

専門科目（令和7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	○	○	
		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	○	○	
		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	南 育子	○	○	
			食品衛生学実験	①	15	2	前期	南 育子	○	○	
		10470	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	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			
	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	○	○	
	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	新出 真理	○		
栄養教育論Ⅱ（応用）			②	15	2	後期	新出 真理	○			
栄養教育論演習			②	15	3	前期	新出 真理	○			
栄養教育論実習			①	15	3	後期	新出 真理	○			
臨 床 栄 養 学		臨床栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	小原 仁	○	○		
		臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	②	15	2	後期	小原 仁	○	○		
		臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	前期	小原 仁	○	○		
		臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	小原・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	牛崎 里生	○			
		公衆栄養学Ⅱ（各論）	②	15	3	前期	大和田・牛崎	○			
		公衆栄養学実習	①	15	3	後期	牛崎 里生	○			
給 食 経 営 論		給食経営管理論Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	鈴木 美穂	○	○		
		給食経営管理論Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	()	○	○		
		給食経営管理実習Ⅰ（基礎）	①	15	2	後期	()	○			
		給食経営管理実習Ⅱ（応用）	①	15	3	前期	鈴木 美穂	○			

専門科目（令和7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	牛崎 里生 大益 史弘 小原 仁 加藤 守匡 金谷 由希 齋藤 和也 佐塚 正樹 新出 真理 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	牛崎・小原・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		3~4	摘要参照	小原・鈴木	○		3年後期~4年前期、2週間
		臨地実習Ⅰ（公衆栄養学）	①		4	前期	牛崎 里生	○		1週間
臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）		①		3	前期	小原・鈴木	○		1週間	
		臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）	1		4	後期	小原・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
		牛崎 里生								
		大益 史弘								
		小原 仁								
		加藤 守匡								
		金谷 由希								
		齋藤 和也								
		佐塚 正樹								
		新出 真理								
		鈴木 美穂								
成田新一郎										
花屋 道子										
南 育子										
成田新一郎										
外書講読	1	8	3~4	後期						

※ 「○数字」は必修単位数、「} ○」は選択必修単位数

※ 2年次以降の担当者は令和7年度のものであり、変更になる場合がある

専門科目（令和6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	○			
	及び人体の構造と機能の成り立ち	10220 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	○	○		
	食べ物と健康	10450	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	南 育子	○	○	
			食品衛生学実験	①	15	2	前期	南 育子	○	○	
			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	南 育子	○		
			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	南 育子	○		
	調理学実習Ⅱ（応用）	1	15	1	後期	南 育子					
	専門基礎分野	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	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	新出 真理	○			
		10820 栄養教育論Ⅱ（応用）	②	15	2	後期	新出 真理	○			
		栄養教育論演習	②	15	3	前期	新出 真理	○			
		栄養教育論実習	①	15	3	後期	新出 真理	○			
臨床栄養学		10910 臨床栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	小原 仁	○	○		
		10920 臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	②	15	2	後期	小原 仁	○	○		
		臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	前期	小原 仁	○	○		
		臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	小原・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		11010 公衆栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	後期	牛崎 里生	○			
		公衆栄養学Ⅱ（各論）	②	15	3	前期	大和田・牛崎	○			
		公衆栄養学実習	①	15	3	後期	牛崎 里生	○			
給食経営管理論		11110 給食経営管理論Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	鈴木 美穂	○	○		
	11120 給食経営管理論Ⅱ（各論）	②	15	2	後期	()	○	○			
	11130 給食経営管理実習Ⅰ（基礎）	①	15	2	後期	()	○				
	給食経営管理実習Ⅱ（応用）	①	15	3	前期	鈴木 美穂	○				

専門科目（令和6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	牛崎 里生 大益 史弘 小原 仁 加藤 守匡 金谷 由希 齋藤 和也 佐塚 正樹 新出 真理 鈴木 美徳 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	牛崎・小原・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		3~4	摘要参照	小原・鈴木	○		3年後期~4年前期、2週間
		臨地実習Ⅰ（公衆栄養学）	①		4	前期	牛崎 里生	○		1週間
臨地実習Ⅰ（給食経営管理論）		①		3	前期	小原・鈴木	○		1週間	
臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）		1		4	後期	小原・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
		牛崎 里生								
		大益 史弘								
		小原 仁								
		加藤 守匡								
		金谷 由希								
		齋藤 和也								
		佐塚 正樹								
		新出 真理								
		鈴木 美徳								
		成田新一郎								
花屋 道子										
南 育子										
外書講読	1	8	3~4	後期	成田新一郎					

※ 「○数字」は必修単位数、「 } ○」は選択必修単位数

※ 3年次以降の担当者は令和7年度のものであり、変更になる場合がある

専門科目（令和5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		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	前期	加藤 守匡	○	○	
			10300 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		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	南 育子	○	○	
			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	南 育子	○		
			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	南 育子	○		
		調理学実習Ⅱ（応用）	1	15	1	後期	南 育子				
	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		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	○	○		
		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・鹿内	○		一部集中 栄養教育論演習で読替	
		栄養教育論Ⅱ（応用）	②	15	2	後期	井間・鹿内	○			
		栄養カウンセリング演習	②	15	3	前期	新出 真理	○			
		10840 栄養教育論実習	①	15	3	後期	新出 真理	○			
臨 床 栄 養 学		10930 臨床栄養学Ⅰ（総論）	②	15	2	前期	小原 仁	○	○		
		臨床栄養学Ⅱ（管理・評価）	②	15	2	後期	小原 仁	○	○		
		臨床栄養学Ⅲ（栄養治療）	②	15	3	前期	小原 仁	○	○		
		10940 臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	小原・鈴木	○			
		10950 臨床栄養学実習Ⅰ（基礎）	①	15	3	前期	鈴木 美穂	○			
		10960 臨床栄養学実習Ⅱ（応用）	①	15	3	後期	鈴木 美穂	○			
公 衆 栄 養 学		11020 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・牛崎	○			
		11030 公衆栄養学実習	①	15	3	後期	牛崎 里生	○			
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	鈴木 美穂	○			

専門科目（令和5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	②	30	4	通年	牛崎 里生 大益 史弘 小原 仁 加藤 守匡 金谷 由希 齋藤 和也 佐塚 正樹 新出 真理 鈴木 美徳 成田新一郎 南 育子	○			
		11220 臨地実習事前事後指導	①	15	3~4	摘要参照	牛崎・小原・鈴木	○		3年前期~4年後期	
	臨地実習	11310 (11313) 臨地実習 I (臨床栄養学)	②		3~4	摘要参照	小原・鈴木	○		3年後期~4年前期、2週間	
		11330 臨地実習 I (公衆栄養学)	①		4	前期	牛崎 里生	○		1週間	
11330 臨地実習 I (給食経営管理論)		①		3	前期	小原・鈴木	○		1週間		
		臨地実習 II (臨床栄養学)	1		4	後期	小原・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 牛崎 里生 大益 史弘 小原 仁 加藤 守匡 金谷 由希 齋藤 和也 新出 真理 鈴木 美徳 佐塚 正樹 成田新一郎 花屋 道子 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」は必修単位数、「} ○」は選択必修単位数

※ 4年次以降の担当者は令和7年度のものであり、変更になる場合がある

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 導 目 入		管理栄養士導入教育論	①	8	1	後期	大和田浩子			集中
		栄養と健康	①	15	1	後期 前期	加藤 守匡 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	○		
	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	○	○	
		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	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	食品学Ⅰ（総論）	②	15	1	前期	佐塚 正樹	○	○	集中	
	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		○		
	調理科学	②	15	1	前期	南 育子	○	○		
	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	南 育子	○	○		
調理学実習Ⅱ（応用）	1	15	1	後期	南 育子	○	○			
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	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 栄養教育論演習で読替
		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	前期	鹿内 彩子	○	○	
		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	小原 仁	○	○	
		臨床栄養学演習（栄養管理）	②	15	3	後期	小原・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	11210 総合演習	②	30	4	通年	牛崎 里生 大益 史弘 小原 仁 加藤 守匡 金谷 由希 齋藤 和也 佐塚 正樹 新出 真理 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		牛崎・小原・鈴木	○	
	臨地実習	11310 (11314) 臨地実習Ⅰ（臨床栄養学）	②		3~4	摘要参照	小原・鈴木	○		3年後期~4年前期、2週間
		10320 臨地実習Ⅰ（公衆栄養学）	①		4	前期	牛崎 里生	○		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	小原・鈴木			1週間	
発展科目	11410 (11414)	卒業研究	④		3~4	摘要参照	安部 貴洋 大益 史弘 小原 仁 加藤 守匡 金谷 由希 齋藤 和也 鈴木 美穂 佐塚 正樹 成田新一郎 花屋 道子 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」は必修単位数、「} ○」は選択必修単位数

講義科目名称： 管理栄養士導入教育論（10010）

授業コード： 10010

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
導入科目			授業形態：講義
添付ファイル			

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		
	タイトル	オリエンテーション・管理栄養士の歴史と使命	
	フリー欄	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。	
	第2回		
	タイトル	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	
	フリー欄	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。	
	第3回		
	タイトル	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	
	フリー欄	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		
	タイトル	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	
	フリー欄	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		
	タイトル	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	
	フリー欄	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		
	タイトル	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	
	フリー欄	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		
	タイトル	栄養学の知識と課題対応能力	
フリー欄	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。		
第8回			
タイトル	栄養の専門職としてのアドボカシー能力、まとめ		
フリー欄	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。		
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	

講義科目名称： 栄養と健康（10020）

授業コード： 10020

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
導入科目			授業形態：講義
添付ファイル			

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		
	タイトル	健康に関する栄養と運動（金谷由希・加藤守匡）	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	食品成分表の沿革と役割（金谷由希）	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	食品成分表の構成 ①食品成分表とは何か（金谷由希）	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	食品成分表の構成 ②収載成分項目（金谷由希）	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	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）	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	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）	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	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）	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	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）	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	健康づくりのための基準・運動指針（加藤守匡）		
フリー欄			
第10回			
タイトル	運動とエネルギー消費量（加藤守匡）		
フリー欄			
第11回			
タイトル	各世代の身体活動量と健康（加藤守匡）		
フリー欄			
第12回			
タイトル	身体活動量と認知機能（加藤守匡）		
フリー欄			

	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	身体活動量の測定・評価（加藤守匡）
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	身体活動を高め、継続する工夫（加藤守匡）
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	地域の健康サポートへの実践的取り組み（加藤守匡）
	フリー欄	
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	<ul style="list-style-type: none"> ・香川明夫監修『食品成分表』（女子栄養大学出版部） 1,870円(税込) ISBN:978-4-7895-1025-7（大学の購買部で購入可能） ・佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準(2025年版)』（第一出版） 3,080(税込) ISBN:9784804114927（大学の購買部で購入可能） <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	<p>授業内での次のような行為は単位が取得できないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教員の許可なく入退室を行う行為 ・携帯電話やスマートフォン、タブレット端末、ノートパソコン等の電子機器を授業以外の目的で使用する行為 <p>※教員の指示や許可が無い場合はこれらの機器を使用することは禁止です。</p> <p>教員の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。</p>	

講義科目名称： 公衆衛生学 I（総論）（10110）

授業コード： 10110

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	社会・環境と健康		授業形態：講義
添付ファイル			

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		
	タイトル	公衆衛生の概要	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	国際保健	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	公衆衛生活動、ヘルスプロモーション、健康教育	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	疫学の概要	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	疫学的手法・因果関係	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	研究デザイン	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	リスク、オッズ	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	介入研究	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	交絡因子		
フリー欄			
第10回			
タイトル	スクリーニング		
フリー欄			
第11回			
タイトル	保健統計の概要		
フリー欄			
第12回			
タイトル	人口調査		

	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	出生率
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	死亡率
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	生命表、平均寿命
	フリー欄	
成績評価・方法	テスト90%、レポート10%	
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"> ・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	南江堂 健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 2024-2025 3,400円＋税 ISBN 978-4-524-20444-1 大学内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： 公衆衛生学Ⅱ（各論）（10120）

授業コード： 10120

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	社会・環境と健康		授業形態：講義
添付ファイル			

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。 <ul style="list-style-type: none"> ・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		
	タイトル	感染症と予防	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	食品保健と国民の栄養	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	生活環境の問題	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	飲用水の保全	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	大気・土壌汚染	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	住環境の安全	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	騒音・振動・悪臭	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	廃棄物処理	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	医療の制度		
フリー欄			
第10回			
タイトル	地域保健		
フリー欄			
第11回			
タイトル	母子保健		
フリー欄			
第12回			

	タイトル	学校保健
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	精神保健福祉
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	産業保健 1 労働安全衛生管理
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	産業保健 2 化学的因子
	フリー欄	
成績評価・方法	テスト90%、レポート10%	
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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 2024-2025 3,400円＋税 ISBN 978-4-524-20444-1 大学内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： 公衆衛生学実習（10130）

授業コード： 10130

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	社会・環境と健康		授業形態：実習
添付ファイル			

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		
	タイトル	公衆衛生学実習の概要	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	出生と死亡	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	合計特殊出生率	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	平均寿命	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	空気の分析（アンモニア、ホルムアルデヒド）	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	空気の分析（酸素、二酸化炭素）	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	室内騒音	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	都市騒音	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	照度		
フリー欄			
第10回			
タイトル	温度条件（気温、湿度）		
フリー欄			
第11回			
タイトル	温度条件（風速、輻射熱）		
フリー欄			
第12回			
タイトル	粉じん		
フリー欄			

成績評価・方法	レポート90%、小テスト10%
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"> ・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	

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	社会・環境と健康		授業形態：講義
添付ファイル			

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について、対象者を理解し、さらに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述べるができる。</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	第1回		
	タイトル	(高梨友也) 授業ガイダンス・社会福祉の歴史	
	フリー欄	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。	
	第2回		
	タイトル	(高梨友也) 社会保障を概観する	
	フリー欄	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。	
	第3回		
	タイトル	(高梨友也) 社会福祉を概観する	
	フリー欄	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。	
	第4回		
	タイトル	(高梨友也) 医療保障制度を概観する	
	フリー欄	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		
	タイトル	(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	
	フリー欄	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		
	タイトル	(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	
	フリー欄	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		
	タイトル	(千脇隆志) 児童家庭福祉の現状	
	フリー欄	現代の児童福祉の実際と課題について解説する。	
	第8回		
タイトル	(千脇隆志) 貧困・低所得者と所得保障制度		
フリー欄	日本における所得保障制度について解説する。		
第9回			
タイトル	(千脇隆志) 社会福祉援助技術(1) 面接技法を中心に。		
フリー欄	社会福祉援助技術について解説・演習を行う。		
第10回			
タイトル	(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。		
フリー欄	ソーシャルワークとしての社会福祉援助を解説する。		
第11回			
タイトル	(高梨友也) 少子・高齢化と高齢者福祉の現状		

	フリー欄	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	
	タイトル	(高梨友也) 障がい者福祉の現状
	フリー欄	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13回	
	タイトル	(高梨友也) 貧困・低所得と所得保障制度
	フリー欄	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。
	第14回	
	タイトル	(高梨友也) 山形県の少子・高齢化と地域福祉の現状
	フリー欄	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。
	第15回	
	タイトル	(高梨友也) まとめ（これからの生活と福祉）
	フリー欄	
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た（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、授業後は資料とテキストを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。履修する際には教科書を用意してください。	

講義科目名称： 生化学 I（機能）（10210）

授業コード： 10210

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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。</p> <p><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。</p>																																																																																										
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">細胞の構造と細胞小器官の機能</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">糖質の構造と機能</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">脂質の構造と機能（単純脂質と複合脂質）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">脂質の構造と機能（誘導脂質）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">タンパク質とアミノ酸の構造と機能</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">酵素の分類と性質</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">酵素反応速度論</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">ビタミンの構造と機能</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">ミネラルの機能</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">ヌクレオチドの構造と機能</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table> <p>第11回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">遺伝子の構造と伝達</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"> </td> </tr> </table>			タイトル	細胞の構造と細胞小器官の機能			フリー欄				タイトル	糖質の構造と機能			フリー欄				タイトル	脂質の構造と機能（単純脂質と複合脂質）			フリー欄				タイトル	脂質の構造と機能（誘導脂質）			フリー欄				タイトル	タンパク質とアミノ酸の構造と機能			フリー欄				タイトル	酵素の分類と性質			フリー欄				タイトル	酵素反応速度論			フリー欄				タイトル	ビタミンの構造と機能			フリー欄				タイトル	ミネラルの機能			フリー欄				タイトル	ヌクレオチドの構造と機能			フリー欄				タイトル	遺伝子の構造と伝達			フリー欄			
タイトル	細胞の構造と細胞小器官の機能																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	糖質の構造と機能																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	脂質の構造と機能（単純脂質と複合脂質）																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	脂質の構造と機能（誘導脂質）																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	タンパク質とアミノ酸の構造と機能																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	酵素の分類と性質																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	酵素反応速度論																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	ビタミンの構造と機能																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	ミネラルの機能																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	ヌクレオチドの構造と機能																																																																																										
フリー欄																																																																																											
タイトル	遺伝子の構造と伝達																																																																																										
フリー欄																																																																																											

	第12回
	タイトル 遺伝子の発現
	フリー欄
	第13回
	タイトル 遺伝子発現の制御
	フリー欄
	第14回
	タイトル 遺伝子の変化
	フリー欄
	第15回
	タイトル 遺伝子疾患
	フリー欄
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（Teams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 https://www.yodosha.co.jp/yodobook/book/9784758113540/ 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	
備考	

講義科目名称： 生化学Ⅱ（代謝）（10220）

授業コード： 10220

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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。</p> <p><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</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>糖質の代謝（解糖系）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>糖質の代謝（クエン酸回路）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>糖質の代謝（糖質の異化と同化）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>脂質の代謝（脂肪酸の代謝）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>脂質の代謝（コレステロールの代謝）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>脂質関連生理活性物質の合成</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>タンパク質の代謝</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>アミノ酸関連生理活性物質の合成</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>生体エネルギー産生機構</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝の相互関係</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第11回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>ヌクレオチドの代謝</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table>			タイトル	糖質の代謝（解糖系）	フリー欄		タイトル	糖質の代謝（クエン酸回路）	フリー欄		タイトル	糖質の代謝（糖質の異化と同化）	フリー欄		タイトル	脂質の代謝（脂肪酸の代謝）	フリー欄		タイトル	脂質の代謝（コレステロールの代謝）	フリー欄		タイトル	脂質関連生理活性物質の合成	フリー欄		タイトル	タンパク質の代謝	フリー欄		タイトル	アミノ酸関連生理活性物質の合成	フリー欄		タイトル	生体エネルギー産生機構	フリー欄		タイトル	糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝の相互関係	フリー欄		タイトル	ヌクレオチドの代謝	フリー欄	
タイトル	糖質の代謝（解糖系）																																														
フリー欄																																															
タイトル	糖質の代謝（クエン酸回路）																																														
フリー欄																																															
タイトル	糖質の代謝（糖質の異化と同化）																																														
フリー欄																																															
タイトル	脂質の代謝（脂肪酸の代謝）																																														
フリー欄																																															
タイトル	脂質の代謝（コレステロールの代謝）																																														
フリー欄																																															
タイトル	脂質関連生理活性物質の合成																																														
フリー欄																																															
タイトル	タンパク質の代謝																																														
フリー欄																																															
タイトル	アミノ酸関連生理活性物質の合成																																														
フリー欄																																															
タイトル	生体エネルギー産生機構																																														
フリー欄																																															
タイトル	糖質代謝、脂質代謝、タンパク質代謝の相互関係																																														
フリー欄																																															
タイトル	ヌクレオチドの代謝																																														
フリー欄																																															

