

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。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。公衆衛生の概念から環境、保健統計、疫学、生活習慣病、感染症、保健・医療・福祉について幅広く学習する。 【課題に対するフィードバック】：最終授業で行う。 【位置づけ・水準】：FN2210		
達成目標	・疾病予防と健康増進の考えを習得し、各保健活動について理解することができる。 ・社会的な健康について理解し、問題意識を持つことができる。 【単位認定の最低基準】：疾病予防と健康増進などの社会的な健康についての6割は理解していること。 【ディプロマ・ポリシーとの関係】：研鑽、社会貢献、意識と責任感		
受講資格	特になし	成績評価 方法	①中間テスト40点 ③期末試験60点の100点で評価
教科書	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 2021年版 公衆衛生学 健康管理概論 社会・環境と健康（第一出版） 公衆衛生がみえる2020-2021 メディックメディア		
参考書	厚生指 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。公衆衛生学は、一次予防を重視しており、食生活や運動が人々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を目指す。		
オフィスタイム	木曜日Ⅳ、Ⅴコマ（16:10~17:05） 調理学研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	社会と健康	健康の概念、公衆衛生の概念について理解し、自分の考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP1～9の要点をまとめる。復習として教科書P10の演習問題を解く。	40
2	環境と健康①	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理解する。	予習として教科書のP13～20の要点をまとめる。復習として教科書P29の演習問題を解く。	40
3	環境と健康②	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び、理解する。環境と健康①、②について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP21～28の要点をまとめる。復習として教科書P29の演習問題を解く。	40
4	健康、疾病、行動にかかわる統計資料①	保健統計、人口静態統計、人口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について理解する。	予習として教科書のP31～40の要点をまとめる。復習として教科書P45の演習問題を解く。	40
5	健康、疾病、行動にかかわる統計資料②	生命表、傷病統計、その他保健統計について理解する。健康、疾病、行動にかかわる統計資料①、②について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP40～44の要点をまとめる。復習として教科書P45の演習問題を解く。	40
6	健康状態・疾病の測定と評価①	疫学は公衆衛生学の基礎をなすものである。疫学の概念と疫学指標について理解する。	予習として教科書のP47～54の要点をまとめる。復習として教科書P61の演習問題を解く。	40
7	健康状態・疾病の測定と評価②	疫学調査の手順、疾病分類、疾病量の把握などについて学び、疫学の種類について理解する。中間テストを行う。	予習として教科書のP54～60の要点をまとめる。復習として教科書P61の演習問題を解く。	40
8	生活習慣の現状と対策①	健康に関する行動と社会・身体活動・運動について理解する。	予習として教科書のP63～70の要点をまとめる。復習として教科書P83の演習問題を解く。	40
9	生活習慣の現状と対策②	喫煙・飲酒・睡眠・休養・ストレスについて理解する。生活習慣病の現状と対策①、②について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP71～82の要点をまとめる。復習として教科書P83の演習問題を解く。	40
10	主要疾患の疫学と予防対策①	がん・循環器疾患・代謝疾患について理解する。	予習として教科書のP85～94の要点をまとめる。復習として教科書P114の演習問題を解く。	40
11	主要疾患の疫学と予防対策②	骨・関節疾患・感染症・精神疾患・その他の疾患について理解する。主要疾患の疫学と予防対策①、②について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP95～113の要点をまとめる。復習として教科書P114の演習問題を解く。	40

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	保健・医療・福祉の制度①	社会保障・行政・医療制度について学び、理解する。	予習として教科書のP115～126の要点をまとめる。復習として教科書P172の演習問題を解く。	40
13	保健・医療・福祉の制度②	福祉制度・地域保健・母子保健について学び、理解する。	予習として教科書のP127～140の要点をまとめる。復習として教科書P172の演習問題を解く。	40
14	保健・医療・福祉の制度③	成人保健・高齢者保健・介護保険について学び、理解する。	予習として教科書のP141～152の要点をまとめる。復習として教科書P172の演習問題を解く。	40
15	保健・医療・福祉の制度④	産業保健・学校保健・国際保健について学び、理解する。 保健・医療・福祉制度①、②、③、④について考えをまとめ発表する。	予習として教科書のP153～171の要点をまとめる。復習として教科書P172の演習問題を解く。	40

科目名	人間環境学	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 生活科学科生活総合コース 3年 2単位 選択 /家政学部 生活科学科建築デザインコース 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。[課題に対するフィードバック方法]レポート、課題発表にたいして紙面或いは口頭によるコメント等のフィードバックを行います。[位置づけ・水準]FN2411			
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。内容の8割を理解していること。[ディプロマポリシーとの関連]知識・理解力、問題解決の力			
受講資格	特になし		成績評価 方法	①期末試験100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			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	日本の公害問題にどのようなものがあるのか調べる。	60
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（耐用一日摂取量について学ぶ。	特に日本の環境問題の原点である水俣病と、特に毒性金属元素と人体影響について調べる。	60
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。	農薬の中の有機塩素系芳香族化合物と人体障害性や問題点について調べる。	60
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。☒	有機塩素系芳香族化合物の塩素化による化学変化、生体内挙動、毒性、食品中に含有する有機塩素系芳香族化合物の量について調べる。	60
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。	生活の中で多用されている化学物質と環境影響について調べる。	60
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。	食物アレルギーとヒトの免疫機構について調べる。	60
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。	食品の空気酸化について調べる。	60
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。	自分たちが日常使用している上水道の水源と水源とその地域の産業の問題、原水を塩素処理する時の問題点について調べる。	60
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。	水道水の製造時に発生する発がん性化合物のトリハロメタンについて調べる。	60
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。	催奇形について調べる。	60
11	サリドマイド2	胎盤血管関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。	妊娠期と医薬品について、投薬時の留意点やどんな問題があるのか調べる。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	ホルモンの働き、内分泌かく乱がなぜ起こるのか調べる。	60
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。	遺伝子組み換え作物の現状、食品表示のルールを調べる。また、狂牛病について調べる。	60
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。	毒素がどのように体で吸収し、作用するのか調べる。	60
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。	栄養素がどのように体で吸収し、作用するのか調べる。	60

