

平成30年度

科目名	公衆衛生学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	伊藤 央奈			
開講期	後期			
授業概要	公衆衛生学は管理栄養士や医師・薬剤師・看護師などの国家試験の必須科目である。管理栄養士国家試験の出題区分では「社会・環境と健康」に属しており重要な科目になっている。特に、疫学の原理と方法は公衆衛生学の基礎になっているので重点を置き学習する。公衆衛生学は個人よりも人間集団の健康について学習することを理解してもらいたい。			
達成目標	疫学や保健統計、生活習慣病、地域保健、老人保健、介護保険などの広い分野を学習し、国家試験出題分野にも十分対応できるようにする。			
受講資格	特になし		成績評価 方法	①中間テスト40点 ②期末試験60点
教科書	シンプル衛生公衆衛生学 鈴木庄亮 監修（南江堂） 2017			
参考書	厚生 の 指標 臨時増刊 「国民衛生の動向」財団法人 厚生統計協会			
学生への要望	公衆衛生学は日々進歩している学問である。資料は年々変化し、健康の改善方法も然りである。さらに疾病の治療より1次予防を重視している。日々学んでいる食や運動が人びとの健康にどのように結びついているかを学習する。学習した知識を自らの健康生活に活用するとともに、周囲の人たちにも伝え、集団の健康に貢献することが公衆衛生学の目指すところである。			
オフィスタイム	水曜日Ⅳ、Ⅴコマ目 臨床生理学研究室			
自学自習	予習：新聞、雑誌等を読み、日々の社会の動きに関心を持つこと（1時間）。 復習：授業で出てきた興味ある事柄について整理しノートにまとめておくこと（1時間）。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	公衆衛生の意義と歴史	公衆衛生学は、社会や環境との関わり合いから人間の健康障害の成因を明らかにし、健康の保持増進に貢献することを目的としている。ウインスローやWHOの定義をもとに健康について考える。
2	公衆衛生と人口	世界と日本の人口動向について学ぶ。日本の人口ピラミッドの変遷から少子高齢化の要因などについて学ぶ。
3	保健統計	衛生統計の意義について学ぶ。健康の測定と健康指標について学ぶ。人口静態統計や動態統計について学習し、集団における健康水準の評価法を学ぶ。
4	疫学Ⅰ	疫学は公衆衛生学の基礎をなすものであり、「宿主、環境、病因」の3要因から、人間の健康や病気の原因を包括的にとらえる学問である。疫学調査の手順、疾病分類、疾病量の把握などについて学ぶ。疫学の種類についても学習する。
5	疫学Ⅱ	疫学の分類では観察研究に入る、記述疫学研究、生態学的研究、コホート研究および症例対照研究について学ぶ。とくに、コホート研究と症例対照研究については「例題」をもとに学習する。
6	疾病予防と健康管理	疾病の自然史を理解する。疾病予防の段階について学ぶ。一次予防、二次予防、三次予防について。ポピュレーションアプローチとハイリスクアプローチについて学ぶ。集団検診に重要なスクリーニング検査について学習する。
7	成人保健Ⅰ	脳血管疾患と循環器疾患の予防。メタボリックシンドロームの定義と現状およびその予防。
8	成人保健Ⅱ	がんの予防。がんの定義と自然史。がんの死亡と罹患状況。がんの一次予防と二次予防。
9	高齢者の保健	高齢社会における老人福祉や医療および介護保険について学ぶ。高齢者の生活の質や健康について学ぶ。
10	母子保健	母子保健の目的と現状について学び、子どもを取り巻く環境の変化への対応について考える。少子化の現状や子育て支援について学ぶ。
11	地域保健・衛生行政	地域保健の特徴について学び、地域保健法や衛生行政の組織についても学習する。保健所・市町村保健センターの役割について学ぶ。
12	学校保健	学校保健は公衆衛生の一分野であるが、教育の場における保健活動であるところに特徴がある。大きく保健教育と保健管理に分けられる。学校給食は保健教育、健康診断は保健管理のなかで扱われる。
13	環境保健Ⅰ	人間の環境について。生態系の成り立ちについて学ぶ。環境汚染から地球環境問題への変遷。地球温暖化に伴う様々な問題の発生について学ぶ。
14	環境保健Ⅱ	環境衛生の分野から、上水道の機構や飲料水の水質基準、さらに水の衛生と水質汚濁、廃棄物処理について学ぶ。
15	環境保健Ⅲ	生物学的環境要因、微生物を中心に学ぶ。主な病原微生物について。感染症の病態・疫学の基本について。環境要因と感染症の発生。結核や新型インフルエンザ、新興感染症などについて学ぶ。

平成30年度

科目名	人間環境学	対象 単位数 必選	家政学部 人間生活学科建築デザインコース 3年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 必修/家政学部 人間生活学科生活総合コース 3 年 2単位 選択	
担当教員	影山 志保			
開講期	前期			
授業概要	生命の維持には空気・水・食品の摂取が必須であることから、健康生活のためにはこれらの質が良好であることが重要である。具体的な環境汚染例としては、ダイオキシン等の有機塩素系化合物や、水俣病の原因物質であるメチル水銀、そして発がん性マイコトキシンであるアフラトキシン、催奇形性でよく知られた医薬品のサリドマイドを事例として、毒性物質の作用機序について、栄養素の代謝などと比較して、学んでいく。			
達成目標	この講義では生活環境である空気・水・土壌に着目し、生活環境を汚染している環境汚染物質が、食品や飲料水を介して、人間の健康にどのような問題を起こすのかについて実生活にあてはめ考えていくことを目標としている。			
受講資格	特になし		成績評価 方法	①レポート20点 ②期末試験80点
教科書	印刷資料提供			
参考書	薬理学関係の書物			
学生への要望	健康生活に必須である生活環境と食品の問題点について学び、実生活中に生かしてもらいたい。			
オフィスタイム	火曜日のⅠコマ目からⅣコマ目 食品衛生学研究室			
自学自習	授業の前にシラバスに示されている学習内容の予習をしノートを作成すること、授業後は学習内容についてノートまとめを行うことを自学自習とします。			

～授業内容とスケジュール～		
回	項目	授業内容
1	金属元素	食品汚染が問題となった公害として、水俣病・新潟水俣病（メチル水銀）、イタイイタイ病（カドミウム）、ヒ素ミルク事件（ヒ素）がある。環境問題の原点である水俣病の記録映像をまじえて、公害問題について学ぶ。
2	食品と金属元素	栄養金属元素（K, Na, P, Cl）、毒性金属元素（Hg, As, Cd, pb）、重金属の生体内挙動、食品に含まれる金属とその量、TDI（耐一日摂取量について学ぶ。
3	有機塩素系芳香族化合物	農薬の人体傷害である殺虫剤（DDT, BHC）、除草剤（PCP, 2, 4, 5-T, CNP）、殺菌剤（クロルフェノール）とPCB、ダイオキシンで知られている有機塩素系芳香族化合物による人体傷害について学び、問題点について考える。
4	食品と有機塩素系芳香族化合物	化学物質の特徴、塩素化による化学変化、有機塩素系芳香族化合物の生体内挙動、多様な毒性、食品中に含有する有機塩素系化学物質とその量について学ぶ。
5	大量使用による化合物汚染	人間生活で大量に使用されている化学物質の環境と人体への影響について、大気・水質・土壌汚染の具体的な事例から問題点を学ぶ。
6	免疫機構と食物アレルギー	免疫機構（免疫組織、T細胞、体液性免疫、細胞性免疫、樹状細胞）と食物アレルギーについて学ぶ。
7	食品への健康影響	食品の空気酸化（果物の褐変、魚肉の黒ずみ、高度不飽和脂肪酸の過酸化、小麦の酸化と食品添加物の酸化防止剤）と野菜と土壌肥料（野菜栽培上の要素欠乏と過剰）について学ぶ。
8	水と調理1	上水道の役割と問題点、原水浄化法、塩素消毒による発ガン性化合物トリハロメタンについて学ぶ。
9	水と調理2	水道水の製造、トリハロメタンの発生機構と除去方法、生活排水と下水処理について学ぶ。
10	サリドマイド1	サリドマイドベビーに関するスウェーデンの記録映像から、催奇形とその発現機構について詳細に学ぶ。
11	サリドマイド2	胎盤血管閉門に関する知識を身につけ、各種化学物質の催奇形性に関する資料を参考に妊娠と医薬品について考える。
12	内分泌攪乱化学物質	ペプチドホルモンと低分子ホルモン（甲状腺ホルモン・ステロイドホルモン）、それらのホルモンの情報伝達方法、低分子ホルモンの類似物質である内分泌攪乱化学物質について学ぶ。
13	遺伝子操作作物と狂牛病	遺伝子操作作物（GMO）の実態と食品表示、GMOが生産したタンパク質が問題となる理由について学ぶ。また、狂牛病の病原物質である病原物質プリオンについて学ぶ。
14	生体と化学物質1（毒素）	毒素の作用機構、受容体での結合、毒素の吸収・分布・代謝・排泄、停止する生命連鎖について学ぶ。
15	生体と化学物質2（栄養素）	栄養素の作用機構、受容体での結合、栄養素の吸収・分布・代謝・排泄、停止する生命連鎖について学ぶ。

平成30年度

科目名	社会福祉学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修/家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修	
担当教員	熊田 伸子			
開講期	後期			
授業概要	社会福祉の基礎を学ぶ。社会福祉学は人間の幸福を追求する理論、実践を扱う学問である。この講義では、社会福祉とは何かから始め、法体系、運営組織、財政、社会保障と関連制度について講義する。そして、様々な実践分野、援助技術について概観する。			
達成目標	管理栄養士が社会福祉を学ぶ意義が理解できている。社会保障制度の概要が理解できている。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 1年生以上	成績評価 方法	①課題20点 ②期末試験80点	
教科書	五訂 栄養士・管理栄養士を目指す人の社会福祉 岩松珠美・三谷嘉明編 みらい			
参考書	特になし			
学生への要望	普段からニュースや新聞で取り上げられる社会福祉関連の問題に関心を持つようにすること。			
オフィスタイム	火曜日 8:30～12:00 創学館4階 No.6 研究室			
自学自習	事前学習：次回の授業の内容を、参考書他文献、ニュース、報道等で確認すること（1時間）。 事後学習：授業を踏まえて、プリント・ノートの内容を復習すること（1時間）。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス及び社会福祉の理念	授業の進め方、評価方法について。 社会福祉とは何か、制度・政策としての社会福祉について学習する。
2	社会福祉とは何か	社会福祉の意味と対象
3	生活と社会保障①	生活を支える仕組みとしての社会保障の全体像
4	生活と社会保障②	医療保険制度の特徴と課題、年金保険
5	生活と社会保障③	介護保険、雇用保険と就労、労災保険
6	公的扶助	公的扶助の概念としくみ、生活保護の仕組み、生活保護の動向
7	高齢者の福祉①	高齢者を取り巻く状況、高齢者の心身の特徴
8	高齢者の福祉②	介護保険制度
9	児童家庭福祉	児童家庭福祉における管理栄養士の役割、児童家庭福祉の対象となる人々の状況
10	障がい者の福祉	障がい者の状況、制度、障がい者施設で働く栄養士の立場と役割
11	地域福祉	コミュニティと生活問題
12	社会福祉援助の方法	ケースワーク、グループワーク、コミュニティワーク
13	社会福祉実践の場	社会福祉の実施機関、社会福祉施設の概要
14	社会福祉の専門職	社会福祉従事者、社会福祉の分野で働く栄養士、多職種連携
15	まとめ	社会福祉の現状と今後の課題

科目名	公衆衛生学実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員	伊藤 央奈, 善方 美千子		
開講期	前期		
授業概要	公衆衛生学では地域環境がその地域に住む人々の健康に大きく関わっていることを学んだ。この実習授業では、公衆衛生活動を実践するために必要な統計学を理解すること、文献検索の方法、課題を見つけ解決する方法を理解することを目的としている。 統計学では、実習の1コマ目にデータの種類や性質、保健統計、疫学研究およびスクリーニングについて学び、2コマ目に演習を行うかレポートを提出する。 実習については、実際に研究課題見つけ、アンケートを作成し、調査から集計・解析し、考察を加えてプレゼンテーションと討論を行う。 小試験、レポートとプレゼンテーションが成績の評価となる。		
達成目標	・公衆衛生活動を実践するために必要な統計学を理解する。 ・文献検索の方法、課題を見つけ解決する方法を理解する。 ・実際に研究課題見つけ、アンケートを作成し、調査から集計・解析し、まとめることができる。		
受講資格	なし	成績評価 方法	①小試験50点 ②レポート20点 ③プレゼンテーション30点
教科書	衛生学・公衆衛生学実習（医歯薬出版）		
参考書	①健康・栄養科学シリーズ「社会・環境と健康」 田中平三ら 編集（南江堂） ②基礎から学ぶ「楽しい疫学」 中村好一（医学書院）		
学生への要望	実習には必ずPCを持参すること。実習室内には実習に使用しない物品などは持ち込まない。実習室での飲食は禁止する。実習終了後は実習室を清掃することをお願いします。		
オフィスタイム	火曜日Ⅱコマ目、水曜日Ⅳコマ目 調理学研究室		
自学自習	授業の前にシラバスに示されている学習内容の予習をしノートを作成すること、授業後は学習内容や実験結果のノートまとめを行うことを自学自習とします。		

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	ガイダンスと疫学の基礎「比率と比」	ガイダンスでは実習に使用する教科書の紹介、持ち物について、成績評価方法について、授業内容の説明、グループ編成についての説明を行う。比と比率について学ぶ。 データの種類には質的データと量的データがある。データを取り扱うにあたり、データの種類や性質を理解する必要がある。
2	疫学の基礎「有病・罹患・致命・死亡・生存率」	集団における疾病発生頻度を計測する指標とされる疾病率・罹患率・致命率・死亡率・生存率について学ぶ。
3	疫学研究「曝露効果：相対危険、寄与危険、オッズ比」①	曝露の生体への影響を測定し評価するための指標である相対危険、寄与危険、オッズ比を理解する。
4	疫学研究「曝露効果：相対危険、寄与危険、オッズ比」②	曝露の生体への影響を測定し評価するための指標である相対危険、寄与危険、オッズ比を理解する。
5	統計学の基礎「度数分布と正規分布」①	身長や体重などのデータを用いて、度数分布グラフを作成し、平均値、標準偏差など統計的理解を深める。
6	統計学の基礎「度数分布と正規分布」②	身長や体重などのデータを用いて、度数分布グラフを作成し、平均値、標準偏差など統計的理解を深める。
7	統計学の基礎「X2分布、t検定・X2検定」①	抽出された一部のデータから全体のデータ（母集団）を推定するためにX2分布を用い、データの分布を調べる。データに基づき立てた仮説が正しいかどうかをt検定、X2検定を用いて判断する。
8	統計学の基礎「X2分布、t検定・X2検定」②	抽出された一部のデータから全体のデータ（母集団）を推定するためにX2分布を用い、データの分布を調べる。データに基づき立てた仮説が正しいかどうかをt検定、X2検定を用いて判断する。
9	保健統計「年齢調整死亡率」①	死亡率には年齢が強く影響することから、年齢構成や年次推移の影響を取り除いた値である年齢調整死亡率を求める値を求める手法について学ぶ。
10	保健統計「年齢調整死亡率」②	死亡率には年齢が強く影響することから、年齢構成や年次推移の影響を取り除いた値である年齢調整死亡率を求める値を求める手法について学ぶ。
11	スクリーニング「敏感度、特異度、的中度」①	スクリーニングテストは特定の疾病を有する確率の高い人を選別する手法であり、検査の良否を判定するための指標とされる敏感度、特異度、的中度について理解を深める。
12	スクリーニング「敏感度、特異度、的中度」②	スクリーニングテストは特定の疾病を有する確率の高い人を選別する手法であり、検査の良否を判定するための指標とされる敏感度、特異度、的中度について理解を深める。
13	擬似体験（盲体験/コミュニケーショントレーニング）①	アイマスクを着用し、盲体験する。コミュニケーションを取りにくい状況を作り、より良いコミュニケーションの取り方について学ぶ。
14	擬似体験（盲体験/コミュニケーショントレーニング）②	アイマスクを着用し、盲体験する。コミュニケーションを取りにくい状況を作り、より良いコミュニケーションの取り方について学ぶ。
15	研究課題を見つけよう① 文献検索の仕方	文献検索練習を行う。これまでの経験を通して、疑問に思った事、調べたい事を決める。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
16	研究課題を見つけよう②	文献を検索し、グループで研究課題を決める。
17	アンケート作成方法①	自分たちの調べたい事を具体化させる。
18	アンケート作成方法②	アンケートを作成する。
19	アンケートの実施、データ回収、データ入力①	アンケートを実施し、データを回収、入力作業を行う。
20	アンケートの実施、データ回収、データ入力②	アンケートを実施し、データを回収、入力作業を行う。
21	集計、解析①	集計方法や統計解析の方法を学ぶ。
22	集計、解析②	データを集計解析する。
23	結果、考察①	結果のまとめ方、考察の仕方について学ぶ。
24	結果、考察②	結果をまとめ、考察を深める。
25	調査発表 プレゼンテーション作成①	研究課題をまとめ、プレゼンテーションを作成する。
26	調査発表 プレゼンテーション作成②	研究課題をまとめ、プレゼンテーションを作成する。
27	調査発表 報告会①	班ごとに作成したプレゼンテーション資料を各班10分程度の持ち時間で発表する。発表後に、発表内容についての質疑応答を行う。
28	調査発表 報告会②	班ごとに作成したプレゼンテーション資料を各班10分程度の持ち時間で発表する。発表後に、発表内容についての質疑応答を行う。
29	まとめ①	それぞれの研究課題について解説と考察を行う。
30	まとめ②	それぞれの研究課題について解説と考察を行う。

科目名	公衆衛生学実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員	伊藤 央奈, 善方 美千子		
開講期	前期		
授業概要	公衆衛生学では地域環境がその地域に住む人々の健康に大きく関わっていることを学んだ。この実習授業では、公衆衛生活動を実践するために必要な統計学を理解すること、文献検索の方法、課題を見つけ解決する方法を理解することを目的としている。 統計学では、実習の1コマ目にデータの種類や性質、保健統計、疫学研究およびスクリーニングについて学び、2コマ目に演習を行うかレポートを提出する。 実習については、実際に研究課題見つけ、アンケートを作成し、調査から集計・解析し、考察を加えてプレゼンテーションと討論を行う。 小試験、レポートとプレゼンテーションが成績の評価となる。		
達成目標	・公衆衛生活動を実践するために必要な統計学を理解する。 ・文献検索の方法、課題を見つけ解決する方法を理解する。 ・実際に研究課題見つけ、アンケートを作成し、調査から集計・解析し、まとめることができる。		
受講資格	なし	成績評価 方法	①小試験50点 ②レポート20点 ③プレゼンテーション30点
教科書	衛生学・公衆衛生学実習（医歯薬出版）		
参考書	①健康・栄養科学シリーズ「社会・環境と健康」 田中平三ら 編集（南江堂） ②基礎から学ぶ「楽しい疫学」 中村好一（医学書院）		
学生への要望	実習には必ずPCを持参すること。実習室内には実習に使用しない物品などは持ち込まない。実習室での飲食は禁止する。実習終了後は実習室を清掃することをお願いします。		
オフィスタイム	火曜日Ⅱコマ目、水曜日Ⅳコマ目 調理学研究室		
自学自習	授業の前にシラバスに示されている学習内容の予習をしノートを作成すること、授業後は学習内容や実験結果のノートまとめを行うことを自学自習とします。		

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	ガイダンスと疫学の基礎「比率と比」	ガイダンスでは実習に使用する教科書の紹介、持ち物について、成績評価方法について、授業内容の説明、グループ編成についての説明を行う。比と比率について学ぶ。 データの種類には質的データと量的データがある。データを取り扱うにあたり、データの種類や性質を理解する必要がある。
2	疫学の基礎「有病・罹患・致命・死亡・生存率」	集団における疾病発生頻度を計測する指標とされる疾病率・罹患率・致命率・死亡率・生存率について学ぶ。
3	疫学研究「曝露効果：相対危険、寄与危険、オッズ比」①	曝露の生体への影響を測定し評価するための指標である相対危険、寄与危険、オッズ比を理解する。
4	疫学研究「曝露効果：相対危険、寄与危険、オッズ比」②	曝露の生体への影響を測定し評価するための指標である相対危険、寄与危険、オッズ比を理解する。
5	統計学の基礎「度数分布と正規分布」①	身長や体重などのデータを用いて、度数分布グラフを作成し、平均値、標準偏差など統計的理解を深める。
6	統計学の基礎「度数分布と正規分布」②	身長や体重などのデータを用いて、度数分布グラフを作成し、平均値、標準偏差など統計的理解を深める。
7	統計学の基礎「X2分布、t検定・X2検定」①	抽出された一部のデータから全体のデータ（母集団）を推定するためにX2分布を用い、データの分布を調べる。データに基づき立てた仮説が正しいかどうかをt検定、X2検定を用いて判断する。
8	統計学の基礎「X2分布、t検定・X2検定」②	抽出された一部のデータから全体のデータ（母集団）を推定するためにX2分布を用い、データの分布を調べる。データに基づき立てた仮説が正しいかどうかをt検定、X2検定を用いて判断する。
9	保健統計「年齢調整死亡率」①	死亡率には年齢が強く影響することから、年齢構成や年次推移の影響を取り除いた値である年齢調整死亡率を求める値を求める手法について学ぶ。
10	保健統計「年齢調整死亡率」②	死亡率には年齢が強く影響することから、年齢構成や年次推移の影響を取り除いた値である年齢調整死亡率を求める値を求める手法について学ぶ。
11	スクリーニング「敏感度、特異度、的中度」①	スクリーニングテストは特定の疾病を有する確率の高い人を選別する手法であり、検査の良否を判定するための指標とされる敏感度、特異度、的中度について理解を深める。
12	スクリーニング「敏感度、特異度、的中度」②	スクリーニングテストは特定の疾病を有する確率の高い人を選別する手法であり、検査の良否を判定するための指標とされる敏感度、特異度、的中度について理解を深める。
13	擬似体験（盲体験/コミュニケーショントレーニング）①	アイマスクを着用し、盲体験する。コミュニケーションを取りにくい状況を作り、より良いコミュニケーションの取り方について学ぶ。
14	擬似体験（盲体験/コミュニケーショントレーニング）②	アイマスクを着用し、盲体験する。コミュニケーションを取りにくい状況を作り、より良いコミュニケーションの取り方について学ぶ。
15	研究課題を見つけよう① 文献検索の仕方	文献検索練習を行う。これまでの経験を通して、疑問に思った事、調べたい事を決める。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
16	研究課題を見つけよう②	文献を検索し、グループで研究課題を決める。
17	アンケート作成方法①	自分たちの調べたい事を具体化させる。
18	アンケート作成方法②	アンケートを作成する。
19	アンケートの実施、データ回収、データ入力①	アンケートを実施し、データを回収、入力作業を行う。
20	アンケートの実施、データ回収、データ入力②	アンケートを実施し、データを回収、入力作業を行う。
21	集計、解析①	集計方法や統計解析の方法を学ぶ。
22	集計、解析②	データを集計解析する。
23	結果、考察①	結果のまとめ方、考察の仕方について学ぶ。
24	結果、考察②	結果をまとめ、考察を深める。
25	調査発表 プレゼンテーション作成①	研究課題をまとめ、プレゼンテーションを作成する。
26	調査発表 プレゼンテーション作成②	研究課題をまとめ、プレゼンテーションを作成する。
27	調査発表 報告会①	班ごとに作成したプレゼンテーション資料を各班10分程度の持ち時間で発表する。発表後に、発表内容についての質疑応答を行う。
28	調査発表 報告会②	班ごとに作成したプレゼンテーション資料を各班10分程度の持ち時間で発表する。発表後に、発表内容についての質疑応答を行う。
29	まとめ①	それぞれの研究課題について解説と考察を行う。
30	まとめ②	それぞれの研究課題について解説と考察を行う。

平成30年度

科目名	解剖学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修	
担当教員	西山 慶治			
開講期	前期			
授業概要	人体を構成する基本的構造を、細胞、組織、器官並びに系統別レベルで学習する。			
達成目標	基本的な解剖学用語と医学用語を学び、その用語を用いて人体の構造と機能を概説できる。そして、人体の構造に秘められた自然の法則を学ぶ。			
受講資格	本学に在籍して、高等教育を積極的に学修する意欲があること。	成績評価 方法	理解度確認小テスト40%、期末試験60% 合計 1 0 0%(100点)	
教科書	シンプル解剖生理学（ 河田光博、樋口隆：南江堂）			
参考書	入門人体解剖学（藤田恒夫：南江堂）、プリント			
学生への要望	自らの体で確かめ、解剖学に親しむこと。			
オフィスタイム	木曜日あるいは金曜日の放課後（5校時以降）に家政学館3階解剖学研究室において。不在の時にはメモを残すこと。			
自学自習	学習の要点集を配布する。各回の実習の要点を予習するのに1時間、さらに実習後の復習に1時間、合計2時間を予習・復習に当てる。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	解剖学総論	人体とは、自然の法則が人体を借りて具現化されたものである。その法則を人体の基本構造から学ぶ。
2	細胞学	生命の最小単位である細胞について、その構造と機能を学ぶ。
3	組織学総論	人体を構成する上皮組織、支持組織、筋組織並びに神経組織について学ぶ。
4	骨格系Ⅰ	人体の支柱である骨格の組織構造と役割、発生、機能・経年変化、骨の連結を学ぶ。
5	骨格系Ⅱ	各骨格の名称と形状を学び、各部位での役割を理解して人体の特徴を学ぶ。
6	筋系	骨格筋の概略を学び、運動器としての役割を理解する。
7	消化器系Ⅰ	消化器の各部位の構造を学び、消化機能の概略を理解する。
8	消化器系Ⅱ	消化器の主要部位の組織構造と機能を学ぶ。
9	呼吸器系	呼吸器の各部位の構造を学び、呼吸機能の概略を理解する。
10	泌尿・生殖器系	尿の生成と排泄を担う器官の構造と機能を学ぶ。 生殖器の構造、性差、発生並びにその機能を学ぶ。
11	脈管系、内分泌系	心臓を中心とした循環器の構造と役割を学ぶ。 ホルモンを使って情報を伝達する内分泌系の構造と働きを学ぶ。
12	神経系Ⅰ	中枢神経系の脳と脊髄の位置、構造、機能について学ぶ。
13	神経系Ⅱ	末梢神経の脳神経と脊髄神経並びに自律神経について学ぶ。
14	感覚器系	人体の情報入力器官である感覚器の構造と機能を学ぶ。
15	発生学	人体の発生と形成を学び、人類の特徴を理解する。

平成30年度

科目名	生理学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修	
担当教員	紺野 信弘			
開講期	後期			
授業概要	人体の基本的生理機能について学ぶ。人体に関連する教科である解剖学や臨床医学とのかかわりについても学習する。			
達成目標	人体の基本的生理機能について知る。			
受講資格	大学食物栄養学科の学生	成績評価 方法	中間テスト（40点）、期末テスト（60点）。合計100点満点で評価する。	
教科書	シンプル解剖生理学 河田光博 樋口隆 共著 南江堂			
参考書	ギャノン生理学（原著24版）岡田泰伸 監訳 丸善 解剖生理学 久木野憲司他 編著 金原出版			
学生への要望	人体の基本的な構造と機能を知ることは、管理栄養士課程の専門科目を理解するうえでも極めて重要であるのでしっかり学習してほしい。			
オフィスタイム	水曜日 IV、V コマ。 臨床生理学研究室			
自学自習	事前学習：毎回講義の終わりに、次週の講義範囲を提示（シラバスに準拠）するので テキスト等で確認しておくこと（1時間）。 事後学習：授業を踏まえて、キーワードを中心にノートまとめ（1時間）。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	生理学総論	ガイダンスもかねて生理学の総論をお話します。生理学の概念と栄養士課程において、この科目がなぜ必要なかを学びます。また、授業目標や成績評価法について説明します。また効率的な学習法を説明します。
2	体液と浸透圧	全ての細胞は細胞外液（体液ともよばれる）から酸素や栄養素を取り込み炭酸ガスや老廃物を細胞外に排出する。体液の量とその内容を一定に保つこと（恒常性の維持、ホメオスタシス）が、生命を維持する上で重要である。細胞内液、外液や浸透圧について学ぶ。
3	骨格系	骨格系と筋系は運動器系ともいわれ、ともに身体を運動させるために働いています。骨格は人体の支柱であり、筋と付着部を持つ受動的運動器官であります。さらに骨の微細構造や造血機能、カルシウムの恒常性維持に対する役割などを学びます。
4	筋系	骨格系と筋系は運動器系ともいわれ、ともに身体を運動させるために働いています。筋は能動的運動器官であります。筋の微細構造を学習するとともに、筋収縮の機序を学びます。
5	神経系の一般的性質	神経系は体の各部位間の情報伝達と制御のための系です。神経細胞やシナプス伝導さらに神経筋接合部の構造等を学びながら情報伝達について理解を深めます。
6	末梢神経系	脳と脊髄（中枢神経系）から出て全身に分布する神経系を末梢神経系と呼び、体性神経と自律神経に分けられる。自律神経系は交感神経と副交感神経の2種からなっている。形態学的に見るとは末梢神経系は脳から発する脳神経と脊髄から発する脊髄神経に分けられる。ここでは特に脳神経と脊髄神経の分布について理解を深めます。
7	中枢神経・感覚器系	中枢神経系は神経細胞の塊であり、脳と脊髄に大別されます。脳と脊髄の構造を学びながら大脳などの主要な部分の機能について理解するとともに、食と関係の深い味覚を中心に感覚器についても学びます。
8	循環器系（1）	全身にくまなく血管とリンパ管がのびており、血管内には血液が、リンパ管にはリンパが絶えず一定の方向に流れてさまざまな物質を運んでいます。この体液の流れを循環と呼び、循環には血液の循環（血管系）とリンパの循環（リンパ管系）の2つの系統があります。ここではさらに心臓の構造と機能や血圧について学びます。
9	循環器系（2）	生命の源ともいえる血液を含めた体液の組成や働きを修得し、循環器系全般の理解を深めます。
10	消化器系（1）	消化器系とは、食物を摂取し、それを腸管から吸収できる程度まで分解し、吸収して血液に送る働きを行い、食物残渣の排泄をつかさどる器官の集まりをいいます。主要な栄養素の消化と吸収を学習します。この項目は消化器疾患を理解する上で重要となるのみならず、疾患による食事制限の根拠や管理栄養の理念を理解する上で役立ちます。
11	消化器系（2）	今回は消化機能の調節因子と各種消化液の分泌とその特性を学びます。特に、胆汁や膵液について理解を深めましょう。これらを学ぶことにより肝胆道系疾患との関連や膵臓疾患を理解しやすくなります。
12	泌尿器系	泌尿器系の構造とその主体をなす腎臓機能を学びます。非常に地味な臓器ですが、生体にとってその役割は非常に重要なものであることが認識できるでしょう。特に腎疾患を理解するうえでは必要不可欠な知識となります。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
13	呼吸器系	循環の一つの要素である肺循環に関わるものがこの呼吸器です。ここでは呼吸器の構造と肺の容量を学びます。また、呼吸と血液の関係も明確にします。
14	生殖器系	女性生殖器系を中心に学習します。卵巣の構造と機能、排卵の機序などを学びます。女性生殖器は女性ホルモンの影響を強く受けることから、排卵とホルモン分泌の関連などについても学びます。
15	内分泌系	ホルモン分泌系が内分泌と呼ばれるものです。ホルモンは生体を維持する上で必要不可欠で、微量でも強いものです。この項目では内分泌腺の分布に加えて、ホルモンの分泌機構とその調節を学びます。特に国家試験に出題される甲状腺ホルモンや膵臓関連のホルモンについて理解を深めます。

科目名	運動生理学		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択
担当教員	金子 依里香			
開講期	前期			
授業概要	[授業の目的] 健康増進の三原則の1つである“運動”について、生理学や解剖学などで得た知識を基礎とし、運動に伴う身体の機能や構造の変化を理解する。 [内容の概要] 運動と筋肉、神経、呼吸、エネルギー代謝、栄養および疾病などとの関係を理論的に学ぶ。			
達成目標	[到達目標（授業終了時の達成課題）] 生理学や解剖学の知識の上に、その応用としての運動生理学での知識を積み上げることで運動による心身への影響を理解し、人々の高いQOL (quality of life) の実現に貢献することができる。			
受講資格	特になし		成績評価 方法	授業内に行う4回のミニテスト20 点、期末試験80 点の100点満点で評価し、60点以上で単位を認定する。
教科書	山本順一郎 編 管理栄養士養成シリーズ「運動生理学」化学同人、京都（第3版）2,800円（税別）			
参考書	関連科目の教科書・参考書等			
学生への要望	これまでにすでに学習した関連科目とあわせて予習復習をしてほしい。 また、授業前にはシラバイの授業内容欄にある教科書の範囲に目を通しておくこと。			
オフィスタイム	月曜日の5コマ目および金曜日3・4コマ目。 担当教員研究室			
自学自習	予習：シラバイに記載してある教科書の内容に事前に目を通すとともに、生理学や解剖学について復習をしておく（1時間）。 復習：教科書には章ごとに「予想問題」が掲載されているので、各自で問題について細かく理解する（1時間）。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	運動生理学の概念と健康増進における運動の意義について概説する。
2	特殊環境でのストレス	ヒトは「外部環境」の変化にもできる限り「内部環境」を正常に維持できるよう調節されている。ここでは、外部環境の中でも温度環境、低圧環境下における身体の調節機構について学ぶ。P11-17
3	運動時のエネルギー供給系	身体を動かすことは、筋肉が収縮することによってなされる。ここでは、筋収縮に必要なエネルギーであるATPを体内で再合成する3つのシステムについて学ぶ。P31-34
4	運動と酸素摂取量	有酸素運動でATPを再合成するためには酸素が必要である。ここでは、酸素摂取量、酸素負債、最大酸素摂取量および無酸素性作業閾値について学び、理解する。P35-44
5	安静時および運動時のエネルギー消費量	安静時のエネルギー消費量および運動時のエネルギー消費量算出原理について学び、健康づくりのための身体活動基準・指針を見直し理解を深める。P44-54
6	骨の構造と機能	骨の基本的構造、成分、骨の老化および運動と骨密度について学び、理解を深める。P57-64
7	骨格筋の構造と収縮機構	骨格筋の構造を見直すとともに、筋収縮という力の発生の最小単位であるミオシン頭部とアクチンの間で形成されるクロスブリッジと呼ばれる構造体と滑走説について学び、理解を深める。
8	骨格筋線維タイプの分類と特徴	生体内外の環境の変化に応じて、細胞の働きを主に調節しているのが自律神経とホルモンである。ここでは運動時ホルモン動態について理解を深める。P65-75
9	運動と循環器系（1）	心臓の役割や構造を見直すとともに、血管の調節機能についても学び理解する。P75-81
10	運動と循環器系（2）	前回に引き続き、運動と循環器系について学ぶ。最大酸素摂取量は有酸素運動能力を反映し、運動持久力を決める重要な要素である。ここでは、運動負荷と最大酸素摂取量について理解を深めるとともに、運動に伴う循環器系の反応について学ぶ。P81-86
11	運動と呼吸器系（1）	肺の構造をや機能について見直し、呼吸の仕組みとして、血液による酸素と二酸化炭素の輸送や肺循環の特殊性について学び、理解を深める。P87-91
12	運動と呼吸器系（2）	前回に引き続き、運動と呼吸器系について学ぶ。ここでは、身体運動による呼吸運動の調整および運動に伴う呼吸機能の変化について理解を深める。P91-95
13	運動と神経系（1）	感じたものを統合し、効果器（筋など）に働きかけるといったのが神経の重要なしごとの一つである。ここでは、ニューロンの構造、機能および神経伝達のメカニズムについて見直す。P97-99
14	運動と神経系（2）	前回に引き続き、運動と神経系について学ぶ。ここでは、神経の運動制御における運動信号の入出力路について学び、理解を深める。P99-103
15	老化に伴う身体機能	老化に伴い筋量が低下する。この現象をサルコペニアといい、骨の機能障害とともにロコモティブシンドロームの主要因である。ここでは、運動による骨格筋収縮能力の維持と改善について学び、理解を深める。P105-110

平成30年度

科目名	臨床医学Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員	大西 弘太郎		
開講期	前期		
授業概要	主な疾患の成因・病態・治療ならびに予防について、その概要を解説する。		
達成目標	主な疾患の成因・病態・治療ならびに予防について、基本的知識が習得されている。		
受講資格	家政学部 食物栄養学科 2年 同 編入生 3年	成績評価 方法	授業への参加状況 (20%) 筆記試験 (80%)
教科書	疾病の成因・病態・診断・治療―人体の構造と機能および疾病の成り立ち。 竹中 優（編集）、第2版、医歯薬出版株式会社		
参考書	なし		
学生への要望	臨床医学の範囲は膨大である。教官が強調したポイントはその場で習得すること。 医学教育用の動画を用いるが、その内容を逐一、記憶する必要はない。あくまでも理解の一助として供している。学生の理解度などにより、スケジュールの変更もあり得る。質問は講義終了時に受ける。		
オフィスタイム	臨床医学研究室 火曜日 8：30～12：00 水曜日 13：00～16：00 木曜日 8：30～12：00		
自学自習	配布資料ならびに教科書の読み返し。		

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	糖尿病とは	糖尿病はいまや社会問題 糖尿病はなぜ怖い 糖尿病発症の危険因子 *1型糖尿病と2型糖尿病 * 糖尿病診断基準
2	糖尿病の合併症	糖尿病急性合併症 糖尿病慢性合併症 *糖尿病細小血管障害 *糖尿病大血管障害
3	糖尿病の治療	糖尿病の治療 糖尿病の予防 糖尿病の長期経過
4	妊娠糖尿病とは	妊娠糖尿病の定義と診断基準 あたらしい診断基準の問題点 高尿酸血症
5	胃と食道の主な疾患	胃食道逆流症 胃・十二指腸潰瘍 *ピロリ菌感染の臨床的意義 *胃切除後の合併症
6	炎症性腸疾患	臨床特性 病理所見 *クローン病と潰瘍性大腸炎 過敏性腸症候群
7	ウイルス性肝炎	* 各種ウイルス肝炎の臨床特長 * 感染様式と予防 慢性肝炎の自然経過
8	肝硬変 1	肝硬変とは 背景疾患 * 肝硬変の各種症状・身体所見
9	肝硬変 2	肝硬変の治療と管理 * 脂肪肝 * NASHの臨床的意義 肝細胞がん

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
10	慢性膵炎	胆石・胆のう炎 急性膵炎 慢性膵炎の臨床特長と経過 臓がん
11	深部静脈血栓症	血栓防止機構 動脈血栓症 静脈血栓症 *エコノミークラス症候群
12	高血圧	高血圧とは *高血圧はなぜ怖い 高血圧の診断基準 動脈硬化 動脈硬化の分類 動脈硬化の予防 粥状動脈硬化の臨床的意義
13	急性冠症候群	狭心症とは 不安定狭心症 心筋梗塞 * 急性冠症候群
14	心不全	心不全とは 心不全と背景疾患 * 右心不全と左心不全
15	不整脈	刺激伝達系の解剖と生理 不整脈をきたす機序 不整脈の分類 * 心臓突然死

平成30年度

科目名	臨床医学Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員	大西 弘太郎		
開講期	後期		
授業概要	主な疾患の成因・病態・治療ならびに予防について、その概要を解説する。		
達成目標	主な疾患の成因・病態・治療ならびに予防について、基礎的知識が習得されている。		
受講資格	家政学部食物栄養学科 2年 同 編入生 3年	成績評価 方法	授業への参加状況 (20%) 筆記試験 (80%)
教科書	疾病の成因・病態・診断・治療—人体の構造と機能および疾病の成り立ち。 竹中 優（編集）、第2版、医歯薬出版株式会社		
参考書	なし		
学生への要望	臨床医学の範囲は膨大である。教官が強調したポイントはその場で習得すること。 理解の一助として動画を用いるが、その内容を逐一、記憶する必要はない。 学生の理解度などによりスケジュールの変更もあり得る。 理解し難いところは質問すること。		
オフィスタイム	臨床医学研究室 火曜日 8：30～12：00 水曜日 13：00～16：00 木曜日 8：30～10：20		
自学自習	配布資料ならびに教科書の読み返し。		

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	腎臓 その1	尿生成のメカニズムと腎臓の機能 糸球体濾過率（GFR）の臨床的意義 急性糸球体腎炎 ネフローゼ症候群
2	腎臓 その2	急性腎不全の定義 急性腎不全の分類と病因 急性腎不全の治療
3	腎臓 その3	慢性腎不全の定義 慢性腎不全の病因・病態 糖尿病性腎症の病因・病態 糖尿病性腎症の病期分類 慢性腎臓病の概念 慢性腎臓病のステージ分類
4	ホルモン その1	内分泌疾患の概要 内分泌疾患のフィードバック機構 下垂体ホルモンの生産過剰と欠乏 成長ホルモン分泌不全性低身長症 巨人症と先端肥大症
5	ホルモン その2	甲状腺機能低下症・亢進症 甲状腺ホルモンの生理作用 バセドウ病 橋本病
6	ホルモン その3	原発性アルドステロン症 二次性高血圧の臨床的重要性 クッシング症候群 副腎皮質機能低下症
7	認知症	認知症とは 認知症と物忘れとの異同 認知症の中核症状と辺縁症状 アルツハイマー病 血管性認知症 パーキンソン症候群

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
8	摂食障害	摂食障害とは 神経性やせ症 過食症 摂食障害の治療と管理 コーピングスキル
9	慢性閉塞性肺疾患（COPD）	慢性閉塞性肺疾患（COPD）とは 病理的特徴 危険因子 徴候と病態生理 病気別治療の概要 肺結核
10	血液 その1	鉄欠乏性貧血 巨赤芽球性貧血 葉酸欠乏と催奇形性 再生不良性貧血 溶血性貧血 黄疸の分類
11	血液 その2	白血病の分類 白血病の治療 成人T細胞白血病の成因 成人T細胞白血病の予防 主な垂直感染とその予防
12	運動器	骨粗しょう症 変形性関節症 サルコペニア 運動器症候群
13	感染症	新興感染 再興感染 狂牛病 日和見感染症 院内感染症
14	免疫アレルギー その1	自然免疫と獲得免疫 液性免疫と細胞性免疫 アレルギーとは アレルギーの4つのタイプ（クームス分類） 食物アレルギー アナフィラキシーとその対処
15	免疫アレルギーその2	自己免疫疾患 後天性免疫不全症候群（AIDS） 性感染症の動向

科目名	病理学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 選択	
担当教員	大西 弘太郎			
開講期	後期			
授業概要	病理学の総論では、病因、退行性・進行性病変、代謝異常、免疫異常、感染、老化、放射線障害、腫瘍、先天性異常などを学ぶ。各論では、各系統や器官の主要な疾患の病態を学ぶ。			
達成目標	主要な病気、特に食事や栄養に関連する病態を概説できる。			
受講資格	本学に在籍して、高等教育を積極的に学修する意欲があること。	成績評価 方法	理解度確認小テスト40%、期末試験60% 合計 100%(100点)	
教科書	シンプル病理学（笹野公伸、岡田保典、安井弥：南江堂）、プリント			
参考書	NEWエッセンシャル病理学			
学生への要望	病気の原因と病態について日常的に興味を持つようにすること。			
オフィスタイム	水曜日あるいは木曜日の放課後（5校時以降）に家政学館2階解剖学研究室において。 不在の時にはメモを残すこと。			
自学自習	学習の要点集を配布する。各回の実習の要点を予習するのに1時間、さらに実習後の復習に1時間、合計2時間を予習・復習に当てる。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	病理学総論、病院	病因とは病気の原因や成立ちを言い、外因と内因とがある。外因には生物・物理・化学的因子、栄養学的因子など、内因には代謝・遺伝子・免疫の異常、年齢などがある。
2	細胞障害と細胞増殖	細胞の正常な形態や機能、増殖、細胞死を基本知識として、細胞障害による変性、遺伝子障害による疾病の成因と遺伝子修復について学ぶ。
3	組織、細胞の修復と再生	組織と細胞の再生とその機序を学び、再生の過剰、化生、治癒の様式、異物処理、器質化などを理解する。
4	循環障害	局所循環障害のうっ血、虚血、血栓、出血、梗塞などを学び、心不全、ショック、浮腫などの全身性循環障害の病態生理を理解する。
5	炎症	炎症の定義と徴候を学び、その原因や炎症細胞、組織変化、組織修復機構を理解する。
6	感染症	病気の原因となる病原体の種類を学び、代表的な感染症の特徴を知る。病原体の感染形態に対する生体防御反応を学び、感染防御対策を考える。
7	免疫機構の異常	生体防御機構の主役である免疫機構を学び、その異常である免疫疾患を理解する。
8	腫瘍	腫瘍の概念と病理形態学的特徴を学び、腫瘍の発生と進展、良性と悪性の鑑別、病理診断、疫学などを学ぶ。
9	遺伝と先天異常	染色体・遺伝子の構造を学び、その異常による発症の原理を理解する。代表的な染色体異常症や遺伝性疾患について学ぶ。
10	代謝異常	代謝異常が主たる病因ではその病態変化を学ぶ。主要な代謝異常症について説明できるようにする。
11	老化	生命の終末に向けて老化が進む。この老化の特徴とメカニズムを学び、細胞・組織・器官の変化を理解する。
12	循環器・造血系・運動器の病理	心臓、血管、骨、筋、骨髄、関節などの主要な病気の病態を学ぶ。
13	消化器の病理	消化管の胃腸、並びに消化腺の唾液腺、肝臓、膵臓などの主要な病気の病態を学ぶ。
14	呼吸器・泌尿器・生殖器の病理	気道や肺、腎臓や膀胱、性腺や子宮などの主要な病気の病態を学ぶ。
15	神経系・内分泌系・感覚器の病理	脳、脊髄、神経、下垂体、甲状腺、副腎、膵臓、眼、皮膚等の主要な病気の病態を学ぶ。

平成30年度

科目名	生化学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	関口 晋			
開講期	前期			
授業概要	栄養を理解するための基本は、人体がどんな物質のどんな働きによって成り立っているかを知ることにあります。 生化学は、生命に関連した化学物質やその反応を主体とした学問であり、人体が活動するために不可欠な機構を物質レベルで考えます。つまり、栄養の本当の意味を理解するためには、生化学の基礎を知ることが必要なのです！ 人体は、数多くの物質で構成されています。このため生化学を学ぶ際には、多くの単語、それも日常生活ではあまり使用されない単語を覚える必要があります。これらの単語についてその意味をよりわかりやすく伝えるために、講義ではなるべく多くの絵や図を用います。また物質の働きについては、人体における役割と関連づけて説明します。授業は、毎回配布されるプリントに沿って進められます。このプリントには、授業内容を補足する情報も記載されます。 生化学が理解できると、人体の仕組みについて、より深く考えることができるようになります。生理学、基礎栄養学、臨床栄養学などの内容のつながりが、よりよくわかるようになります。ぜひ興味を持って、取り組んでください！			
達成目標	基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学などを十分に理解するために必要な生化学の基本を修得すること。 管理栄養士国家試験で合格するレベルの知識を修得すること。			
受講資格	なし	成績評価 方法	期末試験90点、ミニテスト10点	
教科書	授業ごとにプリントを配布します。			
参考書	「看護学生超入門シリーズ 生化学 栄養学」穂かり 茂、長谷川 正博、小山 岩雄 著、照林社			
学生への要望	毎回の授業では、最初にミニテストをします。このミニテストは、その授業回の内容について、基礎栄養学や高校の生物・生物基礎とのつながりを意識してもらうことを目的としています。各回の授業内容と関連する基本事項を予習しておいてください。 また、授業でよく理解できなかったところは、参考書等を用いて積極的に復習してください。復習の方法としては、研究室まで質問に来たり、同級生などと一緒に勉強することも有効です。 生化学は、片仮名の名称を覚えることが比較的多い学問です。ものを覚えるための方法としては、単語帳をつくったり、問題の出し合いをしたり、ノートを書き直して整理したりなどがあります。ぜひ、自分にあったやり方を早く見つけてください。			
オフィスタイム	火曜から金曜の4コマ～6コマ（生物学研究室）。ただし、補講、会議や出張等により不在となる場合があります。			
自学自習	各授業回の内容について、基礎栄養学や高校の生物・生物基礎において関連する領域を予習してください。 授業プリントの最後に記載されている問題について、誤りの部分をどうすれば正解になるか理解できるように復習してください。			

ー授業内容とスケジュールー		
回	項目	授業内容
1	生化学概観	生化学に登場する主要な物質について、紹介します。これらの物質は、どれも人体の成立に欠かせないものばかりなのです！ぜひ（心の中で）仲良くなってください。 ・CHONPS ・糖 ・アミノ酸 ・タンパク質 ・脂質 ・核酸 ・エネルギー代謝
2	糖	「糖」と一口に言っても、色々な種類があります。つまり、糖には色々な使い途があるのです。そう言えば、食品に含まれる糖にも色々な種類がありますよね。 ・定義 ・光学異性体 ・単糖の環状ヘミアセタール構造 ・単糖の酸化・還元 ・天然の糖誘導体 ・二糖類 ・多糖類
3	アミノ酸・タンパク質 1	タンパク質は、生命活動の中心を担います。そして、タンパク質はアミノ酸によって構成されます。ということは、生命とはアミノ酸が踊るための舞台であるとも言えます。まずは、アミノ酸の基本的な種類や性質を理解しましょう。 ・アミノ酸とは ・側鎖によるアミノ酸の分類 ・糖原性、ケト原性 ・必須アミノ酸、非必須アミノ酸 ・アミノ酸のイオン構造 ・等電点 ・ペプチド結合

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
4	アミノ酸・タンパク質 2	人体の構造は、一見すると複雑です。それは、様々なタンパク質が様々な機能をもつためです。でも、タンパク質がどのような物質であるかの原則は、比較的シンプルです。タンパク質の基本原則を理解しましょう。 ・一次構造 ・二次構造 ・三次構造 ・二次構造・三次構造を決める要因 ・四次構造 ・アロステリック
5	油脂とリン脂質	人体や食品の油・脂について説明します。「油」や「脂」と聞くと、イメージが湧くと思いますが、この関連には、いろいろな語句があって、ちょっと混乱しますよね？脂質、油脂、脂肪、脂肪油、中性脂肪、脂肪酸、トリアシルグリセロール、トリグリセリド、などなど。でも、なんと言っても、基本はトリアシルグリセロールの理解です！ ・脂質に関する語句 ・アシルグリセロール ・脂肪酸 ・リン脂質
6	核酸	人体組織の多くは、外傷を負っても回復します。壊れた細胞の隣の細胞が分裂して、元通りの組織を形成します。凄いですよね。これは、ほとんどの細胞がその細胞の設計図を備えていて、その設計図を必要に応じて使うことができるからです！さて、その設計図の使い方とは？！ ・核酸とは ・DNAの構造 ・複製 ・転写 ・翻訳
7	酵素	酵素とは、細胞内外で活動する物質です。ということは、生命とは酵素が織りなすドラマであるとも言えます。この生命のドラマに登場する酵素は、何千種類もありますが、原則は共通しています。社会のドラマが、人の原則に従っているようなものかな？でも、そう考えると、このような原則は知っておくべきですよ。 ・酵素とは ・酵素の性質 ・補助因子 ・酵素の分類 ・反応速度：ミカエリス・メンテンの式 ・酵素の阻害 ・酵素の調節
8	解糖	解糖とは、糖を分解することです！この場合の糖とは、グルコースのことになります。グルコース（など）を分解してエネルギーを取り出すための経路が、解糖系です。解糖系は、無酸素運動でも有酸素運動でも働きます！脂肪などのエネルギー源では、こうはいきません。無呼吸で400m走ができるのも、解糖系のおかげなのです。 ・代謝、エネルギー代謝、糖代謝 ・糖代謝とオルガネラ ・二糖類、グリセロール、グリコーゲンと解糖系 ・解糖系第一段階 ・解糖系第二段階 ・解糖系第三段階 ・解糖系第四段階 ・解糖系第五段階 ・解糖系第六段階 ・NAD⁺、NADH ・解糖第七段階 ・解糖第八段階 ・解糖第九段階 ・解糖第十段階 ・NAD⁺のリサイクル

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
9	クエン酸回路 (TCAサイクル)	動物は、酸素を吸って、二酸化炭素を吐き出します。これは、体内で炭素を燃やしているからです。クエン酸回路は、この燃焼に係ります。クエン酸回路では、糖質、脂質、タンパク質のいずれからもたらされた炭素でも、燃やすことができます。素敵ですね。 ・意義 ・アセチルCoAの供給 ・段階 1 : アセチルCoAの導入 ・段階 2 : クエン酸の異性化 ・段階 3 : 二酸化炭素の脱離とNADHの合成 ・段階 4 : 二酸化炭素の脱離とNADHの合成 ・段階 5 : GTPの合成 ・段階 6 : FADH₂の合成 ・段階 7 : フマル酸からリンゴ酸への変形 ・段階 8 : NADHの合成 ・収支
10	酸化的リン酸化	真核細胞は、原核細胞と比べて遥に効率的なエネルギー産生の仕組みを持っています。その仕組みこそが、酸化的リン酸化です！生命に訪れた産業革命と言っていいでしょう。産業革命によって人類社会が飛躍的に発展したように、酸化的リン酸化によって生命は植物や動物を産みだしたのです。 ・電子伝達系と酸化的リン酸化 ・インプットとアウトプット ・呼吸 ・複合体 I ・複合体 II ・複合体 III ・複合体 IV ・複合体 V
11	糖新生	寝ている間だって、脳は活動しています。そう、寝ている間だって、脳にはグルコースが供給されています。体内には、グルコースをつくる仕組み（糖新生）があるのです！また、体内のグリコーゲンも、この目的のために利用することができます。 ・グリコーゲンの分解 ・糖新生第一段階 ・糖新生第二段階 ・リンゴ酸シャトル ・糖新生第三段階 ・糖新生第十段階 ・糖新生第十一段階 ・糖新生第十二段階
12	ペントースリン酸経路、グルクロン酸経路	実は、グルコースの使い方には色々あります。解糖系だけが、グルコースの使い方ではありません。糖質だからといって、グルコースを甘く見ることはできませんね。 ◎ペントースリン酸経路 ・意義・役割 ・経路の構成 ・NADPとNADPH ・酸化反応の段階 ・非酸化反応の段階 ・収支 ・グルコース6-リン酸デヒドロゲナーゼ欠損 ・還元的ペントースリン酸回路 ◎グルクロン酸経路

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
13	アミノ酸代謝	実は、アミノ酸の使い途は、タンパク質の材料だけではありません。それに、アミノ酸は体内で合成したり、つくりかえたりもできます。一方、体内には余ってしまったアミノ酸を貯めておく仕組みがあります。余ったアミノ酸の処理は、体にとって負担なのですが、肝臓がそれを黙々とこなしています。アミノ酸が踊る舞台の裏には、様々な仕掛けがあったのです！ ・体内におけるアミノ酸の利用 ・タンパク質の分解 ・アミノ酸の分解 ・尿素回路 ・肝臓以外でのアンモニア処理 ・アミノ酸の合成 ・アミノ酸からの合成 ・アミノ酸代謝関連の疾病
14	トリグリセリドの代謝、ケトン体	脂肪は、高カロリーです。だからこそ、体内に貯蔵するエネルギー源としては、体重を抑えることに貢献しているのです。もし、脂肪の代わりに糖質だけを貯蔵エネルギー源にしていたら、人類はとんでもなくおデブになっていたことでしょう。さて、その脂肪、体内ではどのように合成され、どのように利用されるのでしょうか？ ・脂肪酸の合成 ・トリアシルグリセロールの消化・吸収 ・トリアシルグリセロールの再合成 ・トリアシルグリセロールの運搬 ・β酸化 ・ケトン体の合成
15	コレステロール、リポタンパク質	生体を構成する物質には、疎水性のものもあります。疎水性ならではお役立ち物質、その代表がコレステロール（ステロイド）です。ただ、疎水性の物質は、水に溶けませんから、血液中を運ぶためには特別な仕組みが必要になります。その仕組みが、リポタンパク質！様々な物質の機能が合わさって、ようやく人体が成立するのです。人体もご苦労様ですね。 ・コレステロールとは ・コレステロールの合成 ・胆汁酸、性ホルモン、副腎皮質ホルモン、ビタミンD ・コレステロールのエステル化 ・コレステロールの吸収 ・リポタンパク質

