）	
	第2回	腎・尿路疾患の成因・病態・診断・治療の概要（尿路系疾患）	
	第3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）	
	第4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、膵臓）	
	第5回	内分泌疾患の成因・病態・診断・治療の概要（副腎）	
	第6回	神経疾患の成因・病態・診断・治療の概要（精神疾患）	
	第7回	神経疾患の成因・病態・診断・治療の概要（神経疾患）	
	第8回	呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要	
	第9回	運動器疾患の成因・病態・診断・治療の概要	
	第10回	女性生殖器系疾患の成因・病態・診断・治療の概要	
	第11回	血液系疾患の成因・病態・診断・治療の概要	
	第12回	免疫・アレルギー疾患の成因・病態・診断・治療の概要	
	第13回	感染症の成因・病態・診断・治療の概要	
	第14回	加齢、脳死	
	第15回	腫瘍	
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、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、各論では各器官系における主要な疾患の原因、症状、診断、治療についての基礎的な知識を教授する。		
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			
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40%、態度（理由、報告のない欠席、積極性等）20%		
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	第1回	形態及び体力測定（筋力、柔軟性、反応時間）	
	第2回	形態及び体力測定（持久力、パワー）	
	第3回	体力及び運動能力測定（フィールド測定で評価）	
	第4回	形態、体力、運動能力測定のまとめ	
	第5回	最大酸素摂取量の測定	
	第6回	異なる運動様式での最大酸素摂取量の測定	
	第7回	各種運動のエネルギー消費量-走運動	
	第8回	各種運動のエネルギー消費量-球技	
	第9回	運動とエネルギー代謝のまとめ	
	第10回	筋収縮様式と筋活動	
	第11回	筋力トレーニングと筋活動	
	第12回	運動と自律神経活動	
	第13回	運動処方について	
	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）	
	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）	
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	第1回	管理栄養士の学ぶべき食品学について	
	第2回	食品の一次機能① 糖について	
	第3回	食品の一次機能② 脂質について	
	第4回	食品の一次機能③ タンパク質について	
	第5回	食品の一次機能④ ビタミンとミネラル、その他	
	第6回	食品の二次機能① 水分、色素、味	
	第7回	食品の二次機能② 香り・匂い・官能試験と有害成分	
	第8回	食品の第三次機能の概説	
	第9回	食品の成分変化① 4つの有機物栄養素の変化	
	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	
	第11回	食品物性の概略	
	第12回	レオロジー	
	第13回	テクスチャー	
	第14回	食品の規格基準	
	第15回	まとめ	
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』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着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』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・技量を身に着けると考えてよい。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	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	第8回	実験器具の使い方① 定量実験で必須のメトラー(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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
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	食中毒① 細菌性食中毒の概要を説明して、どのような細菌性食中毒があるか説明する。	
	第5回	食中毒(ウィルスを含む)② 前回の続きでウィルス性の食中毒も説明する。	
	第6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7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8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9回	食品添加物と残留農薬 役に立つ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10回	食品衛生管理論① 人はなぜ、食中毒(病気)になるのか? 病気と免疫の関係を考えて科学的な衛生管理論を展開してみる。	
	第11回	食品衛生管理論② 管理栄養士として知っておきたい衛生の基礎知識と大量調理施設衛生管理マニュアルについても解説する。	
	第12回	食品衛生管理論③ ある意味几帳面な? 日本人だからできる従来型の衛生管理を解説する。規格基準についても解説する。	
	第13回	食品衛生管理論④ 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知っておきたいのかも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、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け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、微生物やウィ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 デンプ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習を行う。	
	第7回	培地の作成方法① 希釈法とインキュベーションの理解 培地の作成は熱いし面倒な作業だが、滅菌処理の基礎を理解するためにも一度、体験することで理解を深める。今回は前半を行う。滅菌作業までを行う。また予め作られた培地に環境中からサンプリングして適時希釈(1～256倍希釈)してばらまいてみる。どうなるか？	
	第8回	培地作成方法② 口内細菌の理解 今回は培地作成の後半を行う。滅菌されたものをシャーレに入れる。果たしてうまく培地が作れるかを体験する。行った作業を克明に記録することが原因究明になることを理解する。また、前回前半で、作った培地にしゃべってみる。しゃべる時間や発声量などで培地はどうなるか？	
	第9回	微生物検査① 前回作成した培地を使い、定法による微生物のカウントを行う。	
	第10回	微生物検査② 実際に微生物をカウントして顕微鏡観察の手法を学ぶ。	
	第11回	滅菌や掃除の効果 今までの応用として滅菌や掃除でどのくらいの微生物繁殖が抑えられるか試してみる。スタンプマンで洗浄済み、滅菌済みの器具などに菌が存在するかを明らかにする。	
	第12回	微生物試験の総まとめ 前回の実験の結果を観察し実験結果を総まとめしてウィルスについても可能な限り考察する。	
	第13回	中心温度の測定 食品の加熱は、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 一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	<授業のテーマ> 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。 <到達目標> 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】		
授業計画	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 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 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） 第4回 動物性食品の栄養と加工 （肉類、魚介類、乳類、卵類、） 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） 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） 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 第8回 試験とまとめ		
成績評価・方法	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。		
授業概要	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。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	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、観察してみることに。		
教科書	「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）		
参考文献			
履修条件			
備考	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		