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 1年 2単位 必修	
担当教員	熊田 伸子			
開講期	後期			
授業概要	この講義では、社会福祉の基礎知識を学び、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。 課題に対するフィードバック方法：課題を返却し、コメントによるフィードバックを行う。			
達成目標	社会福祉に関する基礎知識を学び、様々な社会問題に向き合っていくための福祉の理論と方法を説明できる。 単位認定の最低基準：社会保障の概要の7割が理解できている。			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 1年生	成績評価 方法	①課題20点☑ ②期末試験80点☑	
教科書	随時、プリントを配布します。			
参考書	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			
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	水曜日1時限、金曜日3時限☑ 創学館4階 No.6 研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス及び社会福祉の理念	授業の進め方、評価方法についてガイダンスを行う。☑ 栄養士が社会福祉を学ぶ必要性について。☑	・授業内容について、ポイントをノートにまとめる	30
2	社会福祉とは何か	社会福祉とは 社会福祉の対象となる人たち 現代社会における福祉の課題について、グループワークにより理解を深める	・新聞記事等により現代社会における福祉に関する課題について調べる	30
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	・講義の内容を復習する	30
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	・年金制度について調べる	30
5	生活と社会保障③	介護保険、雇用保険と就労、労災保険	・雇用保険、労災保険について調べる	30
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	・生活保護制度について概要を調べる	30
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 介護実習室の見学、福祉機器の説明	・高齢者の心身の特徴について調べる	30
8	高齢者の福祉②	介護保険制度	・自分の住む地域の介護保険料を調べる。	40
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	・児童福祉の分野で働く管理栄養士の役割について調べておく	30
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	・障がい者の分野で働く管理栄養士の役割について調べておく	30
11	地域福祉	コミュニティと生活問題 D V D視聴「ばっちゃん」	・D V D視聴により学んだことを整理し、まとめる	30
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	・配布資料により復習する	30
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	・関心のある福祉施設について調べる	30
14	社会福祉の専門職	社会福祉の分野で働く栄養士と多職種連携 D V D視聴「プロフェSSIONAL 在宅管理栄養士」	・D V D視聴により学んだことを整理し、まとめる	30
15	まとめ	社会福祉の分野における栄養士の社会性と将来性	・授業内容の復習	30