	第12回
	タイトル シグナルの受容と伝達
	フリー欄
	第13回
	タイトル ホルモンと生体調節
	フリー欄
	第14回
	タイトル 生体防御機構
	フリー欄
	第15回
	タイトル 適応免疫
	フリー欄
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（Teams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： 10230

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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。</p> <p><到達目標> ・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</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>脂質の消化実験</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>脂質の分離</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>脂質に関する実験のまとめ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>タンパク質に関する定性実験</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>タンパク質の定量</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>酵素の性質 I</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>酵素の性質 II</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>酵素反応と反応時間</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>酵素反応速度と基質濃度</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>酵素反応速度論的パラメーターの算出</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第11回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>酵素反応の阻害</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table>			タイトル	脂質の消化実験	フリー欄		タイトル	脂質の分離	フリー欄		タイトル	脂質に関する実験のまとめ	フリー欄		タイトル	タンパク質に関する定性実験	フリー欄		タイトル	タンパク質の定量	フリー欄		タイトル	酵素の性質 I	フリー欄		タイトル	酵素の性質 II	フリー欄		タイトル	酵素反応と反応時間	フリー欄		タイトル	酵素反応速度と基質濃度	フリー欄		タイトル	酵素反応速度論的パラメーターの算出	フリー欄		タイトル	酵素反応の阻害	フリー欄	
タイトル	脂質の消化実験																																														
フリー欄																																															
タイトル	脂質の分離																																														
フリー欄																																															
タイトル	脂質に関する実験のまとめ																																														
フリー欄																																															
タイトル	タンパク質に関する定性実験																																														
フリー欄																																															
タイトル	タンパク質の定量																																														
フリー欄																																															
タイトル	酵素の性質 I																																														
フリー欄																																															
タイトル	酵素の性質 II																																														
フリー欄																																															
タイトル	酵素反応と反応時間																																														
フリー欄																																															
タイトル	酵素反応速度と基質濃度																																														
フリー欄																																															
タイトル	酵素反応速度論的パラメーターの算出																																														
フリー欄																																															
タイトル	酵素反応の阻害																																														
フリー欄																																															

	第12回				
	<table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>酵素に関する実験結果の解析</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table>	タイトル	酵素に関する実験結果の解析	フリー欄	
タイトル	酵素に関する実験結果の解析				
フリー欄					
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： 10240

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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。</p> <p><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。</p>																																														
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>タンパク質の精製</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>タンパク質の電気泳動</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>タンパク質の検出Ⅰ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>タンパク質の検出Ⅱ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>DNAの抽出と定量</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>DNAの増幅</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>DNAの電気泳動</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>遺伝子のクローニング</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>遺伝子の導入</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>形質転換体の単離</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第11回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>遺伝子発現の解析</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table>			タイトル	タンパク質の精製	フリー欄		タイトル	タンパク質の電気泳動	フリー欄		タイトル	タンパク質の検出Ⅰ	フリー欄		タイトル	タンパク質の検出Ⅱ	フリー欄		タイトル	DNAの抽出と定量	フリー欄		タイトル	DNAの増幅	フリー欄		タイトル	DNAの電気泳動	フリー欄		タイトル	遺伝子のクローニング	フリー欄		タイトル	遺伝子の導入	フリー欄		タイトル	形質転換体の単離	フリー欄		タイトル	遺伝子発現の解析	フリー欄	
タイトル	タンパク質の精製																																														
フリー欄																																															
タイトル	タンパク質の電気泳動																																														
フリー欄																																															
タイトル	タンパク質の検出Ⅰ																																														
フリー欄																																															
タイトル	タンパク質の検出Ⅱ																																														
フリー欄																																															
タイトル	DNAの抽出と定量																																														
フリー欄																																															
タイトル	DNAの増幅																																														
フリー欄																																															
タイトル	DNAの電気泳動																																														
フリー欄																																															
タイトル	遺伝子のクローニング																																														
フリー欄																																															
タイトル	遺伝子の導入																																														
フリー欄																																															
タイトル	形質転換体の単離																																														
フリー欄																																															
タイトル	遺伝子発現の解析																																														
フリー欄																																															

	第12回				
	<table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>生化学実験Ⅱのまとめ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table>	タイトル	生化学実験Ⅱのまとめ	フリー欄	
タイトル	生化学実験Ⅱのまとめ				
フリー欄					
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					

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

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		
	タイトル	オリエンテーション：人体の概観	
	フリー欄	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	
	第2回		
	タイトル	骨格系（1）	
	フリー欄	骨の分類と内部構造、骨格の構成 軸骨格	
	第3回		
	タイトル	骨格系（2）	
	フリー欄	付属肢骨格、骨の成長	
	第4回		
	タイトル	筋系	
	フリー欄	外形と機能、微細構造、主な骨格筋	
	第5回		
	タイトル	細胞と組織	
	フリー欄	膜輸送 上皮組織	
	第6回		
	タイトル	神経系（1） 体性神経系	
	フリー欄	中枢神経系、末梢神経系、ニューロン、グリア、シナプス	
	第7回		
	タイトル	神経系（2） 自律神経系	
	フリー欄	交感神経系、副交感神経系	
	第8回		
	タイトル	内分泌系	
	フリー欄	内分泌腺、ホルモン	
第9回			
タイトル	血液・免疫系		
フリー欄	血液組成、造血、脾臓 リンパ系 自然免疫、獲得免疫		
第10回			
タイトル	心臓血管系		
フリー欄	体循環、肺循環、胎児循環、刺激伝導系		
第11回			
タイトル	呼吸器系		
フリー欄	鼻腔、咽喉頭、気管・気管支、肺		
第12回			

	タイトル	消化器系 (1) 消化管
	フリー欄	消化管、歯、唾液腺 粘膜、漿膜
	第13回	
	タイトル	消化器系 (2) 実質性臓器
	フリー欄	肝臓、胆嚢、膵臓
	第14回	
	タイトル	泌尿器系
	フリー欄	腎臓、ネフロン、腎小体、尿路
	第15回	
	タイトル	生殖器系
	フリー欄	生殖器系の発生、胎盤の構造
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	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) 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。	
参考文献	1) キャンベル生物学 丸善書店 2) イラストレイテッド ハーパー生化学 丸善書店 3) ガイトン生理学 ELSEVIER 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	
履修条件		
備考		

講義科目名称： 人体機能学 (10260)

授業コード： 10260

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

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		
	タイトル	個体の構成と機能	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	栄養とエネルギー代謝機能	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	消化管器系の機能	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	人体の恒常性機能	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	内分泌機能	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	体液・電解質バランス	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	血液・造血器、リンパ機能	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	骨・筋機能	
	フリー欄		
	第9回		
	タイトル	神経・筋機能	
フリー欄			
第10回			
タイトル	神経・感覚器の機能		
フリー欄			
第11回			
タイトル	中枢、自律神経機能		
フリー欄			
第12回			
タイトル	呼吸・循環器系		
フリー欄			
第13回			

	タイトル	外部環境変化と生体反応及び適応
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	発達、成長、加齢と人体機能
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	生体成分とその分析
	フリー欄	
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応答、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	これまでの研究機関で実施した生理学的研究や各自治体で実施した生理学的測定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	<p>授業受講において、次のような行為は単位が取得できないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題の作成、提出する際に他者の成果を盗用する行為。 ・携帯電話やスマートフォン、タブレット端末等の電子機器を使用する行為（担当教員の指示及び許可による使用は除く）。 <p>また、教員の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。</p>	

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

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 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>オリエンテーション</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>1 限目前半；実習全般の注意点、グループ分け 1 限目後半；（デモ）脳神経検査法 2 限目；（実習）脳神経検査法</td> </tr> </table>			タイトル	オリエンテーション	フリー欄	1 限目前半；実習全般の注意点、グループ分け 1 限目後半；（デモ）脳神経検査法 2 限目；（実習）脳神経検査法
タイトル	オリエンテーション						
フリー欄	1 限目前半；実習全般の注意点、グループ分け 1 限目後半；（デモ）脳神経検査法 2 限目；（実習）脳神経検査法						
	第2回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>中枢神経系・反射など</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>1 限目前半；（講義）中枢神経系 1 限目後半；（講義）反射 2 限目；（カラーリング課題）眼球、外眼筋、眼窩骨</td> </tr> </table>			タイトル	中枢神経系・反射など	フリー欄	1 限目前半；（講義）中枢神経系 1 限目後半；（講義）反射 2 限目；（カラーリング課題）眼球、外眼筋、眼窩骨
タイトル	中枢神経系・反射など						
フリー欄	1 限目前半；（講義）中枢神経系 1 限目後半；（講義）反射 2 限目；（カラーリング課題）眼球、外眼筋、眼窩骨						
	第3回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>眼球運動と眼電図</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>1 限目前半；（講義）眼球運動、眼振 1 限目後半；（講義）生体電気信号記録 2 限目；（デモ）眼電図（EOG）記録</td> </tr> </table>			タイトル	眼球運動と眼電図	フリー欄	1 限目前半；（講義）眼球運動、眼振 1 限目後半；（講義）生体電気信号記録 2 限目；（デモ）眼電図（EOG）記録
タイトル	眼球運動と眼電図						
フリー欄	1 限目前半；（講義）眼球運動、眼振 1 限目後半；（講義）生体電気信号記録 2 限目；（デモ）眼電図（EOG）記録						
	第4回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>体表・口腔</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>1 限目；（デモ）超音波エコーによる口腔底・頸部観察 2 限目；（カラーリング課題）体表・口腔</td> </tr> </table>			タイトル	体表・口腔	フリー欄	1 限目；（デモ）超音波エコーによる口腔底・頸部観察 2 限目；（カラーリング課題）体表・口腔
タイトル	体表・口腔						
フリー欄	1 限目；（デモ）超音波エコーによる口腔底・頸部観察 2 限目；（カラーリング課題）体表・口腔						
	第5回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>筋肉</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>1 限目；（デモ）筋電図（EMG）記録 2 限目；（カラーリング課題）咀嚼・嚥下・発声の筋</td> </tr> </table>			タイトル	筋肉	フリー欄	1 限目；（デモ）筋電図（EMG）記録 2 限目；（カラーリング課題）咀嚼・嚥下・発声の筋
タイトル	筋肉						
フリー欄	1 限目；（デモ）筋電図（EMG）記録 2 限目；（カラーリング課題）咀嚼・嚥下・発声の筋						
	第6回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>呼吸・循環</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>1 限目；（講義）生殖器系 2 限目；（デモ）腹膜と腸間膜</td> </tr> </table>			タイトル	呼吸・循環	フリー欄	1 限目；（講義）生殖器系 2 限目；（デモ）腹膜と腸間膜
タイトル	呼吸・循環						
フリー欄	1 限目；（講義）生殖器系 2 限目；（デモ）腹膜と腸間膜						
	第7回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>腹膜と腸間膜</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>1 限目；（講義）心臓の捉え方 2 限目；8回目以降の実習の手順・注意事項</td> </tr> </table>			タイトル	腹膜と腸間膜	フリー欄	1 限目；（講義）心臓の捉え方 2 限目；8回目以降の実習の手順・注意事項
タイトル	腹膜と腸間膜						
フリー欄	1 限目；（講義）心臓の捉え方 2 限目；8回目以降の実習の手順・注意事項						
	第8回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>実習</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>課題（1）体表・口腔（肉眼） 課題（2）体表・口腔（超音波エコー）</td> </tr> </table>			タイトル	実習	フリー欄	課題（1）体表・口腔（肉眼） 課題（2）体表・口腔（超音波エコー）
タイトル	実習						
フリー欄	課題（1）体表・口腔（肉眼） 課題（2）体表・口腔（超音波エコー）						
	第9回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>実習</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>課題（3）嚥下と発声 課題（4）腱反射と筋活動の電氣的計測</td> </tr> </table>			タイトル	実習	フリー欄	課題（3）嚥下と発声 課題（4）腱反射と筋活動の電氣的計測
タイトル	実習						
フリー欄	課題（3）嚥下と発声 課題（4）腱反射と筋活動の電氣的計測						
	第10回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>実習</td> </tr> </table>			タイトル	実習		
タイトル	実習						

	フリー欄	課題（５）眼球運動の電氣的計測 課題（６）腹膜と腸間膜の發生過程
	第11回	
	タイトル	実習
	フリー欄	課題（７）腹部CT画像からの三次元的再構築 課題（８）心臓の肉眼的構造
	第12回	
	タイトル	実習
	フリー欄	課題（９）横隔膜と呼吸運動 課題（１０）脳幹反応
	第13回	
	タイトル	脳死
	フリー欄	1 限目；（講義）；脳死 ・ファイル提出
	第14回	
	タイトル	総合討論
	フリー欄	・ファイル返却
	第15回	
	タイトル	予備日
	フリー欄	
成績評価・方法	実習中の作業課題への取り組み(100%；第1 3回実習時にファイルを提出、第1 4回実習時に返却)。欠席・遅刻は点数化して成績に反映させる。	
授業概要	第1回～第7回では人体構造学のさまざまなトピックに関わる講義・デモ・示説・カラーリング課題を適宜織り交ぜて実施する。第8回～第12回の5回は、10班に分かれて、一日2項目ずつの実習をローテートする。第13回はそれまでの実習内容のまとめを兼ねた脳死に関する講義をする。第14回には総合討論・質疑応答の時間を設ける。	
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		
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： 10280

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

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		
	タイトル	形態（各種測定機器を用いた測定と測定値の変動）	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	神経・筋機能（筋電図等を用いた評価）	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	自律神経機能（心電図等を用いた評価）	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	中枢神経機能（脳波等を用いた評価）	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	電気生理学評価のまとめ	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	呼吸、循環機能（呼気ガス、血圧、ドップラー法による評価）	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	代謝（中枢及び骨格筋、全身エネルギー代謝の評価）、疲労（中枢疲労と末梢疲労の評価）	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	呼吸、循環、代謝、疲労、体温評価のまとめ	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	消化管機能（呼気ガス等からの評価）		
フリー欄			
第10回			
タイトル	内分泌（唾液による評価）		
フリー欄			
第11回			
タイトル	消化管機能、内分泌のまとめ		
フリー欄			
第12回			
タイトル	身体活動と人体機能、環境と人体機能		
フリー欄			

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	これまでの研究機関で実施した生理学的研究や各自治体で実施した生理学的測定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	<p>授業受講において、次のような行為は単位が取得できないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題の作成、提出する際に他者の成果を盗用する行為。 ・携帯電話やスマートフォン、タブレット端末等の電子機器を使用する行為（担当教員の指示及び許可による使用は除く）。 <p>また、教員の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。</p>

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>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。</p> <p>具体的には、 「各分野の基本的疾患の病態を解剖・生理学・生化学などの基本的知識を出発点として説明できる」 「既習の知識に基づいて、未知の事がらについて推論し、述べることができる」 ことを目標とする。</p>		
授業計画	第1回		
	タイトル	消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (1)	
	フリー欄	口腔疾患 嚥下障害	
	第2回		
	タイトル	消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (2)	
	フリー欄	胃・食道・十二指腸疾患	
	第3回		
	タイトル	消化器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (3)	
	フリー欄	腸疾患	
	第4回		
	タイトル	肝・胆・膵疾患 (1)	
	フリー欄	急性ウイルス性肝炎 肝硬変	
	第5回		
	タイトル	肝・胆・膵疾患 (2)	
	フリー欄	脂肪肝 急性膵炎・慢性膵炎 肝・胆・膵悪性腫瘍	
	第6回		
	タイトル	栄養障害と代謝疾患 (1)	
	フリー欄	動脈硬化とメタボリックシンドローム	
	第7回		
	タイトル	栄養障害と代謝疾患 (2)	
	フリー欄	糖代謝異常・糖尿病	
	第8回		
タイトル	栄養障害と代謝疾患 (3)		
フリー欄	脂質異常症		
第9回			
タイトル	栄養障害と代謝疾患 (4)		
フリー欄	高尿酸血症		
第10回			
タイトル	栄養障害と代謝疾患 (5)		
フリー欄	先天性代謝異常症		
第11回			
タイトル	第10回までのまとめ		

	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	感染症(1) ウイルス感染症 循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要 (2)
	フリー欄	インフルエンザとその他のウイルス性疾患 ワクチン接種
	第13回	
	タイトル	感染症(2) 性行為感染症、再興感染症
	フリー欄	淋菌、性器クラミジア、梅毒
	第14回	
	タイトル	血圧
	フリー欄	血圧 本態性高血圧
	第15回	
	タイトル	臨床医学 I のまとめ
	フリー欄	総合討論
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	
備考		

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>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。</p> <p>具体的には、 「各分野の基本的疾患の病態を解剖・生理学・生化学などの基本的知識を出発点として説明できる」 「既習の知識に基づいて、未知の事柄について推論し、述べる事ができる」 ことを目標とする。</p>		
授業計画	第1回		
	タイトル	循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要（1）	
	フリー欄	虚血性心疾患 不整脈	
	第2回		
	タイトル	循環器疾患の成因・病態・診断・治療の概要（2）	
	フリー欄	心不全 脳血管障害	
	第3回		
	タイトル	腎臓疾患の成因・病態・診断・治療の概要（1）	
	フリー欄	糸球体疾患（急性糸球体腎炎・IgA腎症・ネフローゼ症候群）	
	第4回		
	タイトル	腎臓疾患の成因・病態・診断・治療の概要（2）	
	フリー欄	腎不全 慢性腎臓病 糖尿病腎症 透析療法	
	第5回		
	タイトル	内分泌疾患の成因・病態・診断・治療の概要（下垂体前葉・後葉）	
	フリー欄	下垂体性巨人症・先端巨大症 中枢性尿崩症	
	第6回		
	タイトル	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）	
	フリー欄	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7回		
	タイトル	神経疾患の成因・病態・診断・治療の概要（精神疾患）	
フリー欄	認知症 摂食障害		
第8回			
タイトル	神経疾患の成因・病態・診断・治療の概要（神経疾患）		
フリー欄	パーキンソン病		
第9回			
タイトル	呼吸器疾患の成因・病態・診断・治療の概要		
フリー欄	慢性閉塞性肺疾患と気管支喘息 肺癌 肺炎		
第10回			

