

基礎化学

〔担 当 者〕長濱 統彦・吉金 優
 〔開 講 期〕1 期
 〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350A1-1000-o2

●本授業の概要：

物質の成り立ちや変化を、化学の目で見えるための基礎を養う。身の回りの自然現象や人の技術によって生み出された各種の食品や栄養素、日用製品に対する化学的な理解は、われわれの日常生活に新たな視点をもたらす。これらに必要な化学の知識を学んでいく。食品学、生化学、生理学など、多くの専門科目の基礎となる科目である。

●到達目標：

1. 物質の成り立ちや状態について説明できる。
2. 身近な物質に対する化学的な視点を身につける。

●成績評価の基準：

小テストおよびレポート：30点（到達目標1,2）
 学期末試験：70点（到達目標1,2）

●留意事項：

- ・オフィスアワー 火曜日 9,10時限
- ・初回講義後、教科書を指定しますので、その前に購入しないでください
- ・理解度により、学習内容を変更する可能性があります

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 物質とはなにか
2. 物質の成り立ち
3. 身近な物質
4. 物質の性質
5. 物質の状態
6. 状態変化とエネルギー
7. 原子の構造と同位体
8. 電子配置
9. 化合物の成り立ち
10. 結合とは
11. 金属結合
12. イオンと組成式
13. 共有結合と電子
14. 水素結合とは
15. 分子と物質量
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

- ・次回講義の教科書範囲を示すので、例題を中心に予習してくること（30分）
- ・小テストを行うことがあるので、十分復習して望むこと（60分）

【必携書（教科書販売）】

※初回講義後、指定されたクラスの教科書を購入すること。長濱クラス：「〔化学〕入門編 身近な現象・物質から学ぶ化学のしくみ」、日本化学会化学教育協議会「グループ・化学の本21」編、化学同人。吉金クラス：「栄養科学イラストレッド 基礎化学」、土居純子、羊土社。

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて、プリントを配布する

栄養学基礎演習

〔担 当 者〕長濱 統彦 他 8 名
 〔開 講 期〕2 期
 〔授 業 形 態〕演習 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350A1-1000-o2

●本授業の概要：

栄養学基礎演習では、原著論文・著書等の資料を用いて、その論点の把握、分析、整理、展望および結論の導き方などの方法を学習する。さらに、研究の構想とテーマ、文献の収集と整理、研究データの解析とまとめ方、研究発表の方法（スライド、ポスターの作り方）、論文・レポートの書き方・文章構成、研究倫理や知的財産など、研究活動において必要となる具体的な知識や手法を学ぶ。

●到達目標：

食品や栄養に関する研究に必要な以下の事項について具体的手法を習得し、レポートや卒業論文に応用できるようにする。

- ・研究の構想
- ・研究テーマの設定
- ・研究の発展および論文の書き方
- ・文献の収集と整理、分析
- ・論文・データの読み方
- ・論文・レポートの書き方・文章構成
- ・研究発表の方法（プレゼンテーション、スライド、ポスターの作り方）
- ・研究倫理や知的財産

●成績評価の基準：

課題レポート・・・70％
 研究発表他・・・30％

●留意事項：

- ・オフィスアワー 授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. ガイダンス、および研究の進め方とレポート・卒論
2. 自然科学系論文の種類や形式、背景のまとめ方
3. 研究計画の手順と文献整理
4. 文献カード作成演習
5. 研究の方法～データ表示の基本～
6. 「情報を理解・発信するための正しい文章構成力」
7. 論文やレポートの基本となる「文章の書き方」演習
8. 研究内容を発表する
9. 質問票の信頼性と妥当性
10. プレゼンテーションの基本
11. 研究を始めるにあたって～研究倫理と知的財産～
12. 機能性や効果に関する正しい情報の読み方
13. 研究課題（テーマ）の見つけ方
14. 研究の進め方 リサーチ・クエスチョン
15. 研究の方法のまとめ

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

- ・学問に対する自主的な姿勢を望む。文献、新聞、雑誌などから食料、栄養、健康などに関連する事柄を常に収集し、整理しておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要な資料を配付する。

栄養学応用演習Ⅰ

〔担当 者〕 戸田 雅裕 他 13 名
 〔開 講 期〕 通年
 〔授 業 形 態〕 講義・演習 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350A1-4000-o2

●本授業の概要：

管理栄養士として「食と人間」、「食と健康」の関わりについて考えていくために必要な総合的能力を養うことを目的とする。栄養学応用演習Ⅰでは、「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」、「基礎栄養学」、ならびに「応用栄養学」を中心とした講義と演習を実施する。

●到達目標：

各専門科目を通して修得した知識を複合的に結びつけることにより、管理栄養士の現場で必要な対応力・応用力を養う。

●成績評価の基準：

学年末試験によって、成績評価を行う。平常点（中間評価を含む）を考慮に入れる場合もある。

●留意事項：

- ・各回の詳細はガイダンス時に配布する講義日程を参照すること
- ・オフィスアワー：各教員が授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 授業概要とガイダンス
- 2～4. 社会や環境と健康に関する理解（1）
- 5～7. 人体の構造や機能の系統的理解（1）
- 8～10. 主要疾患の成因、病態、診断、治療等の理解（1）
- 11～12. 食品の各種成分と調理・加工を経た人体への摂取過程（1）
- 13～14. 食品の人体に対する栄養・安全面の影響・評価の理解（1）
- 15～17. 健康の保持増進等における栄養の意義と役割の理解（1）
- 18～19. 身体状況、栄養状態に応じた栄養管理の考え方（1）
- 20～21. 健康・栄養教育の理論と方法の理解（1）
- 22～23. 傷病者に対する具体的な栄養アセスメントの理解（1）
- 24～25. ライフステージ別、各種疾患別の栄養管理方法の理解（1）
- 26～27. 公衆栄養マネジメントの理解と組み立て（1）
- 28～29. 公衆栄養プログラムの理解と具体的活用（1）
- 30～31. 給食運営・経営・管理等マネジメントの理解（1）
32. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

内容が広範囲にわたるため、教科書や参考書を用いた十分な予習・復習が必要である。自主的に学ぶ姿勢をもって演習に臨んでほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配付または紹介する

栄養学応用演習Ⅱ [a]

〔担当 者〕 戸田 雅裕 他 13 名
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義・演習 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350A1-4000-o2

●本授業の概要：

管理栄養士として「食と人間」、「食と健康」の関わりについて考えていくために必要な総合的能力を養うことを目的とする。栄養学応用演習Ⅱでは、栄養学応用演習Ⅰの内容に加え、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、ならびに「給食経営管理論」についての講義と演習を展開する。

●到達目標：

各専門科目を通して修得した知識を複合的に結びつけることにより、管理栄養士の現場で必要な対応力・応用力を養う。

●成績評価の基準：

学年末試験によって、成績評価を行う。平常点（中間評価を含む）を考慮に入れる場合もある。

●留意事項：

- ・各回の詳細はガイダンス時に配布する講義日程を参照すること
- ・オフィスアワー：各教員が授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 授業概要とガイダンス
- 2～4. 社会や環境と健康に関する理解（2）
- 5～7. 人体の構造や機能の系統的理解（2）
- 8～10. 主要疾患の成因、病態、診断、治療等の理解（2）
- 11～12. 食品の各種成分と調理・加工を経た人体への摂取過程（2）
- 13～14. 食品の人体に対する栄養・安全面の影響・評価の理解（2）
- 15～17. 健康の保持増進等における栄養の意義と役割の理解（2）
- 18～19. 身体状況、栄養状態に応じた栄養管理の考え方（2）
- 20～21. 健康・栄養教育の理論と方法の理解（2）
- 22～23. 傷病者に対する具体的な栄養アセスメントの理解（2）
- 24～25. ライフステージ別、各種疾患別の栄養管理方法の理解（2）
- 26～27. 公衆栄養マネジメントの理解と組み立て（2）
- 28～29. 公衆栄養プログラムの理解と具体的活用（2）
- 30～31. 給食運営・経営・管理等マネジメントの理解（2）
32. 学年末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

内容が広範囲にわたるため、教科書や参考書を用いた十分な予習・復習が必要である。自主的に学ぶ姿勢をもって演習に臨んでほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配付または紹介する

栄養学応用演習Ⅱ [b]

〔担 当 者〕 戸田 雅裕 他 13 名
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義・演習 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350A1-4000-o2

●本授業の概要：

管理栄養士として「食と人間」、「食と健康」の関わりについて考えていくために必要な総合的能力を養うことを目的とする。栄養学応用演習Ⅱでは、栄養学応用演習Ⅰの内容に加え、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、ならびに「給食経営管理論」についての講義と演習を展開する。

●到達目標：

各専門科目を通して修得した知識を複合的に結びつけることにより、管理栄養士の現場で必要な対応力・応用力を養う。

●成績評価の基準：

学年末試験によって、成績評価を行う。平常点（中間評価を含む）を考慮に入れる場合もある。

●留意事項：

- ・各回の詳細はガイダンス時に配布する講義日程を参照すること
- ・オフィスアワー：各教員が授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 授業概要とガイダンス
- 2～4. 社会や環境と健康に関する理解（2）
- 5～7. 人体の構造や機能の系統的理解（2）
- 8～10. 主要疾患の成因、病態、診断、治療等の理解（2）
- 11～12. 食品の各種成分と調理・加工を経た人体への摂取過程（2）
- 13～14. 食品の人体に対する栄養・安全面の影響・評価の理解（2）
- 15～17. 健康の保持増進等における栄養の意義と役割の理解（2）
- 18～19. 身体状況、栄養状態に応じた栄養管理の考え方（2）
- 20～21. 健康・栄養教育の理論と方法の理解（2）
- 22～23. 傷病者に対する具体的な栄養アセスメントの理解（2）
- 24～25. ライフステージ別、各種疾患別の栄養管理方法の理解（2）
- 26～27. 公衆栄養マネジメントの理解と組み立て（2）
- 28～29. 公衆栄養プログラムの理解と具体的活用（2）
- 30～31. 給食運営・経営・管理等マネジメントの理解（2）
32. 学年末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

内容が広範囲にわたるため、教科書や参考書を用いた十分な予習・復習が必要である。自主的に学ぶ姿勢をもって演習に臨んでほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配付または紹介する。

公衆衛生学 [a]

〔担 当 者〕 戸田 雅裕
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

本授業では、公衆衛生の概念や歴史について学ぶとともに、統計資料からわが国の健康・疾病状況を把握する。また、生活習慣病を中心に疾病予防対策と健康管理について学び、健康教育の重要性について理解を深める。

●到達目標：

- ・公衆衛生の概念や歴史を知り、社会と健康の関わりについて理解を深める
- ・保健統計資料から、わが国の健康・疾病状況を理解する
- ・主要疾患の疫学とその予防対策について理解する

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 20%
 定期試験 80%

●留意事項：

- ・テキストの『公衆衛生学』（光生館）は「健康情報管理論」ならびに「健康情報管理論実習」（2期）においても使用する
- ・テキストの『国民衛生の動向』（厚生労働統計協会）は「健康情報管理論」においても使用する
- ・オフィスアワー：授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 健康および公衆衛生の概念
2. 公衆衛生学・予防医学の歴史
3. 保健統計の概要
4. 人口静態統計
5. 人口動態統計
6. 年齢調整死亡率・標準化死亡比
7. 生命表
8. 傷病統計
9. 生活習慣病の現状と対策
10. がんの疫学と対策
11. 循環器疾患
12. 代謝疾患
13. 骨・関節疾患、歯科疾患
14. 感染症
15. 精神疾患、その他の疾患
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

公衆衛生学を身近な学問として意識し、保健、医療、福祉、環境問題といった話題について、日頃から新聞やニュース等を通して関心を深めるよう心がけてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

公衆衛生学 [b]

[担 当 者] 戸田 雅裕
 [開 講 期] 1 期
 [授 業 形 態] 講義 [単位] 2
 [科目ナンバリング] 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

本授業では、公衆衛生の概念や歴史について学ぶとともに、統計資料からわが国の健康・疾病状況を把握する。また、生活習慣病を中心に疾病予防対策と健康管理について学び、健康教育の重要性について理解を深める。

●到達目標：

- ・公衆衛生の概念や歴史を知り、社会と健康の関わりについて理解を深める
- ・保健統計資料から、わが国の健康・疾病状況を理解する
- ・主要疾患の疫学とその予防対策について理解する

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 20%
 定期試験 80%

●留意事項：

- ・テキストの『公衆衛生学』（光生館）は「健康情報管理論」ならびに「健康情報管理論実習」（2期）においても使用する
- ・テキストの『国民衛生の動向』（厚生労働統計協会）は「健康情報管理論」においても使用する
- ・オフィスアワー：授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 健康および公衆衛生の概念
2. 公衆衛生学・予防医学の歴史
3. 保健統計の概要
4. 人口静態統計
5. 人口動態統計
6. 年齢調整死亡率・標準化死亡率
7. 生命表
8. 傷病統計
9. 生活習慣病の現状と対策
10. がんの疫学と対策
11. 循環器疾患
12. 代謝疾患
13. 骨・関節疾患、歯科疾患
14. 感染症
15. 精神疾患、その他の疾患
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

公衆衛生学を身近な学問として意識し、保健、医療、福祉、環境問題といった話題について、日頃から新聞やニュース等を通して関心を深めるよう心がけてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

社会福祉概論

[担 当 者] 平松 正臣
 [開 講 期] 2 期
 [授 業 形 態] 講義 [単位] 2
 [科目ナンバリング] 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

「職業としての福祉」だけでなく、「生活としての福祉」の充実が現在求められており、管理栄養士・栄養士、保育士、看護師等の専門職も広義の福祉の担い手である。

地域で生活を暮らす市民が自立した生活を営むためには、地域を基盤とした生活支援の体制が整備されなければならない。保健・医療・福祉の理念や仕組みなどについて解説する。

●到達目標：

福祉の理念として理論的に確かな内容を論じ、具体的な方法論として学生に理解しやすい技術的なアプローチを解説した。さらに具体的な支援のあり方を通じて、ソーシャルワークの根源的なスキルを理解し、実践力を身につける。

●成績評価の基準：

授業への取り組み 20点
 課題レポート 20点
 学期末試験 60点

●留意事項：

保健福祉関連の新聞記事や本を積極的に読んでいただきたい。

※ オフィスアワー 水曜日 5, 6 限（変更は、授業中に指示する）

●実務経験の授業への活用方法：

社会福祉の現場に25年の勤務経験があり、高齢者・障害者・児童・地域など様々な領域の福祉の業務に通じている。福祉の根底にある理念概念を揺るぎない大切なこととして受講生に教授できる。

●授業予定一覧：

1. 21世紀の福祉の目標
 2. 現代社会の諸問題と人権思想
 3. 社会福祉の基礎理解
 4. 人権尊重に基づく福祉教育の重要性
 5. 社会福祉の歴史
 6. 貧困と社会福祉
 7. 児童と家庭福祉
 8. 高齢者の福祉
 9. 障害のある人の福祉
 10. ひとり親家庭の福祉
 11. 高齢者の福祉
 12. 社会福祉援助技術
 13. 地域福祉
 14. 医療福祉
 15. 保健・医療・福祉の従事者
- 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

社会福祉に関心をもち、日々の新聞や紹介した文献・記事を読む

【必携書（教科書販売）】

福祉・栄養・看護のための 社会福祉論，赤木正典・平松正臣 編著，建帛社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書等>

授業時にプリント等を配布

健康情報管理論 [a]

〔担 当 者〕 戸田 雅裕
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

本授業では、我々を取り巻く環境や生活習慣（ライフスタイル）が健康に及ぼす影響について理解を深める。また、わが国の保健・医療・福祉の制度について学び、健康問題対策の現状ならびに今後の課題について把握する。

●到達目標：

- ・環境基準や環境問題を知り、環境と健康との関わりについて理解を深める
- ・ライフスタイルが健康に及ぼす影響について理解する
- ・わが国の保健・医療・福祉体制を理解する

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 20%
 定期試験 80%

●留意事項：

- ・テキストの『公衆衛生学』（光生館）は「公衆衛生学」ならびに「健康情報管理論実習」（2期）においても使用する
- ・テキストの『国民衛生の動向』（厚生労働統計協会）は「公衆衛生学」においても使用する
- ・オフィスアワー：授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生態系と人々の生活
2. 環境汚染と健康影響
3. 環境衛生
4. 健康に関連する行動と社会
5. 生活習慣病の概念
6. 食生活、食行動、食環境
7. 身体活動、運動
8. 喫煙行動、飲酒行動
9. 睡眠・休養、ストレス
10. 歯科保健行動
11. 保健・医療・福祉の制度
12. 地域保健、母子保健
13. 成人保健、高齢者保健・介護
14. 産業保健、学校保健
15. 国際保健
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

公衆衛生学を身近な学問として意識し、保健、医療、福祉、環境問題といった話題について、日頃から新聞やニュース等を通して関心を深めるよう心がけてほしい。

【必携書（教科書販売）】

- ・『公衆衛生学』中川秀昭、城戸照彦、由田克士編 光生館
- ・『国民衛生の動向』厚生労働統計協会

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書等>

- ・『社会・環境と健康』田中平三、徳留信寛、辻一郎、吉池信男編 南江堂

健康情報管理論 [b]

〔担 当 者〕 戸田 雅裕
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

本授業では、我々を取り巻く環境や生活習慣（ライフスタイル）が健康に及ぼす影響について理解を深める。また、わが国の保健・医療・福祉の制度について学び、健康問題対策の現状ならびに今後の課題について把握する。

●到達目標：

- ・環境基準や環境問題を知り、環境と健康との関わりについて理解を深める
- ・ライフスタイルが健康に及ぼす影響について理解する
- ・わが国の保健・医療・福祉体制を理解する

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 20%
 定期試験 80%

●留意事項：

- ・テキストの『公衆衛生学』（光生館）は「公衆衛生学」ならびに「健康情報管理論実習」（2期）においても使用する
- ・テキストの『国民衛生の動向』（厚生労働統計協会）は「公衆衛生学」においても使用する
- ・オフィスアワー：授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生態系と人々の生活
2. 環境汚染と健康影響
3. 環境衛生
4. 健康に関連する行動と社会
5. 生活習慣病の概念
6. 食生活、食行動、食環境
7. 身体活動、運動
8. 喫煙行動、飲酒行動
9. 睡眠・休養、ストレス
10. 歯科保健行動
11. 保健・医療・福祉の制度
12. 地域保健、母子保健
13. 成人保健、高齢者保健・介護
14. 産業保健、学校保健
15. 国際保健
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

公衆衛生学を身近な学問として意識し、保健、医療、福祉、環境問題といった話題について、日頃から新聞やニュース等を通して関心を深めるよう心がけてほしい。

【必携書（教科書販売）】

- ・『公衆衛生学』中川秀昭、城戸照彦、由田克士編 光生館
- ・『国民衛生の動向』厚生労働統計協会

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書等>

- ・『社会・環境と健康』田中平三、徳留信寛、辻一郎、吉池信男編 南江堂

健康情報管理論実習 [a]

[担 当 者] 戸田 雅裕
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 講義・演習 [単位] 1
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

本授業では、健康状態や疾病状況を測定・評価する方法について学び、疫学についての理解を深める。また、課題演習を通して、データを解析するために必要な統計学の基礎的知識の習得を目指す。

●到達目標：

- ・疫学の方法や指標について理解する
- ・統計学の基礎を理解し、データを客観的に評価・判定する

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 20%
定期試験 80%

●留意事項：

- ・オフィスアワー：授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 疫学の概念
2. 疾病頻度、曝露効果の測定
3. バイアス、交絡
4. 疫学の方法
5. スクリーニング
6. エビデンスに基づいた保健対策
7. リスク分析
8. 疫学研究と倫理
9. 情報（資料）の入手とまとめ方
10. 平均値、中央値
11. 度数分布表、ヒストグラム
12. 分散、標準偏差
13. 母平均の区間推定
14. 平均の差の検定
15. 分散分析
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

公衆衛生学を身近な学問として意識し、保健、医療、福祉、環境問題といった話題について、日頃から新聞やニュース等を通して関心を深めるよう心がけてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

健康情報管理論実習 [b]

[担 当 者] 戸田 雅裕
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 講義・演習 [単位] 1
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

本授業では、健康状態や疾病状況を測定・評価する方法について学び、疫学についての理解を深める。また、課題演習を通して、データを解析するために必要な統計学の基礎的知識の習得を目指す。

●到達目標：

- ・疫学の方法や指標について理解する
- ・統計学の基礎を理解し、データを客観的に評価・判定する

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 20%
定期試験 80%

●留意事項：

- ・オフィスアワー：授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 疫学の概念
2. 疾病頻度、曝露効果の測定
3. バイアス、交絡
4. 疫学の方法
5. スクリーニング
6. エビデンスに基づいた保健対策
7. リスク分析
8. 疫学研究と倫理
9. 情報（資料）の入手とまとめ方
10. 平均値、中央値
11. 度数分布表、ヒストグラム
12. 分散、標準偏差
13. 母平均の区間推定
14. 平均の差の検定
15. 分散分析
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

公衆衛生学を身近な学問として意識し、保健、医療、福祉、環境問題といった話題について、日頃から新聞やニュース等を通して関心を深めるよう心がけてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

解剖生理学 I [a]

〔担 当 者〕 林 泰資
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

解剖学と生理学は、われわれの身体がどのような仕組みで健常に機能しているかを研究する学問である。学生は、この授業を受講することによって、生命の恒常性、血液、免疫機構、循環器系、呼吸器系、神経系の分野において、細胞レベルから組織・器官レベル、さらに個体レベルまで、人体の機能メカニズムに関して理解することができる。

●到達目標：

①学生は、生命体である人体機能を細胞から個体レベルまで説明できる。
 ②今後のカリキュラムにおいて、応用・臨床的な授業科目の理解に応用できる。

●成績評価の基準：

小テスト：30% ①
 期末試験：70% ①、②

●留意事項：

小テストは、授業2回について1回行う。教科書と講義資料を熟読することを求める。オフィスアワー 火曜日9,10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生命と恒常性：細胞・組織・器官
2. 生命と恒常性：内部環境の恒常性
3. 血液：成分と機能
4. 血液：止血機構、血液型
5. 生体の防御機構：非特異的生体防御機構
6. 生体の防御機構：特異的生体防御機構（アレルギー反応）
7. 循環器系：心臓血管系
8. 循環器系：血管系、リンパ系、循環器系の発達と老化
9. 呼吸器系：呼吸器
10. 呼吸器系：ガス交換、酸素・二酸化炭素の運搬、呼吸中枢
11. 神経系：神経細胞と神経組織
12. 神経系：神経を守る仕組みと血管
13. 神経系：中枢神経系（大脳皮質の構造と機能）
14. 神経系：中枢神経系（視床、視床下部、脳幹、脊髄）
15. 神経系：末梢神経系
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manabaを利用します。可能な限り授業の前日までに、manabaを通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。
 （復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manabaにアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

コアテキスト1 人体の構造と機能、下 正宗ほか、医学書院

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

解剖生理学 I [b]

〔担 当 者〕 林 泰資
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

解剖学と生理学は、われわれの身体がどのような仕組みで健常に機能しているかを研究する学問である。学生は、この授業を受講することによって、生命の恒常性、血液、免疫機構、循環器系、呼吸器系、神経系の分野において、細胞レベルから組織・器官レベル、さらに個体レベルまで、人体の機能メカニズムに関して理解することができる。

●到達目標：

①学生は、生命体である人体機能を細胞から個体レベルまで説明できる。
 ②今後のカリキュラムにおいて、応用・臨床的な授業科目の理解に応用できる。

●成績評価の基準：

小テスト：30% ①
 期末試験：70% ①、②

●留意事項：

小テストは、授業2回について1回行う。教科書と講義資料を熟読することを求める。オフィスアワー 火曜日9,10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生命と恒常性：細胞・組織・器官
2. 生命と恒常性：内部環境の恒常性
3. 血液：成分と機能
4. 血液：止血機構、血液型
5. 生体の防御機構：非特異的生体防御機構
6. 生体の防御機構：特異的生体防御機構（アレルギー反応）
7. 循環器系：心臓血管系
8. 循環器系：血管系、リンパ系、循環器系の発達と老化
9. 呼吸器系：呼吸器
10. 呼吸器系：ガス交換、酸素・二酸化炭素の運搬、呼吸中枢
11. 神経系：神経細胞と神経組織
12. 神経系：神経を守る仕組みと血管
13. 神経系：中枢神経系（大脳皮質の構造と機能）
14. 神経系：中枢神経系（視床、視床下部、脳幹、脊髄）
15. 神経系：末梢神経系
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manabaを利用します。可能な限り授業の前日までに、manabaを通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。
 （復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manabaにアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

コアテキスト1 人体の構造と機能、下 正宗ほか、医学書院

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

解剖生理学Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 林 泰資
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

解剖学と生理学は、われわれの身体がどのような仕組みで健常に機能しているかを研究する学問である。学生は、この授業を受講することによって、運動器系、感覚器系、内分泌系、消化器系、代謝、泌尿器系、生殖器系の分野において、細胞レベルから組織・器官レベル、さらに個体レベルまで、人体の機能メカニズムに関して理解することができる。

●到達目標：

- ①学生は、生命体である人体機能を細胞から個体レベルまで説明できる。
②学生は、今後のカリキュラムにおいて、応用・臨床的な授業科目の理解に応用できる。

●成績評価の基準：

小テスト：30％ ①
期末試験：70％ ①, ②

●留意事項：

小テストは、授業2回について1回行う。教科書と講義資料を熟読することを求める。オフィスアワー 火曜日9,10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 運動器系：骨格、関節
2. 運動器系：骨格筋
3. 感覚器系：視覚
4. 感覚器系：聴覚, 平衡覚
5. 感覚器系：味覚
6. 感覚器系：嗅覚
7. 内分泌系：ホルモンの種類と分泌の調節
8. 内分泌系：内分泌器官の構造とホルモンの機能 ①
9. 内分泌系：内分泌器官の構造とホルモンの機能 ②
10. 消化器系：食欲, 咀嚼, 嚥下
11. 消化器系：消化と吸収
12. 泌尿器系：尿の生成と腎臓の働き
13. 泌尿器系：細胞外液の調節, 排尿, 排便
14. 生殖器系：女性生殖器
15. 生殖器系：男性生殖器
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manabaを利用します。可能な限り授業の前日までに、manabaを通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。

（復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manabaにアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

コアテキスト1 人体の構造と機能, 下 正宗ほか, 医学書院

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

解剖生理学Ⅱ [b]

〔担 当 者〕 林 泰資
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

解剖学と生理学は、われわれの身体がどのような仕組みで健常に機能しているかを研究する学問である。学生は、この授業を受講することによって、運動器系、感覚器系、内分泌系、消化器系、代謝、泌尿器系、生殖器系の分野において、細胞レベルから組織・器官レベル、さらに個体レベルまで、人体の機能メカニズムに関して理解することができる。

●到達目標：

- ①学生は、生命体である人体機能を細胞から個体レベルまで説明できる。
②学生は、今後のカリキュラムにおいて、応用・臨床的な授業科目の理解に応用できる。

●成績評価の基準：

小テスト：30％ ①
期末試験：70％ ①, ②

●留意事項：

小テストは、授業2回について1回行う。教科書と講義資料を熟読することを求める。オフィスアワー 火曜日9,10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 運動器系：骨格、関節
2. 運動器系：骨格筋
3. 感覚器系：視覚
4. 感覚器系：聴覚, 平衡覚
5. 感覚器系：味覚
6. 感覚器系：嗅覚
7. 内分泌系：ホルモンの種類と分泌の調節
8. 内分泌系：内分泌器官の構造とホルモンの機能 ①
9. 内分泌系：内分泌器官の構造とホルモンの機能 ②
10. 消化器系：食欲, 咀嚼, 嚥下
11. 消化器系：消化と吸収
12. 泌尿器系：尿の生成と腎臓の働き
13. 泌尿器系：細胞外液の調節, 排尿, 排便
14. 生殖器系：女性生殖器
15. 生殖器系：男性生殖器
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manabaを利用します。可能な限り授業の前日までに、manabaを通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。

（復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manabaにアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

コアテキスト1 人体の構造と機能, 下 正宗ほか, 医学書院

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

解剖生理学Ⅲ [a]

〔担 当 者〕 林 泰資
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

人体の正常な構造・機能を論述し、そのバランスの偏りによる疾病とその治療薬について概説する。学生は、この授業を受講することによって、解剖生理学と病態生理学に関する概要を学び、さらに疾病治療のための医薬品の種類と作用機序について基礎的知識を習得する。

●到達目標：

- ①学生は、人体の正常な構造・機能および疾病に関する基礎的事項を説明できる。
②学生は、疾病の病態とその治療薬の基礎的な作用メカニズムを記述できる。

●成績評価の基準：

小テスト：30% ①、②
期末試験：70% ①、②

●留意事項：

小テストは不定期に行うが、実施の前に通知する。教科書と講義資料を熟読することを求める。オフィスアワー 火曜日9,10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 医薬品の基礎知識
2. 医薬品の体内動態
3. 医薬品の作用と副作用
4. 食品と医薬品に関する相互作用
5. 栄養を補給する薬
6. 内分泌・栄養代謝に作用する薬
7. 末梢神経系に作用する薬
8. 中枢神経系に作用する薬
9. 呼吸器に作用する薬
10. 消化器に作用する薬
11. 循環器系に作用する薬
12. 泌尿器系に作用する薬
13. 免疫、アレルギーに作用する薬
14. 細菌、ウイルスなどに作用する薬
15. がん治療薬
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manabaを利用します。可能な限り授業の前日までに、manabaを通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。

（復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manabaにアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

栄養薬学・薬理学入門、川添禎浩・古賀信幸、講談社サイエンティフィック

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書＞

薬はなぜ効くか 医師・看護師・薬剤師へ、田中正敏、講談社

解剖生理学Ⅲ [b]

〔担 当 者〕 林 泰資
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

人体の正常な構造・機能を論述し、そのバランスの偏りによる疾病とその治療薬について概説する。学生は、この授業を受講することによって、解剖生理学と病態生理学に関する概要を学び、さらに疾病治療のための医薬品の種類と作用機序について基礎的知識を習得する。

●到達目標：

- ①学生は、人体の正常な構造・機能および疾病に関する基礎的事項を説明できる。
②学生は、疾病の病態とその治療薬の基礎的な作用メカニズムを記述できる。

●成績評価の基準：

小テスト：30% ①、②
期末試験：70% ①、②

●留意事項：

小テストは、授業2回について1回行う。教科書と授業レジュメを熟読することを求める。オフィスアワー 火曜日9,10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 医薬品の基礎知識
2. 医薬品の体内動態
3. 医薬品の作用と副作用
4. 食品と医薬品に関する相互作用
5. 栄養を補給する薬
6. 内分泌・栄養代謝に作用する薬
7. 末梢神経系に作用する薬
8. 中枢神経系に作用する薬
9. 呼吸器に作用する薬
10. 消化器に作用する薬
11. 循環器系に作用する薬
12. 泌尿器系に作用する薬
13. 免疫、アレルギーに作用する薬
14. 細菌、ウイルスなどに作用する薬
15. がん治療薬
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manabaを利用します。可能な限り授業の前日までに、manabaを通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。

（復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manabaにアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

栄養薬学・薬理学入門、川添禎浩・古賀信幸、講談社サイエンティフィック

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書＞

薬はなぜ効くか 医師・看護師・薬剤師へ、田中正敏、講談社

解剖生理学実験 I [a]

〔担 当 者〕 林 泰資
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 実験・講義 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

解剖学と生理学は、われわれの身体がどのような仕組みで健常に機能しているかを研究する学問である。学生は小グループに分かれ、生体の機能のうちで、特に血液、循環、血圧、感覚、泌尿器、呼吸器、骨格筋などの諸構造とその機能についての実験講義を受講するとともに実験を行う。さらに、相互にディスカッションを行い、実験テーマに関して、細胞レベルから組織、器官レベルにいたる正常な人体の構造と機能について理解する。

●到達目標：

①学生は、実験で取り扱ったテーマについて、人体機能を細胞から個体レベルまで論述できる。
②学生は、実験テーマに関する実験手技および機器の取扱について理解し、習得する。

●成績評価の基準：

実験態度：10％ ②
小テスト：20％ ①
実験ノート提出：30％ ①
学期末試験：40％ ①、②

●留意事項：

2テーマの実験終了毎に、小テストを行う。実験ノートは、指定期日に必ず提出すること。
オフィスアワー 火曜日9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. イントロダクション、実験理論講義 (1)
2. 血液の一般性状・血液成分
3. 血圧の測定とその原理
4. 実験理論講義 (2)
5. 味覚
6. 皮膚感覚
7. 実験理論講義 (3)
8. 尿中成分の検索・腎臓における尿生成
9. 筋電図
10. 実験理論講義 (4)
11. 呼吸数と血中酸素飽和度の測定
12. 肺活量の測定と呼吸調節
13. 実験理論講義 (5)
14. 体温とその調節
15. 膝蓋腱反射・棒反応時間・平衡感覚
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manaba を利用します。可能な限り実験理論講義の前日までに、manaba を通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で講義に出席してください。
（復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manaba にアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
研究室で作成した実験テキスト、実験ノート、講義資料を配付する。

解剖生理学実験 I [b]

〔担 当 者〕 林 泰資
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 実験・講義 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

解剖学と生理学は、われわれの身体がどのような仕組みで健常に機能しているかを研究する学問である。学生は小グループに分かれ、生体の機能のうちで、特に血液、循環、血圧、感覚、泌尿器、呼吸器、骨格筋などの諸構造とその機能についての実験講義を受講するとともに実験を行う。さらに、相互にディスカッションを行い、実験テーマに関して、細胞レベルから組織、器官レベルにいたる正常な人体の構造と機能について理解する。

●到達目標：

①学生は、実験で取り扱ったテーマについて、人体機能を細胞から個体レベルまで論述できる。
②学生は、実験テーマに関する実験手技および機器の取扱について理解し、習得する。

●成績評価の基準：

実験態度：10％ ②
小テスト：20％ ①
実験ノート提出：30％ ①
学期末試験：40％ ①、②

●留意事項：

2テーマの実験終了毎に、小テストを行う。実験ノートは、指定期日に必ず提出すること。
オフィスアワー 火曜日9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. イントロダクション、実験理論講義 (1)
2. 血液の一般性状・血液成分
3. 血圧の測定とその原理
4. 実験理論講義 (2)
5. 味覚
6. 皮膚感覚
7. 実験理論講義 (3)
8. 尿中成分の検索・腎臓における尿生成
9. 筋電図
10. 実験理論講義 (4)
11. 呼吸数と血中酸素飽和度の測定
12. 肺活量の測定と呼吸調節
13. 実験理論講義 (5)
14. 体温とその調節
15. 膝蓋腱反射・棒反応時間・平衡感覚
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manaba を利用します。可能な限り実験理論講義の前日までに、manaba を通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。
（復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manaba にアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
研究室で作成した実験テキスト、実験ノート、講義資料を配付する。