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,諏訪 雅貴			
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する。 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、研究課題見つけ、アンケートを作成し、調査を実施、集計・解析を行い、考察を加えてプレゼンテーションと討論を行う。 【課題に対するフィードバック】：最終授業にて行う。 【位置づけ・水準】：FN2313			
達成目標	【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、課題を見つけて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、考察を加えてまとめることができる。 【単位認定の最低基準】 ・公衆衛生活動に必要な統計学の6割を理解していること。 【ディプロマポリシーとの関係】 ・研鑽、社会貢献、意識と責任感			
受講資格	なし	成績評価 方法	①小テスト50点 ②レポート20点 ③プレゼンテーション30点	
教科書	公衆衛生学実験・実習 （建帛社）			
参考書	①サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆衛生学・健康管理概論 社会・環境と健康 2020年版 ②公衆衛生がみえる 2020-2021 メディックメディア			
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	伊藤：水曜日Ⅳコマ目,木曜日Ⅴコマ目（16：10～17：05）調理学研究室 諏訪：月曜日Ⅴコマ目（16：10～17：05）、火曜日Ⅰコマ目			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンスと統計学の可能性 【担当：伊藤、諏訪】	ガイダンスでは実習に使用する教科書の紹介、持ち物や成績評価方法についての授業内容の説明、グループ編成についての説明を行う。統計学の導入を行い、統計学で何ができるかについても解説する。	身近なところにある統計について調べる。	20
2	統計学の基礎①尺度の種類、データのばらつき、分布、データの代表値 【担当：諏訪】	数値には様々な種類が存在する。定規で測定可能な数字、運動会の競争の順番、なかには大きさを示さない数字も存在する。これらの数字の種類について解説する。データのバラつきや分付についても解説する。	尺度、分布と代表値についてまとめる。	20
3	統計学の基礎②検定とデータ解析の考え方 【担当：諏訪】	検定という統計手法が存在する。卒業研究等でも用いることがある手法である。検定の考え方について解説する。	検定についてまとめる。	20
4	統計学の基礎③相関と回帰、線形の考え 【担当：諏訪】	検定の一つに相関と回帰がある。この2つには混同されやすいが、大きな違いがある。相関と回帰について解説する。また、線形の考え方についても解説する。	線形の考え方についてまとめる。	20
5	統計学の基礎④分散分析 【担当：諏訪】	分散分析も解説する。	分散分析についてまとめる。	20
6	統計学の基礎⑤カイ二乗検定、t検定 【担当：諏訪】	卒業研究でよく使う、カイ二乗検定とt検定について解説する。	カイ二乗検定とt検定をまとめる。	20
7	疫学の基礎「有病・罹患・致命・死亡・生存率」① 【担当：伊藤】	集団における疾病発生頻度を計測する指標とされる有病率・罹患率・致命率・死亡率・生存率について学ぶ。	有病率・罹患率・致命率・死亡率・生存率についてまとめる。	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	疫学の基礎「有病・罹患・致命・死亡・生存率」② 【担当：伊藤】	集団における疾病発生頻度を計測する指標とされる有病率・罹患率・致命率・死亡率・生存率について学ぶ。	有病率・罹患率・致命率・死亡率・生存率についてまとめる。	20
9	疫学研究「曝露効果：相対危険・寄与危険、オッズ比」① 【担当：伊藤】	曝露の生体への影響測定し評価するための指標である相対危険度、寄与危険、オッズ比を理解する。	相対危険・寄与危険・オッズ比についてまとめる。	20
10	疫学研究「曝露効果：相対危険・寄与危険、オッズ比」② 【担当：伊藤】	曝露の生体への影響測定し評価するための指標である相対危険度、寄与危険、オッズ比を理解する。	相対危険・寄与危険・オッズ比についてまとめる。	20
11	保健統計「年齢調整死亡率」① 【担当：伊藤】	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。	年齢調整死亡率の直接法と間接法についてまとめる。	20
12	保健統計「年齢調整死亡率」② 【担当：伊藤】	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。	年齢調整死亡率の直接法と間接法についてまとめる。	20
13	スクリーニング「感度、特異度、的中度」① 【担当：伊藤】	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感度、特異度、的中度について理解を深める。	感度・特異度・陽性反応の中度についてまとめる。	20
14	スクリーニング「感度、特異度、的中度」② 【担当：伊藤】	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感度、特異度、的中度について理解を深める。	感度・特異度・陽性反応の中度についてまとめる。	20
15	疑似体験（盲体験/コミュニケーショントレーニング） 【担当：伊藤】	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。	中途失明のリスク因子について調べる。	20
16	研究課題を見つけよう① 文献検索の仕方 【担当：伊藤】	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。統計、疫学、スクリーニングのテストを行う。	公衆衛生関連の関心のある事柄をピックアップする。	20
17	研究課題を見つけよう② 【担当：伊藤】	文献を検索し、グループで研究課題を決める。	公衆衛生関連の関心のある事柄をピックアップする。	20
18	アンケート作成方法① 【担当：伊藤】	自分たちの調べたい事を具体化させ、アンケートを作成する。	ピックアップした内容を具体化する。	20
19	アンケートの実施、データ回収、データ入力① 【担当：伊藤】	アンケートを実施し、データを回収、入力作業を行う。	データ入力に必要なデータセットを作成する。	20
20	アンケートの実施、データ回収、データ入力② 【担当：伊藤】	アンケートを実施し、データを回収、入力作業を行う。	データ入力に必要なデータセットを作成する。	20
21	集計、解析① 【担当：伊藤、諏訪】	集計方法や統計解析の方法を学ぶ。	データの解析方法について調べる。	20
22	集計、解析② 【担当：伊藤、諏訪】	データを集計解析する。	データの解析方法について調べる。	20
23	結果、考察① 【担当：伊藤】	結果のまとめ方、考察の仕方について学ぶ。	考察に必要な文献を収集する。	20
24	結果、考察② 【担当：伊藤】	結果をまとめ、考察を深める。	考察に必要な文献を収集する。	20
25	調査発表 プレゼンテーション作成① 【担当：伊藤】	研究課題をまとめ、プレゼンテーションを作成する。	プレゼンテーションに必要な資料を収集する。	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
26	調査発表 プレゼンテーション作成② 【担当：伊藤】	研究課題をまとめ、プレゼンテーションを作成する。	プレゼンテーションに必要な資料を収集する。	20
27	調査発表 報告会① 【担当：伊藤】	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。	プレゼンテーションの確認をする。	20
28	調査発表 報告会② 【担当：伊藤】	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。	プレゼンテーションの確認をする。	20
29	まとめ①【担当：伊藤】	それぞれの研究課題について解説と考察を行う。	研究課題をレポートにまとめる。	20
30	まとめ②【担当：伊藤】	それぞれの研究課題について解説と考察を行う。	研究課題をレポートにまとめる。	20

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	人体の基本的構造と用語並びにその機能を学び、今後の学修の基礎を身に付けます。人体は食によって健康を維持している原理を探究し、その知識、思考力並びに技術を社会に還元していくことを望みます。最終授業で全体に対するフィードバックを行います。試験（小テストと定期試験）に対する評価方法を連絡します。 FN2120		
達成目標	単位認定の最低基準は内容の6割を理解していることですが、今後の学修のためには更なる向上を目指して研鑽することです。 ディプロマ・ポリシーとの関係：1) 研鑽、2) 食生活への応用、4) 意識と責任感		
受講資格	食と健康について興味を持ち、人体について学ぶ意欲を持つ者	成績評価 方法	理解度確認小テスト40%、定期試験60%☒ ☒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）		
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	自らの体で構造を確かめ、解剖学に親しむこと。		
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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	人体の基本的形態、特徴、進化、系統、器官、組織、細胞などの基本的用語を確認する。	120
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。	細胞の構造と機能、遺伝子の働きを復習する。	120
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。	人体の4つの組織の概念を調べる。	60
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。	骨の構造、組織、働き、連結、発生を調べる。	120
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。	主要な骨の名称と形状を学び、関節の動きを考える。	120
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。	筋肉の種類、筋収縮、主要な筋の作用を調べる。	120
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。	消化器の各部の位置、名称、形、役割をまとめる。	120
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。	消化腺の名称、位置、役割をまとめる。	120
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。	呼吸器系の主要部位の名称、位置、形態、働きを調べる。	120
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。	泌尿・生殖器の主要部位の名称、形状、役割をまとめる。	120
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。	体液の循環、心臓の位置、構造、全身の主要血管を調べる。	120
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。	脳と脊髄の形状、位置、働きを調べる。	120
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。	末梢神経の主要なものの名称と分布を調べる。	60
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。	5感の感覚器の名称、形、働きをまとめる。	120
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。	人体の発生と成長並びに老化を考える。	60