科目名	微生物学		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 必修/家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員	澤渡 優喜			
開講期	後期			
授業概要	〔授業の目的・ねらい〕 管理栄養士を目指す皆さんは、微生物学を理解する必要があります。なぜなら、食品衛生学や食品学など、微生物が関係しているからです。また、微生物が関係する病気である感染症を理解するためにも、微生物学の知識が必要になります。本講義では、微生物学の基礎に加え、食品微生物学の分野、応用微生物学の分野及び病原微生物学の分野についても解説し、微生物学と関連分野の知識を修得してもらいます。 〔授業全体の内容の概要〕 微生物学の基礎では、微生物の種類・増殖条件・代謝などについて解説します。食品微生物学の分野では、食品の腐敗・保存、発酵・醸造食品などについて解説します。応用微生物学分野では、応用微生物工業・環境浄化などについて解説します。病原微生物学分野では、免疫学・病原微生物などについて解説します。			
達成目標	〔達成目標（授業終了時の達成課題）〕 微生物の基本的な性質と微生物の有用性と有害性を理解することを本講義の達成目標とします。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 1年		成績評価 方法	レポートなど；20点、期末試験；80点とし、60点以上で単位を認定します。
教科書	エキスパート管理栄養士養成シリーズ6 微生物学（第3版）（株式会社培風館）（本体2,500円＋税）			
参考書	IF0微生物学概論（株式会社培風館）（本体4,700円＋税） ブラック微生物学 第3版（丸善出版株式会社）（本体8,500円＋税） 応用微生物学 改訂版（株式会社培風館）（本体2,900円＋税） 応用微生物学 第3版（文永堂出版株式会社）（本体5,000円＋税） その他、授業中に紹介します。			
学生への要望	生物学を理解しておくことで微生物学を理解しやすくなるので、「生活生物学」を復習しておいて下さい。微生物はとても身近な生物なので興味を持って受講して下さい。			
オフィスタイム	火曜日 V時限（16:10～17:40）担当教員研究室 水曜日 V時限（16:10～17:40）担当教員研究室			
自学自習	予習；予めシラバスで授業内容を確認して教科書の該当箇所を読んで下さい。理解できないところを明確にして授業中に理解できないところを解消するようにして下さい（1時間）。 復習；授業で習った内容をノートにまとめて授業内容を定着させて下さい（1時間）。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	微生物学の歴史	微生物の発見から、有用微生物の利用の歴史と病原微生物との戦いの歴史について解説します。微生物学の歴史の流れを理解して下さい。
2	微生物学の基礎（1）（微生物の種類と細菌の特徴）	本講義の微生物学では、主に、細菌、真菌、ウイルス、原虫・寄生虫、異常プリオンについて学んでいきます。まず、これらの微生物の特徴や大きさについて概説をし、これらの微生物の違いを見ていきます。次に、細菌の性質、形及び構造などの詳細について解説します。微生物には様々な種類がありますので、それらの違いを理解して下さい。また、細菌について概説できるように、細菌の特徴を理解して下さい。
3	微生物学の基礎（2）（細菌の増殖条件と代謝）	本講義では、細菌の増殖条件と代謝について解説します。増殖条件の内容をよく理解して下さい。また、代謝はとても複雑ですが、最低限、代謝の概要を理解するようにして下さい。
4	微生物学の基礎（3）（真菌・ウイルス・原虫・寄生虫の特徴と真菌・ウイルスの増殖条件と代謝）	真菌・ウイルス・原虫・寄生虫の性質、形及び構造などの詳細について解説します。また、真菌・ウイルスについては、増殖条件と代謝についても解説します。特に、真菌の性質、形態、構造、増殖条件については、必ず理解をして下さい。また、ウイルスの増殖方法を他の微生物と比較しながら説明できるようになって下さい。
5	食品微生物学（1）（食品中の微生物叢、食品中での微生物の増殖条件）	自然界での微生物の分布について解説した後、各食品に分布する微生物について解説します。また、食品中での微生物の増殖条件について解説し、次回講義する食品の保存方法へと発展させます。どのような食品に、どのような種類の微生物が存在するのかを理解して下さい。また、食品という環境での微生物の増殖条件を理解して下さい。
6	食品微生物学（2）（食品の腐敗と食品の保存）	微生物は食品中で食品成分を代謝して腐敗を起こします。この腐敗を防止するためには、食品中での微生物の活動を抑制する必要があります。本講義では、腐敗の原理と腐敗の防止方法について解説します。腐敗防止の方法を理解して下さい。
7	食品微生物学（3）（発酵、醸造食品）	本講義では、有用微生物の代表的な利用例である発酵、醸造食品の製造原理について解説します。また、プロバイオティクスの健康増進機能についても解説します。微生物の発酵メカニズムやプロバイオティクスの内容を理解して下さい。
8	応用微生物学（1）（食品加工用素材・医薬品・化成品の生産）	微生物の代謝産物は有用物質として利用される場合があります。食品加工用素材としては、アミノ酸などが、医薬品としては抗生物質などが、化成品としてはアルコールなどが挙げられます。本講義では、これらの有用物質の発酵生産について解説します。特に、微生物の種類と生産される物質名をセットで覚えるようにして下さい。
9	応用微生物学（2）（農業・環境浄化への微生物の利用、微生物の育種）	農業分野と環境浄化分野での微生物の利用例を紹介します。また、有用微生物の育種の方法について概説します。微生物の機能がどのように利用されているのかを理解して下さい。
10	免疫学	通常、ヒトは免疫機能を持つため、病原微生物が体内に侵入しても必ず感染症を発症するわけではありません。本講義では、免疫の概要について解説します。免疫学の内容はとても複雑ですので、一つひとつ丁寧に理解をするようにして下さい。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
11	病原微生物学（1）（感染機構）	本講義では、感染成立の要因、感染症の経過及び感染症の診断方法について概説します。感染症発生までの概要を理解して下さい。
12	病原微生物学（2）（細菌）	病原微生物の中で、細菌について、種類、特徴及び症状などを解説します。細菌の名前と感染症の名前・症状をセットで覚えて下さい。
13	病原微生物学（3）（真菌・ウイルス・原虫）	病原微生物の中で、真菌・ウイルス・原虫について、種類、特徴及び症状などを解説します。真菌・ウイルス・原虫の名前と感染症の名前・症状をセットで覚えて下さい。
14	病原微生物学（4）（性行為感染症・新興感染症・再興感染症・院内感染症）	本講義では、性行為感染症、新興感染症、再興感染症及び院内感染症に関係する病原微生物と症状について概説します。各感染症の内容を理解して下さい。
15	滅菌・消毒・抗生物質	微生物の有用性の利用や、微生物の有害性からの防除には、微生物をコントロールする必要があります。その手段として、殺菌、静菌及び除菌があります。本講義では、微生物をコントロールする手段について解説します。また、微生物の増殖を抑えたり、微生物を死滅させたりする抗生物質についても解説します。微生物のコントロール方法にはそれぞれ特徴がありますので、一つひとつ正しく理解をして下さい。

平成30年度

科目名	解剖学実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 選択	
担当教員	西山 慶治, 根本 絢香			
開講期	前期			
授業概要	人体の構造を理解するために解剖模型標本・組織標本を観察・スケッチして、人体の器官や組織について理解を深める。			
達成目標	人体模型と組織標本の観察により、人体の構造と働き並びに各器官の位置関係を概説できる。			
受講資格	本学に在籍して、高等教育を積極的に学修する意欲があること。	成績評価 方法	スケッチ50%、定期試験50%、合計100%(100点)	
教科書	シンプル解剖生理学（河田光博、樋口隆：南江堂）、プリント			
参考書	入門人体解剖学（藤田恒夫：南江堂）、入門組織学（牛木辰男：南江堂）			
学生への要望	積極的に実習授業に臨み、自らの体の構造と働きを理解することに努める。			
オフィスタイム	木曜日と金曜日の放課後（5校時以降）に家政学館2階解剖学研究室において。 不在の時にはメモを残すこと。			
自学自習	学習の要点集を配布する。各回の実習の要点を予習するのに1時間、さらに実習後の復習に1時間、合計2時間を予習・復習に当てる。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	人体模型観察Ⅰ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察〔必修の観察〕 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3) 〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
2	人体模型観察Ⅰ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察〔必修の観察〕 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3) 〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
3	人体模型観察Ⅱ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察〔必修の観察〕 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3) 〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
4	人体模型観察Ⅱ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察〔必修の観察〕 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3) 〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
5	人体模型観察Ⅲ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察〔必修の観察〕 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3) 〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
6	人体模型観察Ⅲ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察〔必修の観察〕 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結〔必修の実習〕：A (3) 〔選択して観察〕肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
7	人体模型観察Ⅳ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
8	人体模型観察Ⅳ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
9	人体模型観察Ⅴ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
10	人体模型観察Ⅴ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
11	人体模型観察Ⅵ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
12	人体模型観察Ⅵ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
13	人体模型観察Ⅶ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
14	人体模型観察Ⅶ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
15	人体模型観察Ⅷ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経 肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
16	人体模型観察Ⅶ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頭部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]:A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経 肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
17	組織標本観察Ⅰ	組織標本の観察の注意事項、光学顕微鏡の使用法 組織:①血液、②染色体、③骨
18	組織標本観察Ⅰ	組織標本の観察の注意事項、光学顕微鏡の使用法 組織:①血液、②染色体、③骨
19	組織標本観察Ⅱ	組織:①舌と舌乳頭:有郭乳頭と味蕾の構造、②唾液腺(耳下腺、顎下腺、舌下腺):漿液細胞、粘液細胞、漿液半月
20	組織標本観察Ⅱ	組織:①舌と舌乳頭:有郭乳頭と味蕾の構造、②唾液腺(耳下腺、顎下腺、舌下腺):漿液細胞、粘液細胞、漿液半月
21	組織標本観察Ⅲ	組織:①食道:粘膜、食道腺、筋層、神経叢、②胃:胃底腺、筋層
22	組織標本観察Ⅲ	組織:①食道:粘膜、食道腺、筋層、神経叢、②胃:胃底腺、筋層
23	組織標本観察Ⅳ	組織:①小腸(空腸、回腸):消化管の一般構造、②大腸(結腸、直腸):粘膜、小腸と比較
24	組織標本観察Ⅳ	組織:①小腸(空腸、回腸):消化管の一般構造、②大腸(結腸、直腸):粘膜、小腸と比較
25	組織標本観察Ⅴ	組織:①肝臓:肝小葉、グリソン鞘、クッパー細胞、②脾臓:外分泌部、内分泌部(ランゲルハンス島)
26	組織標本観察Ⅴ	組織:①肝臓:肝小葉、グリソン鞘、クッパー細胞、②脾臓:外分泌部、内分泌部(ランゲルハンス島)
27	組織標本観察Ⅵ	組織:①腎臓:腎小体、尿細管、②大脳:層構造、③皮膚:立毛筋、汗腺、皮脂腺
28	組織標本観察Ⅵ	組織:①腎臓:腎小体、尿細管、②大脳:層構造、③皮膚:立毛筋、汗腺、皮脂腺
29	組織標本観察Ⅶ、まとめ	組織:①甲状腺:コロイド、小胞細胞、旁小胞細胞、②副腎:皮質(球状帯、束状帯、網状帯)、髓質。 まとめ:観察した模型・標本を復習し、スケッチを完成させる。
30	組織標本観察Ⅶ、まとめ	組織:①甲状腺:コロイド、小胞細胞、旁小胞細胞、②副腎:皮質(球状帯、束状帯、網状帯)、髓質。 まとめ:観察した模型・標本を復習し、スケッチを完成させる。

平成30年度

平成30年度			
科目名	解剖学実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 選択
担当教員	西山 慶治, 根本 絢香		
開講期	前期		
授業概要	人体の構造を理解するために解剖模型標本・組織標本を観察・スケッチして、人体の器官や組織について理解を深める。		
達成目標	人体模型と組織標本の観察により、人体の構造と働き並びに各器官の位置関係を概説できる。		
受講資格	本学に在籍して、高等教育を積極的に学修する意欲があること。	成績評価 方法	スケッチ50%、定期試験50%、合計100%(100点)
教科書	シンプル解剖生理学（河田光博、樋口隆：南江堂）、プリント		
参考書	入門人体解剖学（藤田恒夫：南江堂）、入門組織学（牛木辰男：南江堂）		
学生への要望	積極的に実習授業に臨み、自らの体の構造と働きを理解することに努める。		
オフィスタイム	木曜日と金曜日の放課後（5校時以降）に家政学館3階の解剖学研究室において。 不在の時にはメモを残すこと。		
自学自習	学習の要点集を配布する。各回の実習の要点を予習するのに1時間、さらに実習後の復習に1時間、合計2時間を予習・復習に当てる。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	人体模型観察Ⅰ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察【必修の観察】 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結【必修の実習】：A (3) 【選択して観察】肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
2	人体模型観察Ⅰ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察【必修の観察】 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結【必修の実習】：A (3) 【選択して観察】肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
3	人体模型観察Ⅱ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察【必修の観察】 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結【必修の実習】：A (3) 【選択して観察】肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
4	人体模型観察Ⅱ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察【必修の観察】 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結【必修の実習】：A (3) 【選択して観察】肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
5	人体模型観察Ⅲ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察【必修の観察】 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結【必修の実習】：A (3) 【選択して観察】肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
6	人体模型観察Ⅲ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回（①～⑦、A）で実習する。 (1) 人体各部の模型（坂本モデル）を輪番（7回）で観察【必修の観察】 ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2) 全身骨格の名称と連結【必修の実習】：A (3) 【選択して観察】肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
7	人体模型観察Ⅳ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
8	人体模型観察Ⅳ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
9	人体模型観察Ⅴ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
10	人体模型観察Ⅴ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
11	人体模型観察Ⅵ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
12	人体模型観察Ⅵ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
13	人体模型観察Ⅶ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
14	人体模型観察Ⅶ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
15	人体模型観察Ⅷ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]: A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経 肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
16	人体模型観察Ⅶ	以下の(1)、(2)、(3)を第1～16回(①～⑦、A)で実習する。 (1)人体各部の模型(坂本モデル)を輪番(7回)で観察[必修の観察] ①頭蓋骨、②頸部・胸部・腹部の内臓、③頭頸部、④上腹部内臓、⑤心臓、⑥脳、⑦頸部横断面 (2)全身骨格の名称と連結[必修の実習]:A (3)[選択して観察]肩関節、肘関節、股関節、膝関節、喉頭・気管・気管支、肺、肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経 肝臓、脾臓、腎臓、泌尿器系、脊柱と脊髄神経
17	組織標本観察Ⅰ	組織標本の観察の注意事項、光学顕微鏡の使用法 組織:①血液、②染色体、③骨
18	組織標本観察Ⅰ	組織標本の観察の注意事項、光学顕微鏡の使用法 組織:①血液、②染色体、③骨
19	組織標本観察Ⅱ	組織:①舌と舌乳頭:有郭乳頭と味蕾の構造、②唾液腺(耳下腺、顎下腺、舌下腺):漿液細胞、粘液細胞、漿液半月
20	組織標本観察Ⅱ	組織:①舌と舌乳頭:有郭乳頭と味蕾の構造、②唾液腺(耳下腺、顎下腺、舌下腺):漿液細胞、粘液細胞、漿液半月
21	組織標本観察Ⅲ	組織:①食道:粘膜、食道腺、筋層、神経叢、②胃:胃底腺、筋層
22	組織標本観察Ⅲ	組織:①食道:粘膜、食道腺、筋層、神経叢、②胃:胃底腺、筋層
23	組織標本観察Ⅳ	組織:①小腸(空腸、回腸):消化管の一般構造、②大腸(結腸、直腸):粘膜、小腸と比較
24	組織標本観察Ⅳ	組織:①小腸(空腸、回腸):消化管の一般構造、②大腸(結腸、直腸):粘膜、小腸と比較
25	組織標本観察Ⅴ	組織:①肝臓:肝小葉、グリソン鞘、クッパー細胞、②脾臓:外分泌部、内分泌部(ランゲルハンス島)
26	組織標本観察Ⅴ	組織:①肝臓:肝小葉、グリソン鞘、クッパー細胞、②脾臓:外分泌部、内分泌部(ランゲルハンス島)
27	組織標本観察Ⅵ	組織:①腎臓:腎小体、尿細管、②大脳:層構造、③皮膚:立毛筋、汗腺、皮脂腺
28	組織標本観察Ⅵ	組織:①腎臓:腎小体、尿細管、②大脳:層構造、③皮膚:立毛筋、汗腺、皮脂腺
29	組織標本観察Ⅶ、まとめ	組織:①甲状腺:コロイド、小胞細胞、旁小胞細胞、②副腎:皮質(球状帯、束状帯、網状帯)、髓質。 まとめ:観察した模型・標本を復習し、スケッチを完成させる。
30	組織標本観察Ⅶ、まとめ	組織:①甲状腺:コロイド、小胞細胞、旁小胞細胞、②副腎:皮質(球状帯、束状帯、網状帯)、髓質。 まとめ:観察した模型・標本を復習し、スケッチを完成させる。

平成30年度

科目名	生理学実験	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員	紺野 信弘			
開講期	後期			
授業概要	生体観察、形態測定などをとおして、自分自身の体に興味をもつようにする。肺機能や循環器の機能、感覚器系などについて各種器具をもちいて測定実験を行います。運動生理学的実験や消費エネルギーの算出法などについても学習する。授業は、1回から15回まで、紺野と金子の2名で担当する。			
達成目標	肺機能や循環器の機能、感覚器系などについて各種器具をもちいて測定実験を行います。運動生理学的実験や消費エネルギーの算出法などについても学習する。管理栄養士国家試験出題問題と実験の関わり合いについても学習する。			
受講資格	管理栄養士課程履修者は必修		成績評価 方法	期末筆記試験で（60点）、実験ノートとレポート提出で（40点）、100点満点で評価する。
教科書	解剖生理学実習 山田哲雄 編著（2,000円＋税） 第一出版			
参考書	シンプル解剖生理学 河田光博 樋口隆 著 南江堂 健康づくり・介護予防のための体力測定評価法 田中喜代次 他 金芳堂 新・日本人の体力標準値II 不昧堂出版			
学生への要望	毎回の実験終了後にはノートまとめを十分にやって欲しい。興味のある事柄などはインターネットなどで調べ、できればノートに記入してほしい。			
オフィスタイム	水曜日と木曜日の5コマ目に面談可能です。 臨床生理学研究室			
自学自習	予習：実験ノートを作成し、実験方法や目的などを事前に予習すること（30分） 復習：実験を振り返り、反省点を考察し、ノートまとめを行うこと、実験時間内に終わらなかった計算や調査事項などは次回までに完了すること（30分）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	この実験における授業目標や実験の概要を説明します。また、実験を実施するにあたり班編成や諸注意をします。この実験は各項目により個人のものあるいは班員全員の測定値を考察するものがあります。また、各自の体を動かすことも必要になります。したがって、特に実験中における事故防止対策や実験によって得られた測定結果の考察法など重要な点を確認しましょう。
2	形態測定（1）	体を簡単な器具を使って計測します。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されますから重要です。
3	形態測定（2）	引き続き、簡単な器具を使って形態測定を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されますから重要です。
4	形態測定（3）	引き続き、簡単な器具を使って形態計測を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されますから重要です。
5	形態測定（4）	引き続き、簡単な器具を使って形態計測を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されますから重要です。
6	形態測定（5）	体脂肪には必須脂肪と蓄積脂肪があり、生命を維持するためや体を形成するために必須の役割をしています。上腕三頭筋などの皮脂肪厚を測定して、肥満の判定と体内脂肪比率の算出します。現代の生活習慣病の問題点の一つである肥満についても体内脂肪率を実測することにより正しく評価できるようにします。
7	形態測定（6）	身長、体重を始め各種の数値が得られるのでそのつど表計算ソフトに入力します。繰り返し測定することによって、得られる数値の変動やその平均値の意味などについても理解を深めます。さらに得られた実測値を基に種々の体格指標を計算によって求めます。グラフによる表現法を学び、得られた数値を視覚化し、各自の理解の助けにするとともにプレゼンテーションの重要性を学びます。
8	形態測定（7）	引き続き、身長、体重を始め各種の数値が得られるのでそのつど表計算ソフトに入力します。繰り返し測定することによって、得られる数値の変動やその平均値の意味などについても理解を深めます。さらに得られた実測値を基に種々の体格指標を計算によって求めます。グラフによる表現法を学び、得られた数値を視覚化し、各自の理解の助けにするとともにプレゼンテーションの重要性を学びます。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
9	生理・生殖機能（１）	生理機能にも周期があるものがあります。その１つとして性ホルモンがあり、それに伴って月経周期が決定します。これを間接的に知る方法が基礎体温です。そこで、各自がある月の基礎体温を表に記録し、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。
10	生理・生殖機能（２）	引き続き、生理・生殖機能について学びます。生理機能にも周期があるものがあります。その２つとして性ホルモンがあり、それに伴って月経周期が決定します。これを間接的に知る方法が基礎体温です。そこで、各自がある月の基礎体温を表に記録し、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。
11	体力測定（１）	筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。
12	体力測定（２）	引き続き、体力測定を行います。筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。
13	体力測定（３）	引き続き、体力測定を行います。筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。
14	体力測定（４）	柔軟性、心肺持久力、筋持久力は肺や気管支、呼吸筋などの総合的な働きによって維持されています。柔軟性は立位体前屈や伏臥上体そらしによって測定することができます。実際には経年変化が重要となりますが、今回はその意味を理解することに重点をおきます。
15	体力測定（５）	引き続き、柔軟性、心肺持久力について測定します。柔軟性は立位体前屈や伏臥上体そらしによって測定することができます。実際には経年変化が重要となりますが、今回はその意味を理解することに重点をおきます。
16	体力測定（６）	ロコモ25、立ち上がりリテストおよび2ステップ値から、ロコモ度のチェックを行います。立つ、歩く、走る、座るなどの日常生活に必要な身体の移動に関わる機能である「移動機能」は少しずつ衰えていきます。健康寿命の延伸が重要となってきたことから、ロコモティブシンドロームについて学び理解を深めます。
17	循環器（１）	血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。
18	循環器（２）	引き続き、血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。
19	循環器（３）	引き続き、血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。
20	循環器（４）	引き続き、血圧について学びます。循環器（１）から（３）で条件を変えて測定した血圧データをもとに結果の整理と考察を行い、血圧についての理解を深めます。
21	肺機能検査（１）	スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほか肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、%肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察します。
22	肺機能検査（２）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほか肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、%肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。
23	肺機能検査（３）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほか肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、%肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。
24	肺機能検査（４）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほか肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、%肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。
25	肺機能検査（５）	肺活量測定の結果をもとに、肺機能について説明を行います。ここでは、肺の構造、肺気量分画、肺疾患（COPD）および血液ガスについて学び理解を深めます。
26	肺機能検査（６）	引き続き、肺活量測定の結果をもとに、肺機能について説明を行います。ここでは、肺の構造、肺気量分画、肺疾患（COPD）および血液ガスについて学び、視聴覚教材を用いて理解を深めます。
27	エネルギー代謝（１）	課題としてタイムスタディ（生活時間調査）を行い、それを集計して1日当たりの総エネルギー消費量を算出します。調査および結果を通し、身体活動の「強さ」や「量」について学び、身体活動を評価するとともに理解を深めます。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
28	エネルギー代謝（2）	引き続き、調査結果をもとに身体活動の「強さ」や「量」について学び、身体活動を評価するとともに理解を深めます。
29	身体活動調査（1）	1週間の身体活動を記録し、各自の活動量を求めます。「健康づくりのための身体活動基準2013」や「アクティブガイド」について学び、理解を深めます。
30	身体活動調査（2）	引き続き、生理学実験で学んだことが実際の人の「健康づくり」にどのように関わっているか、生活習慣病予防等を例に挙げながら解説します。栄養士をめざす学生の「健康づくり」に対する理解を深めます。

平成30年度

科目名	生理学実験	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員	紺野 信弘			
開講期	後期			
授業概要	生体観察、形態測定などをおして、自分自身の体に興味をもつようにする。肺機能や循環器の機能、感覚器系などについて各種器具をもちいて測定実験を行います。運動生理学の実験や消費エネルギーの算出法などについても学習する。 授業は、1回から15回まで、紺野と金子の2名で担当する。			
達成目標	並行して開講されている解剖学及び生理学の講義で得た知識を実験を通して体験し、より確実なものとするのが本科目の目標です。さらに管理栄養士国家試験出題問題と実験との関わりについても学びます。			
受講資格	管理栄養士課程履修者は必修		成績評価 方法	期末筆記試験で（60点）、実験ノートとレポート提出で（40点）。100点満点で評価する。
教科書	解剖生理学実習 山田哲雄 編著（2,000円＋税） 第一出版			
参考書	シンプル解剖生理学 河田光博 樋口隆 著 南江堂 健康づくり・介護予防のための体力測定評価法 田中喜代次 他 金芳堂 新・日本人の体力標準値II 不昧堂出版			
学生への要望	毎回の実験終了後にはノートまとめを十分にやって欲しい。興味のある事柄などはインターネットなどで調べ、できればノートに記入してほしい。			
オフィスタイム	水曜日と木曜日の5コマ目に面談可能です。 臨床生理学研究室			
自学自習	予習：実験ノートを作成し、実験方法や目的などを事前に予習すること（30分） 復習：実験を振り返り、反省点を考察し、ノートまとめを行うこと、実験時間内に終わらなかった計算や調査事項などは次回までに完了すること（30分）			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	この実験における授業目標や実験の概要を説明します。また、実験を実施するにあたり班編成や諸注意をします。この実験は各項目により個人のものあるいは班員全員の測定値を考察するものがあります。また、各自の体を動かすことも必要になります。したがって、特に実験中における事故防止対策や実験によって得られた測定結果の考察法など重要な点を確認しましょう。
2	形態測定（1）	体を簡単な器具を使って計測します。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されますから重要です。
3	形態測定（2）	引き続き、簡単な器具を使って形態測定を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されますから重要です。
4	形態測定（3）	引き続き、簡単な器具を使って形態計測を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されますから重要です。
5	形態測定（4）	引き続き、簡単な器具を使って形態計測を行います。正しい計測方法とその値から得られる各指標の算出方法とその臨床的意義を理解しましょう。また、体表面上の各部位の名称を覚えましょう。簡単な器具を使用する指標は、家庭でも測定可能で臨床上でも病態管理や個人の健康管理に役立つため、よく利用されますから重要です。
6	形態測定（5）	体脂肪には必須脂肪と蓄積脂肪があり、生命を維持するためや体を形成するために必須の役割をしていますが。上腕三頭筋などの皮脂厚を測定して、肥満の判定と体内脂肪比率の算出します。現代の生活習慣病の問題点の一つである肥満についても体内脂肪率を実測することにより正しく評価できるようにします。
7	形態測定（6）	身長、体重を始め各種の数値が得られるのでそのつど表計算ソフトに入力します。繰り返し測定することによって、得られる数値の変動やその平均値の意味などについても理解を深めます。さらに得られた実測値を基に種々の体格指標を計算によって求めます。グラフによる表現法を学び、得られた数値を視覚化し、各自の理解の助けにするとともにプレゼンテーションの重要性を学びます。
8	形態測定（7）	引き続き、身長、体重を始め各種の数値が得られるのでそのつど表計算ソフトに入力します。繰り返し測定することによって、得られる数値の変動やその平均値の意味などについても理解を深めます。さらに得られた実測値を基に種々の体格指標を計算によって求めます。グラフによる表現法を学び、得られた数値を視覚化し、各自の理解の助けにするとともにプレゼンテーションの重要性を学びます。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
9	生理・生殖機能（１）	生理機能にも周期があるものがあります。その１つとして性ホルモンがあり、それに伴って月経周期が決定します。これを間接的に知る方法が基礎体温です。そこで、各自がある月の基礎体温を表に記録し、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。
10	生理・生殖機能（２）	引き続き、生理・生殖機能について学びます。生理機能にも周期があるものがあります。その２つとして性ホルモンがあり、それに伴って月経周期が決定します。これを間接的に知る方法が基礎体温です。そこで、各自がある月の基礎体温を表に記録し、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。
11	体力測定（１）	筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。
12	体力測定（２）	引き続き、体力測定を行います。筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。
13	体力測定（３）	引き続き、体力測定を行います。筋力は、筋肉の収縮によって発生する物理的エネルギーで、瞬発筋力の増大は筋繊維そのものの鍛錬の結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。
14	体力測定（４）	柔軟性、心肺持久力、筋持久力は肺や気管支、呼吸筋などの総合的な働きによって維持されています。柔軟性は立位体前屈や伏臥上体そらしによって測定することができます。実際には経年変化が重要となりますが、今回はその意味を理解することに重点をおきます。
15	体力測定（５）	引き続き、柔軟性、心肺持久力について測定します。柔軟性は立位体前屈や伏臥上体そらしによって測定することができます。実際には経年変化が重要となりますが、今回はその意味を理解することに重点をおきます。
16	体力測定（６）	ロコモ25、立ち上がりリテストおよび2ステップ値から、ロコモ度のチェックを行います。立つ、歩く、走る、座るなどの日常生活に必要な身体の移動に関わる機能である「移動機能」は少しずつ衰えていきます。健康寿命の延伸が重要となってきたことから、ロコモティブシンドロームについて学び理解を深めます。
17	循環器（１）	血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。
18	循環器（２）	引き続き、血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。
19	循環器（３）	引き続き、血圧について学びます。安静時の血圧、姿勢変化による血圧および低温環境による血圧について測定し、それぞれの条件による血圧の変化を測定し理解を深めます。
20	循環器（４）	引き続き、血圧について学びます。循環器（１）から（３）で条件を変えて測定した血圧データをもとに結果の整理と考察を行い、血圧についての理解を深めます。
21	肺機能検査（１）	スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほか肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、%肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察します。
22	肺機能検査（２）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほか肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、%肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。
23	肺機能検査（３）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほか肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、%肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。
24	肺機能検査（４）	引き続き、スパイロメーターを用いて肺機能を検査します。本装置を用いることにより、肺活量測定のほか肺機能（の異常）をモニター画面の波形から判断することが出来ます。ここでは、肺活量、予測肺活量、%肺活量、1秒量および1秒率について学び、各自の結果から全身の持久力や換気能力について考察し理解を深めます。
25	肺機能検査（５）	肺活量測定の結果をもとに、肺機能について説明を行います。ここでは、肺の構造、肺気量分画、肺疾患（COPD）および血液ガスについて学び理解を深めます。
26	肺機能検査（６）	引き続き、肺活量測定の結果をもとに、肺機能について説明を行います。ここでは、肺の構造、肺気量分画、肺疾患（COPD）および血液ガスについて学び、視聴覚教材を用いて理解を深めます。
27	エネルギー代謝（１）	課題としてタイムスタディ（生活時間調査）を行い、それを集計して1日当たりの総エネルギー消費量を算出します。調査および結果を通し、身体活動の「強さ」や「量」について学び、身体活動を評価するとともに理解を深めます。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
28	エネルギー代謝（2）	引き続き、調査結果をもとに身体活動の「強さ」や「量」について学び、身体活動を評価するとともに理解を深めます。
29	身体活動調査（1）	1週間の身体活動を記録し、各自の活動量を求めます。「健康づくりのための身体活動基準2013」や「アクティブガイド」について学び、理解を深めます。
30	身体活動調査（2）	引き続き、生理学実験で学んだことが実際の人の「健康づくり」にどのように関わっているか、生活習慣病予防等を例に挙げながら解説します。栄養士をめざす学生の「健康づくり」に対する理解を深めます。

平成30年度

科目名	生化学実験	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修	
担当教員	源川 博久			
開講期	後期			
授業概要	基本的な実験操作ならびに、タンパク質の性質について授業で取り上げる。すなわち、「緩衝作用」「中和滴定」「Lowry法」「酵素活性」についておこないます。また、実験終了後はレポートを提出するため、レポートの作成法についても取り上げます。			
達成目標	これまで実験をしてこなかった人が2年次以降の実験をきちんとおこなえるように、基本的操作などについて習得することを目指します。また、栄養士は栄養アセスメントや栄養指導を行う時に臨床検査結果を利用するため、生体物質を化学的に分析し、結果をまとめ、解釈（考察）できるようになることを目標とします。			
受講資格	特になし		成績評価 方法	期末試験の結果(60%)とレポート(40%)の結果より総合的に評価する。
教科書	授業で配布するプリント。			
参考書	健康を考えた生化学・生理学実験、坂上ら編著、アイケーコーポレーション			
学生への要望	実験の理解度向上ならびに安全におこなうため、予習・復習をしっかりと行うことが重要です。これらをおこなわないと、ただ操作しているだけになりかねません。また、実験操作は人任せにしないで、必ず自分で操作して理解に努めることが重要です。そして、レポートは必ず期日までに提出すること。			
オフィスタイム	主に水曜日 8:50-10:30 栄養化学研究室			
自学自習	uploadされているファイルについて、実験目的・方法など実験に必要となる内容を記録用実験ノートにまとめること。また、実験終了後、レポート作成のため、実験データのまとめ、考察を作成すること。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	授業の進め方、受講上の注意点、教科書、評価方法などについて理解する。また、生化学実験で取りあげる授業内容について説明する。
2	実験の基礎Ⅰ	実験の基礎として、実験器具の特性・洗浄方法、レポートの作成方法について確認する。
3	緩衝液の性質Ⅰ	水溶液のモル濃度、緩衝液の性質について理解し、実験で使用する試薬を調製する。
4	緩衝液の性質Ⅱ	試薬の危険性について解説する。また、有効数字について学び、科学におけるデータの示し方などを理解する。
5	中和滴定Ⅰ	水溶液の濃度について理解し、実験で使用する試薬を調製する。
6	中和滴定Ⅱ	中和滴定の濃度・ファクターの求め方を解説し、自分で調製した試薬について実験で確認する。
7	中和滴定Ⅲ	未知濃度の酸を中和滴定により、モル濃度と%濃度を求める。
8	タンパク質の定量Ⅰ	分光光度計の原理と様々なタンパク質定量方法を解説し、UV法にてタンパク質を測定する。
9	タンパク質の定量Ⅱ	検量線(ランベルト・ベールの法則)について解説し、Lowry法にてBSAの検量線を作成する。
10	タンパク質の定量Ⅲ	未知濃度のタンパク質をLowry法にて求める。
11	酵素の性質Ⅰ	酵素について解説し、デンプンの検量線を作成する。
12	酵素の性質Ⅱ	α -アミラーゼの至適pHについて検討する。
13	酵素の性質Ⅲ	α -アミラーゼの至適温度について検討する。
14	酵素の性質Ⅳ	α -アミラーゼの熱安定性について検討する。
15	まとめと試験	これまでの授業のポイントをまとめ、試験にて理解度を確認する。

科目名	生化学実験	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修	
担当教員	源川 博久			
開講期	後期			
授業概要	基本的な実験操作ならびに、タンパク質の性質について授業で取り上げる。すなわち、「緩衝作用」「中和滴定」「Lowry法」「酵素活性」についておこないます。また、実験終了後はレポートを提出するため、レポートの作成法についても取り上げます。			
達成目標	これまで実験をしてこなかった人が2年次以降の実験をきちんとおこなえるように、基本的操作などについて習得することを目指す。また、栄養士は栄養アセスメントや栄養指導を行う時に臨床検査結果を利用するため、生体物質を化学的に分析し、結果をまとめ、解釈（考察）できるようになることを目標とします。			
受講資格	特になし		成績評価 方法	期末試験の結果(60%)とレポート(40%)の結果より総合的に評価する。
教科書	授業で配布するプリント。			
参考書	健康を考えた生化学・生理学実験、坂上ら編著、アイケーコーポレーション			
学生への要望	実験の理解度向上ならびに安全におこなうため、予習・復習をしっかりと行うことが重要です。これらをおこなわないと、ただ操作しているだけになりかねません。また、実験操作は人任せにしないで、必ず自分で操作して理解に努めることが重要です。そして、レポートは必ず期日までに提出すること。			
オフィスタイム	主に水曜日 8:50-10:30 栄養化学研究室			
自学自習	uploadされているファイルについて、実験目的・方法など実験に必要となる内容を記録用実験ノートにまとめること。また、実験終了後、レポート作成のため、実験データのまとめ、考察を作成すること。			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	授業の進め方、受講上の注意点、教科書、評価方法などについて理解する。また、生化学実験で取りあげる授業内容について説明する。
2	実験の基礎Ⅰ	実験の基礎として、実験器具の特性・洗浄方法、レポートの作成方法について確認する。
3	緩衝液の性質Ⅰ	水溶液のモル濃度、緩衝液の性質について理解し、実験で使用する試薬を調製する。
4	緩衝液の性質Ⅱ	試薬の危険性について解説する。また、有効数字について学び、科学におけるデータの示し方などを理解する。
5	中和滴定Ⅰ	水溶液の濃度について理解し、実験で使用する試薬を調製する。
6	中和滴定Ⅱ	中和滴定の濃度・ファクターの求め方を解説し、自分で調製した試薬について実験で確認する。
7	中和滴定Ⅲ	未知濃度の酸を中和滴定により、モル濃度と%濃度を求める。
8	タンパク質の定量Ⅰ	分光光度計の原理と様々なタンパク質定量方法を解説し、UV法にてタンパク質を測定する。
9	タンパク質の定量Ⅱ	検量線(ランベルト・ベールの法則)について解説し、Lowry法にてBSAの検量線を作成する。
10	タンパク質の定量Ⅲ	未知濃度のタンパク質をLowry法にて求める。
11	酵素の性質Ⅰ	酵素について解説し、デンプンの検量線を作成する。
12	酵素の性質Ⅱ	α -アミラーゼの至適pHについて検討する。
13	酵素の性質Ⅲ	α -アミラーゼの至適温度について検討する。
14	酵素の性質Ⅳ	α -アミラーゼの熱安定性について検討する。
15	まとめと試験	これまでの授業のポイントをまとめ、試験にて理解度を確認する。

平成30年度

科目名	臨床検査実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 選択	
担当教員	常松 和夫			
開講期	後期			
授業概要	〔授業の目的・ねらい〕 臨床検査の知識習得 〔授業全体の内容の概要〕 血液検査、化学検査を主体にした疾患と血液数値との関連 〔授業終了時の達成課題（到達目標）〕 特に貧血の分類方法、赤血球の産生、酸素動態と疾患の関連の理解など			
達成目標	〔授業の目的・ねらい〕 臨床検査の知識習得 〔授業全体の内容の概要〕 血液検査、化学検査を主体にした疾患と血液数値との関連 〔授業終了時の達成課題（到達目標）〕 特に貧血の分類方法、赤血球の産生、酸素動態と疾患の関連の理解など			
受講資格	食物栄養学科 3 年	成績評価 方法	試験	
教科書	系統看護講座 別巻 6 臨床検査			
参考書	特に指定しない			
学生への要望	積極的に授業に臨むこと			
オフィスタイム	授業終了後			
自学自習				

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	一般検査	臨床検査の目的 一般検査の種類、定性検査と定量検査など
2	一般検査	尿成分と沈渣、便潜血反応と問題点、穿刺液検査など
3	血液検査	血液採取と抗凝固剤、血球検査と基準値、赤血球恒数
4	血液検査	赤血球の生成と赤血球の異常など、貧血との関連
5	血液検査	白血球（基準値と分固）、白血球の形態の異常、血小板
6	血液検査	凝固検査など
7	化学検査	血清蛋白、酵素系検査とアイソザイム
8	化学検査	血糖関連検査、脂質検査など
9	化学検査	腎機能検査と電解質代謝
10	化学検査	微量元素、他
11	免疫血清	炎症マーカー、自己抗体、アレルギー検査、ホルモン、免疫グロブリンなど
12	実習	手指洗浄と付着細菌検査、血液細胞染色、網赤血球の染色、尿検査
13	実習	正常血球の観察、赤芽球の観察、貧血状態の赤血球の観察
14	実習	異常赤血球の観察と分類、網赤血球のカウント
15	微生物、生理検査	結核菌の検査、ウイルス感染症、心電図変化と電解質、まとめ

平成30年度

科目名	臨床検査実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 選択	
担当教員	常松 和夫			
開講期	後期			
授業概要	〔授業の目的・ねらい〕 臨床検査の知識習得 〔授業全体の内容の概要〕 血液検査、化学検査を主体にした疾患と血液数値との関連 〔授業終了時の達成課題（到達目標）〕 特に貧血の分類方法、赤血球の産生、酸素動態と疾患の関連の理解など			
達成目標	〔授業の目的・ねらい〕 臨床検査の知識習得 〔授業全体の内容の概要〕 血液検査、化学検査を主体にした疾患と血液数値との関連 〔授業終了時の達成課題（到達目標）〕 特に貧血の分類方法、赤血球の産生、酸素動態と疾患の関連の理解など			
受講資格	食物栄養学科 3 年	成績評価 方法	試験	
教科書	系統看護講座 別巻 6 臨床検査			
参考書	特に指定しない			
学生への要望	積極的に授業に臨むこと			
オフィスタイム	授業終了後			
自学自習				

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	一般検査	臨床検査の目的 一般検査の種類、定性検査と定量検査など
2	一般検査	尿成分と沈渣、便潜血反応と問題点、穿刺液検査など
3	血液検査	血液採取と抗凝固剤、血球検査と基準値、赤血球恒数
4	血液検査	赤血球の生成と赤血球の異常など、貧血との関連
5	血液検査	白血球（基準値と分固）、白血球の形態の異常、血小板
6	血液検査	凝固検査など
7	化学検査	血清蛋白、酵素系検査とアイソザイム
8	化学検査	血糖関連検査、脂質検査など
9	化学検査	腎機能検査と電解質代謝
10	化学検査	微量元素、他
11	免疫血清	炎症マーカー、自己抗体、アレルギー検査、ホルモン、免疫グロブリンなど
12	実習	手指洗浄と付着細菌検査、血液細胞染色、網赤血球の染色、尿検査
13	実習	正常血球の観察、赤芽球の観察、貧血状態の赤血球の観察
14	実習	異常赤血球の観察と分類、網赤血球のカウント
15	微生物、生理検査	結核菌の検査、ウイルス感染症、心電図変化と電解質、まとめ

科目名	食物学概論	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員	郡司 尚子		
開講期	前期		
授業概要	〔授業の目的・ねらい〕 ①管理栄養士国家試験に必要な知識の習得。 ②本講義は「食べ物と健康」の導入に相当するものである。私たちは健康を維持するためには、よりよい食物の選択が必要である。その基礎として食品に含まれる栄養成分（1次機能成分）や嗜好成分（2次機能成分）について主として学ぶ。なお、3次機能成分（生体調節機能成分）についても簡単にふれる。 〔授業全体の内容の概要〕 食文化と食生活、食料と環境問題について理解した後、食品成分について詳しく学ぶ。その後食品の嗜好成分、呈味成分、香りについて理解し、食品成分表の内容について詳しく解説する。		
達成目標	①本授業を受講することで、内容を理解し、深い知識を習得することを目標とする。 ②授業名で管理栄養士国家試験形式の問題を解くことで、出題傾向と授業内容が連動していることを理解する。		
受講資格	特になし	成績評価 方法	定期試験の結果(80%) 課題で出される確認テスト(20%)で評価する。
教科書	－健康・栄養系教科書シリーズ③－「食べものと健康Ⅰ」食品成分を理解するための基礎 第2版 ：喜多野宣子、近藤民恵、水野祐士著(化学同人) 日本食品標準成分表2015年版(七訂)：(女子栄養大学出版)		
参考書	特になし		
学生への要望	食品に関心を持ち、食品を購入する際には、表示や種類などをよく見ておくことが望ましい。 学んだ知識を日頃の食生活に活かしてほしい。 国家試験にむけての勉強時に役立つように、学んだポイントや配布する国家試験問題を活用したノートを作成する。		
オフィスタイム	水曜日の4～5コマ(No.3食品学研究室)		
自学自習			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス・食文化と食生活	授業の進め方や評価方法、事前事後学習の必要性などについて、シラバスに沿って説明を行う。 食物の歴史的变化、食物連鎖について学んだ後、食品を分類する方法（生活様式による分類、起源による分類、食品成分表による分類、栄養成分の類似性による分類など）について学ぶ。また、私たち日本人がどのような食生活を送ってきたかについても説明する。
2	食料と環境問題	食料生産と食料自給率、地産地消や食品廃棄問題などについて説明を行い、それぞれの現在の状況、問題点を交えながら学ぶ。
3	食品成分と栄養素 ①水分	食品成分としての水の役割、食品の保存と水分活性などを学ぶ。 食料と環境問題の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
4	食品成分と栄養素 ②たんぱく質	たんぱく質は生命現象の担い手であること、たんぱく質の性質、構造などを理解する。また、たんぱく構成成分であるアミノ酸の種類と性質について学ぶ。 「水分」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
5	食品成分と栄養素 ③脂質	脂質はエネルギー源として大切であるが、脂質を構成するものは油脂の他にリン脂質、糖脂質、ステロールなどがあり、それぞれの役割を持っている。油脂を構成する脂肪酸が油脂の性質を決める重要なポイントであること、また油脂の化学的性状、性質について学ぶ。 「たんぱく質」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
6	食品成分と栄養素 ④炭水化物	食品成分のひとつである炭水化物の性質について学び、炭水化物の中の糖質(単糖類、二糖類、多糖類)の性質について詳しく学ぶ。 「脂質」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
7	食品成分と栄養素 ⑤ビタミン	ビタミンには脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンがあることを学び、それぞれの生理作用と食品中の所在について学ぶ。 「炭水化物」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
8	食品成分と栄養素 ⑥無機質	食品中の主要ミネラルの性質と所在について学ぶ。合わせてアルカリ性食品、酸性食品の意義を考える。 「ビタミン」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
9	食品成分と栄養素 ⑦その他の成分	核酸と食品について学ぶ。また、食品中に含まれている毒性成分や成分間の反応により生じる毒性成分について、さらに、生理調節機能を有する食品成分についても学ぶ。 「無機質」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
10	食品の嗜好成分	食品のおいしさに関係する成分として、食品の色について学ぶ。野菜、果物、肉などの色の成分であるクロロフィル、カロテノイド、フラボノイド、アントシアニン、ミオグロビンなどの性質を理解する。 「その他の成分」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
11	食品の呈味成分	味覚とは何か。味には基本的な味と補助的な味がある。甘味、酸味、塩味、苦味、旨味などの基本的な味について理解し、味の変化と調和についても学ぶ。 「食品の嗜好性」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
12	食品の香り	食品の香り成分について学ぶ。代表的な香気成分の種類と性質を理解する。また、食品の加工、保存中に発生する異臭についても学ぶ。 「食品の呈味成分」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
13	成分間の相互作用	今まで食品に含まれる様々な成分について学んできたが、食品の成分が別個に存在しているわけではなく、互いに影響し合いながら存在している。そこで、食品中の炭水化物、脂質、たんぱく質の相互作用、食品の褐変、酵素による成分変化について、詳しく説明を行う。「食品の香り」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
14	健康食品について	健康増進法によって規定されている食品や法律についての理解を深める。 食品学Ⅰにて詳しく学ぶため、その導入として、健康食品に関わる制度、栄養成分表示などについて知る。 「成分の相互作用」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。
15	食品成分表について	食品成分表の歴史、意義、内容について、平成27年12月に改訂された日本食品標準成分表(七訂)をもとに学ぶ。特に七訂で変更された部分について詳しく説明する。 「健康食品」、「食品成分表」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、解説を行う。

平成30年度

科目名	食品学Ⅰ	対象 単位数 必修	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修/家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員	鍛野 信子		
開講期	後期		
授業概要	人間が健康を維持するためには、身体にとって必要な各種食品をバランスよく摂取できるように、各種食品の持つ特性についての知見を得る努力が必要である。「食品学Ⅰ」は、管理栄養士課程においては、栄養や疾病についての理解を深めるための基礎学問であることから、各種食品の種類とそれに関連する食品の表示を中心に学ぶ。		
達成目標	食品を選択して利用するという行為に対する深い知識を修得することで、管理栄養士の国家試験合格につなげることを目標とする。		
受講資格	家政学部 食物栄養学科 2年 食物栄養学科 1年 食物栄養学科再履修者	成績評価 方法	①ノートまとめ20% ②課題30% ③期末試験50%
教科書	①食べ物と健康Ⅱ 知っておきたい食品素材と加工の基礎：喜多野宣子、上村昭子、久木久美子（化学同人社）（2,100円＋税） ②食べ物と健康Ⅰ 食品成分を理解するための基礎：喜多野宣子、近藤民恵、水野裕士（化学同人社） ③指示したホームページをダウンロードして、各自印刷して持参する。		
参考書	①新版原色食品図鑑（建帛社） ②食品標準成分表「改訂最新版」など		
学生への要望	1. 私語を慎み、意欲的に取り組んで下さい。 2. ノートをしっかりとって下さい。 3. 体調不良などで、授業に出席できなかった場合は、その日の授業内容について、友人や担当者に確認するなどして、不足分は自分で補って下さい。 4. 日々の生活の中で、常に食品に関心を持ってください。 5. 各省庁のホームページを検索することがあります。パソコンを持参してください。		
オフィスタイム	火曜日3時限および金曜日3時限のNo.2食品学研究室		
自学自習	予習：毎回、次週に向けた予習内容を指示しますので、そのことについて事前学習をして下さい（1時間）。 復習：その日の授業内容についてノート整理をしてください（1時間）。		

ー授業内容とスケジュールー		
回	項目	授業内容
1	授業の目的	食品学Ⅰでは、管理栄養士や栄養士が食品の基礎について理解を深めるために、知っておきたい食品素材と加工の基礎を中心に学ぶことを目的とすることを伝える。また、毎日の食生活の中で食品の表示に関心を持つ習慣が必要であることを理解する。
2	食品の保存と規格	食品の保存方法、規格基準、保健機能食品と特別用途食品について学びながら、食品表示の法的位置づけ、表示対象品目およびそれらの具体的な表示方法を学び、理解する。
3	JAS法に基づく食品表示関係の制度	JAS法に基づく食品表示は品質の表示基準であるとともに、遺伝子組み換え食品の表示、加工食品の原料原産地表示、期限表示などがあり、その表示法について学び、理解する。
4	食品衛生法による食品表示	食品衛生法による食品表示の法体系と表示内容、および食物アレルギーの表示制度について学び、理解する。
5	健康増進法による食品表示	特定保健用食品制度の概要および許可の条件、特別用途食品制度の概要および新設の総合栄養食品、栄養表示基準制度の概要および表示の種類について学び、理解する。
6	魚介類の特性とその加工品①	魚介類とは魚類、甲殻類、軟体動物、棘皮動物、刺胞動物、原索動物のうち商用にするものの総称である。ここでは、魚介類の構造および成分や特徴について学び、理解する。
7	魚介類の特性とその加工②	ここでは、魚介類の鮮度判定の方法、種類ごとの特性およびその加工品について学び、理解する。
8	食肉類の特性とその加工品①	食肉とは、食用に飼育されている家畜、家禽の食べられない部分を除いて処理した肉のことをいう。ここでは、食肉の構造と組織、食肉の成分、死後硬直と熟成について学び、理解する。
9	食肉類の特性とその加工品②	ここでは、食肉の種類と特徴、食肉の加工品について学び、理解する。
10	卵類の特性とその加工品①	卵類は、ほとんどが鶏卵で、ほかにウズラ卵、アヒル卵などが利用されている。ここでは、鶏卵の構造、鶏卵の成分、卵の利用特性について学び、理解する。
11	卵類の特性とその加工品②	ここでは、卵の貯蔵による変化と品質判定、卵の加工品について学び、理解する。
12	乳類の特性とその加工品①	わが国で利用されている乳は大部分が牛の乳で、わずかにヤギの乳が利用されている。ここでは、牛乳の成分、飲用乳の種類と製造方法について学び、理解する。
13	乳類の特性とその加工品②	ここでは、乳製品の種類と製造工程について学び、理解する。
14	食品の物理的性質	食品のおいしさには、味、香り、色だけでなく、食品の硬さ、もろさ、粘性、弾性などの物理的性質、および歯ごたえ、舌触りなどの食品を口腔内感じ取る食感がかかわっている。ここでは、それぞれの特徴的な状態について学び、理解する。
15	食品の機能成分	食品の機能には、一次機能（栄養面）、二次機能（嗜好面）、三次機能（生体調節面）がある。ここでは、それぞれの機能の特徴および、それぞれにかかわる成分等について学び、理解する。

平成30年度

科目名	食品学Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	郡司 尚子			
開講期	前期			
授業概要	【授業の目的・ねらい】 ①管理栄養士国家試験に必要な知識の習得。 ②人間が健康を維持するためには、身体にとって必要な各種食品をバランスよく摂取できるように、各種食品の持つ特性についての知見を得る努力が必要である。「食品学Ⅱ」は、「食品学Ⅰ」に引き続き、各種食品の種類について学ぶ。 【授業全体の内容の概要】 穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類、嗜好飲料、食用油脂、甘味料等について、成分の特徴から種類に至るまで詳しく学ぶ。			
達成目標	①本授業を受講することで、内容を理解し、深い知識を修得することを目標とする。 ②授業内で管理栄養士国家試験形式の問題を解くことで、出題傾向と授業内容が連動していることを理解する。			
受講資格	特になし	成績評価 方法	定期試験の結果(70%) 授業内で行う確認テスト(30%)	
教科書	一食べ物と健康Ⅱー(第2版)：喜多野宣子、上村昭子、久木久美子 著(化学同人) 新訂原色食品図鑑：菅原龍幸、井上四郎 編集(建帛社)			
参考書	日本食品標準成分表2015年版(七訂)：(女子栄養大学出版部)			
学生への要望	日々の生活の中で、常に食品に関心を持ち、食材などを購入する際には、表示や種類、品種などをよく見ておくことが望ましい。 学んだ知識を生かして、調理する際に調理法に見合った食材を利用できるようにしてほしい。 国家試験に向けての勉強時に役立つように、学んだポイントや配布する国家試験問題を活用したノートを作成してもらいたい。			
オフィスタイム	水曜日の4～5コマ(No.3食品学研究室)			
自学自習	予習：当日の授業内容をテキストで確認しておくこと。(30分) 復習：①次週の最初に、前週の内容に沿った管理栄養士国家試験形式の問題を出題するので、配布した資料や教科書を使用して、内容の復習やノートまとめをしておくこと。 ②実際に学んだ食品や食品の表示について、身の回りの食材などをみて確認をしてみること。(1時間30分)			

ー授業内容とスケジュールー		
回	項目	授業内容
1	ガイダンス・穀類の成分①(米)	授業の進め方や評価方法、事前事後学習の必要性などについて、シラバスに沿って説明を行う。 日本人にとって最も大事な食料である米について、その成分の特徴について学ぶ。
2	穀類の成分②(その他の穀類)	穀類とくに小麦、大麦、トウモロコシ、雑穀などの成分の特徴を学び、米の成分との違いを理解する。 穀類(米)の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
3	いも類の成分について	いも類(サツマイモ、ジャガイモ、サトイモ、ヤマノイモ)などの性状と成分の特徴を学ぶ。焼き芋のおいしさの秘密を探る。 穀類(その他の穀類)の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
4	豆類の成分①(大豆・その他の豆類)	豆類の成分の特徴ならびに日本人がいかに大豆を上手に加工し食べてきたかを食形態の特徴から学ぶ。 落花生、小豆その他の豆類の性状と成分の特徴を学び、これらの豆類と大豆との成分の違いを理解する。 いも類の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
5	遺伝子組み換え食品・アレルギー表示について	食品を理解していくうえで、遺伝子組み換え食品やアレルギー表示を理解しておくことが不可欠であるため、この回で、種類や表示方法等について詳しく学び、内容を理解する。 豆類(大豆)の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
6	種実類の成分	各種種実類(ごま、ギンナンなど)はナッツとして親しまれているがその成分は木の実の種類で大きく異なることを理解する。 遺伝子組換え食品・アレルギー表示の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
7	野菜類の成分①(葉菜類)	野菜類はミネラル、ビタミン、食物繊維の給源として大事なものである。葉菜類の成分についてまず学ぶ。
8	野菜類の成分②(根菜類、果菜類、花菜類)	根菜類(ダイコン、ニンジンなど)、果菜類(トマト、キュウリなど)、花菜類(ブロッコリー、ミョウガなど)の成分の特徴について学ぶ。
9	果実類の成分	果実類の成分と特徴と主要な果実類(リンゴ、ナシ、モモ、ミカンなど)の成分を学び、果物の機能性についても理解する。 野菜類の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
10	きのこ類の成分	きのこ類には担子菌類(マツタケ、シイタケなど)と子実菌類(トリュフ、アミガサタケなど)があることや成分の特徴と機能性について学ぶ。 果実類の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
11	藻類の成分	代表的な藻類であるアサクサノリ、コンブ、ワカメ、アオノリ等成分と特徴について学ぶ。 きのこ類の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
12	食用油脂について	食用油脂の種類とそれぞれの特徴について、その他油脂の劣化についても学ぶ。 藻類の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
13	甘味料について	砂糖ならびに砂糖の代わりに開発された各種甘味料の性質を学ぶ。 食用油脂の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
14	調味料・香辛料について	調味料・香辛料の種類と特徴、含まれる代表的な成分について学ぶ。 甘味料の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。
15	嗜好飲料について	嗜好飲料について、種類や特徴ある成分について詳しく学ぶ。特にお茶の種類については発酵の違いによる分類、特徴を知る。 調味料・香辛料・嗜好飲料の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。 不足部分について、教員が解説を行う。