解剖生理学実験Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 林 泰資
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 実験・講義 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

解剖学と生理学は、われわれの身体がどのような仕組みで健常に機能しているかを研究する学問である。学生は小グループに分かれ、生体の機能のうちで、特に視覚、循環、呼吸、消化、血糖調節などの諸構造とその機能についての実験講義を受講するとともに実験を行う、また、マウスの解剖を行う。さらに、相互にディスカッションを行い、実験テーマに関して、細胞レベルから個体レベルにいたる正常な生体の構造と機能について理解する。

●到達目標：

①学生は、実験で取り扱ったテーマについて、人体機能を細胞から個体レベルまで論述できる。
②学生は、実験テーマに関する実験手技および機器の取扱について理解し、習得する。

●成績評価の基準：

実験態度：10% ②
小テスト：20% ①
実験ノート提出：30% ①
学期末試験：40% ①、②

●留意事項：

2テーマの実験終了毎に、小テストを行う。実験ノートは、指定期日に必ず提出すること。
オフィスアワー 水曜日9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. イントロダクション、実験理論講義 (1)
2. 視覚 [1]：視野、順応、盲班テスト
3. 視覚 [2]：遠近調節力、視力、網膜血管像
4. 実験理論講義 (2)
5. 血液成分の観察（ギムザ染色）
6. 心電図の観察と記録、心拍数の測定
7. 実験理論講義 (3)：実験動物の扱い方
8. 実験動物の解剖とスケッチ1
9. 実験動物の解剖とスケッチ2
10. 実験理論講義 (4)
11. インスリンの血糖値調節作用
12. 唾液アミラーゼ活性
13. まとめ講義 (1)：視覚
14. まとめ講義 (2)：循環
15. まとめ講義 (3)：消化・吸収
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manabaを利用します。可能な限り実験理論講義の前日までに、manabaを通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。

（復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manabaにアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

研究室で作成した実験テキスト、実験ノート、講義資料を配付する。

解剖生理学実験Ⅱ [b]

〔担 当 者〕 林 泰資
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 実験・講義 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

解剖学と生理学は、われわれの身体がどのような仕組みで健常に機能しているかを研究する学問である。学生は小グループに分かれ、生体の機能のうちで、特に視覚、循環、呼吸、消化、血糖調節などの諸構造とその機能についての実験講義を受講するとともに実験を行う、また、マウスの解剖を行う。さらに、相互にディスカッションを行い、実験テーマに関して、細胞レベルから個体レベルにいたる正常な生体の構造と機能について理解する。

●到達目標：

①学生は、実験で取り扱ったテーマについて、人体機能を細胞から個体レベルまで論述できる。
②学生は、実験テーマに関する実験手技および機器の取扱について理解し、習得する。

●成績評価の基準：

実験態度：10% ②
小テスト：20% ①
実験ノート提出：30% ①
学期末試験：40% ①、②

●留意事項：

2テーマの実験終了毎に、小テストを行う。実験ノートは、指定期日に必ず提出すること。
オフィスアワー 火曜日9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. イントロダクション、実験理論講義 (1)
2. 視覚 [1]：視野、順応、盲班テスト
3. 視覚 [2]：遠近調節力、視力、網膜血管像
4. 実験理論講義 (2)
5. 血液成分の観察（ギムザ染色）
6. 心電図の観察と記録、心拍数の測定
7. 実験理論講義 (3)：実験動物の扱い方
8. 実験動物の解剖とスケッチ1
9. 実験動物の解剖とスケッチ2
10. 実験理論講義 (4)
11. インスリンの血糖値調節作用
12. 唾液アミラーゼ活性
13. まとめ講義 (1)：視覚
14. まとめ講義 (2)：循環
15. まとめ講義 (3)：消化・吸収
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）この授業では、manabaを利用します。可能な限り実験理論講義の前日までに、manabaを通じて授業スライド資料を閲覧し、全体の話の流れや疑問点などを把握した上で出席してください。

（復習）授業中に配布する講義資料は穴埋め形式になっています。授業後に、manabaにアップしたスライド資料および教科書を参考に、講義資料を完成度の高いものに仕上げてください。授業内容の習得状況については、小テストで評価します。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

研究室で作成した実験テキスト、実験ノート、講義資料を配付する。

生化学 I [a]

〔担 当 者〕 小林 謙一
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

本講義では、生命現象の基礎となる化学反応に関して、3大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質）との関わりについて、代謝反応を中心に概説する。

●到達目標：

3大栄養素が生体内でどのような生化学的反応を経て代謝されるのかについて、科学的・論理的に説明できるようになる。

●成績評価の基準：

小テスト・レポート（20点）
学期末試験（80点）

●留意事項：

本講義は、広範な内容を取り扱うので、講義前に必ず該当箇所の予習を行うこと。講義内容については、学生の理解度に応じて変更する場合がある。

オフィスアワー 月曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生化学の基礎となる化学
2. 細胞の構造と機能
3. 糖質の構造と性質
4. 脂質の構造と性質
5. アミノ酸、たんぱく質の構造と性質
6. 核酸、ヌクレオチドの構造と性質
7. 生体エネルギー学
8. 糖質の代謝（1）解糖系・クエン酸回路・糖新生
9. 糖質の代謝（2）ペントースリン酸経路、グルクロン酸経路
10. 血糖値の調節と糖代謝異常
11. 脂質の代謝（1） β 酸化とケトン体合成
12. 脂質の代謝（2）脂肪酸合成、中性脂肪合成、コレステロール合成
13. アミノ酸、たんぱく質の代謝（1）たんぱく質の生合成・分解
14. アミノ酸、たんぱく質の代謝（2）アミノ基転移反応、酸化的脱アミノ化反応、生体モノアミンについて
15. ヌクレオチド代謝
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）毎回の授業で、次回の講義内容で必要な教科書の該当箇所を示すので、その部分を熟読しておくこと。

（復習）毎回の授業内容の要約をまとめること。また、教科書の該当箇所を再度精読し、教科書の章末問題および記入式ノートに取り込んでおくこと。

【必携書（教科書販売）】

栄養管理と生命科学シリーズ 「化学・生化学 人体の構造と機能」, 大村正史、本三保子、山田一哉 編著, 理工図書

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞

マッキー生化学 第6版 Trudy McKee, James R. McKee 著, 市川厚 監修, 福岡 伸一 監訳 化学同人

生化学 I [b]

〔担 当 者〕 小林 謙一
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

本講義では、生命現象の基礎となる化学反応に関して、3大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質）との関わりについて、代謝反応を中心に概説する。

●到達目標：

3大栄養素が生体内でどのような生化学的反応を経て代謝されるのかについて、科学的・論理的に説明できるようになる。

●成績評価の基準：

小テスト・レポート（20点）
学期末試験（80点）

●留意事項：

本講義は、広範な内容を取り扱うので、講義前に必ず該当箇所の予習を行うこと。講義内容については、学生の理解度に応じて変更する場合がある。

オフィスアワー 金曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生化学の基礎となる化学
2. 細胞の構造と機能
3. 糖質の構造と性質
4. 脂質の構造と性質
5. アミノ酸、たんぱく質の構造と性質
6. 核酸、ヌクレオチドの構造と性質
7. 生体エネルギー学
8. 糖質の代謝（1）解糖系・クエン酸回路・糖新生
9. 糖質の代謝（2）ペントースリン酸経路、グルクロン酸経路
10. 血糖値の調節と糖代謝異常
11. 脂質の代謝（1） β 酸化とケトン体合成
12. 脂質の代謝（2）脂肪酸合成、中性脂肪合成、コレステロール合成
13. アミノ酸、たんぱく質の代謝（1）たんぱく質の生合成・分解
14. アミノ酸、たんぱく質の代謝（2）アミノ基転移反応、酸化的脱アミノ化反応、生体モノアミンについて
15. ヌクレオチド代謝
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）毎回の授業で、次回の講義内容で必要な教科書の該当箇所を示すので、その部分を熟読しておくこと。

（復習）毎回の授業内容の要約をまとめること。また、教科書の該当箇所を再度精読し、教科書の章末問題および記入式ノートに取り込んでおくこと。

【必携書（教科書販売）】

栄養管理と生命科学シリーズ 「化学・生化学 人体の構造と機能」, 大村正史、本三保子、山田一哉 編著, 理工図書

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞

マッキー生化学 第6版 Trudy McKee, James R. McKee 著, 市川厚 監修, 福岡 伸一 監訳 化学同人

生化学Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 小林 謙一
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

本講義では、生体内代謝の調節に関わる酵素や栄養素（ビタミン、ミネラル）について概説するとともに、個体の恒常性の維持、遺伝子発現機構に関して解説する。

●到達目標：

酵素やビタミン、ミネラルの化学的理解を通じて代謝調節機構について理解できるようになり、個体の恒常性維持機構や遺伝子発現機構について説明できるようになることを目標とする。

●成績評価の基準：

小テスト・レポート（20点）
 学期末試験（80点）

●留意事項：

本講義は、広範な内容を取り扱うので、講義前に必ず該当箇所の予習を行うこと。講義内容については、学生の理解度に応じて変更する場合がある。

オフィスアワー 木曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 中間代謝の概要
2. 酵素の性質
3. 酵素の働き
4. 水溶性ビタミンの構造と機能（1）B 群ビタミン
5. 水溶性ビタミンの構造と機能（2）葉酸とビタミン B12について、ビタミン C について
6. 脂溶性ビタミンの構造と機能
7. 無機質とミネラル
8. 生体内情報伝達機構
9. ホルモンの作用機序
10. 免疫と生体防御
11. 生体異物の代謝
12. 血液の働き
13. 遺伝子の発現と制御
14. 栄養と遺伝子
15. 遺伝子組み換え技術
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）毎回の授業で、次の講義内容に必要な教科書の該当箇所を示すので、その部分を熟読しておくこと。

（復習）毎回の授業内容の要約をまとめること。また、教科書の該当箇所を再度精読し、教科書の章末問題および記入式ノートに取り込んでおくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

栄養管理と生命科学シリーズ 「化学・生化学 人体の構造と機能」、大村正史、本三保子、山田一哉 編著，理工図書

生化学Ⅱ [b]

〔担 当 者〕 小林 謙一
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

本講義では、生体内代謝の調節に関わる酵素や栄養素（ビタミン、ミネラル）について概説するとともに、個体の恒常性の維持、遺伝子発現機構に関して解説する。

●到達目標：

酵素やビタミン、ミネラルの化学的理解を通じて代謝調節機構について理解できるようになり、個体の恒常性維持機構や遺伝子発現機構について説明できるようになることを目標とする。

●成績評価の基準：

小テスト・レポート（20点）
 学期末試験（80点）

●留意事項：

本講義は、広範な内容を取り扱うので、講義前に必ず該当箇所の予習を行うこと。講義内容については、学生の理解度に応じて変更する場合がある。

オフィスアワー 木曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 中間代謝の概要
2. 酵素の性質
3. 酵素の働き
4. 水溶性ビタミンの構造と機能（1）B 群ビタミン
5. 水溶性ビタミンの構造と機能（2）葉酸とビタミン B12について、ビタミン C について
6. 脂溶性ビタミンの構造と機能
7. 無機質とミネラル
8. 生体内情報伝達機構
9. ホルモンの作用機序
10. 免疫と生体防御
11. 生体異物の代謝
12. 血液の働き
13. 遺伝子の発現と制御
14. 栄養と遺伝子
15. 遺伝子組み換え技術
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）毎回の授業で、次の講義内容に必要な教科書の該当箇所を示すので、その部分を熟読しておくこと。

（復習）毎回の授業内容の要約をまとめること。また、教科書の該当箇所を再度精読し、教科書の章末問題および記入式ノートに取り込んでおくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

栄養管理と生命科学シリーズ 「化学・生化学 人体の構造と機能」、大村正史、本三保子、山田一哉 編著，理工図書

生化学実験 [a]

〔担 当 者〕 小林 謙一
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 実験 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

生化学反応の基本である酵素、たんぱく質、核酸に関する実験を行うことによって、生化学的実験の原理と操作法を習得する。

●到達目標：

- ・酵素、たんぱく質、核酸を取り扱う際に必要な基本的な研究手法と操作を身につけられる。
- ・酵素、たんぱく質、核酸の化学的性質について説明できるようになる。

●成績評価の基準：

受講態度（実験へのとりくみと発表） 40点
実験のレポート 20点
テスト 40点

●留意事項：

オフィスアワー 木曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 酵素に関する講義、試薬の調製
2. 肝臓中 Arginase 画分の調製、urea-N の検量線の作製
3. 肝臓中 Arginase 活性の測定
4. タンパク質の電気泳動に関する講義
5. 試薬の調製、SDS-PAGE ゲルの作製
6. 電気泳動、ゲルの染色、脱色、乾燥
7. 二次元電気泳動法に関する講義
8. 試薬の調製、二次元目ゲルの作製
9. 一次元目ゲルの pH パターンの測定
10. 二次元電気泳動、ゲルの染色、脱色、乾燥、泳動パターンの観察
11. 核酸に関する実験の講義、試薬調製
12. DNA の抽出
13. DNA の制限酵素消化実験
14. アガロースゲル電気泳動、泳動パターンの観察
15. 実験結果に関するまとめ
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）実験方法、実験項目に関する文献をプリントして配付するので、実験に先立ってよく読んで、実験目的、実験方法、操作原理、操作方法について理解に努めること。

（復習）実験内容を発表およびレポートにしなければならないので、実験目的、方法、操作原理、操作方法について、文章にして整理し、復習することはもちろんのこと、実験結果を正しく整理、そして結果について評価・解釈し、参考文献などをもとに考察できるようにしておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

生化学実験 [b]

〔担 当 者〕 小林 謙一
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 実験 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

生化学反応の基本である酵素、たんぱく質、核酸に関する実験を行うことによって、生化学的実験の原理と操作法を習得する。

●到達目標：

- ・酵素、たんぱく質、核酸を取り扱う際に必要な基本的な研究手法と操作を身につけられる。
- ・酵素、たんぱく質、核酸の化学的性質について説明できるようになる。

●成績評価の基準：

受講態度（実験へのとりくみと発表） 40点
実験のレポート 20点
テスト 40点

●留意事項：

オフィスアワー 木曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 酵素に関する講義、試薬の調製
2. 肝臓中 Arginase 画分の調製、urea-N の検量線の作製
3. 肝臓中 Arginase 活性の測定
4. タンパク質の電気泳動に関する講義
5. 試薬の調製、SDS-PAGE ゲルの作製
6. 電気泳動、ゲルの染色、脱色、乾燥
7. 二次元電気泳動法に関する講義
8. 試薬の調製、二次元目ゲルの作製
9. 一次元目ゲルの pH パターンの測定
10. 二次元電気泳動、ゲルの染色、脱色、乾燥、泳動パターンの観察
11. 核酸に関する実験の講義、試薬調製
12. DNA の抽出
13. DNA の制限酵素消化実験
14. アガロースゲル電気泳動、泳動パターンの観察
15. 実験結果に関するまとめ
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）実験方法、実験項目に関する文献をプリントして配付するので、実験に先立ってよく読んで、実験目的、実験方法、操作原理、操作方法について理解に努めること。

（復習）実験内容を発表およびレポートにしなければならないので、実験目的、方法、操作原理、操作方法について、文章にして整理し、復習することはもちろんのこと、実験結果を正しく整理、そして結果について評価・解釈し、参考文献などをもとに考察できるようにしておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

病理学

〔担当 者〕 高橋 聖之
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

プリントを用いて講義する。講義の進行はプリントに合わせ、講義はパワーポイントによるスライドを用いて講義する。プリントは医学部保健学科学生用なので、食品栄養学科の学生にはやや不必要に詳細であることも多いが、重要点を重点的に講義する。

●到達目標：

1. 病気とはどんなものなのか。なぜ病気になるのか、病気になるとどんな症状が出るのかなどの病気についての基礎が説明できる。
2. 管理栄養士として知っておかねばならない食事制限や栄養管理の意義を病気を病理学を基礎に正しく説明できる。

●成績評価の基準：

期末試験 100%（到達目標1,2）

ただし、期末試験が60%に届かなかった場合はレポートの提出回数を得点として加算する。レポートは10回あり、提出が5回以下の場合は期末試験の受験資格を認めないので、必ず提出してください。

●留意事項：

講義は解剖生理の基本的知識が前提である。講義にあたって、特に臓器の基本構造や機能生理学を復習しておくこと。講義でカバーできなかった重要事項については参考書を自習すること。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 病理学とは何か、病理を学ぶ意味、
2. 退行性病変
3. 進行病変
4. 循環障害
5. 感染症
6. 免疫
7. 炎症
8. 腫瘍総論
9. 呼吸器疾患
10. 消化器疾患
11. 肝臓、胆のう、すい臓疾患
12. 婦人科疾患
13. 腎臓疾患
14. 神経系疾患：脳血管障害
15. 神経系疾患：高齢、変性疾患
16. 期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

この授業は配布するプリント冊子に従って講義します。講義はパワーポイントを用いてイラストや写真、画像をもちいて受講者に分かりやすく提示します。プリント冊子は各單元ごとにまとめられています。各単元の終了後に設問形式のレポート用紙を配布します。これを翌週に提出すること。このレポートを提出することによって講義を受けた部分の復習になります。これはレポート点となり、必要に応じて成績に加算されます。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書等>

作成した資料を配布する

臨床医学 I [a]

〔担 当 者〕 山下 美保・藤井 智香子
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

管理栄養士には、傷病者の療養、健康の保持増進等のため、栄養管理・栄養指導にあたる役割があり、チーム医療の一翼を担う者として専門的知識が要求される。本授業では、糖尿病をはじめ、脂質異常症、内分泌、消化器など各種疾患についての基礎的知識を修得する。将来、臨床現場で栄養指導を行う際に必要な患者視点を持つことを目的に、講義の中でグループワークなども実施する。

●到達目標：

1. 各疾患の成因・病態・症状・診断・治療について学習する。
2. 将来的には、管理栄養士の医療分野における重要性を認識し、その役割を担うことができるようにする。
3. 総合的、系統的に理解し、実践力を養う。

●成績評価の基準：

小テスト：20%

定期試験：80%

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日3,4限

※本科目の学習においては、解剖学、生理学、生化学、基礎栄養学、病理学などの基礎知識が要求される。

●実務経験の授業への活用方法：

主担当（山下）は、医師として離島の診療所や総合病院に勤務してきた経験から、各分野における症状・検査所見・診断・治療について提示していくことで、医学の系統的学習を促す。また藤井智香子医師は、岡山大学病院で小児心身症診療を実施しており、第4回,6回,9回については、病態生理の理解や面接の方法など専門分野の診療、臨床に即した講義を行う。

●授業予定一覧：

- 1 糖尿病Ⅰ
- 2 糖尿病Ⅱ
- 3 脂質異常症
- 4 肥満、メタボリックシンドローム（藤井）
- 5 動脈硬化、高尿酸血症
- 6 発達特性の理解（藤井）
- 7 内分泌Ⅰ
- 8 内分泌Ⅱ
- 9 摂食障害（藤井）
- 10 食道
- 11 胃十二指腸
- 12 肝臓Ⅰ
- 13 肝臓Ⅱ
- 14 胆嚢、膵臓
- 15 大腸
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業は配付資料にそって進めるが、必携書を精読し、積極的に検索を行い、不明な点は質問するなど、病態への理解を深めて欲しい。
 （復習1）テストを行い、授業毎にその日の内容をおさらいする。
 （復習2）管理栄養士の立場から、疾患への適切なアプローチについてレポートをまとめる。

【必携書（教科書販売）】

栄養科学イラストレイテッド 臨床医学 疾病の成り立ち、田中 明、宮坂京子、藤岡由夫、羊土社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書>

栄養アセスメントに役立つ 臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ第2版（応用栄養学Ⅰにて購入済）

臨床医学Ⅰ [b]

〔担 当 者〕 山下 美保・藤井 智香子
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

管理栄養士には、傷病者の療養、健康の保持増進等のため、栄養管理・栄養指導にあたる役割があり、チーム医療の一翼を担う者として専門的知識が要求される。本授業では、糖尿病をはじめ、脂質異常症、内分泌、消化器など各種疾患についての基礎的知識を修得する。将来、臨床現場で栄養指導を行う際に必要な患者視点を持つことを目的に、講義の中でグループワークなども実施する。

●到達目標：

1. 各疾患の成因・病態・症状・診断・治療について学習する。
2. 将来的には、管理栄養士の医療分野における重要性を認識し、その役割を担うことができるようにする。
3. 総合的、系統的に理解し、実践力を養う。

●成績評価の基準：

小テスト：20％
定期試験：80％

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日3,4限
※本科目の学習においては、解剖学、生理学、生化学、基礎栄養学、病理学などの基礎知識が要求される。

●実務経験の授業への活用方法：

主担当（山下）は、医師として離島の診療所や総合病院に勤務してきた経験から、各分野における症状・検査所見・診断・治療について提示していくことで、医学の系統的学習を促す。また藤井智香子医師は、岡山大学病院で小児心身症診療を実施しており、第4回,6回,9回については、病態生理の理解や面接の方法など専門分野の診療、臨床に即した講義を行う。

●授業予定一覧：

- 1 糖尿病Ⅰ
- 2 糖尿病Ⅱ
- 3 脂質異常症
- 4 肥満、メタボリックシンドローム（藤井）
- 5 動脈硬化、高尿酸血症
- 6 発達特性の理解（藤井）
- 7 内分泌Ⅰ
- 8 内分泌Ⅱ
- 9 摂食障害（藤井）
- 10 食道
- 11 胃十二指腸
- 12 肝臓Ⅰ
- 13 肝臓Ⅱ
- 14 胆嚢、膵臓
- 15 大腸
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業は配付資料にそって進めるが、必携書を精読し、積極的に検索を行い、不明な点は質問するなど、病態への理解を深めて欲しい。
（復習1）テストを行い、授業毎にその日の内容をおさらいする。
（復習2）管理栄養士の立場から、疾患への適切なアプローチについてレポートをまとめる。

【必携書（教科書販売）】

栄養科学イラストレイテッド 臨床医学 疾病の成り立ち、田中明 他、羊土社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書＞
栄養アセスメントに役立つ 臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ第2版（応用栄養学Ⅰにて購入済）

臨床医学Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 山下 美保
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

管理栄養士には、傷病者の療養、健康の保持増進等のため、栄養管理・栄養指導にあたる役割があり、チーム医療の一翼を担う者として専門的知識が要求される。本授業では、生活習慣病をはじめ、循環器、呼吸器、腎臓、アレルギーなど各種疾患についての基礎的知識を修得する。

●到達目標：

1. 各疾患の成因・病態・症状・診断・治療について学習する。
2. 将来的には、管理栄養士の医療分野における重要性を認識し、その役割を担うことができるようにする。
3. 総合的、系統的に理解し、実践力を養う。

●成績評価の基準：

小テスト：20％
定期試験：80％

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日3,4限
※本科目の学習においては、解剖学、生理学、生化学、基礎栄養学、病理学などの基礎知識が要求される。

●実務経験の授業への活用方法：

医師として離島の診療所や総合病院に勤務してきた経験から、各分野の症状・検査所見・診断・治療について提示していくことで、医学の系統的学習を促す。

●授業予定一覧：

- 1 循環器Ⅰ（虚血性心疾患）
- 2 循環器Ⅱ（心不全、不整脈、救急蘇生）
- 3 呼吸器Ⅰ（呼吸機能、慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息）
- 4 呼吸器Ⅱ（肺炎、結核、肺癌）
- 5 先天性代謝異常症、染色体異常
- 6 腎臓Ⅰ（腎機能、腎炎、ネフローゼ症候群）
- 7 腎臓Ⅱ（腎不全、慢性腎臓病、尿路疾患）
- 8 脳神経
- 9 貧血
- 10 免疫・アレルギーⅠ（アレルギー疾患、膠原病）
- 11 免疫・アレルギーⅡ（食物アレルギー）
- 12 運動器
- 13 婦人科（性周期、婦人科疾患）
- 14 感染症Ⅰ（おもなウイルス感染症、予防接種）
- 15 感染症Ⅱ（腸管感染症）
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業は配付資料にそって進めるが、必携書を精読し、積極的に検索を行い、不明な点は質問するなど、病態への理解を深めて欲しい。
（復習1）小テストを行い、授業毎にその日の内容をおさらいする。
（復習2）管理栄養士の立場から、疾患への適切なアプローチについてレポートをまとめ提出してもらう。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書＞
（臨床医学Ⅰで購入済）栄養科学イラストレイテッド臨床医学 疾病の成り立ち、田中明 他、羊土社
＜参考書＞
（応用栄養学Ⅰで購入済）栄養アセスメントに役立つ 臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ第2版

臨床医学Ⅱ [b]

〔担 当 者〕 山下 美保
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

管理栄養士には、傷病者の療養、健康の保持増進等のため、栄養管理・栄養指導にあたる役割があり、チーム医療の一翼を担う者として専門的知識が要求される。本授業では、生活習慣病をはじめ、循環器、呼吸器、腎臓、アレルギーなど各種疾患についての基礎的知識を修得する。

●到達目標：

1. 各疾患の成因・病態・症状・診断・治療について学習する。
2. 将来的には、管理栄養士の医療分野における重要性を認識し、その役割を担うことができるようにする。
3. 総合的、系統的に理解し、実践力を養う。

●成績評価の基準：

小テスト：20％
 定期試験：80％

●留意事項：

オフィスアワー 火曜日 3,4限

●実務経験の授業への活用方法：

医師として離島の診療所や総合病院で診療してきた経験から、各分野の症状・検査所見・診断・治療について提示していくことで、医学の系統的学習を促す。

●授業予定一覧：

- 1 循環器Ⅰ（虚血性心疾患）
- 2 循環器Ⅱ（心不全、不整脈、救急蘇生）
- 3 呼吸器Ⅰ（呼吸機能、慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息）
- 4 呼吸器Ⅱ（肺炎、結核、肺癌）
- 5 先天性代謝異常症、染色体異常
- 6 腎臓Ⅰ（腎機能、腎炎、ネフローゼ症候群）
- 7 腎臓Ⅱ（腎不全、慢性腎臓病、尿路疾患）
- 8 脳神経
- 9 貧血
- 10 免疫・アレルギーⅠ（アレルギー疾患、膠原病）
- 11 免疫・アレルギーⅡ（食物アレルギー）
- 12 運動器
- 13 婦人科（性周期、婦人科疾患）
- 14 感染症Ⅰ（おもなウイルス感染症、予防接種）
- 15 感染症Ⅱ（腸管感染症）
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業は配付資料にそって進めるが、必携書を精読し、積極的に検索を行い、不明な点は質問するなど、病態への理解を深めて欲しい。
 （復習1）小テストを行い、授業毎にその日の内容をおさらいする。
 （復習2）管理栄養士の立場から、疾患への適切なアプローチについてレポートをまとめ提出してもらう。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
 （臨床医学Ⅰで購入済）栄養科学イラストレイテッド臨床医学 疾病の成り立ち、田中明 他、羊土社
 <参考書>
 （応用栄養学Ⅰで購入済）栄養アセスメントに役立つ 臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ第2版

臨床情報管理実習 [a]

〔担 当 者〕 山下 美保
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 実習・講義 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

本授業の目的は、診療現場において対象者ごとに必要な情報は何か、どのようにして情報を得るかを自ら考え、また得られた情報の内容を理解し、活用することができるようにすることである。授業で提示された課題についてグループワークを行い、まとめた内容をプレゼンテーションする機会も持つ。臨床医学の内容を十分に理解し、対象者に分かりやすく説明する技法を修得すべく積極的に実習に臨んでほしい。

●到達目標：

1. 疾病の病態、臨床情報の意味を理解する。
2. 個々の対象者に症状や検査結果、その他の注意点について適切な説明ができるようにする。

●成績評価の基準：

課題：60％
 定期試験：40％

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日3,4限

●実務経験の授業への活用方法：

医師として離島の診療所や総合病院に勤務してきた経験から、各分野の症状・検査所見・診断・治療について提示していくことで、臨床医学の系統的学習を促す。

●授業予定一覧：

- 1 総論（身体計測）
- 2 心肺蘇生法
- 3 骨粗鬆症の予防
- 4 高血圧の診断と予防
- 5 防災研修（炊き出し体験）
- 6 高齢者疑似体験
- 7 食物アレルギー・アナフィラキシーへの対応
- 8 摂食機能の発達
- 9 味覚
- 10 アルコール代謝
- 11 医療関連感染対策
- 12 血糖値と糖尿病
- 13 薬と食
- 14 菌の健康
- 15 まとめ
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

積極的に授業に参加すること。必携書を精読し、理解を深め、検索や質問を行うなど、十分な授業外学習も進めてほしい。

（復習）実習で行った実験等についてレポートを作成する。

（予習）自主学習として授業中に提示されたテーマについての課題を行う。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
 （臨床医学Ⅰで購入済）栄養科学イラストレイテッド臨床医学 疾病の成り立ち、田中明 他、羊土社
 <参考書>
 （応用栄養学Ⅰで購入済）栄養アセスメントに役立つ 臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ第2版

臨床情報管理実習 [b]

[担 当 者] 山下 美保
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 実習・講義 [単位] 1
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

本授業の目的は、診療現場において対象者ごとに必要な情報は何か、どのようにして情報を得るかを自ら考え、また得られた情報の内容を理解し、活用することができるようにすることである。授業で提示された課題についてグループワークを行い、まとめた内容をプレゼンテーションする機会も持つ。臨床医学の内容を十分に理解し、対象者に分かりやすく説明する技法を修得すべく積極的に実習に臨んでほしい。

●到達目標：

1. 疾病の病態、臨床情報の意味を理解する。
2. 個々の対象者に症状や検査結果、その他の注意点について適切な説明ができるようにする。

●成績評価の基準：

課題：60％
定期試験：40％

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日3,4限

●実務経験の授業への活用方法：

医師として離島の診療所や総合病院に勤務してきた経験から、各分野の症状・検査所見・診断・治療について提示していくことで、臨床医学の系統的学習を促す。

●授業予定一覧：

- 1 総論(身体計測)
- 2 心肺蘇生法
- 3 骨粗鬆症の予防
- 4 高血圧の診断と予防
- 5 防災研修(炊き出し体験)
- 6 高齢者疑似体験
- 7 食物アレルギー・アナフィラキシーへの対応
- 8 摂食機能の発達
- 9 味覚
- 10 アルコール代謝
- 11 医療関連感染対策
- 12 血糖値と糖尿病
- 13 薬と食
- 14 菌の健康
- 15 まとめ
- 16 定期試験

●準備学習(予習・復習)に必要な学修内容：

積極的に授業に参加すること。必携書を精読し、理解を深め、検索や質問を行うなど、十分な授業外学習も進めてほしい。

(復習) 実習で行った実験等についてレポートを作成する。

(予習) 自主学習として授業中に提示されたテーマについての課題を行う。

【必携書(教科書販売)】

【必携書・参考書等(教科書販売以外)】

<必携書>

(臨床医学Ⅰで購入済) 栄養科学イラストレイテッド臨床医学 疾病の成り立ち, 田中明 他, 羊土社

<参考書>

(応用栄養学Ⅰで購入済) 栄養アセスメントに役立つ 臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ 第2版

微生物学

[担 当 者] 長濱 統彦
[開 講 期] 1 期
[授 業 形 態] 講義 [単位] 2
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

微生物学とは、単に肉眼で見ることのできない生きものの生物学である。微生物は、我々の想像を超えて多様な生きものの集合体であるが、特に感染性微生物である細菌、ウイルス、真菌、原虫等の基礎的事項を概説し、その上で各微生物の性状や病原性について論述する。

●到達目標：

微生物の発見と理解の歴史について説明できる。
細菌、ウイルス、真菌、原虫とは何か、どのように違うのか説明できる。
代表的な細菌の代謝やウイルスの増殖メカニズムについて説明できる。
代表的な微生物の病原性や人との関わりについて説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト・質問カード・レポート等 30％
定期試験 70％

●留意事項：

臨床医学、食品衛生学、食品学などを学習する上で基礎となる科目である。
オフィスアワー 火曜日 9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 微生物について学ぶこと
2. 微生物学の歴史
3. 生物界における微生物の位置
4. 種とはなにか
5. 細菌とはなにか
6. 細菌の代謝
7. 細菌の増殖
8. 細菌の遺伝
9. 細菌の変異
10. ウイルスとはなにか
11. ウイルスの増殖
12. ウイルスの変異
13. 真菌学総論
14. 原虫学総論
15. 滅菌と消毒
16. 定期試験

●準備学習(予習・復習)に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、予め教科書を参考に穴を埋めておくこと。
講義開始時に前回内容の小テストを実施するので、十分復習して望むこと。

【必携書(教科書販売)】

『微生物と免疫』改訂, 高橋信二, 建帛社

【必携書・参考書等(教科書販売以外)】

生体防御論 [a]

〔担 当 者〕長濱 統彦
 〔開 講 期〕1 期
 〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350B1-3000-o2

●本授業の概要：

生物は、病原微生物や有害物質から身を守るための様々な仕組みを持つ。本講義では、人の免疫システムの基本を学ぶとともに、アレルギーや自己免疫疾患、代表的な感染症について学習する。

●到達目標：

免疫システムの概要を説明できる。
 アレルギーや自己免疫疾患、生体防御能を左右する内的外的要因について説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト・質問カード・レポート 30%
 定期試験 70%

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日 7,8時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生体防御とは
2. 自然免疫と獲得免疫の概要
3. 自然免疫と獲得免疫の違い
4. 様々な免疫細胞
5. 液性免疫と細胞性免疫の概要
6. 液性免疫と細胞性免疫の違い
7. 抗原とは何か
8. 抗原と抗体
9. ウイルス感染症と免疫システム
10. 免疫不全
11. アレルギー
12. 自己免疫疾患
13. 主な細菌感染症
14. 主なウイルス感染症
15. その他の感染症
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので（初回を除く）、予め自ら調べて穴を埋めておくこと。
 講義開始時に前回内容の小テストを実施するので、十分復習して望むこと。

【必携書（教科書販売）】

病気がみえる〈vol.6〉免疫・膠原病・感染症，森尾友宏 他，メディックメディア

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

生体防御論 [b]

〔担 当 者〕長濱 統彦
 〔開 講 期〕1 期
 〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350B1-3000-o2

●本授業の概要：

生物は、病原微生物や有害物質から身を守るための様々な仕組みを持つ。本講義では、人の免疫システムの基本を学ぶとともに、アレルギーや自己免疫疾患、代表的な感染症について学習する。

●到達目標：

免疫システムの概要を説明できる。
 アレルギーや自己免疫疾患、生体防御能を左右する内的外的要因について説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト・質問カード・レポート 30%
 定期試験 70%