講義科目名称：調理科学（10470）

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）	1	2	必修
担当教員			
江口 智美			
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	食品の調理特性・栄養特性、食事設計、調理理論及び調理操作の基礎を理解する。		
授業計画	第1回	調理の意義、食料から食事へ	
	第2回	「おいしさ」に影響する要因	
	第3回	非加熱調理の原理と調理器具（計量、洗浄、浸漬）	
	第4回	非加熱調理の原理と調理器具（切碎、粉碎・磨砕、混合・攪拌、圧搾・ろ過、冷却・冷蔵・冷凍）	
	第5回	加熱調理の原理と調理器具	
	第6回	加熱調理操作（湿式加熱、乾式加熱）の科学	
	第7回	電子レンジとIH調理器	
	第8回	米の調理性と炊飯の科学	
	第9回	小麦の調理性	
	第10回	いも類・豆類・野菜類・果実類の調理性	
	第11回	肉類・魚介類の調理性	
	第12回	卵の調理性	
	第13回	砂糖の調理性	
	第14回	ゲル化剤の調理性	
	第15回	献立作成と食事計画	
成績評価・方法	テスト70%、出席レポート30%		
授業概要	・調理の意義、食事設計の基礎を理解する。非加熱調理と加熱調理の原理、代表的な調理器具の使用方法、食品成分と調理操作について習得する。献立作成と食事計画について学ぶ。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	教科書や参考文献などを利用し、毎回の授業内容を自主的に整理し理解を深めること。		
教科書	・「調理学」 渋川・畑井編（同文書院）定価 2,400円＋税		
参考文献	授業内で随時紹介する。		
履修条件	—		
備考			

講義科目名称：調理科学実験（10480）

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（集中）	1	1	必修
担当教員			
（ ）			
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	調理学の理論の根拠を、実験を通して科学的に理解する。また、食品の品質評価方法について、実験を通して習得する。		
授業計画	第1回	実験ガイダンス（実験の目的・心得・注意点、ノート・レポートのまとめ方、文献調査、実験室・機器・器具の使い方）	
	第2回	牛乳の調理特性（カッテージチーズ、バターの加工）、卵の調理特性（鮮度鑑別、起泡性と安定度、熱凝固性）、砂糖の調理特性(1)（加熱変化）	
	第3回	豆類の調理特性（豆腐の加工）、肉類・魚介類の調理特性（イカの収縮性）	
	第4回	野菜・果物の調理特性（色調変化）	
	第5回	物性実験ガイダンス（食べ物のおいしさの評価―客観的評価法・主観的評価法、実験データの扱いとまとめ方、食品物性の基礎）	
	第6回	官能評価ガイダンス（官能評価の基礎）、官能評価(1)（五味の識別）	
	第7回	第2～4, 6回のまとめ、第8～12回のガイダンス	
	第8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9回	いも類の調理特性（澱粉の分離、糊化特性（B型粘度））	
	第10回	砂糖の調理特性(2)（比重、糖度、比粘度（オストワルド））	
	第11回	食品ゲルの破断特性（寒天ゼリーの破断特性）	
	第12回	官能評価(2)（寒天ゼリーの官能評価、破断特性との対応）	
	第13回	第8～12回のまとめ	
	第14回	官能評価(3)（クッキーの官能評価（材料の影響））	
	第15回	全体のまとめと評価	
成績評価・方法	授業への参加度 30%、レポート70%（すべての実験のレポート提出を必須とする）		
授業概要	調理の過程で生じる食品の様々な科学的変化について観察し、食品組織や成分がどのように変化しているか実験を通して解明する。植物性食品、動物性食品、成分抽出素材の調理性について習得する。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	予習のうえ実験に臨むこと。また、実験ごとにレポートをまとめ期日までに提出すること。		
教科書	「調理学実験書―おいしさのメカニズムを探る」小川・真部編（光生館）定価2,000円＋税		
参考文献	授業内で随時示す。		
履修条件	—		
備考	—		