平成30年度

科目名	食品衛生学	対象 単位数 必選	家政学部 人間生活学科生活総合コース 2年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 必修/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	影山 志保			
開講期	後期			
授業概要	食品衛生が目的とする食生活の安全確保は人の健康の保持・増進のために重要な要件である。食品の原料となる食物は旬の時期があり、穀類などでは次の旬まで保存しながら利用する場合がある。また、食品として加工保存する場合もある。長期保存や輸送過程において、酸化分解や微生物腐敗による毒成分の発生なども知られている。一方、食品加工過程で用いられる食品添加物に関する諸問題もある。また、BSEや環境ホルモン、食品の残留農薬や食品の放射能汚染などの問題についても触れていく。			
達成目標	食品衛生学ではこれらの問題点を明らかにし、食品が原因となる病気が発生しないようにする考え方や技術を学ぶことを達成目標としている。			
受講資格	なし		成績評価 方法	期末試験100点
教科書	①食べ物と健康 食品衛生学（光生館） ②印刷資料			
参考書	食安全の科学-食生活を脅かす化学物質の生体作用-菅家佑輔（三共出版）			
学生への要望	食品衛生学の中核となる概念はHACCPである。食品の危害分析と食品加工における重要管理点監視方式を理解できるようにする。			
オフィスタイム	火曜Ⅰコマ目からⅣコマ目 食品衛生学研究室			
自学自習	授業の前にシラバスに示されている学習内容の予習をしノートを作成すること、授業後は学習内容についてノートまとめを行うことを自学自習とします。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	食品衛生学の概要	食品＝栄養素＋毒素（環境汚染物質、食品腐敗微生物生産毒素、残留農薬、食品添加物、天然毒素、食品成分分解物） 健康生活のための栄養素と毒素の接種の仕方が良好な健康生活に与えることから、毒素と栄養素の関係について学ぶ。栄養素は運動エネルギーとして異化作用をうけて、同時に体を維持するために同化作用にも必要である。栄養素を適量を摂取した場合に、その摂取物中に含まれる毒素が中毒量に達することがあれば、体が障害をこうむることになる。また毒素を解毒・排泄するためにエネルギーと栄養素を消耗する。
2	食品衛生学の歴史	日本における食品衛生学の歴史は戦後の食糧事情の改善を目的として法が制定された経緯がある。食品衛生法が制定された戦後から現在にかけての食品衛生上の事件事故について説明し、現在の食品衛生学の意義について考察する。
3	HACCP1	食品の危害分析と食品加工時の重要管理点方式に関する考え方を学ぶ。特にHACCPは対象となるヒトの評価と食品の安全性の組み合わせによって構成されている面を知る。
4	HACCP2	実際のHACCP管理方式のケーススタディから、家庭で実践できる食中毒予防についてHACCP的アプローチから考える。
5	細菌性食中毒1	黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌、エルニシア、エンテロコリチカ、カンピロバクター、ナグビブリオについて説明する。
6	細菌性食中毒2	食品管理における細菌性食中毒対策について考える。
7	天然有害物質と化学的食中毒	食中毒事件は少ないが死者が多い天然毒（ふぐ毒、貝毒、きのこ毒等）について資料を基に考える。本来、植物性の食物には毒性物質が多く存在し、ヒトが主食として改良した植物には苦みや渋みがない。例えば、野生の山菜やキノコ、豆やフグなどには毒性成分が多く存在する。また、植物の病原菌に対する防御機構の中で、感染した後新たに植物体内で生合成される殺菌物質ファイトアレキシンを含有する場合がある。
8	カビ毒1	カビが生産する人畜毒性物質であるマイコトキシンの特徴と問題点について考える。マイコトキシンによる食中毒は食品の微生物汚染が原因となる食中毒ではあるが、細菌性食中毒とは異なる。カビ毒は私たちの主食となる穀類汚染で多く、60℃から100℃程度の加熱では菌は死滅しても毒素は分解変性しないばかりか、変異原性や発がん性を及ぼす。
9	カビ毒2	カビが生産する人畜毒性物質であるマイコトキシンの特徴と問題点について考える。マイコトキシンによる食中毒は食品の微生物汚染が原因となる食中毒ではあるが、細菌性食中毒とは異なる。カビ毒は私たちの主食となる穀類汚染で多く、60℃から100℃程度の加熱では菌は死滅しても毒素は分解変性しないばかりか、変異原性や発がん性を及ぼす。
10	食品残留性農薬1	食品残留性農薬、農薬の食品への移行・濃縮、ポストハーベスト農薬、無登録農薬、ポジティブ検査などについても学び、一日許容摂取量（ADI）についても知る。
11	食品残留性農薬2	食品残留性農薬、農薬の食品への移行・濃縮、ポストハーベスト農薬、無登録農薬、ポジティブ検査などについても学び、一日許容摂取量（ADI）についても知る。
12	食品添加物1	食品添加物の概要、食品保存に関する添加物（保存料・殺菌料・殺虫剤）と食品保存に重要な食品添加物について学ぶ。ADIやマーケットバスケット方式による食品添加物摂取量について考える。
13	食品添加物2	食品加工に関する添加物（着色料・発色剤・漂白剤・甘味料）、食品の栄養価値を強化する添加物について学ぶ。これらの添加物は食品の劣化防止とは異なった観点から用いられている添加物ではあるが、毒物・発がん性の疑いがある物質が含まれている。
14	牛海綿状脳症	疾病罹患畜肉として食生活に不安をもたらす牛海綿状脳症について、背景、原理、現状を説明し、これらの食品の安全性について考察する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
15	遺伝子組み換え食品	細菌による殺虫タンパク質のDNAを作物の遺伝子組み込んだ遺伝子操作作物について、これらの原理と人体毒性に関する問題点と対策法、遺伝子操作作物使用の表示義務について説明する。

平成30年度

平成30年度	科目名		調理学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修/家政学部 人間生活学科生活総合コース 2年 2単位 選択
	担当教員		菊池 節子		
	開講期		前期		
授業概要		【授業の目的・ねらい】 ①おいしさの要因について理解を深める。 ②調理操作の原理、効率的な加熱法、調理器具の使用法、食品の調理特性について理解を深める。 ③調理操作による化学的・物理的变化について理解を深める。 ④献立作成方法の基礎を修得する。 【授業全体の内容の概要】 食品に様々な調理操作を加えると、食品はおいしくなり、安全になり、消化しやすい食物になる。そのために、各調理法の特徴、食品の調理特性や、その調理過程における化学的・物理的变化を理解することが大切になってくる。これらを踏まえて本講義では、合理的に再現性よく食品を調理する能力が備わるよう、調理学の基礎を学ぶ。			
達成目標		【授業終了時の達成課題（達成目標）】 ①おいしさの要因について理解できたか。 ②調理操作の原理、効率的な加熱法、調理器具の使用法、食品の調理特性について理解できたか。 ③調理操作による化学的・物理的变化について理解できたか。 ④献立作成方法の基礎を理解できたか。			
受講資格		家政学部 食物栄養学科学生	成績評価 方法	①筆記試験 70% ②平常点（確認テスト）30%	
教科書		調理学の基本 第四版 中嶋加代子編著 同文書院 2400円+税			
参考書		NEW調理と理論 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子・市川朝子・杉山久仁子共著 同文書院 コツと科学の調理事典 河野友美 医歯薬出版			
学生への要望		常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に望んでほしい。			
オフィスタイム		月曜Ⅴ限（16：10～17：40） 金曜Ⅳ限（14：30～16：00） 場所：No.1調理学研究室 そのほかの時間帯の希望を含め、事前にskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpにご連絡ください。			
自学自習		予習：教科書を読み、当日の学習内容についてあらかじめ予習をしておくこと。（60分） 復習：当日の学習内容を整理し、理解ができなかった箇所は調べ学習をしておくこと。（60分）			

～授業内容とスケジュール～

回	項目	授業内容
1	調理の意義と目的・おいしさ	①調理の基本として、調理の意義や目的、調理学を学ぶ意味を考える。②おいしさに関与する、味、におい、テクスチャーなどの食べ物側の特性要因と、生理的・心理的特性や食事環境など食べる側の人の特性要因を理解する。
2	食物の味	おいしさの化学的要因である味について学ぶ。味には、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の基本五味と、そのほかの味がある。これらの特徴や相乗効果などの味の相互作用について理解する。
3	調理操作と調理器具（1）非加熱調理操作	調理操作とは、食品に付加価値をつけた食物にするための一連の操作をいい、食品素材の安全性、栄養性、嗜好性を高めた食べ物を調製することを目的としている。ここでは、計量、洗浄などの火を使わない調理操作について学ぶ。
4	調理操作と調理器具（2）加熱調理操作	加熱調理には、ゆでる・煮るなどの湿式加熱、焼く・炒めるなどの乾式加熱、さらに電磁調理器加熱と電子レンジ加熱がある。また伝熱方法には、対流、放射、伝導の形態がある。ここでは、加熱調理操作と伝熱方法について学ぶ。
5	植物性食品の調理科学（1）米	米にはうるち米ともち米がある。それぞれの特徴を踏まえた上で、炊飯、強飯などの調理要領について学ぶ。さらに、うるち米の粉である上新粉、もち米の粉である白玉粉の調理性について学ぶ。
6	植物性食品の調理科学（2）小麦粉	小麦粉に水を加えると吸収して絡み合い、網目状のグルテンができる。グルテン形成に関与する加水量や水温、副材料、調整方法について、さらに小麦粉の膨化調理やルウについて学ぶ。
7	植物性食品の調理科学（3）イモ類、豆類、種実類	①イモの種類と適した調理法について学ぶ。②調理過程における豆の物理的、化学的变化を理解した上で、乾燥豆類の吸水・軟化や煮豆のポイント、あんの作り方などの実際について学ぶ。
8	植物性食品の調理科学（4）野菜類、果実類、キノコ類、藻類	①野菜の生食と加熱による化学的・物理的变化、野菜に含有する色素や栄養成分の特性と、調理操作によるそれらの変化について学ぶ。②果実・キノコ・藻類の調理性について学ぶ。
9	動物性食品の調理科学（1）食肉類	肉の組織を学び、加熱や調味料によって、食肉タンパク質はどのように変化するかを、成分・テクスチャーの両面から探る。そこから、すね肉・ひき肉・硬い肉の調理のコツを学ぶ。
10	動物性食品の調理科学（2）魚介類	魚の組織を学び、加熱や調味料によって、魚肉タンパク質はどのように変化するかを、成分・テクスチャーの両面から探る。そこから、魚の生食、焼き魚、煮魚などのコツを学ぶ。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
11	動物性食品の調理科学 (3) 卵類、牛乳・乳製品	①調理操作による卵タンパク質の変化（熱凝固、希釈卵液のゲル化、塩・アルカリによる凝固、起泡性、乳化性）や添加材料の影響について学ぶ。②調理過程における牛乳中成分の変化、生クリームの性質について学ぶ。
12	成分抽出素材の調理科学 (1) でんぷん、油脂類	①でんぷんの種類と調理特性、調味料による影響について学ぶ。②油脂の性質（融点、可塑性、疎水性、ショートニング性、クリーミング性）を学び、油脂を用いた調理法と食品の変化について学ぶ。
13	成分抽出素材の調理科学 (2) ゲル化素材	動物性ゲル化素材のゼラチン、植物性ゲル化素材の寒天、カラギーナン、ペクチンを取り上げ、調理性や添加材料の影響について学ぶ。
14	調味操作の調理科学	だし、代表的な調味料、香辛料の特徴と栄養学的・機能的利点について学ぶ。
15	料理様式	供応食や行事食の特徴、供食のあり方、食事の際の食卓構成・食事環境についての基本的な内容を学ぶ。

平成30年度

科目名	食品学実験Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員	郡司 尚子, 善方 美千子		
開講期	前期		
授業概要	〔授業の目的、ねらい〕 食品に含まれる成分の性質を実験によって確かめる。特に炭水化物、たんぱく質の性質ならびに食品の一般成分分析、食塩の定量、油脂の化学的性状などを通して、実験の基本技術を習得する。実験に対して興味を持ってもらうことを大きな目標としている。 〔授業全体の内容の概要〕 始めに定性実験を行い、その後定量実験をすることで、食品に含まれる一般成分を求めるための方法、油脂の劣化度をはかる方法等について学ぶ。		
達成目標	日本食品標準成分表に記載されている成分を求める方法を理解することで、成分表の意味を知ることができる。また、油脂の劣化度の判定方法を学ぶことで普段使用している油の扱い方などを理解する。		
受講資格	特になし。	成績評価 方法	実験ノート(50%)・試験(50%) * ノートは食品の一般成分の分析実験の待ち時間に一度担当教員に見せること。
教科書	食品学実験(光生館)、プリント、食品成分表2015年版(七訂)		
参考書	特になし		
学生への要望	予習をして実験に臨み、観察記録をきちんととること。 欠席をしないようにすること。 実験時は、火や薬品を使用するので、白衣を着用し、履物などにも気を付けること。		
オフィスタイム	金曜日・木曜日の5コマ目(No. 3食品学研究室)		
自学自習	予習：前の週の授業で、次週の実験内容を伝えるので、教科書の目的や方法をあらかじめ読んでおき、理論や方法がわからないところは書き出しておく。当日の説明を聞いても理解できなかった場合は、質問する事。(30分) 復習：実際に実験を行った目的・方法・結果・考察について、ノートまとめを行う。(1時間半)		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	予定説明・ガラス細工・炭水化物実験の説明	食品学実験Ⅰの目的ならびに実験を行うのに必要な知識の整理。各回の実験の目的ならびに半期の具体的内容について説明する。実験室でよく使用するガラスの攪拌棒や毛細管などを作りながら、ガラス管やガラス棒を切る、曲げる、伸ばすという簡単な技術を学ぶ。次週行う炭水化物について復習し、実験の説明を行う。
2	予定説明・ガラス細工・炭水化物実験の説明	食品学Ⅰの目的ならびに実験を行うに必要な知識の整理。実験の目的ならびに半期の具体的内容について説明する。 実験室でよく使用するガラスの攪拌棒や毛細管などを作りながら、ガラス管やガラス棒を切る、曲げる、伸ばすという簡単な技術を学ぶ。 次週行う炭水化物について復習し、実験の説明を行う。
3	炭水化物の検出	炭水化物に関する実験：単糖類・二糖類・多糖類の定性的な検出法(モーリッシュ反応、フェーリング反応、セリワノフ反応、バフォード反応、銀鏡反応など)について学んだ後、未知糖の検出を行うことにより、糖類全般の化学的性質についてまとめを行う。
4	炭水化物の検出	炭水化物に関する実験：単糖類・二糖類・多糖類の定性的な検出法(モーリッシュ反応、フェーリング反応、セリワノフ反応、バフォード反応、銀鏡反応など)について学んだ後、未知糖の検出を行うことにより、糖類全般の化学的性質についてまとめを行う。
5	たんぱく質の検出	たんぱく質に関する実験：たんぱく質の基本的性質を知るために、組成元素の検出、呈色反応、凝固沈殿反応(ビウレット反応、ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、アダムキーウイツツ反応、硫化鉛反応)などを行う。また、薄層クロマトグラフィーによりアミノ酸の検出、確認を行う。
6	たんぱく質の検出	たんぱく質に関する実験：たんぱく質の基本的性質を知るために、組成元素の検出、呈色反応、凝固沈殿反応(ビウレット反応、ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、アダムキーウイツツ反応、硫化鉛反応)などを行う。また、薄層クロマトグラフィーによりアミノ酸の検出、確認を行う。
7	食品の一般成分の分析①	【食品の分析法の説明と予備実験の開始】食品の分析法の原理について学んだ後、実際に食品成分分析を行う。分析試料には凍豆腐を用い、水分、たん白質、脂質、灰分の分析を行い、炭水化物は差し引き計算で求める。これらの実験を通じて秤量概念、規定、モルなどの概念とそれぞれの溶液の作り方などを学ぶ。また、定量操作における反応の原理について反応式より説明できるようにする。これらの説明をしながら、空の容器の重量測定などの予備実験を行う。①～⑤の実験の待ち時間を利用して、食品成分表の説明を行う。
8	食品の一般成分の分析①	【食品の分析法の説明と予備実験の開始】食品の分析法の原理について学んだ後、実際に食品成分分析を行う。分析試料には凍豆腐を用い、水分、たん白質、脂質、灰分の分析を行い、炭水化物は差し引き計算で求める。これらの実験を通じて秤量概念、規定、モルなどの概念とそれぞれの溶液の作り方などを学ぶ。また、定量操作における反応の原理について反応式より説明できるようにする。これらの説明をしながら、空の容器の重量測定などの予備実験を行う。①～⑤の実験の待ち時間を利用して、食品成分表の説明を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
9	食品の一般成分分析②	各班に分かれたのち、半分ずつ異なる実験を4週にわたって行う。 A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。)、たんぱく質の定量(セミマイクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
10	食品の一般成分分析②	各班に分かれたのち、半分ずつ異なる実験を4週にわたって行う。 A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミマイクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
11	食品の一般成分分析③	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミマイクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
12	食品の一般成分分析③	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミマイクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
13	食品の一般成分分析④	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミマイクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
14	食品の一般成分分析④	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミマイクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
15	食品の一般成分分析⑤	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミマイクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
16	食品の一般成分分析⑤	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミマイクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。 最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
17	牛乳の成分分析	市販されている牛乳を各班で持ち寄ってもらい、その牛乳中の酸度、比重、脂肪含量を調べ、市販牛乳の成分と価格との関連を考察する。最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
18	牛乳の成分分析	市販されている牛乳を各班で持ち寄ってもらい、その牛乳中の酸度、比重、脂肪含量を調べ、市販牛乳の成分と価格との関連を考察する。 最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
19	天然色素の実験	植物性食品の代表的色である、クロロフィル、カロテノイド、フラボノイド、アントシアニン色素を分離確認し、それぞれの色素の特徴を理解する。
20	天然色素の実験	植物性食品の代表的色である、クロロフィル、カロテノイド、フラボノイド、アントシアニン色素を分離確認し、それぞれの色素の特徴を理解する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
21	食塩の定量	【食塩の定量】 市販されている味噌、しょう油又は手作りの味噌などを持参してもらい、原子吸光法により、塩分濃度を調べる。また、各家庭の味噌汁を持参してもらい、簡易塩分測定器にて、食塩濃度を調べる。最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
22	食塩の定量	【食塩の定量】 市販されている味噌、しょう油又は手作りの味噌などを持参してもらい、原子吸光法により、塩分濃度を調べる。また、各家庭の味噌汁を持参してもらい、簡易塩分測定器にて、食塩濃度を調べる。最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
23	油脂の劣化と実験の説明	【油脂について】 油脂の劣化について説明をしたのち、次週より行う油脂の実験方法について説明を行う。
24	油脂の劣化と実験の説明	【油脂について】 油脂の劣化について説明をしたのち、次週より行う油脂の実験方法について説明を行う。
25	油脂の実験①	家庭やお店などで使用された揚げ油を各班で持参してもらい、油脂の劣化度を比較検討する。器具の関係上、2グループに分け、2週にわたって実験を行ってもらう。 A：各班で持参した油脂の脂肪酸組成、アニシジン価を測定する。 B：各班で持参した油脂の酸化、過酸化物質価を測定する。
26	油脂の実験①	家庭やお店などで使用された揚げ油を各班で持参してもらい、油脂の劣化度を比較検討する。器具の関係上、2グループに分け、2週にわたって実験を行ってもらう。 A：各班で持参した油脂の脂肪酸組成、アニシジン価を測定する。 B：各班で持参した油脂の酸化、過酸化物質価を測定する。
27	油脂の実験②	家庭やお店などで使用された揚げ油を各班で持参してもらい、油脂の劣化度を比較検討する。器具の関係上、2グループに分け、2週にわたって実験を行ってもらう。 A：各班で持参した油脂の脂肪酸組成、アニシジン価を測定する。 B：各班で持参した油脂の酸化、過酸化物質価を測定する。最後に油脂の性状についてまとめ、各班ごとに実験結果を比較し考察する。
28	油脂の実験②	家庭やお店などで使用された揚げ油を各班で持参してもらい、油脂の劣化度を比較検討する。器具の関係上、2グループに分け、2週にわたって実験を行ってもらう。 A：各班で持参した油脂の脂肪酸組成、アニシジン価を測定する。 B：各班で持参した油脂の酸化、過酸化物質価を測定する。最後に油脂の性状についてまとめ、各班ごとに実験結果を比較し考察する。
29	油脂実験のまとめ	油脂実験の結果について各班が持参した油の性状について検討し、発表を行う。
30	実験のまとめ	今まで行った実験のまとめを行い、復習し、テスト範囲の確認を行う。

平成30年度

科目名	食品学実験Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員	郡司 尚子, 善方 美千子		
開講期	前期		
授業概要	〔授業の目的、ねらい〕 食品に含まれる成分の性質を実験によって確かめる。特に炭水化物、たんぱく質の性質ならびに食品の一般成分分析、食塩の定量、油脂の化学的性状などを通して、実験の基本技術を習得する。実験に対して興味を持ってもらうことを大きな目標としている。 〔授業全体の内容の概要〕 始めに定性実験を行い、その後定量実験をすることで、食品に含まれる一般成分を求めるための方法、油脂の劣化度をはかる方法等について学ぶ。		
達成目標	日本食品標準成分表に記載されている成分を求める方法を理解することで、成分表の意味を知ることができる。また、油脂の劣化度の判定方法を学ぶことで普段使用している油の扱い方などを理解する。		
受講資格	特になし。	成績評価 方法	実験ノート(50%)・試験(50%) * ノートは食品の一般成分の分析実験の待ち時間に一度担当教員に見せること。
教科書	食品学実験(光生館)、プリント、食品成分表2015年版(七訂)		
参考書	特になし		
学生への要望	予習をして実験に臨み、観察記録をきちんととること。 欠席をしないようにすること。 実験時は、火や薬品を使用するので、白衣を着用し、履物などにも気を付けること。		
オフィスタイム	金曜日・木曜日の5コマ目(No. 3食品学研究室)		
自学自習	予習：前の週の授業で、次週の実験内容を伝えるので、教科書の目的や方法をあらかじめ読んでおき、理論や方法がわからないところは書き出しておく。当日の説明を聞いても理解できなかった場合は、質問する事。(30分) 復習：実際に実験を行った目的・方法・結果・考察について、ノートまとめを行う。(1時間半)		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	予定説明・ガラス細工・炭水化物実験の説明	食品学実験Ⅰの目的ならびに実験を行うのに必要な知識の整理。各回の実験の目的ならびに半期の具体的内容について説明する。実験室でよく使用するガラスの攪拌棒や毛细管などを作りながら、ガラス管やガラス棒を切る、曲げる、伸ばすという簡単な技術を学ぶ。次週行う炭水化物について復習し、実験の説明を行う。
2	予定説明・ガラス細工・炭水化物実験の説明	食品学Ⅰの目的ならびに実験を行うに必要な知識の整理。実験の目的ならびに半期の具体的内容について説明する。 実験室でよく使用するガラスの攪拌棒や毛细管などを作りながら、ガラス管やガラス棒を切る、曲げる、伸ばすという簡単な技術を学ぶ。 次週行う炭水化物について復習し、実験の説明を行う。
3	炭水化物の検出	炭水化物に関する実験：単糖類・二糖類・多糖類の定性的な検出法(モーリッシュ反応、フェーリング反応、セリワノフ反応、バフォード反応、銀鏡反応など)について学んだ後、未知糖の検出を行うことにより、糖類全般の化学的性質についてまとめを行う。
4	炭水化物の検出	炭水化物に関する実験：単糖類・二糖類・多糖類の定性的な検出法(モーリッシュ反応、フェーリング反応、セリワノフ反応、バフォード反応、銀鏡反応など)について学んだ後、未知糖の検出を行うことにより、糖類全般の化学的性質についてまとめを行う。
5	たんぱく質の検出	たんぱく質に関する実験：たんぱく質の基本的性質を知るために、組成元素の検出、呈色反応、凝固沈殿反応(ビウレット反応、ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、アダムキーウイツ反応、硫化鉛反応)などを行う。また、薄層クロマトグラフィーによりアミノ酸の検出、確認を行う。
6	たんぱく質の検出	たんぱく質に関する実験：たんぱく質の基本的性質を知るために、組成元素の検出、呈色反応、凝固沈殿反応(ビウレット反応、ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、アダムキーウイツ反応、硫化鉛反応)などを行う。また、薄層クロマトグラフィーによりアミノ酸の検出、確認を行う。
7	食品の一般成分の分析①	【食品の分析法の説明と予備実験の開始】食品の分析法の原理について学んだ後、実際に食品成分分析を行う。分析試料には凍豆腐を用い、水分、たん白質、脂質、灰分の分析を行い、炭水化物は差し引き計算で求める。これらの実験を通じて秤量、規定、モルなどの概念とそれぞれの溶液の作り方などを学ぶ。また、定量操作における反応の原理について反応式より説明できるようにする。これらの説明をしながら、空の容器の重量測定などの予備実験を行う。①～⑤の実験の待ち時間を利用して、食品成分表の説明を行う。
8	食品の一般成分の分析①	【食品の分析法の説明と予備実験の開始】食品の分析法の原理について学んだ後、実際に食品成分分析を行う。分析試料には凍豆腐を用い、水分、たん白質、脂質、灰分の分析を行い、炭水化物は差し引き計算で求める。これらの実験を通じて秤量、規定、モルなどの概念とそれぞれの溶液の作り方などを学ぶ。また、定量操作における反応の原理について反応式より説明できるようにする。これらの説明をしながら、空の容器の重量測定などの予備実験を行う。①～⑤の実験の待ち時間を利用して、食品成分表の説明を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
9	食品の一般成分分析②	各班に分かれたのち、半分ずつ異なる実験を4週にわたって行う。 A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。)、たんぱく質の定量(セミミクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
10	食品の一般成分分析②	各班に分かれたのち、半分ずつ異なる実験を4週にわたって行う。 A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミミクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
11	食品の一般成分分析③	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミミクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
12	食品の一般成分分析③	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミミクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
13	食品の一般成分分析④	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミミクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
14	食品の一般成分分析④	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミミクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。
15	食品の一般成分分析⑤	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミミクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
16	食品の一般成分分析⑤	A：水分の定量(105℃常圧乾燥法を利用し、凍豆腐の水分を定量する)・脂質の定量(ソックスレーのエーテル抽出法により、凍豆腐の脂質を定量する。) B：たんぱく質の定量(セミミクロケルダール法により、たんぱく質を定量する。求めた窒素をたんぱく質に変換する窒素-たんぱく質換算係数について理解する。)、灰分の定量(550℃灰化法で灰分を定量する。)、カルシウムの定量(灰分より原子吸光法にてカルシウム量を測定する) A. Bそれぞれの実験が終了後、差し引き計算法にて炭水化物を求める。 最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
17	牛乳の成分分析	市販されている牛乳を各班で持ち寄ってもらい、その牛乳中の酸度、比重、脂肪含量を調べ、市販牛乳の成分と価格との関連を考察する。最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
18	牛乳の成分分析	市販されている牛乳を各班で持ち寄ってもらい、その牛乳中の酸度、比重、脂肪含量を調べ、市販牛乳の成分と価格との関連を考察する。 最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
19	天然色素の実験	植物性食品の代表的色である、クロロフィル、カロテノイド、フラボノイド、アントシアン色素を分離確認し、それぞれの色素の特徴を理解する。
20	天然色素の実験	植物性食品の代表的色である、クロロフィル、カロテノイド、フラボノイド、アントシアン色素を分離確認し、それぞれの色素の特徴を理解する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
21	食塩の定量	【食塩の定量】 市販されている味噌、しょう油又は手作りの味噌などを持参してもらい、原子吸光法により、塩分濃度を調べる。また、各家庭の味噌汁を持参してもらい、簡易塩分測定器にて、食塩濃度を調べる。最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
22	食塩の定量	【食塩の定量】 市販されている味噌、しょう油又は手作りの味噌などを持参してもらい、原子吸光法により、塩分濃度を調べる。また、各家庭の味噌汁を持参してもらい、簡易塩分測定器にて、食塩濃度を調べる。最後に各班の実験結果をまとめ、比較し考察する。
23	油脂の劣化と実験の説明	【油脂について】 油脂の劣化について説明をしたのち、次週より行う油脂の実験方法について説明を行う。
24	油脂の劣化と実験の説明	【油脂について】 油脂の劣化について説明をしたのち、次週より行う油脂の実験方法について説明を行う。
25	油脂の実験①	家庭やお店などで使用された揚げ油を各班で持参してもらい、油脂の劣化度を比較検討する。器具の関係上、2グループに分け、2週にわたって実験を行ってもらう。 A：各班で持参した油脂の脂肪酸組成、アニシジン価を測定する。 B：各班で持参した油脂の酸化、過酸化物質価を測定する。
26	油脂の実験①	家庭やお店などで使用された揚げ油を各班で持参してもらい、油脂の劣化度を比較検討する。器具の関係上、2グループに分け、2週にわたって実験を行ってもらう。 A：各班で持参した油脂の脂肪酸組成、アニシジン価を測定する。 B：各班で持参した油脂の酸化、過酸化物質価を測定する。
27	油脂の実験②	家庭やお店などで使用された揚げ油を各班で持参してもらい、油脂の劣化度を比較検討する。器具の関係上、2グループに分け、2週にわたって実験を行ってもらう。 A：各班で持参した油脂の脂肪酸組成、アニシジン価を測定する。 B：各班で持参した油脂の酸化、過酸化物質価を測定する。 最後に油脂の性状についてまとめ、各班ごとに実験結果を比較し考察する。
28	油脂の実験②	家庭やお店などで使用された揚げ油を各班で持参してもらい、油脂の劣化度を比較検討する。器具の関係上、2グループに分け、2週にわたって実験を行ってもらう。 A：各班で持参した油脂の脂肪酸組成、アニシジン価を測定する。 B：各班で持参した油脂の酸化、過酸化物質価を測定する。 最後に油脂の性状についてまとめ、各班ごとに実験結果を比較し考察する。
29	油脂実験のまとめ	油脂実験の結果について各班が持参した油の性状について検討し、発表を行う。
30	実験のまとめ	今まで行った実験のまとめを行い、復習し、テスト範囲の確認を行う。

平成30年度

科目名	食品学実験Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員	鍛野 信子, 吉田 朱里		
開講期	前期		
授業概要	私たちの食生活は、古くから加工食品に依存しながら豊かな食生活を営んでいる。この授業では、家庭でもできる「手作り加工食品」を試作し、その加工の原理や、加工操作を加える過程で起きる理化学的变化を確認する。 また、目的に合った的確な食品を選択するためには、種々の食品についての品質を見抜く技能が要求される。その一つの手法として、官能評価を実践しながら各種手法を学ぶ。		
達成目標	実験および実習により、美味しく安全な食べ物のできる機構について理解すること、官能評価により結果の解析法を理解することで、管理栄養士の国家試験合格につなげることを目標とする。		
受講資格	家政学部 食物栄養学科 2年	成績評価 方法	①授業内容をまとめたノート30% ②レポート50% ③豆テスト20%
教科書	①調理と食品の官能評価：松本仲子（建帛社）2,160円 ②必要に応じ、プリントを配布する。 ③必要に応じ、指示した資料を各自印刷して持参する。		
参考書	必要に応じ指示する。		
学生への要望	1. 私語を慎み、意欲的に取り組んでください。 2. 体調不良などで授業に出席できなかった場合は、その日の授業内容について授業担当者に確認するなどして、不足分は自分で補ってください。 3. 日々の生活の中で、常に食品に関心を持ってください。 4. ノートのまとめ方で成績の評価を行います。ノート（A4）を各自で準備（ルーズノートは不可）して、他の人が見てわかりやすいように丁寧にまとめてください。配布されたプリントをノートに貼り付けるのではなく、自分なりにまとめること。ただし、パソコンで自分なりにまとめ直して印刷したものを、ノートに貼り付けてた場合は「可」とします。 5. パソコンを持参してください。		
オフィスタイム	火曜日3時限および金曜日3時限のNo.2食品学研究室。		
自学自習	予習習：毎回、次週に向けた予習内容を指示しますので、そのことについて事前学習をしけ下さい（30分）。 復習：その日の授業内容についてノート整理をしてください（30分）。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	食品の官能評価	官能評価とは、人間を一種の計測器と考え、食品の品質特性や嗜好特性について、人間の五感を用いて一定の条件下で評価する方法である。ここでは、ばらつきやあいまいさが存在しない信頼性のある結果を得るための、官能検査の目的と意義および検査の基本を理解する。
2	食品の官能評価	官能評価とは、人間を一種の計測器と考え、食品の品質特性や嗜好特性について、人間の五感を用いて一定の条件下で評価する方法である。ここでは、ばらつきやあいまいさが存在しない信頼性のある結果を得るための、官能検査の目的と意義および検査の基本を理解する。
3	ジャムの加工原理	ジャムは、果実ペクチンを利用した食品である。ジャムを試作し、ゼリー化していく様子を観察するとともに、ゼリー化の条件およびジャムの加工原理について理解する。
4	ジャムの加工原理	ジャムは、果実ペクチンを利用した食品である。ジャムを試作し、ゼリー化していく様子を観察するとともに、ゼリー化の条件およびジャムの加工原理について理解する。
5	官能評価の手法：2点比較法	2点比較法は、A, B2種類の試料を比較しその差を判定する方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、2点比較法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
6	官能評価の手法：2点比較法	2点比較法は、A, B2種類の試料を比較しその差を判定する方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、2点比較法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
7	甘酒の加工原理	甘酒を試作し、米のデンプンが麹菌のアミラーゼにより糖化する様子を観察するとともに、麹菌の性質や役割から甘酒の加工原理を理解する。
8	甘酒の加工原理	甘酒を試作し、米のデンプンが麹菌のアミラーゼにより糖化する様子を観察するとともに、麹菌の性質や役割から甘酒の加工原理を理解する。
9	官能評価の手法：順位法①	順位法は、3種類以上の試料の特性に順位をつける方法で、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数を求めて判定する方法がある。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
10	官能評価の手法：順位法①	順位法は、3種類以上の試料の特性に順位をつける方法で、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数を求めて判定する方法がある。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
11	パン生地発酵力試験	パン生地に加える糖および酵母によるパン生地の発酵に与える影響について、生地体積の増加率測定実験を行い、糖と酵母の役割を理解する。
12	パン生地発酵力試験	パン生地に加える糖および酵母によるパン生地の発酵に与える影響について、生地体積の増加率測定実験を行い、糖と酵母の役割を理解する。
13	おいしさが決まる仕組み	「食べもののおいしさ」は、食品自体の情報と人が蓄積してきた情報とが統合され、総合的に脳で決定されることを、ビデオを通して理解する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
14	おいしさが決まる仕組み	「食べもののおいしさ」は、食品自体の情報と人が蓄積してきた情報とが統合され、総合的に脳で決定されることを、ビデオを通して理解する。
15	こんにゃくの加工原理	こんにゃくを試作し、ゾルからゲルの変化を観察するとともに、主成分であるグルコマンナンの性質および加工原理を理解する。
16	こんにゃくの加工原理	こんにゃくを試作し、ゾルからゲルの変化を観察するとともに、主成分であるグルコマンナンの性質および加工原理を理解する。
17	官能評価の手法：順位法②	順位法には順位合計から判定するNewell Macfarlaneの検定表を用いる方法がある。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、Newell Macfarlaneの検定表を用いる方法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
18	官能評価の手法：順位法②	順位法には順位合計から判定するNewell Macfarlaneの検定表を用いる方法がある。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、Newell Macfarlaneの検定表を用いる方法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
19	官能評価の手法：3点比較法	3点識別試験法は、A,B2種類を比較するのに、どちらか一方を1個、他を2個、合計3個を提示して、異なる1個を判別させるのに用いる方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、3点比較法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
20	官能評価の手法：3点比較法	3点識別試験法は、A,B2種類を比較するのに、どちらか一方を1個、他を2個、合計3個を提示して、異なる1個を判別させるのに用いる方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、3点比較法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
21	ヨーグルトの加工原理	ヨーグルトは乳に乳酸発酵させたものである。ヨーグルトを試作し、乳酸菌によりpHが低下し、乳カゼインが凝固する様子を観察するとともに、ヨーグルトの加工原理について理解する。
22	ヨーグルトの加工原理	ヨーグルトは乳に乳酸発酵させたものである。ヨーグルトを試作し、乳酸菌によりpHが低下し、乳カゼインが凝固する様子を観察するとともに、ヨーグルトの加工原理について理解する。
23	官能評価の手法：評点法	評点法とは、試料のある特定の強さや好ましさにについて、数値尺度を用いて評点をつける方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、評点法の実際を体験する。結果を二元配置法による分散分析でデータ解析を行い、判定法を理解する。
24	官能評価の手法：評点法	評点法とは、試料のある特定の強さや好ましさにについて、数値尺度を用いて評点をつける方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、評点法の実際を体験する。結果を二元配置法による分散分析でデータ解析を行い、判定法を理解する。
25	食品の褐変	食品の褐変のうち、非酵素的褐変についてモデル実験を行い、非酵素的褐変はpH、温度、時間に影響を受けることを理解する。
26	食品の褐変	食品の褐変のうち、非酵素的褐変についてモデル実験を行い、非酵素的褐変はpH、温度、時間に影響を受けることを理解する。
27	食品の物性	食品の物理的評価法について、フックの法則、ニュートンの法則、弾性、粘性、粘弾性などを、ビデオを通して理解する。
28	食品の物性	食品の物理的評価法について、フックの法則、ニュートンの法則、弾性、粘性、粘弾性などを、ビデオを通して理解する。
29	授業のまとめおよび豆テスト	授業の総まとめを行った後、豆テストを行う。成績評価用のノートを見直して完成させた後、時間内に提出する。あわせて、本授業に対し、学生より評価を得る。
30	授業のまとめおよび豆テスト	授業の総まとめを行った後、豆テストを行う。成績評価用のノートを見直して完成させた後、時間内に提出する。あわせて、本授業に対し、学生より評価を得る。

科目名	食品学実験Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員	鍛野 信子, 吉田 朱里		
開講期	前期		
授業概要	私たちの食生活は、古くから加工食品に依存しながら豊かな食生活を営んでいる。この授業では、家庭でもできる「手作り加工食品」を試作し、その加工の原理や、加工操作を加える過程で起きる理化学的变化を確認する。 また、目的に合った確かな食品を選択するためには、種々の食品についての品質を見抜く技能が要求される。その一つの手法として、官能評価を実践しながら各種手法を学ぶ。		
達成目標	実験および実習により、美味しく安全な食べ物のできる機構について理解すること、官能評価により結果の解析法を理解することで、管理栄養士の国家試験合格につなげることを目標とする。		
受講資格	家政学部 食物栄養学科 2年	成績評価 方法	①授業内容をまとめたノート30% ②レポート50% ③豆テスト20%
教科書	①調理と食品の官能評価：松本仲子（建帛社）2,160円 ②必要に応じ、プリントを配布する。 ③必要に応じ、指示した資料を各自印刷して持参する。		
参考書	必要に応じ指示する。		
学生への要望	1. 私語を慎み、意欲的に取り組んでください。 2. 体調不良などで授業に出席できなかった場合は、その日の授業内容について授業担当者に確認するなどして、不足分は自分で補ってください。 3. 日々の生活の中で、常に食品に関心を持ってください。 4. ノートのまとめ方で成績の評価を行います。ノート（A4）を各自で準備（ルーズノートは不可）して、他の人が見てわかりやすいように丁寧にまとめてください。配布されたプリントをノートに貼り付けるのではなく、自分なりにまとめること。ただし、パソコンで自分なりにまとめ直して印刷したものを、ノートに貼り付けてた場合は「可」とします。 5. パソコンを持参してください。		
オフィスタイム	火曜日3時限および金曜日3時限のNo.2食品学研究室。		
自学自習	予習習：毎回、次週に向けた予習内容を指示しますので、そのことについて事前学習をしけ下さい（30分）。 復習：その日の授業内容についてノート整理をしてください（30分）。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	食品の官能評価	官能評価とは、人間を一種の計測器と考え、食品の品質特性や嗜好特性について、人間の五感を用いて一定の条件下で評価する方法である。ここでは、ばらつきやあいまいさが存在しない信頼性のある結果を得るための、官能検査の目的と意義および検査の基本を理解する。
2	食品の官能評価	官能評価とは、人間を一種の計測器と考え、食品の品質特性や嗜好特性について、人間の五感を用いて一定の条件下で評価する方法である。ここでは、ばらつきやあいまいさが存在しない信頼性のある結果を得るための、官能検査の目的と意義および検査の基本を理解する。
3	ジャムの加工原理	ジャムは、果実ペクチンを利用した食品である。ジャムを試作し、ゼリー化していく様子を観察するとともに、ゼリー化の条件およびジャムの加工原理について理解する。
4	ジャムの加工原理	ジャムは、果実ペクチンを利用した食品である。ジャムを試作し、ゼリー化していく様子を観察するとともに、ゼリー化の条件およびジャムの加工原理について理解する。
5	官能評価の手法：2点比較法	2点比較法は、A, B2種類の試料を比較しその差を判定する方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、2点比較法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
6	官能評価の手法：2点比較法	2点比較法は、A, B2種類の試料を比較しその差を判定する方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、2点比較法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
7	甘酒の加工原理	甘酒を試作し、米のデンプンが麹菌のアミラーゼにより糖化する様子を観察するとともに、麹菌の性質や役割から甘酒の加工原理を理解する。
8	甘酒の加工原理	甘酒を試作し、米のデンプンが麹菌のアミラーゼにより糖化する様子を観察するとともに、麹菌の性質や役割から甘酒の加工原理を理解する。
9	官能評価の手法：順位法①	順位法は、3種類以上の試料の特性に順位をつける方法で、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数を求めて判定する方法がある。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
10	官能評価の手法：順位法①	順位法は、3種類以上の試料の特性に順位をつける方法で、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数を求めて判定する方法がある。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、Spearmanの順位相関係数やKendallの一致性の係数の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
11	パン生地発酵力試験	パン生地に加える糖および酵母によるパン生地の発酵に与える影響について、生地体積の増加率測定実験を行い、糖と酵母の役割を理解する。
12	パン生地発酵力試験	パン生地に加える糖および酵母によるパン生地の発酵に与える影響について、生地体積の増加率測定実験を行い、糖と酵母の役割を理解する。
13	おいしさが決まる仕組み	「食べもののおいしさ」は、食品自体の情報と人が蓄積してきた情報とが統合され、総合的に脳で決定されることを、ビデオを通して理解する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
14	おいしさが決まる仕組み	「食べもののおいしさ」は、食品自体の情報と人が蓄積してきた情報とが統合され、総合的に脳で決定されることを、ビデオを通して理解する。
15	こんにゃくの加工原理	こんにゃくを試作し、ゾルからゲルの変化を観察するとともに、主成分であるグルコマンナンの性質および加工原理を理解する。
16	こんにゃくの加工原理	こんにゃくを試作し、ゾルからゲルの変化を観察するとともに、主成分であるグルコマンナンの性質および加工原理を理解する。
17	官能評価の手法：順位法②	順位法には順位合計から判定するNewell Macfarlaneの検定表を用いる方法がある。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、Newell Macfarlaneの検定表を用いる方法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
18	官能評価の手法：順位法②	順位法には順位合計から判定するNewell Macfarlaneの検定表を用いる方法がある。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、Newell Macfarlaneの検定表を用いる方法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
19	官能評価の手法：3点比較法	3点識別試験法は、A,B2種類を比較するのに、どちらか一方を1個、他を2個、合計3個を提示して、異なる1個を判別させるのに用いる方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、3点比較法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
20	官能評価の手法：3点比較法	3点識別試験法は、A,B2種類を比較するのに、どちらか一方を1個、他を2個、合計3個を提示して、異なる1個を判別させるのに用いる方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、3点比較法の実際を体験する。結果を解析するとともに検定表を用いた判定法を理解する。
21	ヨーグルトの加工原理	ヨーグルトは乳に乳酸発酵させたものである。ヨーグルトを試作し、乳酸菌によりpHが低下し、乳カゼインが凝固する様子を観察するとともに、ヨーグルトの加工原理について理解する。
22	ヨーグルトの加工原理	ヨーグルトは乳に乳酸発酵させたものである。ヨーグルトを試作し、乳酸菌によりpHが低下し、乳カゼインが凝固する様子を観察するとともに、ヨーグルトの加工原理について理解する。
23	官能評価の手法：評点法	評点法とは、試料のある特定の強さや好ましさにについて、数値尺度を用いて評点をつける方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、評点法の実際を体験する。結果を二元配置法による分散分析でデータ解析を行い、判定法を理解する。
24	官能評価の手法：評点法	評点法とは、試料のある特定の強さや好ましさにについて、数値尺度を用いて評点をつける方法である。ここでは食品を用いて、学生全員がパネルとなり、評点法の実際を体験する。結果を二元配置法による分散分析でデータ解析を行い、判定法を理解する。
25	食品の褐変	食品の褐変のうち、非酵素的褐変についてモデル実験を行い、非酵素的褐変はpH、温度、時間に影響を受けることを理解する。
26	食品の褐変	食品の褐変のうち、非酵素的褐変についてモデル実験を行い、非酵素的褐変はpH、温度、時間に影響を受けることを理解する。
27	食品の物性	食品の物理的評価法について、フックの法則、ニュートンの法則、弾性、粘性、粘弾性などを、ビデオを通して理解する。
28	食品の物性	食品の物理的評価法について、フックの法則、ニュートンの法則、弾性、粘性、粘弾性などを、ビデオを通して理解する。
29	授業のまとめおよび豆テスト	授業の総まとめを行った後、豆テストを行う。成績評価用のノートを見直して完成させた後、時間内に提出する。あわせて、本授業に対し、学生より評価を得る。
30	授業のまとめおよび豆テスト	授業の総まとめを行った後、豆テストを行う。成績評価用のノートを見直して完成させた後、時間内に提出する。あわせて、本授業に対し、学生より評価を得る。

科目名	食品衛生学実験	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員	影山 志保			
開講期	後期			
授業概要	近年我国では、悪性新生物が主要死因を占めている。公衆衛生学演習では実習授業を通して地域環境が人々の健康に大きく関わっていることを学んだが、食生活も健康に及ぼす影響が大きい。このことから、この実習授業では、食品衛生学の問題点のうち、私たちの身近な健康被害にかかわる水、食品腐敗微生物、食品の判別、食品添加物、食品の放射線量について調べた後、結果を飲食に起因する危害の発生を防止する観点からパソコンを用いて理解しやすくまとめ、班ごとに10分程度で発表、もしくは個人レポートとして提出する。このレポート、口頭発表、出席および実習態度が成績の評価になる。			
達成目標	この実験授業では食品衛生管理者に必要な要件を学ぶことを目的としている。また、各分析結果を説明することができることを達成目標としている。			
受講資格	なし	成績評価 方法	①レポート20点 ②プレゼンテーション80点	
教科書	印刷資料配布			
参考書	食品衛生学実験（共立出版株式会社）			
学生への要望	分析機器類や薬品、ガスの取り扱いなどや環境中の微生物や毒性物質を取り扱うため、白衣着用、静粛で機敏な行動をしてもらいたい。なお、実習には必ずPCを持参すること。実習室内には実習に使用しない物品などは持ち込まない。実習室での飲食は禁止する。実習終了後は実習室を清掃することをお願いします。			
オフィスタイム	火曜日Ⅰコマ目からⅣコマ目食品衛生学研究室			
自学自習	授業の前にシラバスに示されている学習内容の予習をしノートを作成すること、授業後は学習内容や実験結果のノートまとめを行うことを自学自習とします。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	食品衛生学の意義と食品衛生学実験での実施内容について説明を行う。
2	食品腐敗微生物①	標準寒天培地およびポテトデキストロース寒天培地の調整を行う。寒天培地の説明、培地の調整方法、培地調整に使用する器具、滅菌操作など、微生物の取り扱い手法の説明も行なう。
3	食品腐敗微生物②	食品中の生菌数は食中毒と品質劣化（腐敗）の重要な指標となる。食中毒は、微生物が食品中で増殖または毒素を生産した食品を人が摂食することで起こるが、汚染され病原微生物の中には、少ない菌数で食中毒を引き起こす食中毒菌もいる。この回では各班で持ち寄った腐敗した食品を紹介し、その詳細について学生から説明してもらい、どのような微生物が増殖する環境なのか議論する。
4	食品腐敗微生物③	腐敗した食材から培地へ微生物のうえかえを行う。肉眼での観察と顕微鏡観察も行い、細菌は37℃、真菌は25℃のインキュベーターで培養する。
5	食品腐敗微生物④	腐敗した食材に増殖した微生物の顕微鏡観察を行う。グラム染色法を用いプレパレートを作成、検鏡する。検鏡した微生物について図鑑を用いながら同定する。
6	食品腐敗微生物⑤	前週に引き続き検鏡と同定を行なう。
7	食品腐敗微生物⑥	前週に引き続き検鏡および同定を行う。
8	食品腐敗微生物⑦	次週の発表会のプレゼンテーション資料を作成する。
9	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
10	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
11	放射線測定①	放射線についての講義
12	放射線測定②	放射線測定試料の準備、前処理（農産物は刻む、土壌は風乾し0.5μmのメッシュの篩でふるう）
13	放射線測定③	学園内の放射線測定室（RI室）と測定機器の紹介、各班毎に試料の放射線測定と結果の解析方法を測定機器を操作しながら学ぶ。
14	放射線測定④	学園内の放射線測定室（RI室）と測定機器の紹介、各班毎に試料の放射線測定と結果の解析方法を測定機器を操作しながら学ぶ。
15	放射線測定⑤	食品の放射線量の測定
16	放射線測定⑥	放射線測定結果の説明
17	放射線測定⑦	結果の解析に関して説明を行う。
18	放射線測定⑧	各班で結果の解析と発表会の準備を行う。
19	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
20	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
21	食品添加物実験①	合成着色料とは、着色の目的で科学的に合成された色素であり、その使用にあたっては食品衛生法で指定されたものであること、そして添加量も設定されている。合成着色料についての人体への影響として、発ガン性・アレルギー性などが指摘される。このことから食品中の合成着色料の定性を、薄層クロマトグラフィーによる方法で行う。
22	食品添加物実験②	合成着色料を使用した食品の準備、食用色素の抽出を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
23	食品添加物実験③	薄層クロマトグラフィーの展開
24	食品添加物実験④	結果の評価を行う。次週までレポートを提出する。残りの時間はレポートを取りまとめ、次週までに個人レポートを提出する。
25	残留農薬の定量実験①	日本で許可されている残留農薬、国際的な残留農薬の使用状況、日本での残留農薬の規制値など残留農薬についての講義を行う。
26	残留農薬の定量実験②	かんきつ類（グレープフルーツ）を各班で用意し、産地や種類などを発表する。グレープフルーツ表面から残留農薬を抽出する。抽出した残留農薬に対するかびの生育実験を行い、翌週まで培養する。
27	残留農薬の定量実験③	培養結果の観察を行う。阻止帯の幅を計測し、残留農薬の定量値を計算によって求める。
28	残留農薬の定量実験④	抗かび作用から阻止帯を求め、かんきつ類（グレープフルーツ）上の残留農薬濃度を求める。その結果をもとにデータを解析し、発表会のプレゼンテーションの準備する。
29	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
30	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。

科目名	食品衛生学実験	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員	影山 志保			
開講期	後期			
授業概要	近年我国では、悪性新生物が主要死因を占めている。公衆衛生学演習では実習授業を通して地域環境が人々の健康に大きく関わっていることを学んだが、食生活も健康に及ぼす影響が大きい。このことから、この実習授業では、食品衛生学の問題点のうち、私たちの身近な健康被害にかかわる水、食品腐敗微生物、食品の判別、食品添加物、食品の放射線量について調べた後、結果を飲食に起因する危害の発生を防止する観点からパソコンを用いて理解しやすくまとめ、班ごとに10分程度で発表、もしくは個人レポートとして提出する。このレポート、口頭発表、出席および実習態度が成績の評価になる。			
達成目標	この実験授業では食品衛生管理者に必要な要件を学ぶことを目的としている。また、各分析結果を説明することができることを達成目標としている。			
受講資格	なし	成績評価 方法	①レポート20点 ②プレゼンテーション80点	
教科書	印刷資料配布			
参考書	食品衛生学実験（共立出版株式会社）			
学生への要望	分析機器類や薬品、ガスの取り扱いなどや環境中の微生物や毒性物質を取り扱うため、白衣着用、静粛で機敏な行動をしてもらいたい。なお、実習には必ずPCを持参すること。実習室内には実習に使用しない物品などは持ち込まない。実習室での飲食は禁止する。実習終了後は実習室を清掃することをお願いします			
オフィスタイム	火曜日Ⅰコマ目からⅣコマ目食品衛生学研究室			
自学自習	授業の前にシラバスに示されている学習内容の予習をしノートを作成すること、授業後は学習内容や実験結果のノートまとめを行うことを自学自習とします。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	食品衛生学の意義と食品衛生学実験での実施内容について説明を行う。
2	食品腐敗微生物①	標準寒天培地およびポテトデキストロース寒天培地の調整を行う。寒天培地の説明、培地の調整方法、培地調整に使用する器具、滅菌操作など、微生物の取り扱い手法の説明も行なう。
3	食品腐敗微生物②	食品中の生菌数は食中毒と品質劣化（腐敗）の重要な指標となる。食中毒は、微生物が食品中で増殖または毒素を生産した食品を人が摂食することで起こるが、汚染され病原微生物の中には、少ない菌数で食中毒を引き起こす食中毒菌もいる。この回では各班で持ち寄った腐敗した食品を紹介し、その詳細について学生から説明してもらい、どのような微生物が増殖する環境なのか議論する。
4	食品腐敗微生物③	腐敗した食材から培地へ微生物のうえかえを行う。肉眼での観察と顕微鏡観察も行い、細菌は37℃、真菌は25℃のインキュベーターで培養する。
5	食品腐敗微生物④	腐敗した食材に増殖した微生物の顕微鏡観察を行う。グラム染色法を用いプレパラートを作成、検鏡する。検鏡した微生物について図鑑を用いながら同定する。
6	食品腐敗微生物⑤	前週に引き続き検鏡と同定を行なう。
7	食品腐敗微生物⑥	前週に引き続き検鏡および同定を行う。
8	食品腐敗微生物⑦	次週の発表会のプレゼンテーション資料を作成する。
9	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
10	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
11	放射線測定①	放射線についての講義
12	放射線測定②	放射線測定試料の準備、前処理（農産物は刻む、土壌は風乾し0.5μmのメッシュの篩でふるう）
13	放射線測定③	学園内の放射線測定室（RI室）と測定機器の紹介、各班毎に試料の放射線測定と結果の解析方法を測定機器を操作しながら学ぶ。
14	放射線測定④	学園内の放射線測定室（RI室）と測定機器の紹介、各班毎に試料の放射線測定と結果の解析方法を測定機器を操作しながら学ぶ。
15	放射線測定⑤	食品の放射線量の測定
16	放射線測定⑥	放射線測定結果の説明
17	放射線測定⑦	結果の解析に関して説明を行う。
18	放射線測定⑧	各班で結果の解析と発表会の準備を行う。
19	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
20	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
21	食品添加物実験①	合成着色料とは、着色の目的で科学的に合成された色素であり、その使用にあたっては食品衛生法で指定されたものであること、そして添加量も設定されている。合成着色料についての人体への影響として、発ガン性・アレルギー性などが指摘される。このことから食品中の合成着色料の定性を、薄層クロマトグラフィーによる方法で行う。
22	食品添加物実験②	合成着色料を使用した食品の準備、食用色素の抽出を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
23	食品添加物実験③	薄層クロマトグラフィーの展開
24	食品添加物実験④	結果の評価を行う。次週までレポートを提出する。残りの時間はレポートを取りまとめ、次週までに個人レポートを提出する。
25	残留農薬の定量実験①	日本で許可されている残留農薬、国際的な残留農薬の使用状況、日本での残留農薬の規制値など残留農薬についての講義を行う。
26	残留農薬の定量実験②	かんきつ類（グレープフルーツ）を各班で用意し、産地や種類などを発表する。グレープフルーツ表面から残留農薬を抽出する。抽出した残留農薬に対するかびの生育実験を行い、翌週まで培養する。
27	残留農薬の定量実験③	培養結果の観察を行う。阻止帯の幅を計測し、残留農薬の定量値を計算によって求める。
28	残留農薬の定量実験④	抗かび作用から阻止帯を求め、かんきつ類（グレープフルーツ）上の残留農薬濃度を求める。その結果をもとにデータを解析し、発表会のプレゼンテーションの準備する。
29	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。
30	発表会	班毎にプレゼンテーションを行う。全員が発表すること、各班で行った実験データの説明と考察を必ず発表に盛り込むこと。10分間の発表の後、質疑応答の時間も設ける。