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日 7,8時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生体防御とは
2. 自然免疫と獲得免疫の概要
3. 自然免疫と獲得免疫の違い
4. 様々な免疫細胞
5. 液性免疫と細胞性免疫の概要
6. 液性免疫と細胞性免疫の違い
7. 抗原とは何か
8. 抗原と抗体
9. ウイルス感染症と免疫システム
10. 免疫不全
11. アレルギー
12. 自己免疫疾患
13. 主な細菌感染症
14. 主なウイルス感染症
15. その他の感染症
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので（初回を除く）、予め自ら調べて穴を埋めておくこと。
 講義開始時に前回内容の小テストを実施するので、十分復習して望むこと。

【必携書（教科書販売）】

病気がみえる〈vol.6〉免疫・膠原病・感染症，森尾友宏 他，メディックメディア

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

生体防御論実験 [a]

〔担 当 者〕 長濱 統彦
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 実験・講義 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

生体防御に関わる微生物相について、さまざまな角度から観察・分析を行う。アレルゲンや免疫反応の検出のための基本的手順を学ぶ。

●到達目標：

生体防御に関わる微生物の観察、分析を通して、微生物多様性とヒトとの関係を説明できる。
 抗原抗体反応や PCR の原理を理解し、基本的手順をマスターする。

●成績評価の基準：

レポート、実験姿勢 70%
 定期試験 30%

●留意事項：

実験姿勢の評価には、安全に十分留意された服装が含まれる。
 オフィスアワー 金曜日 5,6時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生体防御論実験について
2. 活性酸素の影響
3. 活性酸素の影響の観察
4. プロバイオティクスの効果
5. プロバイオティクスの効果の観察
6. 乳酸菌の培養と定量
7. 乳酸菌の培養と定量結果
8. 乳酸菌の分離と観察
9. 乳酸菌の分離と観察結果
10. 抗原抗体反応の検出
11. 抗原抗体反応の定量
12. アレルゲン関連遺伝子の抽出
13. アレルゲン関連遺伝子の増幅
14. アレルゲン関連遺伝子の電気泳動
15. アレルゲン関連遺伝子の観察
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

生体防御論実験 [b]

〔担 当 者〕 長濱 統彦
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 実験・講義 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

生体防御に関わる微生物相について、さまざまな角度から観察・分析を行う。アレルゲンや免疫反応の検出のための基本的手順を学ぶ。

●到達目標：

生体防御に関わる微生物の観察、分析を通して、微生物多様性とヒトとの関係を説明できる。
 抗原抗体反応や PCR の原理を理解し、基本的手順をマスターする。

●成績評価の基準：

レポート、実験姿勢 70%
 定期試験 30%

●留意事項：

実験姿勢の評価には、安全に十分留意された服装が含まれる。
 オフィスアワー 金曜日 5,6時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 生体防御論実験について
2. 活性酸素の影響
3. 活性酸素の影響の観察
4. プロバイオティクスの効果
5. プロバイオティクスの効果の観察
6. 乳酸菌の培養と定量
7. 乳酸菌の培養と定量結果
8. 乳酸菌の分離と観察
9. 乳酸菌の分離と観察結果
10. 抗原抗体反応の検出
11. 抗原抗体反応の定量
12. アレルゲン関連遺伝子の抽出
13. アレルゲン関連遺伝子の増幅
14. アレルゲン関連遺伝子の電気泳動
15. アレルゲン関連遺伝子の観察
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

食品学 I [a]

〔担 当 者〕 吉金 優
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

食品は、栄養素を供給する機能（栄養機能）、色・味・香り・歯ざわりなどおいしさに関与する機能（感覚機能）、健康の維持・増進に寄与する機能（生体調節機能）の3つの機能を有している。これら食品の有する3つの機能について、関与する食品成分の化学的な性質を理解する。

●到達目標：

1. 各種食品成分を化学的に分類できる。
2. 各種食品成分と3つの機能との関わりを説明できる。
3. 食品を科学的にとらえることができる。

●成績評価の基準：

小テスト：30%（到達目標1, 2）
 定期試験：70%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

本授業は広範囲な内容を取り扱い、他の専門科目の基礎知識となるため、予習・復習が重要となる。
 オフィスアワー：授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品学概論 人間と食品（食べ物）
2. 食品成分の化学（1）水
3. 食品成分の化学（2）水の状態
4. 食品成分の化学（3）アミノ酸
5. 食品成分の化学（4）たんぱく質
6. 食品成分の化学（5）糖類
7. 食品成分の化学（6）多糖類
8. 食品成分の化学（7）脂肪酸
9. 食品成分の化学（8）脂質
10. 食品成分の化学（9）ビタミン、ミネラル
11. 食品の嗜好成分の化学（1）色
12. 食品の嗜好成分の化学（2）味
13. 食品の嗜好成分の化学（3）香り
14. 食品の物性（テクスチャー）
15. 食品の健康機能性
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、教科書とともに熟読しておくこと（30分）。
 毎回の授業で小テストを課すので、十分復習して授業に望むこと（60分）。

【必携書（教科書販売）】

『新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 1 食品学総論』、森田潤司、成田宏史、化学同人

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書・参考書等＞
 プリントを配布する。
 『食品成分表』、香川芳子、女子栄養大学出版社

食品学 I [b]

〔担 当 者〕 吉金 優
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

食品は、栄養素を供給する機能（栄養機能）、色・味・香り・歯ざわりなどおいしさに関与する機能（感覚機能）、健康の維持・増進に寄与する機能（生体調節機能）の3つの機能を有している。これら食品の有する3つの機能について、関与する食品成分の化学的な性質を理解する。

●到達目標：

1. 各種食品成分を化学的に分類できる。
2. 各種食品成分と3つの機能との関わりを説明できる。
3. 食品を科学的にとらえることができる。

●成績評価の基準：

小テスト：30%（到達目標1, 2）
 定期試験：70%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

本授業は広範囲な内容を取り扱い、他の専門科目の基礎知識となるため、予習・復習が重要となる。
 オフィスアワー：授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品学概論 人間と食品（食べ物）
2. 食品成分の化学（1）水
3. 食品成分の化学（2）水の状態
4. 食品成分の化学（3）アミノ酸
5. 食品成分の化学（4）たんぱく質
6. 食品成分の化学（5）糖類
7. 食品成分の化学（6）多糖類
8. 食品成分の化学（7）脂肪酸
9. 食品成分の化学（8）脂質
10. 食品成分の化学（9）ビタミン、ミネラル
11. 食品の嗜好成分の化学（1）色
12. 食品の嗜好成分の化学（2）味
13. 食品の嗜好成分の化学（3）香り
14. 食品の物性（テクスチャー）
15. 食品の健康機能性
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、教科書とともに熟読しておくこと（30分）。
 毎回の授業で小テストを課すので、十分復習して授業に望むこと（60分）。

【必携書（教科書販売）】

『新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 1 食品学総論』、森田潤司、成田宏史、化学同人

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書・参考書等＞
 プリントを配布する。
 『食品成分表』、香川芳子、女子栄養大学出版社

食品学Ⅱ [a]

〔担 当 者〕吉金 優
〔開 講 期〕2 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-1000-o2

●本授業の概要：

代表的な食品素材の特性や成分および食品表示について理解する。また、食品は生産、加工・貯蔵、流通、調理などの過程を経て摂取される。これら過程で起こる食品成分の化学的な変化についても理解する。

●到達目標：

1. 食品素材を分類でき、含まれる成分を説明できる。
2. 食品の各過程で起こる食品成分の変化を説明できる。
3. 食品の表示や加工技術について説明できる。
4. 食品を科学的にとらえ、食品素材を選択・活用する力を養う。

●成績評価の基準：

小テスト：30％（到達目標1, 2, 3）
定期試験：70％（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：

本授業は食品学Ⅰの基礎知識が必要であり、他の専門科目の基礎知識となるため、予習・復習が重要となる。
オフィスアワー：授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品学概論
2. 食品成分表の理解
3. 食品の表示
4. 食品の表示と規格基準
5. 食品の保存・流通・加工
6. 食品成分の変化（1）脂質の酸化
7. 食品成分の変化（2）たんぱく質、炭水化物の変化
8. 食品成分の変化（3）褐変
9. 食品成分の変化（4）酵素等による成分変化
10. 植物性食品の種類と性質（1）穀類、いも類
11. 植物性食品の種類と性質（2）種実類、豆類、野菜類他
12. 動物性食品の種類と性質（1）肉類、卵類
13. 動物性食品の種類と性質（2）乳類、魚介類
14. 微生物利用食品の種類と性質
15. 油脂、調味料の種類と性質
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、教科書とともに熟読しておくこと（30分）。
毎回の授業で小テストを課すので、十分復習して授業に望むこと（60分）。

【必携書（教科書販売）】

『新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康2 食品学各論』、瀬口正晴、八田 一、化学同人

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書・参考書等＞
プリントを配布する。
『新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康① 食品学総論』、森田潤司、成田宏史、化学同人
『食品成分表』、香川芳子、女子栄養大学出版部

食品学Ⅱ [b]

〔担 当 者〕吉金 優
〔開 講 期〕2 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-1000-o2

●本授業の概要：

代表的な食品素材の特性や成分および食品表示について理解する。また、食品は生産、加工・貯蔵、流通、調理などの過程を経て摂取される。これら過程で起こる食品成分の化学的な変化についても理解する。

●到達目標：

1. 食品素材を分類でき、含まれる成分を説明できる。
2. 食品の各過程で起こる食品成分の変化を説明できる。
3. 食品の表示や加工技術について説明できる。
4. 食品を科学的にとらえ、食品素材を選択・活用する力を養う。

●成績評価の基準：

小テスト：30％（到達目標1, 2, 3）
定期試験：70％（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：

本授業は食品学Ⅰの基礎知識が必要であり、他の専門科目の基礎知識となるため、予習・復習が重要となる。
オフィスアワー：授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品学概論
2. 食品成分表の理解
3. 食品の表示
4. 食品の表示と規格基準
5. 食品の保存・流通・加工
6. 食品成分の変化（1）脂質の酸化
7. 食品成分の変化（2）たんぱく質、炭水化物の変化
8. 食品成分の変化（3）褐変
9. 食品成分の変化（4）酵素等による成分変化
10. 植物性食品の種類と性質（1）穀類、いも類
11. 植物性食品の種類と性質（2）種実類、豆類、野菜類他
12. 動物性食品の種類と性質（1）肉類、卵類
13. 動物性食品の種類と性質（2）乳類、魚介類
14. 微生物利用食品の種類と性質
15. 油脂、調味料の種類と性質
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、教科書とともに熟読しておくこと（30分）。
毎回の授業で小テストを課すので、十分復習して授業に望むこと（60分）。

【必携書（教科書販売）】

『新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康2 食品学各論』、瀬口正晴、八田 一、化学同人

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書・参考書等＞
プリントを配布する。
『新 食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康① 食品学総論』、森田潤司、成田宏史、化学同人
『食品成分表』、香川芳子、女子栄養大学出版部

食品学実験 [a]

〔担 当 者〕 吉金 優
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 実験・講義 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o1

●本授業の概要：

化学実験の基本操作の習得に加え、実際に食品成分の定性・定量実験を体験することで、食品に含まれる成分や食品成分表の理解を深める。さらに、実験レポートの作成を通じ、科学的な考え方、卒業論文執筆のための基本を習得する。

●到達目標：

1. 実験を行う上での基礎的な注意事項、器具などの取り扱い方を理解し、安全・正確に実験を行うことができる。
2. 定性・定量実験の違いについて説明できる。
3. 実験レポートをまとめることができる。

●成績評価の基準：

実験態度・レポート：60%（到達目標1, 2, 3）
 定期試験：40%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

オフィスアワー：授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品学実験概論（1）実験の基礎、実験ノート
2. 食品学実験概論（2）データの取り扱い、レポート作成法
3. 基礎実験（1）容量分析、各種機器の使い方
4. 基礎実験（2）分光分析、中和滴定
5. 水（1）水分の定量、水分活性の測定
6. 水（2）有機酸の定量、pHの測定
7. アミノ酸・たんぱく質（1）薄層クロマトグラフィー
8. アミノ酸・たんぱく質（2）たんぱく質の定量
9. 脂質（1）ケン化価の測定
10. 脂質（2）過酸化価、TBA 価、酸価の測定
11. 炭水化物（1）還元糖の定性実験
12. 炭水化物（2）還元糖の定量実験
13. 褐変（1）酵素的褐変
14. 褐変（2）非酵素的褐変
15. まとめ
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

実験書を熟読し、実験に使用する器具や試薬について調べておくこと。
 さらに実験の流れについて整理しておくこと（30分）。
 実験ごとに実験レポートを作成し、提出すること（150分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書・参考書等>

実験書を配布する。

食品学実験 [b]

〔担 当 者〕 吉金 優
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 実験・講義 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o1

●本授業の概要：

化学実験の基本操作の習得に加え、実際に食品成分の定性・定量実験を体験することで、食品に含まれる成分や食品成分表の理解を深める。さらに、実験レポートの作成を通じ、科学的な考え方、卒業論文執筆のための基本を習得する。

●到達目標：

1. 実験を行う上での基礎的な注意事項、器具などの取り扱い方を理解し、安全・正確に実験を行うことができる。
2. 定性・定量実験の違いについて説明できる。
3. 実験レポートをまとめることができる。

●成績評価の基準：

実験態度・レポート：60%（到達目標1, 2, 3）
 定期試験：40%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

オフィスアワー：授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品学実験概論（1）実験の基礎、実験ノート
2. 食品学実験概論（2）データの取り扱い、レポート作成法
3. 基礎実験（1）容量分析、各種機器の使い方
4. 基礎実験（2）分光分析、中和滴定
5. 水（1）水分の定量、水分活性の測定
6. 水（2）有機酸の定量、pHの測定
7. アミノ酸・たんぱく質（1）薄層クロマトグラフィー
8. アミノ酸・たんぱく質（2）たんぱく質の定量
9. 脂質（1）ケン化価の測定
10. 脂質（2）過酸化価、TBA 価、酸価の測定
11. 炭水化物（1）還元糖の定性実験
12. 炭水化物（2）還元糖の定量実験
13. 褐変（1）酵素的褐変
14. 褐変（2）非酵素的褐変
15. まとめ
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

実験書を熟読し、実験に使用する器具や試薬について調べておくこと。
 さらに実験の流れについて整理しておくこと（30分）。
 実験ごとに実験レポートを作成し、提出すること（150分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書・参考書等>

実験書を配布する。

食品衛生学 I [a]

〔担 当 者〕長濱 統彦
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-2000-o2

●本授業の概要：

食品衛生に関する歴史や施策を学ぶことを通して、食の安全の重要性を論述し、その上で食品変質の機序及びその防止策について講義する。また、細菌、ウイルス、自然毒による食中毒とそれらへの対策を解説する。

●到達目標：

微生物的・化学的要因による食品の変質や食中毒の機序を説明できる
食中毒に対する国内外の法令や行政組織について説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト・レポート 30%
定期試験 70%

●留意事項：

オフィスアワー 火曜日 9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. イントロダクション
2. 食品衛生法規
3. 食品衛生行政
4. コーデックス
5. 食品の変質：微生物による変質
6. 食品の変質：化学的変質
7. 食品変質の防止
8. 食中毒の定義
9. 食中毒の発生状況
10. 自然毒食中毒
11. 微生物性食中毒：感染型食中毒（サルモネラ他）
12. 微生物性食中毒：感染型食中毒（腸炎ビブリオ他）
13. 微生物性食中毒：毒素型食中毒（黄色ブドウ球菌他）
14. 微生物性食中毒：毒素型食中毒（ボツリヌス菌他）
15. 微生物性食中毒：ウイルス性食中毒
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、予め自ら教科書を読んで穴を埋めておくこと。
講義開始時に前回内容の小テストを実施するので、十分復習して望むこと。

【必携書（教科書販売）】

『イラスト 食品の安全性』、小塚 論ほか、東京教学社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

食品衛生学 I [b]

〔担 当 者〕長濱 統彦
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-2000-o2

●本授業の概要：

食品衛生に関する歴史や施策を学ぶことを通して、食の安全の重要性を論述し、その上で食品変質の機序及びその防止策について講義する。また、細菌、ウイルス、自然毒による食中毒とそれらへの対策を解説する。

●到達目標：

微生物的・化学的要因による食品の変質や食中毒の機序を説明できる
食中毒に対する国内外の法令や行政組織について説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト・レポート 30%
定期試験 70%

●留意事項：

オフィスアワー 火曜日 9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. イントロダクション
2. 食品衛生法規
3. 食品衛生行政
4. コーデックス
5. 食品の変質：微生物による変質
6. 食品の変質：化学的変質
7. 食品変質の防止
8. 食中毒の定義
9. 食中毒の発生状況
10. 自然毒食中毒
11. 微生物性食中毒：感染型食中毒（サルモネラ他）
12. 微生物性食中毒：感染型食中毒（腸炎ビブリオ他）
13. 微生物性食中毒：毒素型食中毒（黄色ブドウ球菌他）
14. 微生物性食中毒：毒素型食中毒（ボツリヌス菌他）
15. 微生物性食中毒：ウイルス性食中毒
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、予め自ら教科書を読んで穴を埋めておくこと。
講義開始時に前回内容の小テストを実施するので、十分復習して望むこと。

【必携書（教科書販売）】

『イラスト 食品の安全性』、小塚 論ほか、東京教学社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

食品衛生学Ⅱ [a]

〔担 当 者〕長濱 統彦
 〔開 講 期〕2 期
 〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350B1-2000-o2

●本授業の概要：

食品衛生学は食の安全と安心を考える学問分野である。食品衛生学Ⅱでは、寄生虫によるリスク、HACCPによる衛生管理、器具容器包装に関する規格基準などについて、また食品添加物や遺伝子組換え作物等とその表示について、有効性と安全性の観点から論述する。

●到達目標：

寄生虫による食中毒や人獣共通感染症の概要について説明できる
 に PCB，ダイオキシン，内分泌攪乱化学物質などの食品汚染物質による汚染と人体への影響について説明できる。
 食品添加物の種類や使用目的を理解し，その有効性と安全性を説明できる。
 食品添加物や遺伝子組換え食品に関する食品表示およびその基準について説明できる。
 これらを通じて，食の安全の重要性について総合的に説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト・レポート 30%
 定期試験 70%

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日 9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. イントロダクション
2. 食品による消化器系感染症と人獣共通感染症
3. 食品による寄生虫症
4. 食品によるその他の感染症
5. 食品衛生管理と HACCP
6. 食品中の汚染物質（カビ毒）
7. 食品中の汚染物質（重金属）
8. 食品中の汚染物質（その他の化学物質）
9. 食品の器具と容器包装
10. 食品添加物の概念
11. 食品添加物の安全性評価
12. 食品添加物の表示
13. 食品添加物の種類と用途
14. 新しい食品の安全性
15. 食品表示法
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、予め自ら教科書を読んで穴を埋めておくこと。
 講義開始時に前回内容の小テストを実施するので、十分復習して望むこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

食品衛生学Ⅱ [b]

〔担 当 者〕長濱 統彦
 〔開 講 期〕2 期
 〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350B1-2000-o2

●本授業の概要：

食品衛生学は食の安全と安心を考える学問分野である。食品衛生学Ⅱでは、寄生虫によるリスク、HACCPによる衛生管理、器具容器包装に関する規格基準などについて、また食品添加物や遺伝子組換え作物等とその表示について、有効性と安全性の観点から論述する。

●到達目標：

寄生虫による食中毒や人獣共通感染症の概要について説明できる
 に PCB，ダイオキシン，内分泌攪乱化学物質などの食品汚染物質による汚染と人体への影響について説明できる。
 食品添加物の種類や使用目的を理解し，その有効性と安全性を説明できる。
 食品添加物や遺伝子組換え食品に関する食品表示およびその基準について説明できる。
 これらを通じて，食の安全の重要性について総合的に説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト・レポート 30%
 定期試験 70%

●留意事項：

オフィスアワー 月曜日 9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. イントロダクション
2. 食品による消化器系感染症と人獣共通感染症
3. 食品による寄生虫症
4. 食品によるその他の感染症
5. 食品衛生管理と HACCP
6. 食品中の汚染物質（カビ毒）
7. 食品中の汚染物質（重金属）
8. 食品中の汚染物質（その他の化学物質）
9. 食品の器具と容器包装
10. 食品添加物の概念
11. 食品添加物の安全性評価
12. 食品添加物の表示
13. 食品添加物の種類と用途
14. 新しい食品の安全性
15. 食品表示法
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

次回範囲のプリントを配布するので、予め自ら教科書を読んで穴を埋めておくこと。
 講義開始時に前回内容の小テストを実施するので、十分復習して望むこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

食品衛生学実験 [a]	
〔担 当 者〕	長濱 統彦
〔開 講 期〕	通年
〔授 業 形 態〕	実験 [単位] 1
〔科目ナンバリング〕	350B1-2000-o1

●本授業の概要：

食品や食品衛生に関わる環境中の微生物を検出し，細菌性食中毒の危険性判定を行う。食品衛生検査を実践する。

●到達目標：

食品や身近な環境中の微生物を検出することで，その存在を認識するとともに基本的な微生物の扱い方を身につける。
食品衛生に必要な基本的な実験手法を身に付ける。

●成績評価の基準：

実験姿勢， レポート 80％
定期試験 20％

●留意事項：

9月前半の集中講義として実施する。

実験姿勢には安全性に配慮した服装類が含まれる。
オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品衛生学実験の目的と目標
2. 実験準備（器具の滅菌，培地の調製など）
3. 微生物の取り扱いおよび無菌操作法の確認
4. 環境中における生菌数測定
5. 食品中の生菌数の測定
6. ビブリオ属細菌の検出と培養
7. 芽胞の観察
8. 黄色ブドウ球菌の観察
9. 大腸菌群の検査
10. グラム染色
11. 水道水の水質検査
12. 抗生物質の効果検討
13. キットによる細菌検査
14. 食品添加物の検出
15. まとめ，あとかたづけ
16. 実験レポート

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

食品衛生学実験 [b]	
〔担 当 者〕	長濱 統彦
〔開 講 期〕	通年
〔授 業 形 態〕	実験 [単位] 1
〔科目ナンバリング〕	350B1-2000-o1

●本授業の概要：

食品や食品衛生に関わる環境中の微生物を検出し，細菌性食中毒の危険性判定を行う。食品衛生検査を実践する。

●到達目標：

食品や身近な環境中の微生物を検出することで，その存在を認識するとともに基本的な微生物の扱い方を身につける。
食品衛生に必要な基本的な実験手法を身に付ける。

●成績評価の基準：

実験姿勢， レポート 80％
定期試験 20％

●留意事項：

9月前半の集中講義として実施する。

実験姿勢には安全性に配慮した服装類が含まれる。
オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品衛生学実験の目的と目標
2. 実験準備（器具の滅菌，培地の調製など）
3. 微生物の取り扱いおよび無菌操作法の確認
4. 環境中における生菌数測定
5. 食品中の生菌数の測定
6. ビブリオ属細菌の検出と培養
7. 芽胞の観察
8. 黄色ブドウ球菌の観察
9. 大腸菌群の検査
10. グラム染色
11. 水道水の水質検査
12. 抗生物質の効果検討
13. キットによる細菌検査
14. 食品添加物の検出
15. まとめ，あとかたづけ
16. 実験レポート

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

調理学 [a]

〔担 当 者〕小川 眞紀子
 〔開 講 期〕2 期
 〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350B1-1000-o2

●本授業の概要：

食べもののおいしさおよび植物性食品、動物性食品、成分抽出素材などの調理・加工の化学的性質、各種操作の食物に与える理化学的性状、栄養素の変化、嗜好に及ぼす影響などの基礎知識を習得し理解する。さらに、栄養面、安全面、嗜好面の特性を活かした健康的な食事を計画・実践する応用能力を養う。

●到達目標：

1. 調理操作によるおいしさに関与する要因を説明できる。
2. 食品の調理・加工機能（調理科学的性質）を各種の調理・加工操作と関連づけて記述できる。
3. 習得した理論を家庭で作る日常調理や応用調理、並びに加工食品等に活かす能力として身につけ応用ができる。

●成績評価の基準：

ミニテスト（2回）30%（到達目標1,2）
 定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

日頃から身近な食材の季節性や鮮度などに関心を持つと共に、調理に携わる機会を増やし、調理を科学的に思考するよう心がけること。さらに、食品学や応用栄養学の知識とあわせて理解を深め、食事計画等につなげた応用能力を養うことを望む。
 オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 調理の意義と役割
2. おいしさを構成する食品成分・物性・組織
3. 調味料・香辛料・だしの役割
4. おいしさの評価方法
5. 調理操作の基礎
6. 加熱調理操作と調理器具
 < 第1 回 ミニテスト >
7. 炭水化物を多く含む食品の調理・加工機能
 (1) 米・米粉 (2) 小麦粉
8. (3) イモ類 (4) 豆類 (5) デンプン
9. タンパク質を多く含む食品の調理・加工機能
 (1) 食肉類
10. (2) 魚介類
11. (3) 卵類
12. (4) 牛乳・乳製品
13. ビタミン・無機質を多く含む食品の調理・加工機能
 (1) 野菜類 (2) 果実類
14. (3) きのこと類 (4) 藻類
 < 第2 回 ミニテスト >
15. 油脂、嗜好飲料、その他の食品の調理・加工機能
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業前に教科書の授業予定該当箇所を一読して予習し、授業時内容別に配付するプリントと併せて章毎に系統的によく復習し、2回のミニテストに備えて理解を深めておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

「調理学」テキスト食物と栄養科学シリーズ5， 測上倫子編，朝倉書店

調理学 [b]

〔担 当 者〕小川 眞紀子
 〔開 講 期〕2 期
 〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350B1-1000-o2

●本授業の概要：

食べもののおいしさおよび植物性食品、動物性食品、成分抽出素材などの調理・加工の化学的性質、各種操作の食物に与える理化学的性状、栄養素の変化、嗜好に及ぼす影響などの基礎知識を習得し理解する。さらに、栄養面、安全面、嗜好面の特性を活かした健康的な食事を計画・実践する応用能力を養う。

●到達目標：

1. 調理操作によるおいしさに関与する要因を説明できる。
2. 食品の調理・加工機能（調理科学的性質）を各種の調理・加工操作と関連づけて記述できる。
3. 習得した理論を家庭で作る日常調理や応用調理、並びに加工食品等に活かす能力として身につけ応用ができる。

●成績評価の基準：

ミニテスト（2回）30%（到達目標1,2）
 定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

日頃から身近な食材の季節性や鮮度などに関心を持つと共に、調理に携わる機会を増やし、調理を科学的に思考するよう心がけること。さらに、食品学や応用栄養学の知識とあわせて理解を深め、食事計画等につなげた応用能力を養うことを望む。
 オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 調理の意義と役割
2. おいしさを構成する食品成分・物性・組織
3. 調味料・香辛料・だしの役割
4. おいしさの評価方法
5. 調理操作の基礎
6. 加熱調理操作と調理器具
 < 第1 回 ミニテスト >
7. 炭水化物を多く含む食品の調理・加工機能
 (1) 米・米粉 (2) 小麦粉
8. (3) イモ類 (4) 豆類 (5) デンプン
9. タンパク質を多く含む食品の調理・加工機能
 (1) 食肉類
10. (2) 魚介類
11. (3) 卵類
12. (4) 牛乳・乳製品
13. ビタミン・無機質を多く含む食品の調理・加工機能
 (1) 野菜類 (2) 果実類
14. (3) きのこと類 (4) 藻類
 < 第2 回 ミニテスト >
15. 油脂、嗜好飲料、その他の食品の調理・加工機能
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業前に教科書の授業予定該当箇所を一読して予習し、授業時内容別に配付するプリントと併せて章毎に系統的によく復習し、2回のミニテストに備えて理解を深めておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

「調理学」テキスト食物と栄養科学シリーズ5， 測上倫子編，朝倉書店

調理学実習 I [a]

〔担 当 者〕小川 眞紀子
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕実習 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B1-1000-o1

●本授業の概要：

私たちの健康を支える食べ物は、料理という好ましい形に変え、食事として供される。本実習を通じて栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める基礎調理技術を習得し、日常的な食事作りや献立作成に対応できる能力を養う。また、基礎加熱調理操作を学ぶと共に、簡単な調理実験から食材の調理機能を観察し、調理の意義を考える。

●到達目標：

1. 基本調理操作である炊飯、だしのとり方、茹で物、煮物、蒸し物、焼き物、炒め物、揚げ物など、主に基礎加熱調理操作の調理技術と理論を習得することができる。
2. 食材や調理器具の衛生・安全管理、調理時間や調理作業効率が考慮できる。
3. 管理栄養士として食教育につながる食事を提供するために、調理の基礎的実践力を習得することができる。

●成績評価の基準：

ミニテスト（筆記）	30%（到達目標1）
実技試験	40%（到達目標1,2）
実習レポート	30%（到達目標2,3）

●留意事項：

- 時間厳守で事前準備を行うこと。服装身支度、衛生面、健康に十分配慮し、チームワークを大切に皆で協力しながら実習に臨むこと。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. オリエンテーション
調理実習の取り組み方、学習のポイント、衛生・安全面、調理道具の扱い方、計量の基本
2. 調味の基本、汁物の塩分濃度、食品概量、栄養価計算
日本料理の基礎調理
3. 日本料理（1）炊飯の基本、野菜の切り方、茶のいれ方
4. 日本料理（2）湯炊き、煮干しだしのとり方、味噌汁
5. 日本料理（3）混合だしのとり方、吸い物、お浸しの調味
西洋料理の基礎調理
6. 西洋料理の基礎知識、西洋だしについて、デザート
7. 西洋料理（1）紅茶のいれ方、膨化調理
8. 西洋料理（2）米の調理、ソース・ベシメル、果物の切り方
9. 西洋料理（3）スープ、カラメル、カスタード、パスタ
中国料理の基礎調理
10. 中国料理の基礎知識、湯（だし）について、寄せもの
11. 中国料理（1）清湯のとり方、湯通し・油通し、あん
12. 日本料理（4）素麺、煮物の調味、レンジ蒸し
13. 基本調理のまとめ、ミニテスト
- 14・15. 実技試験、レポート作成

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）事前の講義時に配付した実習プリントのレシピ、ポイント、作業分担、実習計画をよく熟読してから毎回の実習に臨むこと。
（復習）実習中の考察、感想、観察・記録をレポートにまとめ、課題を次に活かす。調理をする機会を増やし、事後の復習として繰り返し継続的に実践する。

【必携書（教科書販売）】

『わかりやすい調理』、遠藤仁子他編、みらい
食物と栄養科学シリーズ5『調理学』、渕上倫子編、朝倉書店
『食品成分表 2019』、香川芳子編、女子栄養大学出版部

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

調理学実習 I [b]

〔担 当 者〕小川 眞紀子
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕実習 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B1-1000-o1

●本授業の概要：

私たちの健康を支える食べ物は、料理という好ましい形に変え、食事として供される。本実習を通じて栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める基礎調理技術を習得し、日常的な食事作りや献立作成に対応できる能力を養う。また、基礎加熱調理操作を学ぶと共に、簡単な調理実験から食材の調理機能を観察し、調理の意義を考える。

●到達目標：

1. 基本調理操作である炊飯、だしのとり方、茹で物、煮物、蒸し物、焼き物、炒め物、揚げ物など、主に基礎加熱調理操作の調理技術と理論を習得することができる。
2. 食材や調理器具の衛生・安全管理、調理時間や調理作業効率が考慮できる。
3. 管理栄養士として食教育につながる食事を提供するために、調理の基礎的実践力を習得することができる。

●成績評価の基準：

ミニテスト（筆記）	30%（到達目標1）
実技試験	40%（到達目標1,2）
実習レポート	30%（到達目標2,3）

●留意事項：

- 時間厳守で事前準備を行うこと。服装身支度、衛生面、健康に十分配慮し、チームワークを大切に皆で協力しながら実習に臨むこと。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. オリエンテーション
調理実習の取り組み方、学習のポイント、衛生・安全面、調理道具の扱い方、計量の基本
2. 調味の基本、汁物の塩分濃度、食品概量、栄養価計算
日本料理の基礎調理
3. 日本料理（1）炊飯の基本、野菜の切り方、茶のいれ方
4. 日本料理（2）湯炊き、煮干しだしのとり方、味噌汁
5. 日本料理（3）混合だしのとり方、吸い物、お浸しの調味
西洋料理の基礎調理
6. 西洋料理の基礎知識、西洋だしについて、デザート
7. 西洋料理（1）紅茶のいれ方、膨化調理
8. 西洋料理（2）米の調理、ソース・ベシメル、果物の切り方
9. 西洋料理（3）スープ、カラメル、カスタード、パスタ
中国料理の基礎調理
10. 中国料理の基礎知識、湯（だし）について、寄せもの
11. 中国料理（1）清湯のとり方、湯通し・油通し、あん
12. 日本料理（4）素麺、煮物の調味、レンジ蒸し
13. 基本調理のまとめ、ミニテスト
- 14・15. 実技試験、レポート作成

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）事前の講義時に配付した実習プリントのレシピ、ポイント、作業分担、実習計画をよく熟読してから毎回の実習に臨むこと。
（復習）実習中の考察、感想、観察・記録をレポートにまとめ、課題を次に活かす。調理をする機会を増やし、事後の復習として繰り返し継続的に実践する。

【必携書（教科書販売）】

食物と栄養科学シリーズ5『調理学』、渕上倫子編、朝倉書店
『わかりやすい調理』、遠藤仁子他編、みらい
『食品成分表 2019』、香川芳子編、女子栄養大学出版部

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

調理学実習Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 小川 真紀子
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 実習 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o1

●本授業の概要：

栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の調理、加工技術とその科学的裏付けを基本料理から応用料理への展開や基礎実験等により理解する。また、各食材の特性や調理法、調味の工夫を考慮し、健康的な食事を計画・実践する能力を習得する。

●到達目標：

1. 調理学実習Ⅰの基本的な調理技術を基礎に、応用に展開する調理法を習得する。
2. 各種材料の性質や操作を基礎実験等から科学的に理解し、その特徴から適した調理法や調味の工夫が判別できる。
3. 健康的な食事を計画・実践する能力を習得することができる。

●成績評価の基準：

実技試験 50% (到達目標1,2,3)
実習レポート 30% (到達目標1,2)
課題 20% (到達目標2,3)