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	諏訪 雅貴			
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。☒ 試験問題は返却して解答例を公開するので、復習に活用してください。☒ ☒ 位置づけ・水準 FN2121			
達成目標	人体の基本的生理機能について知る。生理学は臨床医学や臨床栄養学など関連科目の基礎になっているので、それらの科目を学習する際の理解に役立つ。人体の生理機能を学習することにより、栄養成分の消化、吸収などのメカニズムが理解でき食生活への応用も可能になる。60点以上で単位を認定する。☒ ディプロマポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用			
受講資格	大学食物栄養学科の学生		成績評価 方法	期末試験（100点満点）で評価する。
教科書	栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 第3版 羊土社 および配布資料			
参考書	解剖生理学ノート 人体の構造と機能 第3版(栄養科学イラストレイテッド[演習版]) 羊土社 管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト 岩堀修明 著 文光社			
学生への要望	人体の基本的な構造と機能を知ることが、管理栄養士課程の他の専門科目を理解するうえの基礎であるので、しっかり学習してほしい。			
オフィスタイム	月曜日の1・2・3・5限目、水曜日の1・2限目 担当教員研究室（家政学館3階 生理学・食品衛生学研究室）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス、細胞	生理学の概念と、栄養士課程においてこの科目がなぜ☒要なのかをお伝えします。 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す。細胞の構造・機能や、体液と浸透圧は、生理学全体や生命現象全体を理解するうえでの基本中の基本であることから、最初に学びます。P32-48	高校の生物学のうち、人体の生理に関連する分野の復習をしておく。また、教科書のP18-31を読んで、この授業の概要を把握していく。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で解答と解説を行う。	120
2	消化器系（1）	消化器系とは、食物を摂取し、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です。ここでは、消化器系の構造、咀嚼と嚥下、消化管運動、排便について学びます。P49-58	消化の流れの概要を理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
3	消化器系（2）	消化器系とは、食物を摂取し、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です。ここでは、消化・吸収の過程と、関連するホルモンや神経について学びます。さらに、消化器系の代表的疾患についても学びます。P58-72	代表的な消化酵素や消化管ホルモンについて理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
4	血液・リンパ・凝固系	血液は全身を循環し、必要なものを送り届け、不要なものを運び去り、体内環境を保つ働きをしています。血液の有形成分である血球や造血とその役割について学びます。さらに、血球に関連する疾患について学びます。P73-89	各血液成分の役割を理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
5	循環器系（1）	循環器系は、各器官に必要なものを供給し、不要なものを運び去るために発達した輸送系です。ここでは、ポンプの役割を果たす心臓と、輸送管である血管について学びます。P103-118	心臓の構造と機能を理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
6	循環器系（2）	循環器系は、各器官に必要なものを供給し、不要なものを運び去るために発達した輸送系です。ここでは、心血管系の構造や心拍の制御について学びます。P90-101	心臓や血管系の構造と機能を理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
7	呼吸器系	呼吸のうち、外界から酸素を取り込み、二酸化炭素を排出する働きを外呼吸と呼び、これに関わる器官系を呼吸器系といいます。ここでは呼吸器の構造と機能、ガス交換、呼吸器疾患について学びます。P111-125	ガスの交換と運搬の理解を深める。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	腎・尿路系	老廃物を排出する器官のうち、腎臓を中心に体液性状が一定になるように調節し、窒素代謝物を中心とした老廃物を排出する腎・尿路系（泌尿器系）について学びます。 P126-138	腎機能について理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
9	生殖器系	子孫を残すために発達したのが生殖機系です。女性生殖器系を中心として、排卵とホルモン分泌の関連などについても学びます。P139-147	月経周期とホルモンについて理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
10	骨格系	骨格は運動器系の一つであり、人体の支柱となり、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。P148-159	骨格系の生理的役割について整理する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
11	筋肉系と運動機能	筋肉系も運動器系の一つであり、骨格系と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、筋収縮の機序とエネルギー供給を学びます。P160-172	筋肉収縮メカニズムを復習する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
12	内分泌系	全身にある内分泌臓器が分泌するホルモンは、細胞の機能を調節し、統合する働きを持った物質で、特定の標的器官に作用して体内環境を制御しています。特等国家試験頻出のホルモンとそれに関連する疾患について理解を深めます。P173-191	主要なホルモンについて理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
13	神経系	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、脳、自律神経などについて学びながら、情報伝達について理解を深めます。P192-215	ニューロンの構造とシナプスの働きについて復習する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
14	感覚器系	自分の内外の状況を知るために発達してきたのが感覚器です。神経を介した各感覚器の働きについて、特に食と関係の深い味覚を中心に学びます。さらに、摂食の調節についても学びます。P216-224	味覚を中心とした感覚と感覚器の関連を理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
15	免疫系	動物体には、異物が体内に入り込んでしまったときに排除する機構があり、免疫系とよばれています。免疫系は食物アレルギーとも関連します。免疫系の構成について学びます。P225-233	自然免疫と獲得免疫について理解する。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。授業の中で答えあわせを行う。	90