平成30年度

科目名	調理学実習Ⅰ	対象 単位数 必修	家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 選択/家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修
担当教員	菊池 節子, 吉田 朱里		
開講期	前期		
授業概要	【授業の目的・ねらい】 ①基礎的な知識・技術の習得 ②管理栄養士として役立つ実践能力の養成 ③社会人基礎力（チームワーク、状況把握力、課題発見力）の養成 ④健康な生活を送るための方法ならびに豊かな感性の習得 【授業全体の内容の概要】 調理学実習Ⅰでは、実験や実習を通して食品の特性や調理操作による食品の変化について学ぶ。また調味パーセントを習得することにより、「おいしさ」を再現できる実力を養う。さらに食の文化的側面にも目を向け、文化の上に食生活が成り立っていることも十分に理解しながら実習を進める。		
達成目標	【授業終了時の達成課題（達成目標）】 ①管理栄養士に必要な知識・技術を習得できたか。 ②実習を通して、調理学の基本を身に付けることができたか。 ③実習を通して、社会人基礎力や感性を身に付けることができたか。		
受講資格	大学食物栄養学科学生	成績評価 方法	①授業態度 20% ②提出物 30% ③筆記試験 30% ④実技試験 20%
教科書	「新調理学実習 第二版 ー基本調理から給食への展開ー」 宮下朋子・村元美代編著 同文書院 2500円＋税		
参考書	「調理のためのベーシックデータ第5版」 女子栄養大学出版部 1800＋税 「新版調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子共著 同文書院 河野友美 「コツと科学の調理事典」 医歯薬出版		
学生への要望	衛生・安全管理に十分注意し、欠席をせずに意欲的に取り組んで下さい。また実験実習には、調理学で学ぶ理論とよく関連付けて予習を行い臨んで下さい。さらに実験実習終了後は実習内容をよく反省し、調理科学、食文化、食品学も踏まえ、実習内容の記録・反省をノートに整理し、今後役立つノートをまとめて下さい。		
オフィスタイム	月曜Ⅴ限（16：10～17：40） 金曜Ⅳ限（14：30～16：00） 場所：No.1調理学実習室 そのほかの時間帯の希望も含め、事前にskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpにご連絡ください。		
自学自習			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	授業の目的や進め方、実習を進めるにあたっての心構えや注意事項、衛生管理と身支度の整え方、レポートやノートのまとめ方などについて学ぶ。さらに調味パーセントの計算方法について学ぶ。
2	オリエンテーション	授業の目的や進め方、実習を進めるにあたっての心構えや注意事項、衛生管理と身支度の整え方、レポートやノートのまとめ方などについて学ぶ。さらに調味パーセントの計算方法などについて学ぶ。
3	実験－1 計量	調理では材料を正確に計量することが非常に重要である。本時は、容量、重量、形状などの正しい計測法を知ingことを目的とし、粒状、粉状の食品の容量と重量の関係、固形食品の体積、膨化率、密度、比重などの計測方法の他、pH、温度、色の測定方法について学ぶ。あわせて目測値と実測値の関係、廃棄率の計算などについて学ぶ。 * 実習：クレープ（プリント）
4	実験－1 計量	調理では材料を正確に計量することが非常に重要である。本時は、容量、重量、形状などの正しい計測法を知ingことを目的とし、粒状、粉状の食品の容量と重量の関係、固形食品の体積、膨化率、密度、比重などの計測方法の他、pH、温度、色の測定方法について学ぶ。あわせて目測値と実測値の関係、廃棄率の計算などについて学ぶ。 * 実習：クレープ（プリント）
5	実験－2 だしの取り方	だし汁のとり方としてかつお節だし汁（一番だし、二番だし）、こんぶだし汁、混合だし汁、煮干だし汁、肉・野菜からとるだし汁のとり方を学ぶ。さらにスープが濁ってしまった場合の対処方法、かきたま汁の要領、でんぷん濃度について学ぶ。 * 実験：各種だし汁の取り方、すまし汁の官能評価 実習：かきたま汁（教科書p.36）
6	実験－2 だしの取り方	だし汁のとり方としてかつお節だし汁（一番だし、二番だし）、こんぶだし汁、混合だし汁、煮干だし汁、肉・野菜からとるだし汁のとり方を学ぶ。さらにスープが濁ってしまった場合の対処方法、かきたま汁の要領、でんぷん濃度について学ぶ。 * 実験：各種だし汁の取り方、すまし汁の官能評価 実習：かきたま汁（教科書p.36）
7	実験－3 官能評価	甘味、塩味、酸味、苦味、旨味の五原味の識別検査、官能検査の種類と実施方法、得られた結果の統計処理の方法について学ぶ。あわせて、各自の味覚感受性について確認し、味覚に対する理解を深める。
8	実験－3 官能評価	甘味、塩味、酸味、苦味、旨味の五原味の識別検査、官能検査の種類と実施方法、得られた結果の統計処理の方法について学ぶ。あわせて、各自の味覚感受性について確認し、味覚に対する理解を深める。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
9	実験－４ 炊飯	うるち米（食品）からご飯（食物）に変化する様子をピーカー炊飯実験で観察する。その後、従来の方法である文化鍋炊飯を行い、炊飯の要領について学ぶ。さらにご飯をおにぎりにし、飯茶碗一杯やおにぎりのご飯の量、塩味、煎茶の入れ方について学ぶ。 *実験：ピーカー炊飯実験 実習：白飯・おにぎり（p.41）、煎茶（p.99）
10	実験－４ 炊飯	うるち米（食品）からご飯（食物）に変化する様子をピーカー炊飯実験で観察する。その後、従来の方法である文化鍋炊飯を行い、炊飯の要領について学ぶ。さらにご飯をおにぎりにし、飯茶碗一杯やおにぎりのご飯の量、塩味、煎茶の入れ方について学ぶ。 *実験：ピーカー炊飯実験 実習：白飯・おにぎり（p.41）、煎茶（p.99）
11	実習－１ 野菜の切り方	野菜の切り方について、はじめにビデオで学習し、その後各自で実践する。基本的な切り方のいろいろや、切り方の違いによるテクスチャーの違いについて学ぶ。 *実習：けんちんうどん（参照p.37）、即席漬け（p.89）
12	実習－１ 野菜の切り方	野菜の切り方について、はじめにビデオで学習し、その後各自で実践する。基本的な切り方のいろいろや、切り方の違いによるテクスチャーの違いについて学ぶ。 *実習：けんちんうどん（参照p.37）、即席漬け（p.89）
13	実習－２（１） 日本料理	炊飯の要領と和風だしの復習、そばろの要領、緑色野菜の茹で方、化学膨化剤による小麦粉の膨化について学ぶ。試食では日本料理の配膳の仕方と食卓作法を実践する。 *実習：そばろご飯（p.45）、味噌汁（p.39）、ほうれん草のお浸し（p.84）、利休まんじゅう（参照p.96）、番茶（p.99）
14	実習－２（１） 日本料理	炊飯の要領と和風だしの復習、そばろの要領、緑色野菜の茹で方、化学膨化剤による小麦粉の膨化について学ぶ。試食では日本料理の配膳の仕方と食卓作法を実践する。 *実習：そばろご飯（p.45）、味噌汁（p.39）、ほうれん草のお浸し（p.84）、利休まんじゅう（参照p.96）、番茶（p.99）
15	実験－５による変化 砂糖の加熱	砂糖の加熱による変化についての実験を行い、砂糖の調理性について学ぶ。*実習：抜絲地瓜（p.248）、ピーナッツ糖衣かけ、フォンダン（プリント）、酸辣黃瓜（p.199）、茉莉花茶（249）
16	実験－５による変化 砂糖の加熱	砂糖の加熱による変化についての実験を行い、砂糖の調理性について学ぶ。*実習：抜絲地瓜（p.248）、ピーナッツ糖衣かけ、フォンダン（プリント）、酸辣黃瓜（p.199）、茉莉花茶（249）
17	実習－３（１） 西洋料理	卵の鮮度判定方法、卵の調理性（乳化性、熱凝固性など）について学ぶ。さらに、水中油滴型・油中水滴型エマルジョン、卵料理の希釈倍率、紅茶の要領について学ぶ。 *実験：卵の鮮度判定、マヨネーズソース 実習：スリーデッカーサンドウィッチ（p.152）、カスタードプティング（p.178）、紅茶（p.186）
18	実習－３（１） 西洋料理	卵の鮮度判定方法、卵の調理性（乳化性、熱凝固性など）について学ぶ。さらに、水中油滴型・油中水滴型エマルジョン、卵料理の希釈倍率、紅茶の要領について学ぶ。 *実験：卵の鮮度判定、マヨネーズソース 実習：スリーデッカーサンドウィッチ（p.152）、カスタードプティング（p.178）、紅茶（p.186）
19	実習－４（２） 日本料理	煮魚、煮物、蒸し物の要領について学ぶ。さらにあんのでんぷん濃度やゼラチンの扱い方について学ぶ。 *実習：えだまめご飯（p.43）、さばの味噌煮（p.57）、かぼちゃのそばろあんかけ（p.59）、茶碗蒸し（p.70）、みかんゼリー（p.179）
20	実習－４（２） 日本料理	煮魚、煮物、蒸し物の要領について学ぶ。さらにあんのでんぷん濃度やゼラチンの扱い方について学ぶ。 *実習：えだまめご飯（p.43）、さばの味噌煮（p.57）、かぼちゃのそばろあんかけ（p.59）、茶碗蒸し（p.70）、みかんゼリー（p.179）
21	実習－５（１） 中国料理	中国料理の献立構成と内容、調理法、マナーについて学ぶ。また、粥の要領、白玉粉の調理性について学ぶ。 *実習：凉拌茄子（p.197）、芙蓉蟹（p.219）、乾焼明蝦（p.207）、粥（参照p.233）、蜜汁元宵（p.247）
22	実習－５（１） 中国料理	中国料理の献立構成と内容、調理法、マナーについて学ぶ。また、粥の要領、白玉粉の調理性について学ぶ。 *実習：凉拌茄子（p.197）、芙蓉蟹（p.219）、乾焼明蝦（p.207）、粥（参照p.233）、蜜汁元宵（p.247）
23	実験－６ 寒天・ゼラチンの調理特性	寒天・ゼラチンは多量の水を加えて加熱するとゾルになり、冷却するとゲルになる。本時では、ゲル化剤の原料の違いによる凝固特性やテクスチャー、副材料の影響について学ぶ。
24	実験－６ 寒天・ゼラチンの調理特性	寒天・ゼラチンは多量の水を加えて加熱するとゾルになり、冷却するとゲルになる。本時では、ゲル化剤の原料の違いによる凝固特性やテクスチャー、副材料の影響について学ぶ。
25	実習－６（２） 西洋料理	米を油脂で炒めてから炊飯するピラフの要領、小麦粉調理としてホワイトルーの作り方、その他牛乳・乳製品、油脂の調理について学ぶ。 *実習：ドリア（参照p.157・161）、ポタージュ ミルファンティー（プリント）、トマトサラダ（p.166）、パパロア（p.182）
26	実習－６（２） 西洋料理	米を油脂で炒めてから炊飯するピラフの要領、小麦粉調理としてホワイトルーの作り方、その他牛乳・乳製品、油脂の調理について学ぶ。 *実習：ドリア（p.157・161参照）、ポタージュ ミルファンティー（プリント）、トマトサラダ（p.166）、パパロア（p.182）
27	実習－７（３） 日本料理	麺の種類とゆで方、乾物に対するゆで上がり倍率、揚げ物の種類と天ぷらの要領、寒天の種類と扱い方・調理性、ほうじ茶の入れ方について学ぶ。 *実習：冷やしそうめん（p.54）、天ぷら（p.80）、水ようかん（p.93）、ほうじ茶（p.99）

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
28	実習－７ 日本料理 (3)	麺の種類とゆで方、乾物に対するゆで上がり倍率、揚げ物の種類と天ぷらの要領、寒天の種類と扱い方・調理性、ほうじ茶の入れ方について学ぶ。 * 実習：冷やしそうめん (p. 54)、天ぷら (p. 80)、水ようかん (p. 93)、ほうじ茶 (p. 99)
29	まとめ・調理実習室の整備	半年でどの程度調理の基本が身についたかを実技試験を通して確認する。その後調理室・調理解具・厨房機器の手入れの仕方を学ぶ。
30	まとめ・調理実習室の整備	半年でどの程度調理の基本が身についたかを実技試験を通して確認する。その後調理室・調理解具・厨房機器の手入れの仕方を学ぶ。

平成30年度

科目名	調理学実習Ⅰ	対象 単位数 必修	家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 選択/家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修
担当教員	菊池 節子, 吉田 朱里		
開講期	前期		
授業概要	【授業の目的・ねらい】 ①基礎的な知識・技術の習得 ②管理栄養士として役立つ実践能力の養成 ③社会人基礎力（チームワーク、状況把握力、課題発見力）の養成 ④健康な生活を送るための方法ならびに豊かな感性の習得 【授業全体の内容の概要】 調理学実習Ⅰでは、実験や実習を通して食品の特性や調理操作による食品の変化について学ぶ。また調味パーセントを習得することにより、「おいしさ」を再現できる実力を養う。さらに食の文化的側面にも目を向け、文化の上に食生活が成り立っていることも十分に理解しながら実習を進める。		
達成目標	【授業終了時の達成課題（達成目標）】 ①管理栄養士に必要な知識・技術を習得できたか。 ②実習を通して、調理学の基本を身に付けることができたか。 ③実習を通して、社会人基礎力や感性を身に付けることができたか。		
受講資格	大学食物栄養学科学生	成績評価 方法	①授業態度 20% ②提出物 30% ③筆記試験 30% ④実技試験 20%
教科書	「新調理学実習 第二版 ー基本調理から給食への展開ー」 宮下朋子・村元美代編著 同文書院 2500円＋税		
参考書	「調理のためのベーシックデータ第5版」 女子栄養大学出版部 1800＋税 「新版調理と理論」 山崎清子・島田キミエ・渋川祥子・下村道子共著 同文書院 河野友美 「コツと科学の調理事典」 医歯薬出版		
学生への要望	衛生・安全管理に十分注意し、欠席をせずに意欲的に取り組んで下さい。また実験実習には、調理学で学ぶ理論とよく関連付けて予習を行い臨んで下さい。さらに実験実習終了後は実習内容をよく反省し、調理科学、食文化、食品学も踏まえ、実習内容の記録・反省をノートに整理し、今後役立つノートをまとめて下さい。		
オフィスタイム	月曜Ⅴ限（16：10～17：40） 金曜Ⅳ限（14：30～16：00） 場所：No.1調理学実習室 そのほかの時間帯の希望も含め、事前にskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpにご連絡ください。		
自学自習			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	授業の目的や進め方、実習を進めるにあたっての心構えや注意事項、衛生管理と身支度の整え方、レポートやノートのまとめ方などについて学ぶ。さらに調味パーセントの計算方法について学ぶ。
2	オリエンテーション	授業の目的や進め方、実習を進めるにあたっての心構えや注意事項、衛生管理と身支度の整え方、レポートやノートのまとめ方などについて学ぶ。さらに調味パーセントの計算方法などについて学ぶ。
3	実験－1 計量	調理では材料を正確に計量することが非常に重要である。本時は、容量、重量、形状などの正しい計測法を知ingことを目的とし、粒状、粉状の食品の容量と重量の関係、固形食品の体積、膨化率、密度、比重などの計測方法の他、pH、温度、色の測定方法について学ぶ。あわせて目測値と実測値の関係、廃棄率の計算などについて学ぶ。 * 実習：クレープ（プリント）
4	実験－1 計量	調理では材料を正確に計量することが非常に重要である。本時は、容量、重量、形状などの正しい計測法を知ingことを目的とし、粒状、粉状の食品の容量と重量の関係、固形食品の体積、膨化率、密度、比重などの計測方法の他、pH、温度、色の測定方法について学ぶ。あわせて目測値と実測値の関係、廃棄率の計算などについて学ぶ。 * 実習：クレープ（プリント）
5	実験－2 だしの取り方	だし汁のとり方としてかつお節だし汁（一番だし、二番だし）、こんぶだし汁、混合だし汁、煮干だし汁、肉・野菜からとるだし汁のとり方を学ぶ。さらにスープが濁ってしまった場合の対処方法、かきたま汁の要領、でんぷん濃度について学ぶ。 * 実験：各種だし汁の取り方、すまし汁の官能評価 実習：かきたま汁（教科書p.36）
6	実験－2 だしの取り方	だし汁のとり方としてかつお節だし汁（一番だし、二番だし）、こんぶだし汁、混合だし汁、煮干だし汁、肉・野菜からとるだし汁のとり方を学ぶ。さらにスープが濁ってしまった場合の対処方法、かきたま汁の要領、でんぷん濃度について学ぶ。 * 実験：各種だし汁の取り方、すまし汁の官能評価 実習：かきたま汁（教科書p.36）
7	実験－3 官能評価	甘味、塩味、酸味、苦味、旨味の五原味の識別検査、官能検査の種類と実施方法、得られた結果の統計処理の方法について学ぶ。あわせて、各自の味覚感受性について確認し、味覚に対する理解を深める。
8	実験－3 官能評価	甘味、塩味、酸味、苦味、旨味の五原味の識別検査、官能検査の種類と実施方法、得られた結果の統計処理の方法について学ぶ。あわせて、各自の味覚感受性について確認し、味覚に対する理解を深める。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
9	実験－４ 炊飯	うるち米（食品）からご飯（食物）に変化する様子をピーカー炊飯実験で観察する。その後、従来の方法である文化鍋炊飯を行い、炊飯の要領について学ぶ。さらにご飯をおにぎりにし、飯茶碗一杯やおにぎりのご飯の量、塩味、煎茶の入れ方について学ぶ。 *実験：ピーカー炊飯実験 実習：白飯・おにぎり（p.41）、煎茶（p.99）
10	実験－４ 炊飯	うるち米（食品）からご飯（食物）に変化する様子をピーカー炊飯実験で観察する。その後、従来の方法である文化鍋炊飯を行い、炊飯の要領について学ぶ。さらにご飯をおにぎりにし、飯茶碗一杯やおにぎりのご飯の量、塩味、煎茶の入れ方について学ぶ。 *実験：ピーカー炊飯実験 実習：白飯・おにぎり（p.41）、煎茶（p.99）
11	実習－１ 野菜の切り方	野菜の切り方について、はじめにビデオで学習し、その後各自で実践する。基本的な切り方のいろいろや、切り方の違いによるテクスチャーの違いについて学ぶ。 *実習：けんちんうどん（参照p.37）、即席漬け（p.89）
12	実習－１ 野菜の切り方	野菜の切り方について、はじめにビデオで学習し、その後各自で実践する。基本的な切り方のいろいろや、切り方の違いによるテクスチャーの違いについて学ぶ。 *実習：けんちんうどん（参照p.37）、即席漬け（p.89）
13	実習－２（１） 日本料理	炊飯の要領と和風だしの復習、そばろの要領、緑色野菜の茹で方、化学膨化剤による小麦粉の膨化について学ぶ。試食では日本料理の配膳の仕方と食卓作法を実践する。 *実習：そばろご飯（p.45）、味噌汁（p.39）、ほうれん草のお浸し（p.84）、利休まんじゅう（参照p.96）、番茶（p.99）
14	実習－２（１） 日本料理	炊飯の要領と和風だしの復習、そばろの要領、緑色野菜の茹で方、化学膨化剤による小麦粉の膨化について学ぶ。試食では日本料理の配膳の仕方と食卓作法を実践する。 *実習：そばろご飯（p.45）、味噌汁（p.39）、ほうれん草のお浸し（p.84）、利休まんじゅう（参照p.96）、番茶（p.99）
15	実験－５による変化 砂糖の加熱	砂糖の加熱による変化についての実験を行い、砂糖の調理性について学ぶ。*実習：抜絲地瓜（p.248）、ピーナッツ糖衣かけ、フォンダン（プリント）、酸辣黃瓜（p.199）、茉莉花茶（249）
16	実験－５による変化 砂糖の加熱	砂糖の加熱による変化についての実験を行い、砂糖の調理性について学ぶ。*実習：抜絲地瓜（p.248）、ピーナッツ糖衣かけ、フォンダン（プリント）、酸辣黃瓜（p.199）、茉莉花茶（249）
17	実習－３（１） 西洋料理	卵の鮮度判定方法、卵の調理性（乳化性、熱凝固性など）について学ぶ。さらに、水中油滴型・油中水滴型エマルジョン、卵料理の希釈倍率、紅茶の要領について学ぶ。 *実験：卵の鮮度判定、マヨネーズソース 実習：スリーデッカーサンドウィッチ（p.152）、カスタードプティング（p.178）、紅茶（p.186）
18	実習－３（１） 西洋料理	卵の鮮度判定方法、卵の調理性（乳化性、熱凝固性など）について学ぶ。さらに、水中油滴型・油中水滴型エマルジョン、卵料理の希釈倍率、紅茶の要領について学ぶ。 *実験：卵の鮮度判定、マヨネーズソース 実習：スリーデッカーサンドウィッチ（p.152）、カスタードプティング（p.178）、紅茶（p.186）
19	実習－４（２） 日本料理	煮魚、煮物、蒸し物の要領について学ぶ。さらにあんのでんぷん濃度やゼラチンの扱い方について学ぶ。 *実習：えだまめご飯（p.43）、さばの味噌煮（p.57）、かぼちゃのそばろあんかけ（p.59）、茶碗蒸し（p.70）、みかんゼリー（p.179）
20	実習－４（２） 日本料理	煮魚、煮物、蒸し物の要領について学ぶ。さらにあんのでんぷん濃度やゼラチンの扱い方について学ぶ。 *実習：えだまめご飯（p.43）、さばの味噌煮（p.57）、かぼちゃのそばろあんかけ（p.59）、茶碗蒸し（p.70）、みかんゼリー（p.179）
21	実習－５（１） 中国料理	中国料理の献立構成と内容、調理法、マナーについて学ぶ。また、粥の要領、白玉粉の調理性について学ぶ。 *実習：凉拌茄子（p.197）、芙蓉蟹（p.219）、乾焼明蝦（p.207）、粥（参照p.233）、蜜汁元宵（p.247）
22	実習－５（１） 中国料理	中国料理の献立構成と内容、調理法、マナーについて学ぶ。また、粥の要領、白玉粉の調理性について学ぶ。 *実習：凉拌茄子（p.197）、芙蓉蟹（p.219）、乾焼明蝦（p.207）、粥（参照p.233）、蜜汁元宵（p.247）
23	実験－６ 寒天・ゼラチンの調理特性	寒天・ゼラチンは多量の水を加えて加熱するとゾルになり、冷却するとゲルになる。本時では、ゲル化剤の原料の違いによる凝固特性やテクスチャー、副材料の影響について学ぶ。
24	実験－６ 寒天・ゼラチンの調理特性	寒天・ゼラチンは多量の水を加えて加熱するとゾルになり、冷却するとゲルになる。本時では、ゲル化剤の原料の違いによる凝固特性やテクスチャー、副材料の影響について学ぶ。
25	実習－６（２） 西洋料理	米を油脂で炒めてから炊飯するピラフの要領、小麦粉調理としてホワイトルーの作り方、その他牛乳・乳製品、油脂の調理について学ぶ。 *実習：ドリア（参照p.157・161）、ポタージュ ミルファンティー（プリント）、トマトサラダ（p.166）、パパロア（p.182）
26	実習－６（２） 西洋料理	米を油脂で炒めてから炊飯するピラフの要領、小麦粉調理としてホワイトルーの作り方、その他牛乳・乳製品、油脂の調理について学ぶ。 *実習：ドリア（p.157・161参照）、ポタージュ ミルファンティー（プリント）、トマトサラダ（p.166）、パパロア（p.182）
27	実習－７（３） 日本料理	麺の種類とゆで方、乾物に対するゆで上がり倍率、揚げ物の種類と天ぷらの要領、寒天の種類と扱い方・調理性、ほうじ茶の入れ方について学ぶ。 *実習：冷やしそうめん（p.54）、天ぷら（p.80）、水ようかん（p.93）、ほうじ茶（p.99）

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
28	実習－７ 日本料理 (3)	麺の種類とゆで方、乾物に対するゆで上がり倍率、揚げ物の種類と天ぷらの要領、寒天の種類と扱い方・調理性、ほうじ茶の入れ方について学ぶ。 * 実習：冷やしそうめん (p. 54)、天ぷら (p. 80)、水ようかん (p. 93)、ほうじ茶 (p. 99)
29	まとめ・調理実習室の整備	半年でどの程度調理の基本が身についたかを実技試験を通して確認する。その後調理室・調理解具・厨房機器の手入れの仕方を学ぶ。
30	まとめ・調理実習室の整備	半年でどの程度調理の基本が身についたかを実技試験を通して確認する。その後調理室・調理解具・厨房機器の手入れの仕方を学ぶ。

平成30年度

平成30年度		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 選択/家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修
科目名	調理学実習Ⅱ		
担当教員	菊池 節子		
開講期	後期		
授業概要	【授業の目的・ねらい】 ①応用的な知識・技術の習得 ②管理栄養士として役立つ実践能力の養成 ③社会人基礎力（チームワーク、状況把握力、課題発見力）の養成 ④健康な生活を送るための方法ならびに豊かな感性の習得 【授業全体の内容の概要】 調理学ならびに調理学実習Ⅰで学んだ基礎的知識および技術をさらに発展させ、応用的な知識・技術を学ぶとともに、管理栄養士として役立つ実践能力を養う。		
達成目標	【授業終了時の達成課題（達成目標）】 ①管理栄養士に必要な知識・技術を習得できたか。 ②献立作成、調理、盛り付けの一連の作業の計画・実施ができたか。 ③実習を通して、社会人基礎力や感性を身に付けることができたか。		
受講資格	調理学、調理学実習Ⅰ履修学生	成績評価 方法	①実技試験（30%）②提出物（30%）③発表（10%）④平常点（30%）
教科書	「新調理学実習 一般調理から大量調理その基礎と応用」宮下朋子編著 同文書院 2500円+税		
参考書	「食品成分表」2017 女子栄養大学出版部 「調理のためのベーシックデータ」第4版 女子栄養大学出版部		
学生への要望	予習をして意欲的に取り組み、実習後は復習をしっかりと行い、理解の定着を図ること。また、日頃から食に関心を持ち、積極的に調理に携わること。		
オフィスタイム	水曜Ⅱ限（10：30～12：00） 木曜Ⅴ限（16：10～17：40） 場所：水はNo1. 調理学研究室 木は加工・調理実習室 そのほか時間帯の希望も含め、事前にskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpに連絡ください。		
自学自習	予習：実習内容を確認し、作り方の手順を読み、使用材料は人数分量を算線しておくこと。 復習：実習内容のポイントを整理して、ノートにまとめておくこと。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション、調理学実習Ⅰ試験解説	オリエンテーションとして授業の進め方について説明する。また調理学実習Ⅰ期末試験の解説を通して既習内容の復習を行う。さらに献立の内容について学び、日本料理の基本である一汁三菜の配膳や調味パーセントについて理解する。
2	オリエンテーション、調理学実習Ⅰ試験解説	オリエンテーションとして授業の進め方について説明する。また調理学実習Ⅰ期末試験の解説を通して既習内容の復習を行う。さらに献立の内容について学び、日本料理の基本である一汁三菜の配膳や調味パーセントについて理解する。
3	食事の設計（1）	食品成分表を用いて、可食部、廃棄部、栄養価計算、ナトリウムからの食塩量への換算方法などについて学び、栄養計算の実際について理解する。【課題：JA郡山との共同開発弁当】
4	食事の設計（1）	食品成分表を用いて、可食部、廃棄部、栄養価計算、ナトリウムからの食塩量への換算方法などについて学び、栄養計算の実際について理解する。【課題：JA郡山との共同開発弁当】
5	日本料理（1）	季節の食材であるたけのこの扱い方、炊き込みご飯の要領、混合だしの取り方、飾り切り、上新粉の調理性について学ぶ。＊実習：たけのこご飯（参照p.44）、若竹汁（p.35）、いかときゅうりの黄身酢和え（p.88）、みたらし団子（参照p.97）
6	日本料理（1）	季節の食材であるたけのこの扱い方、炊き込みご飯の要領、混合だしの取り方、飾り切り、上新粉の調理性について学ぶ。＊実習：たけのこご飯（参照p.44）、若竹汁（p.35）、いかときゅうりの黄身酢和え（p.88）、みたらし団子（参照p.97）
7	食事の設計（2）	課題献立の作成と栄養価計算を行い、栄養計算の復習を行う。
8	食事の設計（2）	課題献立の作成と栄養価計算を行い、栄養計算の復習を行う。
9	食事の設計（3）＋実験（1）	閾値の官能評価 献立作成にあたり必要となる乾物の戻し倍率や器に対する盛り付け量、調味パーセントについて学び、実践できる能力を養う。あわせて、閾値の官能評価の実際について学ぶ。 献立作成：乾物の戻し方と戻し倍率、調味パーセントを考慮したグループ献立
10	食事の設計（3）＋実験（1）	閾値の官能評価 献立作成にあたり必要となる乾物の戻し倍率や器に対する盛り付け量、調味パーセントについて学び、実践できる能力を養う。あわせて、閾値の官能評価の実際について学ぶ。 献立作成：乾物の戻し方と戻し倍率、調味パーセントを考慮したグループ献立
11	日本料理（2）	すし飯、焼き物、汁物、甘酢漬の要領、乾物の戻し方と戻し倍率について学ぶ。＊実習：巻き寿司（p.49）、魚の照り焼き（p.74）、菊花かぶの甘酢漬（p.91）、吉野鶏のすまし汁（p.33）
12	日本料理（2）	すし飯、焼き物、汁物、甘酢漬の要領、乾物の戻し方と戻し倍率について学ぶ。＊実習：巻き寿司（p.49）、魚の照り焼き（p.74）、菊花かぶの甘酢漬（p.91）、吉野鶏のすまし汁（p.33）

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
13	食事の設計（４）＋日本料理（３）	献立作成にあたり必要となる乾物の戻し倍率や器に対する盛り付け量、調味パーセントについて学び、実践できる能力を養う。あわせてもち米の調理性、小豆の煮方の要領について学ぶ。＊実習：先週作成したグループ献立の実習と発表、強飯（赤飯）（p. 47）
14	食事の設計（４）＋日本料理（３）	献立作成にあたり必要となる乾物の戻し倍率や器に対する盛り付け量、調味パーセントについて学び、実践できる能力を養う。あわせてもち米の調理性、小豆の煮方の要領について学ぶ。＊実習：先週作成したグループ献立の実習と発表、強飯（赤飯）（p. 47）
15	食事の設計（５）	課題献立の中間発表を行い、相互評価を参考に、献立の改善を行う。
16	食事の設計（５）	課題献立の中間発表を行い、相互評価を参考に、献立の改善を行う。
17	日本料理（４）＋西洋料理（１）	あじを用いて、代表的な魚のおろし方である三枚おろしについて学び、日本料理と西洋料理に展開する。また、蒸気圧による小麦粉の膨化、カスタードクリーム of 要領、コーヒー・紅茶の入れ方について学ぶ。＊実習：あじの酢醤油かけ（p. 32）、あじのフライ（参照p. 147）、シュークリーム（p. 176）、アイスティー（p. 186）
18	日本料理（４）＋西洋料理（１）	あじを用いて、代表的な魚のおろし方である三枚おろしについて学び、日本料理と西洋料理に展開する。また、蒸気圧による小麦粉の膨化、カスタードクリーム of 要領、コーヒー・紅茶の入れ方について学ぶ。＊実習：あじの酢醤油かけ（p. 32）、あじのフライ（参照p. 147）、シュークリーム（p. 176）、アイスティー（p. 186）
19	西洋料理（２）	日本人に不足しているカルシウムの摂取方法の一つとして、牛乳を用い、ホワイトソースやカッテージチーズの調理について学ぶ。また、ブラマンジェのでんぷん濃度ならびにでんぷんの糊化について学ぶ。＊実習：グラタン（p. 161）、カッテージチーズのサラダ（参照p. 162）ブラマンジェ（p. 181）
20	西洋料理（２）	日本人に不足しているカルシウムの摂取方法の一つとして、牛乳を用い、ホワイトソースやカッテージチーズの調理について学ぶ。また、ブラマンジェのでんぷん濃度ならびにでんぷんの糊化について学ぶ。＊実習：グラタン（p. 161）、カッテージチーズのサラダ（参照p. 162）ブラマンジェ（p. 181）
21	日本料理（５）	麺の種類とゆで方、乾物に対するゆで上がり倍率、揚げ物の種類と天ぷらの要領、寒天の種類と扱い方・調理性、ほうじ茶の入れ方について学ぶ。＊実習：冷やしそうめん（p. 54）、天ぷら（p. 80）、水ようかん（p. 93）、ほうじ茶（p. 99）
22	日本料理（５）	麺の種類とゆで方、乾物に対するゆで上がり倍率、揚げ物の種類と天ぷらの要領、寒天の種類と扱い方・調理性、ほうじ茶の入れ方について学ぶ。＊実習：冷やしそうめん（p. 54）、天ぷら（p. 80）、水ようかん（p. 93）、ほうじ茶（p. 99）
23	実験（２）砂糖の調理性	砂糖の加熱による変化についての実験を行い、砂糖の調理性について学ぶ。
24	実験（２）砂糖の調理性	砂糖の加熱による変化についての実験を行い、砂糖の調理性について学ぶ。
25	食事の設計（６）実技テスト	課題として各自が献立作成、試作と取り組みを重ねてきた、「JA郡山との共同開発弁当」の調理を行う。
26	食事の設計（６）実技テスト	課題として各自が献立作成、試作と取り組みを重ねてきた、「JA郡山との共同開発弁当」の調理を行う。
27	中国料理（１）	中国料理の献立構成と内容、調理法、マナーについて学ぶ。また、粥の要領、白玉粉の調理性について学ぶ。＊実習：凉拌茄子（p. 197）、芙蓉蟹（p. 219）、乾焼明蝦（p. 207）、粥（参照p. 233）、蜜汁元宵（p. 247）
28	中国料理（１）	中国料理の献立構成と内容、調理法、マナーについて学ぶ。また、粥の要領、白玉粉の調理性について学ぶ。＊実習：凉拌茄子（p. 197）、芙蓉蟹（p. 219）、乾焼明蝦（p. 207）、粥（参照p. 233）、蜜汁元宵（p. 247）
29	まとめ・調理実習室の整備・課題提出	半期を振り返り調理学実習Ⅱで学んだ内容のより一層の定着を図る。また、実習室の整備の仕方について学ぶ。【課題提出：JA郡山との共同開発弁当のレポート】
30	まとめ・調理実習室の整備・課題提出	半期を振り返り調理学実習Ⅱで学んだ内容のより一層の定着を図る。また、実習室の整備の仕方について学ぶ。【課題提出：JA郡山との共同開発弁当のレポート】

科目名	基礎栄養学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修	
担当教員	高橋 徹			
開講期	後期			
授業概要	この講義では、健康な生活を送るために重要な栄養学の基礎を学ぶ。 ヒトが身体を維持して生命活動を営んでいくために必要とする栄養素（糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル）が、どのような役割を果たしているかを理解するため、各栄養素の消化・吸収、代謝（体内での分解や合成）とその調節機構について学ぶ。 次年度以降の応用栄養学や臨床栄養学、さらには管理栄養士国家試験を受けるための基礎知識を身に付ける。			
達成目標	各栄養素（糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル）の消化・吸収とその調節機構を理解する。 各栄養素や水分、電解質の代謝を理解し、それぞれどのような役割を担っているかを理解する。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 必修		成績評価 方法	小テストおよび課題（30%）、期末試験（70%）の 総合評価
教科書	栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学（田地陽一 編、羊土社）			
参考書	Nブックス 三訂 基礎栄養学（林淳三 監修、建帛社）・栄養科学イラストレイテッド 生化学（菌田勝 編、羊土社）			
学生への要望	生体物質など生化学に関連した内容を理解した上で出席することが望ましい。予習と復習を忘れずにしてください。			
オフィスタイム	火曜日のIII限およびV限、その他適宜対応します。 No.1栄養学研究室			
自学自習	事前学習：当日の内容を教科書で確認しておくこと（1時間） 事後学習：ノートのまとめと復習（1時間）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	栄養の概念	栄養の定義、栄養素の種類と働き、栄養学の歴史
2	食物の摂取	空腹感・満腹感、食欲、摂食量の調節、概日リズムと食事のタイミング
3	消化・吸収と栄養素の体内動態（1）	消化と吸収、管腔内消化、管腔内消化の調節
4	消化・吸収と栄養素の体内動態（2）	膜消化、吸収、栄養素別の消化・吸収
5	消化・吸収と栄養素の体内動態（3）	栄養素の吸収経路、食物繊維・難消化性糖質の作用、消化吸収率
6	たんぱく質の栄養（1）	たんぱく質とアミノ酸、食後・食間のたんぱく質・アミノ酸の代謝、アミノ酸の代謝
7	たんぱく質の栄養（2）	体たんぱく質の代謝、たんぱく質・アミノ酸代謝の臓器差、たんぱく質栄養状態の評価指標、たんぱく質の栄養価
8	糖質の栄養	糖質の代謝経路、エネルギー源としての役割、糖質の体内代謝、他の栄養素との関係
9	脂質の栄養（1）	脂質の種類、脂肪酸の種類、脂肪酸の代謝経路
10	脂質の栄養（2）	エネルギー源としての役割、多価不飽和脂肪酸の代謝、脂質の体内輸送、脂肪細胞の役割
11	ビタミンの栄養（1）	ビタミンの種類、脂溶性ビタミン
12	ビタミンの栄養（2）	水溶性ビタミン
13	ミネラルの栄養	ミネラルの種類、骨・歯とミネラル、鉄の機能と貯蔵、酵素とミネラル、生体機能調節とミネラル
14	水・電解質の栄養的意義	生体内の水、水の出納、水分量の調節、脱水と浮腫、電解質と酸塩基平衡
15	エネルギー代謝	食物のエネルギー、エネルギー消費量、臓器別エネルギー消費量、エネルギー代謝の測定法

平成30年度

科目名	基礎栄養学実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員	源川 博久, 根本 絢香			
開講期	前期			
授業概要	栄養素を適切に摂取して良好な栄養状態を保つための栄養管理は、ヒトの健康維持のみならず健康増進やQOL(人生の質)の向上のために大変重要である。栄養管理のためには個人の栄養状態がどのような状況であるかを評価し、栄養上の問題があれば問題の解決をはかる必要がある。基礎栄養学実習では個人の栄養状態を評価するための方法(栄養アセスメント法)について学ぶ。そのため、身体計測、尿の生化学的検査を自分自身についておこない、これらの結果に基づいて各自の栄養状態を判定する。			
達成目標	自分自身についておこなった栄養アセスメント法について、得られた結果を生化学や栄養学の知見に基づいて解釈することにより、栄養素の代謝や必要量について理解することを目標とする。			
受講資格	特になし。		成績評価 方法	実習ノート(50%)と期末試験の結果(50%)より総合的に評価する。
教科書	授業で配布するプリント 日本人の食事摂取基準 2015年版、第一出版			
参考書	応用栄養学Ⅰ、生化学実験、基礎栄養学、生化学の教科書及びプリント			
学生への要望	基礎栄養学実習は、応用栄養学Ⅰ、生化学、基礎栄養学と関連が深いため、関連付けることが重要です。そのため、わからないことはどんなことでも質問すること。			
オフィスタイム	主に水曜日 8:50-10:30 栄養化学研究室			
自学自習	実験目的・方法など必要事項を実習ノートに記入する。また、結果・考察はすみやかに実習ノートにまとめる。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	授業の進め方、受講上の注意点、教科書、評価方法などについて理解する。また、基礎栄養学実習で取りあげる授業内容について説明する。また、栄養マネジメント(管理)の重要性と管理栄養士の役割について確認する。
2	栄養スクリーニング	栄養スクリーニングについて確認し、自分自身について栄養スクリーニングをおこなう。栄養スクリーニングは病院と介護保険施設で用いられている方法についておこなう。
3	身体計測Ⅰ	栄養アセスメントにおける身体計測の意義と方法について確認し、身長と体重を測定する。また、体格指数(BMI)を算出し、BMIから体格について考察する。
4	身体計測Ⅱ	インピーダンス法により体脂肪率を測定し、自分の体脂肪率とBMIから、体格と栄養状態を確認する。
5	身体計測Ⅲ	キャリパーを用いた上腕三頭筋皮下脂肪厚ならびに肩甲骨下端部皮下脂肪厚を測定し、皮下脂肪厚から体脂肪率を確認する。
6	身体計測Ⅳ	メジャーを用いた上腕周囲長、下腿周囲長、腹囲を測定し、上腕周囲長と上腕三頭筋皮下脂肪厚から上腕筋周囲長と上腕筋面積を求め、筋肉量と脂肪量を確認する。
7	身体計測Ⅴ	立位身長測定が困難な場合の測定方法を学び、膝高より身長を推定する。
8	骨量評価	超音波式骨量計による骨量を測定し、骨量の状況について考察する。
9	生化学的検査Ⅰ	栄養アセスメントにおける尿の生化学的検査の意義について学び、24時間尿の採尿方法に関して理解し、準備をする。
10	生化学的検査Ⅱ	24時間尿を採尿し、尿量計測、分析準備をおこなう。
11	生化学的検査Ⅲ	栄養アセスメントにおける尿中クレアチニンについて説明し、24時間尿中クレアチニン濃度を測定する。その結果から、クレアチニンクリアランスや筋肉量について考察する。
12	生化学的検査Ⅳ	原子吸光法による24時間尿中ナトリウム量を測定し、食事摂取基準のナトリウム摂取基準と比較して考察する。
13	生化学的検査Ⅴ	原子吸光法による24時間尿中カリウム量を測定し、食事摂取基準のカリウム摂取基準と比較して考察する。
14	食事調査	カルシウムの摂取量について食事調査をおこない、カルシウム摂取の状態を考察する。
15	まとめと試験	これまでの実習の総括をおこない、試験にて理解度を確認する。

平成30年度

科目名	基礎栄養学実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員	源川 博久, 根本 絢香			
開講期	前期			
授業概要	栄養素を適切に摂取して良好な栄養状態を保つための栄養管理は、ヒトの健康維持のみならず健康増進やQOL(人生の質)の向上のために大変重要である。栄養管理のためには個人の栄養状態がどのような状況であるかを評価し、栄養上の問題があれば問題の解決をはかる必要がある。基礎栄養学実習では個人の栄養状態を評価するための方法(栄養アセスメント法)について学ぶ。そのため、身体計測、尿の生化学的検査を自分自身についておこない、これらの結果に基づいて各自の栄養状態を判定する。			
達成目標	自分自身についておこなった栄養アセスメント法について、得られた結果を生化学や栄養学の知見に基づいて解釈することにより、栄養素の代謝や必要量について理解することを目指す。			
受講資格	特になし。		成績評価 方法	実習ノート(50%)と期末試験の結果(50%)より総合的に評価する。
教科書	授業で配布するプリント 日本人の食事摂取基準 2015年版、第一出版			
参考書	応用栄養学Ⅰ、生化学実験、基礎栄養学、生化学の教科書及びプリント			
学生への要望	基礎栄養学実習は、応用栄養学Ⅰ、生化学、基礎栄養学と関連が深いため、関連付けることが重要です。そのため、わからないことはどんなことでも質問すること。			
オフィスタイム	主に水曜日 8:50-10:30 栄養化学研究室			
自学自習				

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	授業の進め方、受講上の注意点、教科書、評価方法などについて理解する。また、基礎栄養学実習で取りあげる授業内容について説明する。また、栄養マネジメント(管理)の重要性と管理栄養士の役割について確認する。
2	栄養スクリーニング	栄養スクリーニングについて確認し、自分自身について栄養スクリーニングをおこなう。栄養スクリーニングは病院と介護保険施設で用いられている方法についておこなう。
3	身体計測Ⅰ	栄養アセスメントにおける身体計測の意義と方法について確認し、身長と体重を測定する。また、体格指数(BMI)を算出し、BMIから体格について考察する。
4	身体計測Ⅱ	インピーダンス法により体脂肪率を測定し、自分の体脂肪率とBMIから、体格と栄養状態を確認する。
5	身体計測Ⅲ	キャリパーを用いた上腕三頭筋皮下脂肪厚ならびに肩甲骨下端部皮下脂肪厚を測定し、皮下脂肪厚から体脂肪率を確認する。
6	身体計測Ⅳ	メジャーを用いた上腕周囲長、下腿周囲長、腹囲を測定し、上腕周囲長と上腕三頭筋皮下脂肪厚から上腕筋周囲長と上腕筋面積を求め、筋肉量と脂肪量を確認する。
7	身体計測Ⅴ	立位身長測定が困難な場合の測定方法を学び、膝高より身長を推定する。
8	骨量評価	超音波式骨量計による骨量を測定し、骨量の状況について考察する。
9	生化学的検査Ⅰ	栄養アセスメントにおける尿の生化学的検査の意義について学び、24時間尿の採尿方法に関して理解し、準備をする。
10	生化学的検査Ⅱ	24時間尿を採尿し、尿量計測、分析準備をおこなう。
11	生化学的検査Ⅲ	栄養アセスメントにおける尿中クレアチニンについて説明し、24時間尿中クレアチニン濃度を測定する。その結果から、クレアチニンクリアランスや筋肉量について考察する。
12	生化学的検査Ⅳ	原子吸光法による24時間尿中ナトリウム量を測定し、食事摂取基準のナトリウム摂取基準と比較して考察する。
13	生化学的検査Ⅴ	原子吸光法による24時間尿中カリウム量を測定し、食事摂取基準のカリウム摂取基準と比較して考察する。
14	食事調査	カルシウムの摂取量について食事調査をおこない、カルシウム摂取の状態を考察する。
15	まとめと試験	これまでの実習の総括をおこない、試験にて理解度を確認する。

平成30年度

科目名	応用栄養学Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	源川 博久			
開講期	前期			
授業概要	応用栄養学Ⅰは、厚生労働省指定の管理栄養士養成課程で専門分野の教育内容として開講されるため、栄養マネジメントの考え方と方法について学ぶ。特に、栄養マネジメントにおいて重要な栄養アセスメントの基本的な考え方を理解する。続いて、栄養アセスメントに用いる「日本人の食事摂取基準」の基本的概念、活用について学ぶ。			
達成目標	応用栄養学Ⅰで取り上げた「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こと」が目標である。			
受講資格	特になし。		成績評価 方法	期末試験(70%)と小テスト(30%)の結果により総合てきに評価する。
教科書	日本人の食事摂取基準 2015年版、第一出版 授業で配布するプリント			
参考書	栄養科学イラストレイテッド「応用栄養学」、栢下淳、上西一弘、羊土社			
学生への要望	応用栄養学と関係のある科目(基礎栄養学、食品学、生化学など)と関連付けをして理解を深めることが望ましい。そのため、わからないことは応用栄養学Ⅰに関わらず質問すること。			
オフィスタイム	主に水曜日 8:50-10:30 栄養化学研究室			
自学自習	授業該当部分の教科書で内容を確認し、準備すること。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	授業の進め方、受講上の注意点、教科書、評価方法などについて理解する。また、応用栄養学Ⅰで取りあげる授業内容について説明する。
2	日本人の食事摂取基準Ⅰ	日本人の食事摂取基準の基本的概念として、策定の基礎理論について確認する。
3	日本人の食事摂取基準Ⅱ	食事摂取基準で示されているエネルギーについて、策定理論や指標の意味について解説する。
4	日本人の食事摂取基準Ⅲ	食事摂取基準で示されている推定平均必要量・推奨量・目安量について、策定理論や指標の意味について解説する。
5	日本人の食事摂取基準Ⅳ	食事摂取基準で示されている耐容上限量・目標量について、策定理論や指標の意味について解説する。
6	日本人の食事摂取基準Ⅴ	食事摂取基準の活用における留意点(過少申告・過大申告・日間変動・優先順)について解説する。
7	日本人の食事摂取基準Ⅵ	食事摂取基準の活用について、確率法・カットポイント法にてエネルギーや栄養素の不足の確率の考え方について解説する。
8	日本人の食事摂取基準Ⅶ	糖質、脂質、タンパク質について、各指標の策定理論を確認する。
9	日本人の食事摂取基準Ⅷ	ビタミンならびにミネラルについて、各指標の策定理論を確認する。
10	まとめⅠ・小テストⅠ	食事摂取基準についてまとめ、理解度を小テストにて確認する。
11	栄養アセスメントⅠ	栄養マネジメントや栄養スクリーニングの目的・方法について解説する。
12	栄養アセスメントⅡ	栄養アセスメントの分類(静的評価法・動的評価法)について解説する。
13	栄養アセスメントⅢ	栄養アセスメントの4種類の方法のうち、臨床検査と身体計測による栄養状態の評価方法を解説する。
14	栄養アセスメントⅣ	栄養アセスメントの4種類の方法のうち、生化学的検査と食事調査による栄養状態の評価方法を解説する。
15	まとめⅡ・試験	これまでの授業のポイントをまとめ、試験にて理解度を確認する。

平成30年度

平成30年度		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
科目名	応用栄養学Ⅱ		
担当教員	菊池 節子		
開講期	後期		
授業概要	【授業の目的・ねらい】 応用栄養学は、人間が誕生し成長・加齢していく過程、すなわちライフステージの変化に適した栄養摂取方法や生活習慣に加えて、運動時や特殊環境下での代謝変化やその際の栄養摂取方法について学習することを目的としている。 【授業全体の内容の概要】 応用栄養学Ⅱでは、Ⅰに引き続き、食事摂取基準（2015年版）の考え方を十分理解した上で、妊娠期から思春期までのライフステージ別に、個人の身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の実践（生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア）などの実践的内容について学ぶ。		
達成目標	【授業終了時の達成課題（達成目標）】 ①個人の状況に適した望ましい食生活のあり方について考えることができたか。 ②妊娠期・授乳期、新生児期・乳児期、成長期の栄養や食生活の問題点を改善するための栄養マネジメントについて理解できたか。		
受講資格	大学食物栄養学科学生	成績評価 方法	①筆記試験 70% ②平常点（確認テスト）30%
教科書	栄養科学イラストレイテッド応用栄養学 栢下 淳、上西一弘編 羊土社 2800円＋税		
参考書	日本人の食事摂取基準(2015年版) 第一出版		
学生への要望	予習をして意欲的に取り組み、終了後は既習関連教科内容も含めて復習をしっかりと行い理解の定着を図ること。毎回授業終了時に豆テストを行い、理解の程度を確認する。		
オフィスタイム	月曜Ⅱ限（10：30～12：00） 水曜Ⅱ限（10：30～12：00） 場所：No.1調理学研究室 そのほかの時間帯の希望を含め、事前にskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpにご連絡ください。		
自学自習	予習：教科書を読み、当日の学習内容についてあらかじめ予習をしておくこと。（60分） 復習：当日の学習内容を整理し、理解ができなかった箇所は調べ学習をしておくこと。（60分）		

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	成長・発達、加齢/ライフサイクル①	成長・発達・加齢（老化）の概念と、成長・発達に伴う身体的・精神的変化と栄養について学ぶ。
2	成長・発達、加齢/ライフサイクル②	加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養について学ぶ。
3	妊娠期、授乳期①	妊娠の成立と母体の生理的变化、母乳について学ぶ。
4	妊娠期、授乳期②	妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。
5	妊娠期、授乳期③	妊娠期の問題点と対策について学ぶ。
6	妊娠期、授乳期④	妊娠期の問題点と対策について学ぶ。
7	妊娠期、授乳期⑤	授乳期・産褥期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。
8	新生児期、乳児期①	新生児期・乳児期の生理的特徴について学ぶ。
9	新生児期、乳児期②	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。
10	新生児期、乳児期③	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。
11	成長期（幼児期、学童期、思春期）①	成長期の生理的特徴について学ぶ。
12	成長期（幼児期、学童期、思春期）②	成長期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。
13	成長期（幼児期、学童期、思春期）③	成長期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。
14	成長期（幼児期、学童期、思春期）④	成長期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。
15	成長期（幼児期、学童期、思春期）⑤	成長期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。

平成30年度

平成30年度	科目名	応用栄養学Ⅲ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択
	担当教員	水野 時子		
	開講期	前期		
	授業概要	〔授業の目的・ねらい〕 各ライフステージ、ストレス応答、運動・スポーツ、特殊環境における身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の知識を身に付ける。 〔授業全体の内容の概要〕 応用栄養学Ⅱに引き続き、ライフステージの栄養として、成人期および高齢期の栄養の特徴とそのアセスメントについて学び理解する。 さらに、栄養に及ぼす時間、運動、環境（各種ストレスなど）の影響について学び理解する。		
	達成目標	①成人期および高齢期の栄養の特徴とそのアセスメントとケア方法を理解する。 ②栄養に及ぼす時間、運動、環境の影響について理解する。		
	受講資格	家政学部 食物栄養学科 3年 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 選択	成績評価 方法	①小テストおよび課題 30点 ②期末試験 70点 60点以上で合格とする。
	教科書	栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学（栢下淳、上西一弘編、羊土社） 必要に応じて資料も配布します。		
	参考書	健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学（渡邊令子他 編、南江堂）		
	学生への要望	・受け身の姿勢ではなく、主体的・積極的に授業に臨みましょう ・課題にしっかり取り組みましょう。 ・必要に応じて、授業中に資料を配布しますので、欠席した際は担当者を訪ねてください。		
	オフィスタイム	火曜日16：10～17：00 金曜日16：10～17：00 No. 2栄養学研究室		
	自学自習	事前学習：当日の内容を教科書や参考書で確認しておくこと（1時間） 事後学習：ノートのまとめと復習（1時間）		

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	人の成長・発達と加齢（老化）	「人の成長・発達と加齢（老化）」について学び、人の一生の身体的変化と栄養についての概略を理解する。
2	成人期の栄養Ⅰ『成人期の身体特性』	成人期における生理・代謝について学び、成人期の身体特性を理解する。
3	成人期の栄養Ⅱ『成人期の栄養アセスメント』	成人期の栄養アセスメントについて学び理解する。
4	成人期の栄養Ⅲ『生活習慣と生活習慣病』	生活習慣病予防のための食生活のあり方を学び理解する。
5	閉経期（更年期）の栄養	閉経期（更年期）の身体変化とそれに伴う病態と疾患、栄養ケアのあり方について学び理解する。
6	高齢期の栄養Ⅰ『高齢者の生理的特徴』	加齢に伴って起こる身体的変化について学び、高齢期の生理的特徴を理解する。
7	高齢期の栄養Ⅱ『高齢期栄養の特徴』	高齢期栄養の特徴について学び理解する。
8	高齢期の栄養Ⅲ『高齢期の疾患・病態と栄養ケア』	高齢期の病態・疾患と栄養ケアについて学び理解する。
9	運動・スポーツと栄養Ⅰ『健康増進と運動』	運動・スポーツによる生体の変化を学び、身体活動・運動が健康の維持増進に重要な役割を果たしていることを理解する。
10	運動・スポーツと栄養Ⅱ『トレーニングと栄養補給』	スポーツ選手の栄養補給のあり方や食事のあり方を学び理解する。
11	環境と栄養Ⅰ『生体リズムと栄養』	明暗周期（光）、食事時刻などはリズム調節の強力な外的要因であることを学び理解する。
12	環境と栄養Ⅱ『ストレスと栄養』	ストレスに対する生体の抵抗力を高めるための食生活について理解する。
13	環境と栄養Ⅲ『特殊環境と栄養』	特殊環境下での生体変化と栄養（栄養補給）について学び理解する。
14	応用栄養学ⅢのまとめⅠ	成人期の栄養および高齢期の栄養の復習とまとめを行う。
15	応用栄養学ⅢのまとめⅡ	運動と栄養および環境と栄養の復習とまとめを行う。

平成30年度

科目名	応用栄養学実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員	岡部 聡子			
開講期	後期			
授業概要	ライフステージに合わせた課題を把握する。 各ライフステージにおける特に摂取を促したい栄養素について理解を深め、具体的な献立と調理を実施する。各回を通し、プレゼンテーション能力を向上させることができる。			
達成目標	①調味パーセントを計算し、献立計画を立てて実践する ②各グループでライフステージに合わせたテーマの献立を作成し、他者に伝わるようにプレゼンテーションをおこなう ③ライフステージの基本的な栄養学的特徴を理解し、豆テストを通して8割以上の成果を出す			
受講資格	食物栄養学科3年	成績評価 方法	筆記試験70%、レポート30%	
教科書	改訂応用栄養学実習 五関正江編 建帛社			
参考書	日本人の食事摂取基準2015年版 五訂食品成分表			
学生への要望	自学・自習に励むこと、チームで役割分担を担うこと 常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に望むこと。 事前学習：当日の内容をテキストで確認しておくこと(1時間) 事後学習：授業を踏まえてのノートまとめ(1時間)			
オフィスタイム	火曜日3・4コマ 食生活研究室			
自学自習	個人課題について、各単元ごとに献立作成と調理の実施、写真撮影をして考察を加えること。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	応用栄養学実習の授業の構成と評価について理解する。献立作成についてパソコンを活用する方法について学習する。献立の入力方法について学ぶ。
2	オリエンテーション	応用栄養学実習の授業の構成と評価について理解する。献立作成についてパソコンを活用する方法について学習する。献立の入力方法について学ぶ。
3	成人期の栄養①	栄養教育論実習で取り組んだ鉄摂取量向上に向けた取り組みについて、各グループ発表を行う。
4	成人期の栄養①	栄養教育論実習で取り組んだ鉄摂取量向上に向けた取り組みについて、各グループ発表を行う。
5	成人期の栄養②	日本人の食事摂取基準に基づき、推定エネルギー必要量やその他の栄養素の算出をおこない、表の作成の仕方について学ぶ。各人のFFQを再度実施し、自己の食生活傾向について考える。
6	成人期の栄養②	日本人の食事摂取基準に基づき、推定エネルギー必要量やその他の栄養素の算出をおこない、表の作成の仕方について学ぶ。各人のFFQを再度実施し、自己の食生活傾向について考える。
7	成人期の栄養③	生活習慣病予防を念頭に、各班テーマを決め献立の作成をおこなう。
8	成人期の栄養③	生活習慣病予防を念頭に、各班テーマを決め献立の作成をおこなう。
9	成人期の栄養④	前回に作成した生活習慣病を念頭とした成人期の献立を基に調理を行い、各班で発表する。
10	成人期の栄養④	前回に作成した生活習慣病を念頭とした成人期の献立を基に調理を行い、各班で発表する。
11	高齢期の栄養①	高齢者の食生活における特徴を理解する。加齢に伴う身体の機能の低下を考慮して食事形態や調味の工夫を踏まえて献立を作成する。
12	高齢期の栄養①	高齢者の食生活における特徴を理解する。加齢に伴う身体の機能の低下を考慮して食事形態や調味の工夫を踏まえて献立を作成する。
13	高齢期の栄養②	想定課題について献立を作成する。 ①健康な高齢者を対象とした公民館でのメニュー紹介 ②咀嚼や嚥下機能に障害のある方に提供する家庭でできるソフト食の提案
14	高齢期の栄養②	想定課題について献立を作成する。 ①健康な高齢者を対象とした公民館でのメニュー紹介 ②咀嚼や嚥下機能に障害のある方に提供する家庭でできるソフト食の提案
15	高齢期の栄養③	前週に作成した高齢者の献立を基に調理をおこない、各班で発表する。
16	高齢期の栄養③	前週に作成した高齢者の献立を基に調理をおこない、各班で発表する。
17	母性の栄養①	妊娠初期・中期・末期から褥婦・授乳婦の身体的・精神的変化について理解し、不足しがちな栄養素について学ぶ。
18	母性の栄養①	妊娠初期・中期・末期から褥婦・授乳婦の身体的・精神的変化について理解し、不足しがちな栄養素について学ぶ。
19	母性の栄養②	想定課題について献立を作成する。 妊娠各期と褥婦・授乳婦の中から、対象とするステージを選び、不足しがちな栄養素を強化した献立を作成する。
20	母性の栄養②	想定課題について献立を作成する。 妊娠各期と褥婦・授乳婦の中から、対象とするステージを選び、不足しがちな栄養素を強化した献立を作成する。
21	母性の栄養③	前週に作成した献立を基に調理をおこない、各班発表する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
22	母性の栄養③	前週に作成した献立を基に調理をおこない、各班発表する。
23	乳幼児期の栄養①	調乳の基本と離乳食の工夫について理解する。
24	乳幼児期の栄養①	調乳の基本と離乳食の工夫について理解する。
25	乳幼児期の栄養②	離乳食の試食と、アレルギー除去食について理解する。とりわけ離乳食（家族の食事から一部取り分けて作成する）と、アレルギー除去のおやつ献立を作成する。
26	乳幼児期の栄養②	離乳食の試食と、アレルギー除去食について理解する。とりわけ離乳食（家族の食事から一部取り分けて作成する）と、アレルギー除去のおやつ献立を作成する。
27	乳幼児期の栄養③	前回作成した献立を基に調理を行い、各班発表する。
28	乳幼児期の栄養③	前回作成した献立を基に調理を行い、各班発表する。
29	まとめ	パソコン記録の整理、実習成果についてパワーポイントを用いて発表する。
30	まとめ	パソコン記録の整理、実習成果についてパワーポイントを用いて発表する。