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：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期（集中）	1	1	必修
担当教員			
江口 智美			
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	調理学の理論を基礎に、調理の基礎的な技術を習得する。あわせて、総合的でより高度な応用技術、創造性を養う。		
授業計画	第1回	実習ガイダンス 実習の心得、衛生・安全管理、実習室の使い方、器具の扱い方、可食量と購入量、日本料理・中国料理・西洋料理について	
	第2回	日本料理(1) おにぎり・おむすび、味噌汁、鰯の煮つけ、ほうれんそうのお浸し、煎茶	
	第3回	日本料理(2) 炊き込みご飯、豚汁、ぶりの照り焼き、菊花かぶ、煎茶	
	第4回	日本料理(3) 巻き寿司（太巻き・細巻き）、茶碗蒸し、くずもち、煎茶	
	第5回	中国料理(1) 玉米湯（とうもろこしのスープ）、グウ咭肉（酢豚）、什錦炒飯（五目炒めご飯）、拔絲地瓜（さつまいもの飴煮）、烏龍茶	
	第6回	中国料理(2) 凉拌海ジ（くらげの酢の物）、八宝菜（五目旨煮）、珍珠丸子（もち米だんごの蒸し物）、焼売（しゅうまい）、白飯、ナイ豆腐（牛乳かん）、烏龍茶	
	第7回	西洋料理(1) 鶏肉のコンソメ、鶏肉入りピラフ、トマトサラダ、ババロアフルーツソース添え、紅茶（アイスティ）	
	第8回	西洋料理(2) アスパラガスのクリームスープ、あじのムニエル、サンドイッチ、紅茶（レモンティ）	
	第9回	西洋料理(3) ヴィシソワーズ、ビーフステーキ、グリーンサラダ、ロールパン、フルーツゼリー、くるみのキャラメリゼ、コーヒー	
	第10回	日本料理・中国料理・西洋料理のまとめ	
	第11回	山形（米沢）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	
	第12回	行事食(1)クリスマス料理 ローストチキン、ほうれんそうのサラダ、クラムチャウダー、フルーツケーキ、紅茶	
	第13回	行事食(2)正月料理（おせち料理） 黒豆、数の子、栳種（花海老）、栗きんとん、若竹ほうれんそう、紅白蒲鉾、梅花卵、筑前煮、紅白なます	
	第14回	行事食(3)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	
	第15回	郷土料理・行事食のまとめ	
成績評価・方法	授業への参加度 30%、レポート70%（すべての実習のレポート提出を必須とする）		
授業概要	調理の基本操作、食品素材の選択・調理性と扱い方、調理器具の取り扱い、料理の組み合わせ、食品の目安量の把握、材料の標準的配合および調味パーセントなどを学ぶ。また、基礎調理の非加熱調理法および加熱調理法の技術を習得し、日本料理、西洋料理、中国料理の基礎について学ぶ。さらに、旬の食材や地場産物を用いた季節感ある伝統的な郷土料理や行事食を扱い、食文化への理解を深めるとともに、食事マナー、飾り切りなどの応用技術を修得する。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	実習ごとにレポートをまとめ期日までに提出すること。また、日頃より多様な調理経験及び食経験を積み、調理技術や知識を定着させ、創造性を養うこと。		
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）定価3,800円＋税 「八訂食品成分表2021」香川明夫監修（女子栄養大学出版部）定価1,500円＋税。		
参考文献	授業内で随時紹介する。		
履修条件	—		
備考	食材の入荷状況や受講学生の調理技術習得状況等により、授業計画は都度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	<授業のテーマ> 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。 <到達目標> ・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。		
授業計画	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
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		
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：10621 10622