	タイトル	運動器疾患の成因・病態・診断・治療の概要
	フリー欄	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11回	
	タイトル	女性生殖器系疾患の成因・病態・診断・治療の概要
	フリー欄	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12回	
	タイトル	血液系疾患の成因・病態・診断・治療の概要
	フリー欄	貧血 出血性疾患 白血病・悪性リンパ腫
	第13回	
	タイトル	免疫・アレルギー疾患の成因・病態・診断・治療の概要
	フリー欄	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14回	
	タイトル	症候
	フリー欄	バイタルサイン 全身症候 その他の症候・病態
	第15回	
	タイトル	臨床検査と治療
	フリー欄	一般臨床検査委 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
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： 10310

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

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		
	タイトル	骨格筋の収縮様式とその特性	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	運動と神経-筋機能	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	運動と自律神経活動	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	運動と中枢神経（脳機能を含む）	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	運動と呼吸・循環機能	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	運動とホルモン	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	運動とエネルギー代謝	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	運動と消化管活動	
	フリー欄		
	第9回		
	タイトル	運動と栄養摂取	
	フリー欄		
第10回			
タイトル	運動と微量栄養素、水分摂取		
フリー欄			
第11回			
タイトル	運動と環境（暑熱、姿勢変化など）		
フリー欄			
第12回			
タイトル	運動と加齢		
フリー欄			
第13回			

	タイトル	運動トレーニングと身体適応
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	運動処方（生活習慣病）
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	運動処方（認知症予防など）
	フリー欄	
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	これまでの研究機関で実施した運動生理学的研究や各自治体で実施した生理学的測定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	【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	<p>授業受講において、次のような行為は単位が取得できないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題の作成、提出する際に他者の成果を盗用する行為。 ・携帯電話やスマートフォン、タブレット端末等の電子機器を使用する行為（担当教員の指示及び許可による使用は除く）。 <p>また、教員の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。</p>	

講義科目名称： 運動生理学実習（10320）

授業コード： 10320

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
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
添付ファイル			

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を考案する。		
授業計画	第1回		
	タイトル	形態及び体力測定（筋力、柔軟性、反応時間、パワー）	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	間接法による推定最大酸素摂取量の測定	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	呼気ガス分析装置を用いた最大酸素摂取量の測定	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	体力及び運動能力測定（フィールド測定で評価）	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	形態、体力、運動能力測定のまとめ	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	各種運動のエネルギー消費量-球技	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	各種運動のエネルギー消費量-走運動	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	筋力トレーニングと筋活動	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	運動とエネルギー代謝のまとめ		
フリー欄			
第10回			
タイトル	運動処方について		
フリー欄			
第11回			
タイトル	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）		
フリー欄			
第12回			
タイトル	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）		
フリー欄			

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	これまでの研究機関で実施してきた運動処方やコンディショニング法の検討、自治体での運動教室、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	<p>授業受講において、次のような行為は単位が取得できないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題の作成、提出する際に他者の成果を盗用する行為。 ・携帯電話やスマートフォン、タブレット端末等の電子機器を使用する行為(担当教員の指示及び許可による使用は除く)。 <p>また、教員の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。</p>

講義科目名称： 食品学 I（総論）（10410）

授業コード： 10410

英文科目名称： Overview of Food 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			
佐塚 正樹			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>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、 ①食品成分である糖、脂質、タンパク質の化学構造を知っている。 ②ビタミン・ミネラルが化学物質でどんな役割を持っているか知っている。 ③さらに水の化学的性質についても理解している。 ④また主要な食品中の化学変化についても知っている。 ⑤また食品の基本的物性や食品表示の基礎について知っている。 以上①～⑤を到達目標とする。</p>																																																					
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">管理栄養士の学ぶべき食品学について</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2">ガイダンス 食品学を学ぶ上での英語・数学の利用 勉強の仕方</td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">食品学を学ぶ準備①</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2">食品学を学ぶための化学概論① 食品学は結局、化学物質を取り扱うことであり、それは生化学にも通じることを示す。</td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">食品学を学ぶ準備②</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2">食品学を学ぶための化学概論②—有機物質構造論— 食品中に含まれる物質は有機物質であるのでその構造の基本を知ることが大変に重要である。生化学や食品学の教科書に出てくる構造式を理解するための基本知識にもなる。</td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">人と食物</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2">食品学を学ぶための準備として食品を環境科学と関連づけて考察する。</td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">食品の一次機能①</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2">食品成分と生化学との関係を示す。生化学の理解が食品学の全ての基本であることを理解する。生物の基本物質であるグルコースを理解する。</td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">食品の一次機能②</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2">前回の講義を受けて、グルコースの異性化とグリコシド結合の理解、オリゴ糖と多糖の理解する。</td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">食品の一次機能③</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2">脂質の種類と基本構造を理解する。油脂化学論の展開(油と脂の違いの理解)で油脂の基本的な知識を身に着けよう。</td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">食品の一次機能④</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2">油化学と生物有機化学の回である。1年生の諸君にとって、最初、この回は非常に難しく感じるだろう。しかし、あきらめずに何回も繰り返し学ぶ(復習する)とアセチルCoAの基本構造が理解できるのでクエン酸回路と中性脂肪の化学的理解にも通ずる。特に生化学で重要なβ酸化の理解や脂肪酸生合成(中性脂肪の体内合成)など生物有機化学の最も基本的でダイナミックな話題に化学的取り組めるようになるだろう。</td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">食品の一次機能⑤</td> </tr> </table>			タイトル	管理栄養士の学ぶべき食品学について		フリー欄	ガイダンス 食品学を学ぶ上での英語・数学の利用 勉強の仕方		タイトル	食品学を学ぶ準備①		フリー欄	食品学を学ぶための化学概論① 食品学は結局、化学物質を取り扱うことであり、それは生化学にも通じることを示す。		タイトル	食品学を学ぶ準備②		フリー欄	食品学を学ぶための化学概論②—有機物質構造論— 食品中に含まれる物質は有機物質であるのでその構造の基本を知ることが大変に重要である。生化学や食品学の教科書に出てくる構造式を理解するための基本知識にもなる。		タイトル	人と食物		フリー欄	食品学を学ぶための準備として食品を環境科学と関連づけて考察する。		タイトル	食品の一次機能①		フリー欄	食品成分と生化学との関係を示す。生化学の理解が食品学の全ての基本であることを理解する。生物の基本物質であるグルコースを理解する。		タイトル	食品の一次機能②		フリー欄	前回の講義を受けて、グルコースの異性化とグリコシド結合の理解、オリゴ糖と多糖の理解する。		タイトル	食品の一次機能③		フリー欄	脂質の種類と基本構造を理解する。油脂化学論の展開(油と脂の違いの理解)で油脂の基本的な知識を身に着けよう。		タイトル	食品の一次機能④		フリー欄	油化学と生物有機化学の回である。1年生の諸君にとって、最初、この回は非常に難しく感じるだろう。しかし、あきらめずに何回も繰り返し学ぶ(復習する)とアセチルCoAの基本構造が理解できるのでクエン酸回路と中性脂肪の化学的理解にも通ずる。特に生化学で重要なβ酸化の理解や脂肪酸生合成(中性脂肪の体内合成)など生物有機化学の最も基本的でダイナミックな話題に化学的取り組めるようになるだろう。		タイトル	食品の一次機能⑤	
タイトル	管理栄養士の学ぶべき食品学について																																																					
フリー欄	ガイダンス 食品学を学ぶ上での英語・数学の利用 勉強の仕方																																																					
タイトル	食品学を学ぶ準備①																																																					
フリー欄	食品学を学ぶための化学概論① 食品学は結局、化学物質を取り扱うことであり、それは生化学にも通じることを示す。																																																					
タイトル	食品学を学ぶ準備②																																																					
フリー欄	食品学を学ぶための化学概論②—有機物質構造論— 食品中に含まれる物質は有機物質であるのでその構造の基本を知ることが大変に重要である。生化学や食品学の教科書に出てくる構造式を理解するための基本知識にもなる。																																																					
タイトル	人と食物																																																					
フリー欄	食品学を学ぶための準備として食品を環境科学と関連づけて考察する。																																																					
タイトル	食品の一次機能①																																																					
フリー欄	食品成分と生化学との関係を示す。生化学の理解が食品学の全ての基本であることを理解する。生物の基本物質であるグルコースを理解する。																																																					
タイトル	食品の一次機能②																																																					
フリー欄	前回の講義を受けて、グルコースの異性化とグリコシド結合の理解、オリゴ糖と多糖の理解する。																																																					
タイトル	食品の一次機能③																																																					
フリー欄	脂質の種類と基本構造を理解する。油脂化学論の展開(油と脂の違いの理解)で油脂の基本的な知識を身に着けよう。																																																					
タイトル	食品の一次機能④																																																					
フリー欄	油化学と生物有機化学の回である。1年生の諸君にとって、最初、この回は非常に難しく感じるだろう。しかし、あきらめずに何回も繰り返し学ぶ(復習する)とアセチルCoAの基本構造が理解できるのでクエン酸回路と中性脂肪の化学的理解にも通ずる。特に生化学で重要なβ酸化の理解や脂肪酸生合成(中性脂肪の体内合成)など生物有機化学の最も基本的でダイナミックな話題に化学的取り組めるようになるだろう。																																																					
タイトル	食品の一次機能⑤																																																					

	フリー欄	アミノ酸とタンパク質の化学構造論と知っておきたい基本知識を示す。うっかりしているとその栄養学的重要性に気づかないのがアミノ酸の構造である。9個ある必須アミノ酸を暗記しておくことは勿論、他の11個のアミノ酸の側鎖の構造についてもよく知っておこう。またタンパク質の基本的な性質も示す。
第10回		
	タイトル	食品の一次機能⑥
	フリー欄	ケルダール法による古典的なタンパク質量計算方法を理解する。ケルダール法は環境中の有機態窒素を測定する非常に重要な方法である。「食品の一般成分測定」にも記載のある改良ケルダール法は、ケルダール法を食品中のタンパク質量測定に応用した古典的な測定方法である。各種のケルダール法は食品中のタンパク質量分析法としては、すでに時代遅れになりつつあるが、実は栄養学から見るとその計算手法に重要なシークレットが隠されている。その意味も含めてこの回で解説する。また、タンパク質の変性とタンパク質の食品加工への利用、さらに食品に含まれる典型的なタンパク質の紹介も行う。今回は特に内容が濃いので資料や教科書の該当部分を何度も読み返して復習し理解して欲しい。そうすることで栄養学を学ぶための基礎力が、より強固になるだろう。
第11回		
	タイトル	食品の一次機能⑦
	フリー欄	ビタミンとミネラル概説を行う。食品栄養科学的に見てもビタミンとミネラルは恐ろしいほど体調に影響を及ぼす物質であり、つまりビタミンとミネラルは医学的考察が必須な栄養素である。今回はこの事実を少しでも伝えたい。
第12回		
	タイトル	食品の二次機能①
	フリー欄	食品の二次機能とは美味しさに関わる機能であり、栄養学には特に意味があるわけではない。しかし、食事を楽しい時間と捉えた時、食品の二次機能を知っておくことは、食事の実践において、とても役立つ知識になる。つまり食品の二次機能は食品科学としては大きな意味を持っている。この食品の二次機能が生化学における栄養素の捉え方と大きく異なる点である。今回は「栄養素関連成分とおいしさ」、「水」そして「色素」の解説を行う。
第13回		
	タイトル	食品の二次機能②
	フリー欄	前回に引き続き、味覚成分(呈味成分)、香気・におい成分について解説する。ここでも有機化学の重要性を感じることになるだろう。特に化学が得意な学生諸君には「植物の二次代謝産物の基本的な捉え方について」話すので興味深い回になると思う。今回をきっかけに、もし、有機化学や植物生理・生化学を少しでも学ぼうと考えてくれたなら、今後、栄養学を学ぶ上で大変に意義深い回になると思う。
第14回		
	タイトル	食品の三次機能 と 食品成分変化(概説)
	フリー欄	食品の第三次機能は体調調節機能とされている。しかし、実際、食品中の機能性成分をどう考えるか?ここでは一論を展開してみる。またコツさえつかめば、理解しやすい食品成分変化については今回は概説にとどめるが解説する。
第15回		
	タイトル	食品の物性と食品表示
	フリー欄	基本的な内容は教科書に出ているので、ここでは知っておきたい食品の基本的物性の解説と食品表示の概説を行う。
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 2,860円(税込み) ISBN 978-4-7581-1365-6 ※大学内の購売部で購入可能	
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	自然科学Ⅱ(生物学)の内容が非常に役立つので、自然科学Ⅱの履修を強く勧める

講義科目名称： 食品学Ⅱ（各論）（10420）

授業コード： 10420

英文科目名称： Food Science

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>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付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。</p> <p>到達目標としては</p> <p>①植物性食品と動物性食品の違いが説明できる。</p> <p>②食品加工の主要な役目のいくつかを説明できる。</p> <p>③ベッドサイドとフードサービスとしての食品の意味を説明できる。</p> <p>とします。</p>																																		
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>学ぶための復習</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>食品学Ⅰを受けて食品学Ⅱを学ぶための準備を示す。特に数学、物理学的な考えが大切であることを今一度示したい。</td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>ガイダンスと食品成分表</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>食品栄養科学的な視点から、「食事バランスガイドも重要性」や「日本食品標準成分表」を概観してを食品学各論を学ぶ意義を示す。</td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>植物性食品①</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>本講義担当者は、植物性食品を理解することは、食品学全体のほぼ7割を理解していると考えている。それほど重要な植物性食品をどうとらえるかを解説し生化学との関係を示す。</td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>植物性食品②</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>大胆に言えば、植物性食品の理解は、ある意味、ほぼ植物の種の理解と言えるだろう。その入門として、穀類と豆類の種子としての生物学的戦略の違いが栄養成分にどう影響するか解説する。</td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>植物性食品③</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>穀類のデンプンとデンプンの食品栄養科学的な意味を解説する。グルコース源であるデンプンの化学的理解が栄養学の基本になると言ってもよいので、今回の内容は非常に重要である。またイモ類についても簡潔に言及する。</td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>植物性食品④</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>穀類や豆類のタンパク質は食品加工で非常に重要な役目を担っていることを明らかにして食糞栄養科学上の意義も示す。また、前回のデンプンの解説と今回のタンパク質の解説に関連して最新の研究に基づく栄養計算に関わるトピックも示す。さらに食品栄養科学的な視点で十分なタンパク質供給源になり得る植物性食品の代表でもある豆類については、栄養成分の視点で解説する。</td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>植物性食品⑤</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>果実や種実の正体は一体なにかを明らかにする。この回から、食品学における植物性食品の扱いが、植物学的視点ではなく、いかに「食べ物目線であるか」が理解できる。</td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>植物性食品⑥</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>キノコと藻類の食品栄養科学的な解説を行う。キノコや藻類は植物ではな</td> </tr> </table>			タイトル	学ぶための復習	フリー欄	食品学Ⅰを受けて食品学Ⅱを学ぶための準備を示す。特に数学、物理学的な考えが大切であることを今一度示したい。	タイトル	ガイダンスと食品成分表	フリー欄	食品栄養科学的な視点から、「食事バランスガイドも重要性」や「日本食品標準成分表」を概観してを食品学各論を学ぶ意義を示す。	タイトル	植物性食品①	フリー欄	本講義担当者は、植物性食品を理解することは、食品学全体のほぼ7割を理解していると考えている。それほど重要な植物性食品をどうとらえるかを解説し生化学との関係を示す。	タイトル	植物性食品②	フリー欄	大胆に言えば、植物性食品の理解は、ある意味、ほぼ植物の種の理解と言えるだろう。その入門として、穀類と豆類の種子としての生物学的戦略の違いが栄養成分にどう影響するか解説する。	タイトル	植物性食品③	フリー欄	穀類のデンプンとデンプンの食品栄養科学的な意味を解説する。グルコース源であるデンプンの化学的理解が栄養学の基本になると言ってもよいので、今回の内容は非常に重要である。またイモ類についても簡潔に言及する。	タイトル	植物性食品④	フリー欄	穀類や豆類のタンパク質は食品加工で非常に重要な役目を担っていることを明らかにして食糞栄養科学上の意義も示す。また、前回のデンプンの解説と今回のタンパク質の解説に関連して最新の研究に基づく栄養計算に関わるトピックも示す。さらに食品栄養科学的な視点で十分なタンパク質供給源になり得る植物性食品の代表でもある豆類については、栄養成分の視点で解説する。	タイトル	植物性食品⑤	フリー欄	果実や種実の正体は一体なにかを明らかにする。この回から、食品学における植物性食品の扱いが、植物学的視点ではなく、いかに「食べ物目線であるか」が理解できる。	タイトル	植物性食品⑥	フリー欄	キノコと藻類の食品栄養科学的な解説を行う。キノコや藻類は植物ではな
タイトル	学ぶための復習																																		
フリー欄	食品学Ⅰを受けて食品学Ⅱを学ぶための準備を示す。特に数学、物理学的な考えが大切であることを今一度示したい。																																		
タイトル	ガイダンスと食品成分表																																		
フリー欄	食品栄養科学的な視点から、「食事バランスガイドも重要性」や「日本食品標準成分表」を概観してを食品学各論を学ぶ意義を示す。																																		
タイトル	植物性食品①																																		
フリー欄	本講義担当者は、植物性食品を理解することは、食品学全体のほぼ7割を理解していると考えている。それほど重要な植物性食品をどうとらえるかを解説し生化学との関係を示す。																																		
タイトル	植物性食品②																																		
フリー欄	大胆に言えば、植物性食品の理解は、ある意味、ほぼ植物の種の理解と言えるだろう。その入門として、穀類と豆類の種子としての生物学的戦略の違いが栄養成分にどう影響するか解説する。																																		
タイトル	植物性食品③																																		
フリー欄	穀類のデンプンとデンプンの食品栄養科学的な意味を解説する。グルコース源であるデンプンの化学的理解が栄養学の基本になると言ってもよいので、今回の内容は非常に重要である。またイモ類についても簡潔に言及する。																																		
タイトル	植物性食品④																																		
フリー欄	穀類や豆類のタンパク質は食品加工で非常に重要な役目を担っていることを明らかにして食糞栄養科学上の意義も示す。また、前回のデンプンの解説と今回のタンパク質の解説に関連して最新の研究に基づく栄養計算に関わるトピックも示す。さらに食品栄養科学的な視点で十分なタンパク質供給源になり得る植物性食品の代表でもある豆類については、栄養成分の視点で解説する。																																		
タイトル	植物性食品⑤																																		
フリー欄	果実や種実の正体は一体なにかを明らかにする。この回から、食品学における植物性食品の扱いが、植物学的視点ではなく、いかに「食べ物目線であるか」が理解できる。																																		
タイトル	植物性食品⑥																																		
フリー欄	キノコと藻類の食品栄養科学的な解説を行う。キノコや藻類は植物ではな																																		