平成30年度

平成30年度		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
科目名	応用栄養学実習		
担当教員	岡部 聡子		
開講期	後期		
授業概要	ライフステージに合わせた課題を把握する。 各ライフステージにおける特に摂取を促したい栄養素について理解を深め、具体的な献立と調理を実施する。各回を通し、プレゼンテーション能力を向上させることができる。		
達成目標	①調味パーセントを計算し、献立計画を立てて実践する ②各グループでライフステージに合わせたテーマの献立を作成し、他者に伝わるようにプレゼンテーションをおこなう ③ライフステージの基本的な栄養学的特徴を理解し、豆テストを通して8割以上の成果を出す		
受講資格	食物栄養学科3年	成績評価 方法	筆記試験70%、レポート30%
教科書	改訂応用栄養学実習 五関正江編 建帛社		
参考書	日本人の食事摂取基準2015年版 五訂食品成分表		
学生への要望	自学・自習に励むこと、チームで役割分担を担うこと 常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に望むこと。 事前学習：当日の内容をテキストで確認しておくこと(1時間) 事後学習：授業を踏まえてのノートまとめ(1時間)		
オフィスタイム	火曜日3・4コマ 食生活研究室		
自学自習	個人課題について、各单元ごとに献立作成と調理の実施、写真撮影をして考察を加えること。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	応用栄養学実習の授業の構成と評価について理解する。献立作成についてパソコンを活用する方法について学習する。献立の入力方法について学ぶ。
2	オリエンテーション	応用栄養学実習の授業の構成と評価について理解する。献立作成についてパソコンを活用する方法について学習する。献立の入力方法について学ぶ。
3	成人期の栄養①	栄養教育論実習で取り組んだ鉄摂取量向上に向けた取り組みについて、各グループ発表を行う。
4	成人期の栄養①	栄養教育論実習で取り組んだ鉄摂取量向上に向けた取り組みについて、各グループ発表を行う。
5	成人期の栄養②	日本人の食事摂取基準に基づき、推定エネルギー必要量やその他の栄養素の算出をおこない、表の作成の仕方について学ぶ。各人のFFQを再度実施し、自己の食生活傾向について考える。
6	成人期の栄養②	日本人の食事摂取基準に基づき、推定エネルギー必要量やその他の栄養素の算出をおこない、表の作成の仕方について学ぶ。各人のFFQを再度実施し、自己の食生活傾向について考える。
7	成人期の栄養③	生活習慣病予防を念頭に、各班テーマを決め献立の作成をおこなう。
8	成人期の栄養③	生活習慣病予防を念頭に、各班テーマを決め献立の作成をおこなう。
9	成人期の栄養④	前回に作成した生活習慣病を念頭とした成人期の献立を基に調理を行い、各班で発表する。
10	成人期の栄養④	前回に作成した生活習慣病を念頭とした成人期の献立を基に調理を行い、各班で発表する。
11	高齢期の栄養①	高齢者の食生活における特徴を理解する。加齢に伴う身体の機能の低下を考慮して食事形態や調味の工夫を踏まえて献立を作成する。
12	高齢期の栄養①	高齢者の食生活における特徴を理解する。加齢に伴う身体の機能の低下を考慮して食事形態や調味の工夫を踏まえて献立を作成する。
13	高齢期の栄養②	想定課題について献立を作成する。 ①健康な高齢者を対象とした公民館でのメニュー紹介 ②咀嚼や嚥下機能に障害のある方に提供する家庭でできるソフト食の提案
14	高齢期の栄養②	想定課題について献立を作成する。 ①健康な高齢者を対象とした公民館でのメニュー紹介 ②咀嚼や嚥下機能に障害のある方に提供する家庭でできるソフト食の提案
15	高齢期の栄養③	前週に作成した高齢者の献立を基に調理をおこない、各班で発表する。
16	高齢期の栄養③	前週に作成した高齢者の献立を基に調理をおこない、各班で発表する。
17	母性の栄養①	妊娠初期・中期・末期から褥婦・授乳婦の身体的・精神的変化について理解し、不足しがちな栄養素について学ぶ。
18	母性の栄養①	妊娠初期・中期・末期から褥婦・授乳婦の身体的・精神的変化について理解し、不足しがちな栄養素について学ぶ。
19	母性の栄養②	想定課題について献立を作成する。 妊娠各期と褥婦・授乳婦の中から、対象とするステージを選び、不足しがちな栄養素を強化した献立を作成する。
20	母性の栄養②	想定課題について献立を作成する。 妊娠各期と褥婦・授乳婦の中から、対象とするステージを選び、不足しがちな栄養素を強化した献立を作成する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
21	母性の栄養③	前週に作成した献立を基に調理をおこない、各班発表する。
22	母性の栄養③	前週に作成した献立を基に調理をおこない、各班発表する。
23	乳幼児期の栄養①	調乳の基本と離乳食の工夫について理解する。
24	乳幼児期の栄養①	調乳の基本と離乳食の工夫について理解する。
25	乳幼児期の栄養②	離乳食の試食と、アレルギー除去食について理解する。とりわけ離乳食（家族の食事から一部取り分けて作成する）と、アレルギー除去のおやつ献立を作成する。
26	乳幼児期の栄養②	離乳食の試食と、アレルギー除去食について理解する。とりわけ離乳食（家族の食事から一部取り分けて作成する）と、アレルギー除去のおやつ献立を作成する。
27	乳幼児期の栄養③	前回作成した献立を基に調理を行い、各班発表する。
28	乳幼児期の栄養③	前回作成した献立を基に調理を行い、各班発表する。
29	まとめ	パソコン記録の整理、実習成果についてパワーポイントを用いて発表する。
30	まとめ	パソコン記録の整理、実習成果についてパワーポイントを用いて発表する。

平成30年度

科目名	栄養教育論Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	岡部 聡子			
開講期	後期			
授業概要	栄養教育分野における各理論家が提唱する行動科学理論や、カウンセリングの基本的事項について概説する。前半は、国民健康調査結果を基に、現在の日本国民の食生活傾向について理解し、是正について意見を出し合う。後半は、自己の私生活を見直し、食生活の改善に向けて行動目標を立て、実践を通して栄養教育の在り方について考察する。			
達成目標	①行動科学理論家の提唱する理論を理解し、行動変容技法についてはいくつかを実践する ②食事調査から栄養計算をする方法が理解でき、自己の食事を日本人の食事摂取基準に合わせ、PFCバランスについて理解する ③ペアを組み、協同で栄養指導のデモができるようになる			
受講資格	食物栄養学科2年	成績評価 方法	筆記試験80%、提出物20%	
教科書	栄養教育論 関口紀子編 学建書院			
参考書	日本人の食事摂取基準2015年版 食品成分表			
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に望むこと。			
オフィスタイム	火曜日3・4コマ 食生活研究室			
自学自習	事前学習：当日の内容をテキストで確認しておくこと(1時間) 事後学習：授業を踏まえてのノートまとめ(1時間)			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	栄養教育の概念	栄養教育論の授業の構成と評価について理解する。健康政策と栄養教育について、栄養教育の概念・意義を理解し、栄養教育の目的に沿った内容を学ぶ
2	国民栄養の変遷と栄養教育	食生活の変遷と疾病構造の変化、国民栄養の現状、食の消費動向と栄養教育について学ぶ
3	①国民栄養の変遷と栄養教育 ②	国民健康栄養調査について動向を知る
4	行動科学理論と栄養教育①	行動科学理論の栄養教育への適用、行動療法に基づく健康支援の方法について学ぶ
5	行動科学理論と栄養教育②	行動科学の栄養教育への必要性和食行動形成に影響を及ぼす要因について学ぶ
6	食環境づくりと栄養教育	食環境の概念と組織づくり・地域づくりへの展開
7	栄養教育マネジメント①	栄養教育マネジメントのフローチャートについて学ぶ
8	栄養教育マネジメント②	栄養アセスメント、実態把握について学ぶ
9	栄養教育マネジメント③	栄養価の計算方法について学ぶ
10	栄養教育マネジメント④	肥満者特有の行動特性について学ぶ
11	栄養教育マネジメント⑤	栄養教育の評価における目的、デザイン、種類、方法について学ぶ
12	栄養カウンセリング	カウンセリングの理論と方法、栄養教育への適応、実践について学ぶ
13	食行動から捉える栄養教育	ペアを作り、食事調査から問題点の抽出について話し合う
14	①食行動から捉える栄養教育 ②	食事摂取行動の問題点、食環境と食行動、家族の変化と食行動、ダイエットについて理解を深める
15	③栄養教育論のまとめ	行動変容パターン、食事指導でのポイントについて復習をおこなう。

平成30年度

科目名	栄養教育論Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 必修	
担当教員	岡部 聡子			
開講期	前期			
授業概要	本授業の目的は、栄養教育のための実践基礎知識を学び、食事と栄養、食生活の重要性を理解する。ライフステージに応じた課題や問題を理解する。健康維持と増進、障害者の自立支援を目指した栄養食事指導ができる能力を養う。			
達成目標	①食事チェック教材の種類がわかり、活用法と注意点を把握できる ②各ライフステージにおける対象の特性と栄養上の問題点を理解できる ③カウンセリングの基本姿勢を理解できる			
受講資格	食物栄養学科3年	成績評価 方法	筆記試験80% 課題提出20%	
教科書	栄養教育論 関口紀子編 学建書院			
参考書	日本人の食事摂取基準2015年版 佐々木敏他著 (株)第一出版			
学生への要望	受け身でなく、積極的な姿勢で授業に望むこと			
オフィスタイム	木曜日3.4コマ 食生活研究室			
自学自習	予習：授業内容に関連する項目を教科書で読んでくること 復習：各項目のまとめを自分の考えも加えて、まとめること			

ー授業内容とスケジュールー		
回	項目	授業内容
1	栄養教育の意義と必要性	栄養教育の概念・意義を理解し、食行動から捉える問題点を考え、行動療法に基づく健康支援について理解する。
2	栄養教育のための実践基礎知識 (1)	日本人の食事摂取基準 (2015年版) の基本的な活用方法と留意点、食品構成、献立作成について学ぶ。
3	栄養教育のための実践基礎知識 (2)	わかりやすい食事チェック教材 (食事バランスガイド、新食生活指針、運動指針、休養指針) について理解する。
4	栄養教育のための実践基礎知識 (3)	健康・栄養・食生活の知識と健康的な食生活管理ができるよう栄養・食生活情報の正しい選択と活用について学ぶ。
5	栄養指導の媒体と視点	栄養指導と学習形態、教材の種類、栄養教育について必要な指導のポイントを学ぶ。
6	ライフステージ別栄養指導 (1) 妊娠期・授乳期	妊娠期・授乳期を対象とする栄養と特性を理解し、栄養教育プログラムの作成と評価について学ぶ。
7	ライフステージ別栄養指導 (2) 幼児期・学童期	幼児期・児童期を対象とする栄養と特性を理解し、栄養教育プログラムの作成と評価について学ぶ。
8	ライフステージ別栄養指導 (3) 思春期	思春期を対象とする栄養と特性を理解し、栄養教育プログラム (肥満・やせ) 作成、実施と評価について学ぶ。
9	ライフステージ別栄養指導 (4) 成人期	成人期を対象とする栄養と特性を理解し、生活習慣病予防と食事療法の基本方針、地域・職域における栄養教育のためのプログラムの作成、保健指導と評価について学ぶ。
10	ライフステージ別栄養指導 (5) 高齢者	高齢者を対象とする栄養と特性を理解し、低栄養と食事療法の栄養教育プログラム作成、実施と評価について学ぶ。
11	介護予防と栄養教育	介護保険制度と栄養改善サービス、食事計画、支援、栄養相談、助言等について学ぶ。
12	障害者と栄養教育	障害者を対象とする栄養と特性を理解し、栄養教育プログラムの作成、実施と評価について学ぶ。
13	カウンセリングの基本と栄養教育への応用	個人を対象とした栄養教育におけるカウンセリングの意義と特性、マネジメントについて理解する。(ラポールの形成、目標の共有、課題の明確化、クライアント中心の考え方)
14	食環境づくり、外食産業と栄養教育	食物のアクセス面での展開、食料自給率の動向、食の安全・安心への取り組み。外食産業の動向等について理解する。
15	まとめ	各分野における栄養教育の重要性を理解し、さらに世界の栄養問題、慢性疾患予防、小児疾患等について理解する。

科目名	食文化・食行動論	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 選択	
担当教員	先崎 和子			
開講期	前期			
授業概要	[授業の目的・ねらい] 人間の食生活の機能や意義を、動物と人間の食行動の違い、なぜ食べるのかという視点から考え、食生活の構造や食生活を変容させる多様な要因を視野に入れ、食生活を総合的にとらえ、心身の健康増進と豊かな人間形成をめざした食生活環境、食文化について理解する。 [授業全体の内容の概要] 1. 食品表示、食の安心・安全、生活習慣病、食育など、食の諸問題を理解することができる。 2. これからの食教育・健康教育のありかたを考え、提案することができる。 3. 郷土の食文化の魅力を発見し、効果的な発信方法を考え、プレゼンテーションすることができる。			
達成目標	[達成目標] 人間の食生活の機能や意義を、動物と人間の食行動の違い、なぜ食べるのかという視点から考え、食生活の構造や食生活を変容させる多様な要因を視野に入れ、食生活を総合的にとらえ、心身の健康増進と豊かな人間形成をめざした食生活環境、食文化について理解する。			
受講資格	特になし	成績評価 方法	①【知識・理解】については、試験80点 ②【意欲・態度】【技能・表現】については、プレゼンテーション20点	
教科書	日本の食文化 「和食」の継承と食育 アイ・ケイ コーポレーション			
参考書	特になし			
学生への要望	・欠席しないこと ・授業で出される課題に積極的に取り組むこと ・どんな小さな疑問、質問もそのままにしないこと			
オフィスタイム	金 Ⅱ、Ⅲ、コマ 食生活・栄養研究室			
自学自習	予習：各地域の郷土料理を調べる。 復習：気候風土を生かす知恵が詰まった食（各地の食文化）を体験する。			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	食文化・食行動論を学ぶ意義	「なぜこの授業を学ぶのか」「この授業の目指すところ」を本学のキャリア教育の2つの柱「つくる力」「かかわる力」と照らし合わせながら、明確に示す。また、本授業の15回の概説と評価方法について説明する。第1回目は、食文化の定義について取り上げる。
2	食生活の構造の変化	人間の食生活を成立させている要因や、その構造、さらには食生活がどのようなしくみによって変化するかについて解説する。
3	グローバルな視点で食文化を見る 世界の食生活史	世界の国々の食材を紹介し、食卓の様子から食文化の多様性を知る。宗教から見た世界の食事様式や世界の行事食について解説する。
4	主食の文化・副食の文化	稲作の伝来と米の主食化、魚介類、や野菜の副食化について解説する。
5	日本料理の形成と発展	日本料理の原点を知り、日本料理様式の展開について解説し、本膳料理、懐石料理、会席料理について学ぶ。
6	日常の食生活・非日常の食生活	日常の食事についてその形態や食事回数、食材と料理、地域性の変化について解説し、どの時代も生命を維持し、健康が保持できるかについて知恵をしぼり、各地で独特の食文化を生み出してきたことについて学ぶ。
7	行事と地域の食文化	年中行事のおもてなしと食文化や五節句と冠婚葬祭のおもてなしについて解説する。
8	食生活と栄養のつながり	人間が意識的に摂取している食物が自身の栄養を支え、健康をつくり出しているが、その実現のためには、食生活と栄養のつながりを理解し、影響を与える社会・経済的な要因や文化的背景について学ぶ。
9	地域の食文化と郷土料理	各自が、年中行事の由来と郷土料理の形成と要因について調べ、プレゼンテーションする。（全員が発表）
10	地域の食文化と郷土料理	各自が、年中行事の由来と郷土料理の形成と要因について調べ、プレゼンテーションする。（全員が発表）
11	食の教育	深刻化している種々の食生活の課題を解決するために制定された食育基本法について再確認し、各地で盛んになっている地産地消、伝統的食文化の継承への取り組みについて解説し、食の大切さについて考える。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
12	外食文化の成立と変化	食事を家庭外で摂る外食の形態が生じ、健康的に食事をコントロールできる力を身につけていく必要性について解説し、外食産業の食材そのものの問題や環境問題、経済問題など時代に即応した工夫について考える。
13	よりよい食行動を目指して食行動異常	深刻化している種々の食生活の課題を解決するために制定された食育基本法について解説し、若い女性のやせ問題、若年層の肥満や小児糖尿病など生活習慣に関連した問題について理解を深め、食の大切について再認識する。
14	よりよい食行動を目指して食行動異常	偏食、過食、拒食の食行動について脳科学や心理学の分野における研究論文を紹介し、理解を深める。「こしょく」や食べ方の悪い癖など、次世代を担う子どもたちが描いた「食卓の風景」を考察し、より良い食行動のありかたを考えると同時に、この授業を選択した学生に、「食文化の伝統継承」や「新たな食文化の創出」の担い手として社会において活躍が期待されていることを伝え、総括とする。
15	まとめ	・食文化について ・食習慣について（宗教や気候風土） ・各地の郷土食・伝統食について ・懐石料理と会席料理について ・五感について ・スローフードについて ・現代人のライフスタイルについての問題点について - 説きなさい（食生活と健康）

平成30年度

平成30年度	科目名	栄養情報処理実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修		
	担当教員	亀田 明美				
	開講期	後期				
	授業概要	給食管理・栄養指導業務においては、コンピュータを用いて、栄養計算等を正確かつ迅速に行うことが求められます。そこで本講義では、栄養管理ソフトを用い栄養価計算を行い、そのデータを帳票にする方法を学びます。さらに、コンピュータを活用したアンケート調査の実施方法についても学び、対象者の実態に即した栄養管理を行うことができるようにすることを目標とします。				
	達成目標	① 栄養計算ソフトを用いて、献立作成・帳票類の作成を行うことができたか。 ② 食物アレルギーのある児童生徒に対して、原因物質を除いた学校給食の提供や、献立作成についての助言を行うことの重要性を理解することができたか。 ③ 食に関する指導に要する時間を確保するために、コンピュータを活用した管理業務の一層の効率化を図ることの必要性を理解することができたか。				
	受講資格	管理栄養士課程の3年生	成績評価 方法	実技試験50% 課題30% 提出物20%		
	教科書	赤羽正之他著「献立作成マニュアル」医歯薬出版				
	参考書	日本人の食事摂取基準2015年版 食品成分表2016				
	学生への要望	各自がコンピュータを操作しながら作業を行います。 授業中に作成した帳票類は提出してください。 事前学習：当日の実習内容を講義資料で確認しておくこと。（30分） 事後学習：実習を振り返り、課題に取り組む。（30分）				
	オフィスタイム	水曜 14：30～16：00 木曜 13：00～16：00 （給食管理研究室）				
	自学自習	事前学習：栄養指導・給食管理ソフトのマニュアルをよく読んでおくこと。統計情報処理実習で学習したエクセルの基本的操作、エクセル関数について事前に復習しておくこと。事後学習：実習内容を振り返り、操作方法を確認しておくこと。				

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	栄養情報処理実習の授業内容・評価方法 栄養管理ソフト カロリーメイクワークスの使用方法 献立作成・発注書作成
2	オリエンテーション	栄養情報処理実習の授業内容・評価方法 栄養管理ソフト カロリーメイクワークスの使用方法 献立作成・発注書作成
3	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算	栄養管理ソフトを用いて、もみじ会用に試作した松花堂弁当の栄養価計算 もみじ会 栄養情報媒体作成
4	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算	栄養管理ソフトを用いて、もみじ会用に試作した松花堂弁当の栄養価計算 もみじ会 栄養情報媒体作成
5	食事記録の栄養価計算と評価①	栄養管理ソフト（ヘルス・カウンセラー）を用いた、食事記録の栄養価計算及び評価
6	食事記録の栄養価計算と評価①	栄養管理ソフト（ヘルス・カウンセラー）を用いた、食事記録の栄養価計算及び評価
7	食事記録の栄養価計算と評価②	栄養管理ソフトを用いて、食事記録の栄養価計算及び評価
8	食事記録の栄養価計算と評価②	栄養管理ソフトを用いて、食事記録の栄養価計算及び評価
9	学校給食の献立作成	給食管理実習（校外）用に、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成
10	学校給食の献立作成	給食管理実習（校外）用に、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成
11	給食に使用する帳票の作成	栄養管理ソフトを用いた発注表と各種帳票の作成 献立表 発注表 検収表
12	給食に使用する帳票の作成	栄養管理ソフトを用いた発注表と各種帳票の作成 献立表 発注表 検収表
13	保育所の献立作成	栄養管理ソフト（児童福祉版）を用いて、保育所給食の献立1月分を作成 課題①：作成した献立より3食分を試作し評価する

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
14	保育所の献立作成	栄養管理ソフト（児童福祉版）を用いて、保育所給食の献立1月分を作成 課題①：作成した献立より3食分を試作し評価する
15	パワーポイントを活用した資料の作成①	パワーポイントを活用したプレゼンテーション資料の作成
16	パワーポイントを活用した資料の作成①	パワーポイントを活用したプレゼンテーション資料の作成
17	パワーポイントを活用した資料の作成②	パワーポイントで作成した資料の発表
18	パワーポイントを活用した資料の作成②	パワーポイントで作成した資料の発表
19	施設の献立作成	栄養管理ソフト（施設版）を用いて、施設給食の献立1月分を作成 課題②：作成した献立より1日分を試作し評価する
20	施設の献立作成	栄養管理ソフト（施設版）を用いて、施設給食の献立1月分を作成 課題②：作成した献立より1日分を試作し評価する
21	給食施設における帳票類の作成	作成した献立に基づく、帳票類の作成 サイクル献立の展開 選択メニューの作成 課題③：作成した選択メニューを試作し評価する
22	給食施設における帳票類の作成	作成した献立に基づく、帳票類の作成 サイクル献立の展開 選択メニューの作成 課題③：作成した選択メニューを試作し評価する
23	コンピュータを活用したアンケート調査①	嗜好調査票の作成
24	コンピュータを活用したアンケート調査①	嗜好調査票の作成
25	コンピュータを活用したアンケート調査②	嗜好調査票の集計と分析
26	コンピュータを活用したアンケート調査②	嗜好調査票の集計と分析
27	コンピュータを活用したアンケート調査③	嗜好調査の結果の報告会
28	コンピュータを活用したアンケート調査③	嗜好調査の結果の報告会
29	まとめ	栄養情報処理実習の授業のまとめ 実技試験
30	まとめ	栄養情報処理実習の授業のまとめ 実技試験

平成30年度

科目名	栄養情報処理実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員	亀田 明美			
開講期	後期			
授業概要	給食管理・栄養指導業務においては、コンピュータを用いて、栄養計算等を正確かつ迅速に行うことが求められます。そこで本講義では、栄養管理ソフトを用い栄養価計算を行い、そのデータを帳票にする方法を学びます。さらに、コンピュータを活用したアンケート調査の実施方法についても学び、対象者の実態に即した栄養管理を行うことができるようにすることを目標とします。			
達成目標	① 栄養計算ソフトを用いて、献立作成・帳票類の作成を行うことができたか。 ② 食物アレルギーのある児童生徒に対して、原因物質を除いた学校給食の提供や、献立作成についての助言を行うことの重要性を理解することができたか。 ③ 食に関する指導に要する時間を確保するために、コンピューターを活用した管理業務の一層の効率化を図ることの必要性を理解することができたか。			
受講資格	管理栄養士課程の3年生	成績評価 方法	実技試験50% 課題30% 提出物20%	
教科書	赤羽正之他著「献立作成マニュアル」医歯薬出版			
参考書	日本人の食事摂取基準2015年版 食品成分表2016			
学生への要望	各自がコンピュータを操作しながら作業を行います。 授業中に作成した帳票類は提出してください。 事前学習：当日の実習内容を講義資料で確認しておくこと。（30分） 事後学習：実習を振り返り、課題に取り組む。（30分）			
オフィスタイム	水曜 14：30～16：00 木曜 13：00～16：00 （給食管理研究室）			
自学自習	事前学習：栄養指導・給食管理ソフトのマニュアルをよく読んでおくこと。統計情報処理実習で学習したエクセルの基本的操作、エクセル関数について事前に復習しておくこと。事後学習：実習内容を振り返り、操作方法を確認しておくこと。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	栄養情報処理実習の授業内容・評価方法 栄養管理ソフト カロリーメイクワークスの使用方法 献立作成・発注書作成
2	オリエンテーション	栄養情報処理実習の授業内容・評価方法 栄養管理ソフト カロリーメイクワークスの使用方法 献立作成・発注書作成
3	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算	栄養管理ソフトを用いて、もみじ会用に試作した松花堂弁当の栄養価計算 もみじ会 栄養情報媒体作成
4	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算	栄養管理ソフトを用いて、もみじ会用に試作した松花堂弁当の栄養価計算 もみじ会 栄養情報媒体作成
5	食事記録の栄養価計算と評価①	栄養管理ソフト（ヘルス・カウンセラー）を用いた、食事記録の栄養価計算及び評価
6	食事記録の栄養価計算と評価①	栄養管理ソフト（ヘルス・カウンセラー）を用いた、食事記録の栄養価計算及び評価
7	食事記録の栄養価計算と評価②	栄養管理ソフトを用いて、食事記録の栄養価計算及び評価
8	食事記録の栄養価計算と評価②	栄養管理ソフトを用いて、食事記録の栄養価計算及び評価
9	学校給食の献立作成	給食管理実習（校外）用に、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成
10	学校給食の献立作成	給食管理実習（校外）用に、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成
11	給食に使用する帳票の作成	栄養管理ソフトを用いた発注表と各種帳票の作成 献立表 発注表 検収表
12	給食に使用する帳票の作成	栄養管理ソフトを用いた発注表と各種帳票の作成 献立表 発注表 検収表
13	保育所の献立作成	栄養管理ソフト（児童福祉版）を用いて、保育所給食の献立1月分を作成 課題①：作成した献立より3食分を試作し評価する

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
14	保育所の献立作成	栄養管理ソフト（児童福祉版）を用いて、保育所給食の献立1月分を作成 課題①：作成した献立より3食分を試作し評価する
15	パワーポイントを活用した資料の作成①	パワーポイントを活用したプレゼンテーション資料の作成
16	パワーポイントを活用した資料の作成①	パワーポイントを活用したプレゼンテーション資料の作成
17	パワーポイントを活用した資料の作成②	パワーポイントで作成した資料の発表
18	パワーポイントを活用した資料の作成②	パワーポイントで作成した資料の発表
19	施設の献立作成	栄養管理ソフト（施設版）を用いて、施設給食の献立1月分を作成 課題②：作成した献立より1日分を試作し評価する
20	施設の献立作成	栄養管理ソフト（施設版）を用いて、施設給食の献立1月分を作成 課題②：作成した献立より1日分を試作し評価する
21	給食施設における帳票類の作成	作成した献立に基づく、帳票類の作成 サイクル献立の展開 選択メニューの作成 課題③：作成した選択メニューを試作し評価する
22	給食施設における帳票類の作成	作成した献立に基づく、帳票類の作成 サイクル献立の展開 選択メニューの作成 課題③：作成した選択メニューを試作し評価する
23	コンピュータを活用したアンケート調査①	嗜好調査票の作成
24	コンピュータを活用したアンケート調査①	嗜好調査票の作成
25	コンピュータを活用したアンケート調査②	嗜好調査票の集計と分析
26	コンピュータを活用したアンケート調査②	嗜好調査票の集計と分析
27	コンピュータを活用したアンケート調査③	嗜好調査の結果の報告会
28	コンピュータを活用したアンケート調査③	嗜好調査の結果の報告会
29	まとめ	栄養情報処理実習の授業のまとめ 実技試験
30	まとめ	栄養情報処理実習の授業のまとめ 実技試験

平成30年度

平成30年度			
科目名	栄養教育論実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員	岡部 聡子, 本間 杏菜		
開講期	前期		
授業概要	この授業の目的は、栄養指導に必要な技術や手段を学び、対象者の健康上の問題点を見いだすアセスメント能力を磨き、表現方法としてのカウンセラーの姿勢や行動変容技法を理解することにある。栄養教育計画書を作成し実施するまでの一連の流れを通して『人』を対象とした栄養教育の在り方について考察する。		
達成目標	①カウンセリング技術の基本を理解し、カウンセリングマインドで傾聴できる ②行動変容技法を活用して、対象者にあった実践可能なプランを立案できる ③聴く側の配慮をする、積極的に発表するなど、プレゼンテーション能力を向上させることができる		
受講資格	食物栄養学科3年	成績評価 方法	筆記試験70%、課題30%
教科書	栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習第2版 片井加奈子他著 (株)講談社		
参考書	日本人の食事摂取基準2015年版 佐々木敏他著 (株)第一出版		
学生への要望	栄養教育に必要な基礎・媒体・食生活の現状を把握し、栄養教育計画作成の要点を理解する。		
オフィスタイム	木曜日3・4コマ 食生活研究室		
自学自習	適宜、授業の振り返りをして、チームで話し合うこと。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	栄養教育の目的と対象のニーズの把握について	オリエンテーション。栄養教育の目的を理解し、Webによるアンケート作成法を学ぶことによって、倫理的配慮の大切さと対象者のニーズを把握する。
2	栄養教育の目的と対象のニーズの把握について	オリエンテーション。栄養教育の目的を理解し、Webによるアンケート作成法を学ぶことによって、倫理的配慮の大切さと対象者のニーズを把握する
3	食事調査の方法と解釈方法について	3日間の食事調査(宿題)と食物摂取頻度調査を行い、両調査方法の特徴の違いに気づく。また、自身の現状の栄養摂取状況について過不足を理解する。
4	食事調査の方法と解釈方法について	3日間の食事調査(宿題)と食物摂取頻度調査を行い、両調査方法の特徴の違いに気づく。また、自身の現状の栄養摂取状況について過不足を理解する。
5	栄養アセスメント・ケアプラン① (栄養ケアプロセス用語使用)	症例別検討①：栄養ケアプロセス用語を用いて対象者の現状の問題点を表現し、実行可能な具体的な栄養指導教育のケアプランを作成する
6	栄養アセスメント・ケアプラン① (栄養ケアプロセス用語使用)	症例別検討①：栄養ケアプロセス用語を用いて対象者の現状の問題点を表現し、実行可能な具体的な栄養指導教育のケアプランを作成する
7	栄養アセスメント・ケアプラン②	症例別検討②：食生活問診の結果や、臨床検査値の意味を把握することによって、今後どのようなことに視点を置いて観察していくのか気づくことができる
8	栄養アセスメント・ケアプラン②	症例別検討②：食生活問診の結果や、臨床検査値の意味を把握することによって、今後どのようなことに視点を置いて観察していくのか気づくことができる
9	SOAPの記録方法の実習	ペアになり、前回の指導案に沿って会話する。実際のカルテへの記録を想定して、POSの考え方を基盤としたSOAPの記録方法に則って記載し、対象者の経過と栄養指導案が他者にも見えるようにする
10	SOAPの記録方法の実習	ペアになり、前回の指導案に沿って会話する。実際のカルテへの記録を想定して、POSの考え方を基盤としたSOAPの記録方法に則って記載し、対象者の経過と栄養指導案が他者にも見えるようにする
11	集団栄養教育の実習①	バランス食についての集団栄養指導を行う。集団栄養教育でのゴールイメージを決め、各グループで役割分担をする
12	集団栄養教育の実習①	バランス食についての集団栄養指導を行う。集団栄養教育でのゴールイメージを決め、各グループで役割分担をする
13	集団栄養教育の実習②	各グループの進捗状況の報告と、現状把握、教育内容の手段や手順について話し合い、ゴールイメージとのずれがおきていないか確認する
14	集団栄養教育の実習②	各グループの進捗状況の報告と、現状把握、教育内容の手段や手順について話し合い、ゴールイメージとのずれがおきていないか確認する
15	集団栄養教育の実習③ 発表	数日後に実施する栄養教育についてデモンストレーションを行い、プログラムの最終確認とする。また、各役割の動き方について報告する
16	集団栄養教育の実習③ 発表	数日後に実施する栄養教育についてデモンストレーションを行い、プログラムの最終確認とする。また、各役割の動き方について報告する

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
17	集団栄養教育の実習④ (行動療法の取り入れ)	鉄摂取量向上に向けて、適切な行動療法と評価方法を選び、各人の取り組みにより、グループでの鉄や鉄吸収に必要な栄養素の摂取拡大を図ること
18	集団栄養教育の実習④ (行動療法の取り入れ)	鉄摂取量向上に向けて、適切な行動療法と評価方法を選び、各人の取り組みにより、グループでの鉄や鉄吸収に必要な栄養素の摂取拡大を図ること
19	集団栄養教育の実習⑤ (発表)	各グループがそれぞれに取り組む行動療法について中間報告を実施し、各グループの良いところを取り入れて、再度計画の見直しを行う
20	集団栄養教育の実習⑤ (発表)	各グループがそれぞれに取り組む行動療法について中間報告を実施し、各グループの良いところを取り入れて、再度計画の見直しを行う
21	カウンセリングの実習	カウンセラーとクライアントのそれぞれの立場で役割を演じながらカウンセリング技法を学び、相手のニーズを引き出す面接法について考察する
22	カウンセリングの実習	カウンセラーとクライアントのそれぞれの立場で役割を演じながらカウンセリング技法を学び、相手のニーズを引き出す面接法について考察する
23	ロールプレイングの実習①	糖尿病患者を想定し、カウンセリング技法と、栄養アセスメント・ケアプラン作成の実際を通して、総合的な栄養指導力を養う
24	ロールプレイングの実習①	糖尿病患者を想定し、カウンセリング技法と、栄養アセスメント・ケアプラン作成の実際を通して、総合的な栄養指導力を養う
25	ロールプレイングの実習② 発表	前回のケアプランに従って、カウンセリングマインドを意識した栄養指導のロールプレイを実施する。他のグループの発表を通して、自分たちに不足していたもの、また勝っていたものについて考察する
26	ロールプレイングの実習② 発表	前回のケアプランに従って、カウンセリングマインドを意識した栄養指導のロールプレイを実施する。他のグループの発表を通して、自分たちに不足していたもの、また勝っていたものについて考察する
27	ライフステージにおける栄養指導(離乳食について)	保健所実習にむけて、離乳の各期で知っておく必要のある知識を身につける
28	ライフステージにおける栄養指導(離乳食について)	保健所実習にむけて、離乳の各期で知っておく必要のある知識を身につける
29	集団栄養教育の実習⑥ 1か月後の報告、清掃	集団栄養教育実習⑤の経過を良い点と難点について言及し、報告し合う 教室の清掃
30	集団栄養教育の実習⑥ 2か月後の報告、清掃	集団栄養教育実習⑤の経過を良い点と難点について言及し、報告し合う 教室の清掃

平成30年度

平成30年度			
科目名	栄養教育論実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員	岡部 聡子, 本間 杏菜		
開講期	前期		
授業概要	この授業の目的は、栄養指導に必要な技術や手段を学び、対象者の健康上の問題点を見いだすアセスメント能力を磨き、表現方法としてのカウンセラーの姿勢や行動変容技法を理解することにある。栄養教育計画書を作成し実施するまでの一連の流れを通して『人』を対象とした栄養教育の在り方について考察する。		
達成目標	①カウンセリング技術の基本を理解し、カウンセリングマインドで傾聴できる ②行動変容技法を活用して、対象者にあった実践可能なプランを立案できる ③聴く側の配慮をする、積極的に発表するなど、プレゼンテーション能力を向上させることができる		
受講資格	食物栄養学科3年	成績評価 方法	筆記試験70%、課題30%
教科書	栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習第2版 片井加奈子他著 (株)講談社		
参考書	日本人の食事摂取基準2015年版 佐々木敏他著 (株)第一出版		
学生への要望	栄養教育に必要な基礎・媒体・食生活の現状を把握し、栄養教育計画作成の要点を理解する。		
オフィスタイム	木曜日3・4コマ 食生活研究室		
自学自習	適宜、授業の振り返りをして、チームで話し合うこと。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	栄養教育の目的と対象のニーズの把握について	オリエンテーション。栄養教育の目的を理解し、Webによるアンケート作成法を学ぶことによって、倫理的配慮の大切さと対象者のニーズを把握する。
2	栄養教育の目的と対象のニーズの把握について	オリエンテーション。栄養教育の目的を理解し、Webによるアンケート作成法を学ぶことによって、倫理的配慮の大切さと対象者のニーズを把握する
3	食事調査の方法と解釈方法について	3日間の食事調査(宿題)と食物摂取頻度調査を行い、両調査方法の特徴の違いに気づく。また、自身の現状の栄養摂取状況について過不足を理解する。
4	食事調査の方法と解釈方法について	3日間の食事調査(宿題)と食物摂取頻度調査を行い、両調査方法の特徴の違いに気づく。また、自身の現状の栄養摂取状況について過不足を理解する。
5	栄養アセスメント・ケアプラン① (栄養ケアプロセス用語使用)	症例別検討①：栄養ケアプロセス用語を用いて対象者の現状の問題点を表現し、実行可能な具体的な栄養指導教育のケアプランを作成する
6	栄養アセスメント・ケアプラン① (栄養ケアプロセス用語使用)	症例別検討①：栄養ケアプロセス用語を用いて対象者の現状の問題点を表現し、実行可能な具体的な栄養指導教育のケアプランを作成する
7	栄養アセスメント・ケアプラン②	症例別検討②：食生活問診の結果や、臨床検査値の意味を把握することによって、今後どのようなことに視点を置いて観察していくのか気づくことができる
8	栄養アセスメント・ケアプラン②	症例別検討②：食生活問診の結果や、臨床検査値の意味を把握することによって、今後どのようなことに視点を置いて観察していくのか気づくことができる
9	SOAPの記録方法の実習	ペアになり、前回の指導案に沿って会話する。実際のカルテへの記録を想定して、POSの考え方を基盤としたSOAPの記録方法に則って記載し、対象者の経過と栄養指導案が他者にも見えるようにする
10	SOAPの記録方法の実習	ペアになり、前回の指導案に沿って会話する。実際のカルテへの記録を想定して、POSの考え方を基盤としたSOAPの記録方法に則って記載し、対象者の経過と栄養指導案が他者にも見えるようにする
11	集団栄養教育の実習①	バランス食についての集団栄養指導を行う。集団栄養教育でのゴールイメージを決め、各グループで役割分担をする
12	集団栄養教育の実習①	バランス食についての集団栄養指導を行う。集団栄養教育でのゴールイメージを決め、各グループで役割分担をする
13	集団栄養教育の実習②	各グループの進捗状況の報告と、現状把握、教育内容の手段や手順について話し合い、ゴールイメージとのずれがおきていないか確認する
14	集団栄養教育の実習②	各グループの進捗状況の報告と、現状把握、教育内容の手段や手順について話し合い、ゴールイメージとのずれがおきていないか確認する
15	集団栄養教育の実習③ 発表	数日後に実施する栄養教育についてデモンストレーションを行い、プログラムの最終確認とする。また、各役割の動き方について報告する
16	集団栄養教育の実習③ 発表	数日後に実施する栄養教育についてデモンストレーションを行い、プログラムの最終確認とする。また、各役割の動き方について報告する

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
17	集団栄養教育の実習④ (行動療法の取り入れ)	鉄摂取量向上に向けて、適切な行動療法と評価方法を選び、各人の取り組みにより、グループでの鉄や鉄吸収に必要な栄養素の摂取拡大を図ること
18	集団栄養教育の実習④ (行動療法の取り入れ)	鉄摂取量向上に向けて、適切な行動療法と評価方法を選び、各人の取り組みにより、グループでの鉄や鉄吸収に必要な栄養素の摂取拡大を図ること
19	集団栄養教育の実習⑤ (発表)	各グループがそれぞれに取り組む行動療法について中間報告を実施し、各グループの良いところを取り入れて、再度計画の見直しを行う
20	集団栄養教育の実習⑤ (発表)	各グループがそれぞれに取り組む行動療法について中間報告を実施し、各グループの良いところを取り入れて、再度計画の見直しを行う
21	カウンセリングの実習	カウンセラーとクライアントのそれぞれの立場で役割を演じながらカウンセリング技法を学び、相手のニーズを引き出す面接法について考察する
22	カウンセリングの実習	カウンセラーとクライアントのそれぞれの立場で役割を演じながらカウンセリング技法を学び、相手のニーズを引き出す面接法について考察する
23	ロールプレイングの実習①	糖尿病患者を想定し、カウンセリング技法と、栄養アセスメント・ケアプラン作成の実際を通して、総合的な栄養指導力を養う
24	ロールプレイングの実習①	糖尿病患者を想定し、カウンセリング技法と、栄養アセスメント・ケアプラン作成の実際を通して、総合的な栄養指導力を養う
25	ロールプレイングの実習② 発表	前回のケアプランに従って、カウンセリングマインドを意識した栄養指導のロールプレイを実施する。他のグループの発表を通して、自分たちに不足していたもの、また勝っていたものについて考察する
26	ロールプレイングの実習② 発表	前回のケアプランに従って、カウンセリングマインドを意識した栄養指導のロールプレイを実施する。他のグループの発表を通して、自分たちに不足していたもの、また勝っていたものについて考察する
27	ライフステージにおける栄養指導(離乳食について)	保健所実習にむけて、離乳の各期で知っておく必要のある知識を身につける
28	ライフステージにおける栄養指導(離乳食について)	保健所実習にむけて、離乳の各期で知っておく必要のある知識を身につける
29	集団栄養教育の実習⑥ 1か月後の報告、清掃	集団栄養教育実習⑤の経過を良い点と難点について言及し、報告し合う 教室の清掃
30	集団栄養教育の実習⑥ 2か月後の報告、清掃	集団栄養教育実習⑤の経過を良い点と難点について言及し、報告し合う 教室の清掃

平成30年度

平成30年度		科目名		栄養教諭論Ⅰ		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択
		担当教員		菊池 節子			
		開講期		前期			
授業概要		【授業の目的・ねらい】 ①栄養教諭の使命や職務内容を理解する。 ②教育に関する専門性および栄養に関する専門性を習得する。 ③児童・生徒を取り巻く現状を把握し、問題点を見つける。 ④児童・生徒の健全な食習慣確立と心身の健康の保持増進のために必要な教育を行うための知識や技術を習得する。 【授業全体の内容の概要】 栄養教諭の使命や職務内容の重要性を理解し、教育に関する専門性および栄養に関する専門性を身に付けるとともに、児童・生徒を取り巻く課題を踏まえ、児童・生徒の健全な食習慣確立と心身の健康の保持増進のために必要な教育を行うための知識や技術を習得することを目的とする。					
達成目標		【履修カルテの評価項目（達成目標）】 ①栄養教諭の職務内容と位置づけ、期待される役割について理解できたか。 ②子どもの体位体格を知り、食生活の大切さを考えることができたか。 ③食に関する指導の全体計画について理解できたか。					
受講資格		食物栄養学科 2年				成績評価 方法	①筆記試験 50% ②レポート・発表 30% ③授業態度 20%
教科書		よくわかる栄養教諭－食育の基礎知識－ 第二版 同文書院 2100円＋税 食に関する指導の手引 ー第一次改定版ー 文部科学省 東山書房 1200円＋税					
参考書		小・中学学習指導要領、小・中学学習指導要領解説					
学生への要望		日頃から食育に関心を持ち、子どもの食生活や食習慣の現状とその問題点に関する情報収集を行うこと。					
オフィスタイム		月曜Ⅴ限（16：10～17：40） 月曜Ⅵ限（17：50～19：20） 場所：No.1調理学研究 そのほか時間帯の希望も含め、事前にskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpに連絡ください。					
自学自習		予習：食に関する情報や教育問題の動向を知るために、新聞等をよく読んでおくこと。（60分） 復習：授業内容のポイントを整理し、課題に取り組むこと。（60分）					

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	シラバスの説明を通し、授業の目標と進め方、成績評価方法について確認する。また栄養教諭配置に関する情報等の確認を行う。
2	栄養教諭の制度と役割①	学校栄養職員の歴史と栄養教諭制度創設までの経緯について理解する。
3	栄養教諭の制度と役割②	栄養教諭の職務が食に関する指導と給食の管理であることを理解し、栄養教諭に期待される役割について理解する。
4	学校給食の意義と役割	学校給食の歴史を振り返り、学校給食の教育的な意義と役割、栄養教諭の学校における位置づけ等について理解する。
5	食文化の変遷と学校給食①	学校給食の食事内容の推移、食器具も含めた食事環境の変化を通して、日本人の食生活と学校給食のかかわりについて理解する。
6	食文化の変遷と学校給食②	米飯給食から始まったといわれる郷土食や地場産物の活用について理解する。
7	子どもの発達と食生活	現在の児童・生徒の体位、体力、健康状態、栄養素摂取の状況、食生活の実態、さらに不登校や摂食障害など心の健康問題について理解し、それらを正しく説明できる知識を習得する。あわせて、他職種と協力しての栄養教諭の対応について考える。
8	食育実践事例の紹介	児童・生徒の発達段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じ、家庭や地域社会と連携を図りながら食育の推進を進めて成果を上げていることを実際の取り組み例から学ぶ。
9	「食に関する指導」の全体計画	食に関する指導は、学校教育や学校給食の目標、児童・生徒の実態を把握し、さらに食に関する指導目標や学校給食管理の基本方針を踏まえたうえで、全体的な計画を立案して進められていることを理解する。
10	給食の時間における食に関する指導①	食に関する指導は、給食の時間をはじめとして、関連教科などに幅広くかかわるものであるため、指導の計画と給食管理との有機的連携を図った食に関する指導の年間指導計画が作成されていることを理解する。
11	給食の時間における食に関する指導②	学習指導要領における学校給食の位置づけを再確認し、給食の時間における指導の特質、内容、進め方等について学び、給食の時間（ショートタイム）の模擬授業の演習を行う。
12	特別支援学校における食に関する指導の進め方	特別支援学校にはさまざまな障害を持つ児童・生徒がおり、その障害の重度や対象年齢も幅広い。そこで、特別支援学校における食に関する指導は、全体指導から個人指導と、きめ細やかな指導が必要であることを理解する。
13	家庭や地域社会との連携	食に関する指導は学校の教育活動全体を通して行われていること、さらには、学校以外の家庭や地域社会と連携していることを理解する。
14	食に関する指導の成果と評価の在り方	栄養教諭の特性を活かした年間指導計画の作成方法、実施後の評価方法ならびに評価結果の次年度への反映方法等を習得する。
15	まとめ	半期を振り返り、栄養教諭論Ⅰで学んだ内容のより一層の定着を図る。

科目名	栄養教諭論Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択	
担当教員	菊池 節子			
開講期	後期			
授業概要	【授業の目標・めあて】 ①学習指導案を作成することができる。 ②作成した指導案を基に、模擬授業を行うことができる。 ③個別相談指導、集団指導の技法を習得し、活用することができる。 ④学校、家庭、地域の連携を考えて、食に関する指導を行うことができる。 ⑤食に関する指導の評価について理解できる。 【授業全体の内容の概要】 現代の子どもの食生活における諸課題と学校における食に関する指導の実態および課題について理解し、学級担任や教科担任、家庭や地域と連携した食に関する指導を行っていくために必要な知識と実践力を身につけることを目的とする。			
達成目標	【履修カルテの評価項目（到達目標）】 ①学習指導案を作成することができたか。 ②作成した指導案を基に、模擬授業を行うことができたか。 ③個別相談指導、集団指導の技法を習得し、活用することができたか。 ④学校、家庭、地域の連携を考えて、食に関する指導を行うことができたか。 ⑤食に関する指導の評価について理解できたか。			
受講資格	家政学部食物栄養学科学生	成績評価 方法	①筆記試験 50% ②レポート・発表 30% ③授業態度 20%	
教科書	よくわかる栄養教諭－食育の基礎知識－ 第二版 同文書院 2100＋税 食に関する指導の手引－第一次改定版－ 文部科学省 東山書房 1200円＋税			
参考書	小・中学習指導要領、小・中学習指導要領解説書			
学生への要望	学校における食に関する指導に興味・関心や自分なりの課題意識を持って受講し、発表や相互評価に積極的に参加してください			
オフィスタイム	月曜Ⅳ限（14：30～16：00） 水曜Ⅱ限（10：30～12：00） 場所：No.1調理学研究 そのほか時間帯の希望も含め、事前にskikuchi@koryama-kgc.ac.jpに連絡ください。			
自学自習	予習：食に関する情報や教育問題の動向を知るために、新聞等をよく読んでおくこと。（60分） 復習：授業内容のポイントを整理し、課題に取り組むこと。（60分）			

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	シラバスの説明を通し、授業の目標と進め方、成績評価方法について確認する。また栄養教諭論Ⅰの復習を行う。
2	特別活動における食に関する指導	小・中学校の学習指導要領から特別活動の目標や内容を把握し、学習指導案の作成方法について学ぶ。
3	特別活動における食に関する指導の実践例①	子どもが楽しく学ぶ特別活動における食に関する指導の指導案、指導媒体、板書計画等について、提示された実践例（低学年対象）から、発達段階に応じた指導方法を学習する。
4	特別活動における食に関する指導の実践例②	子どもが興味を持って学ぶ特別活動における食に関する指導の指導案、指導媒体、板書計画等について、提示された実践例（高学年対象）から、発達段階に応じた指導方法を学習する。
5	特別活動における食に関する指導【演習①】	特別活動における食に関する指導の指導案、指導媒体の作成を行い、模擬授業の準備を行う。
6	特別活動における食に関する指導【演習②】	作成した食に関する指導の指導案を基に、模擬授業を行う。模擬授業の評価として、良い点、改善点等について互いに意見交換を行う。
7	特別活動における食に関する指導【演習③】	作成した食に関する指導の指導案を基に、模擬授業を行う。模擬授業の評価として、良い点、改善点等について互いに意見交換を行う。
8	教科、総合的な学習の時間における食に関する指導	小・中学校の学習指導要領から各教科の目標や内容を把握し、学習指導案の作成、指導媒体の作成、板書計画等について学ぶ。総合的な学習の時間については、学習指導要領総則より把握する。
9	個別的な相談指導の進め方	個別的な相談指導の手法としてカウンセリング技法を学び、肥満・やせ・アレルギーなどの個別的な相談指導について、提示された例から指導方法等を学ぶ。
10	集団的な相談指導の進め方	肥満・やせ・スポーツ栄養などの集団的な相談指導について、提示された例から指導方法等を学ぶ。
11	個別相談指導・集団指導【演習①】	個別相談指導、全体集会等での集団指導の中から、対象者もしくは対象群、指導テーマをグループで選んで設定し、指導方法、指導媒体の作成を行う。
12	個別相談指導・集団指導【演習②】	グループで選んだテーマおよび指導方法で、模擬指導を行う。模擬指導の評価として、良い点、改善点等について互いに意見交換を行う。
13	学校・家庭・地域が連携した食に関する指導【演習①】	学校・家庭・地域が連携した指導方法の1つである「給食だより」の作成を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
14	学校・家庭・地域が連携した食に関する指導【演習②】	作成した「給食だより」に基づき発表を行う。発表の評価として、良い点、改善点等について互いに意見交換を行う。
15	まとめ	半期を振り返り、栄養教諭論Ⅱで学んだ内容のより一層の定着を図る。

平成30年度

科目名	臨床栄養学Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	岡部 聡子			
開講期	前期			
授業概要	本授業の目的は、臨床栄養の全体の理解をすることに主眼が置かれている。授業は疾病の成因を理解し病態時の栄養状態の把握ができるようにするため、病態と栄養の説明後にワークを通して理解を深める形式をとっている。食事療法の基本的な方針と食事基準、疾病の予後、各疾病ごとの栄養相談のポイントを理解する。			
達成目標	①経管栄養、経静脈栄養の目的と適用条件について理解する ②各単元の疾病の特性と栄養処方のポイントについて理解する			
受講資格	食物栄養学科2年	成績評価 方法	試験 80点 豆テスト・課題 20点	
教科書	新臨床栄養学 本田佳子編 医歯薬出版			
参考書	臨床栄養管理ポケット辞典			
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に望むこと。			
オフィスタイム	火曜日3・4コマ 食生活研究室			
自学自習	事前学習：当日の内容をテキストで確認しておくこと 事後学習：授業を踏まえてのノートまとめ(1時間)			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	臨床栄養学とは	傷病者の病態や栄養状態に合わせた総合的な栄養管理とチーム医療の一員としての管理栄養士の役割について
2	栄養補給法①	経口栄養・経静脈栄養・経管栄養について
3	栄養補給法②	経口栄養・経静脈栄養・経管栄養について
4	糖尿病	糖尿病の分類、糖尿病合併症、薬物療法（経口剤・インスリン療法）、食事療法、運動療法、血糖自己測定法、低血糖について
5	脂質異常症・高尿酸血症	脂質異常症の分類と高尿酸血症の病態の特徴と食事療法について
6	食道・胃・十二指腸潰瘍	食道アカラジア、胃食道逆流症、食道がん、胃・十二指腸潰瘍について
7	小腸・大腸疾患	小腸・大腸疾患の病態と特徴、潰瘍性大腸炎・クローン病の食事療法について
8	肝臓病・胆のう・胆石症	肝臓病の分類、肝硬変の代償期・非代償期、胆のう炎、胆石の病態と食事療法について
9	膵臓病	急性膵炎・慢性膵炎の病態と食事療法について
10	高血圧・心臓病	高血圧症、虚血性心疾患、心不全の特徴と食事療法について
11	腎臓病・透析	腎炎、ネフローゼ症候群、保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析の食事療法について
12	先天性代謝異常・食物アレルギー	先天性代謝異常、食物アレルギー、小児糖尿病、小児腎臓病の病態と食事療法について
13	高齢者介護食	高齢者は老化の進行に伴い低栄養状態に陥りやすい、喫食を可能にための工夫について
14	外科分野の栄養	術前・術後、検査食、ICU・CCUにおける栄養について
15	呼吸器系疾患	気管支喘息、肺炎、慢性閉塞性肺疾患、結核の食事療法について