英文科目名称：－

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
1年後期・2年前期	1・2	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	<授業のテーマ> 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。 <到達目標> ・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。		
授業計画	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） 第2回 緩衝液の性質 第3回 糖質に関する実験Ⅰ 第4回 糖質に関する実験Ⅱ 第5回 糖質に関する実験Ⅲ 第6回 糖質に関する実験のまとめ 第7回 脂質に関する実験Ⅰ 第8回 脂質に関する実験Ⅱ 第9回 脂質に関する実験のまとめ 第10回 生体成分の定量Ⅰ 第11回 生体成分の定量Ⅱ 第12回 生体成分の定量Ⅲ 第13回 生体成分の定量Ⅳ 第14回 生体成分の定量実験のまとめ 第15回 基礎栄養学実験のまとめ		
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		
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を考え方を理解する。		
授業計画	第1回 栄養ケア・マネジメントの概要 第2回 栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント) 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) 第4回 栄養ケアプロセスの概要 第5回 栄養ケアプロセス(栄養診断) 第6回 栄養ケアプロセスの実際 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) 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) 第9回 日本人の食事摂取基準(エネルギー) 第10回 日本人の食事摂取基準(たんぱく質・脂質・炭水化物) 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) 第12回 日本人の食事摂取基準(ビタミン) 第13回 日本人の食事摂取基準(ミネラル) 第14回 日本人の食事摂取基準(妊婦・授乳婦／乳児・小児) 第15回 日本人の食事摂取基準(高齢者)		
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	渡邊令子・伊藤節子・瀧本秀美編集『応用栄養学』（南江堂） 3,200円＋税 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） 2,800＋税 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） 3,500＋税		
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
後期	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. 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	第1回 成長・発達、加齢／ライフサイクル 第2回 妊娠期(妊娠／産褥／栄養アセスメントと栄養ケア) 第3回 妊娠期(栄養と病態・疾患／栄養ケアのあり方) 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) 第5回 妊娠期・授乳期(事例検討) 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) 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) 第8回 乳児期(栄養アセスメント／栄養と病態・疾患・生活習慣) 第9回 乳児期(栄養ケアのあり方／事例検討) 第10回 幼児期(成長／発達／栄養状態の変化) 第11回 幼児期(生理的特徴／栄養アセスメントと栄養ケア) 第12回 幼児期(事例検討) 第13回 学童期・思春期(生理的特徴／栄養アセスメントと栄養ケア) 第14回 学童期・思春期(食事摂取基準と学校給食) 第15回 学童期・思春期(事例検討)		
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, 200+税		
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／精神的变化)
	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) 3,200円＋税	
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	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	
	第2回	妊娠・授乳期の栄養・食事計画	
	第3回	妊娠・授乳期の栄養介入計画書作成、献立作成	
	第4回	妊娠・授乳期の調理実習	
	第5回	学童期の栄養・食事計画	
	第6回	学童期の栄養介入計画書作成、献立作成	
	第7回	学童期の調理実習	
	第8回	成人期の栄養・食事計画	
	第9回	成人期の栄養介入計画書作成	
	第10回	成人期の献立作成	
	第11回	成人期の調理実習	
	第12回	高齢期の栄養・食事計画	
	第13回	高齢期の栄養介入計画書作成	
	第14回	高齢期の献立作成	
	第15回	高齢期の調理実習	
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	伊藤貞嘉・佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準』（第一出版） 2,800円+税 香川明夫監修『食品成分表』（女子栄養大学出版部） 1,500円+税 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） 3,500円+税		
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	第1回	オリエンテーション（井間）	
	第2回	栄養教育の意義と特性（井間）	
	第3回	栄養教育の歴史と社会の変化（井間）	
	第4回	栄養教育関連法令の理解（井間）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	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）	
	第10回	栄養教育マネジメントサイクル①（小野）	
	第11回	栄養教育マネジメントサイクル②（小野）	
	第12回	栄養教育マネジメントサイクル③（小野）	
	第13回	個人を対象とした栄養教育（井間）	
	第14回	集団を対象とした栄養教育（井間）	
	第15回	まとめ（井間）	
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			
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 真実			
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、対象者に合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%		
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	第1回 オリエンテーション、学びのスタイルの自己点検 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） 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） 第4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） 第5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） 第6回 カウンセリングの実際場面（論理療法） 第7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） 第8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） 第9回 具体的支援技法の概要 第10回 支援技法の練習（傾聴） 第11回 支援技法の練習（質問） 第12回 非言語行動の活用（観察技法） 第13回 非言語行動の活用（言語外に伝わるもの） 第14回 具体的支援場面への適用 第15回 まとめ		
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。		
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 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 ロバート・ビスウス＝ディーナー著「ポジティブ・コーチングの教科書」草思社 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		
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	第1回 オリエンテーション 第2回 指導案・指導媒体作成の基本 第3回 テーマの決定とデータの収集① 第4回 テーマの決定とデータの収集② 第5回 中間発表会用資料の作成① 第6回 中間発表会用資料の作成② 第7回 中間発表会と意見交換 第8回 テーマ別栄養教育マネジメント①アセスメント 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 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 第11回 テーマ別栄養教育マネジメント④教材の完成 第12回 最終発表会① 第13回 最終発表会② 第14回 最終発表会③ 第15回 評価、まとめ		
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	第1回 臨床栄養学の基礎Ⅰ（臨床栄養管理の意義と目的・診療報酬体系） 第2回 臨床栄養の基礎Ⅱ（チーム医療の目的と各種チーム医療の実際） 第3回 栄養ケア・マネジメント（栄養ケア クリニカルパス） 第4回 傷病者の栄養アセスメント（臨床診査・臨床検査・身体計測・食事調査） 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 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 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 第8回 傷病者の栄養ケア計画・栄養・食事療法・栄養補給方法Ⅱ 第9回 傷病者の栄養教育 第10回 モニタリング・栄養ケアの記録方法・薬剤と食物との相互関係 第11回 栄養ケアプランの実際（栄養管理プロセス(NCP)）Ⅰ 第12回 栄養ケアプランの実際（栄養管理プロセス(NCP)）Ⅱ 第13回 代謝疾患の栄養管理Ⅰ（タンパク質・エネルギー栄養失調症他） 第14回 代謝疾患の栄養管理Ⅱ（糖尿病） 第15回 代謝疾患の栄養管理Ⅲ（脂質異常症 高尿酸血症）		
成績評価・方法	試験 60％ 授業への参加度とレポート40％		
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、作成した資料を基に授業を進める		
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』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。本項目の学修は、さまざまな病態に応じた栄養管理を実践するための栄養投与方法を習得できる。		
授業計画	第1回 消化器疾患の栄養管理 I 第2回 消化器疾患の栄養管理 II 第3回 消化器疾患の栄養管理 III 第4回 循環器疾患の栄養管理 第5回 腎・尿路疾患の栄養管理 I 第6回 腎・尿路疾患の栄養管理 II 第7回 内分泌疾患 感覚器 神経疾患の栄養管理 第8回 摂食障害・感覚・神経疾患の栄養管理 第9回 血液・筋・骨格系疾患の栄養管理 第10回 免疫・アレルギー疾患・感染症の栄養管理 第11回 がん・術前・術後の栄養管理 第12回 クリティカル・ケア ・摂食機能障害の栄養管理 第13回 身体・知的障害・乳幼児・小児疾患の栄養管理 第14回 妊婦・授乳婦の疾患・病態の栄養管理 第15回 老年期症候群		
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		
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2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を習得できる		
授業計画	第1回 代謝性疾患のNPCⅠ (肥満症・低栄養) 第2回 代謝性疾患のNPCⅡ (糖尿病) 第3回 代謝性疾患のNPCⅢ (脂質異常症) 第4回 消化器系疾患のNPCⅠ (胃・腸疾患) 第5回 消化器系疾患のNPCⅡ (炎症性腸疾患) 第6回 消化器系疾患のNPCⅢ (肝疾患) 第7回 循環器系疾患のNPCⅠ (高血圧症) 第8回 循環器系疾患のNPCⅡ (心臓疾患) 第9回 腎・尿路系疾患のNPCⅠ (急性糸球体腎炎) 第10回 腎・尿路系疾患のNPCⅡ (慢性腎不全) 第11回 腎・尿路系疾患のNPCⅢ (透析) 第12回 周術期，急性代謝期のNPC (周術期) 第13回 呼吸器系疾患のNPC (COPD) 第14回 血液系疾患のNPC (貧血) 第15回 高齢期疾患のNPC (褥瘡 他)		
成績評価・方法	試験 50% 授業への参加度とレポート50%		
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、ベッドサイドの栄養管理技術についても習得できる		
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2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・（ ）			
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の実践が習得できる		
授業計画	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	
	第2回	代謝性疾患Ⅰ 糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他	
	第3回	代謝性疾患Ⅱ 糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他	
	第4回	代謝性疾患Ⅲ 糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他	
	第5回	代謝性疾患Ⅳ 糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他	
	第6回	消化器疾患Ⅰ 胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他	
	第7回	消化器疾患Ⅱ 胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他	
	第8回	肝・胆嚢・膵疾患Ⅰ 肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他	
	第9回	肝・胆嚢・膵疾患Ⅱ 肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他	
	第10回	血液疾患 貧血 他	
	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	
	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	
	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	
	第14回	母子栄養性疾患 妊娠高血圧症候群 他	
	第15回	高齢期の疾患 褥瘡 他	
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2版 南江堂 中村丁次 編 3800（税） 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が変わることがあります 状況により授業内容の変更があります		