●留意事項：

- 健康、衛生面に十分配慮し、事前の調理計画により作業分担や時間配分をよく考えて実習に臨むこと。
- 食事計画、献立作成については、さらに応用栄養学、栄養教育論、給食経営管理論を履修し、発展させていく必要がある。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 日本料理の特徴と歴史、調理実習の取り組み方
2. テーブルマナー
3. 日本料理 (1) 一秋の食事 (すし)
4. 日本料理 (2) 一秋の食事 (おこわ)、米に関する実験
5. 西洋料理の特徴と歴史、菓子の基本、スパイスについて
6. 西洋料理 スープ、肉料理、サラダ、デザート・ゼリーに関する実験
7. 菓 子 膨化菓子―シュークリーム、蒸しカステラ デンプンに関する実験
8. 中国料理の特徴と歴史、前菜、点心、正月料理について、食事計画―献立の基礎
9. 中国料理 中国風粥、焼売、くらげ、イカの下ごしらえ
10. 日本料理 (3) おせち料理、正月雑煮
11. 食事計画 (1) 献立のたて方、女子大生の1日の食事
12. 食事計画 (2) グループ調理計画と食事作りの実際
13. 食事計画 (3) 献立の評価と改善案
- 14.15. 家庭でできる加工食品、グルテンに関する実験
16. 実技試験、まとめ

●準備学習 (予習・復習) に必要な学修内容：

本実習を始めるにあたり、調理学実習Ⅰの基礎調理の内容を、家庭での経験などを通してよく復習しておくこと。また調理学講義と併せて、常に科学的裏付けを考えながら理解を深めること。
(予習) 事前の講義時に配付した実習プリントのレシピ、ポイント、作業分担、グループ実習計画をよく熟読してから毎回の実習に臨むこと。
(復習) 実習中の考察、感想、観察・記録をレポートにまとめ、課題を次に活かす。調理をする機会を増やし、事後の復習として繰り返し継続的に実践する。

【必携書 (教科書販売)】

主食・主菜・副菜料理成分表、足立己幸監修、針谷順子著、群羊社

【必携書・参考書等 (教科書販売以外)】

<必携書>

『わかりやすい調理』、遠藤仁子他編、みらい
『食品成分表 2019』、香川芳子編、女子栄養大学出版部
食物と栄養科学シリーズ5『調理学』、測上倫子編、朝倉書店

<参考書等>

『調理のためのベーシックデータ』、女子栄養大学出版部

調理学実習Ⅱ [b]

〔担 当 者〕 小川 真紀子
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 実習 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o1

●本授業の概要：

栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の調理、加工技術とその科学的裏付けを基本料理から応用料理への展開や基礎実験等により理解する。また、各食材の特性や調理法、調味の工夫を考慮し、健康的な食事を計画・実践する能力を習得する。

●到達目標：

1. 調理学実習Ⅰの基本的な調理技術を基礎に、応用に展開する調理法を習得する。
2. 各種材料の性質や操作を基礎実験等から科学的に理解し、その特徴から適した調理法や調味の工夫が判別できる。
3. 健康的な食事を計画・実践する能力を習得することができる。

●成績評価の基準：

実技試験 50% (到達目標1,2,3)
実習レポート 30% (到達目標1,2)
課題 20% (到達目標2,3)

●留意事項：

- 健康、衛生面に十分配慮し、事前の調理計画により作業分担や時間配分をよく考えて実習に臨むこと。
- 食事計画、献立作成については、さらに応用栄養学、栄養教育論、給食経営管理論を履修し、発展させていく必要がある。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 日本料理の特徴と歴史、調理実習の取り組み方
2. テーブルマナー
3. 日本料理 (1) 一秋の食事 (すし)
4. 日本料理 (2) 一秋の食事 (おこわ)、米に関する実験
5. 西洋料理の特徴と歴史、菓子の基本、スパイスについて
6. 西洋料理 スープ、肉料理、サラダ、デザート・ゼリーに関する実験
7. 菓 子 膨化菓子―シュークリーム、蒸しカステラ デンプンに関する実験
8. 中国料理の特徴と歴史、前菜、点心、正月料理について、食事計画―献立の基礎
9. 中国料理 中国風粥、焼売、くらげ、イカの下ごしらえ
10. 日本料理 (3) おせち料理、正月雑煮
11. 食事計画 (1) 献立のたて方、女子大生の1日の食事
12. 食事計画 (2) グループ調理計画と食事作りの実際
13. 食事計画 (3) 献立の評価と改善案
- 14.15. 家庭でできる加工食品、グルテンに関する実験
16. 実技試験、まとめ

●準備学習 (予習・復習) に必要な学修内容：

本実習を始めるにあたり、調理学実習Ⅰの基礎調理の内容を、家庭での経験などを通してよく復習しておくこと。また調理学講義と併せて、常に科学的裏付けを考えながら理解を深めること。
(予習) 事前の講義時に配付した実習プリントのレシピ、ポイント、作業分担、グループ実習計画をよく熟読してから毎回の実習に臨むこと。
(復習) 実習中の考察、感想、観察・記録をレポートにまとめ、課題を次に活かす。調理をする機会を増やし、事後の復習として繰り返し継続的に実践する。

【必携書 (教科書販売)】

主食・主菜・副菜料理成分表、足立己幸監修、針谷順子著、群羊社

【必携書・参考書等 (教科書販売以外)】

<必携書>

『わかりやすい調理』、遠藤仁子他編、みらい
『食品成分表 2019』、香川芳子編、女子栄養大学出版部
食物と栄養科学シリーズ5『調理学』、測上倫子編、朝倉書店

<参考書等>

『調理のためのベーシックデータ』、女子栄養大学出版部

管理栄養士論

〔担 当 者〕 今本 美幸 他 5 名
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

本授業は、1 年生を対象に「管理栄養士とは何か、どうあるべきか」について一人ひとりが考えながら理解を深めることを目的とする。栄養のスペシャリストとして保健、医療、福祉や学校現場で活躍する管理栄養士の様々な現場を知り、その現場のニーズや管理栄養士の関わり方を学びながら、管理栄養士の社会的役割が理解できる能力を養う。

●到達目標：

- 1 管理栄養士制度の変遷について説明することができる。
- 2 食生活の変遷と管理栄養士の関わりについて説明することができる。
- 3 地域社会、学校、医療などにおける管理栄養士の役割と重要性について説明することができる。

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 20%（到達目標1,2,3）
課題レポート 80%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

日常の食生活の中で、人間の健康問題や社会との関わりなど、様々な立場を理解しながら広い視野で考えるよう努めてほしい。
管理栄養士は、人間を対象とした栄養指導や栄養管理を行う立場にあることを理解し、自らも心身共にバランスのとれた日常生活を送ることを望む。
本学科に学ぶ目標を明確にし、意欲的かつ積極的な態度で、自主的に学習することを望む。
オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

管理栄養士教員が、保健、医療、福祉や学校現場などの各分野の実務経験を活かして授業を行っている。各分野別に現場やニーズを伝えて、管理栄養士の社会的役割を理解させる。

●授業予定一覧：

- 1 ガイダンス
- 2 栄養士・管理栄養士制度、管理栄養士とは
- 3 管理栄養士の地域活動と研究
- 4 学校における栄養教育と管理栄養士活動（1）
- 5 学校における栄養教育と管理栄養士活動（2）
- 6 集団健康管理分野における管理栄養士活動（1）
- 7 集団健康管理分野における管理栄養士活動（2）
- 8 病院における管理栄養士活動（1）
- 9 病院における管理栄養士活動（2）
- 10 公衆栄養行政と管理栄養士活動（1）
- 11 公衆栄養行政と管理栄養士活動（2）
- 12 わが国における食生活の変化と現状（1）
- 13 わが国における食生活の変化と現状（2）
- 14 管理栄養士のホスピタリティー教育（1）
- 15 管理栄養士のホスピタリティー教育（2）

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）ガイダンスにおいて各回の概要を説明する。可能な限り授業の前日まで、図書館の文献、ホームページ（厚生労働省・日本栄養士会等）の検索を通じて、各職域の管理栄養士業務に関する情報を収集して授業に出席してほしい。
（復習）各教員が2回ずつ講義を行う。1回目の講義内容をよく復習し、理解できなかった内容については2回目質問または文献で調べる等、積極的な姿勢で臨んでほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配布または紹介する。

基礎栄養学 [a]

〔担 当 者〕 小林 謙一
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

本講義では、栄養素の消化・吸収・代謝について、各臓器との関連に焦点を絞りつつ、その全体像について概説する。また、栄養素の遺伝子発現に及ぼす影響など分子栄養学的な知見についても解説する。

●到達目標：

栄養素の消化・吸収・代謝の全体像を把握できるようになるとともに、栄養素の生体内での分子レベルの役割を説明できる能力を身につけることができる。

●成績評価の基準：

小テスト（20点）
学期末試験（80点）

●留意事項：

オフィスアワー 木曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 栄養の概念
2. 消化・吸収・代謝の概念と栄養素の体内動態
3. 脳と食欲
4. たんぱく質の栄養（1）（たんぱく質の消化・吸収・代謝）
5. たんぱく質の栄養（2）（たんぱく質・アミノ酸の栄養学的意義）
6. 糖質の栄養（1）（糖質の消化・吸収・代謝）
7. 糖質の栄養（2）（糖質の栄養学的意義）
8. 脂質の栄養（1）（脂質の消化・吸収・代謝）
9. 脂質の栄養（2）（脂質の栄養学的意義）
10. ビタミンの栄養（1）（脂溶性ビタミンの栄養学的意義）
11. ビタミンの栄養（2）（水溶性ビタミンの栄養学的意義）
12. 無機質の栄養（無機質の栄養学的意義）
13. 水と電解質
14. 分子栄養学（栄養素に対する応答性の個人差や俊約遺伝子）
15. 栄養素と遺伝子発現
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）毎回の授業で、次の講義内容で必要な教科書の該当箇所を示すので、その部分を熟読しておくこと。
（復習）毎回の授業内容の要約をまとめること。また、教科書の該当箇所を再度精読し、教科書の章末問題および記入式ノートに取り込んでおくこと。

【必携書（教科書販売）】

栄養管理と生命科学シリーズ 「基礎栄養の科学」、江頭祐嘉合・真田宏夫 編、理工図書

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞

日本人の食事摂取基準（2015年版）厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 菱田 明、佐々木 敏 監修 第一出版

基礎栄養学 [b]

[担 当 者] 小林 謙一
 [開 講 期] 2 期
 [授 業 形 態] 講義 [単位] 2
 [科目ナンバリング] 350B1-1000-o2

●本授業の概要：

本講義では、栄養素の消化・吸収・代謝について、各臓器との関連に焦点を絞りつつ、その全体像について概説する。また、栄養素の遺伝子発現に及ぼす影響など分子栄養学的な知見についても解説する。

●到達目標：

栄養素の消化・吸収・代謝の全体像を把握できるようになるとともに、栄養素の生体内での分子レベルの役割を説明できる能力を身につけることができる。

●成績評価の基準：

小テスト (20点)
 学期末試験 (80点)

●留意事項：

オフィスアワー 木曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 栄養の概念
2. 消化・吸収・代謝の概念と栄養素の体内動態
3. 脳と食欲
4. たんぱく質の栄養 (1) (たんぱく質の消化・吸収・代謝)
5. たんぱく質の栄養 (2) (たんぱく質・アミノ酸の栄養学的意義)
6. 糖質の栄養 (1) (糖質の消化・吸収・代謝)
7. 糖質の栄養 (2) (糖質の栄養学的意義)
8. 脂質の栄養 (1) (脂質の消化・吸収・代謝)
9. 脂質の栄養 (2) (脂質の栄養学的意義)
10. ビタミンの栄養 (1) (脂溶性ビタミンの栄養学的意義)
11. ビタミンの栄養 (2) (水溶性ビタミンの栄養学的意義)
12. 無機質の栄養 (無機質の栄養学的意義)
13. 水と電解質
14. 分子栄養学 (栄養素に対する応答性の個人差や儉約遺伝子)
15. 栄養素と遺伝子発現
16. 学年末試験

●準備学習 (予習・復習) に必要な学修内容：

(予習) 毎回の授業で、次回の講義内容に必要な教科書の該当箇所を示すので、その部分を熟読しておくこと。

(復習) 毎回の授業内容の要約をまとめること。また、教科書の該当箇所を再度精読し、教科書の章末問題および記入式ノートに取り込んでおくこと。

【必携書 (教科書販売)】

栄養管理と生命科学シリーズ 「基礎栄養の科学」, 江頭祐嘉合・真田宏夫 編, 理工図書

【必携書・参考書等 (教科書販売以外)】

<参考書等>

日本人の食事摂取基準 (2015年版) 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書 菱田 明、佐々木 敏 監修 第一出版

基礎栄養学実習 [a]

[担 当 者] 小林 謙一
 [開 講 期] 1 期
 [授 業 形 態] 実習・実験 [単位] 1
 [科目ナンバリング] 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

本実習では、基礎栄養学 (講義) で学習したエネルギー代謝や脂質代謝に関する理論について、実習・実験を通して理解を深める。

●到達目標：

健康の保持・増進、生活習慣病の予防におけるエネルギー代謝や脂質代謝の栄養学的意義を説明できるようになる。

●成績評価の基準：

実習への取り組み度 20%
 実習に関する発表とレポート 40%
 学期末試験 40%

●留意事項：

- 受講者をいくつかのグループに分ける。
 - 進捗状況に合わせて取り扱う内容や配当時間を調整することがある。
- オフィスアワー 木曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 栄養学基礎実習に関するガイダンス
2. コレステロール代謝と分子栄養学的実習の内容説明
3. 血清中コレステロールの定量
4. 肝臓 RNA の抽出
5. 逆転写反応と PCR 反応
6. アガロースゲル電気泳動
7. データ解析 (画像解析および表計算ソフトでの統計解析)
8. コレステロール代謝に関する測定値に関するグループ内討論
9. コレステロール代謝と分子栄養学実習に関する報告と討論
10. 化学実験の留意点に関する説明、基礎的な実験操作の実習
11. 肝臓中グリコーゲンの栄養学的意義と定量実験に関する説明
12. 肝臓中グリコーゲンの定量 (1)
試薬調製, グリコーゲンの抽出
13. 肝臓中グリコーゲンの定量 (2)
検量線の作製, グリコーゲンの加水分解
14. 肝臓中グリコーゲンの定量 (3)
グルコースの定量, グリコーゲンの算出
15. 肝臓中グリコーゲンの定量に関する報告と討論
16. 学期末試験

●準備学習 (予習・復習) に必要な学修内容：

(予習) 実習方法、実習項目に関する文献をプリントして配付するので、実習に先立ってよく読んで、目的、方法、操作原理、操作方法について理解に努めること。

(復習) 実習内容を発表およびレポートにしなければならないので、目的、方法、操作原理、操作方法について、文章にして整理し、復習することはもちろんのこと、実習結果を正しく整理、そして結果について評価・解釈し、参考文献などをもとに考察できるようにしておくこと。

【必携書 (教科書販売)】

【必携書・参考書等 (教科書販売以外)】

350	91610
基礎栄養学実習 [b]	
[担 当 者] 小林 謙一	
[開 講 期] 1 期	
[授 業 形 態] 実習・実験 [単位] 1	
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o1	

●本授業の概要：

本実習では、基礎栄養学（講義）で学習したエネルギー代謝や脂質代謝に関する理論について、実習・実験を通して理解を深める。

●到達目標：

健康の保持・増進，生活習慣病の予防におけるエネルギー代謝や脂質代謝の栄養学的意義を説明できるようになる。

●成績評価の基準：

実習への取り組み度	20%
実習に関する発表とレポート	40%
学期末試験	40%

●留意事項：

- 受講者をいくつかのグループに分ける。
- 進捗状況に合わせて取り扱う内容や配当時間を調整することがある。
- オフィスアワー 木曜日9・10限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 栄養学基礎実習に関するガイダンス
2. コレステロール代謝と分子栄養学的実習の内容説明
3. 血清中コレステロールの定量
4. 肝臓 RNA の抽出
5. 逆転写反応と PCR 反応
6. アガロースゲル電気泳動
7. データ解析（画像解析および表計算ソフトでの統計解析）
8. コレステロール代謝に関する測定値に関するグループ内討論
9. コレステロール代謝と分子栄養学実習に関する報告と討論
10. 化学実験の留意点に関する説明、基礎的な実験操作の実習
11. 肝臓中グリコーゲンの栄養学的意義と定量実験に関する説明
12. 肝臓中グリコーゲンの定量 (1)
試薬調製，グリコーゲンの抽出
13. 肝臓中グリコーゲンの定量 (2)
検量線の作製，グリコーゲンの加水分解
14. 肝臓中グリコーゲンの定量 (3)
グルコースの定量，グリコーゲンの算出
15. 肝臓中グリコーゲンの定量に関する報告と討論
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）実習方法，実習項目に関する文献をプリントして配付するので、実習に先立ってよく読んで、目的、方法、操作原理、操作方法について理解に努めること。
（復習）実習内容を発表およびレポートにしなければならないので、目的、方法、操作原理、操作方法について、文章にして整理し、復習することはもちろんのこと、実習結果を正しく整理、そして結果について評価・解釈し、参考文献などをもとに考察できるようにしておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

350	91650
応用栄養学 I [a]	
[担 当 者] 逸見 真理子・山下 美保	
[開 講 期] 1 期	
[授 業 形 態] 講義 [単位] 2	
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o2	

●本授業の概要：

応用栄養学では身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。I では栄養マネジメントの概念を理解し，母性および乳児期の身体機能や栄養状態の変化，栄養アセスメントの基本的な考え方，栄養ケアのあり方を習得する。

●到達目標：

1. 栄養マネジメントの概念を理解し，その各過程について説明ができる。
2. 栄養アセスメントの基本となる臨床検査，身体測定，食事調査結果の評価基準および食事摂取基準の基本的な考え方を理解し，活用ができる。
3. 妊娠期，乳児期の身体機能，栄養状態の変化，栄養アセスメントの基準を具体的に習得し，栄養管理，食事管理に応用できる。

●成績評価の基準：

小テスト・課題レポート	30%（到達目標1,2,3）
学期末試験	70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

- すでに学習した管理栄養士論を踏まえ，基礎栄養学の知識がどのように実践の場で活かされるかを常に意識し，意欲的に授業に臨んでほしい。
- 各自の栄養管理を日頃から行うと共に，乳幼児の成長に伴う心身の変化に関心を持つこと。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

小児科医および行政管理栄養士としての実務経験を活かし、各ライフステージにおける生理学的特徴、個々の対象者の生活環境、身体状況に応じた栄養管理のあり方等を事例を示しながら教育する。

●授業予定一覧：

- 1Ⅰ. 食事摂取基準の基本的理解 (逸見)
 - 1 食事摂取基準の意義・策定の基礎理論
 - 2 食事摂取基準活用の基礎理論
 - 3 エネルギー・栄養素別食事摂取基準
- 4Ⅱ. 栄養ケア・マネジメント (逸見・山下)
 - 1 栄養ケア・マネジメントの定義
 - 2 栄養ケア・マネジメントの過程
 - 3 栄養アセスメント
 - 1) 食事調査
 - 5 2) 臨床診査
 - 6 3) 臨床検査
 - 7 4 栄養ケア計画の実施
 - 8 5 評価
- 9Ⅲ. 成長・発達・加齢 (逸見)
- 10Ⅳ. 母性栄養 (山下)
 - 1 母性の特徴
 - 2 妊娠期，授乳期の栄養アセスメント
- 11 3 妊娠期，授乳期の栄養と疾病
- 4 妊娠期，授乳期の栄養ケア
- 12Ⅴ. 新生児期，乳児期の栄養 (山下)
 - 1 新生児，乳児期の身体発育
 - 2 新生児期，乳児期の栄養アセスメント
- 13 3 母乳栄養
- 14 4 人工栄養
- 15 5 離乳食と進め方
- 16 学期末試験 (逸見・山下)

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業では，栄養マネジメントの概念と乳児期の栄養アセスメントの基本的な考え方，栄養ケアのあり方を学ぶ。基本が理解できないと応用栄養学だけでなく，3・4年生で学ぶ科目にまで影響を及ぼすことになる。初回に日程表を配布するので，授業の前日までに少なくとも教科書のその日の講義予定項目は一通り目を通しておくこと。また，授業は真剣に聴き，理解できなかったことは，まずは自分で調べ，それでも分からなければ質問するなど，自己学習を積極的に行うこと。

【必携書（教科書販売）】

健康・栄養科学シリーズ『応用栄養学』改訂第5版，渡邊令子・伊藤節子・瀧本秀美，南江堂
『日本人の食事摂取基準（2015年版）』，菱田明・佐々木敏，第一出版
「栄養アセスメントに役立つ 臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ 第2版」，奈良信夫，医歯薬出版株式会社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書等>
必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

応用栄養学Ⅰ [b]

〔担 当 者〕逸見 眞理子・山下 美保
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-2000-o2

●本授業の概要：

応用栄養学では身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。Ⅰでは栄養マネジメントの概念を理解し、母性および乳児期の身体機能や栄養状態の変化、栄養アセスメントの基本的な考え方、栄養ケアのあり方を習得する。

●到達目標：

1. 栄養マネジメントの概念を理解し、その各過程について説明ができる。
2. 栄養アセスメントの基本となる臨床検査、身体測定、食事調査結果の評価基準および食事摂取基準の基本的な考え方を理解し、活用ができる。
3. 妊娠期、乳児期の身体機能、栄養状態の変化、栄養アセスメントの基準を具体的に習得し、栄養管理、食事管理に応用できる。

●成績評価の基準：

小テスト・課題レポート 30%（到達目標1,2,3）
学期末試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

- すでに学習した管理栄養士論を踏まえ、基礎栄養学の知識がどのように実践の場で活かされるかを常に意識し、意欲的に授業に臨んでほしい。
- 各自の栄養管理を日頃から行うと共に、乳幼児の成長に伴う心身の変化に関心を持つこと。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

小児科医および行政管理栄養士としての実務経験を活かし、各ライフステージにおける生理学的特徴、個々の対象者の生活環境、身体状況に応じた栄養管理のあり方等を実例を示しながら教育する。

●授業予定一覧：

- 1 Ⅰ. 食事摂取基準の基本的理解 (逸見)
- 1 食事摂取基準の意義・策定の基礎理論
- 2 食事摂取基準活用の基礎理論
- 3 3 エネルギー・栄養素別食事摂取基準
- 4 Ⅱ. 栄養ケア・マネジメント (逸見・山下)
- 1 栄養ケア・マネジメントの定義
- 2 栄養ケア・マネジメントの過程
- 3 栄養アセスメント
- 1) 食事調査
- 2) 臨床診査
- 3) 臨床検査
- 4 栄養ケア計画の実施
- 5 評価
- 9 Ⅲ. 成長・発達・加齢 (逸見)
- 10 Ⅳ. 母性栄養 (山下)
- 1 母性の特徴
- 2 妊娠期、授乳期の栄養アセスメント
- 11 3 妊娠期、授乳期の栄養と疾病
- 4 妊娠期、授乳期の栄養ケア
- 12 Ⅴ. 新生児期、乳児期の栄養 (山下)
- 1 新生児、乳児期の身体発育
- 2 新生児期、乳児期の栄養アセスメント
- 3 母乳栄養
- 4 人工栄養
- 5 離乳食と進め方
- 16 学期末試験 (逸見・山下)

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業では、栄養マネジメントの概念と乳児期の栄養アセスメントの基本的な考え方、栄養ケアのあり方を学ぶ。基本が理解できないと応用栄養学だけでなく、3・4年生で学ぶ科目にまで影響を及ぼすことになる。初回に日程表を配布するので、授業の前日までに少なくとも教科書のその日の講義予定項目は一通り目を通しておくこと。また、授業は真剣に聴き、理解できなかったことは、まずは自分で調べ、それでも分かなければ質問するなど、自己学習を積極的に行うこと。

【必携書（教科書販売）】

健康・栄養科学シリーズ『応用栄養学』改訂第5版、渡邊令子・伊藤節子・瀧本秀美、南江堂『日本人の食事摂取基準 (2015年版)』、菱田明・佐々木敏、第一出版
栄養アセスメントに役立つ 臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ 第2版、奈良信夫、医歯薬出版株式会社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞

必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

応用栄養学Ⅱ [a]

〔担 当 者〕小川 眞紀子・若本 ゆかり
〔開 講 期〕2 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-2000-o2

●本授業の概要：

幼児期、学童期、思春期、成人期の各ライフステージにおける人体の構造や機能、それに伴う栄養状態の変化を理解し、栄養アセスメントの基本を習得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能、健康への影響に関するリスク管理の考え方や栄養ケアのあり方を理解する。

●到達目標：

1. 幼児期から成人期に至る成長・発達・加齢に伴う身体機能や栄養状態の変化、栄養アセスメントの基準を判別し説明できる。
2. 欠食、偏食、肥満、生活習慣病の発症など、各年齢層における諸問題を把握し、それらに対応した栄養管理や食事管理について記述できる。

●成績評価の基準：

ミニテスト (2回) 30%（到達目標1,2）
学期末試験 70%（到達目標1,2）

●留意事項：

- 基礎栄養学の知識、応用栄養学Ⅰで習得した栄養アセスメントの考え方を活かし、意欲的に授業に取り組むこと。
- 成長・発達および加齢による心身の変化を観察すると共に、食べることの意味について真剣に考えてみる。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

【幼児期】

1. 幼児期の成長・発達
2. 幼児期の栄養状態の変化
3. 幼児期の栄養アセスメント
4. 栄養と病態・疾患・生活習慣、栄養ケアのあり方

【学童期・思春期】

5. 学童期の成長・発達
6. 思春期の成長・発達
7. 学童期・思春期の栄養状態の変化
8. 学童期・思春期の栄養アセスメント
9. 学童期・思春期の栄養と病態・疾患
10. 学童期・思春期の生活習慣

【成人期】

11. 栄養ケアのあり方
12. 食事摂取基準の活用
13. 成人期の特性・生活習慣・食生活、食事摂取基準
14. 栄養と疾患・病態、生活習慣病と一次予防
15. 栄養アセスメント、栄養ケアのあり方
16. 期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業に際し各ライフステージの特性について、教科書および食事摂取基準の該当箇所を読み予習しておくこと。授業後は、授業時内容別に配付するプリントと併せて各対象の栄養アセスメント、栄養ケアおよび食事管理について整理し理解を深めておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書＞

「応用栄養学」、渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美、南江堂
「日本人の食事摂取基準（2015年版）」、第一出版

応用栄養学Ⅱ [b]

〔担 当 者〕 小川 眞紀子・若本 ゆかり
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

幼児期，学童期，思春期，成人期の各ライフステージにおける人体の構造や機能，それに伴う栄養状態の変化を理解し，栄養アセスメントの基本を習得する。また，健康増進，疾病予防に寄与する栄養素の機能，健康への影響に関するリスク管理の考え方や栄養ケアのあり方を理解する。

●到達目標：

1. 幼児期から成人期に至る成長・発達・加齢に伴う身体機能や栄養状態の変化，栄養アセスメントの基準を判別し説明できる。
2. 欠食，偏食，肥満，生活習慣病の発症など，各年齢層における諸問題を把握し，それらに対応した栄養管理や食事管理について記述できる。

●成績評価の基準：

ミニテスト（2回）30％（到達目標1,2）
学期末試験 70％（到達目標1,2）

●留意事項：

- 基礎栄養学の知識，応用栄養学Ⅰで習得した栄養アセスメントの考え方を活かし，意欲的に授業に取り組むこと。
- 成長・発達および加齢による心身の変化を観察すると共に，食べることの意味について真剣に考えてみること。
- オフィシアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

【幼児期】

1. 幼児期の成長・発達
2. 幼児期の栄養状態の変化
3. 幼児期の栄養アセスメント
4. 栄養と病態・疾患・生活習慣、栄養ケアのあり方

【学童期・思春期】

5. 学童期の成長・発達
6. 思春期の成長・発達
7. 学童期・思春期の栄養状態の変化
8. 学童期・思春期の栄養アセスメント
9. 学童期・思春期の栄養と病態・疾患
10. 学童期・思春期の生活習慣
11. 栄養ケアのあり方
12. 食事摂取基準の活用

【成人期】

13. 成人期の特性・生活習慣・食生活、食事摂取基準
14. 栄養と疾患・病態、生活習慣病と一次予防
15. 栄養アセスメント、栄養ケアのあり方
16. 期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業に際し各ライフステージの特性について、教科書および食事摂取基準の該当箇所を読み予習しておくこと。授業後は、授業時内容別に配付するプリントと併せて各対象の栄養アセスメント、栄養ケアおよび食事管理について整理し理解を深めておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

「応用栄養学」，渡邊令子，伊藤節子，瀧本秀美，南江堂
「日本人の食事摂取基準（2015年版）」，第一出版

応用栄養学Ⅲ [a]

〔担 当 者〕 小川 眞紀子
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

加齢や労働，運動・スポーツ，精神活動やストレス，特殊環境に伴う身体状況や栄養状態の変化について理解し，栄養アセスメント，栄養管理の基本を習得することを目的とする。さらに，それぞれの条件下における健康増進や疾病予防に寄与する栄養素の機能，健康への影響に関するリスク管理の考え方や方法を理解する。

●到達目標：

1. 加齢（特に更年期、高齢期）や運動・スポーツ，ストレスや特殊環境の強弱による生体反応や栄養状態の変化を説明できる。
2. 各種の条件下での身体状況に応じた栄養アセスメントを判別し，栄養管理の基本が実行できる。

●成績評価の基準：

ミニテスト 30％（到達目標1）
定期試験 70％（到達目標1,2）

●留意事項：

- 基礎栄養学の知識，応用栄養学Ⅰ，Ⅱで習得した栄養アセスメントの考え方を活かし，意欲的に授業に取り組むこと。
- 各自の運動・スポーツやストレス等による心身の変化を日頃から観察し，栄養管理について考えておくこと。
- オフィシアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

更年期（閉経期）

- 1 1. 更年期の身体変化と栄養アセスメント
- 2 2. 更年期の栄養と病態・疾患

高齢期の栄養

- 3 1. 高齢期の身体機能の加齢変化
- 4 2. 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
- 5 3. 高齢期の疾患と栄養ケア
- 6 4. 高齢期の身体的特徴と栄養ケア

運動・スポーツと栄養

- 7 1. 骨格筋とエネルギー代謝
- 8 2. 運動とエネルギー供給、体力
- 9 3. 運動と健康づくり

10 4. トレーニングと栄養補給

- 11 5. トレーニングと食事摂取タイミング、食事内容

環境と栄養

- 12 1. 環境変化とホメオスタシス
- 13 2. 生体リズムとホメオスタシス
- 14 3. ストレスと栄養
- 15 4. 特殊環境と栄養
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業前に教科書の授業予定該当箇所を一読し，身近な関連事項があればまとめておくこと。
（復習）授業時内容別に配付するプリントと併せてよく復習し，各種環境下での栄養管理や食事管理に関連づけながら理解を深めること。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

「応用栄養学」，渡邊令子，伊藤節子，瀧本秀美，南江堂
「日本人の食事摂取基準（2015年版）」，第一出版

応用栄養学Ⅲ [b]

〔担 当 者〕小川 眞紀子
 〔開 講 期〕1 期
 〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
 〔科目ナンバリング〕350B1-3000-o2

●本授業の概要：

加齢や労働、運動・スポーツ、精神活動やストレス、特殊環境に伴う身体状況や栄養状態の変化について理解し、栄養アセスメント、栄養管理の基本を習得することを目的とする。さらに、それぞれの条件下における健康増進や疾病予防に寄与する栄養素の機能、健康への影響に関するリスク管理の考え方や方法を理解する。

●到達目標：

1. 加齢（特に更年期、高齢期）や運動・スポーツ、ストレスや特殊環境の強弱による生体反応や栄養状態の変化を説明できる。
2. 各種の条件下での身体状況に応じた栄養アセスメントを判別し、栄養管理の基本が実行できる。

●成績評価の基準：

ミニテスト 30%（到達目標1）
 定期試験 70%（到達目標1,2）

●留意事項：

- 基礎栄養学の知識、応用栄養学Ⅰ、Ⅱで習得した栄養アセスメントの考え方を活かし、意欲的に授業に取り組むこと。
- 各自の運動・スポーツやストレス等による心身の変化を日頃から観察し、栄養管理について考えておくこと。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- 更年期（閉経期）
- 1 1. 更年期の身体変化と栄養アセスメント
 - 2 2. 更年期の栄養と病態・疾患
- 高齢期の栄養
- 3 1. 高齢期の身体機能の加齢変化
 - 4 2. 高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
 - 5 3. 高齢期の疾患と栄養ケア
 - 6 4. 高齢期の身体的特徴と栄養ケア
- 運動・スポーツと栄養
- 7 1. 骨格筋とエネルギー代謝
 - 8 2. 運動とエネルギー供給、体力
 - 9 3. 運動と健康づくり
 - 10 4. トレーニングと栄養補給
 - 11 5. トレーニングと食事摂取タイミング、食事内容
- 環境と栄養
- 12 1. 環境変化とホメオスタシス
 - 13 2. 生体リズムとホメオスタシス
 - 14 3. ストレスと栄養
 - 15 4. 特殊環境と栄養
 - 16 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業前に教科書の授業予定該当箇所を一読し、身近な関連事項があればまとめておくこと。
 （復習）授業時内容別に配付するプリントと併せてよく復習し、各種環境下での栄養管理や食事管理に関連づけながら理解を深めること。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
 「応用栄養学」、渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美、南江堂
 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」、第一出版

応用栄養学実習 [a]

〔担 当 者〕小川 眞紀子
 〔開 講 期〕1 期
 〔授 業 形 態〕実習 〔単位〕1
 〔科目ナンバリング〕350B1-3000-o1

●本授業の概要：

基礎専門科目、基礎栄養学、応用栄養学に関連づけ、対象に応じた栄養管理の基礎能力を修得する。発育、加齢を考慮した各対象者の栄養アセスメント、それに基づいた栄養ケアの計画、実施、評価に関する実習を通して栄養管理の実践力を鍛える。

●到達目標：

1. 対象に応じた栄養アセスメントの方法を適切に判別し、必要な栄養ケアを説明できる。
2. 栄養アセスメントの結果から、適切な栄養ケアプランを作成できる。
3. ライフステージ別栄養アセスメントの実施、栄養ケアプランの作成、食事計画の立案・調理を行い、栄養管理を具体的に実行できる。

●成績評価の基準：

ケアプラン表の作成 40%（到達目標1,2）
 レポート課題 20%（到達目標1,2）
 定期試験 40%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