平成30年度

科目名	臨床栄養学Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択	
担当教員	黒澤 廣子			
開講期	前期			
授業概要	医療・介護・福祉における栄養管理について学ぶ。特に傷病者の栄養管理について、疾患・病態ごとに客観的栄養評価ができるようにする。また、チーム医療において管理栄養士の役割について学ぶ。			
達成目標	各疾患・病態時の体内代謝・生理学的・病理学的所見に基づいて、栄養管理の必要性が説明でき、各疾患の栄養アセスメントや疾患の病態をふまえた栄養ケアプラン・栄養教育を立案できる。計画に沿って栄養管理実施・モニタリング・評価ができるようにする。[授業修了時の到達課題]各疾患の病態や、体内代謝・生理学的・病理学的所見についてしっかり学び、疾患別の栄養管理を実際の場面で活用できるようにする。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択 前期	成績評価 方法	試験８０点 提出物１０点 ノート課題１０点	
教科書	臨床栄養学 疾患別編 改訂第２版 本田佳子 羊土社 その他プリント配布			
参考書	特になし			
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に臨むこと。毎回電卓、教科書は持参すること。			
オフィスタイム	月曜日 AM9：00～12：00 火曜日 AM9：00～12：00 食生活・栄養研究室			
自学自習	事前学習：当日の授業内容に添って、臨床栄養学Ⅰで学んだ疾患の成因や食事療法を復習しておくこと。（１時間） 事後学習：授業を踏まえてレジュメを使ったノートまとめ。（１時間）			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	ガイダンス 代謝系疾患・栄養障害	履修の手引き（平成28年度入学生） シラバス説明 第1章 代謝系疾患・栄養障害（低栄養、ビタミン異常症） 教科書29ページ
2	代謝系疾患・栄養障害	第1章 代謝系疾患・栄養障害 1. 糖尿病（教科書15ページから）
3	代謝系疾患・栄養障害	第1章 代謝系疾患・栄養障害 1. 糖尿病（教科書15ページから）
4	代謝系疾患・栄養障害	第1章 代謝系疾患・栄養障害 2. 脂質異常症（教科書20ページから）
5	代謝系疾患・栄養障害	第1章 代謝系疾患・栄養障害 3. 肥満症（教科書23ページから）
6	消化管疾患	第3章 消化管疾患 1. 口腔・歯科疾患 2. 上部消化管疾患 3. 下部消化管疾患 （教科書54ページから）
7	嚥下障害 高齢期疾患	第16章 嚥下障害 第20章 高齢期疾患 1. 嚥下障害（教科書234ページから） 1. 高齢期疾患（教科書291ページから） 2. 褥瘡（教科書293ページから）
8	肝臓・胆嚢・膵臓疾患	第4章 肝・胆・膵疾患（教科書68ページから）
9	循環器系疾患	第5章 循環器系疾患（教科書85ページから）
10	腎臓疾患	第6章 腎・尿路系疾患（教科書98ページから） 1. 慢性腎臓病 2. 糸球体腎炎 3. ネフローゼ症候群 4. 腎不全 5. 糖尿病腎症 6. 透析療法
11	内分泌系疾患 呼吸器系疾患	第2章 内分泌系疾患（教科書39ページから） 第8章 呼吸器系疾患（教科書141ページから）
12	血液・造血系疾患障害 運動器（骨格）系疾患障害	第9章 血液・造血系疾患（教科書149ページから） 第10章 運動器（骨格）系疾患（教科書160ページから）
13	免疫・アレルギー系疾患感染症	第11章 免疫・アレルギー系疾患（教科書172ページから） 第12章 感染症（教科書189ページから）
14	がんとターミナルケア周術期の管理クリティカルケア	第13章 がんとターミナルケア（教科書199ページから） 第14章 周術期の管理（教科書212ページから） 第15章 クリティカルケア（教科書222ページから）
15	妊産婦疾患	第19章 妊産婦疾患（教科書275ページから） 1. 肥満、やせ 2. 貧血 3. 妊娠高血圧症 4. 妊娠糖尿病

平成30年度

科目名	栄養管理学Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 必修
担当教員	黒澤 廣子		
開講期	後期		
授業概要	[目的]①臨床栄養学で学習したことを基に、患者の的確な栄養評価・判定を行い効果的な栄養補給を行い栄養状態を維持していくための能力を身につける。②チーム医療が治療効果に大きく影響することから、社会人基礎力（チームワーク、状況把握、課題発見力）の向上 [授業の内容の概要]疾患別の栄養管理の重要事項を理解し、実践力向上のため症例を通して、栄養評価、栄養量算出、栄養補給法及び栄養教育について、POSに基づいた栄養記録を実施する。 [授業修了時の到達課題] 疾患別の栄養管理を実際の場面で展開できる技術を習得する [履修カルテの評価項目]		
達成目標	疾患別の栄養管理を検査データや患者の客観的指標を基にマネジメントができる。		
受講資格	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 必修 後期	成績評価 方法	試験 80点 提出物 10点 ノート課題 10点 欠席状況により減点（1回2点減点）
教科書	新しい臨床栄養管理学 第3版 渡邊早苗 寺本房子 笠原賀子 松崎政三編医歯薬出版 その他プリント配布		
参考書	特になし		
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に臨むこと。		
オフィスタイム	火曜日 9：00～12：00 木曜日 13：00～17：00 食生活・栄養研究室		
自学自習	事前学習：当日の授業内容に添って、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ疾患の成因や食事療法を復習しておくこと。（1時間） 事後学習：授業を踏まえてレジュメを使ったノートまとめ。（1時間） 毎回電卓、教科書は持参すること。		

-授業内容とスケジュール-		
回	項目	授業内容
1	ガイダンス	授業の進め方や評価方法等を理解する。 授業を受けるにあたっての必要となる事前学習や授業後の事後学習の必要性を認識する。
2	栄養管理計画書について	医療施設、介護福祉施設の栄養管理システム 教科書38ページ
3	栄養管理計画書作成	症例に基づき計画書を作成する
4	栄養アセスメントについて	栄養パラメーター 身体計測・血液・尿検査等 教科書 47ページ
5	必要栄養量の算出	エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラルについて 教科書 50ページ
6	チーム医療	チーム医療の意義と役割 教科書 53ページ
7	栄養記録について	POS・POMRの記録方法 教科書57ページ
8	栄養記録の実際	症例による記録の実践
9	ベットサイドの栄養管理 ①栄養障害	①低栄養、褥瘡症例について 教科書 66ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出
10	ベットサイドの栄養管理 ②肥満症	②代謝疾患（肥満症） 教科書 68ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法
11	ベットサイドの栄養管理 ③メタボリックシンドローム	③メタボリックシンドローム 教科書 70ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法
12	ベットサイドの栄養管理 ④糖尿病	④糖尿病 教科書 72ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法
13	ベットサイドの栄養管理 ⑤脂質異常症	⑤脂質異常症 教科書 76ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
14	ペットサイドの栄養管理 ⑥高尿酸血症	⑥高尿酸血症 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法 教科書 80ページ
15	ペットサイドの栄養管理 ⑦消化器疾患	⑦消化器疾患 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法 教科書 82ページ

平成30年度

科目名	栄養管理学Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択	
担当教員	黒澤 廣子			
開講期	前期			
授業概要	〔目的〕①臨床栄養学で学習したことを基に、管理栄養士として臨床現場で対応できる栄養ケア・マネジメントを疾病別に実践するために必要な知識や技術を習得する。②チーム医療が治療効果に大きく影響することから、社会人基礎力（チームワーク、状況把握、課題発見力）の向上を目的とする。 [授業の内容の概要]各疾患ごとに必要な各種データ（臨床検査）を抽出し活用し、疾患別の栄養管理の重要事項を理解し、実践力向上のため症例を通して、栄養評価、栄養量算出、栄養補給法及び栄養教育について、POSに基づいた栄養記録を実施する。 必要に応じてスライドを使用し、資料や文献・疾病ごとの最新の診断基準ガイドラインなども適宜紹介する。また、栄養に関連深い疾患の病態や治療法を学ぶため症例検討等の演習を取り入れていく。 [授業終了時の到達課題] 栄養ケア・マネジメントを活用し各疾病ごとに臨床栄養管理の具体的実践方法をチーム医療の中で提案することができる。			
達成目標	病院、診療所、その他の医療施設や福祉施設において治療中の入院患者、外来患者や入所者の栄養管理を実際の場面で展開できる技術を習得する。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択	成績評価 方法	試験80点 提出物10点 ノート課題10点	
教科書	新しい臨床栄養管理 第3版（栄養管理学Ⅰで使用したもの）渡邊早苗 寺本房子 笠原賀子 松崎政三編 医歯薬出版 その他プリント配布			
参考書	特になし			
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に臨むこと。			
オフィスタイム	月曜日 AM 9：00～12：00 火曜日 AM 9：00～12：00		食生活・栄養研究室	
自学自習	事前学習：当日の授業内容に添って、臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ疾患の成因や食事療法を復習しておくこと。（1時間） 事後学習：授業を踏まえてレジュメを使ったノートまとめ。（1時間） 毎回電卓、教科書は持参すること。			

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	栄養管理学Ⅰを振り返る 授業の進め方や評価方法を理解する。 授業を受けるにあたっての必要となる事前学習や授業後の事後学習の必要性を認識する。
2	胃・十二指腸潰瘍	胃・十二指腸潰瘍の栄養管理 臨床データを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 86ページ
3	膵炎	膵炎の栄養管理 臨床データを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 88・89ページ
4	肝硬変	肝硬変の栄養管理 臨床データを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 92・93ページ
5	高血圧	高血圧症の栄養管理 臨床データを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 96・97ページ
6	心疾患・動脈硬化	心疾患の栄養管理 臨床データを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 98～101ページ
7	慢性腎臓病（透析）	慢性腎臓病の栄養管理 臨床データを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 104～107ページ
8	糖尿病腎症	糖尿病腎症の栄養管理 臨床データを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 108・109ページ

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
9	甲状腺	甲状腺機能亢進症の栄養管理 臨床データーを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 113ページ
10	脳梗塞	脳梗塞の栄養管理 臨床データーを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 114ページ
11	貧血	貧血の栄養管理 臨床データーを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 115ページ
12	骨粗鬆症	骨粗鬆症の栄養管理 臨床データーを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 116・117ページ
13	胃がん	胃がんの栄養管理 臨床データーを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 118・119ページ
14	外傷・熱傷	外傷・熱傷の栄養管理 臨床データーを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 122・123ページ
15	妊娠糖尿病	妊娠糖尿病の栄養管理 臨床データーを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理 栄養アセスメント 教科書 140ページ

平成30年度

科目名	臨床栄養学実習Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員	黒澤 廣子, 本間 杏菜			
開講期	前期			
授業概要	臨床栄養学の学習と疾患別の献立作成と調理実習を行い、更に実践的にするための模擬集団栄養指導とグループワークを実施する。			
達成目標	入院時食事療養における献立作成や栄養相談の基本となることについて実習を行い、管理栄養士として臨床の場面で実践できるようにする。[授業終了時の到達課題]疾患別の献立作成と調理技術を習得する。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	成績評価 方法	筆記試験70点、提出物10点、課題（自宅での調理）20点	
教科書	食事療法実務入門（学建書院）栄養食事療法の実習（医歯薬出版）糖尿病の食品交換表 腎臓病の食品交換表			
参考書	特になし			
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に臨むこと。 解らないことをそのままにしない。			
オフィスタイム	月曜日 AM9：00～12：00 火曜日 AM9：00～12：00 食生活・栄養研究室			
自学自習	事前学習：自宅でも調理する時間を増やし、献立作成や調理実習の基本とする（1時間）事後学習：自宅での調理時間を増やし課題に取り組む（1時間）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	病院給食 演習問題	病院における入院時食事療養費、DPC、約束食事箋について ①入院時食事療養費の適温給食、栄養指導と採算性 ②入院患者の栄養量と摂取量
2	病院給食 演習問題	病院における入院時食事療養費、DPC、約束食事箋について ①入院時食事療養費の適温給食、栄養指導と採算性 ②入院患者の栄養量と摂取量
3	一般食 演習問題	治療食の種類 一般治療食 ①症例による栄養量の計算と濃厚流動食選定 ②一般食患者の年齢構成及び荷重平均計算 ③常食から全がゆ食へ展開食
4	一般食 演習問題	治療食の種類 一般治療食 ①症例による栄養量の計算と濃厚流動食選定 ②一般食患者の年齢構成及び荷重平均計算 ③常食から全がゆ食へ展開食
5	治療食	糖尿病食の食品交換表の使い方について 胃・十二指腸潰瘍について
6	治療食	糖尿病食の食品交換表の使い方について 胃・十二指腸潰瘍について
7	演習（糖尿病の集団指導） グループワーク	①グループ毎に指導者と患者を設定し集団栄養指導を実施（40分）②症例によるグループワーク 発表
8	演習（糖尿病の集団指導） グループワーク	①グループ毎に指導者と患者を設定し集団栄養指導を実施（40分）②症例によるグループワーク 発表
9	糖尿病食品交換表を用いた 献立作成	食品交換表を用いた献立作成（1日 1, 600kcal） 教科書「栄養食事療法の実習」71ページ参照
10	糖尿病食品交換表を用いた 献立作成	食品交換表を用いた献立作成（1日 1, 600kcal） 教科書「栄養食事療法の実習」71ページ参照
11	糖尿病1600kcal常食の試作	グループの中で1日分の試作（1, 600kcal食） レポート作成（写真を入れて、PFCと材料費、動物タンパク比、コメント、感想）
12	糖尿病1600kcal常食の試作	グループの中で1日分の試作（1, 600kcal食） レポート作成（写真を入れて、PFCと材料費、動物タンパク比、コメント、感想）
13	カンパセーションマップ （糖尿病）の体験	糖尿病患者指導のためのツールとしての「糖尿病カンパセーションマップ」を活用してグループワークをする
14	カンパセーションマップ （糖尿病）の体験	糖尿病患者指導のためのツールとしての「糖尿病カンパセーションマップ」を活用してグループワークをする
15	演習（胃潰瘍、十二指腸潰瘍の 集団栄養指導）	①グループ毎に指導者と患者を設定し集団栄養指導を実施（40分）②症例によるグループワーク 発表
16	演習（胃潰瘍、十二指腸潰瘍の 集団栄養指導）	①グループ毎に指導者と患者を設定し集団栄養指導を実施（40分）②症例によるグループワーク 発表
17	胃・十二指腸潰瘍1600kcal 全粥献立作成	献立作成 「食事療養実務入門」の教科書136ページの食品構成を参考にする。 エネルギー 1, 600kcal たんぱく質 70g
18	胃・十二指腸潰瘍1600kcal 全粥献立作成	献立作成 「食事療養実務入門」の教科書136ページの食品構成を参考にする。 エネルギー 1, 600kcal たんぱく質 70g
19	胃・十二指腸潰瘍 1600kcal 全粥試作	グループの中で1日分の試作（胃・十二指腸潰瘍食 1, 600kcal食） レポート作成（写真を入れて、PFCと材料費、動物タンパク比、コメント、感想）

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
20	胃・十二指腸潰瘍 1600kcal 全粥試作	グループの中で1日分の試作（胃・十二指腸潰瘍食 1, 600kcal食） レポート作成（写真を入れて、PFCと材料費、動物タンパク比、コメント、感想）
21	高齢者食	①ビデオ（CVD）学習 ②トロミ調整食品を麦茶、牛乳、オレンジジュースに使い試食 【とろみ測定版（ラインスプレッドテスト）の実施】 ③あいーと試食
22	高齢者食	①ビデオ（CVD）学習 ②トロミ調整食品を麦茶、牛乳、オレンジジュースに使い試食 【とろみ測定版（ラインスプレッドテスト）の実施】 ③あいーと試食
23	介護食	①高齢者の献立作成（献立用紙はA4サイズ縦）
24	介護食	①高齢者の献立作成（献立用紙はA4サイズ縦）
25	介護食の調理実習 介助方法実技	①スルーパーパートナーを使用し鮭の焼き魚とほうれん草のお浸しのミキサー食を作成 ②①の調理したものを介護実習室にて介助と被介護者と体験
26	介護食の調理実習 介助方法実技	①スルーパーパートナーを使用し鮭の焼き魚とほうれん草のお浸しのミキサー食を作成 ②①の調理したものを介護実習室にて介助と被介護者と体験
27	褥瘡	①牛乳ゼリーとレモネードゼリー作成 ②症例の演習
28	褥瘡	①牛乳ゼリーとレモネードゼリー作成 ②症例の演習
29	静脈栄養法・経管栄養法	病態別栄養剤について（腎不全用、肝不全用、呼吸器不全用、がん患者用、免疫調整栄養） ①輸液のNPC/N比について演習 ②症例検討栄養剤の選定
30	静脈栄養・経管栄養	病態別栄養剤について（腎不全用、肝不全用、呼吸器不全用、がん患者用、免疫調整栄養） ①輸液のNPC/N比について演習 ②症例検討栄養剤の選定

平成30年度

平成30年度			
科目名	臨床栄養学実習Ⅰ	対象 単位数 必修	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員	黒澤 廣子, 本間 杏菜		
開講期	前期		
授業概要	臨床栄養学の学習と疾患別の献立作成と調理実習を行い、更に実践的にするための模擬集団栄養指導とグループワークを実施する。		
達成目標	入院時食事療養における献立作成や栄養相談の基本となることについて実習を行い、管理栄養士として臨床の場面で実践できるようにする。[授業終了時の到達課題]疾患別の献立作成と調理技術を習得する。		
受講資格	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	成績評価 方法	筆記試験70点 提出物10点、課題（自宅での調理）20点
教科書	食事療法実務入門（学建書院）栄養食事療法の実習（医歯薬出版）糖尿病の食品交換表 腎臓病の食品交換表		
参考書	特になし		
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に臨むこと。 解らないことをそのままにしない。		
オフィスタイム	月曜日 AM9:00～12:00 火曜日 AM9:00～12:00 食生活・栄養研究室		
自学自習	事前学習：自宅でも調理する時間を増やし、献立作成や調理実習の基本とする（1時間）事後学習：自宅での調理時間を増やし課題に取り組む（1時間）		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	病院給食 演習問題	病院における入院時食事療養費、DPC、約束食事箋について ①入院時食事療養費の適温給食、栄養指導と採算性 ②入院患者の栄養量と摂取量
2	病院給食 演習問題	病院における入院時食事療養費、DPC、約束食事箋について ①入院時食事療養費の適温給食、栄養指導と採算性 ②入院患者の栄養量と摂取量
3	一般食 演習問題	治療食の種類 一般治療食 ①症例による栄養量の計算と濃厚流動食選定 ②一般食患者の年齢構成及び荷重平均計算 ③常食から全がゆ食へ展開食
4	一般食 演習問題	治療食の種類 一般治療食 ①症例による栄養量の計算と濃厚流動食選定 ②一般食患者の年齢構成及び荷重平均計算 ③常食から全がゆ食へ展開食
5	治療食	糖尿病食の食品交換表の使い方について 胃・十二指腸潰瘍について
6	治療食	糖尿病食の食品交換表の使い方について 胃・十二指腸潰瘍について
7	演習（糖尿病の集団指導） グループワーク	①グループ毎に指導者と患者を設定し集団栄養指導を実施（40分）②症例によるグループワーク 発表
8	演習（糖尿病の集団指導） グループワーク	①グループ毎に指導者と患者を設定し集団栄養指導を実施（40分）②症例によるグループワーク 発表
9	糖尿病食品交換表を用いた 献立作成	食品交換表を用いた献立作成（1日 1,600kcal） 教科書「栄養食事療法の実習」71ページ参照
10	糖尿病食品交換表を用いた 献立作成	食品交換表を用いた献立作成（1日 1,600kcal） 教科書「栄養食事療法の実習」71ページ参照
11	糖尿病1600kcal常食の試作	グループの中で1日分の試作（1,600kcal食） レポート作成（写真を入れて、PFCと材料費、動物タンパク比、コメント、感想）
12	糖尿病1600kcal常食の試作	グループの中で1日分の試作（1,600kcal食） レポート作成（写真を入れて、PFCと材料費、動物タンパク比、コメント、感想）
13	カンパセーションマップ （糖尿病）の体験	糖尿病患者指導のためのツールとしての「糖尿病カンパセーションマップ」を活用してグループワークをする
14	カンパセーションマップ （糖尿病）の体験	糖尿病患者指導のためのツールとしての「糖尿病カンパセーションマップ」を活用してグループワークをする
15	演習（胃潰瘍、十二指腸潰瘍の集団栄養指導）	①グループ毎に指導者と患者を設定し集団栄養指導を実施（40分）②症例によるグループワーク 発表
16	演習（胃潰瘍、十二指腸潰瘍の集団栄養指導）	①グループ毎に指導者と患者を設定し集団栄養指導を実施（40分）②症例によるグループワーク 発表
17	胃・十二指腸潰瘍1600kcal 全粥献立作成	献立作成 「食事療養実務入門」の教科書136ページの食品構成を参考にする。 エネルギー 1,600kcal たんぱく質 70g
18	胃・十二指腸潰瘍1600kcal 全粥献立作成	献立作成 「食事療養実務入門」の教科書136ページの食品構成を参考にする。 エネルギー 1,600kcal たんぱく質 70g
19	胃・十二指腸潰瘍 1600kcal 全粥試作	グループの中で1日分の試作（胃・十二指腸潰瘍食 1,600kcal食） レポート作成（写真を入れて、PFCと材料費、動物タンパク比、コメント、感想）

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
20	胃・十二指腸潰瘍 1600kcal 全粥試作	グループの中で1日分の試作（胃・十二指腸潰瘍食 1, 600kcal食） レポート作成（写真を入れて、PFCと材料費、動物タンパク比、コメント、感想）
21	高齢者食	①ビデオ（CVD）学習 ②トロミ調整食品を麦茶、牛乳、オレンジジュースに使い試食 【とろみ測定版（ラインスプレッドテスト）の実施】 ③あいーと試食
22	高齢者食	①ビデオ（CVD）学習 ②トロミ調整食品を麦茶、牛乳、オレンジジュースに使い試食 【とろみ測定版（ラインスプレッドテスト）の実施】 ③あいーと試食
23	介護食	①高齢者の献立作成（献立用紙はA4サイズ縦）
24	介護食	①高齢者の献立作成（献立用紙はA4サイズ縦）
25	介護食の調理実習 介助方法実技	①スルーパーパートナーを使用し鮭の焼き魚とほうれん草のお浸しのミキサー食を作成 ②①の調理したものを介護実習室にて介助と被介護者と体験
26	介護食の調理実習 介助方法実技	①スルーパーパートナーを使用し鮭の焼き魚とほうれん草のお浸しのミキサー食を作成 ②①の調理したものを介護実習室にて介助と被介護者と体験
27	褥瘡	①牛乳ゼリーとレモネードゼリー作成 ②症例の演習
28	褥瘡	①牛乳ゼリーとレモネードゼリー作成 ②症例の演習
29	静脈栄養法・経管栄養法	病態別栄養剤について（腎不全用、肝不全用、呼吸器不全用、がん患者用、免疫調整栄養） ①輸液のNPC／N比について演習 ②症例検討栄養剤の選定
30	静脈栄養・経管栄養	病態別栄養剤について（腎不全用、肝不全用、呼吸器不全用、がん患者用、免疫調整栄養） ①輸液のNPC／N比について演習 ②症例検討栄養剤の選定

平成30年度

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員	黒澤 廣子			
開講期	後期			
授業概要	〔目的〕入院時食事療養における献立作成や栄養相談の基本となることについて実習を行い、管理栄養士として臨床の場面で実践できるようにする。 〔授業の内容の概要〕臨床栄養学の学習と疾患別の献立作成と調理実習を行い、更に実践的にするための模擬集団栄養指導とグループワークを実施する。 〔授業修了時の到達課題〕疾患別の献立作成と調理技術を習得する。 〔履修カルテの評価項目〕			
達成目標	疾患毎の病態を理解したうえで献立作成及び調理技術を身に付ける。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	成績評価 方法	筆記試験 70%、提出物 10点、課題（自宅での調理）20点 欠席減点（1コマ1点）	
教科書	食事療法実務入門（学建書院）栄養食事療法の実習（医歯薬出版）糖尿病の食品交換表 腎臓病の食品交換表 臨床栄養学実習Ⅰと同様			
参考書	特になし			
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に臨むこと。			
オフィスタイム	水曜日 AM9：00～12：00 火曜日 PM13：00～17：00 食生活・栄養研究室			
自学自習	事前学習：自宅でも調理する時間を増やし、献立作成や調理実習の基本とする（1時間）事後学習：自宅での調理時間を増やし課題に取り組む（1時間）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	高血圧・心臓病・脂質代謝異常食	高血圧が長期間持続すると、脳疾患、高血圧性心疾患、動脈硬化を招く。食塩制限は6g未満である。心不全で浮腫のある場合は、食塩制限と水分制限を行う。脂質異常症においてはコレステロール、中性脂肪の高い場合の食品の組み合わせを考える。
2	高血圧・心臓病・脂質代謝異常食	高血圧が長期間持続すると、脳疾患、高血圧性心疾患、動脈硬化を招く。食塩制限は6g未満である。心不全で浮腫のある場合は、食塩制限と水分制限を行う。脂質異常症においてはコレステロール、中性脂肪の高い場合の食品の組み合わせを考える。
3	脂質代謝異常症の模擬集団栄養指導③とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
4	脂質代謝異常症の模擬集団栄養指導③とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
5	高血圧・心臓病・脂質代謝異常食の献立作成	高血圧・心臓食 1700kcal たんぱく質 70g、脂質 40g 食塩 6g コレステロール 300mg の献立作成
6	高血圧・心臓病・脂質代謝異常食の献立作成	高血圧・心臓食 1700kcal たんぱく質 70g、脂質 40g 食塩 6g コレステロール 300mg の献立作成
7	高血圧・心臓食 1700kcal たんぱく質 70g、脂質 40g 食塩 6g コレステロール 300mg の献立作成	グループの代表者の献立を3食分を作製し試食する。料理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など試食後の感想を提出する。
8	高血圧・心臓食 1700kcal たんぱく質 70g、脂質 40g 食塩 6g コレステロール 300mg の献立作成	グループの代表者の献立を3食分を作製し試食する。料理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など試食後の感想を提出する。
9	肝臓病食 膵臓病食	肝臓病は急性期と慢性期に分けられる。急性期は病態により脂肪やたんぱく質を抑えた食事となる。慢性期には代償期と非代償期に分けられ、非代償期は高アンモニア血症や肝性脳症、腹水などの症状がある。高アンモニア血症の場合は、たんぱく質制限、フィッシャー比の高い消化態栄養剤を選択する。膵炎は急性膵炎・慢性膵炎に分けられる。膵臓病の特徴と使用食品について学び、膵炎回復期・寛解期の献立を作成する。非代償期になると糖尿病の治療も必要となるので、食事の配分の仕方、食事時間についても考慮する。
10	肝臓病食 膵臓病食	肝臓病は急性期と慢性期に分けられる。急性期は病態により脂肪やたんぱく質を抑えた食事となる。慢性期には代償期と非代償期に分けられ、非代償期は高アンモニア血症や肝性脳症、腹水などの症状がある。高アンモニア血症の場合は、たんぱく質制限、フィッシャー比の高い消化態栄養剤を選択する。膵炎は急性膵炎・慢性膵炎に分けられる。膵臓病の特徴と使用食品について学び、膵炎回復期・寛解期の献立を作成する。非代償期になると糖尿病の治療も必要となるので、食事の配分の仕方、食事時間についても考慮する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
11	肝臓病食の献立作成	肝臓食 1200kcal たんぱく質 40g 脂質 25g 食塩 5gの食事+アミノレバンEN2袋を用いた 1600kcal たんぱく質 53g 脂質 28g 食塩 5g常食献立作成
12	肝臓病食の献立作成	肝臓食 1200kcal たんぱく質 40g 脂質 25g 食塩 5gの食事+アミノレバンEN2袋を用いた 1600kcal たんぱく質 53g 脂質 28g 食塩 5g常食献立作成
13	膵臓病食の模擬集団栄養指導④とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
14	膵臓病食の模擬集団栄養指導④とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
15	膵臓病食の献立作成	1700kcal たんぱく質 70g 脂質 30g 食塩 8g 常食の献立作成
16	膵臓病食の献立作成	1700kcal たんぱく質 70g 脂質 30g 食塩 8g 常食の献立作成
17	膵臓病食調理実習	グループの代表者の献立を1日3食分を作製し試食する。調理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など 試食後の感想を提出する。
18	膵臓病食調理実習	グループの代表者の献立を1日3食分を作製し試食する。調理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など 試食後の感想を提出する。
19	腎臓病食 治療用特殊食品の試食	急性・慢性腎炎、ネフローゼ症候群、保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析があります。保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析の食事療法では治療用食品が開発されています。腎臓病治療用食品が開発されている。エネルギー調整食品、たんぱく調整食品、食塩調整食品、低リン食品がある。
20	腎臓病食 治療用特殊食品の試食	急性・慢性腎炎、ネフローゼ症候群、保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析があります。保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析の食事療法では治療用食品が開発されています。腎臓病治療用食品が開発されている。エネルギー調整食品、たんぱく調整食品、食塩調整食品、低リン食品がある。
21	腎臓病食の模擬集団栄養指導⑤とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
22	腎臓病食の模擬集団栄養指導⑤とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
23	腎臓病食の献立作成	保存期慢性腎不全食 1800kcal たんぱく質 40g 食塩 5g 常食献立作成
24	腎臓病食の献立作成	保存期慢性腎不全食 1800kcal たんぱく質 40g 食塩 5g 常食献立作成
25	腎臓病食調理実習	グループの代表者の献立を1日3食分を作製し試食する。調理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など 試食後の感想を提出する
26	腎臓病食調理実習	グループの代表者の献立を1日3食分を作製し試食する。調理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など 試食後の感想を提出する
27	個別栄養指導の実際	2型糖尿病の症例に添って、食事記録の栄養計算と模擬栄養指導及び栄養指導記録の実際について
28	個別栄養指導の実際	2型糖尿病の症例に添って、食事記録の栄養計算と模擬栄養指導及び栄養指導記録の実際について
29	検査食・食事アレルギーまとめ	糖原病、甲状腺ホルモンと疾患、妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群、骨粗鬆症、食物アレルギーなど
30	検査食・食事アレルギーまとめ	糖原病、甲状腺ホルモンと疾患、妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群、骨粗鬆症、食物アレルギーなど

平成30年度

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員	黒澤 廣子			
開講期	後期			
授業概要	〔目的〕入院時食事療養における献立作成や栄養相談の基本となることについて実習を行い、管理栄養士として臨床の場面で実践できるようにする。 [授業の内容の概要]臨床栄養学の学習と疾患別の献立作成と調理実習を行い、更に実践的にするための模擬集団栄養指導とグループワークを実施する。			
達成目標	疾患毎の病態を理解したうえで献立作成及び調理技術を身に付ける。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 3年1単位 必修		成績評価 方法	筆記試験70点、提出物10点、課題（自宅での調理）20点 欠席減点（1コマ1点）
教科書	食事療法実務入門（学建書院）栄養食事療法の実習（医歯薬出版）糖尿病の食品交換表 腎臓病の食品交換表 臨床栄養学実習Ⅰと同様			
参考書	特になし			
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に臨むこと。			
オフィスタイム	水曜日 AM9：00～12：00 火曜日 PM13：00～17：00 食生活・栄養研究室			
自学自習	事前学習：自宅でも調理する時間を増やし、献立作成や調理実習の基本とする（1時間）事後学習：自宅での調理時間を増やし課題に取り組む（1時間）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	高血圧・心臓病・脂質代謝異常食	高血圧が長期間持続すると、脳疾患、高血圧性心疾患、動脈硬化を招く。食塩制限は6g未満である。心不全で浮腫のある場合は、食塩制限と水分制限を行う。脂質異常症においてはコレステロール、中性脂肪の高い場合の食品の組み合わせを考える。
2	高血圧・心臓病・脂質代謝異常食	高血圧が長期間持続すると、脳疾患、高血圧性心疾患、動脈硬化を招く。食塩制限は6g未満である。心不全で浮腫のある場合は、食塩制限と水分制限を行う。脂質異常症においてはコレステロール、中性脂肪の高い場合の食品の組み合わせを考える。
3	脂質代謝異常症の模擬集団栄養指導③とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
4	脂質代謝異常症の模擬集団栄養指導③とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
5	高血圧・心臓病・脂質代謝異常食の献立作成	高血圧・心臓食 1700kcal たんぱく質 70g、脂質 40g 食塩 6g コレステロール 300mg の献立作成
6	高血圧・心臓病・脂質代謝異常食の献立作成	高血圧・心臓食 1700kcal たんぱく質 70g、脂質 40g 食塩 6g コレステロール 300mg の献立作成
7	高血圧・心臓食 1700kcal たんぱく質 70g、脂質 40g 食塩 6g コレステロール 300mg の献立作成	グループの代表者の献立を3食分を作製し試食する。料理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など試食後の感想を提出する。
8	高血圧・心臓食 1700kcal たんぱく質 70g、脂質 40g 食塩 6g コレステロール 300mg の献立作成	グループの代表者の献立を3食分を作製し試食する。料理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など試食後の感想を提出する。
9	肝臓病食 膵臓病食	肝臓病は急性期と慢性期に分けられる。急性期は病態により脂肪やたんぱく質を抑えた食事となる。慢性期には代償期と非代償期に分けられ、非代償期は高アンモニア血症や肝性脳症、腹水などの症状がある。高アンモニア血症の場合は、たんぱく質制限、フィッシャー比の高い消化態栄養剤を選択する。膵炎は急性膵炎・慢性膵炎に分けられる。膵臓病の特徴と使用食品について学び、膵炎回復期・寛解期の献立を作成する。非代償期になると糖尿病の治療も必要となるので、食事の配分の仕方、食事時間についても考慮する。
10	肝臓病食 膵臓病食	肝臓病は急性期と慢性期に分けられる。急性期は病態により脂肪やたんぱく質を抑えた食事となる。慢性期には代償期と非代償期に分けられ、非代償期は高アンモニア血症や肝性脳症、腹水などの症状がある。高アンモニア血症の場合は、たんぱく質制限、フィッシャー比の高い消化態栄養剤を選択する。膵炎は急性膵炎・慢性膵炎に分けられる。膵臓病の特徴と使用食品について学び、膵炎回復期・寛解期の献立を作成する。非代償期になると糖尿病の治療も必要となるので、食事の配分の仕方、食事時間についても考慮する。
11	肝臓病食の献立作成	肝臓食 1200kcal たんぱく質 40g 脂質 25g 食塩 5gの食事＋アミノレバンEN2袋を用いた 1600kcal たんぱく質 53g 脂質 28g 食塩 5g常食献立作成

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
12	肝臓病食の献立作成	肝臓食 1200kcal たんぱく質 40g 脂質 25g 食塩 5gの食事+アミノレバンEN2袋を用いた 1600kcal たんぱく質 53g 脂質 28g 食塩 5g常食献立作成
13	膵臓病食の模擬集団栄養指導④とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
14	膵臓病食の模擬集団栄養指導④とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
15	膵臓病食の献立作成	1700kcal たんぱく質 70g 脂質 30g 食塩 8g 常食の献立作成
16	膵臓病食の献立作成	1700kcal たんぱく質 70g 脂質 30g 食塩 8g 常食の献立作成
17	膵臓病食調理実習	グループの代表者の献立を1日3食分を作製し試食する。調理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など 試食後の感想を提出する。
18	膵臓病食調理実習	グループの代表者の献立を1日3食分を作製し試食する。調理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など 試食後の感想を提出する。
19	腎臓病食 治療用特殊食品の試食	急性・慢性腎炎、ネフローゼ症候群、保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析があります。保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析の食事療法では治療用食品が開発されています。腎臓病治療用食品が開発されている。エネルギー調整食品、たんぱく調整食品、食塩調整食品、低リン食品がある。
20	腎臓病食 治療用特殊食品の試食	急性・慢性腎炎、ネフローゼ症候群、保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析があります。保存期慢性腎不全、血液透析、腹膜透析の食事療法では治療用食品が開発されています。腎臓病治療用食品が開発されている。エネルギー調整食品、たんぱく調整食品、食塩調整食品、低リン食品がある。
21	腎臓病食の模擬集団栄養指導⑤とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
22	腎臓病食の模擬集団栄養指導⑤とグループワーク	1コマ グループ毎に1人が代表で模擬集団指導の実施 2コマ 症例に対するグループワーク
23	腎臓病食の献立作成	保存期慢性腎不全食 1800kcal たんぱく質 40g 食塩 5g 常食献立作成
24	腎臓病食の献立作成	保存期慢性腎不全食 1800kcal たんぱく質 40g 食塩 5g 常食献立作成
25	腎臓病食調理実習	グループの代表者の献立を1日3食分を作製し試食する。調理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など 試食後の感想を提出する
26	腎臓病食調理実習	グループの代表者の献立を1日3食分を作製し試食する。調理の手順、材料の割合、彩り、盛り付け、季節感など 試食後の感想を提出する
27	個別栄養指導の実際	2型糖尿病の症例に添って、食事記録の栄養計算と模擬栄養指導及び栄養指導記録の実際について
28	個別栄養指導の実際	2型糖尿病の症例に添って、食事記録の栄養計算と模擬栄養指導及び栄養指導記録の実際について
29	検査食・食事アレルギーまとめ	糖原病、甲状腺ホルモンと疾患、妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群、骨粗鬆症、食物アレルギーなど
30	検査食・食事アレルギーまとめ	糖原病、甲状腺ホルモンと疾患、妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群、骨粗鬆症、食物アレルギーなど

17年度			
科目名	公衆栄養学Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員	星 千歳		
開講期	後期		
授業概要	地域社会や集団生活など広い範囲で国民の健康を図るための栄養活動・栄養施策など統括した公衆栄養について学習する。		
達成目標	地域社会や集団生活など広い範囲で国民の健康を図るための栄養活動・栄養施策などの公衆栄養について理解できる。		
受講資格	食物栄養学科2年	成績評価 方法	小テスト 20点 ペーパーテスト 70点 提出物（ノート提出）10点
教科書	カレント 公衆栄養学 建帛社 由田 克士、押野栄司		
参考書	日本人の食事摂取基準 第一出版		
学生への要望	* 当日の内容をテキストで確認しておくこと（1時間） * ノートまとめや国試にかかわる復讐をすること（1時間）		
オフィスタイム	木 Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳコマ 食生活・栄養研究室 金 Ⅲ、Ⅳコマ		
自学自習	予習：当日の内容について教科書からまとめておくこと。 復習：確認テストよりポイントを整理しておくこと。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション・公衆栄養学の概念	公衆栄養学の定義を理解し、公衆栄養学の意義・目的を認識する。 また、公衆栄養学の意義は、健康の保持・増進、QOL向上にあることを学ぶ。
2	公衆栄養学の概念	公衆栄養活動は、生態系保全、地域づくり、ヘルスプロモーション、疾病予防などと密接なかかわりについて基本的な事項を学ぶ。
3	健康・栄養問題の現状と課題	公衆栄養活動を行うにあたり、その背景となる社会環境の問題について理解する。 ・人口問題 ・少子化 ・長寿社会 ・食料問題
4	健康・栄養問題の現状と課題	疾病構造から健康状態の変化を理解し、現状とその対策について学ぶ。 ・死因別統計 ・平均寿命・健康寿命 ・生活習慣病の有病率
5	健康・栄養問題の現状と課題	食事の変化について理解し、栄養上の現状と課題を学ぶ。 ・エネルギー・栄養摂取量 ・食品群別摂取量 ・料理・食事パターン
6	健康・栄養問題の現状と課題	食生活の変化など、それぞれの変遷から健康栄養上の課題を整理し、今後の対策を検討するための基礎を学ぶ。 ・食行動 ・食知識、食態度、食スキル
7	健康・栄養問題の現状と課題	食環境の変化は、人々のおかれている自然、社会、経済など、様々な因子によって左右されるため各省庁が発表している統計について理解する。 ・食品生産・流通 ・フードバランスシート（食料需給表） ・食料自給率
8	健康・栄養問題の現状と課題	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について学ぶ。 ・先進諸国・発展途上国の現状と課題 ・先進国と開発途上国の地域格差
9	栄養疫学	栄養疫学の役割と公衆栄養活動への応用について解説する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
10	栄養疫学	食事摂取量の測定方法について解説する。 ・食事記録法と24時間思い出し法 ・食物頻度調査法 ・食事摂取量を反映する身体測定値、生化学的指標
11	栄養疫学	食事調査の種類と特徴につて解説し、食事摂取量の評価方法としての食事摂取基準による評価について学ぶ。
12	栄養疫学	総エネルギー調整栄養摂取量 の必要性について解説し、残差法、栄養素密度法について学ぶ。
13	国民健康・栄養調査	国民健康・栄養調査の内容とわが国の健康づくり対策への活用について理解する。
14	健康増進基本方針と地方計画	「健康日本21」の内容と地方計画策定の現状、および第二次食育推進基本計画の内容について学ぶ。
15	世界の健康・栄養政策	世界の健康・栄養問題の現状と課題について学び、健康問題を解決するための健康栄養政策に関する計画と食事ガイドライン などの指針やフードガイドなどのツールについて学ぶ。

平成30年度

科目名	公衆栄養学Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択	
担当教員	星 千歳			
開講期	前期			
授業概要	[授業の目的・ねらい] 2年後期で学んだ基本的な国民の健康を増進するための栄養施策をもとに公衆栄養活動の実際の展開等を理解する。 [授業全体の概要] 公衆栄養マネジメントの考え方・方法について解説し、地域特性に対応した公衆栄養プログラムの展開について学び、総合的な視野から対応できる力量の形成を目指す。			
達成目標	[達成目標] 国民の健康を増進するための栄養施策をもとに公衆栄養活動の健康事業を展開できる。			
受講資格	特になし	成績評価 方法	小テスト（4回） 課題提出（ノート提出） 期末テスト	20点 10点 70点
教科書	サクセス管理栄養士講座・公衆栄養学 第一出版 井上浩一、草間かおる、村山伸子			
参考書	公衆栄養学実習 同文社 手嶋哲子、田中久子			
学生への要望	欠席しないこと。 国試にかかわる復習を行うこと。			
オフィスタイム	火 Ⅲ、Ⅳコマ 食生活・栄養研究室 木 Ⅲ、Ⅳコマ 食生活・栄養研究室			
自学自習	予習：当日の内容を文章にまとめておくこと。 復習：確認テストの内容に沿って要点の整理をしておくこと。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	わが国の公衆栄養活動	わが国で現在展開されている栄養施策やそれらの関連法規を理解するとともに公衆栄養活動の役割を学び授業の流れを確認する。
2	公衆栄養関連法規 地域保健法・健康増進法	公衆栄養関係法規と制定の経緯・意義について学び、わが国の健康づくり対策を理解する。 ・地域保健法 ・健康増進法
3	公衆栄養関連法規 食育基本法	公衆栄養関係法規と制定の経緯・意義について学び、わが国の健康づくり対策を理解する。 ・食育基本法
4	その他の関連法規	公衆栄養関係法規と制定の経緯・意義について学び、わが国の健康づくり対策を理解する。 母子保健法・高齢者の医療確保に関する法律・介護保険法・食品表示法
5	わが国の管理栄養士・栄養士制度	管理栄養士制度・栄養士制度の沿革や管理栄養士養成制度の変遷について理解する。
6	行政・関連する組織の連携	行政栄養士による健康づくり栄養・食生活の改善に関する基本的な考え方を学ぶ。 保健所と市町村保健センターの役割について理解する。
7	健康づくり施策の経緯と意義	第1次国民健康づくり対策、第2次国民健康づくり対策（アクティブ80ヘルスプラン）
8	健康増進計画と地方計画	健康づくり施策の歴史的変換を踏まえ、現行の施策の目的、対象、概要について解説する。 第1次国民健康づくり対策、健康フロンティア戦略等について理解する。
9	健康日本21	健康づくり対策では、「健康日本21」における栄養・食生活分野以外の身体活動・運動、たばこ、アルコール、歯の健康について対策の概要について解説する。
10	国民健康栄養調査	わが国の健康づくり施策の基礎資料の一つである国民健康・栄養調査について、意義、目的、方法、調査結果の活用について解説する。
11	国民健康栄養調査	国民健康・栄養調査の結果に基づいて施策立案や評価の活用について解説する。
12	指針・ツール 食生活指針・食事バランスガイド・日本人の長寿を支える「健康な食事」	食生活指針や食事バランスガイド、身体活動指針の内容について解説する。
13	諸外国の健康栄養政策	国際的な健康・栄養問題と開発途上国に対する国連の施策、先進国の政策について理解する。
14	食事摂取基準	食事調査と食事摂取基準について解説し、評価方法を学ぶ。
15	まとめ	まとめ

平成30年度

平成30年度		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
科目名	公衆栄養学実習			
担当教員	星 千歳, 根本 絢香			
開講期	前期			
授業概要	地域や職域等における健康・栄養問題を、連携・協働のもとに解決するための公衆栄養活動に、集団や地域社会の課題を解決するための専門知識を学ぶ。			
達成目標	地域や職域等における健康・栄養問題を、連携・協働のもとに解決するための公衆栄養活動に、集団や地域社会の人々との連携を密にし社会の要望に即応できる管理栄養士の専門知識を身につけ、適切な指導ができること。			
受講資格	大学 家政学部 食物栄養学科	成績評価 方法	小テスト 20点 ノート提出 10点 期末テスト 70点	
教科書	公衆栄養学実習 同文社 手嶋哲子、田中久子			
参考書	サクセス管理栄養士講座・公衆栄養学 第一出版 井上浩一、草間かおる、村山伸子			
学生への要望	・グループワークに積極的に参加すること。 ・欠席しないこと ・ノートをきちんとまとめること			
オフィスタイム	火、Ⅲ、Ⅳコマ 食生活・栄養研究室 木、Ⅲ、Ⅳコマ 食生活・栄養研究室			
自学自習	予習：当日の内容について教科書を読んでおくこと。 復習：地域の課題を整理しまとめておくこと。			

～授業内容とスケジュール～

回	項目	授業内容
1	現代社会の食生活を考える	・公衆栄養学実習の目指すところを説明する。 ・公衆栄養学実習の意義について示し、本授業の15回の解説と評価方法について説明する。 ・公衆栄養アセスメントのための情報源について解説する。 ・グループ編成
2	現代社会の食生活を考える	・公衆栄養学実習の目指すところを説明する。 ・公衆栄養学実習の意義について示し、本授業の15回の解説と評価方法について説明する。 ・公衆栄養アセスメントのための情報源について解説する。 ・グループ編成
3	国民健康・栄養調査	・国民健康・栄養調査の概要、要点について解説する。 ・国民健康・栄養調査結果から問題点を把握し改善点について考える。
4	国民健康・栄養調査	・国民健康・栄養調査の概要、要点について解説する。 ・国民健康・栄養調査結果から問題点を把握し改善点について考える。
5	国の栄養政策について①(講義・グループ学習)	・「健康日本21」の概要、項目、数値について解説する。 ・健康日本21報告からわかることをまとめる。 ・各都道府県の「健康日本21計画」について調べる(各自出身地)
6	国の栄養政策について①(講義・グループ学習)	・「健康日本21」の概要、項目、数値について解説する。 ・健康日本21報告からわかることをまとめる。 ・各都道府県の「健康日本21計画」について調べる(各自出身地)
7	国の栄養政策について①(講義・グループ学習)	・「健康日本21」の概要、項目、数値について解説する。 ・健康日本21報告からわかることをまとめる。 ・各都道府県の「健康日本21計画」について調べる(各自出身地)
8	公衆栄養の現状と問題点(講義・個別学習)	・各ライフステージ(学童期・思春期・成人期・妊婦授乳期・高齢期)の「食と健康に関わる問題点」について理解し、改善点を考える。
9	地域における公衆栄養プログラムについて①	・公衆栄養活動(PDCAサイクルに基づいた展開)について解説する。 ・公衆栄養アセスメント・公衆栄養プログラムの目標設定・公衆栄養プログラムの評価 ・市町村における事業について(事例や具体例をもとに)
10	地域における公衆栄養プログラムについて①	・公衆栄養活動(PDCAサイクルに基づいた展開)について解説する。 ・公衆栄養アセスメント・公衆栄養プログラムの目標設定・公衆栄養プログラムの評価 ・市町村における事業について(事例や具体例をもとに)
11	地域における公衆栄養プログラムについて①	・公衆栄養活動(PDCAサイクルに基づいた展開)について解説する。 ・公衆栄養アセスメント・公衆栄養プログラムの目標設定・公衆栄養プログラムの評価 ・市町村における事業について(事例や具体例をもとに)
12	公衆栄養プログラムについて②(個別学習)	・地域住民の方を対象に事業計画立案(Plan・Do・Seeの流れに添い、計画書を作成する) ・媒体作成について

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
13	公衆栄養に関わる社会情勢、公衆栄養プログラムグループワーク①	・食、栄養、公衆栄養の分野について新聞記事の収集 ・集めた記事から考えること、感想を記述し、新聞内容を要約し感想を発表する ・各自の事業計画案をもとに、グループで話し合い題材を1つ選びパンフレットを作成する
14	公衆栄養に関わる社会情勢、公衆栄養プログラムグループワーク①	・食、栄養、公衆栄養の分野について新聞記事の収集 ・集めた記事から考えること、感想を記述し、新聞内容を要約し感想を発表する ・各自の事業計画案をもとに、グループで話し合い題材を1つ選びパンフレットを作成する
15	公衆栄養プログラムグループワーク②	・前回の続き、グループでパンフレット作成 ・パンフレットを完成させる
16	公衆栄養プログラムグループワーク②	・前回の続き、グループでパンフレット作成 ・パンフレットを完成させる
17	公衆栄養プログラムグループワーク③	・各グループで選んだ題材（パンフレットと同じ題材）をもとにポスターを作成する
18	公衆栄養プログラムグループワーク③	・各グループで選んだ題材（パンフレットと同じ題材）をもとにポスターを作成する
19	公衆栄養プログラムグループワーク④	・前回の続き、グループでポスター作成 ・ポスターを完成させる ・発表の準備とレジュメ作成
20	公衆栄養プログラムグループワーク④	・前回の続き、グループでポスター作成 ・ポスターを完成させる ・発表の準備とレジュメ作成
21	公衆栄養プログラム発表会	・地域住民の方々を対象とした媒体作成の発表会（ポスター、パンフレット） ・各グループのテーマ、内容（見易さ・わかりやすさ）、発表時間などを総合し、各グループの感想をノートに記述 ・授業のまとめ
22	公衆栄養プログラム発表会	・地域住民の方々を対象とした媒体作成の発表会（ポスター、パンフレット） ・各グループのテーマ、内容（見易さ・わかりやすさ）、発表時間などを総合し、各グループの感想をノートに記述 ・授業のまとめ
23	特定保健指導（講義・グループ学習）	・特定健康診査、特定保健指導について解説する。 ・実践演習
24	特定保健指導（講義・グループ学習）	・特定健康診査、特定保健指導について解説する。 ・実践演習
25	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備（講義・演習）	・対象別健康・栄養相談 ・ライフステージ別健康診査における栄養教育（1歳6か月児健康診査・3歳児健康診査等） ・栄養や食に関するグループの育成（食生活改善推進員等）
26	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備（講義・演習）	・対象別健康・栄養相談 ・ライフステージ別健康診査における栄養教育（1歳6か月児健康診査・3歳児健康診査等） ・栄養や食に関するグループの育成（食生活改善推進員等）
27	健康危機管理について	・災害時における保健所と市町村の役割について解説する。 ・災害時における食生活（災害発生時の支援、長期的住民の方への支援）について、グループ学習をする。
28	健康危機管理について	・災害時における保健所と市町村の役割について解説する。 ・災害時における食生活（災害発生時の支援、長期的住民の方への支援）について、グループ学習をする。
29	講義・総括	・保健所・保健センター実習について説明する。 ・総括（公衆栄養学実習のまとめ） ・習熟度確認テスト
30	講義・総括	・保健所・保健センター実習について説明する。 ・総括（公衆栄養学実習のまとめ） ・習熟度確認テスト

平成30年度

平成30年度		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
科目名	公衆栄養学実習			
担当教員	星 千歳, 根本 絢香			
開講期	前期			
授業概要	地域や職域等における健康・栄養問題を, 連携・協働のもとに解決するための公衆栄養活動に、集団や地域社会の課題を解決するための専門知識を学ぶ。			
達成目標	地域や職域等における健康・栄養問題を、連携・協働のもとに解決するための公衆栄養活動に、集団や地域社会の人々との連携を密にし社会の要望に即応できる管理栄養士の専門知識を身につけ、適切な指導ができること。			
受講資格	大学 家政学部 食物栄養学科	成績評価 方法	小テスト 20点 ノート提出 10点 期末テスト 70点	
教科書	公衆栄養学実習 同文社 手嶋哲子、田中久子			
参考書	サクセス管理栄養士講座・公衆栄養学 第一出版 井上浩一、草間かおる、村山伸子			
学生への要望	・グループワークに積極的に参加すること。 ・欠席しないこと ・ノートをきちんとまとめること			
オフィスタイム	火、Ⅲ、Ⅳコマ 食生活・栄養研究室 木、Ⅲ、Ⅳコマ 食生活・栄養研究室			
自学自習	予習：当日の内容について教科書を読んでおくこと。 復習：地域の課題を整理しまとめておくこと。			

～授業内容とスケジュール～

回	項目	授業内容
1	現代社会の食生活を考える	・公衆栄養学実習の目指すところを説明する。 ・公衆栄養学実習の意義について示し、本授業の15回の解説と評価方法について説明する。 ・公衆栄養アセスメントのための情報源について解説する。 ・グループ編成
2	現代社会の食生活を考える	・公衆栄養学実習の目指すところを説明する。 ・公衆栄養学実習の意義について示し、本授業の15回の解説と評価方法について説明する。 ・公衆栄養アセスメントのための情報源について解説する。 ・グループ編成
3	国民健康・栄養調査	・国民健康・栄養調査の概要、要点について解説する。 ・国民健康・栄養調査結果から問題点を把握し改善点について考える。
4	国民健康・栄養調査	・国民健康・栄養調査の概要、要点について解説する。 ・国民健康・栄養調査結果から問題点を把握し改善点について考える。
5	国の栄養政策について①(講義・グループ学習)	・「健康日本21」の概要、項目、数値について解説する。 ・健康日本21報告からわかることをまとめる。 ・各都道府県の「健康日本21計画」について調べる(各自出身地)
6	国の栄養政策について①(講義・グループ学習)	・「健康日本21」の概要、項目、数値について解説する。 ・健康日本21報告からわかることをまとめる。 ・各都道府県の「健康日本21計画」について調べる(各自出身地)
7	国の栄養政策について①(講義・グループ学習)	・「健康日本21」の概要、項目、数値について解説する。 ・健康日本21報告からわかることをまとめる。 ・各都道府県の「健康日本21計画」について調べる(各自出身地)
8	公衆栄養の現状と問題点(講義・個別学習)	・各ライフステージ(学童期・思春期・成人期・妊婦授乳期・高齢期)の「食と健康に関わる問題点」について理解し、改善点を考える。
9	地域における公衆栄養プログラムについて①	・公衆栄養活動(PDCAサイクルに基づいた展開)について解説する。 ・公衆栄養アセスメント・公衆栄養プログラムの目標設定・公衆栄養プログラムの評価 ・市町村における事業について(事例や具体例をもとに)
10	地域における公衆栄養プログラムについて①	・公衆栄養活動(PDCAサイクルに基づいた展開)について解説する。 ・公衆栄養アセスメント・公衆栄養プログラムの目標設定・公衆栄養プログラムの評価 ・市町村における事業について(事例や具体例をもとに)
11	地域における公衆栄養プログラムについて①	・公衆栄養活動(PDCAサイクルに基づいた展開)について解説する。 ・公衆栄養アセスメント・公衆栄養プログラムの目標設定・公衆栄養プログラムの評価 ・市町村における事業について(事例や具体例をもとに)
12	公衆栄養プログラムについて②(個別学習)	・地域住民の方を対象に事業計画立案(Plan・Do・Seeの流れに添い、計画書を作成する) ・媒体作成について

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
13	公衆栄養に関わる社会情勢、公衆栄養プログラムグループワーク①	・食、栄養、公衆栄養の分野について新聞記事の収集 ・集めた記事から考えること、感想を記述し、新聞内容を要約し感想を発表する ・各自の事業計画案をもとに、グループで話し合い題材を1つ選びパンフレットを作成する
14	公衆栄養に関わる社会情勢、公衆栄養プログラムグループワーク①	・食、栄養、公衆栄養の分野について新聞記事の収集 ・集めた記事から考えること、感想を記述し、新聞内容を要約し感想を発表する ・各自の事業計画案をもとに、グループで話し合い題材を1つ選びパンフレットを作成する
15	公衆栄養プログラムグループワーク②	・前回の続き、グループでパンフレット作成 ・パンフレットを完成させる
16	公衆栄養プログラムグループワーク②	・前回の続き、グループでパンフレット作成 ・パンフレットを完成させる
17	公衆栄養プログラムグループワーク③	・各グループで選んだ題材（パンフレットと同じ題材）をもとにポスターを作成する
18	公衆栄養プログラムグループワーク③	・各グループで選んだ題材（パンフレットと同じ題材）をもとにポスターを作成する
19	公衆栄養プログラムグループワーク④	・前回の続き、グループでポスター作成 ・ポスターを完成させる ・発表の準備とレジュメ作成
20	公衆栄養プログラムグループワーク④	・前回の続き、グループでポスター作成 ・ポスターを完成させる ・発表の準備とレジュメ作成
21	公衆栄養プログラム発表会	・地域住民の方々を対象とした媒体作成の発表会（ポスター、パンフレット） ・各グループのテーマ、内容（見易さ・わかりやすさ）、発表時間などを総合し、各グループの感想をノートに記述 ・授業のまとめ
22	公衆栄養プログラム発表会	・地域住民の方々を対象とした媒体作成の発表会（ポスター、パンフレット） ・各グループのテーマ、内容（見易さ・わかりやすさ）、発表時間などを総合し、各グループの感想をノートに記述 ・授業のまとめ
23	特定保健指導（講義・グループ学習）	・特定健康診査、特定保健指導について解説する。 ・実践演習
24	特定保健指導（講義・グループ学習）	・特定健康診査、特定保健指導について解説する。 ・実践演習
25	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備（講義・演習）	・対象別健康・栄養相談 ・ライフステージ別健康診査における栄養教育（1歳6か月児健康診査・3歳児健康診査等） ・栄養や食に関するグループの育成（食生活改善推進員等）
26	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備（講義・演習）	・対象別健康・栄養相談 ・ライフステージ別健康診査における栄養教育（1歳6か月児健康診査・3歳児健康診査等） ・栄養や食に関するグループの育成（食生活改善推進員等）
27	健康危機管理について	・災害時における保健所と市町村の役割について解説する。 ・災害時における食生活（災害発生時の支援、長期的住民の方への支援）について、グループ学習をする。
28	健康危機管理について	・災害時における保健所と市町村の役割について解説する。 ・災害時における食生活（災害発生時の支援、長期的住民の方への支援）について、グループ学習をする。
29	講義・総括	・保健所・保健センター実習について説明する。 ・総括（公衆栄養学実習のまとめ） ・習熟度確認テスト
30	講義・総括	・保健所・保健センター実習について説明する。 ・総括（公衆栄養学実習のまとめ） ・習熟度確認テスト