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	諏訪 雅貴			
開講期	前期			
授業概要	“運動”は健康増進の3原則の一つです。生理学、解剖学、生化学、基礎栄養学、応用栄養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（筋骨格系、循環、呼吸、神経、エネルギー代謝）を理解します。☑ さらに、運動による体力づくりや健康づくりに関する医学・公衆衛生学的背景や理論を学びます。☑ これらの知識と、管理栄養士国家試験との関連づけも行います。☑ 実務経験：企業にて、運動指導、体力づくり活動を活動を行った経験をもとに、運動処方・運動療法について講義します。☑ 実務経歴：企業の医務職運動トレーナーとして勤務☑ 期末試験問題は返却し、解答を公開してフィードバックするので、復習に活用してください。☑ ☑ 位置づけ・水準 FN2422			
達成目標	生理学、解剖学、生化学の知識の上に、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、運動が心身に及ぼす影響を理解し、人々の高いQOL(quality of life)の実現に貢献できる。60点以上で単位を認定する。☑ ディプロマポリシーとの関係：社会貢献、意識と責任感			
受講資格	特になし		成績評価 方法	期末試験（100点満点）で評価する。
教科書	エキスパート 管理栄養士養成シリーズ 「運動生理学」（第4版）山本順一郎 編 化学同人			
参考書	関連科目の教科書・参考書等			
学生への要望	生理学、解剖学、生化学の知識がベースとなるので、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、授業前にはシラバス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1-5限目と火曜日の2限目☑ 担当教員研究室（家政学館3階 生理学・食品衛生学研究室）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。P23-32	授業の前に、生理学、解剖学、生化学の教科書を読み直して復習しておくこと。また、教科書P23-32に目を通しておくこと。授業後、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	90
2	環境への対応とストレス応答	ヒトは環境の変化に対してできる限り適応するという「ストレス応答」により、生命を維持しようとする。ここでは、ストレスや恒常性の意味と、外部環境の変化に対する身体の調節機構について学ぶ。P1-22	授業前に教科書P1-22に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
3	運動時のエネルギー供給と酸素摂取	運動は、筋肉がエネルギーであるATPを消費して収縮することによってなされる。ここでは、ATPを体内で再合成する3つのシステムと酸素の必要性について学ぶ。P33-42	授業前に教科書P33-42に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
4	運動時のエネルギー消費と健康づくりのための身体活動基準	運動でエネルギーを消費することは、生活習慣病の予防改善や、死亡リスクの低減につながる。ここでは、エネルギー消費量の測定法や、健康づくりのための基準について学ぶ。P42-58	授業前に教科書P42-58に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
5	骨・関節・靱帯・腱の構造と機能	骨、関節、靱帯、腱の基本的構造、老化、運動適応について学び、理解を深める。P59-66	授業前に教科書P59-66に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
6	骨格筋の構造と機能	骨格筋の構造と機能をマクロとミクロの観点から再確認し、さらに筋線維タイプによる収縮特性や代謝特性の違いと運動との関係を学ぶ。P67-76	授業前に教科書P67-76に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
7	運動と循環器系	心臓の役割や構造を確認し、血管の調節機能についても学び理解する。P77-81	授業前に教科書P77-85に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
8	運動負荷と最大酸素摂取量	最大酸素摂取量は有酸素運動能力を反映し、生活習慣病とも関連する。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、運動時に伴う循環器系の反応について学ぶ。P85-88およびP139-P144	授業前に教科書P85-88およびP139-P144に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
9	運動と呼吸器系	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、および運動中や低酸素時の応答について学び、理解を深める。P89-99	授業前に教科書P89-99に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
10	運動と神経系	運動は骨格筋の収縮により行われるが、骨格筋は神経に支配されていることから、運動を理解するうえで神経の機能を知る必要がある。ここでは、神経系の構造、機能と運動制御を見直す。P101-108	授業前に教科書P101-108に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
11	スポーツと栄養（１）	スポーツを行う場合、栄養はパフォーマンスを高めたり、トレーニング効果を獲得するうえで重要である。ここでは、トレーニング効果を高めるための栄養について学ぶ。P121-133	授業前に教科書P121-133に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
12	スポーツと栄養（２）	スポーツを行う場合、栄養はパフォーマンスを高めたり、トレーニング効果を獲得するうえで重要である。ここでは、運動時のパフォーマンスを高めるための栄養について学ぶ。P133-138	授業前に教科書P133-138に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
13	運動処方と運動療法（１）	運動処方とは、様々な目的を達成するための運動内容を決めることである。ここでは、運動処方の概要及び生活習慣病のリスクファクターの一つである肥満について学ぶ。P145-161	授業前に教科書P145-161に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
14	運動処方と運動療法（２）	運動の継続により、生活習慣病の予防改善効果が期待できる。ここでは、肥満症と糖尿病の運動療法についての理解を深める。P161-171	授業前に教科書P161-171に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行っておくこと。次週、授業の中で答えあわせを行う。	60
15	運動処方と運動療法（３）	運動の継続により、生活習慣病や骨粗鬆症の予防改善への効果が期待できる。ここでは、高血圧、骨粗鬆症の運動療法についての理解を深める。P171-184	授業前に教科書P171-184に目を通しておくこと。授業後は、準備したプリントの問題を行うこと。授業の中で答えあわせを行う。	60