	いが、食品学的には古典的経験的に植物性食品として解説されている場合が多いので、今回もそのような立ち位置で概説する。
第9回	
タイトル	動物性食品①
フリー欄	動物性食品としての卵と乳の意味を解説する。植物の種の解剖とある意味で類似する点から、卵と乳の栄養素含有バランスの違いを理解する助けとしたい。また乳の加工技術についても解説を行う。第4回と今回(第9回)が理論的に連動しているので、十分に復習して欲しい。そのようにすると暗記を減らして理論的に各種食品の栄養素含有量の傾向や栄養素の配分バランスが理解できる。
第10回	
タイトル	動物性食品②
フリー欄	食肉について詳細に解説する。食肉は主に西洋圏で発展し主に明治維新以降で日本に導入されているので、その背景を知ることのでかなりの部分が理解できる。そのような視点で解説する。
第11回	
タイトル	動物性食品③
フリー欄	食肉に対しての魚介類について解説する。事実として、魚介類に関する料理法や食べ方、そして加工食品などは食肉とは逆に日本から世界に広がったものも多いと言っても過言ではないだろう。勿論フランス料理のブイヤベースに代表される煮込み料理やイギリスのフィッシュアンドチップス、そして様々なカニ料理やエビ料理など海や湖沼・河川のある国々は日本同様に魚介類料理は存在する。しかし、日本は生食(刺身やすし)などをはじめとしたさまざまな魚介類の料理や食品があり、ある意味、世界でも独特の魚介類料理の文化がある。教科書に概要は全て示されているので、ここでは、教科書の内容を理解できるように基本的な内容に絞って概説する。
第12回	
タイトル	調味料, 香辛料, 嗜好飲料
フリー欄	普段使っているのあまり意識されていない調味料, 香辛料, 嗜好飲料の基本について概説する。これらは食文化と密接に関係する。教科書では特徴や一部化学物質の紹介も含めて詳細に解説されているので、ここでは、概説にとどめる。なにより、これをきっかけに様々な調味料, 香辛料, 嗜好飲料を試してみるのが実践的な勉強になると考える。講義内でもそのことは述べたい。
第13回	
タイトル	加工食品
フリー欄	加工食品の基礎について概説する。加工食品は奥が深いので一朝一夕に語れるものではないが、処方と工程の意味やチャート図など食品加工の一般的な内容(総論)を解説する。
第14回	
タイトル	微生物利用食品・バイオ食品など新規食品
フリー欄	オーソドックスな発酵・醸造からバイオ・新技術まで概説する。最新のものは分子生物学や物理化学(化学工学)の応用も含まれており、すべてを理解するのは簡単ではないが、それでも今回をきっかけに食品加工の新旧の様々な技術に興味を持って頂きたい。
第15回	
タイトル	まとめ
フリー欄	総まとめとして食品学Ⅰ～Ⅱで行った内容を復習してまとめる。
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属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』2,970円 羊土社 ISBN 978-4-7581-1366-3 ※大学内の購売部で購入可能
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	自然科学Ⅱ(生物学)の内容が非常に役立つので、自然科学Ⅱの履修を強く勧める

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実験
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>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日本食品標準成分表で本実験の最終目標は日本食品標準成分表で使われている分析手法の理解の助けになる基礎知識・基礎技量を身に着けることである。</p> <p>よって到達目標は以下の①～⑤である</p> <p>①定性実験と定量実験の違いがわかる。</p> <p>②食品成分分析はいわゆる定量分析であることが分かる。</p> <p>③定量分析には重量分析・容量分析・機器分析(電磁波分析)があることを知っている。</p> <p>④回帰直線を知っている。</p> <p>⑤食品分析に関する③の最も基本的手法を知っている。</p>		
授業計画	第1回		
	タイトル	ガイダンス	
	フリー欄	大学での学び方や食品学実験を受講する上での基礎的な知識を示す。	
	第2回		
	タイトル	定量実験に関する物理と数学 ー機器分析の理解のためにー	
	フリー欄	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、実際、管理栄養士は食品成分分析のデータを栄養処方に役立てている。今回は、タイトルを受けて、定量実験で必須の電磁波を主体に取り扱う。具体的には、機器分析が、21世紀の定量実験の中心的役割を担っているため、その機器分析に必須の電磁波を理解するための物理学や数学を扱う。	
	第3回		
	タイトル	測定値の取り扱い方①	
	フリー欄	高校までは実験で得られたデータをあまり気にせず信じていたかもしれない。しかし、測定した値はどれほど正しいのか？計算して得られた値はどのくらい正確なのか？実はどんな測定でも、まず、測定値の正確さを知っていて、その測定値を計算する場合には物理量の四則演算の独特の方法を知っておかなければ、結果として正しいデータを得ることができないのである。この回ではそのような測定値の取り扱い方の基礎をゆっくりと理解していこう。	
	第4回		
	タイトル	測定値の取り扱い方②	
	フリー欄	前回の実験を受けて、誤差論を演習して近似式とは何かを理解する。そして測定値をまとめるために表とグラフの基本を理解する。	
	第5回		
	タイトル	測定値の取り扱い方③	
フリー欄	前回までに定量実験の基礎中の基礎を学んできたが、その仕上げとして、グラフ(回帰直線)を実際に描いてみる。そこで、高校時代にも習った $y = ax + b$ という一次関数の大切さに触れることになる。更に最小二乗法についても解説する。そして、最後に実験ノートをどう書いたらよいかを示す。		
第6回			
タイトル	実験レポート作成方法と重量分析		
フリー欄	実験系のレポートの書き方の基本を示す。レポートの仕方は各研究分野で異なる場合があるので、ここでは食品科学系のレポートの書き方の一例を示す。 定量実験は重さを量る重量分析、体積を量る容量分析、そして電磁波を量る機器分析があり、ここではこれらを「定量実験の3大基礎」と表す。そして今回は、定量実験3大基礎のひとつ重量分析について実験演習を通して理解する。		
第7回			

タイトル	試薬の調製方法と容量分析
フリー欄	前回に引き続き、定量実験3大基礎の二つ目として容量分析について実験演習を通して理解する。そして重量分析と容量分析がわかれば、試薬の調製ができるのでそのやり方も学ぶ。
第8回	
タイトル	メトラーとマイクロピペットの使い方
フリー欄	これまで学んできた重量分析・容量分析を行う上で現代の必須実験機器のメトラー(重量測定)とピペットマン(容量測定)を実際に使用して測定を行う。また実験室での身だしなみについてもその基本を示す。
第9回	
タイトル	電磁波分析の基本(分光光度計の使い方)
フリー欄	重量分析、容量分析を学んだが、現代化学分析の基本である電磁波分析の基本である分光光度計の扱い方、その実験のやり方について学ぶ。今回で定量実験3大基礎が全て学べたことになる。
第10回	
タイトル	クロマトグラフィー
フリー欄	これまで定量実験3大基礎である重量・容量・機器(電磁波)分析と学んできたが、食品は混合物でありその中から目的の物質を分離して実験・分析を行う場合がある。この分離する、つまり分離して分析する(分離分析)の代表例がクロマトグラフィーである。まずはこの原理を解説する。そして最も基本的なペーパークロマトグラフィーを実際に行って分離分析の基本を学ぶ。
第11回	
タイトル	食酢の分析(容量分析・中和滴定)
フリー欄	第7回と第8回を受けて、実際に重量分析と容量分析と試薬の作成の応用として食酢の測定を行う。高校時代酸塩基反応の理解に中和滴定の実験をしたかもしれない。これは食酢の分析に応用できる。実際の実験では安全性を考慮して中和滴定実験のみを行うが、この実験はこれまでの重量分析と容量分析の簡単な応用例である。
第12回	
タイトル	吸光度分析
フリー欄	定量実験3大基礎の最後のひとつである電磁波分析(機器分析)の中で最も基本にして最も重要な吸光度計(分光光度計)を実際に取り扱う。今回の実験結果はレポートとしてまとめる。実際、この実験は全ての食品学実験の基本的要素が含まれているので、真摯に取り組めば機器分析を行うための基礎知識と基礎技量を身に着けるのに役立つ。
第13回	
タイトル	総まとめ
フリー欄	ここまで学べばここで開講している食品学実験は、食品成分を定量分析する化学実験であることが理解できたと思う。しかし現代の化学実験(化学分析)は日進月歩であり、この実験を通じてさらに自己研鑽を積むことが望まれる。そこで今回は自己研鑽のための総まとめを行う。
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	マイロ・バックマン(著)松井信彦(訳) 数式なしで語る数学 2,420円(税込み) ISBN978-4-627-08371-4 ※大学内の購売部で購入可能
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	自然科学Ⅱ(生物学)と非常に関連があるので、自然科学Ⅱの受講を強く勧める。

講義科目名称： 食品衛生学（10440）

授業コード： 10440

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			
南 育子			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	食品衛生に関する法規について理解している。 食品成分およびその変質について理解し説明できる。 食中毒および経口感染症について理解し説明できる。 食品中の有害物質についての知識を有している。 食品添加物について理解し説明できる。 食品衛生管理、HACCPについて理解し説明できる。		
授業計画	第1回		
	タイトル	A 食品衛生と法規	
	フリー欄	(1) 食品の安全性の確保に関するリスクアナリシス (2) 食品安全基本法と食品衛生法 (3) 食品衛生関連法規 (4) 食品衛生行政組織 (5) 国際機関	
	第2回		
	タイトル	B 食品の変質	
	フリー欄	(1) 腐敗	
	第3回		
	タイトル	B 食品の変質	
	フリー欄	(2) 油脂酸敗	
	第4回		
	タイトル	G 食品の安全性に関するその他の物質	
	フリー欄	トランス型不飽和脂肪酸	
	第5回		
	タイトル	B 食品の変質	
	フリー欄	(4) 食品の変質の防止法 (5) 鮮度、腐敗、酸敗の判定法	
	第6回		
	タイトル	C 食中毒	
	フリー欄	(1) 食中毒の定義 (2) 食中毒の発生状況	
	第7回		
	タイトル	C 食中毒	
	フリー欄	(3) 微生物性食中毒	
	第8回		
タイトル	C 食中毒		
フリー欄	(4) 自然毒食中毒 (5) 化学性食中毒		
第9回			
タイトル	D 食品による感染症・寄生虫症		
フリー欄	(1) 経口感染症 (2) 人畜共通感染症 (3) 食品から感染する寄生虫症 (4) 牛海綿状脳症 (BSE)		
第10回			
タイトル	E 食品中の有害物質		
フリー欄	(1) かび毒 (2) 化学物質		
第11回			
タイトル	E 食品中の有害物質		
フリー欄	(3) 有害物質・放射性物質 (4) 食品成分の変化により生ずる有害物質		

	(5) 混入異物
第12回	
タイトル	F 食品添加物
フリー欄	(1) 食品添加物のメリットとデメリット (2) 安全性評価 (3) 食品衛生法による分類と表示
第13回	
タイトル	F 食品添加物
フリー欄	(4) 種類と用途
第14回	
タイトル	H 食品衛生管理
フリー欄	(1) HACCP (2) 食品工場における一般衛生管理 (3) 家庭における衛生管理
第15回	
タイトル	H 食品衛生管理
フリー欄	(4) 残留農薬のポジティブリスト制 (5) 国際標準化機構
成績評価・方法	ミニテスト・課題 (10%) 定期試験 (90%)
授業概要	食品の安全性を確保するためには食品の衛生管理が重要である。本講義では、飲食によって発生する健康上の危害を防止する内容を学ぶ。
実務経験及び授業の内容	
時間外学習	事前に教科書の講義内容の部分を一読しておくこと (30分程度)。実施した小テストと、配布したプリントの内容も学習すること (1時間程度)。
教科書	田崎 達明 編「栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 第3版」羊土社 税込3,190円 ISBN:978-4758113724
参考文献	
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： 10450

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			
南 育子			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実験
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	微生物実験を実際に行い、微生物の扱い、無菌操作を身に付ける。 食品衛生検査の微生物試験を理解し、行うことができる。 理化学試験による油脂劣化測定等を理解し、説明できる。 結果の統計処理について理解し、活用できる。 分子生物学の基礎的な知識を有し、初歩的な遺伝子工学実験を理解し、説明できる。		
授業計画	第1回		
	タイトル	ガイダンス、微生物学実験の基礎	
	フリー欄	諸注意、無菌操作について、微生物学実験の基礎、培地の調製	
	第2回		
	タイトル	落下菌試験、手指のブドウ球菌検査	
	フリー欄	落下菌試験、手指のブドウ球菌検査、培地調製	
	第3回		
	タイトル	落下菌試験、手指のブドウ球菌検査	
	フリー欄	落下菌試験、手指のブドウ球菌検査	
	第4回		
	タイトル	細菌の染色と顕微鏡観察、生菌数測定	
	フリー欄	細菌の染色と顕微鏡観察、生菌数測定	
	第5回		
	タイトル	細菌の染色と顕微鏡観察、生菌数測定	
	フリー欄	細菌の染色と顕微鏡観察、生菌数測定	
	第6回		
	タイトル	大腸菌群検査	
	フリー欄	大腸菌群検査	
	第7回		
	タイトル	大腸菌群検査	
	フリー欄	大腸菌群検査	
	第8回		
	タイトル	油脂の劣化測定	
	フリー欄	油脂の劣化測定	
第9回			
タイトル	食品添加物の測定		
フリー欄	食品添加物の測定		
第10回			
タイトル	食品添加物の測定		
フリー欄	食品添加物の測定		
第11回			
タイトル	食品の変質の判定		
フリー欄	食品の変質の判定		
第12回			
タイトル	分子生物学実験の基礎		

	フリー欄	PCR法
成績評価・方法	レポート（80%）ミニテスト・課題（5%）実験への積極的な参加（15%）	
授業概要	食品の安全性を確保するための基礎的実験を学ぶ。初歩的な微生物実験を行い微生物実験の基本を習得し、食品を実験材料として各種の食品衛生検査を行う。	
実務経験及び授業の内容		
時間外学習	事前に実験手法や手順について、予習する必要がある（30分程度）。実験後は結果をまとめ、考察し、関連した情報を書籍やインターネットで調べ、体系的な知識を得る（2時間程度）。	
教科書	資料を配布する。	
参考文献	田崎達明編「食品衛生学」羊土社 「バイオ実験を安全に行うために」（本学図書館に電子書籍あり）	
履修条件		
備考		

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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。</p> <p><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】</p>		
授業計画	第1回		
	タイトル	オリエンテーション	
	フリー欄	授業の概要説明、食品加工の目的、意義、原理	
	第2回		
	タイトル	食品の表示と規格基準	
	フリー欄	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		
	タイトル	植物性食品の栄養と加工	
	フリー欄	（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		
	タイトル	動物性食品の栄養と加工	
	フリー欄	（肉類、魚介類、乳類、卵類）	
	第5回		
	タイトル	油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料の栄養と加工	
	フリー欄	（食用油、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料）	
	第6回		
	タイトル	微生物利用食品、その他の食品の栄養と加工	
	フリー欄	（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		
	タイトル	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	
	フリー欄	（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		
	タイトル	試験とまとめ	
	フリー欄		
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。		

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 2,640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： 10470

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：講義
添付ファイル			

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"> 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。 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。 日本食品標準成分表を理解し活用できる。 各種食品成分の調理特性について説明できる。 科学的な知識を調理の指導に応用できる。 		
授業計画	第1回		
	タイトル	授業概要、調理の意義、食生活と健康、食料と環境	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	食べ物と嗜好性、おいしさの要因（味、におい）	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	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	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	食事設計、献立作成と栄養、日本食品標準成分表	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	調理操作の概要、調理器具、伝熱	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	調理操作（加熱、非加熱、その他）	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	食品成分の特徴と調理特性（米（でんぷん）・小麦・雑穀類）	
	フリー欄		
	第8回		
タイトル	食品成分の特徴と調理特性（いも類・豆類・種実類）		
フリー欄			
第9回			
タイトル	食品成分の特徴と調理特性（野菜類・果実類・きのこ類・藻類）		
フリー欄			
第10回			
タイトル	食品成分の特徴と調理特性（肉類）		
フリー欄			
第11回			
タイトル	食品成分の特徴と調理特性（魚類）		
フリー欄			

	第12回
	タイトル 食品成分の特徴と調理特性（卵類）
	フリー欄
	第13回
	タイトル 食品成分の特徴と調理特性（乳・乳製品）
	フリー欄
	第14回
	タイトル 食品成分の特徴と調理特性（微生物利用食品）
	フリー欄
	第15回
	タイトル 食品成分の特徴と調理特性（油脂・甘味料・嗜好飲料・ゲル化剤）
	フリー欄
成績評価・方法	ミニテスト・課題（10％）定期試験（90％）
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	「八訂食品成分表2025」香川明夫監修（女子栄養大学出版社）（ISBN-13:978-4789510257）1,870円 「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) 「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 「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 「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： 10480

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実験
添付ファイル			

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		
	タイトル	実験ガイダンス	
	フリー欄	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		
	タイトル	穀類の調理特性	
	フリー欄	小麦グルテンの分離、麩の加工と膨化	
	第3回		
	タイトル	豆類の調理特性	
	フリー欄	豆腐の加工	
	第4回		
	タイトル	野菜・果物の調理特性	
	フリー欄	野菜に含まれる色素の色調変化（機能性物質）	
	第5回		
	タイトル	肉類の調理特性	
	フリー欄	加熱によるすね肉の硬さの変化	
	第6回		
	タイトル	卵の調理特性	
	フリー欄	卵の鮮度鑑別・起泡性と安定度・熱凝固性	
	第7回		
	タイトル	乳の調理特性	
	フリー欄	カッテージチーズ・バターの加工、クリームのはたきと分離	
	第8回		
	タイトル	砂糖の調理特性	
	フリー欄	砂糖の加熱変化、還元糖について	
第9回			
タイトル	食品成分の変化		
フリー欄	糖とアミノ酸の変化（アミノカルボニル反応／メイラード反応）		
第10回			
タイトル	食品成分の変質・保存		
フリー欄	脂質酸化の測定（酸価・過酸化価・TBA試験、結果の統計解析） 浸透圧		
第11回			
タイトル	統計解析		
フリー欄	実験データの処理・統計解析		
第12回			
タイトル	味覚・官能評価		