平成30年度

科目名	経営管理学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修	
担当教員	長谷川 貴弘			
開講期	後期			
授業概要	管理栄養士国家試験に必要な知識の習得－国家試験の重要事項について理解し、これからの管理栄養士に求められる給食経営管理の基礎知識を習得する。 具体的には、給食経営管理の概要、マーケティング、経営と組織、給食における収入と原価・売上、損益分岐点の概念等について体系的に学習する。			
達成目標	給食経営管理分野における管理栄養士国家試験に必要な知識を習得し、問題に対応できるだけの能力を培うことを目標とする。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 1年生	成績評価 方法	小テスト20点（1回×20点） 定期試験80点	
教科書	プリントを配布する。			
参考書	韓順子・大中佳子著「サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論」、第一出版社、2010年			
学生への要望	授業中の私語を慎み、国家試験にかかわる範囲については、授業内で確実に理解を深めること（小テスト等で確認する）。			
オフィスタイム	月曜日1コマ、2コマ、火曜日1コマ、2コマ 経営管理学研究室			
自学自習	事前学習：当日の内容を事前に渡されたプリント等で確認しておくこと（1時間）。 事後学習：授業を踏まえて、ノートの内容を復習すること（1時間）。			

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	給食経営管理論の管理栄養士国家試験における位置付け、授業の内容について紹介する。
2	給食経営管理の概要①	給食の経営と経営管理の意義と目的、経営管理の機能と展開について学修する。
3	給食経営管理の概要②	給食の資源とアウトソーシングについて学修する。
4	給食とマーケティング①	給食のマーケティングの原理、4つのP（商品戦略、価格戦略、流通戦略、プロモーション戦略）について学修する。
5	給食とマーケティング②	給食におけるマーケティングの活用について例を挙げて学修する。
6	給食経営と組織①	給食組織の構築とその関連分野との連携、リーダーシップとマネジメントについて学修する。
7	給食経営と組織②	各種給食経営における組織（ライン組織、ファンクショナル組織、ラインアンドスタッフ組織、事業部制組織、プロジェクトチーム等）について学修する。
8	給食の生産①	給食の原価の概念と収入と原価・売上について学修する。
9	給食の生産②	原価計算と損益分岐点について学修する。
10	給食の生産③	損益分岐点について復習し、食材購入の契約方式と発注量の算出について学修する。
11	給食の人事・事務①	人事とは何か、給食業務従事者の雇用形態、教育・訓練について学修する。
12	給食の人事・事務②	給食管理事務の概要と目的、情報の概要と目的について学修する。
13	食材の開発・流通	食材の開発と様々な流通システムについて学修する。
14	食材の購買方針と検収手法	食材の選定から購入・発注・検収における各種留意点について学修する。
15	学習内容の復習	これまでの学修内容を過去の国家試験問題を中心に復習する。 小テスト

平成30年度

科目名	給食管理学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	亀田 明美			
開講期	前期			
授業概要	特定給食施設における給食の意義や役割を理解し、給食運営に必要な「栄養・食事計画」及び各管理方法について学修する。 ① 特定給食施設における給食の意義・役割を理解する。 ② 食事摂取基準を活用して、給食施設の給与栄養目標量を設定し、献立を作成することができる。			
達成目標	特定給食施設における給食の意義や役割を理解し、説明することができる。 給食運営に必要な各管理業務の内容や方法を理解し、説明することができる。			
受講資格	経営管理学を履修済みであること	成績評価 方法	課題 20% 小テスト 20% 筆記試験 60%	
教科書	韓順子・大中佳子 「給食経営管理論」第一出版 赤羽正之他著「献立作成マニュアル」医歯薬出版			
参考書	石田裕美/富田教代編「給食経営管理論」給食の運営から給食経営管理への展開 医歯薬出版株式会社 菱田明 佐々木敏監修「日本人の食事摂取基準2015年版」第一出版			
学生への要望	・小テストを10回実施します。出題された内容を整理・理解し、知識の定着を図ること。 ・関連法規・大量調理施設衛生管理マニュアルは、学内・校外実習にかかわる内容であるため、十分復習し理解すること。 ・課題はテーマに即した献立の作成と栄養価計算を行い、実際に試作・試食し感想を添えて提出すること。			
オフィスタイム	水曜2限目・金曜2限目(給食管理研究室)			
自学自習	教科書の該当箇所を熟読し、キーワードをついてまとめる。			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	給食の概念①	オリエンテーション 健康増進法における特定給食施設の位置づけについて学ぶ ・特定給食施設の定義 ・栄養士・管理栄養士の配置 ・特定給食施設の届け出の義務 ・都道府県等が行う給食施設への指導 ☆小テスト①
2	給食の概念②	特定給食施設における栄養管理基準について学ぶ ・身体の状態、栄養状態等の把握 ・提供する食事（給食）の献立 ・栄養に関する情報の提供 ・書類の整備 ・衛生管理 ・災害等の備え ☆小テスト②
3	給食システム	給食のシステム 給食システムの概念について学ぶ ・トータルシステムとサブシステム ・給食運営業務の外部委託 ☆小テスト③
4	栄養・食事管理①	給食施設における栄養・食事管理について学ぶ① 食事摂取基準を活用した給与栄養目標量の設定方法について学ぶ (女子学生を対象に給食を提供する場合) ・栄養アセスメントの基本 ・栄養・食事の計画
5	栄養・食事管理②	給食施設における栄養・食事管理について学ぶ② ・献立作成基準と食品構成 ・食品群別荷重平均栄養成分 ・食品構成表 ☆課題① 女子学生を対象とした実習向け課題献立の栄養価計算と試作
6	栄養・食事管理③	給食施設における栄養・食事管理について学ぶ③ (学校給食摂取基準と小学生を対象に給食を提供する場合) ☆課題② 小学生を対象とした学校給食の提案と試作 ・学校給食摂取基準 ・食品構成表

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
7	栄養・食事管理④	給食施設における栄養・食事管理について学ぶ③ (事業所の従業員を対象に給食を提供する場合) ☆課題③ 事業所給食におけるヘルシーメニューの提案と試作 ・利用者の状況に応じた食事の提供とPDCAサイクル ・栄養教育教材としての給食の役割 ・適切な食品・料理選択のための情報提供 ・評価と改善 ☆小テスト④
8	品質管理	給食の品質管理の意義、献立や調理工程、作業工程の標準化について学ぶ ・栄養・食事管理と総合品質 ・献立の標準化 ・調理工程と調理作業の標準化 ・品質評価の指標・方法 ・品質改善とPDCAサイクル ☆小テスト⑤
9	食材料管理	給食の 目標を実現するための材料管理の方法について学ぶ ・給食における材料 ・食材料の購入と管理 ・材料費の管理 ☆小テスト⑥
10	給食の生産(調理)①	給食のオペレーション(生産とサービス)について学ぶ① ・生産計画(調理工程、作業工程) ・大量調理の方法・技術 ・大量調理の調理特性 ・大量調理システム ☆小テスト⑦
11	給食の生産(調理)②	給食のオペレーション(生産とサービス)について学ぶ② ・施設・設備能力の生産性 ・生産(調理)と提供 ・生産システムと提供システム ☆小テスト⑧
12	給食の安全・衛生①	給食施設における安全・衛生管理について学ぶ① ・安全・衛生の概要 ・安全・衛生管理の意義と目的 ・施設・設備の保守 ・安全・衛生の実践 ・給食におけるHACCPシステムの運用 ・大量調理施設衛生管理マニュアル①
13	給食の安全・衛生②	給食施設における安全・衛生管理について学ぶ② ・大量調理施設衛生管理マニュアル② ・衛生教育・危機管理対策(インシデントとアクシデント) ☆小テスト⑨
14	給食の安全・衛生③	給食施設における事故・災害時対策について学ぶ ・事故の種類 ・事故の現状把握と対応 ・災害時対応の組織と訓練 ・災害時のための貯蔵と献立 ☆課題④給食施設における災害時の献立作成と試作
15	給食を提供する施設と関連法規	給食を提供する施設と関連法規② ・医療施設、高齢者・介護福祉施設、児童福祉施設、障害者福祉施設、学校における給食について学ぶ ・給食の位置づけ ・栄養士の配置基準 ・給食の費用 ・栄養・食事管理 ・生産管理 ☆小テスト⑩

平成30年度

科目名	給食管理実習（学内）	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員	亀田 明美		
開講期	後期		
授業概要	給食管理学の講義で修得した理論を基にして、女子大学生を対象とした給食（1回100食）の提供を行う。 栄養・食事管理の方法を理解するとともに、食材料管理、作業管理、生産管理、提供管理、衛生管理等給食の運営に必要な業務について、計画から評価までを行う。		
達成目標	① 利用者の状況や給食の条件（施設設備、食材料費等）を踏まえ、1回100食程度の食事の提供を計画、実施、評価することができる。 ② 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた、大量調理の実際について説明することができる。 ③ 食材料の購入及び原価計算等を通して、給食経営の実際について説明することができる。		
受講資格	経営管理学・給食管理学が履修済みであること	成績評価 方法	実習態度30% ノート・課題提出30% 筆記試験40%
教科書	給食経営管理論実習 建帛社 サクセス管理栄養士講座給食経営管理論 第一出版		
参考書	大量調理—品質管理と調理の実際 学健書院 赤羽正之他著「献立作成マニュアル」医歯薬出版		
学生への要望	責任感と共に、積極的な実践力を養う場であることを自覚し授業に臨むこと。		
オフィスタイム	水曜2限目・金曜2限目（給食管理研究室）		
自学自習	大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読し、運用することができるようにしておくこと。		

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション、栄養・食事管理①	○オリエンテーション 給食管理実習の概要説明及びグループ編成 ○女子学生の身体状況等から食事摂取基準を用いて給与栄養目標量を設定し（栄養計画）、各自献立を作成する。（事前課題） ◎事前指導：調理従事者の服装と衛生管理について理解する。
2	施設・設備管理、栄養・食事管理②	○実習施設・設備の概要、大量調理施設衛生管理マニュアルの運用の実際について理解する。 ○栄養計画に基づいたグループ献立の検討を行う。（課題①）
3	大量調理の実際①	○大量調理の実際 ①：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理を行う。
4	大量調理の実際①	○大量調理の実際 ①：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理を行う。 ◎事前指導：栄養教育教材としての給食の役割、適切な食品・料理選択のための情報提供を踏まえて、栄養媒体を作成する。
5	大量調理の実際①	○大量調理の実際 ②：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理を行う。
6	大量調理の実際①	○大量調理の実際 ②：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理を行う。 ◎事前指導：大量調理の特性、施設・設備能力と生産性を踏まえて、グループ献立の再検討を行う。再検討後、試作に向けて発注表、作業工程表を作成する。
7	大量調理の実際②	○大量調理の実際 ①：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理と提供を行う。
8	大量調理の実際②	○大量調理の実際 ①：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理と提供を行う。 ◎事前指導：栄養教育教材としての給食の役割、適切な食品・料理選択のための情報提供を踏まえて、栄養媒体を作成する。
9	大量調理の実際②	○大量調理の実際 ②：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理と提供を行う。
10	大量調理の実際②	○大量調理の実際 ②：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理と提供を行う。 ◎事前指導：大量調理の特性、施設・設備能力と生産性を踏まえて、グループ献立の再検討を行う。再検討後、試作に向けて発注表、作業工程表を作成する。
11	献立管理 食材料管理、生産管理	○グループ献立を基に、期間献立を検討する。 ○グループ献立の、食材日計表、発注表、作業工程表を作成する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
12	栄養・食事管理③ 食材料管理、生産管理	○グループ献立を基に、期間献立を検討する。 ○グループ献立の、食材日計表、発注表、作業工程表を作成する。 ◎事前指導：給食の生産と品質管理、衛生管理、作業工程表作成のポイントについて理解する。給食経営管理実習室のレイアウトと作業動線図について理解する。
13	給食の試作①	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。
14	給食の試作①	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。
15	給食の試作①	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。
16	給食の試作①	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。 ◎事前学習：特定給食施設の特徴① 学校給食の献立作成（課題②）
17	新調理システムを活用した給食の生産	○新調理システムを活用した給食生産の実際 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
18	新調理システムを活用した給食の生産	○新調理システムを活用した給食生産の実際 ◎事前学習：総合品質と評価（喫食者満足度）：特定給食施設の特徴② 保育所給食の献立作成（課題③）
19	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
20	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
21	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
22	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：もみじ会に向けた献立の検討
23	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
24	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
25	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
26	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：特定給食施設の特徴③ 事業所給食の献立作成（課題④）
27	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
28	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
29	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
30	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎実習のまとめ

平成30年度

平成30年度			
科目名	給食管理実習（学内）	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員	亀田 明美		
開講期	後期		
授業概要	給食管理学の講義で修得した理論を基にして、女子大学生を対象とした給食（1回100食）の提供を行う。 栄養・食事管理の方法を理解するとともに、食材料管理、作業管理、生産管理、提供管理、衛生管理等給食の運営に必要な業務について、計画から評価までを行う。		
達成目標	① 利用者の状況や給食の条件（施設設備、食材料費等）を踏まえ、1回100食程度の食事の提供を計画、実施、評価することができる。 ② 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた、大量調理の実際について説明することができる。 ③ 食材料の購入及び原価計算等を通して、給食経営の実際について説明することができる。		
受講資格	経営管理学・給食管理学が履修済みであること	成績評価 方法	実習態度30% ノート・課題提出30% 筆記試験40%
教科書	給食経営管理論実習 建帛社 サクセス管理栄養士講座給食経営管理論 第一出版		
参考書	大量調理—品質管理と調理の実際 学健書院 赤羽正之他著「献立作成マニュアル」医歯薬出版		
学生への要望	責任感と共に、積極的な実践力を養う場であることを自覚し授業に臨むこと。		
オフィスタイム	水曜2限目・金曜2限目（給食管理研究室）		
自学自習	大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読し、運用することができるようにしておくこと。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション、栄養・食事管理①	○オリエンテーション 給食管理実習の概要説明及びグループ編成 ○女子学生の身体状況等から食事摂取基準を用いて給与栄養目標量を設定し（栄養計画）、各自献立を作成する。（事前課題） ◎事前指導：調理従事者の服装と衛生管理について理解する。
2	施設・設備管理、栄養・食事管理②	○実習施設・設備の概要、大量調理施設衛生管理マニュアルの運用の実際について理解する。 ○栄養計画に基づいたグループ献立の検討を行う。（課題①）
3	大量調理の実際①	○大量調理の実際 ①：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理を行う。
4	大量調理の実際①	○大量調理の実際 ①：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理を行う。 ◎事前指導：栄養教育教材としての給食の役割、適切な食品・料理選択のための情報提供を踏まえて、栄養媒体を作成する。
5	大量調理の実際①	○大量調理の実際 ②：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理を行う。
6	大量調理の実際①	○大量調理の実際 ②：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理を行う。 ◎事前指導：大量調理の特性、施設・設備能力と生産性を踏まえて、グループ献立の再検討を行う。再検討後、試作に向けて発注表、作業工程表を作成する。
7	大量調理の実際②	○大量調理の実際 ①：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理と提供を行う。
8	大量調理の実際②	○大量調理の実際 ①：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理と提供を行う。 ◎事前指導：栄養教育教材としての給食の役割、適切な食品・料理選択のための情報提供を踏まえて、栄養媒体を作成する。
9	大量調理の実際②	○大量調理の実際 ②：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理と提供を行う。
10	大量調理の実際②	○大量調理の実際 ②：作業工程表に基づきモデル献立の大量調理と提供を行う。 ◎事前指導：大量調理の特性、施設・設備能力と生産性を踏まえて、グループ献立の再検討を行う。再検討後、試作に向けて発注表、作業工程表を作成する。
11	献立管理 食材料管理、生産管理	○グループ献立を基に、期間献立を検討する。 ○グループ献立の、食材日計表、発注表、作業工程表を作成する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
12	栄養・食事管理③ 食材料管理、生産管理	○グループ献立を基に、期間献立を検討する。 ○グループ献立の、食材日計表、発注表、作業工程表を作成する。 ◎事前指導：給食の生産と品質管理、衛生管理、作業工程表作成のポイントについて理解する。給食経営管理実習室のレイアウトと作業動線図について理解する。
13	給食の試作①	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。
14	給食の試作①	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。
15	給食の試作①	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。
16	給食の試作①	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。 ◎事前学習：特定給食施設の特徴① 学校給食の献立作成（課題②）
17	新調理システムを活用した給食の生産	○新調理システムを活用した給食生産の実際 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
18	新調理システムを活用した給食の生産	○新調理システムを活用した給食生産の実際 ◎事前学習：総合品質と評価（喫食者満足度）：特定給食施設の特徴② 保育所給食の献立作成（課題③）
19	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
20	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
21	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
22	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：もみじ会に向けた献立の検討
23	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
24	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
25	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
26	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：特定給食施設の特徴③ 事業所給食の献立作成（課題④）
27	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
28	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
29	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎事前指導：給食の品質改善とPDCAサイクル
30	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 ◎実習のまとめ

平成30年度

科目名	総合演習Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 選択
担当教員	亀田 明美		
開講期	後期		
授業概要	臨地実習を通して、発展進歩する時代の社会的責任を自覚する管理栄養士となるため、臨地実習の事前指導を行う。		
達成目標	臨地実習を通して、発展進歩する時代の社会的責任を自覚する管理栄養士となるため、臨地実習の事前指導を行い、人格識見ともに秀でた管理栄養士を養成することを目的とする。		
受講資格	臨地実習に必要な科目を取得していること	成績評価 方法	授業担当者ごとの回数に応じて、レポート等100%
教科書	特になし		
参考書	特になし		
学生への要望	事前学習：当日の学習内容を講義資料で確認しておくこと。（30分） 事後学習：学習を振り返り、ノートにまとめること。（30分）		
オフィスタイム	担当教員に尋ねてください。		
自学自習	事前学習：3年前期までに学んだ公衆栄養学、給食経営管理論、臨床栄養学、調理学について復習する。実習の目的や目標、実習施設の概略を学び、知識の整理、研究課題をまとめる。 事後指導と学習：実習終了後、実習内容や研究課題の報告会を実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、実習内容を整理する。		

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	給食管理実習のまとめと校外実習に向けて（担当：亀田）	特定給食施設における給食業務の概要（給食計画、給食実務の実際）についてまとめる。
2	公衆栄養学実習をおえて（担当：星）	実習の反省会として地域社会の現状と課題や栄養施策の動向、地域に密着した栄養行政について再確認する。
3	公衆栄養学実習をおえて（担当：星）	実習の反省会として地域社会の現状と課題や栄養施策の動向、地域に密着した栄養行政について再確認する。
4	給食管理校外実習の実際について①（担当：亀田）	校外実習の目的、校外実習までの準備等について確認する。 学校、保育園における給食の意義や栄養士の役割について理解する。
5	臨床栄養学（担当：黒澤）	アセスメントの実際 ・身体計測からエネルギー、たんぱく質、脂質、水分等実際に計算。（AC、TSFより筋肉、脂肪を推察） 状態観察をする。 ・NPC/N算出の必要性と計算。 ・ストレス係数、活動係数について。
6	給食管理校外実習の実際について②（担当：黒澤）	校外実習に伴う心得について ・特定給食施設での実習の体験談 ・学校や保育園の組織と職種について理解し、教育や福祉に係るものとして身に着けなければならない守秘義務について学ぶ。
7	特定給食施設での給食管理の実際（担当：亀田）	外部講師による講話
8	給食管理校外実習の実際について③（担当：亀田）	校外実習の最終確認
9	給食管理実習をおえて（担当：亀田）	校外実習のまとめ ・給食管理実習の成果と課題
10	臨床栄養学（担当：黒澤）	嚥下食について ・食事形態 ・嚥下食ピラミットについて
11	臨床栄養学（担当：黒澤）	・食事箋について（病態別、成分別食事箋）荷重平均必要量の求め方 ・病院における各種書類について

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
12	臨床栄養学（担当：黒澤）	病院における管理栄養士の役割 栄養アセスメントをする際の基本項目 ・身体】計測 ・生化学検査について ・臨床所見評価 ・食事摂取調査について
13	調理学の基本①（担当：菊池）	切り方、食材の扱い方、調理のコツ、調味パーセント、調理用語など、おいしい食事を提供するための調理学の基本について復習します。
14	調理学の基本②（担当：菊池）	切り方、食材の扱い方、調理のコツ、調味パーセント、調理用語など、おいしい食事を提供するための調理学の基本について復習します。
15	まとめ（担当：星）	信頼される管理栄養士を目指すための知識・態度・スキルについて

平成30年度

科目名	総合演習Ⅱ		対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 1単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 選択
担当教員	黒澤 廣子, 菊池 節子, 岡部 聡子, 亀田 明美			
開講期	前期			
授業概要	〔目的〕専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養う。専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識および技能を習得させる。管理栄養士となるため、臨地実習の事前・事後指導を行い、人格識見ともに秀でた管理栄養士を養成することを目的とする。 [授業の内容の概要]臨地実習（保健所・病院実習及び介護老人保健施設）にあたり、臨床栄養学、応用栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論、調理学の分野の教員がそれぞれの専門性について、横断的に指導育成する。 [授業修了時の到達課題] 職業倫理観などにも折に触れて意識を高めるとともに、限られた実習時間内で教育効果の高い実習内容を達成できるようにし、管理栄養士の将来像を見据え活躍できる管理栄養士を目指す。			
達成目標	実践活動の場での課題発見、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知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を習得する。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 4年 1単位 前期 臨地実習に必要な科目を取得していること。		成績評価 方法	実習ノートの提出、課題 100点
教科書	特になし			
参考書	特になし			
学生への要望	出席を毎回確認し、遅刻、欠席をチェックするので、欠席しないよう日頃から健康管理に留意すること。受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に臨むこと。			
オフィスタイム	月曜日 AM9：00～12：00 火曜日 AM9：00～12：00 食生活・栄養研究室			
自学自習	事前学習：3年生までに学んだ臨床栄養学、応用栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論、調理学について復習する。実習の目的や目標、実習施設の概略を学び、知識の整理、研究課題をまとめる。 事後教育と学習：実習終了後、実習内容や研究課題の報告会を実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、実習内容を整理する。			

ー授業内容とスケジュールー		
回	項目	授業内容
1	臨地実習の学習目標・行動目標及び最終目標 実習にあたっての心構え （担当：黒澤）	臨地実習要領に則し、最終目標及び学習目標・行動目標を学ぶ。学ぶ姿勢・意見の的確な表現・専門職としての自覚と職業倫理
2	調理作業中の注意 喫食者や患者への訪問時の注意点 実習施設の概要等の特徴について （担当：黒澤）	・衛生管理（感染防止対策を含む）・作業への集中 ・不明な事項の確認 ・怪我や事故の予防 実習先の施設の特徴を調べ課題を設定する（実習班毎）
3	事前準備の徹底 実習開始時と実習中の注意 実習班割の配布 （担当：黒澤）	・事前指導への出席 ・実習班割 ・課題の設定 ・実習施設への事前訪問・提出物 ・服装・身嗜み ・出勤・退勤時間 言葉づかいや礼儀、接遇
4	近年の栄養施策の動向を知る（担当：星）	栄養士法、健康増進法、地域保健法について理解を深める。
5	病院・介護老人保健施設の管理栄養士業務（診療報酬・介護報酬） 病院栄養士の業務内容（担当：黒澤）	チーム医療において栄養アセスメント・スクリーニング・モニタリングを駆使し、栄養管理計画書、栄養ケアプランについて
6	厨房の器具について（担当：亀田）	厨房内で使用される機器・器具について理解する。
7	病院管理栄養士による「病院給食の実践について」講話（担当：外部講師）	講師：荻野美佐江 先生 外部講師の講話を聴くことにより、病院での管理栄養士の詳しい仕事内容が理解でき、イメージすることができる。
8	給食食材の検収方法、発注方法、衛生管理（担当：亀田）	給食食材の検収方法、保存食、発注方法、衛生管理について理解する。
9	病院実習の資料配布（担当：黒澤）	実習に必要な証明書等の配布。 実習開始前における接遇等含む最終確認 病院実習における接遇、注意。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
10	地域に密着した行政とは何か（担当：星）	地域における健康づくり及び栄養・食生活の改善やその他の生活習慣の改善に関する健康問題について学ぶ。 信頼される管理栄養士を目指す。
11	おいしさについて（担当：菊池）	人間にとって「おいしい」と感じる食事はQOLを上げ、ひいてはそれが入院患者であれば治療効果にも影響してくる。本時では、おいしさの科学的要因である味と物理的・化学的・心理的・社会的要因であるテクスチャーについて、具体例をあげながら理解を深める。
12	地域連携と栄養管理（担当：岡部）	地域連携と栄養管理について学ぶ。
13	実習終了の体験発表（担当：黒澤）	実習前と実習後の違い、何が不足しているか、何が必要かなど確認し、管理栄養士として自覚する。体験発表
14	病院実習終了後の体験発表（担当：黒澤）	〃
15	病院実習反省レポート提出（担当：黒澤）	「病院における臨地実習及び反省」の記入の仕方・注意事項について

平成30年度

科目名	給食管理実習（校外）	対象 単位数 必修	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員	亀田 明美			
開講期	通年			
授業概要	給食管理実習（校外）では、これまで学内での講義・実習を通して学んだ、食事計画・衛生管理・作業管理・経営管理・施設設備管理等について、実際の特定給食施設（小・中学校、学校給食センター、保育所、事業所等）において、実践的に学ぶことにより、特定給食施設におけるマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。			
達成目標	給食管理実習（校外）では、これまで学内での講義・実習を通して学んだ、食事計画・衛生管理・作業管理・経営管理・施設設備管理等について、実際の特定給食施設（小・中学校、学校給食センター、保育所、事業所等）において、実践的に学ぶことにより、特定給食施設におけるマネジメントの基本的な考え方や方法を修得することを目標とする。			
受講資格	給食管理実習（学内）の単位を取得済みであること。 総合演習Ⅰを受講していること。 栄養士資格取得に必要な基礎科目で未履修科目が5科目以下であること。	成績評価 方法	実習態度 実習ノート・報告書 実習指導者の評価	20% 30% 50%
教科書	特になし			
参考書	特になし			
学生への要望	学内実習で学んだことを踏まえ、事前指導の段階から積極的に取り組み、学外実習の教育効果がより高いものなるようにする。一人一人が、責任感・積極性・協調性を持って実習に臨む。			
オフィスタイム	水曜 14:30～16:00 木曜 13:00～16:00 （給食管理研究室）			
自学自習	給食経営管理論、調理学、食品学等今までに学習した専門分野の内容を横断的に実践の場で活かせるように復習しておく。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	給食管理実習（校外）	1週間（45時間）

平成30年度

科目名	臨地実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 3単位 選択
担当教員	黒澤 廣子,		
開講期	通年		
授業概要	《授業の目的・ねらい》 臨地実習の目的である以下の4点を踏まえ、日頃の学びの成果及び臨地実習前指導で得たことを基に、「病院管理栄養士業務」及び「保健所管理栄養士業務」について現場実習を行う。 1. 「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」を復習し、実践への基礎知識を確認しておく。 2. 管理栄養士のあり方や職務・使命などを体験的に理解すること。 3. 患者や地域住民の実態を把握し、それらへの具体的対応や心構えを知ること。 4. 将来、管理栄養士として勤務することを前提として積極的な態度で取り組むこと。 ・臨地実習（病院） 担当教員：黒澤廣子 実習期間：平成29年6月12日～6月24日までの2週間 （実習期間は原則上記期間とするが、受け入れ先の事情により違いがある） ・臨地実習（保健所） 担 当：先崎和子 実習期間：平成29年8月28日～9月1日までの1週間 （実習期間は原則上記期間とするが、受け入れ先の事情により違いがある）		
達成目標	臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の各教育内容の目標に則り、かつ専門的な知識及び技術の統合を図る。		
受講資格	単位履修の手引き参照 ・臨地実習（保健所） ①公衆栄養学Ⅰ（2年後期）の単位を取得していること。 ②3年前期開講の科目は定期試験を受験済みであること。 ③管理栄養士資格取得に必要な専門科目の内で未修得科目が4科目以下であること。 ④全科目平均が70点以上であること。 ・臨地実習（病院） ①臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、総合演習Ⅰの単位を取得していること。 ②総合演習Ⅱを受講していること。 ③3年後期開講の科目は定期試験を受験済みであること。 ④管理栄養士資格取得に必要な専門科目の内で未修得科目が2科目以下であること。 ⑤全科目平均点数が70点以上であること。 ⑥臨地実習（保健所）の単位を取得していること。	成績評価 方法	臨地実習（病院）70点 ①実習ノート ②病院における臨地実習記録及び反省 ③受け入れ先評価 について総合評価をする。 臨地実習（保健所）30点 ①実習ノート ②臨地実習記録及び反省 ③受け入れ先評価 について総合評価をする。
教科書	特になし		
参考書	特になし		
学生への要望	授業目標を確認し、実習生としての心構えを理解し、実践できるように事前準備をしっかりと行うこと。		
オフィスタイム	黒澤オフタイム 食生活・栄養研究室 火曜日 1コマ、2コマ 金曜日 1コマ、2コマ 先崎オフタイム 食生活・栄養研究室 水曜日 3コマ、4コマ 金曜日 3コマ、4コマ		
自学自習	臨床栄養学、応用栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論、調理学等今までに学習した専門分野の内容を横断的に実践の場で活かせるように復習しておく。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	臨地実習（保健所）	1週間（45時間）平成29年8月28日～9月1日 保健所・保健センター
2	臨地実習（病院）	2週間（90時間）平成29年6月12日～6月24日 病院実習

平成30年度

科目名	臨地実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 3単位 選択
担当教員	黒澤 廣子		
開講期	通年		
授業概要	《授業の目的・ねらい》 実践活動の場での課題発見、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。臨地実習の目的である以下の4点を踏まえ、日頃の学びの成果及び臨地実習前指導で得たことを基に、「病院管理栄養士業務」及び「保健所管理栄養士業務」について現場実習を行う。 1. 「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」を復習し、実践への基礎知識を確認しておく。 2. 管理栄養士のあり方や職務・使命などを体験的に理解すること。 3. 患者や地域住民の実態を把握し、それらへの具体的対応や心構えを知ること。 4. 将来、管理栄養士として勤務することを前提として積極的な態度で取り組むこと。 ・臨地実習（病院） 担当教員：黒澤廣子 実習期間：平成30年6月11日～6月23日までの2週間 （実習期間は原則上記期間とするが、受け入れ先の事情により違いがある） ・臨地実習（保健所） 担 当：星千歳 実習期間：平成30年8月27日～8月31日 平成30年9月 3日～9月 7日 （実習期間は原則上記期間とするが、受け入れ先の事情により違いがある）		
達成目標	臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論の各教育内容の目標に則り、かつ専門的な知識及び技術の統合を図る。		
受講資格	単位履修の手引き参照 ・臨地実習（保健所） ①公衆栄養学Ⅰ（2年後期）の単位を取得していること。 ②3年前期開講の科目は定期試験を受験済みであること。 ③管理栄養士資格取得に必要な専門科目の内で未修得科目が4科目以下であること。 ④全科目平均が70点以上であること。 ・臨地実習（病院） ①臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、総合演習Ⅰの単位を取得していること。 ②総合演習Ⅱを受講していること。 ③3年後期開講の科目は定期試験を受験済みであること。 ④管理栄養士資格取得に必要な専門科目の内で未修得科目が2科目以下であること。 ⑤全科目平均点数が70点以上であること。 ⑥臨地実習（保健所）の単位を取得していること。	成績評価 方法	臨地実習（病院）70点 ①病院における臨地実習記録及び反省 ②受け入れ先評価 について総合評価をする。 臨地実習（保健所）30点 ①実習ノート ②臨地実習記録及び反省 ③受け入れ先評価 について総合評価をする。
教科書	特になし		
参考書	特になし		
学生への要望	授業目標を確認し、実習生としての心構えを理解し、実践できるように事前準備をしっかりと行うこと。		
オフィスタイム	黒澤オフタイム 食生活・栄養研究室 月曜日 1コマ、2コマ 火曜日 1コマ、2コマ 星オフタイム 食生活・栄養研究室 水曜日 3コマ、4コマ 金曜日 3コマ、4コマ		
自学自習	臨床栄養学、応用栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論、調理学等今までに学習した専門分野の内容を横断的に実践の場で活かせるように復習しておく。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	臨地実習（保健所）	1週間（45時間）平成30年8月27日～8月31日・平成30年9月3日～9月7日 保健所・保健セ

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
2	臨地実習（病院）	2週間（90時間）平成30年6月11日～6月23日 病院実習（介護老人保健施設含む）

平成30年度

科目名	特別演習Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択
担当教員	関口 晋, 菊池 節子, 星 千歳		
開講期	通年		
授業概要	国家試験対策として、社会・環境と健康、人体の構造と機能、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学など専門基礎科目の復習と国家試験の出題傾向を確認する。		
達成目標	社会・環境と健康、人体の構造と機能、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学など専門基礎科目の基礎固めをおこなうことを目標とする。		
受講資格	食物栄養学科3年生	成績評価 方法	①期末試験（90点）②平常点（10点）
教科書	とくになし。		
参考書	とくになし。		
学生への要望	国家試験対策として、1・2年次の専門基礎科目の授業内容は、3年次以降の専門科目の基礎となるために重要といえる。これらの分野について、3年次より復習することで4年次からの国家試験対策が円滑になる。そのため、授業内容で分からない点は放置せず、理解することが望ましい。また、勉強方法など授業内容以外でも不明な点があれば質問すること。		
オフィスタイム	各教員に問い合わせること。		
自学自習	各教員に問い合わせること。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	糖質の代謝	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。 （担当 関口 晋）
2	アミノ酸・タンパク質の代謝	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。 （担当 関口 晋）
3	脂質の代謝	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。 （担当 関口 晋）
4	酵素・エネルギー代謝・代謝調節	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。 （担当 関口 晋）
5	核酸・細胞	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。 （担当 関口 晋）
6	妊娠期の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 菊池節子）
7	授乳期・新生児期の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 菊池節子）
8	乳児期の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 菊池節子）
9	幼児期の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 菊池節子）
10	学童期・思春期の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 菊池節子）
11	エネルギー源および調理器具（調理学）	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 善方美千子）
12	調理操作（調理学）	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 善方美千子）
13	調理と嗜好性（調理学）	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 善方美千子）
14	食品の調理科学（1）（調理学）	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 善方美千子）
15	食品の調理科学（2）（調理学）	基礎事項の復習と国家試験過去問題をを中心に、出題傾向を確認する。 （担当 善方美千子）
16	日本人の食事摂取基準Ⅰ	日本人の食事摂取基準の基本的概念として、策定の基礎理論について確認する。 （担当 源川博久）
17	日本人の食事摂取基準Ⅱ	食事摂取基準で示されているエネルギーについて、策定理論や指標の意味について解説する。（担当 源川博久）
18	日本人の食事摂取基準Ⅲ	食事摂取基準で示されている推定平均必要量・推奨量・目安量について、策定理論や指標の意味について解説する。 （担当 源川博久）
19	日本人の食事摂取基準Ⅳ	食事摂取基準で示されている耐容上限量・目標量について、策定理論や指標の意味について解説する。 （担当 源川博久）

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
20	日本人の食事摂取基準Ⅴ	食事摂取基準の活用ならびにエネルギーや栄養素の不足の確率の考え方について確認する。 (担当 源川博久)
21	消化・吸収と栄養素の体内動態	基礎事項の復習と国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認し、演習を行う。 (担当 坂野史明)
22	たんぱく質の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認し、演習を行う。 (担当 坂野史明)
23	糖質の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認し、演習を行う。 (担当 坂野史明)
24	脂質の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認し、演習を行う。 (担当 坂野史明)
25	ビタミン、ミネラルおよび水・電解質の栄養	基礎事項の復習と国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認し、演習を行う。 (担当 坂野史明)
26	社会・環境と健康（１）	社会・環境と健康に関する基礎事項を復習し、国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認する。 (担当 長谷川貴弘)
27	社会・環境と健康（２）	社会・環境と健康に関する基礎事項を復習し、国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認する。 (担当 長谷川貴弘)
28	社会・環境と健康（３）	社会・環境と健康に関する基礎事項を復習し、国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認する。 (担当 長谷川貴弘)
29	給食経営管理論（１）	給食経営管理論に関する基礎事項を復習し、国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認する。 (担当 長谷川貴弘)
30	給食経営管理論（２）	給食経営管理論に関する基礎事項を復習し、国家試験過去問題を中心に出题傾向を確認する。 (担当 長谷川貴弘)

平成30年度

科目名	特別演習Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択
担当教員	紺野 信弘, 西山 慶治, 黒澤 廣子		
開講期	通年		
授業概要	国家試験に向けた取組みとして、「人体の構造と機能及び疾病の成立ち」を中心に、臨床栄養学や栄養教育論などに関連した内容を扱う。これらの分野において、国家試験レベルの問題で6割以上の正答率を達成できるような理解力を身に付けることを目標にする。 (担当：紺野、西山、黒澤、大西、岡部、伊藤)		
達成目標	①人体の構造と機能及び疾病の成り立ちの分野で国家試験レベル問題6割以上正答できる ②臨床栄養学、栄養教育論の分野で国家試験レベル問題6割以上正答できる		
受講資格	特になし	成績評価 方法	定期試験では、人体の構造と機能及び疾病の成立ち（60％）、臨床栄養学と栄養教育論（40％）を出題して、100点満点で評価する。
教科書	資料を配布		
参考書	指定なし		
学生への要望	理解が難しかった部分についてはよく復習を行い、教員への質問を積極的にして下さい。		
オフィスタイム	授業の際に各教官に尋ねて下さい。 西山の場合、授業終了後あるいは翌日が最適。不在の場合はメモを残すこと。		
自学自習	授業で習った内容を再度学習し、知識の定着に心掛けること		

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	人体の構造と機能、総論、細胞	人体の構造と機能について、細胞、組織、器官のレベルで演習問題を使って復習する。 (担当 西山慶治)
2	消化器・呼吸器・泌尿器系	消化と呼吸について、栄養と酸素の吸収並びに代謝と排泄に関わる器官や細胞を復習する。 (担当 西山慶治)
3	運動器系	骨格と筋肉の形状と働きを学び、組織構造と機能、発生、経年変化などについて復習する。 (担当 西山慶治)
4	循環器系	循環器の構造並びに働きを学び、体液の循環とその意義を復習する。 (担当 西山慶治)
5	内分泌・神経系	内分泌と神経の2つの系統の構造と機能、並びにそれらの協働機構を復習する。 (担当 西山慶治)
6	消化器系	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。(担当 紺野信弘)
7	循環器系	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。(担当 紺野信弘)
8	血液系	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。(担当 紺野信弘)
9	腎・尿路系	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。(担当 紺野信弘)
10	生殖器系	国家試験の過去問を中心に、出題傾向と理解すべき事項を確認する。(担当 紺野信弘)
11	1. 臨床栄養の概念 2. 主病者の栄養ケア・マネジメント	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 黒澤廣子)
12	2. 傷病者の栄養ケア・マネジメント	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 黒澤廣子)
13	3. 疾病・病態別ケア・マネジメント	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 黒澤廣子)
14	3. 疾病・病態別ケア・マネジメント	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 黒澤廣子)
15	応用問題	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 黒澤廣子)
16	免疫、アレルギー その1	免疫と生体防御 体液性免疫とその異常 細胞性免疫とその異常 (担当 大西弘太郎)
17	免疫、アレルギー その2	感染症と免疫 最近注目されている新興感染症 最近注目されている再興感染症 (担当 大西弘太郎)
18	免疫、アレルギー その3	アレルギーの定義 アレルギーの分類 (担当 大西弘太郎)

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
19	免疫、アレルギー その4	食物アレルギー (担当 大西弘太郎)
20	免疫、アレルギー その5	自己免疫疾患 後天性免疫不全症(AIDS) (担当 大西弘太郎)
21	公衆衛生学	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 伊藤央奈)
22	公衆衛生学	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 伊藤央奈)
23	公衆衛生学	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 伊藤央奈)
24	公衆衛生学	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 伊藤央奈)
25	公衆衛生学	国家試験問題を解き、その解説をする。(担当 伊藤央奈)
26	栄養教育論 行動変容技法	国家試験に良く出される行動変容技法について解説する。(担当 岡部聡子)
27	栄養教育論 経済評価	国家試験に良く出される経済評価について解説する。(担当 岡部聡子)
28	栄養教育論 学習形態	国家試験に良く出される学習形態について解説する。(担当 岡部聡子)
29	栄養教育論 カウンセリング	国家試験に良く出されるカウンセリングについて解説する。(担当 岡部聡子)
30	栄養教育論 ライフステージ別	国家試験に良く出されるライフステージ別栄養教育について解説する。(担当 岡部聡子)

平成30年度

科目名	特別演習Ⅲ	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択
担当教員	亀田 明美, 影山 志保, 長谷川 貴弘		
開講期	通年		
授業概要	国家試験に向けた取り組みとして、「社会・環境と栄養」「食べ物と健康」「応用栄養学」「給食経営管理論」の4分野を扱う。（担当： 鯉野 信子, 亀田 明美, 長谷川 貴弘, 影山 志保, 郡司 尚子, 源川 博久）		
達成目標	これらの分野において、国家試験レベルの問題で6割以上の正答率を達成できるような理解力を身に付けることを目標にする。		
受講資格	特になし（管理栄養士国家試験受験者は受講をすすめる）	成績評価 方法	各教員が授業回数に応じて評価する。「社会と環境・食べ物と健康・給食経営管理」で50%、「食べ物と健康・応用栄養学」で50% 100点満点に換算する。
教科書	特になし		
参考書	特になし		
学生への要望	理解が難しかった部分については、よく復習をおこない、教員への質問を積極的にしてください。		
オフィスタイム	授業の際に各教員に尋ねてください。		
自学自習	授業の前にシラバスに示されている学習内容の予習をしノートを作成すること、授業後は学習内容についてノートまとめを行うことを自学自習とします。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	給食を提供する施設と関連法規	健康増進法における特定給食施設の位置づけ、給食を提供する施設と関連法規について復習する。 (担当: 亀田明美)
2	給食の生産(調理)①	食材の購入方針と検収手法について復習する。(担当: 亀田明美)
3	給食の生産(調理)①	大量調理の方法と技術、調理特性について復習する。(担当: 亀田明美)
4	給食の安全・衛生	大量調理施設衛生管理マニュアルについて復習する。(担当: 亀田明美)
5	給食管理分野のまとめ	給食管理分野の国家試験の過去問を解く。(担当: 亀田明美)
6	社会と環境分野①	ポイント整理(担当: 長谷川 貴弘)
7	社会と環境分野②	ポイント整理と過去問の練習(担当: 長谷川 貴弘)
8	社会と環境分野③	ポイント整理と過去問の練習(担当: 長谷川 貴弘)
9	給食経営管理論①	ポイント整理(担当: 長谷川 貴弘)
10	給食経営管理論②	ポイント整理と過去問の練習(担当: 長谷川 貴弘)
11	食中毒と衛生管理①	微生物食中毒、化学性食中毒、自然食中毒、カビ毒とHACCPについて、過去問の解説を行う。(担当: 影山志保)
12	食中毒と衛生管理②	微生物食中毒、化学性食中毒、自然食中毒、カビ毒とHACCPについて、過去問の解説を行う。(担当: 影山志保)
13	食中毒と衛生管理③	微生物食中毒、化学性食中毒、自然食中毒、カビ毒とHACCPについて、過去問の解説を行う。(担当: 影山志保)
14	食品包装容器の安全性	食品包装容器の材質と溶出の問題について講義し、併せて過去問の解説を行う。(担当: 影山志保)
15	公害と日本の環境問題について	公害と日本の環境問題について、過去問を用いながら解説を行う。(担当: 影山志保)
16	第30回管理栄養士国家試験問題の解説【食べ物と健康】	今年3月に行われた管理栄養士国家試験問題の【食べ物と健康】部分について解説を行う。(担当: 郡司尚子)
17	食品表示・特別用途食品・保健機能食品・機能性表示食品について①	食品表示、特別用途食品、保健機能食品、機能性表示食品について、2週にわたって説明を行う。(担当: 郡司尚子)
18	食品表示・特別用途食品・保健機能食品・機能性表示食品について②	食品表示、特別用途食品、保健機能食品、機能性表示食品について、2週にわたって説明を行う。(担当: 郡司尚子)
19	食品表示・特別用途食品・保健機能食品・機能性表示食品について③	第1回、第2回に実施した内容に関連した問題を実施し、その後解説を行う。(担当: 郡司尚子)
20	日本食品標準成分表(7訂)の解説と確認テスト	2015年12月に改訂された日本食品標準成分表の変更部分や特徴について解説を行う。また、1～5回までの授業の内容について確認テストを実施する。その後、解説を行う。(担当: 郡司尚子)

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
21	食品の加工・保存	頻繁に出題される食品の加工と保存について復習する。 (担当： 鯨野信子)
22	食品の成分変化	頻繁に出題される食品の成分変化、食品の包装・容器等について復習する。 (担当： 鯨野信子)
23	微生物利用食品・官能評価	頻繁に出題される微生物利用食品と官能評価について復習する。 (担当： 鯨野信子)
24	食品の二次機能	食品の二次機能について復習する。 (担当： 鯨野信子)
25	まとめと確認テスト	頻繁に出題される過去問を解いて理解状況を確認する。 (担当： 鯨野信子)
26	応用栄養学分野	(担当： 源川博久)
27	応用栄養学分野	(担当： 源川博久)
28	応用栄養学分野	(担当： 源川博久)
29	応用栄養学分野	(担当： 源川博久)
30	応用栄養学分野	(担当： 源川博久)

平成30年度

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員	紺野 信弘		
開講期	通年		
授業概要	研究とは何かについて理解する。研究に必要な文献の検索、収集について学ぶ。		
達成目標	アンケート調査した資料等を、統計解析などの手法を用いてまとめ、卒業論文として仕上げる。		
受講資格	大学食物栄養学科3、4年生	成績評価 方法	研究の取り組み姿勢（研究室の研究会への出席等）も評価の対象とする（20点）。出来上がった「卒論」の質も評価します（80点）。合計100点満点で評価する。
教科書	特にありません。		
参考書	研究に必要な文献等。		
学生への要望	卒業研究のテーマを探すために、積極的に勉強をする。興味ある事柄について、インターネットだけでなく実際の、学術書や「原著」論文も数多く読むこと。教職取得や就活と大変忙しいので、時間を有効に使うことも学習する。		
オフィスタイム	家政学館2階、臨床生理学研究室にて面談可能です。 火曜日2コマ目と3コマ目。 木曜日1コマ目と2コマ目		
自学自習	関連文献を集めて読むこと。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	新しく研究室に入室した仲間の自己紹介等。どのようなことを研究したいか話し合う。
2	卒研テーマの決定（1）	年によって異なるが、たとえば2グループできるときには、それぞれについて卒研の内容について話あう。
3	卒研テーマの決定（2）	第一回目の話し合いの後、各グループで卒研内容についてもう一度話し合いを持つ。
4	卒研テーマの決定（3）	準備ができたグループから、実際の行動に移す。テーマがまだ確定しないグループではさらに文献等を読み勉強を継続する。
5	卒研の実施（1）	運動系のテーマの場合には、実験計画の作成。アンケート調査のグループは調査票の作成
6	卒研の実施（2）	運動系のテーマの場合には、実験計画の作成。アンケート調査のグループは調査票の作成
7	卒研の実施（3）	運動系のテーマの場合には、実験計画に基づき実験開始。アンケート調査のグループは調査票の作成並びに配布開始。
8	卒研の実施（4）	運動系のテーマの場合には、実験計画に基づき実験開始。アンケート調査のグループは調査票の作成並びに配布開始。
9	卒研の実施（5）	運動系のテーマの場合には、実験計画に基づき実験開始。データのまとめ。アンケート調査のグループは調査票の作成並びに配布開始。回収後のデータ整理。
10	卒研の実施（6）	運動系のテーマの場合には、実験計画に基づき実験開始。データのまとめ。アンケート調査のグループは調査票の作成並びに配布開始。回収後のデータ整理。
11	卒研の中間発表	これまでの経過を踏まえて、データをまとめて「研究室」内で発表する。不備な点があれば修正して後半に備える。
12	卒研の実施（7）	中間発表後の追加研究
13	卒研の実施（8）	中間発表後の追加研究
14	卒研の実施（9）	中間発表後の追加研究
15	卒研の実施（10）	中間発表後の追加研究
16	卒研の実施（11）	中間発表後の追加研究
17	卒研の実施（12）	中間発表後の追加研究
18	卒研の実施（13）	中間発表後の追加研究
19	卒研の実施（14）	中間発表後の追加研究
20	卒論のまとめ（1）	これまでのデータをまとめて論文形式に書く
21	卒論のまとめ（2）	これまでのデータをまとめて論文形式に書く
22	卒論のまとめ（3）	これまでのデータをまとめて論文形式に書く
23	卒論のまとめ（4）	これまでのデータをまとめて論文形式に書く
24	卒論のまとめの指導（1）	学生が論文形式にまとめた「卒論」を査読し、加筆、訂正をおこなう。
25	卒論のまとめの指導（2）	学生が論文形式にまとめた「卒論」を査読し、加筆、訂正をおこなう。
26	卒論のまとめの指導（3）	学生が論文形式にまとめた「卒論」を査読し、加筆、訂正をおこなう。
27	卒論のまとめの指導（4）	学科発表会の原稿を書く。発表用スライドの作成と準備
28	学科発表会の準備	出来上がったスライド、原稿をもとに研究室内の発表会を行う。
29	学科発表会	学科の卒研発表会に参加する
30	卒論の製本と提出	学科発表会の指摘や追加項目などを参考にしながら、最終的に「論文」の形にまとめ、製本し提出する。

平成30年度

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
担当教員	西山 慶治			
開講期	通年			
授業概要	研究テーマの設定、研究計画の立案、研究調査や実験、まとめまでの研究プロセスを学ぶ。			
達成目標	研究することの意味を理解し、卒業論文を完成させて達成感を得る。			
受講資格	本学に在籍して、高等教育を積極的に学修する意欲があること。	成績評価 方法	①研究室に来て研究に取り組むこと：50% ②研究発表：20% ③研究のまとめ：30% 合計100%（100点）	
教科書	特になし			
参考書	研究テーマに関連する論文			
学生への要望	研究テーマに最後まで取り組み、卒業論文をまとめること。			
オフィスタイム	放課後、家政学館2階の解剖学研究室は随時開放する。火・水・木曜日放課後が最適、不在のときはメモを残すこと。			
自学自習	研究のステップを各段階ごとに体得するために各回毎に指示した準備（論文検索、論文講読など）を行う（事前学習：1時間）。準備した内容を発表して討論し、次回の課題を確認する。発表と討論の内容をまとめて整理する（事後学習：1時間）。合計2時間			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	研究前教育①	研究テーマのゼミ①：研究論文の読み方①
2	研究前教育②	研究テーマのゼミ②：研究論文の読み方②
3	研究前教育③	研究テーマのゼミ③：研究論文の読み方③
4	研究前教育④	研究テーマのゼミ④：研究論文の読み方④
5	研究前教育⑤	研究テーマのゼミ⑤：研究の倫理
6	研究テーマ検討①	研究テーマの検討と展望①
7	研究テーマ検討②	研究テーマの検討と展望②
8	研究テーマ検討③	研究テーマの検討と展望③
9	研究テーマ検討④	研究テーマの検討と展望④
10	研究の実施①	研究のデータの作成①
11	研究の実施②	研究のデータの作成②
12	研究の実施③	研究のデータの作成③
13	研究の実施④	研究のデータの作成④
14	研究の実施⑤	研究のデータの作成⑤
15	研究の実施⑥	研究のデータの作成⑥
16	研究の実施⑦	研究のデータの作成⑦
17	研究の実施⑧	研究のデータの作成⑧
18	研究の実施⑨	研究のデータの作成⑨
19	研究データ解析①	研究データの解析と取捨選択①
20	研究データ解析②	研究データの解析と取捨選択②
21	研究データ解析③	研究データの解析と取捨選択③
22	研究データ解析④	研究データの解析と取捨選択④
23	研究のまとめ①	研究テーマとその結論のまとめ①原案作成
24	研究のまとめ②	研究テーマとその結論のまとめ②原案校正①
25	研究のまとめ③	研究テーマとその結論のまとめ③原案校正②
26	研究のまとめ④	研究テーマとその結論のまとめ④原産校正③
27	卒研発表準備	卒業研究の発表内容を整理してプレゼンの仕方を学ぶ
28	卒研発表	卒業研究を発表する
29	卒研論文作成準備	論文作成の過程を学ぶ
30	卒研論文作成	卒業論文を作成する

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
担当教員	岡部 聡子			
開講期	通年			
授業概要	2タイトルについて研究をおこなう。精神科の栄養教育に関する件、附属高等学校の生徒を対象としたスポーツ栄養の件である。各項目について、互いに情報を共有し、論文作成まで一人一人が役割を担い、協力して研究をおこなう。			
達成目標	①精神科デイケアにおける栄養教育についての調査・研究とし、アンケートや食事摂取頻度調査の実施を通して、対象者を理解すること。 ②スポーツ栄養の観点から簡易的貧血検査と、附属高校生卓球部を対象とした栄養指導を計画・実施を通して考察を加えること。			
受講資格	食物栄養学科4年		成績評価 方法	研究活動(70%)、論文作成(30%)
教科書	食品成分表 日本人の食事摂取基準 国民健康調査			
参考書	テーマに関連した内容の文献			
学生への要望	積極的に参加し、互いの研究について協力し合うこと。			
オフィスタイム	火曜日1・2コマ 食生活研究室			
自学自習	課題について調べたり、共同研究者と十分話し合いの時間をとること。文献調査は積極的に行うこと。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	研究の基礎について	文献学習。文献検索エンジンを利用して、図書館に文献複写依頼を出す。
2	研究の基礎について	チームで文献を読み合う。
3	本研究について	テーマを設定し、大枠の研究デザインを書く。
4	本研究について	研究に必要な物品の用意や、基礎的な技術の修練をおこなう。(Hb簡易測定方法、ロコモ尺度、FFQのインタビュー、インタビューの仕方等)
5	研究の実施	各チームで実施案を作成し、計画を立てる。
6	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施後の評価方法について計画する(統計方法など)。
7	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施後の評価方法について計画する(統計方法など)。
8	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。
9	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。
10	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。
11	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。
12	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討
13	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討
14	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討
15	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討
16	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討
17	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討
18	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討
19	卒業研究発表の準備	発表準備のため、抄録・パワーポイントの作成
20	卒業研究発表の準備	発表準備のため、抄録・パワーポイントの作成
21	卒業研究発表の準備	発表準備のため、抄録・パワーポイントの作成
22	卒業研究発表の準備	発表準備のため、抄録・パワーポイントの作成
23	卒業研究発表の準備	発表準備のため、抄録・パワーポイントの作成
24	卒業研究発表の準備	発表準備のため、抄録・パワーポイントの作成
25	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正
26	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正
27	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正
28	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正
29	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正
30	卒業論文の完成	卒業論文の提出

平成30年度

平成30年度			
科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員	鎌野 信子		
開講期	通年		
授業概要	1. テーマを設定して文献調査を行う。2. 新規食品の開発を行う。3. 食の嗜好性について、官能評価を行う。4. 新規食品の試作と嗜好性を検討する。などの手法を用いて研究を行う。 研究の分野は担当者の専門分の食品学、食品鑑別論、食品加工・貯蔵学、食文化、食生活などの範囲である。		
達成目標	タイトルの立案、文献の読み方、データ処理、中間的まとめ、最終発表などを通して、研究の手法を修得することを目標とする。		
受講資格	郡山女子大学食物栄養学科4年生。	成績評価 方法	研究へ取り組む姿勢（研究の進め方）50%、研究のプレゼンテーション（卒業研究発表会）25%、研究のまとめ方（卒業論文）25%として、成績を評価する。
教科書	特になし。		
参考書	テーマに応じて文献検索を行い、研究の参考資料として用いる。		
学生への要望	日常生活の中で食品に関心を持ち、積極的に物事を解決する意欲を持ってください。		
オフィスタイム	本研究室所属学生と相談の上、日時を設定する。		
自学自習	予習：実施手順を把握して次回の研究に取り組む。 復習：取り組んだ内容、結果などをその日のうちに整理する。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	導入	卒業研究の目的および進め方を理解する。
2	導入	卒業研究の目的および進め方を理解する。
3	テーマの設定および決定	過去のテーマを紹介し、テーマの設定の仕方を学ぶ。その後、担当教員と話し合い、テーマを決定する。
4	テーマの設定および決定	過去のテーマを紹介し、テーマの設定の仕方を学ぶ。その後、担当教員と話し合い、テーマを決定する。
5	図書館の利用および各種情報の検索	図書館において、図書および文献検索の仕方を学ぶ。また、図書、インターネットなどを利用して、各テーマに関する情報を収集する。
6	図書館の利用および各種情報の検索	図書館において、図書および文献検索の仕方を学ぶ。また、図書、インターネットなどを利用して、各テーマに関する情報を収集する。
7	実験計画①	テーマに見合った実験計画を立案する。
8	実験計画①	テーマに見合った実験計画を立案する。
9	実験計画②	テーマに見合った実験計画を立案する。
10	実験計画②	テーマに見合った実験計画を立案する。
11	実験①	実験計画に沿って研究を進める。
12	実験①	実験計画に沿って研究を進める。
13	実験②	実験計画に沿って研究を進める。
14	実験②	実験計画に沿って研究を進める。
15	実験③	実験計画に沿って研究を進める。
16	実験③	実験計画に沿って研究を進める。
17	実験④	実験計画に沿って研究を進める。
18	実験④	実験計画に沿って研究を進める。
19	実験⑤	実験計画に沿って研究を進める。
20	実験⑤	実験計画に沿って研究を進める。
21	データ処理およびまとめ	実験結果の処理および考察を行い、発表会および論文作成に向けてまとめを行う。
22	データ処理およびまとめ	実験結果の処理および考察を行い、発表会および論文作成に向けてまとめを行う。
23	データ処理およびまとめ	実験結果の処理および考察を行い、発表会および論文作成に向けてまとめを行う。
24	データ処理およびまとめ	実験結果の処理および考察を行い、発表会および論文作成に向けてまとめを行う。
25	データ処理およびまとめ	実験結果の処理および考察を行い、発表会および論文作成に向けてまとめを行う。
26	データ処理およびまとめ	実験結果の処理および考察を行い、発表会および論文作成に向けてまとめを行う。
27	卒業研究発表会の準備	発表会のためのパワーポイントおよび発表原稿を作成する。
28	卒業研究発表会の準備	発表会のためのパワーポイントおよび発表原稿を作成する。
29	卒業論文作成	卒業論文としてまとめ、担当者に提出する。
30	卒業論文作成	卒業論文としてまとめ、担当者に提出する。