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。☑ ☑ 実務経歴：医療法人・南労会、社会医療法人・西陣健康会、医療法人・郡山病院などでの実務経験をもとに講義を行う。☑ 実務経験：医師として医療機関に勤務している。☑ ☑ 随時、小テストを行い、単なる答え合わせだけではなく、解説を行い、全員にフィードバックを行う。☑ ☑ 位置づけ・水準 FN2223			
達成目標	単位認定の最低基準：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こと。☑ ディプロマ・ポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用。			
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	小テスト (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	特になし			
学生への要望	臨床医学の範囲は膨大である。教員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 13:00～17:00。 ☑ 木曜日 15:00～17:00。 ☑ 金曜日 08:30～17:00。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	糖尿病とは	糖尿病とは☑ 糖尿病の症状と徴候☑ 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	糖尿病の分類・症状・検査・診断などについて予習・復習をしましょう。	120
2	糖尿病の合併症・治療・予防	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☑ 糖尿病の治療☑ 糖尿病の予防☑	糖尿病の合併症・治療・予防などについて予習・復習をしましょう。	120
3	妊娠糖尿病	妊娠糖尿病の定義と診断基準☑	妊娠糖尿病と糖尿病合併妊娠について予習・復習をしましょう。	120
4	脂質異常症、高尿酸血症、通風	脂質異常症☑ 高尿酸血症☑ 通風 ☑	脂質異常症、高尿酸血症について予習・復習をしましょう。	120
5	胃と食道の主な疾患	胃食道逆流症☑ 急性胃炎、慢性胃炎☑ 胃・十二指腸潰瘍☑ 胃がん☑ *ピロリ菌感染の臨床的意義☑ *胃切除後の合併症☑	食道と胃の主な疾患について予習・復習をしましょう。	120
6	小腸、大腸の主な疾患	急性腸炎、慢性腸炎☑ タンパク漏出性胃腸症☑ 炎症性腸疾患(クローン病と潰瘍性大腸炎)☑ 過敏性腸症候群☑ 腸結核☑ 大腸がん☑ 腸閉塞☑	小腸、大腸の主な疾患について予習・復習をしましょう。	120
7	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☑	肝炎について予習・復習をしましょう。	120
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	肝硬変について予習・復習をしましょう。	120

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
9	肝硬変 2、脂肪肝、肝細胞がん	肝硬変の治療と管理☑ * 脂肪肝☑ * N A S H の臨床的意義☑ 肝細胞がん☑	肝硬変、脂肪肝、肝細胞がんなどについて予習・復習をしましょう。	120
10	胆道系、膵臓の主な疾患	胆石症、胆のう炎☑ 急性膵炎☑ 慢性膵炎の臨床特長と経過☑ 膵臓がん	胆道系、膵臓の主な疾患について予習・復習をしましょう。	120
11	循環器疾患総論	循環器総論☑ 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	うっ血、充血、血栓、塞栓、梗塞などについて予習・復習をしましょう。	120
12	高血圧、動脈硬化	高血圧とは☑ * 高血圧はなぜ危険か☑ 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	高血圧、動脈硬化などについて予習・復習をしましょう。	120
13	虚血性心疾患	狭心症とは☑ 不安定狭心症☑ 心筋梗塞☑ * 急性冠症候群	虚血性心疾患について予習・復習をしましょう。	120
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	心不全について予習・復習をしましょう。	120
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☑	不整脈について予習・復習をしましょう。	120

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。☒ ☒ 実務経歴：医療法人・南労会、社会医療法人・西陣健康会、医療法人・郡山病院などでの実務経験をもとに講義を行う。☒ 実務経験：医師として医療機関に勤務している。☒ ☒ 随時、小テストを行い、単なる答え合わせだけではなく、解説を行い、全員にフィードバックを行う。☒ ☒ 位置づけ・水準 FN2224			
達成目標	単位認定の最低基準：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こと。☒ ディプロマ・ポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用			
受講資格	食物栄養学科 2年☒ 同 編入生 3年	成績評価 方法	小テスト (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	特になし			
学生への要望	臨床医学の範囲は膨大である。教員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。☒ 金曜日 08:30～17:00。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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☑	腎臓の構造・機能、糸球体腎炎、ネフローゼ症候群などについて予習・復習をしましょう。	120
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☑	急性腎不全について予習・復習をしましょう。	120
3	腎臓 その3、尿路、前立腺、透析	慢性腎不全の定義・病因・病態☑ 糖尿病性腎障害の病因・病態・病期分類☑ 慢性腎臓病の概念・病期分類☑ 尿路系の主な疾患☑ 前立腺の主な疾患☑ 透析☑	慢性腎不全、糖尿病性腎障害、慢性腎臓病、透析などについて予習・復習をしましょう。	120
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☑ ☑ 視床下部―下垂体系☑ 下垂体ホルモンの生産過剰と欠乏☑	内分泌疾患の概要、視床下部―下垂体系の内分泌疾患について予習・復習をしましょう。	120
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☑ ☑ 副甲状腺機能低下症・亢進症☑	主な甲状腺疾患、副甲状腺疾患について予習・復習をしましょう。	120
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	主な副腎疾患について予習・復習をしましょう。	120
7	精神病	摂食障害とは☑ 神経性無食欲症☑ 過食症☑ 摂食障害の治療と管理	神経性無食欲症などについて予習・復習をしましょう。	120