	フリー欄	だし汁に関する実験・官能評価（順位法）
成績評価・方法	レポート（80%）ミニテスト・課題（5%）実験への積極的な参加（15%）	
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： 10490

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実習
添付ファイル			

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"> ・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。 ・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。 ・各文化圏の基本的な調理方法を理解し、習得する。 ・日本食品標準成分表を理解し活用できる。 																																										
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>オリエンテーション</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>諸注意、実習室の使用法、衛生・安全管理、器具の扱い方、食品成分表と栄養価計算</td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>基本操作①（計量、調味%、切る、おろす、抽出する）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>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</td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>白飯、豚汁、厚焼き玉子、あちゃら漬け、煎茶</td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>基本操作③（炊く（味付け飯）、煮る、浸す）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>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</td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>基本操作④（炒める、蒸す、和える、寄せる）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>白飯、青椒炒牛肉絲、珍珠丸子、焼売、拌豆芽、ナイ豆腐、烏龍茶</td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>基本操作⑤（揚げる）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>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</td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>日本料理①</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>三色どんぶり、しじみのみそ汁、炊き合わせ、白和え、くず餅、煎茶</td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>西洋料理①（ブイヨン、ホワイトソース、ゲルの作製方法）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>マカロニグラタン、コンソメジュリエーヌ、マセドワースアラダ、フルーツゼリー、アイスティ</td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>中国料理①（湯のとり方など）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>鶏粥、辛黄爪、五香茶葉蛋、麻婆豆腐、杏仁酥餅、烏龍茶</td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>日本料理②</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>雑穀とろろ飯、かんぱちの照り焼き、五目豆、おかひじきの辛子和え、水菓子、玄米茶</td> </tr> </table> <p>第11回</p>			タイトル	オリエンテーション	フリー欄	諸注意、実習室の使用法、衛生・安全管理、器具の扱い方、食品成分表と栄養価計算	タイトル	基本操作①（計量、調味%、切る、おろす、抽出する）	フリー欄	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	タイトル	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）	フリー欄	白飯、豚汁、厚焼き玉子、あちゃら漬け、煎茶	タイトル	基本操作③（炊く（味付け飯）、煮る、浸す）	フリー欄	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	タイトル	基本操作④（炒める、蒸す、和える、寄せる）	フリー欄	白飯、青椒炒牛肉絲、珍珠丸子、焼売、拌豆芽、ナイ豆腐、烏龍茶	タイトル	基本操作⑤（揚げる）	フリー欄	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	タイトル	日本料理①	フリー欄	三色どんぶり、しじみのみそ汁、炊き合わせ、白和え、くず餅、煎茶	タイトル	西洋料理①（ブイヨン、ホワイトソース、ゲルの作製方法）	フリー欄	マカロニグラタン、コンソメジュリエーヌ、マセドワースアラダ、フルーツゼリー、アイスティ	タイトル	中国料理①（湯のとり方など）	フリー欄	鶏粥、辛黄爪、五香茶葉蛋、麻婆豆腐、杏仁酥餅、烏龍茶	タイトル	日本料理②	フリー欄	雑穀とろろ飯、かんぱちの照り焼き、五目豆、おかひじきの辛子和え、水菓子、玄米茶
タイトル	オリエンテーション																																										
フリー欄	諸注意、実習室の使用法、衛生・安全管理、器具の扱い方、食品成分表と栄養価計算																																										
タイトル	基本操作①（計量、調味%、切る、おろす、抽出する）																																										
フリー欄	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																																										
タイトル	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）																																										
フリー欄	白飯、豚汁、厚焼き玉子、あちゃら漬け、煎茶																																										
タイトル	基本操作③（炊く（味付け飯）、煮る、浸す）																																										
フリー欄	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																																										
タイトル	基本操作④（炒める、蒸す、和える、寄せる）																																										
フリー欄	白飯、青椒炒牛肉絲、珍珠丸子、焼売、拌豆芽、ナイ豆腐、烏龍茶																																										
タイトル	基本操作⑤（揚げる）																																										
フリー欄	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																																										
タイトル	日本料理①																																										
フリー欄	三色どんぶり、しじみのみそ汁、炊き合わせ、白和え、くず餅、煎茶																																										
タイトル	西洋料理①（ブイヨン、ホワイトソース、ゲルの作製方法）																																										
フリー欄	マカロニグラタン、コンソメジュリエーヌ、マセドワースアラダ、フルーツゼリー、アイスティ																																										
タイトル	中国料理①（湯のとり方など）																																										
フリー欄	鶏粥、辛黄爪、五香茶葉蛋、麻婆豆腐、杏仁酥餅、烏龍茶																																										
タイトル	日本料理②																																										
フリー欄	雑穀とろろ飯、かんぱちの照り焼き、五目豆、おかひじきの辛子和え、水菓子、玄米茶																																										

	タイトル	中国料理②
	フリー欄	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
	第12回	
	タイトル	日本料理③
	フリー欄	冷やしなめこうどん、あじの南蛮漬け、焼きなす、水ようかん、麦茶
成績評価・方法	レポート（70%）ミニテスト・課題（10%）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	「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2025」香川明夫 監修（女子栄養大学出版部）（ISBN-13:978-4789510257）1,870円（大学の購買部にて購入可能）	
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： 10500

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門基礎分野	食べ物と健康		授業形態：実習
添付ファイル			

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応用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・郷土料理や伝統的な行事食について学ぶ。 ・日本食品標準成分表を理解し活用できる。 ・自ら献立を立て、料理を作製する能力を身につける。 																																												
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>オリエンテーション、包丁研ぎ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>包丁研ぎ</td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>日本料理①</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>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</td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>郷土料理①</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>日本各地の郷土料理の献立作成</td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>郷土料理②山形県の郷土料理</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>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、煎茶</td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>郷土料理③</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>日本各地の郷土料理</td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>献立作成①</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>献立作成</td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>中国料理①</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>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</td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>西洋料理（東欧料理）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>フラムクーヘン、にじますのムニエル、粉ふきいも、にんじんサラダ、カリフラワーのポロネーズ、紅茶</td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>献立作成②</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>作成した献立の調理</td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>行事食①クリスマス料理</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>Roast chicken, Spinachs salad, Clam chowder, Fruits cake, Coffee/Tea</td> </tr> </table> <p>第11回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>行事食②正月料理</td> </tr> </table>			タイトル	オリエンテーション、包丁研ぎ	フリー欄	包丁研ぎ	タイトル	日本料理①	フリー欄	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	タイトル	郷土料理①	フリー欄	日本各地の郷土料理の献立作成	タイトル	郷土料理②山形県の郷土料理	フリー欄	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、煎茶	タイトル	郷土料理③	フリー欄	日本各地の郷土料理	タイトル	献立作成①	フリー欄	献立作成	タイトル	中国料理①	フリー欄	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	タイトル	西洋料理（東欧料理）	フリー欄	フラムクーヘン、にじますのムニエル、粉ふきいも、にんじんサラダ、カリフラワーのポロネーズ、紅茶	タイトル	献立作成②	フリー欄	作成した献立の調理	タイトル	行事食①クリスマス料理	フリー欄	Roast chicken, Spinachs salad, Clam chowder, Fruits cake, Coffee/Tea	タイトル	行事食②正月料理
タイトル	オリエンテーション、包丁研ぎ																																												
フリー欄	包丁研ぎ																																												
タイトル	日本料理①																																												
フリー欄	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																																												
タイトル	郷土料理①																																												
フリー欄	日本各地の郷土料理の献立作成																																												
タイトル	郷土料理②山形県の郷土料理																																												
フリー欄	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、煎茶																																												
タイトル	郷土料理③																																												
フリー欄	日本各地の郷土料理																																												
タイトル	献立作成①																																												
フリー欄	献立作成																																												
タイトル	中国料理①																																												
フリー欄	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																																												
タイトル	西洋料理（東欧料理）																																												
フリー欄	フラムクーヘン、にじますのムニエル、粉ふきいも、にんじんサラダ、カリフラワーのポロネーズ、紅茶																																												
タイトル	献立作成②																																												
フリー欄	作成した献立の調理																																												
タイトル	行事食①クリスマス料理																																												
フリー欄	Roast chicken, Spinachs salad, Clam chowder, Fruits cake, Coffee/Tea																																												
タイトル	行事食②正月料理																																												

	フリー欄	おせち料理
	第12回	
	タイトル	行事食③祝い膳
	フリー欄	赤飯、蛤と菜の花の潮汁、小鯛の姿焼き、桜餅、うぐいす餅、煎茶
成績評価・方法	レポート（70%）ミニテスト・課題（10%）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2025」香川明夫 監修（女子栄養大学出版部）（ISBN-13:978-4789510257）1,870円（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： 10610

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	基礎栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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。</p> <p><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。</p>																																														
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾患、栄養学の歴史）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>消化・吸収と栄養素の体内動態1（消化器系の構造と機能、消化吸收過程）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>消化・吸収と栄養素の体内動態3（栄養素別の消化吸收、栄養素の体内動態）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第11回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table>			タイトル	栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾患、栄養学の歴史）	フリー欄		タイトル	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）	フリー欄		タイトル	消化・吸収と栄養素の体内動態1（消化器系の構造と機能、消化吸收過程）	フリー欄		タイトル	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）	フリー欄		タイトル	消化・吸収と栄養素の体内動態3（栄養素別の消化吸收、栄養素の体内動態）	フリー欄		タイトル	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）	フリー欄		タイトル	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）	フリー欄		タイトル	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）	フリー欄		タイトル	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）	フリー欄		タイトル	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）	フリー欄		タイトル	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）	フリー欄	
タイトル	栄養の概念（栄養の定義、栄養と健康・疾患、栄養学の歴史）																																														
フリー欄																																															
タイトル	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）																																														
フリー欄																																															
タイトル	消化・吸収と栄養素の体内動態1（消化器系の構造と機能、消化吸收過程）																																														
フリー欄																																															
タイトル	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）																																														
フリー欄																																															
タイトル	消化・吸収と栄養素の体内動態3（栄養素別の消化吸收、栄養素の体内動態）																																														
フリー欄																																															
タイトル	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）																																														
フリー欄																																															
タイトル	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）																																														
フリー欄																																															
タイトル	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）																																														
フリー欄																																															
タイトル	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）																																														
フリー欄																																															
タイトル	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）																																														
フリー欄																																															
タイトル	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）																																														
フリー欄																																															

	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	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）
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	水・電解質の栄養学的意義（水の出納、電解質代謝と栄養）
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	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）
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	遺伝形質と栄養の相互作用（生活習慣病と遺伝子多型）
	フリー欄	
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（Teams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5版 田地陽一 編 羊土社 2,900円（税別）ISBN 978-4758113779 （大学内の購買部で購入可能）（電子版は https://www.yodosha.co.jp/yodobook/book/9784758113779/ で購入可能）	
参考文献	栄養科学イラストレイテッド [演習版] 基礎栄養学ノート 第5版 田地陽一 編 羊土社 2,700円（税別）ISBN 9784758113786 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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	基礎栄養学		授業形態：実験
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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。</p> <p><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。</p>																																												
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>基礎栄養学実験の基礎（試薬と機器の基本的取扱い）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>計量器具の使用法</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>緩衝液の性質</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>血糖値の測定</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>血清鉄の定量</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>糖質の試験管内消化と生成物の確認（ベネジクト液の還元）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>糖質の試験管内消化と生成物の定量</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>酵母を用いたグルコース代謝実験</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>糖質代謝に関する実験のまとめ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>尿中尿素窒素の定量</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第11回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>尿中塩化物イオンの定量</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table>	タイトル	基礎栄養学実験の基礎（試薬と機器の基本的取扱い）	フリー欄		タイトル	計量器具の使用法	フリー欄		タイトル	緩衝液の性質	フリー欄		タイトル	血糖値の測定	フリー欄		タイトル	血清鉄の定量	フリー欄		タイトル	糖質の試験管内消化と生成物の確認（ベネジクト液の還元）	フリー欄		タイトル	糖質の試験管内消化と生成物の定量	フリー欄		タイトル	酵母を用いたグルコース代謝実験	フリー欄		タイトル	糖質代謝に関する実験のまとめ	フリー欄		タイトル	尿中尿素窒素の定量	フリー欄		タイトル	尿中塩化物イオンの定量	フリー欄	
タイトル	基礎栄養学実験の基礎（試薬と機器の基本的取扱い）																																												
フリー欄																																													
タイトル	計量器具の使用法																																												
フリー欄																																													
タイトル	緩衝液の性質																																												
フリー欄																																													
タイトル	血糖値の測定																																												
フリー欄																																													
タイトル	血清鉄の定量																																												
フリー欄																																													
タイトル	糖質の試験管内消化と生成物の確認（ベネジクト液の還元）																																												
フリー欄																																													
タイトル	糖質の試験管内消化と生成物の定量																																												
フリー欄																																													
タイトル	酵母を用いたグルコース代謝実験																																												
フリー欄																																													
タイトル	糖質代謝に関する実験のまとめ																																												
フリー欄																																													
タイトル	尿中尿素窒素の定量																																												
フリー欄																																													
タイトル	尿中塩化物イオンの定量																																												
フリー欄																																													

	第12回				
	<table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>尿中成分に関する実験のまとめ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table>	タイトル	尿中成分に関する実験のまとめ	フリー欄	
タイトル	尿中成分に関する実験のまとめ				
フリー欄					
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： 10710

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	応用栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

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	第1回		
	タイトル	栄養ケア・マネジメントの概要	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント)	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	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)	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	栄養ケアプロセスの概要	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	栄養ケアプロセス(栄養診断)	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	栄養ケアプロセスの実際	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	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)	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	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)	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	日本人の食事摂取基準(エネルギー)		
フリー欄			
第10回			
タイトル	日本人の食事摂取基準(たんぱく質・脂質・炭水化物)		
フリー欄			
第11回			
タイトル	日本人の食事摂取基準(エネルギー産生栄養素バランス)		
フリー欄			
第12回			
タイトル	日本人の食事摂取基準(ビタミン)		
フリー欄			

	第13回
	タイトル 日本人の食事摂取基準(ミネラル)
	フリー欄
	第14回
	タイトル 日本人の食事摂取基準(妊婦・授乳婦/乳児・小児)
	フリー欄
	第15回
	タイトル 日本人の食事摂取基準(高齢者)
	フリー欄
成績評価・方法	テスト80%、授業態度(理由不明の欠席、欠席時の補習の申し出なし等)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) 3,520円(税込) ISBN:978-4-524-22904-8 (大学の購買部で購入可能) ・佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準(2025年版)』(第一出版) 3,080(税込) ISBN:9784804114927 (大学の購買部で購入可能) ・栄養管理プロセス研究会監修 木戸康博 中村丁次 寺本房子編『改訂新版 栄養管理プロセス』(第一出版) 3,850(税込) ISBN:9784804114453 (大学の購買部で購入可能)
参考文献	
履修条件	—
備考	授業内での次のような行為は単位が取得できないことがあります。 ・教員の許可なく入退室を行う行為 ・携帯電話やスマートフォン、タブレット端末、ノートパソコン等の電子機器を授業以外の目的で使用する行為 ※教員の指示や許可が無い場合はこれらの機器を使用することは禁止です。 教員の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。

講義科目名称： 応用栄養学Ⅱ（母性・成長期）（10720）

授業コード： 10720

英文科目名称： ー

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	応用栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

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		
	タイトル	成長・発達、加齢／ライフサイクル	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	妊娠期(妊娠／産褥／栄養アセスメントと栄養ケア)	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	妊娠期(栄養と病態・疾患／栄養ケアのあり方)	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	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)	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	妊娠期・授乳期(事例検討)	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	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)	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	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)	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	新生児期・乳児期(事例検討)	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	幼児期(成長／発達／栄養状態の変化)		
フリー欄			
第10回			
タイトル	幼児期(栄養アセスメントと栄養ケア)		
フリー欄			
第11回			
タイトル	幼児期(事例検討)		
フリー欄			
第12回			
タイトル	学童期・思春期(生理的特徴)		

	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	学童期・思春期(生栄養アセスメントと栄養ケア)
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	学童期・思春期(食事摂取基準と学校給食)
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	学童期・思春期(事例検討)
	フリー欄	
成績評価・方法	テスト80%、授業態度(理由不明の欠席、欠席時の補習の申し出なし等)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	<p>授業内での次のような行為は単位が取得できないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 教員の許可なく入退室を行う行為 ・ 携帯電話やスマートフォン、タブレット端末、ノートパソコン等の電子機器を授業以外の目的で使用する行為 <p>※教員の指示や許可が無い場合はこれらの機器を使用することは禁止です。</p> <p>教員の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。</p>	

講義科目名称： 応用栄養学Ⅲ（成人・高齢期）（10730）

授業コード： 10730

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	応用栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
授業計画	第1回		
	タイトル	成人期(身体的および社会的特性/食事摂取基準)	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	成人期(栄養と疾患・病態)	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	成人期(栄養アセスメント/栄養ケアのあり方)	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	成人期(事例検討)	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	更年期(生理的变化/事例検討)	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	高齢期(生理的特徴/精神的变化)	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	高齢期(栄養アセスメント/疾患と栄養ケア)	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	高齢期(栄養ケアのあり方/事例検討)	
	フリー欄		
	第9回		
	タイトル	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)	
	フリー欄		
	第10回		
	タイトル	運動・スポーツと栄養(運動と栄養ケア)	
	フリー欄		
	第11回		
	タイトル	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)	
	フリー欄		
	第12回		
	タイトル	環境と栄養(ストレス応答と栄養)	

	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	環境と栄養(特殊環境と栄養)
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	環境と栄養(災害時の栄養)
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	まとめ
	フリー欄	
成績評価・方法	テスト80%、授業態度(理由不明の欠席、欠席時の補習の申し出なし等)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(2025年版)」および必要に応じて指示する。	
履修条件	-	
備考	<p>授業内での次のような行為は単位が取得できないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 教員の許可なく入退室を行う行為 ・ 携帯電話やスマートフォン、タブレット端末、ノートパソコン等の電子機器を授業以外の目的で使用する行為 <p>※教員の指示や許可が無い場合はこれらの機器を使用することは禁止です。</p> <p>教員の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。</p>	

講義科目名称： 応用栄養学実習（10740）

授業コード： 10740

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	応用栄養学		授業形態：実習
添付ファイル			

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		
	タイトル	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	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	妊娠・授乳期の栄養・食事計画	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	妊娠・授乳期の栄養介入計画書作成、献立作成	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	妊娠・授乳期の調理実習	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	学童期の栄養・食事計画	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	学童期の栄養介入計画書作成、献立作成	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	学童期の調理実習	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	成人期の栄養・食事計画	
	フリー欄		
	第9回		
	タイトル	成人期の栄養介入計画書作成、献立作成	
	フリー欄		
第10回			
タイトル	成人期の調理実習		
フリー欄			
第11回			
タイトル	高齢期の栄養・食事計画		
フリー欄			
第12回			
タイトル	高齢期の栄養介入計画書作成、献立作成		
フリー欄			
第13回			