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			
井上 信子			
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	<授業のテーマ及び到達目標> 臨床栄養学Ⅰで学んだ知識をもとに、傷病者の病態、栄養状態をよく理解したうえで、疾病の改善や回復に有効な疾病別栄養食事療法ができるようになる。必要な栄養管理が適切に行われるためには、病態の知識、栄養・食事療法の知識を身につけていなければならない。以下の4項目を到達目標とする。①対象者の栄養状態の評価ができる。②病態別・栄養コントロール別の栄養管理計画ができる。③在宅栄養管理ができる。④病態に応じた献立の展開ができる。		
授業計画	第1回 授業ガイダンス 入院患者の栄養管理 給食業務 基本献立作成法 糖尿病交換表の使い方 第2回 講義【糖尿病食とエネルギーコントロール食】 糖尿病の献立作成作業 第3回 糖尿病の献立作成 病院の管理栄養士の業務 ゲストスピーカー 第4回 講義【脂質コントロール食】 脂質コントロール食の献立作成 第5回 調理実習【糖尿病とエネルギーコントロール食】前半グループ 脂質コントロール食の献立作成 後半グループ 第6回 調理実習【糖尿病とエネルギーコントロール食】後半グループ 脂質コントロール食の献立作成 前半グループ 第7回 講義【たんぱく質コントロール食】 たんぱく質コントロール食の献立作成 第8回 調理実習【脂質コントロール食】前半グループ DVD視聴「栄養療法」献立作成作業 後半グループ 第9回 作業【たんぱく質コントロール食】献立作成 第10回 調理実習【脂質コントロール食】前半グループ DVD視聴「栄養療法」献立作成作業 後半グループ 第11回 調理実習【たんぱく質コントロール食】前半グループ 講義【嚥下食について】後半グループ 第12回 調理実習【たんぱく質コントロール食】後半グループ 講義【嚥下食について】前半グループ 第13回 献立作成及び病院栄養管理業務のまとめ		
成績評価・方法	確認テスト50%、レポート50%		
授業概要	医療チームの一員として管理栄養士が身につけていなければならない栄養管理のプロセスを理解できるように一連の流れについて講義を行った後で、実際に栄養スクリーニング、身体計測や栄養アセスメント等について行ってみる。また、栄養補給法（経口栄養法、経管栄養法、静脈栄養法）について説明をし、患者の病態に応じて適切な栄養補給法が選択できる力を身につける。また、病態に応じた献立作成を行い、病態に応じた献立の展開方法を理解する。実際に調理を行い、試食を通して自己評価を行う。		
実務経験及び授業の内容	病院での実務経験があり、この経験を生かし臨床栄養学実習Ⅰの授業を行う。		
時間外学習	1. 臨床栄養学Ⅰで学んだ知識を整理しておく。また、授業が終了後は、栄養ケアの全体を理解できるようにする。 2. 栄養アセスメントとしての身体計測、主な臨床検査の基準値について理解出来るようにまとめる。 3. 入院時食事療養における食事管理の献立作成、献立の展開を、各疾患に応じて適切に理解しているか調理実習終了後にレポートを作成しまとめる。 4. 他の班の展開の仕方の違いはどこにあるのか、自分の班だけでなく全体を理解するようにまとめる。 5. 確認テストとして、各コントロール食の大切な点をチェックするので、間違った場合や理解できなかった点について復習を行う。		
教科書	① 中村丁次編・臨床栄養学 改訂第2版・南山堂・3,800円 ② 逸見幾代・津田とみ編著 三訂 臨床栄養学実習 建帛社 2,700円		
参考文献			
履修条件			