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	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周辺症状 ☒ アルツハイマー病 ☒ 血管性認知症 ☒ ☒ パーキンソン病☒ パーキンソン症候群	認知症、パーキンソン病などについて予習・復習をしましょう。	120
9	呼吸器	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 ☒ *治療の概要 ☒ 気管支喘息☒ 気管支炎、肺炎☒ 肺結核 ☒	主な呼吸器疾患について予習・復習をしましょう。	120
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	貧血、黄疸などについて予習・復習をしましょう。	120
11	血液 その2	白血病☒ 悪性リンパ腫☒ *成人T細胞白血病の成因☒ *成人T細胞白血病の予防☒ ☒ 凝固異常	血液系の悪性腫瘍、凝固異常などについて予習・復習をしましょう。	120
12	運動器	骨粗鬆症☒ 変形性関節症☒ サルコペニア☒ フレイルティ☒ ロコモティブシンドローム	主な運動器疾患について予習・復習をしましょう。	120
13	感染症	新興感染症☒ 再興感染症☒ 人獣共通感染症☒ 日和見感染症☒ 院内感染症☒ 性感染症	主な感染症について予習・復習をしましょう。	120
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☒	免疫学総論、アレルギーなどについて予習・復習をしましょう。	120
15	免疫・アレルギーその2☒	膠原病、膠原病類似疾患☒ 自己免疫疾患☒ 後天性免疫不全症候群(AIDS)	主な膠原病、自己免疫疾患、免疫不全症などについて予習・復習をしましょう。	120

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。☒ ☒ 実務経歴：医療法人・南労会、社会医療法人・西陣健康会、医療法人・郡山病院などでの実務経験をもとに講義を行う。☒ 実務経験：医師として医療機関に勤務している。☒ ☒ 随時、小テストを行い、単なる答え合わせだけではなく、解説を行い、全員にフィードバックを行う。☒ ☒ 位置づけ・水準 FN2125			
達成目標	単位認定の最低基準：主要な疾患、特に食事や栄養に関連する病態を概説できること。☒ ディプロマ・ポリシーとの関係：研鑽、  生活への応用。			
受講資格	食物栄養学科 1年	成績評価 方法	小テスト (20%)☒ 筆記試験 (80%)	
教科書	シンプル病理学・第8版(笹野公伸、岡田保典、安井弥：南江堂)			
参考書	NEWエッセンシャル病理学・第6版(笹野公伸・澤井高志・長村義之：医歯薬出版株式会社)			
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。☒ 学生の理解度などによりシラバスは適宜変更されることがある。			
オフィスタイム	臨床医学研究室。☒ 金曜日 08:30～17:00。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	疾患、病因	病因とは病気の原因や成立ちをいい、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。	疾患、病因などについて予習・復習をしましょう。	120
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。	細胞障害、細胞死、細胞増殖などについて予習・復習をしましょう。	120
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。	再生、化生、過形成、肥大などについて予習・復習をしましょう。	120
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。	循環障害について予習・復習をしましょう。	120
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。	炎症について予習・復習をしましょう。	120
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。	感染症について予習・復習をしましょう。	120
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。	主な免疫不全、アレルギー、膠原病などについて予習・復習をしましょう。	120
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。	腫瘍について予習・復習をしましょう。	120
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。	主な染色体異常、遺伝性疾患などについて予習・復習をしましょう。	120
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。	主な代謝異常について予習・復習をしましょう。	120
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。	老化について予習・復習をしましょう。	120
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。	循環器、造血系、運動器などの主な疾患について予習・復習をしましょう。	120
13	消化器の病理	口腔、消化管、唾液腺、肝臓、胆道系、膵臓などの主要な病気の病態を学ぶ。	消化器の主な疾患について予習・復習をしましょう。	120

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	呼吸器、泌尿器、生殖器の主な疾患について予習・復習をしましょう。	120
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。	神経系、内分泌、感覚器などの主要な疾患について予習・復習をしましょう。	120