	タイトル	高齢期の調理実習
	フリー欄	
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"> ・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) ・佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準(2025年版)』(第一出版) 3,080(税込) ISBN:9784804114927 (大学の購買部で購入可能) ・栄養管理プロセス研究会監修 木戸康博 中村丁次 寺本房子編『改訂新版 栄養管理プロセス』(第一出版) 3,850(税込) ISBN:9784804114453 (大学の購買部で購入可能) 	
参考文献		
履修条件		
備考	<p>授業内での次のような行為は単位が取得できないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・担当教員の許可なく入退室を行う行為 ・レポート課題等を作成する際に他者の成果を盗用するといった不正行為 ・携帯電話やスマートフォン、タブレット端末、ノートパソコン等の電子機器を授業以外の目的で使用する行為 <p>※担当教員の指示や許可が無い場合はこれらの機器を使用することは禁止です。</p> <p>科目担当責任者の許可なく、授業の録画や録音、講義資料の撮影を行うことを禁止します。</p>	

講義科目名称： 栄養教育論 I（基礎）（10810）

授業コード： 10810

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			
新出 真理			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	栄養教育論		授業形態：講義
添付ファイル			

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		
	タイトル	栄養教育場面における行動科学理論等の必要性、法規と倫理	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	個別栄養教育事例1と解説（初回面談のポイント、質問技法、クロージング等）	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	事例2と解説（継続面談と面談終了のポイント、患者心理、グリーンケア）	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	栄養教育のための行動科学理論・モデル①概論、認知行動理論・療法、刺激反応理論	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	栄養教育のための行動科学理論・モデル②ヘルスビリーフモデル、トランスセオレティカルモデル、動機づけ面接	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	栄養教育のための行動科学理論・モデル③合理的行動理論、計画的行動理論、社会的学習理論、ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	栄養教育のための行動科学理論・モデル④コミュニティオーガニゼーション、イノベーション普及理論、ヘルスリテラシー	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	栄養教育のための行動科学理論・モデル⑤プリシード・プロシードモデル、ソーシャルマーケティング、生態学的モデル	
	フリー欄		
	第9回		
	タイトル	行動変容技法と概念①刺激統制、反応妨害・拮抗、行動置換、オペラント強化、認知再構成、意思決定バランス	

	フリー欄	
	第10回	
	タイトル	行動変容技法と概念②目標設定・目標宣言、行動契約、自己監視法、自己効力感、ストレスマネジメント、ソーシャルスキルトレーニング、ナッジ
	フリー欄	
	第11回	
	タイトル	栄養カウンセリング・コミュニケーション
	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	栄養教育のマネジメントサイクル①概要、栄養教育のアセスメント・目標設定
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	栄養教育のマネジメントサイクル②計画の作成・実施
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	栄養教育のマネジメントサイクル③評価・改善
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	個人を対象とした栄養教育、集団を対象とした栄養教育、まとめ
	フリー欄	
	第16回	
	タイトル	試験
	フリー欄	
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、オリジナル資料と教科書を用いた講義を進める。	
実務経験及び授業の内容	企業・健保組合、医療機関・自治体等での管理栄養士としての栄養教育実務経験があり、その経験と事例を活かして実践力を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	事前に指定の教科書・資料を読んでおく。講義内で指示する復習課題を行い、紹介した資料等で理解を深める。1週間の自宅学習は3時間が目安です。	
教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著『管理栄養士講座 栄養教育論 第3版』建帛社、4,180円ISBN978-4-7679-0669-0 (大学内購買部で購入可能)	
参考文献	『栄養カウンセリング論』赤松理恵・永井成美 (科学同人) ISBN978-4-7598-1614-3 その他、講義内にて随時提示	
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： 10820

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			
新出 真理			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	栄養教育論		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	栄養教育論Ⅰ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結びく栄養教育ができる。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		
	タイトル	個人および集団の栄養教育について	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育①妊娠期	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育②授乳期	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育③乳・幼児期	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育④学童期	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育⑤思春期	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育⑥成人期（地域）	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育⑦成人期（職域）	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育⑧高齢期（在宅）		
フリー欄			
第10回			
タイトル	ライフステージ等に応じた栄養教育⑨高齢期（福祉施設）		
フリー欄			
第11回			
タイトル	ライフスタイルに応じた栄養教育⑩障がい者		
フリー欄			
第12回			

	タイトル	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
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	ライフスタイルに応じた栄養教育③アスリート
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	栄養教育に関する新しい施策と食環境
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	まとめ
	フリー欄	
	第16回	
	タイトル	試験
	フリー欄	
成績評価・方法	試験80%、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、教科書と配布資料を中心とした講義を進める。	
実務経験及び授業の内容	企業・健保組合、医療機関・自治体等での管理栄養士としての栄養教育実務経験があり、その経験と事例を活かして実践力を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	事前に指定の教科書・資料を読んでおく。講義内で指示する復習課題を行い、紹介した資料等で理解を深める。1週間の自宅学習は3時間が目安です。	
教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著『管理栄養士講座 栄養教育論 第3版』建帛社、4,180円ISBN978-4-7679-0669-0 (大学内購買部で購入可能)	
参考文献	『栄養カウンセリング論』赤松理恵・永井成美 (科学同人) ISBN978-4-7598-1614-3 その他、講義内にて随時提示	
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： 栄養教育論演習（10831）

授業コード： 10831

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			
新出 真理			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	栄養教育論		授業形態：演習
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><授業のテーマ> 個人および集団を対象として食事調査や身体活動調査等の栄養アセスメントおよび行動変容等の技法を用いながら栄養教育の実践を学ぶ。</p> <p><到達目標> (1) 栄養アセスメント（身体状況・健康状態及び食生活状況等）ができる。 (2) 栄養状態の評価・判定・分析・目標設定ができる。 (3) 栄養カウンセリングの技法を実践できる。</p>		
授業計画	第1回		
	タイトル	ガイダンス・栄養アセスメント① 食品・料理の目測・実測	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	栄養アセスメント②（身体計測・身体活動調査の実践）	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	栄養アセスメント③（食事調査の実践）	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	栄養アセスメント④（栄養素摂取量の把握と評価）	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	栄養アセスメント⑥（食生活状況の評価）	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	栄養カウンセリング 傾聴1（姿勢、キーワードの繰り返し、共感的応答、要約）	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	栄養カウンセリングの実際 ① ロールプレイ1とシナリオ検討	
	フリー欄		
	第8回		
タイトル	栄養カウンセリングの実際 ② ロールプレイ2とシナリオ検討		
フリー欄			
第9回			
タイトル	栄養カウンセリングの実際 ③ 特定保健指導のロールプレイ1とシナリオ検討		
フリー欄			
第10回			
タイトル	栄養カウンセリングの実際 ④ 動機付け面接の概要とチェンジトーク		
フリー欄			
第11回			

	タイトル	栄養カウンセリングの実際 ⑤ 動機付け面接ロールプレイとシナリオ1検討
	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	栄養カウンセリングの実際 ⑥ 動機付け面接ロールプレイとシナリオ2検討
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	栄養カウンセリングの実際 ⑦ 媒体の検討と作成
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	栄養カウンセリングの実際 ⑧ ロールプレイ発表①
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	栄養カウンセリングの実際 ⑨ ロールプレイ発表②、まとめ
	フリー欄	
成績評価・方法	レポート課題50%、発表・ディスカッション50%	
授業概要	個人および集団における実際の食事調査や身体活動調査等の栄養アセスメントをし、栄養改善の目標を立て、行動変容等の技法を用いながら栄養教育の実践を演習形式で行う。	
実務経験及び授業の内容	企業・健保組合、医療機関・自治体等での管理栄養士としての栄養教育実務経験があり、その経験と事例を活かして実践力を伴う管理栄養士の育成を目指した演習を行う。	
時間外学習	栄養教育論Ⅰ、Ⅱで学習した内容を演習内容と関連付けて授業内で実践できるよう、復習を行うこと。事前に課題は各自準備して授業時に持参する。また授業内で実施した内容は復習もかねてレポートにまとめる。1週間の自宅学習は3時間が目安です。	
教科書		
参考文献	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著『管理栄養士講座 栄養教育論 第3版』建帛社、4,180円ISBN978-4-7679-0669-0 赤松利恵・永井成美著『栄養カウンセリング論』科学同人、1,980円ISBN978-4-7598-1614-3 片井加奈子 他著『英王化学シリーズNEXT 栄養教育論実習第2版』講談社、2,860円、ISBN978-4-06-155381-1、他	
履修条件		
備考		

講義科目名称： 栄養教育論実習（10840）

授業コード： 10840

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			
新出 真理			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	栄養教育論		授業形態：実習
添付ファイル			

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ことができる。②プレゼンテーション能力を向上させることができる。		
授業計画	第1回		
	タイトル	オリエンテーション、グループ編成、課題設定	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の計画 ① テーマの決定とアセスメント（課題抽出・優先課題・目的の決定）	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の計画 ② 目標と評価指標、教室プログラム案・評価項目等の設定	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の計画 ③ 教室プログラム・学習案・教材案作成	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の計画 ④計画書の修正、教材作成	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の計画 ⑤ 教材作成、グループ内リハーサル	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の実施 中間発表会・評価	
フリー欄			
第8回			
タイトル	集団を対象とした栄養教育の再計画 ① 計画書の再修正、教材作成・グループ内リハーサル		
フリー欄			
第9回			
タイトル	集団を対象とした栄養教育の再計画 ② 計画書の再修正、教材作成・グループ内リハーサル		
フリー欄			
第10回			
タイトル	集団を対象とした栄養教育の再計画 ③ 計画書の再修正、教材作成・グ		

		ループ内リハーサル
	フリー欄	
	第11回	
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の再計画 ④ 計画書の再修正、教材作成・グループ内リハーサル
	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の実施 ① 最終発表会・意見交換
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の実施 ② 最終発表会・意見交換
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	集団を対象とした栄養教育の実施 ③ 最終発表会・意見交換
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	全体のまとめ
	フリー欄	
成績評価・方法	レポート30%、発表の完成度40%、グループワークへ貢献度30%	
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	企業・健保組合、医療機関・自治体等での管理栄養士としての栄養教育実務経験があり、その経験と事例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	ニュース等で各ライフステージ等の栄養・食生活に関する情報を調査しておく。新聞や雑誌、先行研究から情報収集し、まとめておく。発表のための準備を自主的に進めておくこと。	
教科書	中村丁次・外山健二・笠原賀子編著『管理栄養士講座 栄養教育論 第3版』建帛社、4,180円ISBN978-4-7679-0669-0（大学内購買部で購入可能）	
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： 10910

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			
小原 仁			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨床栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>〈授業のテーマ〉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。医療・介護保険制度に基づいて、傷病者、要介護者および障害者の社会環境を考慮した栄養管理の実践ができる。</p> <p>〈到達目標〉</p> <p>①医療従事者として管理栄養士に求められる倫理観、使命感、社会的責任を説明できる</p> <p>②医療・介護制度の概要、多職種連携によるチーム医療の運用、栄養アセスメントの方法、栄養管理計画作成、栄養教育および栄養カウンセリングの手法を説明できる</p> <p>③各疾病の治療における栄養管理プロセスを理解して説明ができる</p>
--------------	---

授業計画	第1回	
	タイトル	医療従事者としての管理栄養士の役割、臨床栄養の意義と目的
	フリー欄	
	第2回	
	タイトル	医療倫理、医療制度・介護制度、医療・福祉・介護の臨床栄養および食事管理
	フリー欄	
	第3回	
	タイトル	チーム医療、クリニカルパス、リスクマネジメント
	フリー欄	
	第4回	
	タイトル	栄養管理プロセス
	フリー欄	
	第5回	
	タイトル	栄養アセスメントの意義と方法Ⅰ（スクリーニング）
	フリー欄	
	第6回	
	タイトル	栄養アセスメントの意義と方法Ⅱ（臨床診査、身体計測、臨床症候）
	フリー欄	
	第7回	
	タイトル	栄養アセスメントの意義と方法Ⅲ（臨床検査、食事摂取量調査）
フリー欄		
第8回		
タイトル	栄養管理の目標設定と計画作成	
フリー欄		
第9回		
タイトル	傷病者・要支援者・要介護者への栄養教育、栄養カウンセリング	
フリー欄		
第10回		

	タイトル	栄養・食事療法と栄養補給法
	フリー欄	
	第11回	
	タイトル	モニタリングと再評価、栄養管理の記録
	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	食品と医薬品の相互作用
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	病態別栄養管理Ⅰ（栄養・代謝・内分泌疾患、腎・尿路系疾患）
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	病態別栄養管理Ⅱ（循環器系疾患、呼吸器系疾患、摂食嚥下障害、褥瘡等）
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	病態別栄養管理Ⅲ（消化器系疾患、悪性腫瘍、消化器手術前後、緩和ケア等）
	フリー欄	
成績評価・方法	定期試験70%。授業への参加態度（積極性、参加度）20%。理由ない欠席、途中入退出等は減点とする。授業期間の小テスト及び課題等10%。	
授業概要	傷病者の病態や特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うための栄養ケアプランの作成、実施、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、傷病者への栄養指導、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。	
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	竹谷 豊 他編：栄養科学シリーズNEXT 新・臨床栄養学 第2版 講談社（定価3,800円 税別） ISBN978-4-06-530112-8	
参考文献	木戸康博 他編：栄養管理プロセス 第2版 厚生労働省の資料および各学会のガイドライン等を適宜用いる	
履修条件		
備考		

講義科目名称： 臨床栄養学Ⅱ(管理・評価) (10920)

授業コード： 10920

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			
小原 仁			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨床栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>〈授業のテーマ〉各疾患の栄養管理プロセス（NCP）を理解し活用することを目的とする。様々な病態に応じて栄養管理を実践するために代謝、アセスメント、栄養療法を修得する。</p> <p>〈到達目標〉</p> <p>①各疾患のNCPの理論を説明できる ②NCPにおける実践的な技術、診療録の見方および書き方を理解して説明できる ③NCPに基づいた栄養診断の方法を説明できる</p>																																								
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅰ（低栄養、リフィーディング症候群等）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅱ（ビタミン・ミネラルの欠乏症と過剰症、脂質異常症、肥満、痛風等）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅲ（糖尿病）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>循環器系疾患の栄養管理Ⅰ（高血圧症、動脈硬化症、虚血性心疾患等）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>循環器系疾患の栄養管理Ⅱ（心不全、脳血管障害等）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>消化器系疾患の栄養管理Ⅰ（口腔疾患、摂食嚥下障害、消化性潰瘍等）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>消化器系疾患の栄養管理Ⅱ（炎症性腸疾患、肝炎、脂肪肝等）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>消化器系疾患の栄養管理Ⅲ（肝硬変、胆石症、胆嚢炎、膵疾患等）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>外科（周術期）の栄養管理</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>腎・尿路系疾患の栄養管理</td> </tr> </table>			タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅰ（低栄養、リフィーディング症候群等）	フリー欄		タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅱ（ビタミン・ミネラルの欠乏症と過剰症、脂質異常症、肥満、痛風等）	フリー欄		タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅲ（糖尿病）	フリー欄		タイトル	循環器系疾患の栄養管理Ⅰ（高血圧症、動脈硬化症、虚血性心疾患等）	フリー欄		タイトル	循環器系疾患の栄養管理Ⅱ（心不全、脳血管障害等）	フリー欄		タイトル	消化器系疾患の栄養管理Ⅰ（口腔疾患、摂食嚥下障害、消化性潰瘍等）	フリー欄		タイトル	消化器系疾患の栄養管理Ⅱ（炎症性腸疾患、肝炎、脂肪肝等）	フリー欄		タイトル	消化器系疾患の栄養管理Ⅲ（肝硬変、胆石症、胆嚢炎、膵疾患等）	フリー欄		タイトル	外科（周術期）の栄養管理	フリー欄		タイトル	腎・尿路系疾患の栄養管理
タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅰ（低栄養、リフィーディング症候群等）																																								
フリー欄																																									
タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅱ（ビタミン・ミネラルの欠乏症と過剰症、脂質異常症、肥満、痛風等）																																								
フリー欄																																									
タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患の栄養管理Ⅲ（糖尿病）																																								
フリー欄																																									
タイトル	循環器系疾患の栄養管理Ⅰ（高血圧症、動脈硬化症、虚血性心疾患等）																																								
フリー欄																																									
タイトル	循環器系疾患の栄養管理Ⅱ（心不全、脳血管障害等）																																								
フリー欄																																									
タイトル	消化器系疾患の栄養管理Ⅰ（口腔疾患、摂食嚥下障害、消化性潰瘍等）																																								
フリー欄																																									
タイトル	消化器系疾患の栄養管理Ⅱ（炎症性腸疾患、肝炎、脂肪肝等）																																								
フリー欄																																									
タイトル	消化器系疾患の栄養管理Ⅲ（肝硬変、胆石症、胆嚢炎、膵疾患等）																																								
フリー欄																																									
タイトル	外科（周術期）の栄養管理																																								
フリー欄																																									
タイトル	腎・尿路系疾患の栄養管理																																								

	フリー欄	
	第11回	
	タイトル	呼吸器疾患の栄養管理
	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	悪性腫瘍（がん）の栄養管理
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	血液系疾患、精神・神経疾患、筋・骨格系疾患の栄養管理
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	要介護者・身体・知的障害者、皮膚系疾患、免疫・アレルギー疾患、乳幼児、小児疾患の栄養管理
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	クリティカルケア（重症患者）の栄養管理
	フリー欄	
成績評価・方法	定期試験70%。授業への参加態度（積極性、参加度）20%。理由ない欠席、途中入退出等は減点とする。授業期間の小テスト及び課題等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、傷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・代謝・内分泌系疾患、循環器系疾患、消化器系疾患、腎・尿路系疾患、血液系疾患、精神・神経疾患、呼吸器疾患、悪性腫瘍等を取得できる。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	竹谷 豊 他編：栄養科学シリーズNEXT 新・臨床栄養学 第2版 講談社（定価3,800円 税別） ISBN978-4-06-530112-8	
参考文献	木戸康博 他編：栄養管理プロセス 第2版 日本糖尿病学会 編：糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 中尾俊之 他編：腎臓病食品交換表 治療食の基準 第9版 厚生労働省の資料および各学会のガイドライン等を適宜用いる	
履修条件		
備考		

講義科目名称： 臨床栄養学Ⅲ(栄養治療) (10930)