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			
（ ）			
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	<授業のテーマ及び到達目標> 臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、臨床栄養学実習Ⅰで習得した知識を基盤として、実際に医療施設で行われる「栄養ケア・マネジメント」技術を習得することを目的としている。傷病者の栄養アセスメントに必要な臨床診査・臨床検査・食事調査等により得られた情報を総合的に判断することができるようになる。そのうえで、傷病者の病態を把握し、適切な栄養管理計画を作成できるようになる。特に、栄養管理報告（PESやSOAP）、栄養ケア計画書や栄養スクリーニング・アセスメント・モニタリング記録が専門性を持って書ける。また、個人、集団を対象とした栄養指導ができる能力を身につけることを目標とする。		
授業計画	第1回	ガイダンス、栄養療法の実際、栄養診断、栄養ケアプランの作成	
	第2回	栄養管理に必要な技術、傷病者に対する個人栄養指導について	
	第3回	傷病者の栄養管理Ⅰ（代謝疾患：Ⅱ型糖尿病）	2型糖尿病の栄養管理、個人栄養指導
	第4回	傷病者の栄養管理Ⅱ（肥満と代謝疾患）	肥満症患者の栄養管理、個人栄養指導
	第5回	傷病者の栄養管理Ⅲ（慢性腎臓病CKD）	糖尿病腎症の栄養管理、個人栄養指導
	第6回	傷病者の栄養管理Ⅳ（低栄養患者）	低栄養患者（褥瘡、サルコペニア）の栄養管理、個人栄養指導
	第7回	傷病者の栄養指導Ⅰ（集団栄養指導の概要と指導計画作成）	
	第8回	傷病者の栄養指導Ⅱ（集団指導）発表準備	
	第9回	傷病者の栄養指導Ⅲ（集団指導）発表準備	
	第10回	傷病者の栄養指導Ⅳ（集団指導）発表準備	
	第11回	傷病者の栄養指導Ⅴ 集団栄養指導の実際	発表40分質疑応答5分×4班
	第12回	傷病者の栄養指導Ⅵ 集団栄養指導の実際	発表40分質疑応答5分×4班
	第13回	まとめ、集団指導の報告書作成	
	成績評価・方法	課題・レポート70%（課題は締切厳守の事）、授業中の発言発表30%	
授業概要	栄養診断を行うための3つの領域、NI(Nutrition intake)、NC(Nutrition Clinical)、NB(Nutrition Behavioral)で学び、栄養診断をPES報告で記録が出来るように理解を深める。症例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ことが出来るように何度も繰り返し行う。また、個人栄養指導、集団栄養指導を実際に対象者を設定し、指導案を作成、指導を模擬で行う。		
実務経験及び授業の内容			
時間外学習	1. 症例ごとに栄養管理の概要をまとめ、症例における栄養診断の基準となるものについてまとめる。 2. PES報告を書くために、必要な点についてまとめる。 3. 糖尿病交換表の使い方をしっかり理解するように、自分なりにまとめる。 4. 腎臓病交換表の使い方を理解するように、自分なりにまとめる。 5. 個人栄養指導ができるように、ロールプレイを行った後で、反省点や良かった点を自己評価を行う。 6. 集団栄養指導が出来るように、実際に集団指導を行った後で、反省点や良かった点を自己評価を行う。		
教科書	中村丁次編 ・ 臨床栄養学 改訂第2版 ・ 南江堂・3,800円		
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 ・ 2,000円		
履修条件			
備考			