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
担当教員	関口 晋			
開講期	通年			
授業概要	○ 授業の目的・ねらい： 研究等の活動に必要な、計画を立てる力、実行力、得られた結果を整理・分析する能力、考察力、論文作成能力、プレゼンテーション能力を身に着けることを目的とする。 ○ 授業全体の内容の概要： 研究活動を通じて、研究目的を達成するための実験・作業計画の立案、計画に沿った活動の実施、得られた結果の整理と考察、それらについての卒業研究発表と卒業論文作成を行う。			
達成目標	○ 授業修了時の達成課題（到達目標）： 学会・論文発表に値する内容の研究結果を得る。その結果について、卒業研究発表を行い、卒業論文を作成する。			
受講資格	食物栄養学科の3、4年生	成績評価 方法	授業修了時の達成課題（到達目標）の達成で100点とする。	
教科書	テーマに沿った書籍が研究室に備えてあります。			
参考書	参考になる論文を提供します。			
学生への要望	○ どこをがんばれば、どこを修正すれば、より良い結果が得られたり効率的に作業ができるか、それを意識しながら取り組んでください。 ○ どんな研究にも、意義があります。その意義を自分なりに探し出すことで、研究は楽しくなります。 ○ 就職活動や国家試験の勉強もがんばりましょう。			
オフィスタイム	火曜から金曜の4コマと5コマ（生物学研究室）。ただし、補講や会議等により不在となる場合があります。			
自学自習	提供された論文をもとに、研究テーマや研究方法をそれぞれどのような方向に発展させていくことができるか考察してください。必要な場合には、関連する論文を探して、それも参考にしてください。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	卒研内容全般に関する検討	においが与える認知や感情等への影響について、その背景や類似研究などをもとに内容を検討する。研究の方向性や計画を立案する。
2	感情認知や潜在意識に関する検討	感情認知について、感情を喚起する材料と喚起された感情に関する測定方法を検討する。紙筆版潜在連合テスト（IAT）について、基本的なテスト実施方法を検討する。
3	感情認知や潜在意識に関する検討	感情認知について、感情を喚起する材料と喚起された感情に関する測定方法を検討する。紙筆版潜在連合テスト（IAT）について、基本的なテスト実施方法を検討する。
4	感情認知や潜在意識に関する検討	感情認知について、感情を喚起する材料と喚起された感情に関する測定方法を検討する。紙筆版潜在連合テスト（IAT）について、基本的なテスト実施方法を検討する。
5	感情認知や潜在意識に関する検討	感情認知について、感情を喚起する課題と喚起された感情に関する測定方法を検討する。紙筆版潜在連合テスト（IAT）について、基本的なテスト実施方法を検討する。
6	においに関する検討	研究の対象とするにおいの組み合わせとにおいを使用した実験条件について検討する。
7	においに関する検討	研究の対象とするにおいの組み合わせとにおいを使用した実験条件について検討する。
8	においに関する検討	研究の対象とするにおいの組み合わせとにおいを使用した実験条件について検討する。
9	においに関する検討	研究の対象とするにおいの組み合わせとにおいを使用した実験条件について検討する。
10	においに関する検討	研究の対象とするにおいの組み合わせとにおいを使用した実験条件について検討する。
11	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象として異なる条件による実験を実施する。
12	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象として異なる条件による実験を実施する。
13	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象として異なる条件による実験を実施する。
14	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象として異なる条件による実験を実施する。
15	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象として異なる条件による実験を実施する。
16	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象として異なる条件による実験を実施する。
17	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数の被験者を対象とした実験を実施する。
18	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数の被験者を対象とした実験を実施する。
19	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数の被験者を対象とした実験を実施する。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
20	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数数の被験者を対象とした実験を実施する。
21	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数数の被験者を対象とした実験を実施する。
22	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数数の被験者を対象とした実験を実施する。
23	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数数の被験者を対象とした実験を実施する。
24	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数数の被験者を対象とした実験を実施する。
25	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数数の被験者を対象とした実験を実施する。
26	においが感情認知や潜在意識に及ぼす影響の検討	感情認知への影響、潜在意識への影響、それぞれについて少人数の被験者を対象とした実験の結果より選定された条件に基づき、多数数の被験者を対象とした実験を実施する。
27	卒業研究発表	実験結果及びその考察を整理し、発表内容をまとめる。
28	卒業研究発表	実験結果及びその考察を整理し、発表内容をまとめる。
29	卒業論文の作成	整理された実験結果及びその考察をもとに、卒業論文を作成する。
30	卒業論文の作成	整理された実験結果及びその考察をもとに、卒業論文を作成する。

平成30年度

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
担当教員	菊池 節子			
開講期	通年			
授業概要	研究テーマの設定、関連分野の文献検索、研究計画の立案、研究調査や実験、まとめ、発表までの一連のプロセスを学び、研究の手法を習得することを目標とする。			
達成目標	研究テーマの設定、関連分野の文献検索、研究計画の立案、研究調査や実験、まとめ、発表までの一連のプロセスを学び、研究の手法を習得することができたか。			
受講資格	希望者で配属が認定された者。	成績評価 方法	①卒業研究活動50% ②まとめ（結果および解析）30% ③発表（20%）	
教科書	とくになし。			
参考書	テーマに応じて文献検索を行い、研究の参考資料として用いる。			
学生への要望	熱意をもって研究に取り組み、国家試験準備・就職活動との両立をはかること。			
オフィスタイム	水曜Ⅱ限（10：30～12：00） 水曜Ⅳ限（14：30～16：00） 場所：No.1調理学研究室 そのほかの時間帯の希望を含め、事前にskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpにご連絡ください。			
自学自習	予習：参考文献を読み、理解を深めておくこと。（60分） 復習：更なる課題について調査し、考えを整理しておくこと。（60分）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス	卒業研究の目的および進め方を理解する。
2	研究テーマの設定および文献検索①	過去のテーマを紹介し、テーマの設定の仕方を学ぶ。あわせて、図書館において、図書および文献検索の仕方を学ぶ。また、図書、インターネットなどを利用して、各テーマに関する情報を収集する。
3	研究テーマの設定および文献検索②	各テーマに関する情報を収集する。
4	研究テーマの決定および計画の立案①	研究テーマを決定し、テーマに見合った研究計画を立案する。
5	計画の立案②	テーマに見合った研究計画を立案する。
6	研究活動①	計画に基づき、研究を進める。
7	研究活動②	計画に基づき、研究を進める。
8	研究活動③	計画に基づき、研究を進める。
9	研究活動④	計画に基づき、研究を進める。
10	研究活動⑤	計画に基づき、研究を進める。
11	研究活動⑥	計画に基づき、研究を進める。
12	中間発表	これまでの経緯を踏まえて、データをまとめて研究室内で中間発表を行う。不備な点があれば修正して後半に備える。
13	研究活動⑦	計画に基づき、研究を進める。
14	研究活動⑧	計画に基づき、研究を進める。
15	活動研究⑨	計画に基づき、研究を進める。
16	活動研究⑩	計画に基づき、研究を進める。
17	活動研究⑪	計画に基づき、研究を進める。
18	研究結果のまとめ①	研究結果のまとめを行う。
19	研究結果のまとめ②	研究結果のまとめを行う。
20	研究結果のまとめ③	研究結果のまとめを行う。
21	卒業研究発表会の準備①	卒業研究発表会に向けて、プレゼンテーションの準備を行う。
22	卒業研究発表会の準備②	卒業研究発表会に向けて、プレゼンテーションの準備を行う。
23	卒業研究発表会の準備③	卒業研究発表会に向けて、プレゼンテーションの準備を行う。
24	卒業研究発表会（口頭発表）	口頭で研究発表を行う。
25	卒業研究論文作成①	研究内容を卒業研究論文にまとめる。
26	卒業研究論文作成②	研究内容を卒業研究論文にまとめる。
27	卒業研究論文作成③	研究内容を卒業研究論文にまとめる。
28	卒業研究論文作成④	研究内容を卒業研究論文にまとめる。
29	卒業研究論文作成⑤	研究内容を卒業研究論文にまとめる。
30	1年間のまとめと反省	1年間のまとめと反省を行い、卒業論文を提出する。

平成30年度

平成30年度	科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
	担当教員	亀田 明美			
	開講期	通年			
	授業概要	研究テーマの設定、関連分野の文献検索、研究計画の立案、実態調査の実施、データのまとめ方、発表までの一連のプロセスを学ぶ。			
	達成目標	研究テーマの設定、関連分野の文献検索、研究計画の立案、実態調査の実施、データのまとめ方、発表までの一連のプロセスを学ぶ。			
	受講資格	希望者	成績評価 方法	調査研究活動50% 研究のまとめ30% 研究発表 20%	
	教科書	特になし			
	参考書	特になし			
	学生への要望	最後まで熱心に研究に取り組むこと。			
	オフィスタイム	水曜2限目 金曜2限目 (給食管理研究室)			
	自学自習	予習：自分が研究する内容に関連する文献を調べるておくこと。 アンケート調査の方法や集計方法について調べておくこと。 復習：調査等を行った後には、結果や考察をノートにまとめておくこと。			

ー授業内容とスケジュールー

回	項目	授業内容
1	卒業研究について	自己紹介、研究した内容について話し合う。 過去の卒業研究のテーマについて知る。
2	テーマの検討	卒業研究のテーマ、内容について検討する。
3	テーマの設定	テーマの設定、テーマごとの役割分担を決定する。
4	文献研究 1	テーマごとに文献を検索し、先行研究についてまとめる。
5	文献研究 2	テーマごとに、どのような先行研究が行われているか発表する。
6	研究の計画	テーマごとに研究の計画を立案する。
7	研究の実施、1	実施計画に基づき、実施する。 質問紙調査による調査表を実施する場合は、質問事項を検討する。
8	研究の実施、2	実施計画に基づき、実施する。 質問紙調査による調査表を実施する場合は、質問事項を検討する。
9	研究の実施、3	実施計画に基づき、実施する。 質問紙調査による調査表を実施する場合は、質問事項を検討する。
10	研究の実施、4	実施計画に基づき、実施する。 質問紙調査による調査表を実施する場合は、プレテストを行う。 調査対象に依頼文を提出する。
11	研究の中間発表	これまでの経過を踏まえて、各テーマごとに「研究の進捗状況」を発表する。 研究室内で検討し、改善する。
12	研究の実施、5	実施計画に基づき、実施する。 調査対象に質問票を送付する。
13	研究の実施、6	実施計画に基づき、実施する。 質問票を回収し、集計を行う。
14	研究の実施、7	実施計画に基づき、実施する。 質問票を回収し、集計を行う。
15	研究の実施、8	実施計画に基づき、実施する。 質問票を回収し、集計を行う。
16	研究の実施、9	実施計画に基づき、実施する。 集計結果をまとめ考察を加える。
17	研究の実施、10	実施計画に基づき、実施する。 集計結果をまとめ考察を加える。
18	研究の実施、11	実施計画に基づき、実施する。 集計結果をまとめ考察を加える。
19	研究の実施、12	実施計画に基づき、実施する。 集計結果をまとめ考察を加える。
20	研究のまとめ、1	これまでのデータをまとめて論文形式に書く 目的の検討
21	研究のまとめ、2	これまでのデータをまとめて論文形式に書く 方法の検討

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
22	研究のまとめ、3	これまでのデータをまとめて論文形式に書く 結果の検討
23	研究のまとめ、4	これまでのデータをまとめて論文形式に書く 考察の検討
24	研究のまとめ、5	「卒論」の査読、修正
25	研究のまとめ、6	「卒論」の査読、修正
26	研究のまとめ、7	「卒論」の査読、修正
27	研究のまとめ、8	卒業研究発表会の原稿を書く。発表用スライドの作成と準備
28	学科発表会の準備	出来上がったスライド、原稿をもとに研究室内での発表会を行う。
29	学科発表会	学科の卒研発表会に参加する
30	卒業論文の製本と提出	学科発表会の指摘や追加項目などを参考にしながら、最終的に「論文」の形にまとめ、製本し提出する。

平成30年度

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
担当教員	源川 博久			
開講期	通年			
授業概要	食品成分の栄養機能性、食品機能性についてin vitroで検討する。そのため、実験技術だけではなく、実験計画の立案、学術論文の検索方法と読み方、実験機器の操作法、論文のまとめ方、成果の発表方法など、研究についての流れを理解する。			
達成目標	自ら立案した研究計画について実験した研究成果を発表し、卒業論文としてまとめることを目標とする。			
受講資格	研究室に配属していること。		成績評価 方法	実験の態度ならびに進捗状況(80%)、結果(20%)より総合的に判断します。
教科書	特になし。			
参考書	特になし。			
学生への要望	研究では、実験操作をするだけではなく、論文を検索する、論文を読む、データをまとめるなど、しなくてはならないことが多いため、1つ1つ理解して進めることが重要です。そのため、分からないことは自ら調べる、質問するなど、積極的に対応することが重要です。			
オフィスタイム	研究室は毎日開放する。			
自学自習	研究を進める上で必要となる実験方法、実験手技、データ解析などを随時おこなう。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	研究準備Ⅰ	学術論文の検索方法、読み方などを説明し、卒業研究のテーマを決定する。
2	研究準備Ⅱ	学術論文の検索方法、読み方などを説明し、卒業研究のテーマを決定する。
3	研究準備Ⅲ	学術論文の検索方法、読み方などを説明し、卒業研究のテーマを決定する。
4	研究準備Ⅳ	学術論文の検索方法、読み方などを説明し、卒業研究のテーマを決定する。
5	研究準備Ⅴ	学術論文の検索方法、読み方などを説明し、卒業研究のテーマを決定する。
6	研究準備Ⅵ	研究をおこなうのに必要となる実験技術を習得する。
7	研究準備Ⅶ	研究をおこなうのに必要となる実験技術を習得する。
8	研究準備Ⅷ	研究をおこなうのに必要となる実験技術を習得する。
9	研究準備Ⅸ	研究をおこなうのに必要となる実験技術を習得する。
10	研究準備Ⅹ	研究をおこなうのに必要となる実験技術を習得する。
11	研究Ⅰ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
12	研究Ⅱ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
13	研究Ⅲ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
14	研究Ⅳ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
15	研究Ⅴ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
16	研究Ⅵ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
17	研究Ⅶ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
18	研究Ⅷ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
19	研究Ⅸ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
20	研究Ⅹ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
21	研究ⅩⅠ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
22	研究ⅩⅡ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
23	研究ⅩⅢ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
24	研究ⅩⅣ	研究準備にて決定した研究テーマについて研究する。
25	まとめⅠ	卒業研究発表の準備
26	まとめⅡ	卒業研究発表の準備
27	まとめⅢ	卒業研究発表の準備
28	まとめⅣ	卒業論文の作成
29	まとめⅤ	卒業論文の作成
30	まとめⅥ	卒業論文の作成

平成30年度

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員	影山 志保		
開講期	通年		
授業概要	卒業研究では自分の研究テーマに対する理解や意義を深め、発展させることを目標とする。		
達成目標	目標の達成にむけて、日常的な努力、技術習得、結果解析、発表等の総合的な力を身につけること。		
受講資格	希望者	成績評価 方法	①日常の研究活動50% ②結果および解析25% ③発表25%
教科書	なし		
参考書	各自研究テーマの関連書物		
学生への要望	自分の研究テーマにあきらめず真剣に取り組んでほしい。		
オフィスタイム	前後期（火曜日のⅠからⅥコマ目） 食品衛生学研究室および家政学館4階No. 2共同実験室		
自学自習	卒業研究の実施前に次回実施内容の打ち合わせをし、事前にテーマについて調べを進めノートを作成すること、実施後については内容と実験結果をまとめることを自学自習とします。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	卒業研究テーマの遂行準備	卒業論文テーマについて文献調査を行い抄読する。テーマを理解し研究の進め方を確認する。
2	卒業研究テーマの遂行準備	卒業論文テーマについて文献調査を行い抄読する。テーマを理解し研究の進め方を確認する。
3	卒業研究テーマの遂行準備	卒業論文テーマについて文献調査を行い抄読する。テーマを理解し研究の進め方を確認する。
4	卒業研究テーマの遂行準備	卒業論文テーマについて文献調査を行い抄読する。テーマを理解し研究の進め方を確認する。
5	卒業研究テーマの決定	卒業研究のテーマの決定と研究計画書を作成する。
6	卒業研究テーマの決定	卒業研究のテーマの決定と研究計画書を作成する。
7	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
8	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
9	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
10	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
11	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
12	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
13	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
14	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
15	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
16	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
17	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
18	卒業論文中間報告	卒業研究の進捗状況をまとめ中間報告を行い、研究の進め方の確認を行う。
19	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
20	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
21	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
22	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
23	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
24	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。
25	卒業研究の実施・データ分析	指導教員のもとで研究を進める。論文購読、実験、計算等を行い、得られた結果について討論などを通じて深めていく。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
26	卒業研究の抄録作成・提出	卒業研究の内容を抄録にまとめる。
27	発表会プレゼンテーション 資料作成	卒業研究の内容をスライドにまとめる。
28	卒業研究発表会	卒業研究発表会において口頭発表を行なう。
29	卒業論文の作成	卒業論文の内容を卒業論文にまとめる。
30	卒業論文の提出	作成した卒業論文を提出する。

平成30年度

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
担当教員	黒澤 廣子			
開講期	通年			
授業概要	臨床の現場である病院や介護施設において、患者や施設利用者及び家族への栄養食事指導がどのように実施されているのかについて学習する。特に糖尿病と腎臓病疾患患者の実際の食生活が管理栄養士が実施する栄養指導がどのように活かされているか実態を探る。			
達成目標	座学で学んだ糖尿病及び腎臓病の病態を理解し、患者が管理栄養士の食事栄養指導をどのように活かしているか探る。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 4年		成績評価 方法	研究活動70点 論文発表30点
教科書	特になし			
参考書	特になし			
学生への要望	授業で学んだ糖尿病食及び腎臓病食を具体的に見聞することにより理解を深める。また、患者や家族の声を聞き取り今後の献立作成や栄養指導に役立てる。			
オフィスタイム	月曜日 9:00~12:00 火曜日 9:00~12:00 食生活・栄養研究室			
自学自習	糖尿病、腎臓病、高齢者の食事管理について臨床栄養学を復習しておくこと			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	糖尿病食とは	病院見学（栄養指導について）
2	糖尿病食とは	病院見学（栄養指導について）
3	腎臓病食とは	病院見学（栄養指導について）
4	腎臓病食とは	病院見学（栄養指導について）
5	腎臓病患者とのふれあい	腎臓病調理実習に参加（患者の調理実習見学）
6	腎臓病患者とのふれあい	腎臓病調理実習に参加（患者の調理実習見学）
7	糖尿病患者のQOL向上	人工甘味料の種類について
8	糖尿病患者のQOL向上	人工甘味料の種類について
9	腎臓病患者のQOL向上	腎臓病患者の治療用食品の使用頻度について
10	腎臓病患者のQOL向上	腎臓病患者の治療用食品の使用頻度について
11	腎臓病について学ぶ	腎臓病関係研修会の参加
12	腎臓病について学ぶ	腎臓病関係研修会の参加
13	腎臓病について学ぶ	腎臓病関係研修会の参加
14	腎臓病について学ぶ	腎臓病関係研修会の参加
15	糖尿病について学ぶ	糖尿病関係研修会の参加
16	糖尿病について学ぶ	糖尿病関係研修会の参加
17	糖尿病について学ぶ	糖尿病関係研修会の参加
18	糖尿病について学ぶ	糖尿病関係研修会の参加
19	糖尿病患者の食生活について	アンケート調査
20	腎臓病患者の食生活について	アンケート調査
21	アンケート調査	まとめ
22	アンケート調査	まとめ
23	アンケート調査	まとめ
24	アンケート調査	まとめ
25	アンケート調査	まとめ
26	アンケート調査	まとめ
27	卒業研究発表	パワーポイント作成
28	卒業研究発表	パワーポイント作成
29	卒業研究発表	パワーポイント作成
30	卒業論文作成	論文作成（文献検索等 様式に添ってまとめる）

平成30年度

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
担当教員	郡司 尚子			
開講期	通年			
授業概要	研究テーマの設定、関連分野の文献検索、研究計画の立案、研究調査や実験、まとめ、発表までの一連のプロセスを学ぶ。			
達成目標	1年間を通じて行った、実験方法やまとめ方さらには発表方法などを学び、最終的に論文を完成させる。			
受講資格	研究室希望の学生。	成績評価 方法	研究活動、実験の取り組み状況（60%） 卒業研究発表(20%)論文まとめ（20%）	
教科書	特になし			
参考書	その都度指示する。			
学生への要望	①可能な限り研究室に顔を出すこと。 ②共同研究者と協力しながら研究をすすめること。			
オフィスタイム	木曜日、金曜日の5コマ目			
自学自習	予習：自分が研究する内容に関連する文献を調べること。(1時間) 復習：実験や調査等を行った後には、結果や内容をノートに記しておくこと。(30分)			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	それぞれの研究内容の確認	各人の研究内容の確認を行い、3年次からの進行状況について発表してもらう。
2	今後の活動計画を立てる	各人の進行状況を確認し、実験、1年間の作業計画、結果のまとめ、発表原稿作成など、卒論提出までの計画を研究内容ごとに話し合い、検討する。
3	実験	各研究テーマに沿って、一般成分・ミネラル分析、油脂の脂肪酸組成、油の劣化度の実験等を行う。
4	実験	各研究テーマに沿って、一般成分・ミネラル分析、油脂の脂肪酸組成、油の劣化度の実験等を行う。
5	実験	各研究テーマに沿って、一般成分・ミネラル分析、油脂の脂肪酸組成、油の劣化度の実験等を行う。
6	実験	各研究テーマに沿って、一般成分・ミネラル分析、油脂の脂肪酸組成、油の劣化度の実験等を行う。
7	葛尾村にてエゴマ苗植え作業	葛尾村でお借りした土地2反にエゴマの苗植え作業を行う。
8	葛尾村にてエゴマ苗植え作業	葛尾村でお借りした土地3反にエゴマの苗植え作業を行う。
9	葛尾村にてエゴマ苗植え作業	葛尾村でお借りした土地4反にエゴマの苗植え作業を行う。
10	エゴマ料理の嗜好調査	エゴマ料理の嗜好調査を行う。
11	エゴマ料理の嗜好調査	エゴマ料理の嗜好調査を行う。
12	エゴマ料理の嗜好調査	エゴマ料理の嗜好調査を行う。
13	エゴマ料理の嗜好調査	エゴマ料理の嗜好調査を行う。
14	エゴマ種子や葉を使った商品開発を行う	エゴマの種子や葉、油の搾りかすを利用した商品開発の検討を行う。
15	エゴマ種子や葉を使った商品開発を行う	エゴマの種子や葉、油の搾りかすを利用した商品開発の検討を行う。
16	葛尾村での草むしり作業	葛尾村にて、女子大農場の整備を行う。
17	葛尾村での草むしり作業	葛尾村にて、女子大農場の整備を行う。
18	葛尾村での草むしり作業	葛尾村にて、女子大農場の整備を行う。
19	葛尾村での草むしり作業	葛尾村にて、女子大農場の整備を行う。
20	エゴマ種子や葉を使った商品開発を行う	エゴマの種子や葉、油の搾りかすを利用した商品開発の検討を行う。
21	エゴマ種子や葉を使った商品開発を行う	エゴマの種子や葉、油の搾りかすを利用した商品開発の検討を行う。
22	葛尾村にてエゴマの摘芯作業	葛尾村にてエゴマの摘芯作業を行い、摘芯した葉を洗浄、乾燥し分析試料とする。
23	葛尾村にてエゴマの摘芯作業	葛尾村にてエゴマの摘芯作業を行い、摘芯した葉を洗浄、乾燥し分析試料とする。
24	葛尾村にてエゴマの摘芯作業	葛尾村にてエゴマの摘芯作業を行い、摘芯した葉を洗浄、乾燥し分析試料とする。
25	実験	摘芯したエゴマ葉の一般成分、ミネラル、脂肪酸組成の分析を行う。
26	実験	摘芯したエゴマ葉の一般成分、ミネラル、脂肪酸組成の分析を行う。
27	実験	摘芯したエゴマ葉の一般成分、ミネラル、脂肪酸組成の分析を行う。
28	実験	摘芯したエゴマ葉の一般成分、ミネラル、脂肪酸組成の分析を行う。
29	実験	摘芯したエゴマ葉の一般成分、ミネラル、脂肪酸組成の分析を行う。
30	実験	摘芯したエゴマ葉の一般成分、ミネラル、脂肪酸組成の分析を行う。
31	実験	摘芯したエゴマ葉の一般成分、ミネラル、脂肪酸組成の分析を行う。
32	実験結果のまとめ	得られた実験結果のまとめを行う。 実験でおかしな結果が出ているものについては、再実験を行う。
33	実験結果のまとめ	得られた実験結果のまとめを行う。 実験でおかしな結果が出ているものについては、再実験を行う。
34	実験結果のまとめ	得られた実験結果のまとめを行う。 実験でおかしな結果が出ているものについては、再実験を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
35	研究結果のまとめとグラフ作成	得られた結果からグラフや表を作成する。 前年度データがあればそれを比較するグラフも作成する。
36	研究結果のまとめとグラフ作成	得られた結果からグラフや表を作成する。 前年度データがあればそれを比較するグラフも作成する。
37	研究結果のまとめとグラフ作成	得られた結果からグラフや表を作成する。 前年度データがあればそれを比較するグラフも作成する。
38	研究結果のまとめとグラフ作成	得られた結果からグラフや表を作成する。 前年度データがあればそれを比較するグラフも作成する。
39	研究結果のまとめとグラフ作成	得られた結果からグラフや表を作成する。 前年度データがあればそれを比較するグラフも作成する。
40	卒業研究発表会の発表原稿作成	卒業研究発表会に向けての発表原稿を作成する。 パワーポイントをしようして、見やすく、わかりやすく作成を行う。
41	卒業研究発表会の発表原稿作成	卒業研究発表会に向けての発表原稿を作成する。 パワーポイントをしようして、見やすく、わかりやすく作成を行う。
42	卒業研究発表会の発表原稿作成	卒業研究発表会に向けての発表原稿を作成する。 パワーポイントをしようして、見やすく、わかりやすく作成を行う。
43	卒業研究発表会の発表原稿作成	卒業研究発表会に向けての発表原稿を作成する。 パワーポイントをしようして、見やすく、わかりやすく作成を行う。
44	卒業研究発表会の発表原稿作成	卒業研究発表会に向けての発表原稿を作成する。 パワーポイントをしようして、見やすく、わかりやすく作成を行う。
45	卒業研究発表会の発表原稿作成	卒業研究発表会に向けての発表原稿を作成する。 パワーポイントをしようして、見やすく、わかりやすく作成を行う。
46	卒業研究発表練習	作成したパワーポイントを使用して、発表練習を行い、内容の確認、訂正を行う。
47	卒業研究発表練習	作成したパワーポイントを使用して、発表練習を行い、内容の確認、訂正を行う。
48	卒業研究発表練習	作成したパワーポイントを使用して、発表練習を行い、内容の確認、訂正を行う。
49	卒業研究発表練習	作成したパワーポイントを使用して、発表練習を行い、内容の確認、訂正を行う。
50	卒業研究発表練習	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
51	卒業論文原稿作成	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
52	卒業論文原稿作成	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
53	卒業論文原稿作成	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
54	卒業論文原稿作成	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
55	卒業論文原稿作成	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
56	卒業論文原稿作成	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
57	卒業論文原稿作成	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
58	卒業論文原稿作成	卒業研究発表後は、その他の結果についても原稿をまとめ、論文作成を行う。
59	卒業論文印刷・冊子作成	仕上がった卒業論文を印刷し、冊子にする。
60	卒業論文印刷・冊子作成	仕上がった卒業論文を印刷し、冊子にする。

平成30年度

平成30年度	科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択		
	担当教員	長谷川 貴弘				
	開講期	通年				
	授業概要	本授業では、研究における計画を立案し、得られた結果を整理・分析する能力、考察力、論文作成能力、プレゼンテーション能力を身に着けることを目的とする。研究テーマについては、学生と検討の上で決定する。				
	達成目標	各自研究テーマに沿った文献を読み込み、考察した結果・リサーチの成果をまとめ、卒業研究発表を行い、卒業論文を作成することを目標とする。				
	受講資格	家政学部 食物栄養学科 3、4年生		成績評価 方法	卒業論文の成果をもって評価（100点満点）とする。	
	教科書	卒業研究生と検討した上で決定する。				
	参考書	卒業研究生と検討した上で決定する。				
	学生への要望	研究テーマについては当方でも提供するが、社会科学に属する分野であれば幅広く学生の希望するテーマを探り上げたいので、自分の興味のあるテーマを積極的に提言してもらいたい。				
	オフィスタイム	火曜日2コマ、水曜日4コマ、5コマ その他空き時間を随時利用する。 経営管理学研究室				
	自学自習	事前学習：各自の研究テーマに沿った文献を読み込む（2時間）。 事後学習：研究時間後に浮かび上がった課題について考察し、自分なりの答えをまとめる（2時間）。				

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	卒業研究の内容に関する検討	卒研テーマについて、その背景や類似研究などをもとに内容を検討する。研究の方向性や計画を立案する。
2	卒業研究の内容に関する検討	卒研テーマについて、その背景や類似研究などをもとに内容を検討する。研究の方向性や計画を立案する。
3	卒業研究の内容に関する検討	卒研テーマについて、その背景や類似研究などをもとに内容を検討する。研究の方向性や計画を立案する。
4	関連文献の読み込み	研究テーマに沿った文献を読み込み、自分なりに消化していくこと。
5	関連文献の読み込み	研究テーマに沿った文献を読み込み、自分なりに消化していくこと。
6	関連文献の読み込み	研究テーマに沿った文献を読み込み、自分なりに消化していくこと。
7	関連文献の読み込み	研究テーマに沿った文献を読み込み、自分なりに消化していくこと。
8	関連文献の読み込み	研究テーマに沿った文献を読み込み、自分なりに消化していくこと。
9	関連文献の読み込み	研究テーマに沿った文献を読み込み、自分なりに消化していくこと。
10	関連文献の読み込み	研究テーマに沿った文献を読み込み、自分なりに消化していくこと。
11	研究テーマの再検討	文献を読み込んだ結果、最初に立案したテーマについて再検討を行う。必要時にはテーマを修正・再検討する。
12	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
13	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
14	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
15	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
16	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
17	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
18	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
19	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
20	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
21	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
22	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
23	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
24	研究テーマのリサーチ・仮説の検証	各自の研究テーマに沿った文献を読み込み、課題とそれに対する答え（仮説）を打ち立てて、検証を行う。
25	卒業論文の章立て・作成	論文の章立て、作成を行い、内容について発表し、新たな課題について考察・修正を行う。
26	卒業論文の章立て・作成	論文の章立て、作成を行い、内容について発表し、新たな課題について考察・修正を行う。
27	卒業論文の章立て・作成	論文の章立て、作成を行い、内容について発表し、新たな課題について考察・修正を行う。
28	卒業研究発表	研究の結果及びその考察を整理し、発表内容をまとめる。
29	卒業論文の作成	研究発表において出てきた課題を再検討した上で、卒業論文を作成する。
30	卒業論文の作成	研究発表において出てきた課題を再検討した上で、卒業論文を完成させ・提出する。

平成30年度

科目名	卒業研究	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員	善方 美千子		
開講期	通年		
授業概要	研究テーマの設定、研究計画の立案、研究調査、まとめまでの研究プロセスを学ぶ。		
達成目標	研究することの意味を理解し、卒業論文を完成させて達成感を得る。		
受講資格	本学に在籍し、高等教育を積極的に学修する意欲があること。	成績評価 方法	①研究への取組み50% ②発表20% ③論文のまとめ30% 合計100%
教科書	特になし		
参考書	研究テーマに関する論文、著書		
学生への要望	研究テーマに最後まで取組み、卒業論文をまとめること。		
オフィスタイム	金曜日ⅠⅡⅢⅣの他、随時。なお、研究生に対し研究室(家政学館2階 No.2給食管理研究室)を開放する。		
自学自習	事前学習1時間：研究段階ごとに、論文の検索や購読を行う、事後学習1時間：取組んだ研究内容の整理をし、まとめて次の課題を探索する。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	研究前教育①	研究テーマのゼミ① 卒業研究への取組みを理解する
2	研究前教育②	研究テーマのゼミ② 卒業研究への取組みを理解する
3	研究前教育③	研究テーマのゼミ③ 研究論文の取扱いと先行研究の調査をする
4	研究前教育④	研究テーマのゼミ④ 研究論文の取扱いと先行研究の調査をする
5	研究テーマ検討①	研究テーマについて検討する
6	研究テーマ検討②	研究テーマについて検討する
7	研究方法の検討①	研究方法の検討と準備をすすめる
8	研究方法の検討②	研究方法の検討と準備をすすめる
9	研究の実施①	研究の実施
10	研究の実施②	研究の実施
11	研究の実施③	研究の実施
12	研究の実施④	研究の実施
13	研究の実施⑤	研究の実施
14	研究の実施⑥	研究の実施
15	研究の実施⑦	研究の実施
16	研究の実施⑧	研究の実施
17	研究の実施⑨	研究の実施
18	研究の実施⑩	研究の実施
19	研究データの解析①	研究データの解析と取捨選択をする
20	研究データの解析②	研究データの解析と取捨選択をする
21	研究のまとめ①	研究結果・考察から論文を作成する
22	研究のまとめ②	研究結果・考察から論文を作成する
23	研究のまとめ③	研究結果・考察から論文を作成する
24	研究のまとめ④	研究結果・考察から論文を作成する
25	発表会の準備①	卒業研究発表会用のスライド作成・確認をする
26	発表会の準備②	卒業研究発表会用のスライド作成・確認をする
27	卒業研究発表会	卒業研究発表会にて口頭発表をする
28	論文のまとめ①	論文作成とまとめ
29	論文のまとめ②	論文作成とまとめ
30	論文のまとめ③	論文作成とまとめ

平成30年度

科目名	家政学原論Ⅰ	対象 単位数 必修	家政学部 人間生活学科生活総合コース 2年 2単位 必修/家政学部 人間生活学科福祉コース 2年 2単位 必修/家政学部 人間生活学科建築デザインコース 2年 2単位 必修/家政学部 人間生活学科 2年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員	安田 純子			
開講期	前期			
授業概要	家政学原論（Principles Home Economics）は、家政学の領域において根本・基礎を学び、家政学関連科目における専門の各論の土台となる科目です。 家政学原論Ⅰでは、家政学の基礎として、その意味や目的・経緯と先達からの学びなどについて学びます。そして学問としてのあり方を研究し、「家政学とは何か」について考えていきます。家政学の歴史や発展、家政学の研究の目的・対象、研究の原理を学び、次いで家政学の理論を学びます。			
達成目標	家政学原論Ⅰでは、家政学の基礎として、その意味や目的・経緯と先達からの学びなどについて学びます。そして学問としてのあり方を研究し、「家政学とは何か」について考えていきます。 本授業では、人間を大切に考え、健全な（家庭）生活を求め、人間生活を総合的に捉え、生活上の課題に対する解決策をも考える家政学への誘いをし、専門的研究への道づけも目指します。 履修カルテの評価項目：評価項目は、以下の3点です。 ①家政学の発祥と展開について、女性の生きる姿勢や勇気を学び、女性の教養観の葛藤や、その苦労や活躍を理解し、家政学の下地の理解につなげることができたか。 ②家政学の構造について問題を整理し理解できたか。 ③今日の（家庭）生活について見つめ直し、人間生活の真の豊かさとは何か、人間の成長にとって家庭の意義とは何かについて問題意識を深めることができたか。			
受講資格	家政学部人間生活学科生活総合コース 2年 2単位 必修 家政学部人間生活学科福祉コース 2年 2単位 必修 家政学部人間生活学科建築デザインコース 2年 2単位 必修 家政学部 食物栄養学科2年 2単位 必修	成績評価 方法	15回の授業に加え、小レポートと筆記試験を課す。 100点満点で、筆記試験は60%、レポートは20%の配点、さらに、授業態度が真摯で熱心で積極的である方には合計点に加算し、満点は100点となる。	
教科書	教科書は定めない。 尚、必要な文献は、毎回の授業中に教示する。			
参考書	関口富左編著「家政哲学」家政教育社 他授業中に参考書や資料名を挙げる。図書館にて参照。			
学生への要望	学問的要望 授業は暗記ではない。考察できる力を養う。したがって、課題などに対して、図書館やインターネット等で調べ、常に今日の社会的課題についての問題意識をもって自主的に考察を深めて欲しい。 日常的要望（守るべきこと） 授業態度については、学生としての本分を貫き、飲食等の行為、スマホを離さない態度、隣人とのおしゃべりなどは厳禁であり、授業に集中すること。レポートは指定された日程を守り提出すること。			
オフィスタイム	月曜日と木曜日の午後 場所は、創学館N O. 1 研究室			
自学自習	新聞に目を通すなど常に今日の社会的課題についての問題意識をもって自主的に考察を深める。 授業後、復習としてノート整理などをしてまとめておく。（合わせて2時間程度）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	ガイダンス 家政学への接近	・本科目の構成と進め方 ・その他の説明、受講生の確認 ・授業への導入 家政学とはどういう学問か
2	家政学原論とは何か	1 家政学を知ること 家政学とは何か 家政+学 原論とは何か 2 家政学における原論の意味と必要性
3	家政学入門1 家政学の目的・対象・方法、定義	1 家政学の目的・対象・方法 2 家政学の定義
4	家政学入門2 家政学の領域と独自性	1 家政学の領域 2 家政学の独自性
5	家政学入門3 家政学発祥の経緯と変遷	1 家政学発祥の経緯 2 家政学の変遷

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
6	学問研究と研究者たちの姿勢（１）	1 学問研究と研究者たちの姿勢 先達から何を学ぶか （１）松島千代野先生 （２）亀高京子先生
7	学問研究と研究者たちの姿勢（２）	1 学問研究と研究者たちの姿勢 先達から何を学ぶか （３）関口富左先生
8	人間・福祉・自然を護る家政学	1 人間・福祉・自然を護る家政学 （１）人間を護る家政学 （２）福祉を護る家政学 （３）自然を護る家政学
9	生活の学としての家政学	1 生活とは一生活のとらえ方 （１）人はなぜ着るのかー衣服がもつ意味 （２）なぜ食べるのかー食物がもつ意味 （３）なぜ住むのかー住まいがもつ意味（住むということ）
10	家族と生活（１）	1 家族とは何か （１）家政学がみる家族 2 家族の起源 （１）家族の基本的概念
11	家族と生活（２）	1 日本社会における家族の変遷と諸問題 （１）核家族の進行と少子化 （２）家族構成の変化と高齢者世帯の増加 （３）出生数の低下の問題 （４）家庭における今日的不安定要因
12	家庭生活と社会生活（１）	1 生活のバランス （１）ライフコースの多様化 （２）働くということ （３）家庭内の仕事（家事）と社会的労働
13	家庭生活と社会生活（２）	1 ワーク・ライフ・バランス （１）「仕事と生活の調和憲章」2007年 2 仕事と家庭経営 （１）時間と空間 （２）経済的自立 （３）健康で豊かな生活（豊かさとは） （４）多様な生き方・働き方
14	家政学のこれから（１）	1 諸問題 （１）家事の外部化の問題 ・家庭における既製品利用の拡大と危険性について （２）利便性と効率性に振り回される生活スタイル 2 社会貢献・復興と家政学
15	家政学のこれから（２）	1 ホスピタリティと家政学 2 人間守護 人間が生きるということ 家政哲学へ 3 全体のまとめ

科目名	家政学原論Ⅱ		対象 単位数 必選	家政学部 人間生活学科生活総合コース 2年 2単位 必修/家政学部 人間生活学科福祉コース 2年 2単位 必修/家政学部 人間生活学科建築デザインコース 2年 2単位 必修/家政学部 人間生活学科 2年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員	影山 彌			
開講期	後期			
授業概要	本講義は家政学の学問的基礎を確立するために、家政学を哲学的に究明し、家政哲学を樹立した。このことは、家族生活並びに個人の生活、即ち家政学の拠り所となる家政学原論を成立させる。従ってその重要性を捉え、家政学の本質を敷衍する。よって、この本質的視点より人々の生活の安定性へ寄与することを意図し且つ生活への還元を図る。			
達成目標	【履修カルテの評価項目】 ①家政学の定義が理解できたか。 ②家政学における空間性・時間性についてどのくらい理解できたか。 ③「住むとはどんなことか」について理解できたか。			
受講資格	人間生活学科2年生 食物栄養学科 2年生	成績評価 方法	受講態度（10%）、レポートあるいはテスト（90%）	
教科書	関口富左編『家政哲学』家政教育社			
参考書	関口富左編『人間守護の家政学』家政教育社 この参考書は 図書館にありますので、読んでください。			
学生への要望	予習、復習更に疑義等の解明について討議できるように種々の疑問点をす提起すること。			
オフィスタイム	（影山）金曜日を除く昼休み（12：00～12：50）創学館4階No. 2 研究室 （深谷）火曜日（12:00～12：40）教務部			
自学自習	予習：当日の内容を配付資料で確認しておくこと（1時間） 復習：授業を踏まえて、レジュメを使ったノートまとめをする（1時間）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	家政から家政学へ	家政学原論とは何か、家政学概論とは何か、原論と概論の違いについて意味内容の違いについて学びます。家政から家政学への歴史について学び、また、日本の大学で家政学部から名称変更になった大学とその理由について話します。 本学の家政哲学研究の歩みと東北北海道地区の家政学原論開講状況について話します。
2	家政学の定義	先学者の定義の比較と意味内容の検討をします。 日本家政学会の定義、黒川喜太郎氏、松平友子氏、小池行松氏、中原賢次氏、林太郎氏、山本キク氏、林太郎氏、野口サキ氏、原田一氏の家政学の定義と関口富左氏の定義を比較します。そこから関口富左氏の定義は、個人や家族に視点があてられていること、また家政学は人間守護の学、という家政学の中心概念について理解します。
3	家庭生活と人間	文学作品、森鷗外『半日』における家庭を読み、主人公は家庭に何を望んでいるか、また家庭を存続させるには家庭には何が必要か、家族の役割を学びます。また夏目漱石『道草』における家庭を読み、その文学作品から、主人公は家庭に何を望んでいるか、また子どもは家庭に何をのぞみ、子どもが育つためには何が必要かを学びます。
4	ボルノーの被護性と本家政学における「人間守護」	本学家政学が、ボルノー哲学を拠り所として捉えた理由と、家政行為・技術の実態の内容の本質的意味について学びます。人間の生活の基本である住むことの哲学から、人間のよりどころとなる家庭や家族の本質を学び私たちの生活から人間を守護する方法を理解します。
5	ボルノーの住むことの意味について	ボルノーの住むことの意味について、「住むとは、世界のすべての道がそこから出。またそこに帰ってくるような一定の場所に属しており、そこから自分の世界を作り上げるということで、簡単に言えば居住地と呼ぶ。この居住地は秩序ある世界の中心であり、人間が住むことのできる限りにおいてのみ、人間の世界は一つの中心とともに整理され多秩序をもつものである」という言葉から住むこととは何かを具体的に学びます。
6	家政学と人間所在—居住空間の分析—	人間の体験的生活空間を「内部空間」と「外部空間」との二層に区切っている。内部空間は人間がそこへ帰り、その中で自分が安全だと観ずることができる休息と平和の空間であること、すなわち守護空間です。外部空間は労働と仕事の空間で敵意に満ちた緊張の中の空間であることを理解します。また、人間生活の健全さはこの、2つの領域の均衡が正しく保たれていることにかかっているというボルノーの言の意味について、実例をもって理解します。
7	家政学と人間所在—時間的分析と日常—	生活とは一つの空間を所有することであるが、それと同時に、時間の経過の中に身を置くことでもあります。人間存在における時間性の問題。主観・客観による時間の変化と日常生活の在り方を学びます。くつろいでいる時の時間は、可逆可能な時間、例えば回想・追憶・反省等々と時間をもどしたり、また静止させたりするなど自由な広がりを持つことができます。また、喜びに満たされている時の短いと感じる時間、苦痛を強いられている時の長いと感じる時間があり、これらの時間は主観的時間と言われます。他方、時計で計られる物理的な時間は客観的な時間で言い表すことについて理解します。
8	家政学の独自性—二相性の解明—、家政学の研究方法論について	個人と家族、合理と非合理、内部空間と外部空間空間、主観的時間と客観的時間等々観点より捉え、これを実生活上より分析し、さらにその解明による実態確認をします。
9	現代の科学の動向	19世紀後半、イギリスで誕生した新しい科学の特色、概要について講じます。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
10	現代の科学に対する警告	個別化、高度化を進めてきた、科学に対する科学者自身による反省と警告について解説をします。
11	本学家政学のパラダイム（１）	本学家政学のパラダイムの概要を説明し、特に本学家政学の理念である「人間守護」について解説をします。
12	本学家政学のパラダイム（２）	本学家政学の対象及び対象空間について説明をします。
13	本学家政学のパラダイム（３）	本学家政学の方法論について説明をします。
14	本学家政学の政策論（１）	本学家政学における政策論として、シビル・ミニマムの思想について解説をします。
15	本学家政学の政策論（２）	シビル・ミニマムの内容が生活の充実を実現する条件であることを解説をします。

平成30年度

科目名	家族関係学	対象 単位数 必選	家政学部 人間生活学科建築デザインコース 4年 2単位 選択/家政学部 人間生活学科生活総合コース 4年 2単位 選択/家政学部 人間生活学科福祉コース 4年 2単位 選択/家政学部 人間生活学科 4年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択/短期大学部 専攻科文化学専攻 1年 2単位 選択	
担当教員	知野 愛			
開講期	前期			
授業概要	人間生活の基盤となる家族に焦点をあて、家族の意義と機能、家族の変化等を中心に考える。少子高齢社会の現状と課題を様々な視点で考える。教職(家庭科)の必修科目であるため、家庭科の「家族関係学」の学習領域を意識し、家族と福祉に重点を置いた内容とする。			
達成目標	①少子社会の定義や現状を理解している。②高齢社会の定義や現状を理解している。③5回の課題レポートを提出し、最終課題レポートをまとめて提出する。			
受講資格	人間生活学科4年生、食物栄養学科4年生、専攻科1年生	成績評価 方法	①課題レポート50点 ②授業中のリアクションペーパー10点 ②最終レポート40点	
教科書	なし。プリントを配布します。			
参考書	その都度紹介します。			
学生への要望	課題レポート(宿題)の提出は5回ありますが、授業内容をこのシラバスで確認し、事前学習として主体的に学ぶことを求めます。			
オフィスタイム	火曜V限または木曜IV限、家政学館4階福祉情報専攻研究室			
自学自習	事前学習：課題レポートの作成、課題レポートがない回には読んでくるべき資料を事前配布する(1時間) 事後学習：次回の課題レポートの作成、課題レポートがない回には授業で学んだ資料からポイントをノートに箇条書きし要点を復習する(1時間) 最終課題レポートは、図書館へ行き関連図書を探し、独自性のあるレポートを作成すること。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
1	授業の進め方と概要	シラバスに基づき、授業の内容と進め方、授業のねらい及び評価の方法について説明する。資料を配布し、家庭や世帯の定義、社会を構成する小集団としての家庭の意義について考える。
2	家族と法律	結婚・婚約、婚姻の要件、結婚の効果、親子関係の成立等に関する法律的側面について理解する。明治民法と比較して考える。課題レポート①「婚姻届の提出について」を調べて次回提出。
3	戸籍と家族	戸籍という面から家族を考える。課題レポート①「婚姻届の提出について」レポート課題提出を確認し代表者が発表する。戸籍に見る人の一生、戸籍の様式や記載内容、様々な事例について学ぶ。
4	戦後日本の人口変動	戦後日本の合計特殊出生率の変化、生産年齢人口や高齢者人口割合の変化等に注目し、家族の変化について考える。戦後のベビーブーム、高度経済成長期の家電製品の普及と家族の変化について考える。課題レポート②「少子社会とは何か」、各自で調べて次週提出する。
5	少子社会の現状	課題レポート②「少子社会とは何か」を提出確認し代表者が発表する。日本の少子化に関する統計資料を基に、少子化の定義、問題点等について焦点をあて、現代の家族の置かれている状況を考える。
6	中間振り返り・ポイント確認	家族の機能とは何かを考え、ここまで学んだ内容を振り返り、ポイントを確認する。課題レポート③「郡山市の子育て支援」について、各自で調べて次週提出する。
7	少子化と子育て支援	課題レポート③「郡山市の子育て支援」の提出確認をし代表者が発表する。少子社会における子育て支援の具体的な事例を知り、子育て家庭の現状や家族の置かれている状況を考える。
8	地域における子育て	少子社会の背景の一つに母親の孤立ということが挙げられ、子育ての地域ネットワークづくりが重要である。子育て支援策を欧米諸国の事例から学ぶ。
9	家族が抱える諸問題(1)	経済的な問題、家族の不和、育児不安や虐待の問題等に焦点をあて現代の家族の置かれている状況を考える。課題レポート④「現代の家族が抱える諸問題」(1つのキーワードを選ぶ)ということ次週提出する。
10	家族が抱える諸問題(2)	各自が作成した課題レポート④「現代の家族が抱える諸問題」のレポートについて、全員が発表し全体で質疑応答する。
11	中間振り返り・ポイント確認	前回の討議の結果生じた疑問点などを話し合う。後半では、家族の形成と法律的側面、少子化の進展と子育て支援、現代家族が抱える諸問題という、ここまでの授業内容の確認と補足を行い、ポイントを確認する。
12	高齢化と世帯の変化	国勢調査の結果から、人口減少と世帯数の増加、世帯構造の変化に注目する。様々な事例を読み、高齢者とそれを取り巻く家族の様子を知る。その一方で、諸外国では高齢者の生活はどうか目に向け、次回までに課題レポート⑤「諸外国での高齢者の暮らしと家族について」を作成する。
13	諸外国の高齢者について(発表)	課題レポート⑤「諸外国での高齢者の暮らしと家族について」のレポートについて各自が発表し全体で討議する。後半では諸外国の高齢者の生活を概観した資料を読みまとめる。
14	戦後日本の家族の変化と高齢者の生活の変化	戦後日本における家族の変化と高齢者の生活の変化に注目する。また、現在の要介護高齢者と家族を取り巻く社会状況の変化に着目する。 最終レポートのテーマは「現代家族が抱える諸問題」(副題は各自が決めて焦点を絞ること)。
15	まとめ・振り返り	この授業を通して学んだ事項を振り返りまとめとする。家族の形成と法律的側面、少子化の進展と子育て支援、現代家族が抱える諸問題、高齢社会の現状、高齢者の生活、高齢者介護と家族について、内容を確認・補足し、授業のポイントを確認する。最終レポートを指定日時までに提出する。

平成30年度

科目名	保育学	対象 単位数 必選	家政学部 人間生活学科生活総合コース 3年 2単位 選択/家政学部 人間生活学科福祉コース 3年 2単位 選択/家政学部 人間生活学科建築デザインコース 3年 2単位 選択/家政学部 人間生活学科 1年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択
担当教員	岡本 宏二		
開講期	前期		
授業概要	〔授業の目的・ねらい〕本講義では、保育学を通して子どもを育てることの意義や、その基礎となる正しい医学的・生物学的知識を修得し、幼児期の子どもたちの生活実態について学んでいく。また、中高家庭科の保育領域として専門的知識や技能等の修得を目指し、主体的に探求する能力を養うことを目的とする。 〔授業全体の内容の概要〕子どもを育てることの意義や考え方、乳幼児の成長発達について、保育者の役割、子どもの健やかな成長のための環境などについて考える。 〔到達目標〕①保育とは何かを理解する。②乳幼児の心身の健やかな成長とはどのようなものか。社会全体の流れの中で子どもを育てることの重要性を理解する。 【履修カルテの評価項目】 ①子どもたちの発達や発育について、医学的・生物学的に理解することができたか。 ②教育者として、保育における健やかな成長とはどのようなことであるのか理解することができたか。 ③子どもたちを取り巻く環境の変化や実態から、保育の意義を理解理解することができたか。		
達成目標	〔授業の目的・ねらい〕本講義では、保育学を通して子どもを育てることの意義や、その基礎となる正しい医学的・生物学的知識を修得し、幼児期の子どもたちの生活実態について学んでいく。また、中高家庭科の保育領域として専門的知識や技能等の修得を目指し、主体的に探求する能力を養うことを目的とする。 〔授業全体の内容の概要〕子どもを育てることの意義や考え方、乳幼児の成長発達について、保育者の役割、子どもの健やかな成長のための環境などについて考える。 〔到達目標〕①保育とは何かを理解する。②乳幼児の心身の健やかな成長とはどのようなものか。社会全体の流れの中で子どもを育てることの重要性を理解する。 【履修カルテの評価項目】 ①子どもたちの発達や発育について、医学的・生物学的に理解することができたか。 ②教育者として、保育における健やかな成長とはどのようなことであるのか理解することができたか。 ③子どもたちを取り巻く環境の変化や実態から、保育の意義を理解理解することができたか。		
受講資格	教職（中学・家庭科）履修者。	成績評価 方法	①平常点（授業態度）30%、②途中課題（小レポート）30%、③試験40%、①～③の総合評価60点以上で合格とする。
教科書	指定なし。授業毎に資料配布。		
参考書	南山堂『新保育学(改訂5版)』著：岡野雅子・松橋有子・熊澤幸子他2名		
学生への要望	遅刻・欠席をせず主体的に探究心をもって授業に取り組むこと。レポートや課題について分からないことは、積極的に質問をするように心がけること。		
オフィスタイム	家政学館4F被服学研究室 火（2）、水（1～3）、木（3）、金（1、2）以外は在室予定。不在の場合もありますので授業終了後確認してください。 藤田：月曜日 IV（14時30分～16時） 本館1階保健室		
自学自習			

－授業内容とスケジュール－

回	項目	授業内容
1	オリエンテーション	講義の進め方や取り組み方、成績評価方法などについて説明する。
2	保育を学ぶ	1) 保育とは何か ※保育を学ぶ意義や必要性について理解し、自分の子ども時代を振り返りながら人間の発達について考えていく。
3	子どもの発達①	1) 母体の健康管理と子どもの誕生 2) 乳幼児の生理機能 ※子どもを産み育てる最も重要な内容を理解する。
4	子どもの発達②	1) 子どもの心身の発育・発達 ※近年の日本の状況や世界的な状況を比較して、考え方や取り組み方の違いなどを理解する。
5	子どもの発達③	1) 子どもの成長課程における愛着と自律について 2) 親（父親・母親）のかかわりと保育責任と役割 ※最新の情報を交えて親の保育責任として、子育て放棄が子どもの心身の成長にどのように関わっていくのか考えていく。
6	子どもの発達④	1) 子どもの言語・知能の発達 ※色彩から見られる症状や研究事例を取り上げて考えていく。
7	子どもの心とからだについて①	1) 子どもを取り巻く環境について ※生活様式の変化により、子どもの心とからだに起きている異変について研究事例から考えていく。

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容
8	子どもの心とからだについて②	1) 子どもの睡眠と成長について ※子どもの心とからだの基本的健康づくりについて、休養面からアプローチして考えていく。とくに、近年の子どもの睡眠状況に着目し、その実態や問題点、また、対策などについて学習する。睡眠の必要性について、研究事例を取り上げて解説する。
9	子どもの心とからだについて③	1) 子どもの食事摂取について ※子どもの成長に合わせて必要とされる栄養について献立から考えていく。
10	子どもの心とからだについて④	1) 子どもの運動について ※子どもの成長には、運動も重要となる。原発事故により戸外で活動が制限されたことによって引き起こされた事例などを取り上げて、子どもの成長と運動について考えていく。
11	子どもとのふれあい	「保育体験学習」を通して、子どもについて理解を深める。
12	子どものあそび	1) 子どもの遊びについて ※子どもの遊びを通して、有効的な遊具の制作体験をする。
13	様々なタイプについて	1) 子どものタイプと対応方法について ※近年研究が進められている、子どものタイプについて理解を深め、対応方法などを検討する。
14	子育て支援	1) 児童福祉について 2) 子育て支援について ※近年の日本の実態や今後の課題について考えていく。
15	まとめ	これまでの講義内容を踏まえて、総合的に学習する。