授業コード： 10930

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			
小原 仁			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨床栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p>〈授業のテーマ〉臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで修得した栄養管理プロセス（NCP）を実践するために、医師の治療行為を理解するとともに、医療現場で必要とされる多職種連携を理解して、患者個々に対応したNCPに基づいた報告書の記述方法を修得する。</p> <p>〈到達目標〉</p> <p>①NCPの理論および栄養管理に関連する具体例が説明できる</p> <p>②NCPの理論に基づき傷病者への栄養アセスメント、栄養診断、栄養治療計画、診療録の記載ができるようになる</p> <p>③具体的な症例から医師の治療方針を理解してNCPの理論に基づき患者個人の栄養アセスメント、栄養診断、栄養治療計画および栄養食事指導への応用ができるようになる</p>
--------------	--

授業計画	第1回	
	タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患のNCPⅠ（低栄養、肥満等）
	フリー欄	
	第2回	
	タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患のNCPⅡ（ビタミン・ミネラルの欠乏症と過剰症、脂質異常症、痛風等）
	フリー欄	
	第3回	
	タイトル	栄養・代謝・内分泌系疾患のNCPⅢ（糖尿病）
	フリー欄	
	第4回	
	タイトル	循環器系疾患のNCP
	フリー欄	
	第5回	
	タイトル	消化器系疾患のNCPⅠ（口腔疾患、胃潰瘍、炎症性腸疾患等）
	フリー欄	
	第6回	
	タイトル	消化器系疾患のNCPⅡ（肝疾患、胆石症、膵疾患等）
	フリー欄	
第7回		
タイトル	外科（周術期）のNCP	
フリー欄		
第8回		
タイトル	悪性腫瘍（がん）のNCP	
フリー欄		
第9回		

	タイトル	血液系疾患、精神・神経疾患のNCP
	フリー欄	
	第10回	
	タイトル	腎・尿路系疾患のNCP I（急性腎障害、糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、慢性腎臓病等）
	フリー欄	
	第11回	
	タイトル	腎・尿路系疾患のNCP II（糖尿病性腎症、腎代替療法等）
	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	呼吸器疾患のNCP
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	筋・骨格系疾患、免疫・アレルギー疾患、皮膚系疾患のNCP
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	乳幼児、小児疾患、要介護者、身体・知的障害者のNCP
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	クリティカルケア（重症患者）のNCP
	フリー欄	
成績評価・方法	定期試験70%。授業への参加態度（積極性、参加度）20%。理由ない欠席、途中入退出等は減点とする。授業期間の小テスト及び課題等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、傷病者への栄養指導等の理論について学ぶ。また、栄養サポートチームの意義、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、栄養管理プロセスの理論に基づき、栄養管理計画書および報告書の作成方法についても習得する。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：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	竹谷 豊 他編：栄養科学シリーズNEXT 新・臨床栄養学 第2版 講談社（定価3,800円 税別） ISBN978-4-06-530112-8	
参考文献	木戸康博 他編：栄養管理プロセス 第2版 日本糖尿病学会 編：糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 中尾俊之 他編：腎臓病食品交換表 治療食の基準 第9版 厚生労働省の資料および各学会のガイドライン等を適宜用いる	
履修条件		
備考		

講義科目名称： 臨床栄養学演習（栄養管理）（10940）

授業コード： 10940

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			
小原 仁・鈴木 美穂			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨床栄養学		授業形態：演習
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><授業のテーマ> 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。</p> <p><達成目標> ①身体状況、血液検査などの情報から、具体的な栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）を行うことができる。 ②栄養診断とPES報告、栄養介入計画を作成できる。 ③栄養アセスメントに基づいた栄養ケア・栄養教育を展開することができる。</p>																																														
授業計画	<p>第1回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>栄養不良Ⅰ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>タンパク質エネルギー不足による低栄養</td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>栄養不良Ⅱ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>タンパク質エネルギー不足による低栄養</td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>代謝性疾患Ⅰ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他</td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>代謝性疾患Ⅱ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他</td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>消化器疾患Ⅰ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他</td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>消化器疾患Ⅱ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他</td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>肝・胆嚢・膵疾患Ⅰ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他</td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>肝・胆嚢・膵疾患Ⅱ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他</td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>血液疾患Ⅰ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>貧血 他</td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>血液疾患Ⅱ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>貧血 他</td> </tr> </table> <p>第11回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>腎臓疾患Ⅰ</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td>腎炎・ネフローゼ症候群・糖尿病性腎症・CKD他</td> </tr> </table>			タイトル	栄養不良Ⅰ	フリー欄	タンパク質エネルギー不足による低栄養	タイトル	栄養不良Ⅱ	フリー欄	タンパク質エネルギー不足による低栄養	タイトル	代謝性疾患Ⅰ	フリー欄	糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他	タイトル	代謝性疾患Ⅱ	フリー欄	糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他	タイトル	消化器疾患Ⅰ	フリー欄	胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他	タイトル	消化器疾患Ⅱ	フリー欄	胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他	タイトル	肝・胆嚢・膵疾患Ⅰ	フリー欄	肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他	タイトル	肝・胆嚢・膵疾患Ⅱ	フリー欄	肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他	タイトル	血液疾患Ⅰ	フリー欄	貧血 他	タイトル	血液疾患Ⅱ	フリー欄	貧血 他	タイトル	腎臓疾患Ⅰ	フリー欄	腎炎・ネフローゼ症候群・糖尿病性腎症・CKD他
タイトル	栄養不良Ⅰ																																														
フリー欄	タンパク質エネルギー不足による低栄養																																														
タイトル	栄養不良Ⅱ																																														
フリー欄	タンパク質エネルギー不足による低栄養																																														
タイトル	代謝性疾患Ⅰ																																														
フリー欄	糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他																																														
タイトル	代謝性疾患Ⅱ																																														
フリー欄	糖尿病・脂質異常症・痛風・肥満症他																																														
タイトル	消化器疾患Ⅰ																																														
フリー欄	胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他																																														
タイトル	消化器疾患Ⅱ																																														
フリー欄	胃炎・胃、十二指腸潰瘍・炎症性腸炎他																																														
タイトル	肝・胆嚢・膵疾患Ⅰ																																														
フリー欄	肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他																																														
タイトル	肝・胆嚢・膵疾患Ⅱ																																														
フリー欄	肝硬変・急性肝炎・急性膵炎他																																														
タイトル	血液疾患Ⅰ																																														
フリー欄	貧血 他																																														
タイトル	血液疾患Ⅱ																																														
フリー欄	貧血 他																																														
タイトル	腎臓疾患Ⅰ																																														
フリー欄	腎炎・ネフローゼ症候群・糖尿病性腎症・CKD他																																														

	第12回	
	タイトル	腎臓疾患Ⅱ
	フリー欄	腎炎・ネフローゼ症候群・糖尿病性腎症・CKD他
	第13回	
	タイトル	高齢期の疾患Ⅰ
	フリー欄	褥瘡 他
	第14回	
	タイトル	高齢期の疾患Ⅱ
	フリー欄	褥瘡 他
	第15回	
	タイトル	母子栄養性疾患
	フリー欄	妊娠高血圧症候群 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竹谷豊・塚原丘美・桑波田雅士『栄養科学シリーズ NEXT新・臨床栄養学 第2版』講談社 定価3,800円＋税 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3,800円＋税	
参考文献		
履修条件		
備考	課題は締切厳守のこと 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る。 講義資料は講義計画に沿って、PPおよび演習資料を作成したものを配布する。	

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨床栄養学		授業形態：実習
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><授業のテーマ> 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><到達目標> 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</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">授業ガイダンス、栄養・食事計画の基本（栄養補給法決定の考え方、献立作成の種類、食品交換表）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">栄養評価① 身体計測の実際（身体計測の指標とアセスメント項目、身体計測の方法）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">栄養評価② 身体計測の実際（身体計測の指標とアセスメント項目、身体計測の方法）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">【調理実習】具体的な展開食（常食・全粥食・5分粥食・3分粥食）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">栄養食事計画の実践① エネルギーコントロール食の献立作成</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">栄養食事計画の実践① エネルギーコントロール食の献立作成 調理工程表の作成と発注</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">栄養食事計画の実践① 【調理実習】エネルギーコントロール食</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">栄養食事計画の実践② タンパク質コントロール食の献立作成</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">栄養食事計画の実践② タンパク質コントロール食の献立作成 調理工程表の作成と発注</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">栄養食事計画の実践② 【調理実習】タンパク質コントロール食</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> <p>第11回</p>			タイトル	授業ガイダンス、栄養・食事計画の基本（栄養補給法決定の考え方、献立作成の種類、食品交換表）			フリー欄				タイトル	栄養評価① 身体計測の実際（身体計測の指標とアセスメント項目、身体計測の方法）			フリー欄				タイトル	栄養評価② 身体計測の実際（身体計測の指標とアセスメント項目、身体計測の方法）			フリー欄				タイトル	【調理実習】具体的な展開食（常食・全粥食・5分粥食・3分粥食）			フリー欄				タイトル	栄養食事計画の実践① エネルギーコントロール食の献立作成			フリー欄				タイトル	栄養食事計画の実践① エネルギーコントロール食の献立作成 調理工程表の作成と発注			フリー欄				タイトル	栄養食事計画の実践① 【調理実習】エネルギーコントロール食			フリー欄				タイトル	栄養食事計画の実践② タンパク質コントロール食の献立作成			フリー欄				タイトル	栄養食事計画の実践② タンパク質コントロール食の献立作成 調理工程表の作成と発注			フリー欄				タイトル	栄養食事計画の実践② 【調理実習】タンパク質コントロール食			フリー欄			
タイトル	授業ガイダンス、栄養・食事計画の基本（栄養補給法決定の考え方、献立作成の種類、食品交換表）																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	栄養評価① 身体計測の実際（身体計測の指標とアセスメント項目、身体計測の方法）																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	栄養評価② 身体計測の実際（身体計測の指標とアセスメント項目、身体計測の方法）																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	【調理実習】具体的な展開食（常食・全粥食・5分粥食・3分粥食）																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	栄養食事計画の実践① エネルギーコントロール食の献立作成																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	栄養食事計画の実践① エネルギーコントロール食の献立作成 調理工程表の作成と発注																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	栄養食事計画の実践① 【調理実習】エネルギーコントロール食																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	栄養食事計画の実践② タンパク質コントロール食の献立作成																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	栄養食事計画の実践② タンパク質コントロール食の献立作成 調理工程表の作成と発注																																																																																		
フリー欄																																																																																			
タイトル	栄養食事計画の実践② 【調理実習】タンパク質コントロール食																																																																																		
フリー欄																																																																																			

	タイトル	栄養食事計画の実践③ 高齢者食（摂食・嚥下障害）の献立作成
	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	栄養食事計画の実践③ 高齢者食（摂食・嚥下障害）の献立作成 調理工程表の作成と発注
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	栄養食事計画の実践③ 【調理実習】 高齢者食（摂食・嚥下障害）
	フリー欄	
成績評価・方法	実習への取り組み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	①竹谷豊・塚原丘美・桑波田雅士『栄養科学シリーズ NEXT新・臨床栄養学 第2版』講談社 定価3,800円＋税 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 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 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	
参考文献		
履修条件		
備考		

講義科目名称： 臨床栄養学実習Ⅱ(応用) (10960)

授業コード： 10960

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨床栄養学		授業形態：実習
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><授業のテーマ> 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><到達目標> 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</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>授業ガイダンス、栄養管理に必要な技術、傷病者に対する個人栄養指導、集団栄養指導の実際</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第2回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>傷病者の栄養管理① 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）の概要、指導計画書、配布資料の作成</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第3回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>傷病者の栄養管理② 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）指導計画書、配布資料の作成</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第4回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>傷病者の栄養管理③ 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第5回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>傷病者の栄養管理④ 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>傷病者の栄養管理⑤ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）の概要、指導計画書、配布資料の作成</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第7回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>傷病者の栄養管⑥ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）指導計画書、配布資料の作成</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>傷病者の栄養管理⑦ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第9回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td>傷病者の栄養管理⑧ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td></td> </tr> </table> <p>第10回</p>			タイトル	授業ガイダンス、栄養管理に必要な技術、傷病者に対する個人栄養指導、集団栄養指導の実際	フリー欄		タイトル	傷病者の栄養管理① 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）の概要、指導計画書、配布資料の作成	フリー欄		タイトル	傷病者の栄養管理② 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）指導計画書、配布資料の作成	フリー欄		タイトル	傷病者の栄養管理③ 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評	フリー欄		タイトル	傷病者の栄養管理④ 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評	フリー欄		タイトル	傷病者の栄養管理⑤ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）の概要、指導計画書、配布資料の作成	フリー欄		タイトル	傷病者の栄養管⑥ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）指導計画書、配布資料の作成	フリー欄		タイトル	傷病者の栄養管理⑦ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評	フリー欄		タイトル	傷病者の栄養管理⑧ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評	フリー欄	
タイトル	授業ガイダンス、栄養管理に必要な技術、傷病者に対する個人栄養指導、集団栄養指導の実際																																						
フリー欄																																							
タイトル	傷病者の栄養管理① 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）の概要、指導計画書、配布資料の作成																																						
フリー欄																																							
タイトル	傷病者の栄養管理② 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）指導計画書、配布資料の作成																																						
フリー欄																																							
タイトル	傷病者の栄養管理③ 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評																																						
フリー欄																																							
タイトル	傷病者の栄養管理④ 個人栄養指導（脂質異常症・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評																																						
フリー欄																																							
タイトル	傷病者の栄養管理⑤ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）の概要、指導計画書、配布資料の作成																																						
フリー欄																																							
タイトル	傷病者の栄養管⑥ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）指導計画書、配布資料の作成																																						
フリー欄																																							
タイトル	傷病者の栄養管理⑦ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評																																						
フリー欄																																							
タイトル	傷病者の栄養管理⑧ 個人栄養指導（慢性腎臓病・個人栄養指導）発表20分質疑応答10分×4班 質疑応答・講評																																						
フリー欄																																							

	タイトル	傷病者の栄養管理⑨ 集団栄養指導（糖尿病・高血圧）の概要、指導計画書、配布資料の作成
	フリー欄	
	第11回	
	タイトル	傷病者の栄養管理⑩ 集団栄養指導（糖尿病・高血圧）指導計画書、配布資料の作成
	フリー欄	
	第12回	
	タイトル	傷病者の栄養指導⑪ 集団栄養指導（糖尿病・高血圧）の実際 発表30分 質疑応答10分×3班 質疑応答・講評
	フリー欄	
	第13回	
	タイトル	傷病者の栄養指導⑫ 集団栄養指導（糖尿病・高血圧）の実際 発表30分 質疑応答10分×3班 質疑応答・講評
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	傷病者の栄養指導⑬ 集団栄養指導（糖尿病・高血圧）の実際 発表30分 質疑応答10分×2班 質疑応答・講評 まとめ
	フリー欄	
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	①竹谷豊・塚原丘美・桑波田雅士『栄養科学シリーズ NEXT新・臨床栄養学 第2版』講談社 定価3,800円＋税 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 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 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	
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	
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			
牛崎 里生			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	公衆栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

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・栄養問題の現状や課題を説明できる。 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（第三次）、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。		
授業計画	第1回		
	タイトル	公衆栄養の概念	
	フリー欄	公衆栄養学の意義と目的を理解し、生態系保全や地域社会の中でどのように公衆栄養活動を行っていくか、その考え方を身につける。	
	第2回		
	タイトル	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	
	フリー欄	公衆栄養活動の歴史的経緯を踏まえて、現在の公衆栄養活動をとらえる。	
	第3回		
	タイトル	健康・栄養問題の現状と課題 食事・食生活の変化	
	フリー欄	食事・食生活の現状をしっかりと理解する。	
	第4回		
	タイトル	健康・栄養問題の現状と課題 食環境の変化	
	フリー欄	食環境の変化を理解して、今後の公衆栄養活動に生かすことができるようになる。	
	第5回		
	タイトル	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	
	フリー欄	諸外国の現状をしっかりと理解する。	
	第6回		
	タイトル	健康・栄養政策 我が国の公衆栄養活動 公衆栄養関係法規	
	フリー欄	我が国の健康・栄養政策とそれらの関係法規について理解する。地域保健法、健康増進法、食育基本法、母子保健法、介護保険法、高齢者の医療の確保に関する法律、食品表示法等は、内容を理解し、説明できるように学習する。	
	第7回		
	タイトル	健康・栄養政策 管理栄養士・栄養士制度 国民健康・栄養調査	
フリー欄	管理栄養士の役割を栄養士法を学ぶことにより理解する。また、国民健康・栄養調査について、目的、方法、調査結果の活用の内容を理解する。		
第8回			
タイトル	健康・栄養政策 国の健康増進基本方針と地方計画 食生活指針 身体活動基準		
フリー欄	食生活指針が策定された流れや背景等日本の状況を理解する。また、それが、食事バランスガイドの策定につながった流れが理解できるようになる。		
第9回			
タイトル	食事バランスガイド、健康日本21（第三次）、食事摂取基準の概要		
フリー欄	食事バランスガイドを理解し、それを管理栄養がどう使って栄養指導を行っていくか、活用ができるように理解する。食事摂取基準の理解の復習を行い、評価に活用できるよう学ぶ。		
第10回			
タイトル	食事摂取基準の理解と評価のための活用		

	フリー欄	エネルギーの摂取不足、摂取過剰、栄養素の摂取不足、過剰摂取等を食事摂取基準を用いてどう評価するかについて理解する。
	第11回	
	タイトル	諸外国の健康・栄養政策
	フリー欄	諸外国でも、食事摂取基準や食生活指針が策定されていることを学ぶ。また、どのような栄養行政があるのかを学ぶ。
	第12回	
	タイトル	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）
	フリー欄	山形県本庁の管理栄養士の先生をゲストスピーカーとしておいで頂き、現場の管理栄養士の役割と仕事内容の理解を深める。
	第13回	
	タイトル	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）
	フリー欄	市町村の保健センターの管理栄養士の先生をゲストスピーカーとしておいで頂き、現場の管理栄養士の役割と仕事内容の理解を深める。
	第14回	
	タイトル	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）
	フリー欄	保健所の管理栄養士の先生をゲストスピーカーとしておいで頂き、現場の管理栄養士の役割と仕事内容の理解を深める。
	第15回	
	タイトル	まとめ
	フリー欄	14回で学んだ内容を、復習し、理解が不足していないかどうか、各自が確認することにより、学びを深める。
成績評価・方法	テスト70%、小テスト30%	
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。	
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。授業の初めに、前の週の内容の小テストを実施するので、授業で理解が足りなかった点について復習しておく。	
教科書	教科書は、「栄養管理と生命科学シリーズ 公衆栄養学」を使用します。 発行元：理工図書、定価¥3,300円+税、ISBN978-4-8446-0906-3 大学の購買部で購入可能	
参考文献		
履修条件		
備考	必要に応じて小テストを行う。	

講義科目名称： 公衆栄養学Ⅱ（各論）（11020）

授業コード： 11020

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・牛崎 里生			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	公衆栄養学		授業形態：講義
添付ファイル			