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	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。 2. 我が国および諸外国の健康・栄養問題の現状と課題を説明できる。 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。 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。		
授業計画	第1回 公衆栄養の概念 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 第3回 健康・栄養問題の現状と課題 健康状態の変化 第4回 健康・栄養問題の現状と課題 食事・食生活・食環境の変化 第5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 第6回 健康・栄養政策 我が国の公衆栄養活動 管理栄養士・栄養士制度 第7回 健康・栄養政策 国民健康・栄養調査 食生活指針 食事バランスガイド 第8回 健康・栄養政策 国の健康増進基本方針と地方計画 第9回 健康・栄養政策 諸外国の健康・栄養政策 第10回 栄養疫学の概要 第11回 栄養疫学 食事調査法 第12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 第13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 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 第15回 まとめ		
成績評価・方法	テスト70%、小テスト20%、授業中の発言・発表10%		
授業概要	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。 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。 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。		
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	予習：教科書を読み、概要及び用語を理解しておく。 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。		
教科書	大和田浩子・中山健夫編著『公衆栄養の科学』（理工図書） 3,000円(税抜)		
参考文献			
履修条件			
備考			

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	【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。 【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。	
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	大和田浩子・中山健夫編著『公衆栄養の科学』（理工図書）	
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		

講義科目名称：公衆栄養学実習（11030）

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			
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.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	第1回	公衆栄養学実習の概要	
	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	
	第3回	栄養疫学 食事調査の実際 質問票の作成	
	第4回	データの分析と解析（SPSSの使い方 データの入力）	
	第5回	データの分析と解析（SPSSによる解析）	
	第6回	報告書の作成① グループワーク	
	第7回	報告書の作成② グループワーク	
	第8回	報告書の作成③ グループワーク	
	第9回	地域における健康・栄養活動の立案、 課題検討	
	第10回	健康・栄養教室の企画① グループワーク	
	第11回	健康・栄養教室の企画② グループワーク	
	第12回	健康・栄養教室の実施① 発表1班25分×4班 まとめ	
	第13回	健康・栄養教室の実施② 発表1班25分×4班 まとめ	
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、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			
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	第1回 給食と給食施設・関係法規 第2回 給食システム 第3回 献立作成基準と食品構成 第4回 給食における材料管理 第5回 食品構成表の作成方法 第6回 大量調理の方法と技術 第7回 給食における衛生管理 第8回 大量調理施設衛生管理マニュアル 第9回 大量調理施設衛生管理マニュアル 第10回 大量調理用機器の種類と特徴 第11回 施設設備・給食施設における危機管理 第12回 医療施設における給食経営管理 第13回 福祉施設における給食経営管理 第14回 学校給食における給食経営管理 第15回 事業所における給食経営管理
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	石田裕美、富田教代編、給食経営管理論－給食の運営から給食経営管理への展開－（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	第1回 大量調理施設の衛生管理 第2回 大量調理の特徴 第3回 危機管理（食物アレルギーへの対応） 第4回 大量調理とマーケティング 第5回 給食運営の外部委託 第6回 栄養・食事管理とPDCAサイクル 第7回 栄養・食事管理とPDCAサイクル 第8回 品質管理 第9回 人事管理 第10回 原価管理 第11回 原価管理 第12回 情報管理 第13回 その他の施設における給食経営管理 第14回 食品群別荷重平均成分表の作成 第15回 外食産業と管理栄養士・まとめ		
成績評価・方法	テスト80%、レポート10%、態度（積極性）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	石田裕美、富田教代編、給食経営管理論－給食の運営から給食経営管理への展開－（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	第1回	オリエンテーション	
	第2回	栄養計画	
	第3回	食事計画	
	第4回	献立計画	
	第5回	試作調理	
	第6回	食材の購入計画	
	第7回	作業工程計画	
	第8回	安全・衛生管理	
	第9回	生産管理の記録	
	第10回	大量調理の実施	
	第11回	大量調理の実施	
	第12回	施設・設備管理	
	第13回	品質管理・事務管理	
	第14回	給食と栄養教育	
	第15回	評価・まとめ	
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	富田教代　他著「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－」医歯薬出版株式会社		
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	第1回	実習Ⅰの報告会	
	第2回	栄養計画	
	第3回	食事計画	
	第4回	献立計画	
	第5回	試作調理	
	第6回	食材の購入計画	
	第7回	作業工程計画	
	第8回	安全・衛生管理	
	第9回	生産管理の記録	
	第10回	大量調理の実施	
	第11回	大量調理の実施	
	第12回	施設・設備管理	
	第13回	品質管理・事務管理	
	第14回	実習Ⅱの報告会準備	
	第15回	報告会・まとめ	
成績評価・方法	実習ノート40%、実習態度（積極性）60%		
授業概要	授業後半では、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	富田数代 他著「給食経営管理実習-給食の運営の実際と給食経営管理の総合的理解-」医歯薬出版株式会社		
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・江口・大益・加藤・金光・金谷・北林・齋藤（和）・寒河江・佐塚・成田・（ ）			
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	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。
授業計画	（オムニバス方式/全30回） オリエンテーション・3年次までの復習 公衆衛生学（社会・環境と健康）のまとめと最新動向（大益史弘/2回） 生化学（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）、基礎栄養学のまとめと最新動向（成田新一郎/2回） 臨床医学・人体構造学（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）のまとめと最新動向（齋藤和也/2回） 人体機能学・運動生理学（人体の構造と機能及び疾病の成り立ち）のまとめと最新動向（加藤守匡/2回） 食品学・食品衛生学（食べ物と健康）のまとめと最新動向（佐塚正樹/2回） 調理学（食べ物と健康）のまとめと最新動向（江口智美/2回） 応用栄養学のまとめと最新動向（金谷由希/2回） 栄養教育論のまとめと最新動向（井間真理子/2回） 臨床栄養学のまとめと最新動向（寒河江豊昭/2回） 臨床栄養学のまとめと最新動向（ ）/2回） 公衆栄養学のまとめと最新動向（北林蒔子/2回） 給食経営管理論のまとめと最新動向（金光秀子/2回） 多様な対象者への栄養管理（応用編）
成績評価・方法	各担当教員からレポートの提出あるいは小テストが課され、各担当教員の評価の平均値を成績とする。
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。また、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重点的に取上げ、理解を深める。授業は、複数の教員が担当するオムニバス形式で行う。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	4年間の学修内容を復習するとともに、授業で示された課題に確実に答えられるようにする。
教科書	科目担当教員の指示による。
参考文献	
履修条件	
備考	授業時間と方法は後日通知する。