- 基礎専門科目、基礎栄養学、応用栄養学を復習し、特に各ライフステージ別の身体状況の特徴や、食事摂取基準について理解し実習に臨むこと。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. ガイダンスおよび栄養アセスメント
2. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成①
（栄養マネジメントから食事計画への展開）
3. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成②（高齢期）
4. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成③（成長期）
5. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成④（成人・妊娠期）
6. 食事摂取基準の活用
7. 食事計画①（高齢期1）
8. 食事計画②（高齢期2）
9. 食事計画③（成長期）
10. 食事計画④（離乳期）
11. 食事の実際①（高齢期1）
12. 食事の実際②（高齢期2）
13. 食事の実際③（成長期）
14. 食事の実際④（離乳期）
15. まとめ
16. 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）各ライフステージの特性について、応用栄養学Ⅰ、Ⅱおよび食事摂取基準の栄養アセスメント該当箇所を熟読する。事前課題がある場合は、完成させた上で授業に臨むこと。
 （復習）授業時内容別に配付するプリントや栄養ケアプラン表で各対象に必要な食事計画の留意点および栄養管理について復習し、確実に理解を深める。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
 「応用栄養学」、渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美、南江堂
 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」、第一出版

応用栄養学実習 [b]

[担 当 者] 小川 眞紀子
[開 講 期] 1 期
[授 業 形 態] 実習 [単位] 1
[科目ナンバリング] 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

基礎専門科目、基礎栄養学、応用栄養学を関連づけ、対象に応じた栄養管理の基礎能力を修得する。発育、加齢を考慮した各対象者の栄養アセスメント、それに基づいた栄養ケアの計画、実施、評価に関する実習を通して栄養管理の実践力を鍛える。

●到達目標：

1. 対象に応じた栄養アセスメントの方法を適切に判別し、必要な栄養ケアを説明できる。
2. 栄養アセスメントの結果から、適切な栄養ケアプランを作成できる。
3. ライフステージ別栄養アセスメントの実施、栄養ケアプランの作成、食事計画の立案・調理を行い、栄養管理を具体的に実行できる。

●成績評価の基準：

ケアプラン表の作成	40% (到達目標1,2)
レポート課題	20% (到達目標1,2)
定期試験	40% (到達目標1,2,3)

●留意事項：

○基礎専門科目、基礎栄養学、応用栄養学を復習し、特に各ライフステージ別の身体状況の特徴や、食事摂取基準について理解し実習に臨むこと。
○オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. ガイダンスおよび栄養アセスメント
2. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成①
(栄養マネジメントから食事計画への展開)
3. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成② (高齢期)
4. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成③ (成長期)
5. 栄養アセスメント、栄養ケアプランの作成④ (成人・妊娠期)
6. 食事摂取基準の活用
7. 食事計画① (高齢期1)
8. 食事計画② (高齢期2)
9. 食事計画③ (成長期)
10. 食事計画④ (離乳期)
11. 食事の実際① (高齢期1)
12. 食事の実際② (高齢期2)
13. 食事の実際③ (成長期)
14. 食事の実際④ (離乳期)
15. まとめ
16. 学期末試験

●準備学習 (予習・復習) に必要な学修内容：

(予習) 各ライフステージの特性について、応用栄養学Ⅰ、Ⅱおよび食事摂取基準の栄養アセスメント該当箇所を熟読する。事前課題がある場合は、完成させた上で授業に臨むこと。
(復習) 授業時内容別に配付するプリントや栄養ケアプラン表で各対象に必要な食事計画の留意点および栄養管理について復習し、確実に理解を深める。

【必携書 (教科書販売)】

【必携書・参考書等 (教科書販売以外)】

<必携書>

「応用栄養学」、渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美、南江堂
「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」, 第一出版

栄養教育論Ⅰ [a]

[担 当 者] 若本 ゆかり
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 講義 [単位] 2
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

本授業では、栄養教育の歴史的背景を捉えることで意義と必要性を理解し、栄養教育を展開するために必要な基礎知識ならびに栄養教育計画の立案・評価・判定やコミュニケーション技法に関する知識の修得を目的とする。

●到達目標：

1. 栄養教育の必要性和基本的な知識と理論について説明できる。
2. 栄養教育マネジメントの一連の流れについて説明できる。
3. 個人や集団に対して適切な栄養指導・栄養教育を行うために、求められる知識・技法について考察することができる。

●成績評価の基準：

小テスト	30% (到達目標1,2)
学期末試験	70% (到達目標1,2,3)

●留意事項：

○栄養士業務の中で必要な役割を持つ栄養教育のあり方を十分に理解し、将来管理栄養士として役立てる基礎としてもらいたい。
○オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- Ⅰ. 栄養指導と栄養教育の概念① (健康教育論を基礎とする栄養教育)
栄養指導と栄養教育の概念② (栄養教育の定義と目的)
- Ⅱ. 栄養教育マネジメント① (健康・食物摂取状況のアセスメント)
栄養教育マネジメント② (教育目標の設定)
栄養教育マネジメント③ (教育プログラムの作成と実施)
- Ⅲ. 栄養教育の評価① (評価のデザイン)
栄養教育の評価② (評価の種類)
栄養教育の評価③ (評価の方法)
- Ⅳ. 食行動変容と栄養教育① (食行動変容と行動科学)
食行動変容と栄養教育② (行動変容に関する理論・モデル)
食行動変容と栄養教育③ (行動変容技法)
- Ⅴ. 栄養教育の実施① (コミュニケーション技術)
栄養教育の実施② (栄養カウンセリングの概要)
栄養教育の実施③ (栄養カウンセリングの基本理論)
- Ⅵ. 栄養カウンセリングの栄養教育への応用
- Ⅶ. 学期末試験

●準備学習 (予習・復習) に必要な学修内容：

授業で配布する資料と教科書の両方を熟読し、講義内容について理解を深めてほしい。栄養教育の基礎となる内容なので、毎回の講義を真剣に聴き、その都度内容をまとめて復習し、不明な点や疑問点は残さないようにする。また質問や資料検索などを積極的に行い、十分な授業外学習を進めてほしい。

【必携書 (教科書販売)】

『エッセンシャル栄養教育論』, 春木 敏編, 医歯薬出版

【必携書・参考書等 (教科書販売以外)】

<参考書等>

必要に応じて配付または紹介する

栄養教育論Ⅰ [b]

〔担 当 者〕 若本 ゆかり
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

本授業では、栄養教育の歴史的背景を捉えることで意義と必要性を理解し、栄養教育を展開するために必要な基礎知識ならびに栄養教育計画の立案・評価・判定やコミュニケーション技法に関する知識の修得を目的とする。

●到達目標：

1. 栄養教育の必要性と基本的な知識と理論について説明できる。
2. 栄養教育マネジメントの一連の流れについて説明できる。
3. 個人や集団に対して適切な栄養指導・栄養教育を行うために、求められる知識・技法について考察することができる。

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1, 2）
 学期末試験 70%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

- 栄養士業務の中で必要な役割を持つ栄養教育のあり方を十分に理解し、将来管理栄養士として役立てる基礎としてもらいたい。
- オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- Ⅰ. 栄養指導と栄養教育の概念①（健康教育論を基礎とする栄養教育）
 栄養指導と栄養教育の概念②（栄養教育の定義と目的）
- Ⅱ. 栄養教育マネジメント①（健康・食物摂取状況のアセスメント）
 栄養教育マネジメント②（教育目標の設定）
 栄養教育マネジメント③（教育プログラムの作成と実施）
- Ⅲ. 栄養教育の評価①（評価のデザイン）
 栄養教育の評価②（評価の種類）
 栄養教育の評価③（評価の方法）
- Ⅳ. 食行動変容と栄養教育①（食行動変容と行動科学）
 食行動変容と栄養教育②（行動変容に関する理論・モデル）
 食行動変容と栄養教育③（行動変容技法）
- Ⅴ. 栄養教育の実施①（コミュニケーション技術）
 栄養教育の実施②（栄養カウンセリングの概要）
 栄養教育の実施③（栄養カウンセリングの基本理論）
- Ⅵ. 栄養カウンセリングの栄養教育への応用
- Ⅶ. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業で配布する資料と教科書の両方を熟読し、講義内容について理解を深めてほしい。栄養教育の基礎となる内容なので、毎回の講義を真剣に聴き、その都度内容をまとめて復習し、不明な点や疑問点は残さないようにする。また質問や資料検索などを積極的に行い、十分な授業外学習を進めてほしい。

【必携書（教科書販売）】

『エッセンシャル栄養教育論』、春木 敏編、医歯薬出版

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞
 必要に応じて配付または紹介する

栄養教育論Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 若本 ゆかり
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

栄養教育論Ⅰで得られた基礎知識を用いて対象別栄養教育に関する一連の理論と方法を理解し、対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう、健康や生活の向上につながる主体的な実戦力形成の支援に必要な理論と方法の修得を目的とする。

●到達目標：

1. 対象者の特性について説明できる。
2. 対象者に応じた栄養教育の理論と方法について説明できる。
3. 対象別栄養教育プログラムの作成とその評価について考察することができる。

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1, 2）
 学期末試験 70%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

- 栄養に関する専門的な知識のみならず、食行動変容のために必要な行動科学の理解と応用ができる力を養ってはほしい。
- オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- Ⅰ. ライフステージ別栄養教育
 - ① 妊娠・授乳期（リプロダクティブ・ヘルスと栄養教育）
 - ② 乳児期（離乳支援と栄養教育）
 - ③ 幼児期（発育・発達を促す栄養教育）
 - ④ 学童期（アセスメントとプランニング）
 - ⑤ ♫（栄養教育の実施と評価）
 - ⑥ 思春期（健康管理と摂食障害）
 - ⑦ 成人期（労働と栄養教育）
 - ⑧ ♫（特定健診にともなう保健指導と栄養教育）
 - ⑨ 高齢期（介護予防と栄養教育）
- Ⅱ. 健康障害と栄養教育①（行動変容を促す支援）
 健康障害と栄養教育②（我が国の現状）
 健康障害と栄養教育③（我が国の対策）
- Ⅲ. 障害者の栄養教育
- Ⅳ. 栄養教育に活用する教材
- Ⅴ. まとめ
- Ⅵ. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業で配布する資料と教科書の両方を熟読し、講義内容について理解を深めてほしい。栄養教育の実践的な方法論に関する内容なので、毎回の授業を真剣に聴くと共に、積極的な質問や資料検索など、十分な授業外学習を進めてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書＞
 『エッセンシャル栄養教育論』、春木 敏編、医歯薬出版
 ＜参考書等＞
 必要に応じて配付または紹介する

栄養教育論Ⅱ [b]

[担 当 者] 若本 ゆかり
[開 講 期] 1 期
[授 業 形 態] 講義 [単位] 2
[科目ナンバリング] 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

栄養教育論Ⅰで得られた基礎知識を用いて対象別栄養教育に関する一連の理論と方法を理解し、対象者に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう、健康や生活の向上につながる主体的な実戦力形成の支援に必要な理論と方法の修得を目的とする。

●到達目標：

1. 対象者の特性について説明できる。
2. 対象者に応じた栄養教育の理論と方法について説明できる。
3. 対象別栄養教育プログラムの作成とその評価について考察することができる。

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1, 2）
学期末試験 70%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

- 栄養に関する専門的な知識のみならず、食行動変容のために必要な行動科学の理解と応用ができる力を養ってほしい。
- オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- I. ライフステージ別栄養教育
 - ① 妊娠・授乳期（リプロダクティブ・ヘルスと栄養教育）
 - ② 乳児期（離乳支援と栄養教育）
 - ③ 幼児期（発育・発達を促す栄養教育）
 - ④ 学童期（アセスメントとプランニング）
 - ⑤ 〃（栄養教育の実施と評価）
 - ⑥ 思春期（健康管理と摂食障害）
 - ⑦ 成人期（労働と栄養教育）
 - ⑧ 〃（特定健診にともなう保健指導と栄養教育）
 - ⑨ 高齢期（介護予防と栄養教育）
- II. 健康障害と栄養教育①（行動変容を促す支援）
健康障害と栄養教育②（我が国の現状）
健康障害と栄養教育③（我が国の対策）
- III. 障害者の栄養教育
- IV. 栄養教育に活用する教材
- V. まとめ
- VI. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業で配布する資料と教科書の両方を熟読し、講義内容について理解を深めてほしい。栄養教育の実践的な方法論に関する内容なので、毎回の授業を真剣に聴くと共に、積極的な質問や資料検索など、十分な授業外学習を進めてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
『エッセンシャル栄養教育論』, 春木 敏編, 医歯薬出版
<参考書等>
必要に応じて配付または紹介する

栄養教育論Ⅲ [a]

[担 当 者] 若本 ゆかり
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 講義 [単位] 2
[科目ナンバリング] 350B1-4000-o2

●本授業の概要：

すべての臨地実習が終了したことを受けて、具体的な事例に対する栄養教育のあり方・方法について理解を深めることを目的とする。

●到達目標：

1. 一連の栄養教育活動（栄養教育プログラムの作成・実施・評価）について説明できる。
2. 一連の栄養教育活動に必要な理論・技法について、対象者に応じて判別することができる。
3. 学内や学外で得た専門知識が各分野における一連の栄養教育活動に活用することができる。

●成績評価の基準：

小テスト 40%（到達目標1, 2）
学期末試験 60%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

- 実践力強化を目的に事例研究を多く取り入れた講義形式のため、主体性と研究心を持って授業に臨んでほしい。
- オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- I. 食行動変容と栄養教育
 1. 栄養教育による食行動の変容
 2. 行動療法で用いられる技法
 3. 行動科学理論とモデル
 4. 行動科学理論の活用
 5. 栄養カウンセリングに必要な資質
 6. 特定健診に伴う保健指導
- II. 食事バランスガイド
- III. 食環境づくりと栄養教育
- IV. 栄養教育の実践と応用①（栄養教育プランニング）
栄養教育の実践と応用②（学習形態）
栄養教育の実践と応用③（評価の方法と種類）
栄養教育の実践と応用④（対象別栄養教育）
栄養教育の実践と応用⑤（特定健診・特定保健指導）
栄養教育の実践と応用⑥（組織づくり・地域づくり）
栄養教育の実践と応用⑦（今後の課題）
- V. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業で配布する資料と教科書の両方を熟読し、講義内容について理解を深めてほしい。これまでに得た専門知識が活用できるよう、臨地実習の体験等をもとに、様々な事例を具体的に考えながら講義を聴くと共に、自らが課題を見付け積極的な質問や資料検索など、十分な授業外学習を進めてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
『エッセンシャル栄養教育論』, 春木 敏編, 医歯薬出版
<参考書等>
プリント等を配付する

栄養教育論Ⅲ [b]

〔担 当 者〕 若本 ゆかり
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-4000-o2

●本授業の概要：

すべての臨地実習が終了したことを受けて、具体的な事例に対する栄養教育のあり方・方法について理解を深めることを目的とする。

●到達目標：

1. 一連の栄養教育活動（栄養教育プログラムの作成・実施・評価）について説明できる。
2. 一連の栄養教育活動に必要な理論・技法について、対象者に応じて判別することができる。
3. 学内や学外で得た専門知識が各分野における一連の栄養教育活動に活用することができる。

●成績評価の基準：

小テスト 40%（到達目標1, 2）
 学期末試験 60%（到達目標1, 2, 3）

●留意事項：

- 実践力強化を目的に事例研究を多く取り入れた講義形式のため、主体性と研究心を持って授業に臨んでほしい。
- オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- I. 食行動変容と栄養教育
 1. 栄養教育による食行動の変容
 2. 行動療法で用いられる技法
 3. 行動科学理論とモデル
 4. 行動科学理論の活用
 5. 栄養カウンセリングに必要な資質
 6. 特定健診に伴う保健指導
- II. 食事バランスガイド
- III. 食環境づくりと栄養教育
- IV. 栄養教育の実践と応用①（栄養教育プランニング）
 - 栄養教育の実践と応用②（学習形態）
 - 栄養教育の実践と応用③（評価の方法と種類）
 - 栄養教育の実践と応用④（対象別栄養教育）
 - 栄養教育の実践と応用⑤（特定健診・特定保健指導）
 - 栄養教育の実践と応用⑥（組織づくり・地域づくり）
 - 栄養教育の実践と応用⑦（今後の課題）
- V. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

授業で配布する資料と教科書の両方を熟読し、講義内容について理解を深めてほしい。これまでに得た専門知識が活用できるよう、臨地実習の体験等をもとに、様々な事例を具体的に考えながら講義を聴くと共に、自らが課題を見付け積極的な質問や資料検索など、十分な授業外学習を進めてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書＞
 『エッセンシャル栄養教育論』、春木 敏編、医歯薬出版
 ＜参考書等＞
 プリント等を配付する

栄養教育論実習 [a]

〔担 当 者〕 若本 ゆかり
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 実習 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

実習前半はライフステージに応じた栄養教育計画（集団）の策定・実施・評価が計画的に展開できる実践能力を修得する。後半は、栄養教育に必要なコミュニケーション技術と、カウンセリングの技法を修得する。

●到達目標：

- 人の複雑なライフスタイルや食行動を理解し、対象者との人間関係を構築するために必要なスキルを身につける。同時に、効果的な教育企画力を身につける。
1. 栄養教育に必要な情報を主体的に読み解き活用することができる。
 2. 対象者の実態把握並びに優先課題を特定することができる。
 3. 対象者の理解を促し、行動変容につながる教育内容を企画することができる。
 4. 対象者との人間関係構築に必要なカウンセリング技法を活用することができる。

●成績評価の基準：

課題レポート 50%（到達目標1, 2, 3）
 実技試験 50%（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：

- 栄養教育論Ⅰの履修を終了していることが望ましい。臨地実習の基礎につながる科目でもあるため、好奇心を持って自ら調べて積極的に学ぶ態度で臨んでほしい。
- オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- 1 対象者別栄養教育プランニング ①（教育方法と効果）
- 2 〃 ②（情報収集と利用）
- 3 〃 ③（栄養教育アセスメント）
- 4 〃 ④（優先課題の特定）
- 5 〃 ⑤（教育目標設定）
- 6 〃 ⑥（教育プログラムの作成）
- 7 〃 ⑦（教育教材の選択と作成）
- 8 〃 ⑧（教育実施者のトレーニング）
- 9 コミュニケーション技術 ①（ラポールを築く）
- 10 〃 ②（聴く姿勢）
- 11 〃 ③（傾聴、受容、確認）
- 12 〃 ④（技法の実施）
- 13 〃 ⑤（技法の応用）
- 14 栄養教育に必要なカウンセリング理論
- 15 実技試験 ①
- 16 実技試験 ②

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

コミュニケーション実習で体験した内容をその都度まとめ、レポートとして提出する。また対象者に応じた教育計画の立案・策定を行う。これらの作業が円滑に進むよう、栄養教育論Ⅰの内容を理解しておくこと、自らが課題を見付けて積極的に資料検索を行うことが必要である。

【必携書（教科書販売）】

『栄養科学シリーズ NEXT 栄養カウンセリング論』、小松啓子・大谷貴美子編、講談社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞
 必要に応じてプリント、資料等を配付する。

栄養教育論実習 [b]

〔担 当 者〕 若本 ゆかり
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 実習 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

実習前半はライフステージに応じた栄養教育計画（集団）の策定・実施・評価が計画的に展開できる実践能力を修得する。後半は、栄養教育に必要なコミュニケーション技術と、カウンセリングの技法を修得する。

●到達目標：

人の複雑なライフスタイルや食行動を理解し、対象者との人間関係を構築するために必要なスキルを身につける。同時に、効果的な教育企画力を身につける。
1. 栄養教育に必要な情報を主体的に読み解き活用することができる。
2. 対象者の実態把握並びに優先課題を特定することができる。
3. 対象者の理解を促し、行動変容につながる教育内容を企画することができる。
4. 対象者との人間関係構築に必要なカウンセリング技法を活用することができる。

●成績評価の基準：

課題レポート 50%（到達目標1, 2, 3）
実技試験 50%（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：

○栄養教育論Ⅰの履修を終了していることが望ましい。臨地実習の基礎につながる科目でもあるため、好奇心を持って自ら調べて積極的に学ぶ態度で臨んでほしい。
○オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

- | | |
|----|---------------------------|
| 1 | 対象者別栄養教育プランニング ①（教育方法と効果） |
| 2 | 〃 ②（情報収集と利用） |
| 3 | 〃 ③（栄養教育アセスメント） |
| 4 | 〃 ④（優先課題の特定） |
| 5 | 〃 ⑤（教育目標設定） |
| 6 | 〃 ⑥（教育プログラムの作成） |
| 7 | 〃 ⑦（教育教材の選択と作成） |
| 8 | 〃 ⑧（教育実施者のトレーニング） |
| 9 | コミュニケーション技術 ①（ラポールを築く） |
| 10 | 〃 ②（聴く姿勢） |
| 11 | 〃 ③（傾聴、受容、確認） |
| 12 | 〃 ④（技法の実施） |
| 13 | 〃 ⑤（技法の応用） |
| 14 | 栄養教育に必要なカウンセリング理論 |
| 15 | 実技試験 ① |
| 16 | 実技試験 ② |

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

コミュニケーション実習で体験した内容をその都度まとめ、レポートとして提出する。また対象者に応じた教育計画の立案・策定を行う。これらの作業が円滑に進むよう、栄養教育論Ⅰの内容を理解しておくこと、自らが課題を見付けて積極的に資料検索を行うことが必要である。

【必携書（教科書販売）】

『栄養科学シリーズ NEXT 栄養カウンセリング論』、小松啓子・大谷貴美子編、講談社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書等>

必要に応じてプリント、資料等を配付する。

臨床栄養学Ⅰ [a]

〔担 当 者〕 小見山 百絵
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づき、適切な栄養管理を行うために必要な栄養状態の評価・判定、栄養補給の方法、効果的な栄養教育の基本について学ぶ。

●到達目標：

- 1 各疾患の病態生理と食事療法の関係について説明することができる
- 2 各疾患の食事療法のプランを提示することができる
- 3 栄養ケア・プロセスにしたがって、傷病者の栄養管理の方法を考えることができる

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1,2,3）
定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

解剖学、生理学、生化学、臨床医学、基礎栄養学、応用栄養学など他の専門科目の知識は不可欠であり、これらを十分に理解し関連づけながら学んでいくことが大切である。
小テストは適当な時期に行い、実施の1週間前までに通知する。
オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として外来・入院患者の栄養管理に携わった経験から、教科書から習得できる一般的な知識に加えて臨床現場での実際を伝え、学生の実践力の養成を図る。

●授業予定一覧：

- 1 臨床栄養の意義と目的、医療制度
- 2 傷病者・要介護者の栄養アセスメント
- 3 栄養補給法① 経口栄養補給法、経腸栄養補給法
- 4 栄養補給法② 経静脈栄養補給法
- 5 肥満症、脂質異常症
- 6 高齢者疾患
- 7 糖尿病① 糖尿病の病態生理
- 8 糖尿病② 糖尿病の食事療法
- 9 高尿酸血症・痛風
- 10 その他の内分泌疾患
- 11 呼吸器疾患
- 12 貧血、骨疾患
- 13 小児疾患
- 14 妊産婦・授乳婦疾患
- 15 薬と食物（栄養素）の相互関係
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定の内容について教科書を読んで概要をつかんだ上で出席する（30分）。
（復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照して整理する。関連分野の過去の国家試験問題を解いて、内容を定着させる（30分）。

【必携書（教科書販売）】

『臨床栄養学 基礎』、特定非営利活動法人日本栄養改善学会 監修／中村丁次・川島由起子他編、医歯薬出版株式会社
『エッセンシャル臨床栄養学』、佐藤和人他編、医歯薬出版株式会社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書等>

必要に応じて紹介する。

臨床栄養学Ⅰ [b]

〔担 当 者〕 小見山 百絵
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づき、適切な栄養管理を行うために必要な栄養状態の評価・判定、栄養補給の方法、効果的な栄養教育の基本について学ぶ。

●到達目標：

- 1 各疾患の病態生理と食事療法の関係について説明することができる
- 2 各疾患の食事療法のプランを提示することができる
- 3 栄養ケア・プロセスにしたがって、傷病者の栄養管理の方法を考えることができる

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1,2,3）
 定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

解剖学、生理学、生化学、臨床医学、基礎栄養学、応用栄養学など他の専門科目の知識は不可欠であり、これらを十分に理解し関連づけながら学んでいくことが大切である。
 小テストは適当な時期に行い、実施の1週間前までに通知する。
 オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として外来・入院患者の栄養管理に携わった経験から、教科書から習得できる一般的な知識に加えて臨床現場での実感を伝え、学生の実践力の養成を図る。

●授業予定一覧：

- 1 臨床栄養の意義と目的、医療制度
- 2 傷病者・要介護者の栄養アセスメント
- 3 栄養補給法① 経口栄養補給法、経腸栄養補給法
- 4 栄養補給法② 経静脈栄養補給法
- 5 肥満症、脂質異常症
- 6 高齢者疾患
- 7 糖尿病① 糖尿病の病態生理
- 8 糖尿病② 糖尿病の食事療法
- 9 高尿酸血症・痛風
- 10 その他の内分泌疾患
- 11 呼吸器疾患
- 12 貧血、骨疾患
- 13 小児疾患
- 14 妊産婦・授乳婦疾患
- 15 薬と食物（栄養素）の相互関係
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定の内容について教科書を読んで概要をつかんだ上で出席する（30分）。
 （復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照して整理する。関連分野の過去の国家試験問題を解いて、内容を定着させる（30分）。

【必携書（教科書販売）】

『臨床栄養学 基礎』特定非営利活動法人日本栄養改善学会 監修／中村丁次・川島由起子他編、医歯薬出版株式会社
 『エッセンシャル 臨床栄養学』、佐藤和人他編、医歯薬出版株式会社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞
 必要に応じて紹介する。

臨床栄養学Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 今本 美幸
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づき、適切な栄養管理（栄養マネジメント）を行うために必要な基礎的知識を取得することを目的とする。

●到達目標：

- 1 各種疾患別に傷病者の病態が説明できる。
- 2 各種疾病別の傷病者の栄養状態の特徴が説明できる。
- 3 各種疾病別の傷病者の適切な栄養マネジメントが説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1,2,3）
 定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

臨床医学、生化学、解剖学、生理学、病理学、応用栄養学など他の専門科目の知識をもとに栄養学の医療分野における重要性を意識して学習を進めていくことが大切である。
 小テストは各種疾患別に毎回実施する。
 オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として傷病者への栄養マネジメント経験から、様々な事例を取り上げて病態や栄養管理の理解を促す。

●授業予定一覧：

- 1 消化管疾患 (1) 口～食道
- 2 消化管疾患 (2) 胃～十二指腸
- 3 消化管疾患 (3) 小腸～肛門
- 4 肝臓、胆、膵臓疾患 (1) 肝炎、肝硬変
- 5 肝臓、胆、膵臓疾患 (2) 脂肪肝、NASH
- 6 肝臓、胆、膵臓疾患 (3) 胆石、胆のう炎、膵炎
- 7 循環器疾患 (1) 高血圧症、動脈硬化症
- 8 循環器疾患 (2) メタボリックシンドローム、脳卒中
- 9 循環器疾患 (3) 虚血性心疾患、うっ血性心不全
- 10 腎臓疾患 (1) 糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎盂腎炎
- 11 腎臓疾患 (2) 慢性腎臓病（CKD）、糖尿病性腎症
- 12 腎臓疾患 (3) 腎不全、人工透析
- 13 アレルギー、感染症、心身症
- 14 クリティカルケア、術前術後
- 15 まとめ
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業予定の内容について教科書を読んで概要をつかむ。
 （復習）前回授業の内容を教科書、配布プリント等を参照してしっかり理解しておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配布または紹介する。

臨床栄養学Ⅱ [b]

〔担 当 者〕 今本 美幸
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

本授業は、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づき、適切な栄養管理（栄養マネジメント）を行うために必要な基礎的知識を習得することを目的とする。

●到達目標：

- 1 各種疾患別に傷病者の病態が説明できる。
- 2 各種疾患別の傷病者の栄養状態の特徴が説明できる。
- 3 各種疾患別の傷病者の適切な栄養マネジメントが説明できる。

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1,2,3）
定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

臨床医学、生化学、解剖学、生理学、病理学、応用栄養学など他の専門科目の知識をもとに栄養学の医療分野における重要性を意識して学習を進めていくことが大切である。

小テストは各種疾患別に毎回実施する。
オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として傷病者への栄養マネジメント経験から、様々な実例を取り上げて病態や栄養管理の理解を促す。

●授業予定一覧：

- 1 消化管疾患 (1) 口～食道
- 2 消化管疾患 (2) 胃～十二指腸
- 3 消化管疾患 (3) 小腸～肛門
- 4 肝臓、胆、膵臓疾患 (1) 肝炎、肝硬変
- 5 肝臓、胆、膵臓疾患 (2) 脂肪肝、NASH
- 6 肝臓、胆、膵臓疾患 (3) 胆石、胆のう炎、膵炎
- 7 循環器疾患 (1) 高血圧症、動脈硬化症
- 8 循環器疾患 (2) メタボリックシンドローム、脳卒中
- 9 循環器疾患 (3) 虚血性心疾患、うっ血性心不全
- 10 腎臓疾患 (1) 糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎盂腎炎
- 11 腎臓疾患 (2) 慢性腎臓病 (CKD)、糖尿病性腎症
- 12 腎臓疾患 (3) 腎不全、人工透析
- 13 アレルギー、感染症、心身症
- 14 クリティカルケア、術前術後
- 15 まとめ
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業予定の内容について教科書を読んで概要をつかむ。
（復習）前回授業の内容を教科書、配布プリント等を参照してしっかり理解しておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配布または紹介する。

臨床栄養学Ⅲ [a]

〔担 当 者〕 小見山 百絵
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-4000-o2

●本授業の概要：

傷病者の特徴を踏まえ、適切な栄養管理を行うために必要な病態や栄養・食事に関する知識について、既に習得した内容を総合的かつ発展的に学習する。

●到達目標：

- 1 各疾患の病態生理と食事療法の関係について説明することができる
- 2 各疾患の食事療法のプランを提示することができる
- 3 栄養ケア・プロセスにしたがって、傷病者の栄養管理ができる

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1,2,3）
定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、臨床医学、生化学、解剖生理学の教科書やプリント等を見直し、内容を十分に理解して講義に臨んでほしい。小テストは適当な時期に行い、実施の1週間前に予告する。
オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として外来・入院患者の栄養管理に携わった経験から、教科書から習得できる一般的な知識に加えて臨床現場での実際を伝え、学生の実践力の養成を図る。

●授業予定一覧：

- 1 肥満症、脂質異常症
- 2 糖尿病① 糖尿病の病態生理
- 3 糖尿病② 糖尿病の食事療法
- 4 高尿酸血症・痛風
- 5 その他の内分泌疾患
- 6 呼吸器疾患
- 7 貧血、骨疾患
- 8 小児疾患
- 9 妊産婦・授乳婦疾患
- 10 高齢者疾患
- 11 傷病者の栄養アセスメント
- 12 医療制度、栄養補給法① 経口栄養補給法
- 13 栄養補給法② 経腸栄養補給法
- 14 栄養補給法③ 経静脈栄養補給法
- 15 薬と食物（栄養）の相互関係
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定の内容について教科書を読んで大まかに概要をつかんだ上で出席する（30分）。
（復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照してまとめる（30分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
使用しない。必要に応じて資料を配布する。
<参考図書等>
なし。

臨床栄養学Ⅲ [b]

〔担 当 者〕 小見山 百絵
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-4000-o2

●本授業の概要：

傷病者の特徴を踏まえ、適切な栄養管理を行うために必要な病態や栄養・食事に関する知識について、既に習得した内容を総合的かつ発展的に学習する。

●到達目標：

- 1 各疾患の病態生理と食事療法の関係について説明することができる
- 2 各疾患の食事療法のプランを提示することができる
- 3 栄養ケア・プロセスにしたがって、傷病者の栄養管理ができる

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1,2,3）
 定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、臨床医学、生化学、解剖生理学の内容を十分に理解し、講義に臨んでほしい。小テストは適当な時期に行い、実施の1週間前に予告する。

オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として外来・入院患者の栄養管理に携わった経験から、教科書から習得できる一般的な知識に加えて臨床現場での実感を伝え、学生の実践力の養成を図る。

●授業予定一覧：

- 1 肥満症、脂質異常症
- 2 糖尿病① 糖尿病の病態生理
- 3 糖尿病② 糖尿病の食事療法
- 4 高尿酸血症・痛風
- 5 その他の内分泌疾患
- 6 呼吸器疾患
- 7 貧血、骨疾患
- 8 小児疾患
- 9 妊産婦・授乳婦疾患
- 10 高齢者疾患
- 11 傷病者の栄養アセスメント
- 12 医療制度、栄養補給法① 経口栄養補給法
- 13 栄養補給法② 経腸栄養補給法
- 14 栄養補給法③ 経静脈栄養補給法
- 15 薬と食物（栄養）の相互関係
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日まで、授業予定の内容について教科書を読んで大まかに概要をつかんだ上で出席する（30分）。

（復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照してまとめる（30分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

使用しない。必要に応じて資料を配布する。

<参考図書等>

なし。

臨床栄養学Ⅳ [a]

〔担 当 者〕 今本 美幸
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-4000-o2

●本授業の概要：

これまでの臨床栄養学・実習の授業内容を基本とし、疾患の典型的な症例や医療機関における臨床栄養活動の実際を習得したうえで、各種疾患別の病態や栄養ケア・プロセスの実践力、応用力を身につけることを目的とする。

●到達目標：

- 1 各種疾患別に傷病者への適切な栄養管理を理解し、栄養状態の評価・判定ができる。
- 2 各種疾患別に傷病者に必要な栄養補給の方法を提案できる。
- 3 各種疾患別に傷病者に対する栄養教育が実行できる。

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1,2,3）
 定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

授業は、臨床医学、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの修得を前提として進める。これらの内容を整理し十分に理解しておくこと。

小テストは各種疾患別に毎回実施する。

オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として傷病者への栄養マネジメント経験から、様々な事例を取り上げて病態や栄養管理の理解を促す。

●授業予定一覧：

- 1 消化管疾患（1） 口～食道
- 2 消化管疾患（2） 胃～十二指腸
- 3 消化管疾患（3） 小腸～肛門
- 4 肝臓、胆、膵臓疾患（1） 肝炎、肝硬変
- 5 肝臓、胆、膵臓疾患（2） 脂肪肝、NASH
- 6 肝臓、胆、膵臓疾患（3） 胆石、胆のう炎、膵炎
- 7 循環器疾患（1） 高血圧症、動脈硬化症
- 8 循環器疾患（2） メタボリックシンドローム、脳卒中
- 9 循環器疾患（3） 虚血性心疾患、うっ血性心不全
- 10 腎臓疾患（1） 糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎盂腎炎
- 11 腎臓疾患（2） 慢性腎臓病（CKD）、糖尿病性腎症
- 12 腎臓疾患（3） 腎不全、人工透析
- 13 アレルギー、感染症、心身症
- 14 クリティカルケア、術前術後
- 15 まとめ
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日まで、臨床栄養学Ⅱの配布プリントや教科書を読んで概要をつかんでおくこと。