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		
	タイトル	公衆栄養の概念・公衆栄養マネジメント	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	公衆栄養アセスメント	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	公衆栄養プログラムの目標設定	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	公衆栄養プログラムの計画	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	国際栄養	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	栄養疫学	
	フリー欄	栄養疫学の概要と意義、公衆栄養活動への応用、食事調査法	
	第7回		
	タイトル	食事摂取量の評価方法	
	フリー欄	食事調査と食事摂取基準、エネルギー調整、データの処理と解析	
	第8回		
	タイトル	公衆栄養プログラムの評価1	
	フリー欄	評価の種類、評価のデザイン、評価の指標	
第9回			
タイトル	公衆栄養プログラムの評価2		
フリー欄	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10回			
タイトル	公衆栄養プログラムの評価3		
フリー欄	統計手法		
第11回			
タイトル	公衆栄養プログラムの展開1		
フリー欄	公衆栄養プログラムの歴史、健康日本21（第三次）、食育、介護保険等		
第12回			

	タイトル	公衆栄養プログラムの展開2
	フリー欄	健康・食生活の危機管理と食支援、食環境づくりのためのプログラムの展開
	第13回	
	タイトル	公衆栄養プログラムの展開3
	フリー欄	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14回	
	タイトル	公衆栄養プログラムの展開4
	フリー欄	地域集団の特性別プログラムの展開（ライフステージ別、生活習慣病ハイリスク集団）
	第15回	
	タイトル	まとめ
	フリー欄	
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	保健所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『公衆栄養学』（理工図書）3,300円＋税	
参考文献	日本人の食事摂取基準（2025年版）（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			
牛崎 里生			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	公衆栄養学		授業形態：実習
添付ファイル			

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	第1回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">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 調査票の作成、食事調査</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">地域診断、アセスメント（食事調査とアンケート調査）の実施について講義を行います。その後、アンケート調査の実施の計画（アンケート調査用紙の作成）</td> </tr> </table> 第2回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">保健統計の基礎とSPSS演習①(基礎統計、代表値)</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">統計の基礎的知識の復習を行なった後、模擬データを用いて、統計ソフトSPSSで統計解析のデモを行う。 基礎統計（代表値の表し方）</td> </tr> </table> 第3回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">SPSS演習②(差の検定)</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">統計ソフトSPSSで統計解析のデモを行う。 差の検定の実施（t検定、マンホイットニーのU検定、カイ二乗検定）</td> </tr> </table> 第4回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">データの分析(SPSSを使った解析) グループごとのデータの解析作業</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">グループのデータ解析のための調査（調査票の作成、食事調査 解析作業）グループでデータシートを作成し解析を実施する</td> </tr> </table> 第5回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">報告書作成のための解析の実施① 解析作業（各自）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">個々に解析作業を進めて報告書を作成する。相談はしていいが、必ず一人で解析する。</td> </tr> </table> 第6回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">報告書作成のための解析の実施②（各自）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">個々に解析作業を進めて報告書を作成する。</td> </tr> </table> 第7回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">報告書作成のための解析の実施③（各自）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">個々に解析作業を進めて報告書を作成する。</td> </tr> </table> 第8回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">報告書作成のための解析の実施③（各自）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">個々に解析作業を進めて報告書を作成する。</td> </tr> </table> 第9回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">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）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="3">調査結果から、実態を把握し、課題を抽出する。課題にあった栄養教育を計画する。</td> </tr> </table> 第10回 <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="3">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）</td> </tr> </table>			タイトル	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 調査票の作成、食事調査			フリー欄	地域診断、アセスメント（食事調査とアンケート調査）の実施について講義を行います。その後、アンケート調査の実施の計画（アンケート調査用紙の作成）			タイトル	保健統計の基礎とSPSS演習①(基礎統計、代表値)			フリー欄	統計の基礎的知識の復習を行なった後、模擬データを用いて、統計ソフトSPSSで統計解析のデモを行う。 基礎統計（代表値の表し方）			タイトル	SPSS演習②(差の検定)			フリー欄	統計ソフトSPSSで統計解析のデモを行う。 差の検定の実施（t検定、マンホイットニーのU検定、カイ二乗検定）			タイトル	データの分析(SPSSを使った解析) グループごとのデータの解析作業			フリー欄	グループのデータ解析のための調査（調査票の作成、食事調査 解析作業）グループでデータシートを作成し解析を実施する			タイトル	報告書作成のための解析の実施① 解析作業（各自）			フリー欄	個々に解析作業を進めて報告書を作成する。相談はしていいが、必ず一人で解析する。			タイトル	報告書作成のための解析の実施②（各自）			フリー欄	個々に解析作業を進めて報告書を作成する。			タイトル	報告書作成のための解析の実施③（各自）			フリー欄	個々に解析作業を進めて報告書を作成する。			タイトル	報告書作成のための解析の実施③（各自）			フリー欄	個々に解析作業を進めて報告書を作成する。			タイトル	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）			フリー欄	調査結果から、実態を把握し、課題を抽出する。課題にあった栄養教育を計画する。			タイトル	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）		
タイトル	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 調査票の作成、食事調査																																																																														
フリー欄	地域診断、アセスメント（食事調査とアンケート調査）の実施について講義を行います。その後、アンケート調査の実施の計画（アンケート調査用紙の作成）																																																																														
タイトル	保健統計の基礎とSPSS演習①(基礎統計、代表値)																																																																														
フリー欄	統計の基礎的知識の復習を行なった後、模擬データを用いて、統計ソフトSPSSで統計解析のデモを行う。 基礎統計（代表値の表し方）																																																																														
タイトル	SPSS演習②(差の検定)																																																																														
フリー欄	統計ソフトSPSSで統計解析のデモを行う。 差の検定の実施（t検定、マンホイットニーのU検定、カイ二乗検定）																																																																														
タイトル	データの分析(SPSSを使った解析) グループごとのデータの解析作業																																																																														
フリー欄	グループのデータ解析のための調査（調査票の作成、食事調査 解析作業）グループでデータシートを作成し解析を実施する																																																																														
タイトル	報告書作成のための解析の実施① 解析作業（各自）																																																																														
フリー欄	個々に解析作業を進めて報告書を作成する。相談はしていいが、必ず一人で解析する。																																																																														
タイトル	報告書作成のための解析の実施②（各自）																																																																														
フリー欄	個々に解析作業を進めて報告書を作成する。																																																																														
タイトル	報告書作成のための解析の実施③（各自）																																																																														
フリー欄	個々に解析作業を進めて報告書を作成する。																																																																														
タイトル	報告書作成のための解析の実施③（各自）																																																																														
フリー欄	個々に解析作業を進めて報告書を作成する。																																																																														
タイトル	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）																																																																														
フリー欄	調査結果から、実態を把握し、課題を抽出する。課題にあった栄養教育を計画する。																																																																														
タイトル	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）																																																																														

	フリー欄	グループごとに作業を進める。
	第11回	
	タイトル	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)
	フリー欄	グループごとに作業を進める。
	第12回	
	タイトル	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)
	フリー欄	グループごとに作業を進める。
	第13回	
	タイトル	プレゼンテーション① 発表20分×4班 質疑応答 講評
	フリー欄	各グループで栄養教育を実施する。
	第14回	
	タイトル	プレゼンテーション② 発表20分×4班 質疑応答 講評
	フリー欄	各グループで栄養教育を実施する。
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： 11110

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			
鈴木 美穂			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	給食経営管理論		授業形態：講義
添付ファイル			

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説明できる。		
授業計画	第1回		
	タイトル	給食と給食施設・関係法規	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	給食システム	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	献立作成基準と食品構成	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	食品構成表の作成方法	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	給食における食材料管理	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	大量調理の方法と技術	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	給食における衛生管理	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	大量調理施設衛生管理マニュアル	
	フリー欄		
	第9回		
	タイトル	大量調理施設衛生管理マニュアル	
フリー欄			
第10回			
タイトル	大量調理用機器の種類と特徴		
フリー欄			
第11回			
タイトル	施設設備・給食施設における危機管理		
フリー欄			
第12回			
タイトル	医療施設における給食経営管理		
フリー欄			
第13回			

	タイトル	福祉施設における給食経営管理
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	学校給食における給食経営管理
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	事業所における給食経営管理
	フリー欄	
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： 11120

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			
未定			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	給食経営管理論		授業形態：講義
添付ファイル			

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について説明できる。		
授業計画	第1回		
	タイトル	大量調理施設の衛生管理	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	大量調理の特徴	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	危機管理（食物アレルギーへの対応）	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	大量調理とマーケティング	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	給食運営の外部委託	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	栄養・食事管理とPDCAサイクル	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	栄養・食事管理とPDCAサイクル	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	品質管理	
	フリー欄		
	第9回		
	タイトル	人事管理	
フリー欄			
第10回			
タイトル	原価管理		
フリー欄			
第11回			
タイトル	原価管理		
フリー欄			
第12回			
タイトル	情報管理		
フリー欄			
第13回			

	タイトル	その他の施設における給食経営管理
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	外食産業と管理栄養士
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	食品群別荷重平均成分表の作成・まとめ
	フリー欄	
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	※記載内容は、前年度の講義計画ですので参考程度にご覧ください。 ※本科目における講義計画は、担当教員が決定し次第更新しますので、学務システムからご確認ください。	

講義科目名称： 給食経営管理実習 I（基礎）（11130）

授業コード： 11130

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			
未定			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	給食経営管理論		授業形態：実習
添付ファイル			

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する知識や技術を習得できる。		
授業計画	第1回		
	タイトル	オリエンテーション	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	栄養・食事計画	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	献立計画	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	試作調理	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	食材の購入計画	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	作業工程計画	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	安全・衛生管理	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	生産管理の記録	
	フリー欄		
	第9回		
	タイトル	大量調理の実施	
フリー欄			
第10回			
タイトル	大量調理の実施		
フリー欄			
第11回			
タイトル	大量調理の実施		
フリー欄			
第12回			
タイトル	施設・設備管理		
フリー欄			
第13回			

	タイトル	品質管理・事務管理
	フリー欄	
	第14回	
	タイトル	給食と栄養教育
	フリー欄	
	第15回	
	タイトル	評価・まとめ
	フリー欄	
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、実習レポートを作成すること。	
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	※記載内容は、前年度の講義計画ですので参考程度にご覧ください。 ※本科目における講義計画は、担当教員が決定し次第更新しますので、学務システムからご確認ください。	

講義科目名称： 給食経営管理実習Ⅱ（応用）（11140）

授業コード： 11140

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	給食経営管理論		授業形態：実習
添付ファイル			

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する知識や技術を習得できる。		
授業計画	第1回		
	タイトル	実習Ⅰの報告会	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	栄養・食事計画	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	献立計画	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	試作調理	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	食材の購入計画	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	作業工程計画	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	安全・衛生管理	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	生産管理の記録	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	大量調理の実施		
フリー欄			
第10回			
タイトル	大量調理の実施		
フリー欄			
第11回			
タイトル	大量調理の実施		
フリー欄			
第12回			
タイトル	施設・設備管理		
フリー欄			

	第13回
	タイトル 品質管理・事務管理
	フリー欄
	第14回
	タイトル 実習Ⅱの報告会準備
	フリー欄
	第15回
	タイトル 報告会・まとめ
	フリー欄
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、実習レポートを作成すること。
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： 11210

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			
牛崎・大益・小原・加藤・金谷・齋藤・佐塚・新出・鈴木・成田・南			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	総合演習		授業形態：演習
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><授業のテーマ> 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><到達目標> ・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</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">オリエンテーション・3年次までの復習</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第5～6回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">公衆衛生学のまとめと最新動向（大益史弘）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第7～8回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">生化学・基礎栄養学のまとめと最新動向（成田新一郎）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第9～10回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">臨床医学・人体構造学のまとめと最新動向（齋藤和也）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第11～12回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">人体機能学・運動生理学のまとめと最新動向（加藤守匡）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第13～14回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">食品学のまとめと最新動向（佐塚正樹）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第15～16回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">調理学のまとめと最新動向（南育子）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第17～18回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">応用栄養学のまとめと最新動向（金谷由希）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第19～20回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">栄養教育論のまとめと最新動向（新出真理）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第21～22回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">臨床栄養学のまとめと最新動向（小原仁）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p>第23～24回</p> <table border="1"> <tr> <td>タイトル</td> <td colspan="2">臨床栄養学のまとめと最新動向（鈴木美穂）</td> </tr> <tr> <td>フリー欄</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>			タイトル	オリエンテーション・3年次までの復習		フリー欄			タイトル	公衆衛生学のまとめと最新動向（大益史弘）		フリー欄			タイトル	生化学・基礎栄養学のまとめと最新動向（成田新一郎）		フリー欄			タイトル	臨床医学・人体構造学のまとめと最新動向（齋藤和也）		フリー欄			タイトル	人体機能学・運動生理学のまとめと最新動向（加藤守匡）		フリー欄			タイトル	食品学のまとめと最新動向（佐塚正樹）		フリー欄			タイトル	調理学のまとめと最新動向（南育子）		フリー欄			タイトル	応用栄養学のまとめと最新動向（金谷由希）		フリー欄			タイトル	栄養教育論のまとめと最新動向（新出真理）		フリー欄			タイトル	臨床栄養学のまとめと最新動向（小原仁）		フリー欄			タイトル	臨床栄養学のまとめと最新動向（鈴木美穂）		フリー欄		
タイトル	オリエンテーション・3年次までの復習																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	公衆衛生学のまとめと最新動向（大益史弘）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	生化学・基礎栄養学のまとめと最新動向（成田新一郎）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	臨床医学・人体構造学のまとめと最新動向（齋藤和也）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	人体機能学・運動生理学のまとめと最新動向（加藤守匡）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	食品学のまとめと最新動向（佐塚正樹）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	調理学のまとめと最新動向（南育子）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	応用栄養学のまとめと最新動向（金谷由希）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	栄養教育論のまとめと最新動向（新出真理）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	臨床栄養学のまとめと最新動向（小原仁）																																																																				
フリー欄																																																																					
タイトル	臨床栄養学のまとめと最新動向（鈴木美穂）																																																																				
フリー欄																																																																					

	第25～26回
	タイトル 公衆栄養学のまとめと最新動向（牛崎里生）
	フリー欄
	第27～28回
	タイトル 給食経営管理論のまとめと最新動向（担当者未定）
	フリー欄
	第29～30回
	タイトル 多様な対象者への栄養管理（応用編）
	フリー欄
	タイトル
	フリー欄
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： 11223 11224

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			
牛崎 里生・小原 仁・鈴木 美穂			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	総合演習		授業形態：演習
添付ファイル			

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ことを目的としている。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できる。		
授業計画	第1回		
	タイトル	給食経営管理に係る事前指導Ⅰ（担当：鈴木）	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	給食経営管理に係る事前指導Ⅱ（担当：鈴木）	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	給食経営管理に係る事前指導Ⅲ（担当：鈴木）	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	給食経営管理に係る事後指導Ⅰ（担当：鈴木）	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	給食経営管理に係る事後指導Ⅱ（担当：鈴木）	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	臨床栄養に係る事前指導Ⅰ（担当：小原・鈴木）	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	臨床栄養に係る事前指導Ⅱ（担当：小原・鈴木）	
	フリー欄		
	第8回		
	タイトル	臨床栄養に係る事後指導Ⅰ（担当：小原・鈴木）	
	フリー欄		
第9回			
タイトル	臨床栄養に係る事後指導Ⅱ（担当：小原・鈴木）		
フリー欄			
第10回			
タイトル	臨床栄養に係る事後指導Ⅲ（担当：小原・鈴木）		
フリー欄			
第11回			
タイトル	公衆栄養に係る事前指導Ⅰ（担当：牛崎）		
フリー欄			
第12回			
タイトル	公衆栄養に係る事前指導Ⅱ（担当：牛崎）		
フリー欄			

	第13回
	タイトル 公衆栄養に係る事後指導 I (担当：牛崎)
	フリー欄
	第14回
	タイトル 公衆栄養に係る事後指導 II (担当：牛崎)
	フリー欄
	第15回
	タイトル 公衆栄養に係る事後指導 III (担当：牛崎)
	フリー欄
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 50%、提出物 50% 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する。
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3年～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： 11313 11314

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年前期	3～4	2	必修
担当教員			
小原 仁・鈴木 美穂			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨地実習		授業形態：実習
添付ファイル			

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	タイトル	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。	
	フリー欄	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うこと。		
備考			

講義科目名称： 臨地実習 I（公衆栄養学）（11320）

授業コード： 11320

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			
牛崎 里生			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨地実習		授業形態：実習
添付ファイル			

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	タイトル	実習先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。	
	フリー欄	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： 11330

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			
小原 仁・鈴木 美穂			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨地実習		授業形態：実習
添付ファイル			

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習得できる。			
授業計画	タイトル			
	フリー欄	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）。		
	タイトル			
	フリー欄	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。		
	タイトル			
	フリー欄	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。		
	タイトル			
	フリー欄	4. 山形県内の高齢者福祉施設等、約25施設で5日間の実習をする。		
	タイトル			
	フリー欄	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（実習施設からの評価を含む）（50%）、実習ノート（40%）、報告会（10%）		
	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： 11340

英文科目名称： ー

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			
小原 仁・鈴木 美穂			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
専門分野	臨地実習		授業形態：実習
添付ファイル			

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。		
授業計画	タイトル	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。	
	フリー欄	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）の実習終了後に行われるため、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うこと。		

講義科目名称： 卒業研究 (11410)

授業コード： 11413 11414

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・牛崎・大益・小原・加藤・金谷・齋藤・佐塚・新出・鈴木・成田・花屋・南 注1			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
発展科目			授業形態：注2
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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。</p> <p><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。</p>		
授業計画	タイトル	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。	
	フリー欄		
	タイトル	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。	
	フリー欄		
	タイトル	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。	
	フリー欄	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。	
	タイトル	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。	
	フリー欄		
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： 11420

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			
自由表示項目 1	自由表示項目 2	自由表示項目 3	自由表示項目 4
発展科目			授業形態：講義
添付ファイル			

授業のテーマ及び到達目標	<p><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</p> <p><到達目標></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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		
	タイトル	英語学術論文講読の必要性	
	フリー欄		
	第2回		
	タイトル	学術論文の構成	
	フリー欄		
	第3回		
	タイトル	学術論文の検索法	
	フリー欄		
	第4回		
	タイトル	基礎的英語学術論文の講読	
	フリー欄		
	第5回		
	タイトル	学術論文の精読法	
	フリー欄		
	第6回		
	タイトル	学術論文と研究倫理	
	フリー欄		
	第7回		
	タイトル	オープンサイエンス時代の学術論文	
フリー欄			
第8回			
タイトル	講読論文のプレゼンテーション		
フリー欄			
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			