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・寒河江・北林・（ ）			
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	第1回 給食経営管理に係る事前指導Ⅰ（担当：金光） 第2回 給食経営管理に係る事前指導Ⅱ（担当：金光） 第3回 給食経営管理に係る事後指導Ⅰ（担当：金光） 第4回 給食経営管理に係る事後指導Ⅱ（担当：金光） 第5回 給食経営管理に係る事後指導Ⅲ（担当：金光） 第6回 臨床栄養に係る事前指導Ⅰ（担当：寒河江・北林） 第7回 臨床栄養に係る事前指導Ⅱ（担当：寒河江・北林） 第8回 公衆栄養に係る事前指導Ⅰ（担当：北林） 第9回 公衆栄養に係る事前指導Ⅱ（担当：北林） 第10回 臨床栄養に係る事後指導Ⅰ（担当：寒河江・未定） 第11回 臨床栄養に係る事後指導Ⅱ（担当：寒河江・未定） 第12回 臨床栄養に係る事後指導Ⅲ（担当：寒河江・未定） 第13回 公衆栄養に係る事後指導Ⅰ（担当：北林） 第14回 公衆栄養に係る事後指導Ⅱ（担当：北林） 第15回 公衆栄養に係る事後指導Ⅲ（担当：北林）		
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：追って通知します。 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―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・北林			
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 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	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。 ①組織体制・管内の現状 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) ③管理栄養士の業務の概要、関連法規(法的根拠) ④健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクル 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 ⑥食を通じた社会環境の整備 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 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)
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	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）。 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。 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。 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。 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）。
成績評価・方法	実習態度（施設からの評価含）（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・（ ）			
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	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。
授業計画	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。 ① NCMの流れ ② 栄養療法の実際 ③ 病棟における臨床栄養活動 ④ チーム医療の中の管理栄養士の役割 ⑤ 栄養部門における地域医療支援活動 ⑥ 報告書・記録の実際（診療録、チーム連携における記録） ⑦ ケーススタディ 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	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。
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	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。
教科書	①栄養士必携 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	
備考	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。

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・金谷・北林・齋藤（和）・寒河江・佐塚・成田・（ ）注1			
発展科目			授業形態：注2

授業のテーマ及び到達目標	<授業のテーマ> 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。 <到達目標> 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。		
授業計画	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。	
	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。	
	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。	
	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。	
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	<授業のテーマ> 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 <到達目標> ・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。 ・データベースを検索し、目的の学術文献を収集できる。 ・英語で記載された科学論文を読み、要旨を説明できる。		
授業計画	第1回 英語学術論文講読の必要性 第2回 学術論文の構成と講読法 第3回 学術論文と研究倫理 第4回 栄養学における学術英語 第5回 基礎的英語学術論文の講読 第6回 調査課題の設定・データベースの検索 第7回 英語学術論文の講読とプレゼンテーション 第8回 まとめと講評		
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、専門的な視野を拡げ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			