（復習）配布プリントや紹介した参考書を参照し整理する。関連分野の過去の国家試験や模擬試験問題を解いて、知識を定着させる。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配布または紹介する。

臨床栄養学Ⅳ [b]

〔担 当 者〕 今本 美幸
 〔開 講 期〕 1 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350B1-4000-o2

●本授業の概要：

これまでの臨床栄養学・実習の授業内容を基本とし、疾患の典型的な症例や医療機関における臨床栄養活動の実際を習得したうえで、各種疾患別の病態や栄養ケア・プロセスの実践力、応用力を身につけることを目的とする。

●到達目標：

- 1 各種疾患別に傷病者への適切な栄養管理を理解し、栄養状態の評価・判定ができる。
- 2 各種疾患別に傷病者に必要な栄養補給の方法を提案できる。
- 3 各種疾患別に傷病者に対する栄養教育が実行できる。

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1,2,3）
 定期試験 70%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

授業は、臨床医学、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの修得を前提として進める。これらを整理し十分に理解しておくこと。
 小テストは各種疾患別に毎回実施する。
 オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として傷病者への栄養マネジメント経験から、様々な実例を取り上げて病態や栄養管理の理解を促す。

●授業予定一覧：

- 1 消化管疾患（1） 口～食道
- 2 消化管疾患（2） 胃～十二指腸
- 3 消化管疾患（3） 小腸～肛門
- 4 肝臓、胆、膵臓疾患（1） 肝炎、肝硬変
- 5 肝臓、胆、膵臓疾患（2） 脂肪肝、NASH
- 6 肝臓、胆、膵臓疾患（3） 胆石、胆のう炎、膵炎
- 7 循環器疾患（1） 高血圧症、動脈硬化症
- 8 循環器疾患（2） メタボリックシンドローム、脳卒中
- 9 循環器疾患（3） 虚血性心疾患、うっ血性心不全
- 10 腎臓疾患（1） 糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎盂腎炎
- 11 腎臓疾患（2） 慢性腎臓病（CKD）、糖尿病性腎症
- 12 腎臓疾患（3） 腎不全、人工透析
- 13 アレルギー、感染症、心身症
- 14 クリティカルケア、術前術後
- 15 まとめ
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに臨床栄養学Ⅱの配布プリントや教科書を読んで概要をつかんでおくこと。
 （復習）配布プリントや紹介した参考書を参照し整理する。関連分野の過去の国家試験問題を解いて、内容を定着させる。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配布または紹介する。

臨床栄養学実習Ⅰ [a]

〔担 当 者〕 今本 美幸・小見山 百絵
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 実習・演習 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

医療チームの一員として栄養管理を担うことができるよう、そのために必要な基本的な知識や技術を修得することを目的とする。NCP（栄養ケアプロセス）に従い、栄養アセスメント、栄養診断、栄養ケアプランの作成を学習する。また、各種疾患例を通して個別や集団栄養指導の実践力を身につけ、併せてコミュニケーション能力を養う。

●到達目標：

- 1 NCP（栄養ケアプロセス）の方法を理解して記録することができる。
- 2 基礎データや検査値を読み取ることができる。
- 3 傷病者の身体計測とその評価ができる。
- 4 症例を通して個別対象の栄養指導ができる。
- 5 医療チームの一員として集団対象の栄養指導ができる。

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 10%（到達目標1,2,3,4,5）
 発表・討論への参加 30%（到達目標4,5）
 小テスト 20%（到達目標1,2,3）
 定期試験 40%（到達目標1,2,3,4,5）

●留意事項：

臨床栄養学Ⅰを履修していることが望ましい。その内容は十分に理解しておくこと。発表や討論の場が多いので、積極的な姿勢で臨む。
 オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として傷病者対象の栄養管理経験を活かし、本実習では実際に行われている栄養管理法を題材に、実務の実践力を育成する。

●授業予定一覧：

- 1 NCP（栄養ケアプロセス）について
- 2 症例の把握と栄養診断
- 3 栄養ケアプランの作成と記録
- 4 臨床検査の意味と検査値の読み方
- 5 身体計測の意味と方法
- 6 身体計測の実際とその評価
- 7 個別栄養指導（1） 症例検討
- 8 個別栄養指導（2） 指導案と指導媒体の作成
- 9 個別栄養指導（3） 指導の実際と記録1
- 10 個別栄養指導（4） 指導の実際と記録2
- 11 集団栄養指導（1） 症例検討
- 12 集団栄養指導（2） 指導案と指導媒体の作成
- 13 集団栄養指導（3） 指導の実際と記録1
- 14 集団栄養指導（4） 指導の実際と記録2
- 15 症例検討のまとめ
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定関連の内容について教科書や参考書を読んで概要をつかんで出席してほしい。
 （復習）授業で配布されたプリントに自主学習を加えて、各項目の課題をしっかり理解してまとめてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配布または紹介する。

臨床栄養学実習Ⅰ [b]

〔担 当 者〕 今本 美幸・小見山 百絵
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 実習・演習 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

医療チームの一員として栄養管理を担うことができるよう、そのために必要な基本的な知識や技術を修得することを目的とする。NCP（栄養ケアプロセス）に従い、栄養アセスメント、栄養診断、栄養ケアプランの作成を学習する。また各種疾患の症例を通して、個別や集団栄養指導の実践力を身につけ、併せてコミュニケーション能力を養う。

●到達目標：

- 1 NCP（栄養ケアプロセス）の方法を理解して記録することができる。
- 2 基礎データや検査値を読みとることができる。
- 3 傷病者の身体計測とその評価ができる。
- 4 症例を通して個別対象の栄養指導ができる。
- 5 医療チームの一員として集団対象の栄養指導ができる。

●成績評価の基準：

授業への取り組み度	10%（到達目標1,2,3,4,5）
発表・討論への参加	30%（到達目標4,5）
小テスト	20%（到達目標1,2,3）
定期試験	40%（到達目標1,2,3,4,5）

●留意事項：

臨床栄養学Ⅰを履修していることが望ましい。その内容は十分に理解しておくこと。発表や討論の場が多いので、積極的な姿勢で臨む。
 オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として傷病者対象の栄養管理経験を活かし、本授業では実際に行われている栄養管理法を題材に、実務の実践力を育成する。

●授業予定一覧：

- 1 NCP（栄養ケアプロセス）について
- 2 症例の把握と栄養診断
- 3 栄養ケアプランの作成と記録
- 4 臨床検査の意味と検査値の読み方
- 5 身体計測の意味と方法
- 6 身体計測の実際とその評価
- 7 個別栄養指導（1） 症例検討
- 8 個別栄養指導（2） 指導案と指導媒体の作成
- 9 個別栄養指導（3） 指導の実際と記録1
- 10 個別栄養指導（4） 指導の実際と記録2
- 11 集団栄養指導（1） 症例検討
- 12 集団栄養指導（2） 指導案と指導媒体の作成
- 13 集団栄養指導（3） 指導の実際と記録1
- 14 集団栄養指導（4） 指導の実際と記録2
- 15 症例検討のまとめ
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定関連の内容について教科書や参考書を読んで概要をつかんで出席してほしい。
 （復習）授業で配布されたプリントに自主学習を加えて、各項目の課題をしっかりと理解してまとめてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて配布または紹介する。

臨床栄養学実習Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 小見山 百絵・今本 美幸
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 実習・演習・講義 〔単位〕 1
 〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

これまで修得した専門分野の知識を基礎として、軟食や嚥下食、各疾患の栄養食事療法の実際を学ぶ。また、献立作成では、一般治療食から各疾患に対応した特別治療食への展開方法を学び、調理実習を行って実践力を身につける。

●到達目標：

- 1 各疾患の病態生理と食事療法の関係について説明することができる
- 2 一般治療食の献立作成ができる
- 3 一般治療食の調理ができる
- 4 一般治療食から病態に応じた献立の展開ができる
- 5 一般治療食から病態に応じて展開した献立の調理ができる

●成績評価の基準：

授業への取り組み度	10%（到達目標1,2,3,4,5）
課題レポート	50%（到達目標1,2,3,4,5）
定期試験	40%（到達目標1,2,4）

●留意事項：

臨床栄養学の内容を十分に理解しておく。調理学と給食管理論の基礎を理解し実践できるようにしておく。グループ作業が多いので、各自の役割を理解し、積極的に臨むこと。
 オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として患者の栄養・給食管理に携わった経験から、管理栄養士業務の実際を伝え、学生が病態に応じた献立の作成とその調理を行うことができるように実践力の養成を図る。

●授業予定一覧：

- 1 一般治療食と特別治療食、一般治療食の献立作成と展開の考え方
- 2 エネルギー・塩分コントロール食の献立作成
- 3 エネルギー・塩分コントロール食の実際と評価
- 4 糖尿病の食事療法① 食事療法の基本と食品交換表
- 5 糖尿病の食事療法② 献立作成
- 6 糖尿病食事療法の実際と評価
- 7 嚥下調整食について① 分類と特徴、ラインスプレッドテスト
- 8 嚥下調整食について② 摂食体験
- 9 腎臓病の食事療法① 食事療法の基本
- 10 腎臓病の食事療法② 食事療法の基本と献立作成
- 11 腎臓病の食事療法③ 献立作成
- 12 腎臓病食事療法の実際と評価
- 13 経腸栄養剤について 種類と特徴、試験
- 14 流動食、軟食について
- 15 流動食、軟食の実際と評価
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定関連の内容について教科書や参考書を読んで大まかに概要をつかんだ上で出席する（30分）。
 （復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照してまとめる。実習した献立について家庭でも調理を行うことで、調理手順を確認し調理技術の向上を図る（30分）。

【必携書（教科書販売）】

『ビジュアル治療食300』、宗像伸子他編、医歯薬出版株式会社
 『糖尿病食事療法のための食品交換表』、日本糖尿病学会編、文光堂
 『腎臓病食品交換表』、黒川清監修、医歯薬出版株式会社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞
 『調理のためのベーシックデータ』、女子栄養大学出版部

臨床栄養学実習Ⅱ [b]

〔担 当 者〕小見山 百絵・今本 美幸
〔開 講 期〕2 期
〔授 業 形 態〕実習・演習・講義 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B1-3000-o1

●本授業の概要：

これまで修得した専門分野の知識を基礎として、軟食や嚥下食、各疾患の栄養食事療法の実践を学ぶ。また、献立作成では、一般治療食から各疾患に対応した特別治療食への展開方法を学び、調理実習を行って実践力を身につける。

●到達目標：

- 1 各疾患の病態生理と食事療法の関係について説明することができる
- 2 一般治療食の献立作成ができる
- 3 一般治療食の調理ができる
- 4 一般治療食から病態に応じた献立の展開ができる
- 5 一般治療食から病態に応じて展開した献立の調理ができる

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 10%（到達目標1,2,3,4,5）
課題レポート 50%（到達目標1,2,3,4,5）
定期試験 40%（到達目標1,2,4）

●留意事項：

臨床栄養学の内容を十分に理解しておく。調理学と給食管理論の基礎を理解し実践できるようにしておく。グループ作業が多いので、各自の役割を理解し、積極的に臨むこと。
オフィシアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として患者の栄養・給食管理に携わった経験から、管理栄養士業務の実践を伝え、学生が病態に応じた献立の作成とその調理を行うことができるように実践力の養成を図る。

●授業予定一覧：

- 1 一般治療食と特別治療食、一般治療食の献立作成と展開の考え方
- 2 エネルギー・塩分コントロール食の献立作成
- 3 エネルギー・塩分コントロール食の実践と評価
- 4 糖尿病の食事療法① 食事療法の基本と食品交換表
- 5 糖尿病の食事療法② 献立作成
- 6 糖尿病食事療法の実際と評価
- 7 嚥下調整食について① 分類と特徴、ラインスプレッドテスト
- 8 嚥下調整食について② 摂食体験
- 9 腎臓病の食事療法① 食事療法の基本
- 10 腎臓病の食事療法② 食事療法の基本と献立作成
- 11 腎臓病の食事療法③ 献立作成
- 12 腎臓病食事療法の実際と評価
- 13 経腸栄養剤について 種類と特徴、試験
- 14 流動食、軟食について
- 15 流動食、軟食の実際と評価
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定関連の内容について教科書や参考書を読んで大まかに概要をつかんだ上で出席する（30分）。
（復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照してまとめる。実習した献立について家庭でも調理を行うことで、調理手順を確認し調理技術の向上を図る（30分）。

【必携書（教科書販売）】

『ビジュアル治療食300』、宗像伸子他編、医歯薬出版株式会社
『腎臓病食品交換表』、黒川清監修、医歯薬出版株式会社
『糖尿病食事療法のための食品交換表』、日本糖尿病学会編、文光堂

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞
『調理のためのベーシックデータ』、女子栄養大学出版部

臨床栄養学実習Ⅲ [a]

〔担 当 者〕小見山 百絵・今本 美幸
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕実習・演習・講義 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B1-4000-o1

●本授業の概要：

臨床栄養学および一連の関連科目の知識をさらに深める。これをもとに症例検討を行い、グループで模擬栄養指導を行う。実臨床の場を想定しながら栄養管理の実践を学ぶ。

●到達目標：

- 1 病態生理とそれに即した栄養療法について説明することができる
- 2 症例の病態の把握や栄養状態の評価を的確に行うことができる
- 3 症例の栄養食事計画の立案ができる
- 4 対象者に対して、適切な栄養食事指導を行うことができる

●成績評価の基準：

取り組み度 10%（到達目標1,2,3,4）
発表・討論 30%（到達目標1,2,3,4）
課題レポート 20%（到達目標1,2,3）
学期末試験 40%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

これまでに修得した臨床栄養学、臨床医学、栄養教育論のほか、生化学や解剖生理学に関する総合的な知識と技術が要求されるので、今までの資料を用いて復習を怠らないこと。
オフィシアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として患者の栄養管理に携わった経験から、臨床現場での実践を伝え、学生が患者個々の状態に即した栄養管理や指導を行うことができるように実践力の養成を図る。

●授業予定一覧：

- 1 臨床検査と検査データの読み方
- 2 栄養ケア・プロセスについて、症例検討Ⅰ① 症例の読み解き
- 3 症例検討Ⅰ② 症例の読み解き、栄養診断
- 4 症例検討Ⅰ③ 栄養指導案の作成
- 5 症例検討Ⅰ④ 個別栄養指導1
- 6 症例検討Ⅰ⑤ 個別栄養指導2
- 7 病気の成因・病態と治療① 循環器疾患
- 8 病気の成因・病態と治療② 消化器疾患
- 9 食事介助・経管栄養の方法
- 10 栄養の摂取と利用
- 11 症例検討Ⅱ① 症例の読み解き
- 12 症例検討Ⅱ② 症例の読み解き、栄養診断
- 13 症例検討Ⅱ③ 栄養指導案の作成
- 14 症例検討Ⅱ④ 集団栄養指導1
- 15 症例検討Ⅱ⑤ 集団栄養指導2
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定関連の内容について教科書や参考書を読んで大まかに概要をつかんだ上で出席する（30分）。
（復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照してまとめ(30分)。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】
＜必携書＞
使用しない。必要に応じて資料を配布する。
＜参考図書等＞
なし。

臨床栄養学実習Ⅲ [b]

〔担 当 者〕小見山 百絵・今本 美幸
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕実習・演習・講義 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B1-4000-o1

●本授業の概要：

臨床栄養学および一連の関連科目の知識をさらに深める。これをもとに症例検討を行い、グループで模擬栄養指導を行う。実臨床の場を想定しながら栄養管理の実際を学ぶ。

●到達目標：

- 1 病態生理とそれに即した栄養療法について説明することができる
- 2 症例の病態の把握や栄養状態の評価を的確に行うことができる
- 3 症例の栄養食事計画の立案ができる
- 4 対象者に対して、適切な栄養食事指導を行うことができる

●成績評価の基準：

取り組み度	10%（到達目標1,2,3,4）
発表・討論	30%（到達目標1,2,3,4）
課題レポート	20%（到達目標1,2,3）
学期末試験	40%（到達目標1,2,3）

●留意事項：

これまでに修得した臨床栄養学、臨床医学、栄養教育論のほか、生化学や解剖生理学に関する総合的な知識と技術が要求されるので、今までの資料を用いて復習を怠らないこと。
オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として患者の栄養管理に携わった経験から、臨床現場での実際を伝え、学生が患者個々の状態に即した栄養管理や指導を行うことができるように実践力の養成を図る。

●授業予定一覧：

- 1 臨床検査と検査データの読み方
- 2 症例検討Ⅱ① 症例の読み解き
- 3 症例検討Ⅱ② 症例の読み解き、栄養診断
- 4 症例検討Ⅱ③ 栄養指導案の作成
- 5 症例検討Ⅱ④ 集団栄養指導1
- 6 症例検討Ⅱ⑤ 集団栄養指導2
- 7 病気の成因・病態と治療① 循環器疾患
- 8 病気の成因・病態と治療② 消化器疾患
- 9 食事介助・経管栄養の方法
- 10 栄養の摂取と利用
- 11 栄養ケア・プロセスについて、症例検討Ⅰ① 症例の読み解き
- 12 症例検討Ⅰ② 症例の読み解き、栄養診断
- 13 症例検討Ⅰ③ 栄養指導案の作成
- 14 症例検討Ⅰ④ 個別栄養指導1
- 15 症例検討Ⅰ⑤ 個別栄養指導2
- 16 定期試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定関連の内容について教科書や参考書を読んで大まかに概要をつかんだ上で出席する（30分）。
（復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照してまとめる（30分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

使用しない。必要に応じて資料を配布する。

<参考図書等>

なし。

公衆栄養学Ⅰ [a]

〔担 当 者〕逸見 真理子
〔開 講 期〕2 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-2000-o2

●本授業の概要：

公衆栄養学は、地域・職域といった集団を構成し生活を営んでいる人間の健康・栄養状態に環境の変化がどのような影響を与えているかを明らかにすると同時に、世界・国・地域等の集団レベルで行われている種々の公衆栄養活動に理論的根拠を与えるものである。

●到達目標：

1. わが国の保健・医療・福祉システムの中での公衆栄養の役割を説明できる。
2. わが国の人口および疾病構造の変化と現状に関連づけて、栄養問題を説明できる。
3. わが国における食環境の変化に関連づけて、食事の変化と現状・課題を説明できる。
4. わが国の法律や制度並びに政策と関連づけて、公衆栄養活動の意義を説明できる。
5. 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題の説明および健康・栄養政策に関する国際的な枠組みと動向を説明できる。

●成績評価の基準：

課題・小テスト	30%（到達目標1, 2, 3, 4, 5）
学期末試験	70%（到達目標1, 2, 3, 4, 5）

●留意事項：

- 公衆衛生学、公衆栄養学Ⅱ、公衆栄養学実習と一体をなす科目である。
- 質問等がある場合は、事前の日時の予約をすること。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山県庁及び保健所における管理栄養士としての実務経験を活かし、様々な具体的かつ身近な事例を示して講義を行うことにより、公衆栄養学の理論と実践活動の融合を促す。

●授業予定一覧：

1. 公衆栄養学の概念
2. 公衆栄養活動
3. わが国の健康・栄養問題の現状と課題(1)
－社会環境と健康栄養問題－
4. わが国の健康・栄養問題の現状と課題(2)
－健康状態の変化－
5. わが国の健康・栄養問題の現状と課題(3)
－食事・食生活・食環境の変化－
6. 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題(1)
－先進諸国の健康・栄養問題－
7. 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題(2)
－開発途上国の健康・栄養問題－
8. わが国の公衆栄養活動
9. 公衆栄養関係法規
10. わが国の管理栄養士・栄養士制度
11. 国民健康・栄養調査
12. 栄養政策実施に関連する指針、ツール
13. わが国の健康増進基本方針(1)－健康増進計画－
14. わが国の健康増進基本方針(2)－食育推進基本計画－
15. 諸外国の健康・栄養政策
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）初回に全回の日程表を配布するので、毎回、前日までに教科書の授業予定の項目は必ず目を通して概要や疑問点を把握した上で授業に出席すること。
（復習）授業はしっかり聴き、理解できなかったことはそのままにせず、まず自分で調べ、確信がもてなかった場合、教員に質問する等自分で積極的に学ぶという姿勢が大切である。

【必携書（教科書販売）】

『カレント公衆栄養学〔第3版〕』、由田克士・押野榮司編著、（株）建帛社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

『栄養調理六法』栄養調理関係法令研究所編／新日本法規

<参考書等>

『国民衛生の動向』／（財）厚生統計協会

必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

公衆栄養学Ⅰ [b]

〔担 当 者〕逸見 真理子
〔開 講 期〕2 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-2000-o2

●本授業の概要：

公衆栄養学は、地域・職域といった集団を構成し生活を営んでいる人間の健康・栄養状態に環境の変化がどのような影響を与えているかを明らかにすると同時に、世界・国・地域等の集団レベルで行われている種々の公衆栄養活動に理論的根拠を与えるものである。

●到達目標：

1. わが国の保健・医療・福祉システムの中での公衆栄養の役割を説明できる。
2. わが国の人口および疾病構造の変化と現状に関連づけて、栄養問題を説明できる。
3. わが国における食環境の変化に関連づけて、食事の変化と現状・課題を説明できる。
4. わが国の法律や制度並びに政策と関連づけて、公衆栄養活動の意義を説明できる。
5. 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題の説明および健康・栄養政策に関する国際的な枠組みと動向を説明できる。

●成績評価の基準：

課題・小テスト 30%（到達目標1, 2, 3, 4, 5）
学期末試験 70%（到達目標1, 2, 3, 4, 5）

●留意事項：

- 公衆衛生学、公衆栄養学Ⅱ、公衆栄養学実習と一体をなす科目である。
- 質問等がある場合は、事前の日時の予約をすること。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山県庁及び保健所における管理栄養士としての実務経験を活かし、様々な具体的かつ身近な実例を示して講義を行うことにより、公衆栄養学の理論と実践活動の融合を促す。

●授業予定一覧：

1. 公衆栄養学 の概念
2. 公衆栄養活動
3. わが国の健康・栄養問題の現状と課題 (1)
ー社会環境と健康栄養問題ー
4. わが国の健康・栄養問題の現状と課題 (2)
ー健康状態の変化ー
5. わが国の健康・栄養問題の現状と課題 (3)
ー食事・食生活・食環境の変化ー
6. 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 (1)
ー先進諸国の健康・栄養問題ー
7. 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 (2)
ー開発途上国の健康・栄養問題ー
8. わが国の公衆栄養活動
9. 公衆栄養関係法規
10. わが国の管理栄養士・栄養士制度
11. 国民健康・栄養調査
12. 栄養政策実施に関連する指針、ツール
13. わが国の健康増進基本方針 (1)ー健康増進計画ー
14. わが国の健康増進基本方針 (2)ー食育推進基本計画ー
15. 諸外国の健康・栄養政策
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）初回に全回の日程表を配布するので、毎回、前日までに教科書の授業予定の項目は必ず目を通して概要や疑問点を把握した上で授業に出席すること。
（復習）授業はしっかり聴き、理解できなかったことはそのままにせず、まず自分で調べ、確信がもてなかった場合、教員に質問する等自分で積極的に学ぶという姿勢が大切である。

【必携書（教科書販売）】

『カレント公衆栄養学〔第3版〕』、由田克士・押野榮司編著、(株)建帛社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
『栄養調理六法』栄養調理関係法令研究所編／新日本法規

<参考書等>

『国民衛生の動向』／(財)厚生統計協会
必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

公衆栄養学Ⅱ [a]

〔担 当 者〕逸見 真理子
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-3000-o2

●本授業の概要：

公衆栄養学は、地域・職域といった集団を構成し生活を営んでいる人間の健康・栄養状態に環境の変化がどのような影響を与えているかを明らかにすると同時に、世界・国・地域等の集団レベルで行われている種々の公衆栄養活動に理論的根拠を与えるものである。

●到達目標：

1. 疫学 の目的と方法を理解し、栄養疫学のための各種食事調査方法および調査データの処理について説明できる。
2. 公衆栄養マネジメントの必要性と具体的プロセスについて説明できる。
3. コミュニティオーガニゼーション、エンパワーメントの意義について説明できる。
4. 地域における連携やネットワークづくりの意義と方法について説明できる。

●成績評価の基準：

課題・小テスト 30%（到達目標1, 2, 3, 4）
学期末試験 70%（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：

- 公衆衛生学、応用栄養学Ⅰを十分理解しておくこと。
- 公衆栄養学Ⅰ、公衆栄養学実習と一体をなす科目である。
- 質問等がある場合は、事前の日時の予約をすること。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山県庁及び保健所における管理栄養士としての実務経験を基に、健康増進計画策定・推進や地域のネットワークづくり等公衆栄養プログラムの事例を紹介し、公衆栄養マネジメントのノウハウを伝える。また、これらの事例等を通して保健・医療・福祉・介護システムにおける行政管理栄養士の役割について理解を促す。

●授業予定一覧：

1. 公衆栄養疫学 (1)ー疫学の概要ー
2. 公衆栄養疫学 (2)ー食事摂取量の測定と評価ー
3. 公衆栄養疫学 (3)ー食事摂取基準の基本的概念ー
4. 公衆栄養疫学 (4)ー食事摂取基準の活用ー
5. 公衆栄養マネジメント (1)
ーマネジメントの過程・アセスメントー
6. 公衆栄養マネジメント (2)
ー公衆栄養プログラムの目標設定ー
7. 公衆栄養マネジメント (3)
ー公衆栄養プログラム計画策定ー
8. 公衆栄養マネジメント (4)
ー公衆栄養プログラム計画の実施ー
9. 公衆栄養マネジメント (5)
ー公衆栄養プログラムの評価
10. 公衆栄養プログラムの展開 (1)
ー地域特性に応じたプログラム（健康づくり・食育）ー
11. 公衆栄養プログラムの展開 (2)
ー地域特性に応じたプログラム（在宅介護・健康危機管理）ー
12. 公衆栄養プログラムの展開 (3)
ー食環境づくりのためのプログラムー
13. 公衆栄養プログラムの展開 (4)
ー地域集団の特性別プログラムの展開（ライフステージ別）ー
14. 公衆栄養プログラムの展開 (5)
ー地域集団の特性別プログラムの展開（生活習慣病ハイリスク集団）ー
15. 公衆栄養プログラムの展開 (6)
ー食生活改善推進員ー
まとめ
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）公衆衛生学・応用栄養学Ⅰと公衆栄養学Ⅰをよく理解しておくこと。初回に全回の日程表を配布するので、毎回、前日までに教科書の授業予定の項目は必ず目を通して、概要や疑問点を把握した上で、授業に出席すること。
（復習）授業はしっかり聴き、理解できなかったことはそのままにせず、まず自分で調べ、確信がもてなかった場合、教員に質問する等、自分で積極的に学ぶという姿勢が大切である。特にマネジメントは臨地実習に向けてしっかり理解しておく必要がある。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
『カレント公衆栄養学 {3版}』由田克士・押野榮司著 建帛社
『栄養調理六法』栄養調理関係法令研究所編／新日本法規
『日本人の食事摂取基準 (2015年版)』／第一出版

<参考書等>

『公衆衛生の動向』／(財)厚生統計協会
必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

公衆栄養学Ⅱ [b]

[担 当 者] 逸見 真理子
[開 講 期] 1 期
[授 業 形 態] 講義 [単位] 2
[科目ナンバリング] 350B1-3000-o2

●本授業の概要：

公衆栄養学は、地域・職域といった集団を構成し生活を営んでいる人間の健康・栄養状態に環境の変化がどのような影響を与えているかを明らかにすると同時に、世界・国・地域等の集団レベルで行われている種々の公衆栄養活動に理論的根拠を与えるものである。

●到達目標：

1. 疫学的方法和を理解し、栄養疫学のための各種食事調査方法および調査データの処理について説明できる。
2. 公衆栄養マネジメントの必要性和具体的プロセスについて説明できる。
3. コミュニティオーガニゼーション、エンパワーメントの意義について説明できる。
4. 地域における連携やネットワークづくりの意義と方法について説明できる。

●成績評価の基準：

課題・小テスト	30% (到達目標1,2,3,4)
学期末試験	70% (到達目標1,2,3,4)

●留意事項：

- 公衆衛生学、応用栄養学Ⅰを十分理解しておくこと。
- 公衆衛生学Ⅰ、公衆栄養学実習と一体をなす科目である。
- 質問等がある場合は、事前の日時の予約をすること。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山県庁及び保健所における管理栄養士としての実務経験を基に、健康増進計画策定・推進や地域のネットワークづくり等公衆栄養プログラムの実例を紹介し、公衆栄養マネジメントのノウハウを伝える。また、これらの実例等を通して保健・医療・福祉・介護システムにおける行政管理栄養士の役割について理解を促す。

●授業予定一覧：

1. 公衆栄養疫学(1)－疫学の概要－
2. 公衆栄養疫学(2)－食事摂取量の測定と評価－
3. 公衆栄養疫学(3)－食事摂取基準の基本的概念－
4. 公衆栄養疫学(4)－食事摂取基準の活用－
5. 公衆栄養マネジメント(1)
－マネジメントの過程・アセスメント－
6. 公衆栄養マネジメント(2)
－公衆栄養プログラムの目標設定－
7. 公衆栄養マネジメント(3)
－公衆栄養プログラム計画策定－
8. 公衆栄養マネジメント(4)
－公衆栄養プログラム計画の実施－
9. 公衆栄養マネジメント(5)
－公衆栄養プログラムの評価
10. 公衆栄養プログラムの展開(1)
－地域特性に応じたプログラム(健康づくり・食育)－
11. 公衆栄養プログラムの展開(2)
－地域特性に応じたプログラム(在宅介護・健康危機管理)－
12. 公衆栄養プログラムの展開(3)
－食環境づくりのためのプログラム－
13. 公衆栄養プログラムの展開(4)
－地域集団の特性別プログラムの展開(ライフステージ別)－
14. 公衆栄養プログラムの展開(5)
－地域集団の特性別プログラムの展開(生活習慣病ハイリスク集団)－
15. 公衆栄養プログラムの展開(5)
－食生活改善推進員－
まとめ
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

(予習) 公衆衛生学・応用栄養学Ⅰと公衆栄養学Ⅰをよく理解しておくこと。初回に全回の日程表を配布するので、毎回、前日までに教科書の授業予定の項目は必ず目を通して、概要や疑問点を把握した上で、授業に出席すること。
(復習) 授業はしっかり聴き、理解できなかったことはそのままにせず、まず自分で調べ、確信がもてなかった場合、教員に質問する等、自分で積極的に学ぶという姿勢が大切である。特にマネジメントは臨地実習に向けてしっかり理解しておく必要がある。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
『カレント公衆栄養学[3版]』由田克士 押野榮司著 建帛社
『栄養調理六法』栄養調理関係法令研究所編／新日本法規
『日本人の食事摂取基準(2015年版)』／第一出版

<参考書等>

『公衆衛生の動向』／(財)厚生統計協会
必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

公衆栄養学実習[a]

[担 当 者] 逸見 真理子
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 実習 [単位] 1
[科目ナンバリング] 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

公衆栄養学の講義で学んだ地域・職域といった集団レベルで行われる公衆栄養プログラムの実施手法を学ぶ科目である。

●到達目標：

1. 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因に関する情報を収集・分析し、総合的に評価・判定ができる。
2. 保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定ができる。
3. あらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法について説明ができる。
4. 各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて説明ができる。

●成績評価の基準：

課題	50% (到達目標1,2,3,4)
学期末試験	50% (到達目標1,2,3,4)

●留意事項：

- 公衆衛生学、健康情報管理論を十分理解しておくこと。
- 公衆栄養学Ⅰ、公衆栄養学Ⅱ、臨地実習Ⅲと一体をなす科目である。
- マルチメディアを活用する。
- 質問等がある場合は、事前の日時の予約をすること。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山県庁及び保健所における管理栄養士としての実務経験を活かし、実際に実施してきた公衆栄養プログラムの実例を紹介し、公衆栄養マネジメントのノウハウを伝える。実習に使用する媒体は実際に使用していたワークシートや新たに保健所栄養士等と共に作成した行政栄養士育成支援プログラム等を活用して実践に結びつく教育を目指す。

●授業予定一覧：

1. 公衆栄養活動のマネジメントサイクル
2. 地域集団の健康・栄養状況の実態把握と課題分析の基本 (1)
－公衆栄養アセスメントのための情報源－
3. 地域集団の健康・栄養状況の実態把握と課題分析の基本 (2)
－健康・栄養実態調査の実施－
4. 地域集団の健康・栄養状況の実態把握と課題分析の基本 (3)
－健康・栄養状態の判定と評価－
5. 地域集団の健康・栄養状況の実態把握と課題分析の基本 (4)
－収集情報の分析・評価－
6. 評価に基づく地域計画の立案 (1)
7. 評価に基づく地域計画の立案 (2)
8. 地域計画の発表
9. 地域計画に基づく公衆栄養プログラムの企画立案 (1)
10. 地域計画に基づく公衆栄養プログラムの企画立案 (2)
11. 地域計画に基づく公衆栄養プログラムの企画立案 (3)
12. 地域計画に基づく公衆栄養プログラムの企画立案 (4)
13. 公衆栄養プログラムの発表
14. 事業報告書の作成
15. 公衆栄養プログラムの評価
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

2年生で学んだ健康情報管理論・健康管理論実習・公衆栄養学Ⅰと3年生Ⅰ期で学んだ公衆栄養学Ⅱをよく理解しておくこと。授業では、これまで学んだ知識が基盤となり、毎回、講述した内容を基に「ワークシート」という作業課題を行う。授業後はそれを持ち帰り、教科書・授業中に紹介した資料やネットで検索した情報などを参考にしてより完成度の高いものに仕上げ、指定の期日に提出という課題を与える。

【必携書（教科書販売）】

『公衆栄養学実習』井上浩一・川野因・本田榮子編著 建帛社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
『カレント公衆栄養学』(第3版)、由田克士・押野榮司編著 建帛社
『栄養調理六法』栄養調理関係法令研究所編／新日本法規出版

<参考書等>

『公衆衛生の動向』／(財)厚生統計協会
必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

公衆栄養学実習 [b]

[担 当 者] 逸見 眞理子
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 実習 [単位] 1
[科目ナンバリング] 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

公衆栄養学の講義で学んだ地域・職域といった集団レベルで行われる公衆栄養プログラムの実施手法を学ぶ科目である。

●到達目標：

1. 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因に関する情報を収集・分析し、総合的に評価・判定ができる。
2. 保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定ができる。
3. あらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法について説明ができる。
4. 各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて説明ができる。

●成績評価の基準：

課題 50% (到達目標1, 2, 3, 4)
学期末試験 50% (到達目標1, 2, 3, 4)

●留意事項：

- 公衆衛生学、健康情報管理論を十分理解しておくこと。
- 公衆栄養学Ⅰ、公衆栄養学Ⅱ、臨地実習Ⅱと一体をなす科目である。
- マルチメディアを活用する。
- 質問等がある場合は、事前の日時の予約をすること。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山県庁及び保健所における管理栄養士としての実務経験を活かし、実際に実施してきた公衆栄養プログラムの事例を紹介し、公衆栄養マネジメントのノウハウを伝える。実習に使用する媒体は実際に使用していたワークシートや新たに保健所栄養士等と共に作成した行政栄養士育成支援プログラム等を活用して実践に結びつく教育を目指す。

●授業予定一覧：

1. 公衆栄養活動のマネジメントサイクル
2. 地域集団の健康・栄養状況の実態把握と課題分析の基本 (1)
－公衆栄養アセスメントのための情報源－
3. 地域集団の健康・栄養状況の実態把握と課題分析の基本 (2)
－健康・栄養実態調査の実施－
4. 地域集団の健康・栄養状況の実態把握と課題分析の基本 (3)
－健康・栄養状態の判定と評価－
5. 地域集団の健康・栄養状況の実態把握と課題分析の基本 (4)
－収集情報の分析・評価－
6. 評価に基づく地域計画の立案 (1)
7. 評価に基づく地域計画の立案 (2)
8. 地域計画の発表
9. 地域計画に基づく公衆栄養プログラムの企画立案 (1)
10. 地域計画に基づく公衆栄養プログラムの企画立案 (2)
11. 地域計画に基づく公衆栄養プログラムの企画立案 (3)
12. 地域計画に基づく公衆栄養プログラムの企画立案 (4)
13. 公衆栄養プログラムの発表
14. 事業報告書の作成
15. 公衆栄養プログラムの評価
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

2年生で学んだ健康情報管理論・健康管理論実習・公衆栄養学Ⅰと3年生Ⅰ期で学んだ公衆栄養学Ⅱをよく理解しておくこと。授業では、これまで学んだ知識が基盤となり、毎回、講述した内容を基に「ワークシート」という作業課題を行う。授業後はそれを持ち帰り、教科書・授業中に紹介した資料やネットで検索した情報などを参考にしてより完成度の高いものに仕上げ、指定の期日に提出という課題を与える。

【必携書（教科書販売）】

『公衆栄養学実習』、井上浩一・川野因・本田榮子編著、建帛社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

『カレント公衆栄養学』（第3版）、由田克士・押野榮司編著、建帛社
『栄養調理六法』栄養調理関係法令研究所編／新日本法規出版

<参考書等>

『公衆衛生の動向』／（財）厚生統計協会

必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

給食経営管理論Ⅰ [a]

[担 当 者] 小山 洋子
[開 講 期] 1 期
[授 業 形 態] 講義 [単位] 2
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

特定多数の人に継続的に食事を提供する特定給食施設においては、給食運営計画から評価までの総合的な判断力、および、栄養面、安全面、経済面などあらゆることについてマネジメントできる能力が必要となる。本授業では、給食の意義、目的、管理栄養士・栄養士の役割とともに給食運営における各管理業務について学ぶ。授業時間外でも manaba folio を活用し関連した課題を提示し自主学習を行う。

●到達目標：

- 給食施設における給食の運営管理、集団給食におけるシステムの特徴を理解する。また、特定給食施設における利用者の身体状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理についての基礎を理解する。
1. 給食システムの概念と給食運営に必要な関連法規が説明できる
 2. 給食を生産するために必要なプロセス（食事基準の作成から生産に至るまで）が説明できる
 3. 安全な給食を提供するために必要な衛生管理の基本事項が説明できる
 4. 対象者のニーズに合わせた品質の給食を提供する必要性が説明できる

●成績評価の基準：

小テスト 30% (到達目標1, 2)
課題 10% (到達目標1, 2, 3, 4)
学期末試験 60% (到達目標1, 2, 3, 4)

●留意事項：

授業は教科書を中心に進める。講義形式であるが、ランダムに意見を求めることも多いので、具体的なイメージや自分なりの考えを持って授業に臨んでほしい。また、各回で重要な事項についてはその都度課題を出している。これをまとめることで知識の定着を図るようにしているため、確実にこなして授業に臨んでほしい。
オフィスアワー 基本的にはいつでも可。ただし事前の予約が必要。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る一連の基本的事項について、事例を通して具体的に解説することにより、理解を促す。

●授業予定一覧：

1. 給食の概要と歴史
2. 給食システムの概念、給食施設と関連法規
3. 栄養・食事管理（概要、意義・目的）
4. 栄養・食事管理（アセスメントと計画）
5. 食材料管理
6. 生産管理（意義・目的、労働生産性）
7. 生産管理（オペレーションシステムと提供）
8. 生産管理（大量調理の特性と配食・配膳・洗浄および評価）
9. 安全・衛生管理（概要、意義・目的）
10. 安全・衛生管理（危機管理対策）
11. HACCP システムと大量調理施設衛生管理マニュアル
12. 施設・設備管理（概要と作業区域、作業動線）
13. 施設・設備管理（環境関連設備）
14. 品質管理
15. まとめ
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

2年次前期までの履修科目、特に、調理学、調理学実習、食品学、食品衛生学、微生物学、応用栄養学の学習内容をよく復習し、理解を深めておく必要がある。また、講義前に必ず教科書に目を通し、給食を提供するために必要な専門的な用語を予め確認すること。授業後配付する課題で学習内容の確認を行い、不明な点は積極的に質問をするなどして十分な課外学習を進め、給食経営管理論実習へ備えてほしい。

【必携書（教科書販売）】

『エッセンシャル 給食経営管理論-給食のトータルマネジメント-』第4版、富岡和夫・富田教代 編著、医歯薬出版
文部科学省『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』、文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課、学建書院

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<参考書等>

必要に応じて資料配付または書籍等を紹介する

給食経営管理論Ⅰ [b]

〔担 当 者〕 小山 洋子
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

特定多数の人に継続的に食事を提供する特定給食施設においては、給食運営計画から評価までの総合的な判断力、および、栄養面、安全面、経済面などあらゆることについてマネジメントできる能力が必要となる。本授業では、給食の意義、目的、管理栄養士・栄養士の役割とともに給食運営における各管理業務について学ぶ。授業時間外でも manaba folio を活用し関連した課題を提示し自主学習を行う。

●到達目標：

給食施設における給食の運営管理、集団給食におけるシステムの特徴を理解する。また、特定給食施設における利用者の身体状況、栄養状態、生活習慣などに基づいた食事の提供に関わる栄養・食事管理についての基礎を理解する。

1. 給食システムの概念と給食運営に必要な関連法規が説明できる
2. 給食を生産するために必要なプロセス（食事基準の作成から生産に至るまで）が説明できる
3. 安全な給食を提供するために必要な衛生管理の基本事項が説明できる
4. 対象者のニーズに合わせた品質の給食を提供する必要性が説明できる

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1, 2）
課題 10%（到達目標1, 2, 3, 4）
学期末試験 60%（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：

授業は教科書を中心に進める。講義形式であるが、ランダムに意見を求めることも多いので、具体的なイメージや自分なりの考えを持って授業に臨んでほしい。また、各回で重要な事項についてはその都度課題を出している。これをまとめることで知識の定着を図るようにしているため、確実にこなして授業に臨んでほしい。

オフィスアワー 基本的にはいつでも可。ただし事前の予約が必要。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る一連の基本的事項について、事例を通して具体的に解説することにより、理解を促す。

●授業予定一覧：

1. 給食の概要と歴史
2. 給食システムの概念、給食施設と関連法規
3. 栄養・食事管理（概要、意義・目的）
4. 栄養・食事管理（アセスメントと計画）
5. 食材料管理
6. 生産管理（意義・目的、労働生産性）
7. 生産管理（オペレーションシステムと提供）
8. 生産管理（大量調理の特性と配食・配膳・洗浄および評価）
9. 安全・衛生管理（概要、意義・目的）
10. 安全・衛生管理（危機管理対策）
11. HACCP システムと大量調理施設衛生管理マニュアル
12. 施設・設備管理（概要と作業区域、作業動線）
13. 施設・設備管理（環境関連設備）
14. 品質管理
15. まとめ
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

2年次前期までの履修科目。特に、調理学、調理学実習、食品学、食品衛生学、微生物学、応用栄養学の学習内容をよく復習し、理解を深めておく必要がある。また、講義前に必ず教科書に目を通し、給食を提供するために必要な専門的な用語を予め確認すること。授業後は、配付する課題で学習内容の確認を行い、不明な点は積極的に質問をするなどして十分な課外学習を進め、給食経営管理論実習へ備えてほしい。

【必携書（教科書販売）】

文部科学省『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』、文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課、学建書院
「エッセンシャル 給食経営管理論-給食のトータルマネジメント-」、富岡和夫・富田教代編著、医歯薬出版

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞
必要に応じて資料を配付または書籍等を紹介する

給食経営管理論Ⅱ [a]

〔担 当 者〕 小山 洋子
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

マーケティングの原理や応用を理解したうえで、栄養・食事管理および給食サービスを効率的かつ安全に運営するためのシステム構築について理解を深める。さらに、マネジメントを行うための経営・生産管理の理論を給食運営に応用展開するための知識と技能について理解する。また、各施設における給食経営管理の実際を学び、適切な栄養管理基準に基づいた経営計画の必要性を理解する。授業時間外でも manaba folio を活用し関連した課題を提示し自主学習を行う。

●到達目標：

マーケティングの原理や応用を理解する。さらに、経営管理の理論にそって管理栄養士業務を組み立てること、すなわち給食運営に関わるシステムやマネジメントについての理解を深め、実践につなげることでできる能力を養う。

1. 給食の経営管理的側面から対象者のニーズに合ったメニュー戦略の仕組みが説明できる
2. 給食運営に必要な会計・原価管理の仕組みについて説明できる
3. 各種事故や災害に対する危機管理への備えと対応について説明できる
4. 学校・病院・高齢者福祉施設など、対象者や施設の状況に応じた給食運営の具体的方法について説明できる

●成績評価の基準：

小テスト 30%（到達目標1, 2, 3）
課題 10%（到達目標1, 2, 3, 4）
学期末試験 60%（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：

日々の生活のなかで、給食組織体の管理者として経営管理を応用展開するための総合的な能力を養う努力をしてほしい。またその実施にあたり、自らの言葉で適切な指導および助言ができるよう心がけてほしい。給食経営管理論Ⅰを修得していることが望ましい。

オフィスアワー 基本的にはいつでも可。ただし事前の予約が必要。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る一連の基本的事項について、事例を通して具体的に解説することにより、理解を促す。

●授業予定一覧：

1. 給食の経営管理①（給食管理過程における評価・改善項目と PDCA 活動）
2. 給食の経営管理②（経営の原則と経営組織）
3. 給食の経営管理③（アウトソーシングと人材育成）
4. 給食の経営管理④（マーケティングの原理と基本）
5. 給食の経営管理情報と活用①（メニューマネジメント）
6. 給食の経営管理情報と活用②（メニューマネジメントと栄養管理）
7. 会計・原価管理
8. 人事・事務管理
9. 安全・衛生管理（事故・災害時対策）
10. 給食経営の実際①（児童福祉施設、保育所、学校）
11. 給食経営の実際②（事業所、障害者福祉施設）
12. 給食経営の実際③（高齢者福祉施設）
13. 給食経営の実際④（高齢者福祉施設）
14. 給食経営の実際⑤（病院）
15. 給食経営の実際⑥（病院）
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

給食経営管理論Ⅰで学習したことを十分復習した上で講義に臨むこと。また、給食経営管理論Ⅰの授業内容および授業中に指示した関連分野に関する復習を欠かさず行うこと。臨地実習の基礎となる科目であるため、管理栄養士業務の PDCA サイクルを常に考えながら学習を進めてほしい。課外学習として様々な参考書等を調べたり不明な点は質問するなど、積極的な態度を習慣化しておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書＞
富岡和夫・富田教代 編著『エッセンシャル 給食経営管理論-給食のトータルマネジメント-第4版』医歯薬出版
文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課「文部科学省 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」学建書院
＜参考書等＞
必要に応じて資料配付または書籍等を紹介する

給食経営管理論Ⅱ [b]

[担 当 者] 小山 洋子
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 講義 [単位] 2
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o2

●本授業の概要：

マーケティングの原理や応用を理解したうえで、栄養・食事管理および給食サービスを効率的かつ安全に運営するためのシステム構築について理解を深める。さらに、そのマネジメントを行うための経営・生産管理の理論を給食運営に応用展開するための知識と技能について理解する。また、各施設における給食経営管理の実践を学び、適切な栄養管理基準に基づいた経営計画の必要性を理解する。授業時間外でも manaba folio を活用し関連した課題を提示し自主学習を行う。

●到達目標：

マーケティングの原理や応用を理解する。さらに、経営管理の理論にそって管理栄養士業務を組み立てること、すなわち給食運営に関わるシステムやマネジメントについての理解を深め、実践につなげることでできる能力を養う。

1. 給食の経営管理的側面から対象者のニーズに合ったメニュー戦略の仕組みが説明できる
2. 給食運営に必要な会計・原価管理の仕組みについて説明できる
3. 各種事故や災害に対する危機管理への備えと対応について説明できる
4. 学校・病院・高齢者福祉施設など、対象者や施設の状況に応じた給食運営の具体的方法について説明できる

●成績評価の基準：

小テスト	30% (到達目標1, 2, 3)
課題	10% (到達目標1, 2, 3, 4)
学期末試験	60% (到達目標1, 2, 3, 4)

●留意事項：

日々の生活のなかで、給食組織体の管理者として経営管理を応用展開するための総合的な能力を養う努力をしてほしい。またその実施にあたり、自らの言葉で適切な指導および助言ができるよう心がけてほしい。給食経営管理論Ⅰを修得していることが望ましい。

オフィスアワー 基本的にはいつでも可。ただし事前の予約が必要。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る一連の基本的事項について、事例を通して具体的に解説することにより、理解を促す。

●授業予定一覧：

1. 給食の経営管理①（給食管理過程における評価・改善項目と PDCA 活動）
2. 給食の経営管理②（経営の原則と経営組織）
3. 給食の経営管理③（アウトソーシングと人材育成）
4. 給食の経営管理④（マーケティングの原理と基本）
5. 給食の経営管理情報と活用①（メニューマネジメント）
6. 給食の経営管理情報と活用②（メニューマネジメントと栄養管理）
7. 会計・原価管理
8. 人事・事務管理
9. 安全・衛生管理（事故・災害時対策）
10. 給食経営の実際①（児童福祉施設、保育所、学校）
11. 給食経営の実際②（事業所、障害者福祉施設）
12. 給食経営の実際③（高齢者福祉施設）
13. 給食経営の実際④（高齢者福祉施設）
14. 給食経営の実際⑤（病院）
15. 給食経営の実際⑥（病院）
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

給食経営管理論Ⅰで学習したことを十分復習した上で講義に臨むこと。また、給食経営管理論Ⅰの授業内容および授業中に指示した関連分野に関する復習も欠かさず行うこと。臨地実習の基礎となる科目であるため、管理栄養士業務の PDCA サイクルを常に考えながら学習を進めてほしい。課外学習として様々な参考書等を調べたり不明な点は質問するなど、積極的な態度を習慣化しておくこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

富岡和夫・富田教代 編著『エッセンシャル 給食経営管理論-給食のトータルマネジメント- 第4版』医歯薬出版

文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『文部科学省 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院

<参考書等>

必要に応じて資料配付または書籍等を紹介する

給食経営管理論実習Ⅰ [a]

[担 当 者] 小山 洋子
[開 講 期] 2 期
[授 業 形 態] 実習 [単位] 1
[科目ナンバリング] 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

給食施設では、個人の栄養状態を良好にし、望ましい食習慣を形成する質の高い食事を提供することが求められている。給食経営管理の運営方法を考えながら、調理作業を通して集団の栄養・食事管理、食材料管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、栄養情報の提供などについての実践を行い、給食運営に必要な技術・知識を理解する機会を持つ。

●到達目標：

集団を対象とした給食を提供するための栄養・食事計画、調理作業計画に基づいて実習を行い、大量調理の方法、HACCP 概念に基づいた衛生管理、食事サービスといった給食の運営管理のための基本的な技術を修得する。

1. 集団を対象とした栄養アセスメントを行い、給与栄養目標量の設定ができる
2. 設定した給与栄養目標量に対応し、かつ対象者のニーズに合った献立作成ができる
3. 予定献立表、発注書、作業指示書、作業工程表など各種給食運営に必要な帳票類が作成できる
4. 安全な給食を提供するために必要な衛生管理が実行できる
5. 大量調理機器等を用いた調理を行うことで、少量調理との違いに気づくことができる

●成績評価の基準：

実習態度・技術修得度	30% (到達目標2, 3, 4)
実習のレポート	30% (到達目標1, 2, 3, 4)
学期末試験	40% (到達目標3, 4, 5)

●留意事項：

実習目標を明確にし、自主的かつ積極的な態度で学習してほしい。すでに修得した知識・技術を再確認しながら学生同士で自主的に実習することで、学生間の協力や配慮ある人間関係など柔軟な対応ができる判断力も修得してほしい。また、実際の現場を想定した実習場で大量調理を行うので、自分自身の健康には十分配慮して実習に臨んでほしい。原則として給食経営管理論Ⅰを修得していること。

オフィスアワー 基本的にはいつでも可。ただし事前の予約が必要。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る帳票類の作成や大量調理機器類の使用方法など、給食提供に関わる具体的な作業を教えることで、実践的な知識・技術の習得を促す。

●授業予定一覧：

1. ガイダンス
2. 給食システム計画と栄養管理計画
3. 食事計画と試作、食材料購入計画（実施作業工程表の作成）
4. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価①
5. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価②
6. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価③
7. 実習後のまとめ、次回実習の準備
8. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価④
9. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑤
10. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑥
11. 実習後のまとめ、次回実習の準備
12. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑦
13. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑧
14. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑨
15. まとめ
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

食品の旬、価格、分量などの把握するために必要な情報収集に努めること。栄養面、経済面、衛生面などを十分考慮し、大量調理にふさわしい献立ができるように、日頃から食材や調理に興味を持って自主的に関連書籍等に目を通すなど、十分な授業外学習を進めてほしい。また、困難に感じたこと、疑問に感じたこと、失敗したことなどについて、自己評価・グループ評価を行い、記録に残しながら実習を行ってほしい。

【必携書（教科書販売）】

『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』特定非営利活動法人 日本栄養改善学会監修 富田教代・神田知子・朝見祐也編 医歯薬出版

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

文部科学省『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』, 学建書院

<参考書等>

必要に応じて資料配付または書籍等を紹介する

給食経営管理論実習 I [b]

〔担 当 者〕 小山 洋子
〔開 講 期〕 2 期
〔授 業 形 態〕 実習 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-2000-o1

●本授業の概要：

給食施設では、個人の栄養状態を良好にし、望ましい食習慣を形成する質の高い食事を提供することが求められている。給食経営管理の運営方法を考えながら、調理作業を通して集団の栄養・食事管理、食材料管理、安全・衛生管理、施設・設備管理、栄養情報の提供などについての実践を行い、給食運営に必要な技術・知識を理解する機会を持つ。

●到達目標：

- 集団を対象とした給食を提供するための栄養・食事計画、調理作業計画に基づいて実習を行い、大量調理の方法、HACCP 概念に基づいた衛生管理、食事サービスといった給食の運営管理のための基本的な技術を修得する。
1. 集団を対象とした栄養アセスメントを行い、給与栄養目標量の設定ができる
 2. 設定した給与栄養目標量に対応し、かつ対象者のニーズに合った献立作成ができる
 3. 予定献立表、発注書、作業指示書、作業工程表など各種給食運営に必要な帳票類が作成できる
 4. 安全な給食を提供するために必要な衛生管理が実行できる
 5. 大量調理機器等をを用いた調理を行うことで、少量調理との違いに気づくことができる

●成績評価の基準：

実習態度・技術修得度 30%（到達目標2,3,4）
実習のレポート 30%（到達目標1,2,3,4）
学期末試験 40%（到達目標3,4,5）

●留意事項：

実習目標を明確にし、自主的かつ積極的な態度で学習してほしい。すでに修得した知識・技術を再確認しながら学生同士で自主的に実習することで、学生間の協力や配慮ある人間関係など柔軟な対応ができる判断力も修得してほしい。また、実際の現場を想定した実習場で大量調理を行うので、自分自身の健康には十分配慮して実習に臨んでほしい。原則として給食経営管理論 I を修得していること。
オフィスアワー 基本的にはいつでも可。ただし事前の予約が必要。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る帳票類の作成や大量調理機器類の使用方法など、給食提供に関わる具体的な作業を教えることで、実践的な知識・技術の習得を促す。

●授業予定一覧：

1. ガイダンス
2. 給食システム計画と栄養管理計画
3. 食事計画と試作、食材料購入計画（実施作業工程表の作成）
4. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価①
5. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価②
6. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価③
7. 実習後のまとめ、次回実習の準備
8. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価④
9. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑤
10. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑥
11. 実習後のまとめ、次回実習の準備
12. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑦
13. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑧
14. 成人を対象とした食事の大量調理実習と評価⑨
15. まとめ
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

食品の旬、価格、分量などの把握するために必要な情報収集に努めること。栄養面、経済面、衛生面などを十分考慮し、大量調理にふさわしい献立ができるように、日頃から食材や調理に興味を持って自主的に関連書籍等に目を通すなど、十分な授業外学習を進めてほしい。また、困難に感じたこと、疑問に感じたこと、失敗したことなどについて、自己評価・グループ評価を行い、記録に残しながら実習を行なってほしい。

【必携書（教科書販売）】

『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』特定非営利活動法人 日本栄養改善学会監修 富田教代・神田知子・朝見祐也編、医歯薬出版

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
文部科学省『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』,学建書院

<参考書等>
必要に応じて資料配付または書籍等を紹介する

給食経営管理論実習 II [a]

〔担 当 者〕 小山 洋子
〔開 講 期〕 1 期
〔授 業 形 態〕 実習 〔単位〕 1
〔科目ナンバリング〕 350B1-3000-o1

●本授業の概要：

給食の運営管理の理論を実践することにより、給食施設の管理栄養士業務の計画・実施・評価を体得し、特定給食施設を管理するための技能と管理栄養士の役割について理解を深める。

●到達目標：

- 集団を対象とした給食を提供するための栄養・食事計画、調理作業計画に基づいて実習を行い、大量調理の方法、HACCP 概念に基づいた衛生管理、食事サービスといった給食の運営管理ができる能力と技術を修得する。
1. 集団を対象とした栄養アセスメントを行い、給与栄養目標量の設定ができる
 2. 設定した給与栄養目標量に対応し、かつ対象者のニーズに合った献立作成ができる
 3. 予定献立表、発注書、作業指示書、作業工程表など各種給食運営に必要な帳票類が作成できる
 4. 安全な給食を提供するために必要な衛生管理が実行できる
 5. 対象者に合わせた食事の形態の給食が提供できる
 6. 給食献立を媒体とした栄養教育が実行できる

●成績評価の基準：

実習態度・技術修得度 30%（到達目標2,3,4,5,6）
実習のレポート 30%（到達目標1,2,3,4）
学期末試験 40%（到達目標1,2,3,4,5）

●留意事項：

実習目標を明確にし、自主的かつ積極的な態度で学習してほしい。また、健康・衛生面に十分配慮して実習に臨んでほしい。原則として給食経営管理論実習 I を修得していること。
オフィスアワー 基本的にはいつでも可。ただし事前の予約が必要。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る帳票類の作成や大量調理機器類の使用方法など、給食提供に関わる具体的な作業を教えることで、実践的な知識・技術の習得を促す。さらに臨地実習を視野において、教科書から得た知識が応用・実践できる技術の習得を促す。

●授業予定一覧：

1. ガイダンス
2. 高齢者を対象としたおやつ作り①（献立作成）
3. 高齢者を対象としたおやつ作り②（試作と評価）
4. 給食システム計画と栄養管理計画
5. 食事計画と試作、食材料購入計画（実施作業工程表の作成）
6. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価①
7. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価②
8. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価③
9. 実習のまとめ、評価
10. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価④
11. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価⑤
12. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価⑥
13. 実習のまとめ、評価
14. 改善献立の検討・作成
15. まとめ
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

臨地実習に備え、集団給食を行っている実習施設などの特徴を事前に調べるようにしてほしい。組織的に大量調理を進めるためには、一人ひとりが給食提供の目的を十分に理解し、目標達成のために自身の知識・技術を有効活用する意識を高めることが重要である。実習後は相互の意見交換など行いながら、自己評価・グループ評価をまとめて記録するなど、授業外時間を有効に活用して実習内容の体得に努めてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>
特定非営利活動法人 日本栄養改善学会監修 富田教代・神田知子・朝見祐也編『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
文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『文部科学省 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院
<参考書等>
必要に応じて資料配付または書籍等を紹介する

350	92760
給食経営管理論実習Ⅱ [b]	
[担当者] 小山 洋子	
[開講期] 1期	
[授業形態] 実習 [単位] 1	
[科目ナンバリング] 350B1-3000-o1	

●**本授業の概要：**
給食の運営管理の理論を実践することにより、給食施設の管理栄養士業務の計画・実施・評価を体得し、特定給食施設を管理するための技能と管理栄養士の役割について理解を深める。

●**到達目標：**
集団を対象とした給食を提供するための栄養・食事計画、調理作業計画に基づいて実習を行い、大量調理の方法、HACCP 概念に基づいた衛生管理、食事サービスといった給食の運営管理ができる能力と技術を修得する。
1. 集団を対象とした栄養アセスメントを行い、給与栄養目標量の設定ができる
2. 設定した給与栄養目標量に対応し、かつ対象者のニーズに合った献立作成ができる
3. 予定献立表、発注書、作業指示書、作業工程表など各種給食運営に必要な帳票類が作成できる
4. 安全な給食を提供するために必要な衛生管理が実行できる
5. 対象者に合わせた食事の形態の給食が提供できる
6. 給食献立を媒体とした栄養教育が実行できる

●**成績評価の基準：**
実習態度・技術修得度 30%（到達目標2,3,4,5,6）
実習のレポート 30%（到達目標1,2,3,4）
学期末試験 40%（到達目標1,2,3,4,5）

●**留意事項：**
実習目標を明確にし、自主的かつ積極的な態度で学習してほしい。また、健康・衛生面に十分配慮して実習に臨んでほしい。原則として給食経営管理論実習Ⅰを修得していること。
オフィスアワー 基本的にはいつでも可。ただし事前の予約が必要。

●**実務経験の授業への活用方法：**
特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る帳票類の作成や大量調理機器類の使用方法など、給食提供に関わる具体的な作業を教えることで、実践的な知識・技術の習得を促す。さらに臨地実習を視野において、教科書から得た知識が応用・実践できる技術の習得を促す。

●**授業予定一覧：**
1. ガイダンス
2. 高齢者を対象としたおやつ作り①（献立作成）
3. 高齢者を対象としたおやつ作り②（試作と評価）
4. 給食システム計画と栄養管理計画
5. 食事計画と試作、食材料購入計画（実施作業工程表の作成）
6. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価①
7. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価②
8. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価③
9. 実習のまとめ、評価
10. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価④
11. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価⑤
12. 高齢者を対象とした食事の大量調理実習と評価⑥
13. 実習のまとめ、評価
14. 改善献立の検討・作成
15. まとめ
16. 学期末試験

●**準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：**
臨地実習に備え、集団給食を行っている実習施設などの特徴を事前に調べるようにしてほしい。組織的に大量調理を進めるためには、一人ひとりが給食提供の目的を十分に理解し、目標達成のために自身の知識・技術を有効活用する意識を高めることが重要である。実習後は相互の意見交換など行いながら、自己評価・グループ評価をまとめて記録するなど、授業外時間を有効に活用して実習内容の体得に努めてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】
<必携書>
特定非営利活動法人 日本栄養改善学会監修 富田代代・神田知子・朝見祐也編『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
文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課『文部科学省 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院
<参考書等>
必要に応じて資料配付または書籍等を紹介する

350	92810
臨地実習事前事後指導Ⅰ	
[担当者] 小見山 百絵・今本 美幸	
[開講期] '19-2期～'20-1期	
[授業形態] 講義・演習 [単位] 1	
[科目ナンバリング] 350B1-3400-o1	

●**本授業の概要：**
病院において、傷病者の栄養管理・給食管理の実際を体験し、管理栄養士の役割を学ぶために事前事後指導を行う。

●**到達目標：**
1 病態生理とそれに即した栄養療法について説明することができる
2 対象者の病態の把握や栄養状態の評価を的確に行うことができる
3 対象者の栄養食事計画の立案ができる
4 グループの中で他者を思いやりながら自分の責任を果たすことができる

●**成績評価の基準：**
授業への取り組み度 10%（到達目標2,3,4）
課題レポート 40%（到達目標1,2,3）
討論・発表 50%（到達目標1,2,3,4）

●**留意事項：**
臨床栄養学、臨床栄養学実習など臨地実習Ⅰの前提となる科目を十分理解したうえで、実習に参加してほしい。個人別実習テーマの設定については、事前指導期間中に指導教員の助言を受け、十分な準備をして実習に臨むこと。
オフィスアワーは、授業中に指示する。

●**実務経験の授業への活用方法：**
病院管理栄養士として患者の栄養・給食管理に携わった経験から、管理栄養士業務の実際を伝え、臨地実習に際して学生が必要な知識とスキルを身につけ、課題に取り組むことができるよう促す。

●**授業予定一覧：**
1 臨地実習ガイダンス
2 病院管理栄養士に必要な知識① 入院時食事療養
3 病院管理栄養士に必要な知識② NST とチーム医療
4 実習施設の概要
5 管理栄養士に必要なホスピタリティとは
6 病院における管理栄養士の役割
7 病院管理栄養士に必要な知識③ 栄養管理計画の実際
8 病院管理栄養士に必要な知識④ 給食管理、献立の作成と展開
9 病院管理栄養士に必要な知識⑤ 患者指導
10 臨地実習の課題設定
11 実習施設への事前挨拶および打ち合わせ
12 臨地実習の課題準備
13 実習生の立場と心得
14 実習のまとめと自己評価
15 実習課題の学習成果発表および討論 (1) 前半グループ
16 実習課題の学習成果発表および討論 (2) 後半グループ

●**準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：**
（予習）授業日までに、授業予定関連の内容について教科書や参考書を読んで大まかに概要をつかんだ上で出席する（20分）。
（復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照してまとめる（20分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】
<必携書>
使用しない。必要に応じて資料を配布する。
<参考図書等>
なし。

臨地実習事前事後指導Ⅰ

〔担 当 者〕小見山 百絵・今本 美幸
〔開 講 期〕'18-2 期～'19-1 期
〔授 業 形 態〕講義・演習 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B1-3400-o1

●本授業の概要：

病院において、傷病者の栄養管理・給食管理の実際を体験し、管理栄養士の役割を学ぶために事前事後指導を行う。

●到達目標：

- 1 病態生理とそれに即した栄養療法について説明することができる
- 2 対象者の病態の把握や栄養状態の評価を的確に行うことができる
- 3 対象者の栄養食事計画の立案ができる
- 4 グループの中で他者を思いやりながら自分の責任を果たすことができる

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 10%（到達目標2,3,4）
課題レポート 40%（到達目標1,2,3）
討論・発表 50%（到達目標1,2,3,4）

●留意事項：

臨床栄養学、臨床栄養学実習など臨地実習Ⅰの前提となる科目を十分理解したうえで、実習に参加してほしい。個人別実習テーマの設定については、事前指導期間中に指導教員の助言を受け、十分な準備をして実習に臨むこと。
オフィスアワーは、授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として患者の栄養・給食管理に携わった経験から、管理栄養士業務の実際を伝え、臨地実習に際して学生が必要な知識とスキルを身につけ、課題に取り組むことができるよう促す。

●授業予定一覧：

- 1 臨地実習ガイダンス
- 2 病院管理栄養士に必要な知識① 入院時食事療養
- 3 病院管理栄養士に必要な知識② NST とチーム医療
- 4 実習施設の概要
- 5 管理栄養士に必要なホスピタリティとは
- 6 病院における管理栄養士の役割
- 7 病院管理栄養士に必要な知識③ 栄養管理計画の実際
- 8 病院管理栄養士に必要な知識④ 給食管理、献立の作成と展開
- 9 病院管理栄養士に必要な知識⑤ 患者指導
- 10 臨地実習の課題設定
- 11 実習施設への事前挨拶および打ち合わせ
- 12 臨地実習の課題準備
- 13 実習生の立場と心得
- 14 実習のまとめと自己評価
- 15 実習課題の学習成果発表および討論 (1) 前半グループ
- 16 実習課題の学習成果発表および討論 (2) 後半グループ

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）授業日までに、授業予定関連の内容について教科書や参考書を読んで大まかに概要をつかんだ上で出席する（20分）。
（復習）授業中に聞いて書き留めた内容や配布したプリントを参照してまとめる（20分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書＞
使用しない。必要に応じて資料を配布する。
＜参考図書等＞
なし。

臨地実習事前事後指導Ⅱ

〔担 当 者〕小山 洋子・若本 ゆかり
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕講義・演習 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B1-3000-o1

●本授業の概要：

学校、高齢者福祉施設などにおいて、管理栄養士業務の実際を体験するために事前事後指導を行う。

●到達目標：

- 実践活動の場における問題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的な知識および技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識および技能を修得する能力を養う。
1. 給食経営管理の知識や技術について説明することができる
 2. 対象者の特性に応じた栄養管理や献立作成ができる
 3. 社会人として常識的な行動をとることができる
 4. 課題を設定した上で実践の場面を体験し、そこから見出された問題点とその解決策について考察できるようになる

●成績評価の基準：

授業への取り組み度 20%（到達目標3, 4）
課題レポート 40%（到達目標1, 2, 4）
討論・発表 40%（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：

臨地実習Ⅱの前提となる給食経営管理論、栄養教育論、応用栄養学などを十分理解したうえで、実習に参加してほしい。個人別実習テーマの設定については、事前指導期間中に指導教員の助言を受け、十分な準備をして実習に臨むこと。
オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る一連の基本的事項について、実例を通して具体的に解説し、かつ、想定される解決策と実行可能な解決策の違いについて具体的に説明することで、より実践に近い業務への理解を促す。さらに、実習施設の管理栄養士による講義も行い、知識を深める。

●授業予定一覧：

1. 臨地実習ガイダンス
2. 学校・高齢者福祉施設における給食経営管理
3. 学校における栄養教諭の職務
4. 学校における栄養教諭の役割
5. 高齢者福祉施設における管理栄養士業務
6. 高齢者福祉施設における管理栄養士の役割
7. 臨地実習の課題設定（1）
8. 臨地実習の課題設定（2）
9. 実習施設への事前挨拶および打ち合わせ
10. 臨地実習の課題準備（1）
11. 臨地実習の課題準備（2）
12. 実習生の立場と心得
13. 実習のまとめと自己評価
14. 実習課題の学習成果発表および討論（1）
15. 実習課題の学習成果発表および討論（2）

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

各自で実習施設の情報収集を行い、施設の内容、特徴を調べておく。実習に向けて、個人別実習テーマの設定を行い、必要な資料を準備する。この実習で何を学びたいか、明確な目標をもって臨んでほしい。

【必携書（教科書販売）】

『全施設における 臨地実習マニュアル-給食経営管理論・給食の運営』、松崎政三・名倉秀子編著、建帛社

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜参考書等＞
必要に応じて資料配付または書籍を紹介する

350	92831
臨地実習事前事後指導Ⅲ	
〔担当 者〕逸見 眞理子	
〔開 講 期〕通年	
〔授 業 形 態〕講義・演習 〔単位〕1	
〔科目ナンバリング〕350B2-3000-o1	

●本授業の概要：
保健所、市町村保健センターなどにおいて、管理栄養士業務の実際を体験するために事前事後指導を行う。

●到達目標：
1. 公衆栄養学臨地実習の目的と保健所・市町村保健センターの業務について説明できる。
2. 公衆栄養マネジメントの具体的プロセスについて説明できる。
3. 該当実習施設の管轄地域における健康・栄養問題とそれを取り巻く様々な要因の概略について説明できる。
4. 個人が設定した実習課題テーマの目的について説明できる。

●成績評価の基準：
授業への取り組み度 20%（到達目標1, 2, 3, 4）
事前課題 30%（到達目標3, 4）
小テスト 30%（到達目標1, 2, 3, 4）
討論・発表 20%（到達目標1, 2, 3, 4）

●留意事項：
公衆衛生学、公衆栄養学Ⅰ、公衆栄養学Ⅱなど臨地実習Ⅲの前提となる科目を十分理解したうえで、実習に参加してほしい。個人別実習テーマの設定については、事前指導期間中に指導教員の助言を受け、十分な準備をして実習に臨むこと。
オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：
岡山県庁及び保健所における管理栄養士としての実務経験及び市町村業務の支援経験を活かし、それぞれの実習先の特性に合わせた臨地実習事前事後指導を行う。更に、行政組織内における行政栄養士の役割と臨地実習にあたっての心構えについて理解を促す。

●授業予定一覧：
1. 臨地実習ガイダンス
2. 公衆栄養学臨地実習の目的
3. 地域保健行政と保健所・市町村の役割
4. 岡山県の保健行政組織
5. 保健所における管理栄養士業務 (1)
ー管理栄養士業務の概要と関連法規ー
6. 保健所における管理栄養士業務 (2)ー
ー食環境整備等業務の実際ー
7. 市町村における管理栄養士業務 (1)
ー管理栄養士業務の概要と関連法規ー
8. 市町村における管理栄養士業務 (2)
ー一次世代の健康・高齢者の健康等業務の実際ー
9. 臨地実習の課題設定 (1)ー初回ー
10. 臨地実習の課題設定 (2)ー確認・訂正ー
11. 公衆栄養活動と社会資源（食生活改善推進員）
12. 臨地実習の課題準備 (1)ー初回ー
13. 臨地実習の課題準備 (2)ー確認・訂正ー
14. 実習のまとめと自己評価
15. 実習課題の学習成果発表および討論 (1)
ー保健所実習ー
16. 実習課題の学習成果発表および討論 (2)
ー市町村保健センター実習ー

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：
毎回の授業で、その日の内容に応じた資料を提示、配布する。その資料や各種統計データなどを元に臨地実習前の指定時期までに、各自で実習先の概況（人口・組織・社会環境・健康指標・栄養状態・組織活動等）を所定のワークシートにまとめるという課題を行う。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】
＜必携書＞
『公衆栄養学実習テキスト』／岡山県栄養士養成施設協議会
『カレント公衆栄養学 [3版]』由田克士 押野榮司著 建帛社
『栄養調理六法』栄養調理関係法令研究所編／新日本法規

＜参考書等＞
必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

350	92840
臨地実習事前事後指導Ⅳ	
〔担当 者〕小山 洋子	
〔開 講 期〕通年	
〔授 業 形 態〕講義・演習 〔単位〕1	
〔科目ナンバリング〕350B2-3000-o1	

●本授業の概要：
医療・高齢者福祉施設において、摂食嚥下障害、褥瘡などの問題を抱える入所者に対する栄養管理の実際と管理栄養士の役割を実体験から学ぶために事前事後指導を行う。

●到達目標：
利用者の心身の状況や栄養状態、病状、日々の過ごし方や潜在的な希望等を把握し、個人に適した栄養食事計画の作成および評価・判定ができる能力を養う。
また、臨地実習Ⅱでの学びをさらに深め、将来管理栄養士として業務に携わるために必要な判断力、応用力を含む総合的なマネジメント能力を身につける。
1. 利用者の栄養管理について、栄養ケア計画の作成、実施、評価が説明できる
2. 摂食嚥下障害や褥瘡、認知症など高齢者の特性について説明できる
3. 個別支援計画の総合的なマネジメントの考え方を理解している
4. 社会人として常識的な行動をとることができる
5. 施設における体験を通して、自分自身の課題とその解決策について気づく

●成績評価の基準：
授業への取り組み度 20%（到達目標3, 4）
課題レポート 40%（到達目標1, 2, 3）
討論・発表 40%（到達目標1, 2, 3, 4, 5）

●留意事項：
臨地実習Ⅱを通して見出された各自の課題と興味ある課題を明確にし、実習の前提となる科目を十分に理解したうえで、目的意識を持って自主的に参加してほしい。事前指導期間中に指導教員の助言を受け、十分な準備をして実習に臨むこと。
オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：
特定給食施設（寄宿舎）の管理栄養士として栄養・食事管理業務に携わっていた経験から、給食運営に係る一連の基本的事項について、実例を通して具体的に解説し、かつ、想定される解決策と実行可能な解決策の違いについて具体的に説明することで、より実践に近い業務への理解を促す。さらに、実習施設の管理栄養士による講義も行い、知識を深める。

●授業予定一覧：
1. 臨地実習ガイダンス
2. 医療・高齢者福祉施設における管理栄養士業務（1）
3. 医療・高齢者福祉施設における管理栄養士業務（2）
4. 医療・高齢者福祉施設における管理栄養士の役割（1）
5. 医療・高齢者福祉施設における管理栄養士の役割（2）
6. 臨地実習の課題設定（1）
7. 臨地実習の課題設定（2）
8. 管理栄養士と他職種との連携（1）
9. 管理栄養士と他職種との連携（2）
10. 実習施設への事前挨拶および打ち合わせ
11. 臨地実習の課題準備
12. 実習生の立場と心得
13. 実習のまとめと自己評価
14. 実習課題の学習成果発表および討論（1）
15. 実習課題の学習成果発表および討論（2）

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：
授業時間外に実習施設の特徴をよく調べ、事前の課題設定・準備などを十分に行うこと。実習後の課題成果発表や討論に備え、実習内容や自己評価、実習により見出された課題、問題点と改善点などを随時レポートとしてまとめていくように心がけてほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】
＜必携書＞
松崎政三・名倉秀子編著『全施設における 臨地実習マニュアル-給食経営管理論・給食の運営』建帛社
＜参考書等＞
必要に応じて資料配付または書籍等を紹介する

栄養学総合演習

〔担 当 者〕戸田 雅裕 他 10 名
〔開 講 期〕2 期
〔授 業 形 態〕講義・演習 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B1-4000-o1

●本授業の概要：

基礎分野ならびに専門分野のすべての科目について総復習を行う。

●到達目標：

これまでに修得した知識を整理・復習し、管理栄養士として必要な素養と基礎的な能力を身につけることを目的とする。

●成績評価の基準：

学年末試験によって、成績評価を行う。平常点（中間評価を含む）を考慮に入れる場合もある。

●留意事項：

- ・各回の詳細はガイダンス時に配布する講義日程を参照すること
- ・オフィスアワー：各教員が授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 演習の概要とガイダンス
2. 公衆衛生学
3. 解剖生理学
4. 臨床医学
5. 生化学
6. 食品学
7. 食品衛生学
8. 調理学
9. 基礎栄養学
10. 応用栄養学
11. 公衆栄養学
12. 栄養教育論
13. 臨床栄養学
14. 給食経営管理論
15. 人格論ーホスピタリティ教育
16. 学期末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

内容が広範囲にわたるため、教科書や参考書を用いた十分な予習・復習が必要である。自主的に学ぶ姿勢をもって演習に臨んでほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

臨地実習 I

〔担 当 者〕小見山 百絵・今本 美幸
〔開 講 期〕'19-2 期～'20-1 期
〔授 業 形 態〕実習 〔単位〕2
〔科目ナンバリング〕350B1-3400-o2

●本授業の概要：

病院において、医療の一環としての栄養管理や食事管理の実態を把握するとともに、臨床栄養教育の実際について実習する。また、栄養評価に基づく栄養ケア計画の立案・実施・評価の一連の流れも体験学習する。

●到達目標：

- 1 医療施設における栄養部門の役割がわかる
- 2 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養・給食管理の方法がわかる
- 3 傷病者への栄養教育の方法がわかる
- 4 チーム医療における管理栄養士の役割がわかる

●成績評価の基準：

実習への取り組み度 20%（到達目標1,2,3,4）
実習施設の評価 40%（到達目標1,2,3,4）
レポート 40%（到達目標1,2,3,4）

●留意事項：

事前に十分な準備を行い、具体的に何を学びたいのかを明確に定めて、意欲的に実習してほしい。臨地実習事前事後指導 I を履修していることが前提である。
臨床栄養学 I ・ II、臨床栄養学実習 I ・ II を修得していることが望ましい。
オフィスアワーは、別途指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として勤務した経験から、病院における管理栄養士の立場や役割の理解のもと、実習先施設の担当者と連絡を取り合いながら、学生が実臨床の場で幅広い体験をし、学びを深めることができるよう調整する。

●授業予定一覧：

- ※病院実習の例
（注：医療施設によって実習内容が異なる）
1. 医療施設の概要と特徴、施設見学
 2. 栄養部門業務の概要
 3. 栄養・食事管理の実際
 4. 栄養管理報告書の実際
 5. 嗜好調査、摂食量調査の実際
 6. 栄養記録の実際
 7. 外来・入院栄養食事指導の見学
 8. 糖尿病教室、腎臓病教室等の見学
 9. 集団栄養食事指導の計画、栄養教育媒体作成
 10. 集団栄養食事指導の実施・評価
 11. チーム医療、クリニカルパスの実際
 12. ベッドサイド訪問
 13. NST 回診、褥瘡回診への参加
 14. カンファレンスへの参加
 15. 症例実習
 16. 報告・反省会

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）実習までに、予定されている実習内容や課題について教科書や参考書等で調べてまとめたり、これまでの講義や実習の復習を十分にした上で出席する（30～60分）。
（復習）実習中に経験した内容についてまとめる（30～60分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

- <必携書>
実習ノートおよびプリントを配布する。
<参考書等>
必要に応じて紹介する。

臨地実習Ⅰ

〔担 当 者〕小見山 百絵・今本 美幸
〔開 講 期〕'18-2 期～'19-1 期
〔授 業 形 態〕実習 [単位] 2
〔科目ナンバリング〕350B1-3400-o2

●本授業の概要：

病院において、医療の一環としての栄養管理や食事管理の実態を把握するとともに、臨床栄養教育の実践について実習する。また、栄養評価に基づく栄養ケア計画の立案・実施・評価の一連の流れも体験学習する。

●到達目標：

- 1 医療施設における栄養部門の役割がわかる
- 2 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養・給食管理の方法がわかる
- 3 傷病者への栄養教育の方法がわかる
- 4 チーム医療における管理栄養士の役割がわかる

●成績評価の基準：

実習への取り組み度 20%（到達目標1,2,3,4）
実習施設の評価 40%（到達目標1,2,3,4）
レポート 40%（到達目標1,2,3,4）

●留意事項：

事前に十分な準備を行い、具体的に何を学びたいのかを明確に定めて、意欲的に実習してほしい。臨地実習事前事後指導Ⅰを履修していることが前提である。
臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱを修得していることが望ましい。
オフィスアワーは、別途指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

病院管理栄養士として勤務した経験から、病院における管理栄養士の立場や役割の理解のもと、実習先施設の担当者と連絡を取り合いながら、学生が実臨床の場で幅広い体験をし、学びを深めることができるよう調整する。

●授業予定一覧：

- ※病院実習の例
（注：医療施設によって実習内容が異なる）
- 1 医療施設の概要と特徴、施設見学
 - 2 栄養部門業務の概要
 - 3 栄養・食事管理の実際
 - 4 栄養管理計画書の実際
 - 5 嗜好調査、摂食量調査の実際
 - 6 栄養記録の実際
 - 7 外来・入院栄養食事指導の見学
 - 8 糖尿病教室、腎臓病教室等の見学
 - 9 集団栄養食事指導の計画、栄養教育媒体作成
 - 10 集団栄養食事指導の実施・評価
 - 11 チーム医療、クリニカルパスの実際
 - 12 ベッドサイド訪問
 - 13 N S T 回診、褥瘡回診への参加
 - 14 カンファレンスへの参加
 - 15 症例実習
 - 16 報告・反省会

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

（予習）実習までに、予定されている実習内容や課題について教科書や参考書等で調べてまとめたり、これまでの講義や実習の復習を十分にした上で出席する（30～60分）。
（復習）実習中に経験した内容についてまとめる（30～60分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】
＜必携書＞
実習ノートおよびプリントを配布する。
＜参考書等＞
必要に応じて紹介する。

臨地実習Ⅱ

〔担 当 者〕小山 洋子・若本 ゆかり
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕実習 [単位] 1
〔科目ナンバリング〕350B1-3000-o1

●本授業の概要：

学校、高齢者福祉施設などにおける給食部門の業務について理解を深め、それらの業務がどのような経営ビジョンにより運営されているかを知る。また、給食経営管理の知識や技術が、それぞれの実習施設においてどのように生かされているかを学習する。

●到達目標：

- 給食経営管理のマネジメントを行う管理栄養士の業務について、それぞれの業務が有機的に関連し、実習施設独自の給食運営が行われていることを体験する。
1. 給食経営管理の知識や技術が、給食現場においてどのように生かされているか説明できる
 2. 食数管理や個別対応の実践を学び、給食サービス提供に関する技術を修得する
 3. 衛生管理（HACCP、危機管理など）について、食中毒予防の観点から学ぶ
 4. 嗜好調査や摂食量の調査などを行うことにより、特定給食施設における栄養・食事に関する課題について考察し、総合的に評価・判定することができる
 5. 他職種や児童、高齢者などとのコミュニケーションのとり方を学ぶ

●成績評価の基準：

実習への取り組み度 20%（到達目標1, 4）
実習施設の評価 40%（到達目標2, 3, 4, 5）
実習のレポート 40%（到達目標1, 2, 3, 4, 5）

●留意事項：

実習目標を明確にし、自主的かつ積極的に学習するよう努めてほしい。原則として給食経営管理論Ⅰ・Ⅱおよび給食経営管理論実習Ⅰを修得していること。
オフィスアワーは別途指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設である実習施設の管理栄養士による実践的な指導により、学内で得た知識・技術の統合を図るとともに、現場の多様性を学ぶように促す。さらに、通常業務において、施設内での管理栄養士・栄養士や他部署・他部門とのかかわり等について、自覚を促す。

●授業予定一覧：

- 高齢者福祉施設の場合
1. 実習施設の概要と特徴
 2. 給食部門業務の概要と給食運営の実際
 3. 利用者制度等の関係法規と運用の実際
 4. 人事・労務管理の実際
 5. アウトソーシングの実際
 6. 栄養・食事管理の実際（食材料管理）
 7. 栄養・食事管理の実際（生産管理、品質管理）
 8. 栄養・食事管理の実際（栄養報告書等の作成）
 9. 衛生管理の実際
 10. 危機管理の実際
 11. 情報処理管理の実際
 12. 食事介助の見学
 13. カンファレンスへの参加
 14. 在宅食事サービスの実際
 15. 嗜好調査および摂食量調査と評価
 16. 報告会および討論会

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

事前に実習施設の概要を把握した上で、予定されている実習内容について必要となる資料を準備し、その日の目標を立てる。実習内容はその日のうちに整理して記録し、目標の達成状況について振り返り、翌日の準備と目標につなげる。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】
必要に応じて資料等を配付する

臨地実習Ⅲ

〔担 当 者〕逸見 眞理子
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕実習 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B2-3000-o1

●本授業の概要：

臨地実習Ⅲは、我が国における公衆衛生行政の中心的機関である保健所および市町村において実習し、公衆栄養学的な課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメント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るためのものである。

●到達目標：

1. 地域社会において保健所・市町村保健センターがどのように栄養評価・判定に基づくマネジメントを行っているかが説明できる。
2. 法律に基づいて行われている健康・栄養行政における様々な施策について具体的に説明できる。
3. 各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて説明ができる。
4. 公衆栄養活動における保健所と市町村保健センターの役割および業務内容の違いについて説明できる。

●成績評価の基準：

学習態度	20％（到達目標1,2,3）
実習施設の評価	40％（到達目標1,2,3）
実習レポート	20％（到達目標1,2,3）
実習ノート	20％（到達目標1,2,3,4）

●留意事項：

- 公衆衛生学、健康情報管理論、公衆栄養学を十分理解した上で実習に臨むこと。
- 事前指導期間中に十分な準備をしておくこと。
- 臨地実習Ⅲは事前事後指導、臨地実習のすべてに出席することを前提としているので、体調管理、日程管理に努めること。
- オフィスアワー 授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山県庁及び保健所における管理栄養士としての実務経験及び市町村支援の経験を活かし、実習内容・自主学習・課題レポート等について実習先と綿密に事前打ち合わせを行い、最大限の実習効果に努める。

●授業予定一覧：

- 1 地域社会における保健所・市町村の理解
- 1 1. 保健所・市町村の使命及び性格
（関係法令含む）
- 2 2. 保健所・市町村の機構、人員配置、予算等
- 3 3. 保健所・市町村の業務内容①
（全体業務）
- 4 4. 保健所・市町村の業務内容②
（管理栄養士業務）
- 5 5. 保健・医療・福祉・介護システムと保健所・市町村①
（管内の概要）
- 6 6. 保健・医療・福祉・介護システムと保健所・市町村②
（保健所・市町村における管理栄養士の役割）
- Ⅱ 公衆栄養活動の意義と評価
- 7 1. 実習保健所・市町村実施交渉栄養活動の意義
- 8 2. 公衆栄養活動の実際（計画）①
- 9 3. 公衆栄養活動の実際（計画）②
- 10 4. 公衆栄養活動の実際（実施）①
- 11 5. 公衆栄養活動の実際（実施）②
- 12 6. 公衆栄養活動の実際（評価）①
- 13 7. 公衆栄養活動の実際（評価）②
- Ⅲ 住民主体の公衆衛生行政活動
- 14 1. 保健所・市町村と住民生活
- 15 2. 食生活改善推進員活動と行政活動
- 16 Ⅳ まとめ

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

臨地実習前に実習先事前挨拶に向き、その時に課題をいただくことになっている。いただいた課題に早めにとりかかり、実習先の指導責任者（管理栄養士）の確認をいただくこと（メール及び郵送等）。臨地実習には確認していただいた課題を持参して臨むことになる。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

＜必携書＞
『公衆栄養学実習テキスト』／岡山県栄養士養成施設協議会
『カレント公衆栄養学[3版]』由田克士 押野榮司著 建帛社
『栄養調理六法』栄養調理関係法令研究所編／新日本法規

＜参考書等＞

必要に応じて適宜参考資料を配付または紹介する。

臨地実習Ⅳ

〔担 当 者〕小山 洋子
〔開 講 期〕1 期
〔授 業 形 態〕実習 〔単位〕1
〔科目ナンバリング〕350B2-3000-o1

●本授業の概要：

臨地実習Ⅱをさらに深めるための実習である。施設利用者の心身の状況や栄養状態、病状などを把握し、個別支援計画に基づいた栄養ケアプランの作成、評価の方法について体験学習する。さらに、利用者への対応や他職種との連携を図るために必要なコミュニケーション技法や施設の特性を生かした食事サービスの総合的なマネジメントについて学習する。

●到達目標：

施設利用者への適切な栄養管理の実際を学び、利用者への対応やチームケアにおける他職種との連携方法など、管理栄養士の役割について体験を通して学ぶ。

1. 給食施設の特質を理解し、入所者の食事ニーズへの対応方法を学ぶ
2. カンファレンスへの参画を通して個別支援計画の検討・作成の実際を学ぶ
3. 他部門とのコミュニケーションと連携の具体的な方法を学ぶ
4. 入所者の栄養状態の評価及び本人・家族の意向に基づく栄養ケアプランの作成を学ぶ
5. 介護食および摂食嚥下機能訓練食の必要性と調理方法の実際を学ぶ
6. 入所者やその家族への栄養指導・教育の実践から課題を見つけることができる

●成績評価の基準：

実習への取り組み度	20％（到達目標1,2,3）
実習施設の評価	40％（到達目標2,3,4,5,6）
実習のレポート	40％（到達目標1,2,3,4,5,6）

●留意事項：

興味のある課題を明確にし、事前準備を十分に行ったうえで、自主的かつ積極的な態度で実習に臨むこと。臨地実習Ⅱを終了していることが前提となる。オフィスアワーは授業中に指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

特定給食施設である実習施設の管理栄養士による実践的な指導により、学内で得た知識・技術の統合を図るとともに、現場の多様性を学ぶように促す。さらに、通常業務において、施設内での管理栄養士・栄養士や他部署・他部門とのかかわり等について、自覚を促す。

●授業予定一覧：

1. 実習施設の概要と特徴の理解
2. 利用者制度等の関係法規と運用の実際
3. 栄養・食事管理業務の位置付けと管理栄養士の役割
4. 施設における他職種との連携の実際（1）
5. 施設における他職種との連携の実際（2）
6. 利用者把握の実際（1）
7. 利用者把握の実際（2）
8. 栄養ケアプラン作成の実際
9. 栄養管理計画書作成の実際
10. 栄養食事指導の実際
11. モニタリングと評価・判定の実際
12. カンファレンスへの参加
13. 介護食および摂食・嚥下訓練食の実際
14. 摂食状況の把握と食事介助の実際（1）
15. 摂食状況の把握と食事介助の実際（2）
16. 報告会および討論会

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

実習施設の概要を十分に予習し、必要な資料は授業時間に限らず各自で準備すること。自ずからの課題を設定し、それらに関する事前学習等の準備を心がける。不明な点などは積極的に施設担当者に質問するなど授業時間外の時間を有効に使い、入念な準備を行うこと。また、実習期間前より健康管理には十分注意を払い、実習期間中は特に体調管理を怠らないこと。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

必要に応じて資料等を配付する

	350	93250
健康の保持・増進Ⅰ		
〔担当 者〕長濱 統彦・吉金 優		
〔開 講 期〕2期		
〔授 業 形 態〕講義 〔単位〕2		
〔科目ナンバリング〕350B3-1000-o2		

●本授業の概要：

物質の成り立ちや変化を、化学の目で見えるための基礎を養う。身の回りの自然現象や人の技術によって生み出された各種の食品や栄養素、日用製品の化学的な理解は、われわれの日常生活に新たな視点をもたらす。これらに必要な化学の知識を学んでいく。食品学、生化学、生理学など、多くの専門科目の基礎となる科目であり、基礎化学の発展的内容である。

●到達目標：

1. 物質の成り立ちや状態について説明できる。
2. 身近な物質に対する化学的な視点を身につける。

●成績評価の基準：

小テスト・質問カード・レポート等：30%（到達目標1,2）
定期試験：70%（到達目標1,2）

●留意事項：

- ・基礎化学の継続的内容です。
- ・原則、基礎化学のクラス毎に実施します。
- ・履修学生の習熟度に応じて内容を変更する場合があります。
- ・自然界の様々な現象の中から興味深い事象を取り上げ、自身で調べることを通して知識を深めることが大切です。
- ・オフィスアワー 月曜日 9,10時限

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 気体と溶液
2. 身近な気体
3. 物質の三態
4. 状態変化
5. 化学反応
6. 化学反応式
7. 化学反応と電子
8. 化学反応とエネルギー
9. 酸と塩基
10. pH とはなにか
11. 塩の性質
12. 酸化と還元
13. 酸化還元とイオン化傾向
14. 電池のしくみ
15. 有機物・官能基とはなにか
16. テスト

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

講義開始時に前回内容の小テストを実施することがあるので、十分復習して望むこと（60分）。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

基礎化学で使用したテキストを継続使用する。

	350	93350
健康の保持・増進Ⅲ		
〔担 当 者〕戸田 雅裕 他 10 名		
〔開 講 期〕1 期		
〔授 業 形 態〕講義・演習 〔単位〕2		
〔科目ナンバリング〕350B3-4000-o2		

●本授業の概要：

基礎分野ならびに専門分野のすべての科目について総復習を行う。

●到達目標：

これまでに修得した知識を整理・復習し、管理栄養士として必要な素養と基礎的な能力を身につけることを目的とする。

●成績評価の基準：

学年末試験によって、成績評価を行う。平常点（中間評価を含む）を考慮に入れる場合もある。

●留意事項：

- ・栄養教諭課程の学生が対象である
- ・各回の詳細はガイダンス時に配布する講義日程を参照すること
- ・オフィスアワー：各教員が授業中に指示する

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 食品学
2. 課題演習 (1)
3. 調理学
4. 課題演習 (2)
5. 食品衛生学
6. 課題演習 (3)
7. 基礎・臨床医学
8. 課題演習 (4)
9. 公衆衛生学
10. 課題演習 (5)
11. 臨床栄養学
12. 課題演習 (6)
13. 給食経営管理論
14. 課題演習 (7)
15. 公衆栄養学
16. 課題演習のまとめ・学年末試験

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

内容が広範囲にわたるため、教科書や参考書を用いた十分な予習・復習が必要である。自主的に学ぶ姿勢をもって演習に臨んでほしい。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

学校栄養教育論Ⅰ

〔担当 者〕 樋上 清美
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350C1-3000-o2

●本授業の概要：

現状における食に関する課題を踏まえ、栄養教諭としての使命と自覚および職務内容について理解し、食に関する指導の必要性を認識する。
 授業では、数回フィールドワークを行い、栄養教諭の業務を把握し食に関する指導に生かせる課題を考察する。

●到達目標：

- 1 栄養教諭の業務を理解するとともに学校給食の管理・運営ができる能力を身につける。
- 2 児童生徒の発達段階に応じた食に関する指導の必要性を理解し、実践することができる。

●成績評価の基準：

課題レポート 30%（到達目標1, 2）
 学期末試験 70%（到達目標1, 2）

●留意事項：

栄養教諭を目指す者として、授業に積極的に参加することはもちろんのこと、日頃から社会情勢に関心を持ち、また児童生徒及び教職員、保護者、地域等との連携を深めるため、常に人間性を磨いてもらいたい。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山市の学校栄養職員として小学校・中学校・学校給食センター・教育委員会で給食業務を行った。後半は教育委員会の課長補佐として学校給食センターの所長補佐及び所長となり7センターの経営及び管理運営に携わった。当初より食育を実践してきたので、栄養教諭の必要性和食育の継続の重要性を認識し、また給食経営も必要不可欠であると感じている。
 学生には、現代の社会情勢を把握しながら、義務教育9年間で児童生徒に伝えるべき課題は何かを考えて欲しい。また、栄養職員でなく栄養教諭となった意義を認識してもらいたい。

●授業予定一覧：

- 1 学校栄養教育論を始めるに当たって
- 2 栄養教諭の制度と役割
- 3 子供の発達と食生活
- 4 栄養指導及び管理の意義
- 5 栄養指導及び管理の現状と課題
- 6 栄養指導及び管理に係わる社会的事情（フィールドワーク）
- 7 栄養指導及び管理に係わる法令及び諸制度
- 8 学校給食の教育的意義と役割
- 9 学校給食における栄養管理
- 10 学校給食における食事内容
- 11 学校給食における衛生管理
- 12 衛生管理に基づいた対応（フィールドワーク）
- 13 個別栄養相談指導（グループワーク）
- 14 食生活と学校給食の歴史
- 15 食文化の変遷
- 16 学期末試験（筆記試験）・レポート提出

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

<必携書>

『食に関する指導の手引』平成22年3月、文部科学省、東山書房
 『栄養教諭論－理論と実際－』、金田雅代編著、建帛社

【必携書（教科書販売）】

『栄養教諭論－理論と実際－』、金田雅代編著、建帛社
 『食に関する指導の手引』平成22年3月、文部科学省、東山書房

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

学校栄養教育論Ⅱ

〔担当 者〕 樋上 清美
 〔開 講 期〕 2 期
 〔授 業 形 態〕 講義・演習 〔単位〕 2
 〔科目ナンバリング〕 350C1-3000-o2

●本授業の概要：

各教科等における食に関する指導の内容を理解し、栄養教諭として必要な知識及び技能を修得する。
 授業では、数回にわたり演習を取り入れ、指導案作成・模擬授業を行う。相互評価を行い問題点を考察する。

●到達目標：

- 1 各教科等における食に関する指導の内容を理解する。
- 2 児童・生徒の発達段階に応じた食に関する指導ができる能力を養う。

●成績評価の基準：

実践演習 30%（到達目標1, 2）
 レポート 70%（到達目標1, 2）

●留意事項：

栄養教諭を目指す者として、授業に積極的に参加することはもちろんのこと、日頃から社会情勢に関心を持ち、また児童生徒・教職員及び保護者や地域等との連携を深めるためにも常に人間性を磨いてほしい。

●実務経験の授業への活用方法：

岡山市の学校栄養職員として小学校・中学校・学校給食センター・教育委員会と給食業務に携わってきた。当初より食育を実施し、学校給食センターでは受配校5校を受け持っていた。教育委員会では課長補佐としてセンター所長補佐、所長となり、7センターの管理運営と共に、食に関する指導の全センター統一実施を行った。
 食に関する指導は、小規模校・大規模校及び単独校や共同調理場に限らず常に同じ授業が受けられ、継続できるかが大きな課題である。栄養教諭となり、現場で実践してもらいたい。

●授業予定一覧：

1. 食に関する指導に係わる全体計画
2. 給食時間における食に関する指導
3. 学校、家庭、地域が連携した食に関する指導
4. 特殊学校等（盲・聾・養護学校等）における食に関する指導
5. 給食時間における食に関する指導案作り
6. 給食時間における指導案の発表、相互批評
7. 模擬授業（小学校）、相互批評
8. 模擬授業（中学校）、相互批評、まとめ
9. 家庭科、保健体育科における食に関する指導
10. 道徳、特別活動における食に関する指導
11. 生活科、総合的な学習の時間における食に関する指導
12. 社会科、理科における食に関する指導
13. 教科における食に関する指導案作り
14. 教科における指導案の発表、相互批評
15. 模擬授業（小学校）、相互批評
16. 模擬授業（中学校）、相互批評、まとめ

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

<必携書>

文部科学省『中学校学習指導要領』、東京書籍
 文部科学省『小学校学習指導要領』、東京書籍

【必携書（教科書販売）】

文部科学省『小学校学習指導要領』、東京書籍
 文部科学省『中学校学習指導要領』、東京書籍

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

卒業論文

〔担当 者〕 戸田 雅裕 他 11 名
〔開 講 期〕 '18-1 期～'19-2 期
〔授 業 形 態〕 演習・実験 〔単位〕 6
〔科目ナンバリング〕 350B1-3400-o6

●本授業の概要：

これまでに学んだ食品・栄養学の集大成として、文献検索・文献抄読を通し各自が関心を持つ研究テーマを選び、実験ならびに調査等の方法により研究を進め、成果を論文にまとめる。

●到達目標：

研究テーマの設定、研究計画の立案・遂行、ならびに研究論文作成・発表を通し、研究を実施する上で必要な一連の能力を身につけることを目的とする。

●成績評価の基準：

研究態度、論文内容、卒業論文発表会での発表内容等を総合的に評価する。

●留意事項：

・研究はグループで行うことが多いが、各自が積極的に取り組むことが大切である。
・オフィスアワー： 随時を原則とするが、具体的には卒業論文指導者が指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 卒業論文オリエンテーション
2. 研究題目と指導教員の決定
3. 研究題目に関連する文献調査（1）
4. 研究題目に関連する文献調査（2）
5. 研究題目に関連する文献調査（3）
6. 研究題目に関連する文献調査（4）
7. 文献講読（1）
8. 文献講読（2）
9. 文献講読（3）
10. 文献講読（4）
11. 文献講読（5）
12. 研究方針に関する検討（1）
13. 研究方針に関する検討（2）
14. 研究方針に関する検討（3）
15. 研究目的の決定
16. 研究計画の作成

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

ゼミにおいて研究テーマに関する双方向的な議論が展開されるが、これには事前事後の十分な学習が必要である。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

卒業論文

〔担当 者〕 戸田 雅裕 他 10 名
〔開 講 期〕 '19-1 期～'20-2 期
〔授 業 形 態〕 演習・実験 〔単位〕 6
〔科目ナンバリング〕 350B1-3400-o6

●本授業の概要：

これまでに学んだ食品・栄養学の集大成として、文献検索・文献抄読を通し各自が関心を持つ研究テーマを選び、実験ならびに調査等の方法により研究を進め、成果を論文にまとめる。

●到達目標：

研究テーマの設定、研究計画の立案・遂行、ならびに研究論文作成・発表を通し、研究を実施する上で必要な一連の能力を身につけることを目的とする。

●成績評価の基準：

研究態度、論文内容、卒業論文発表会での発表内容を総合的に評価する。

●留意事項：

・研究はグループで行うことが多いが、各自が積極的に取り組むことが大切である。
・オフィスアワー： 随時を原則とするが、具体的には卒業論文指導者が指示する。

●実務経験の授業への活用方法：

●授業予定一覧：

1. 卒業論文オリエンテーション
2. 研究題目と指導教員の決定
3. 研究題目に関連する文献調査（1）
4. 研究題目に関連する文献調査（2）
5. 研究題目に関連する文献調査（3）
6. 研究題目に関連する文献調査（4）
7. 文献講読（1）
8. 文献講読（2）
9. 文献講読（3）
10. 文献講読（4）
11. 文献講読（5）
12. 研究方針に関する検討（1）
13. 研究方針に関する検討（2）
14. 研究方針に関する検討（3）
15. 研究目的の決定
16. 研究計画の作成

●準備学習（予習・復習）に必要な学修内容：

ゼミにおいて研究テーマに関する双方向的な議論が展開されるが、これには事前事後の十分な学習が必要である。

【必携書（教科書販売）】

【必携書・参考書等（教科書販売以外）】

<必携書>

各指導教員の指示による。