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	源川 博久		
開講期	前期		
授業概要	[授業の目的・ねらい] ☑ ① 生物を構成している物質を化学的に理解する。② 生体内での物質の化学変化（代謝）を理解する。③ 代謝の調節について理解する。☑ [授業全体の内容の概要] ☑ この授業は、栄養士・管理栄養士養成課程の教育内容（人体の構造と機能）の一部として開講される。生命科学の一分野である生化学は、生物について化学的に研究し、生命現象を化学的に理解しようとする学問である。このような生化学の課題のうちで、この授業では栄養士・管理栄養士を目指す上で必要な事項を「栄養学教育モデル・コア・カリキュラム 人体の構造と機能」の生化学分野について講義する。 まず、生物を構成している生体物質の種類、分子構造、化学的性質及び生体内での役割について、つまり物質生化学について学ぶ。 次に、それらの生体物質が体内でどのように分解たり合成されたりしているのか（すなわち代謝）について、さらに代謝がどのように調節されているのかについて学ぶ。☑ [課題に対するフィードバック]☑ 授業で解説して、フィードバックする。☑ [位置づけ・水準] HN2313		
達成目標	[授業終了時の達成課題] どのように生命活動が維持され、調節されているのかについて化学的に理解することを目指す。☑ [単位認定の最低基準] 授業内容の概ね7割以上を理解するよう求める。 ☑ [ディプロマ・ポリシーとの関係] 「食と健康の理解」、「問題対処能力」		
受講資格	特になし。	成績評価 方法	授業の課題（1割）と期末筆記試験（9割）により評価する。60％点以上で単位を認定するが、7割以上を目標とする。
教科書	ヒトの基礎生化学（第2版）、アイ・ケー・コーポレーション、2018、税別3,000円		
参考書	①化学についての参考書：☑ ・生命科学のための基礎化学（無機物理化学編）、同（有機・生化学編）、伊藤ら訳☑ ②生化学についての詳しい参考書：☑ ・イラストレイテッド ハーパー生化学、D.W. Martin Jr. et al、清水孝雄 監訳（丸善）。☑ ・ヴォート基礎生化学第5版、D. Voet et al、田宮ら 訳（東京化学同人）。		
学生への要望	・授業前に教科書を読んで予習する。・授業中は授業に集中し、ノートをとる。☑ ・授業後は復習してノートを整理する。☑ ・判らない事項は質問する（質問大歓迎）。☑ ・随時、課題を課すのでレポートして提出する。		
オフィスタイム	木曜日、金曜日 12:20～12:50 栄養学・生化学研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	生体元素と生体分子	生体を構成する元素のうちで、四大主要元素（H, C, O, N）につて化学的性質について学ぶ。さら共有結合で出来ている生体を構成する物質（主に有機化合物）の分子構造の表し方について学ぶ。特に、異性体の種類と構造式表し方を理解することが重要である。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	90
2	アミノ酸とタンパク質	タンパク質を構成するアミノ酸の種類、分類、性質、光学異性体について学ぶ。特に、必須アミノ酸、分岐鎖アミノ酸、酸性アミノ酸、塩基性アミノ酸の種類を理解することが重要である。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
3	タンパク質の化学	アミノ酸がペプチド結合してできるペプチドと蛋白質の構造について学ぶ。特に、タンパク質の一次構造と高次構造を理解することが重要である。タンパク質の変性についても理解を求める。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
4	脂質の化学	脂質の種類と構造と役割について、脂肪酸、アシルグリセロール（中性脂肪）やコレステロールの構造と役割を中心に学ぶ。 特に、必須脂肪酸の種類と働きが重要である。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
5	糖質の化学	糖質の分類（単糖類、オリゴ糖類、多糖類）と主な糖質の種類、構造、性質と役割について学ぶ。 ☑	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
6	ヌクレオチドの化学	核酸を構成するヌクレオチドの種類、構造と役割について学ぶ。特に、ATP（アデノシン 5'-三リン酸）の構造と役割について理解することが重要である。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	酵素	生体内の化学反応を触媒する酵素の分類と名称、構造及び性質について学ぶ。特に、酵素反応に必要な補酵素の種類と役割、酵素反応の特徴（通常の化学反応との違い）について理解することが重要である。また、酵素反応の特徴を理解するため、酵素反応の機構と酵素活性の調節機構を学ぶ。特に、基質特異性、反応速度に影響する要因、活性の調節機構を理解することが重要である。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
8	糖質の分解代謝Ⅰ（解糖系、TCAサイクル）	エネルギーを得るために重要な糖質の分解代謝について、この回ではグルコースの分解経路のうちで解糖系とTCAサイクル（クエン酸回路）について学ぶ。基質レベルでのリン酸化についても学ぶ。特に、いくつかの酵素によってできている代謝経路について理解することが重要である。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
9	糖質の分解代謝Ⅱ（ミトコンドリアの電子伝達系と酸化的リン酸化）	解糖系やTCAサイクルで生じる還元型補酵素（NADHとFADH ₂ ）が水に酸化されるミトコンドリアの電子伝達系について学び、その際生じるエネルギーでATPを合成する酸化的リン酸化の仕組みの理解を目指す。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
10	脂質の分解代謝	☑脂質の主要成分である脂肪酸を分解する β -酸化系について学び、脂質の分解とエネルギー産生（ATP合成）の仕組みの理解を目指す。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
11	アミノ酸の分解代謝	タンパク質を構成しているアミノ酸の分解代謝について、アミノ基転移反応、酸化的脱アミノ反応と尿素サイクルを中心に学ぶ。☑	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
12	糖質の合成代謝	グルコースの合成代謝（糖新生）、グルコースからのグリコーゲンの合成代謝と分解代謝、糖代謝のホルモンによる調節の仕組みを学ぶ。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
13	遺伝情報の複製と発現	遺伝子の複製、転写、翻訳とその調節について学ぶ。遺伝子の変異と遺伝子疾患について解説する。	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
14	免疫と生体防御	☒液性免疫と細胞性免疫の免疫の機構とその調節に関わるサイトカインについて学ぶ。☑	教科書を読んで予習する。ノート、教科書、配布物も用いて復習する。	120
15	まとめ	生化学の授業をまとめて、振り返る。特に、代謝と代謝調節の総合的理解を目指す。☑	ノートをまとめて復習し、期末試験のための学習を行う。	300

科目名	微生物学	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	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、食品に微生物が関係しているからです。発酵食品、食品の腐敗及び微生物性食中毒、これら全てに微生物が関係しています。また、管理栄養士は病気についても理解する必要があります。そのため、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・酸敗・保存、発酵・醸造食品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。☒ 〔実務経験及び実務経歴〕 ☒ 食品企業で乳酸菌を利用した商品の研究開発を行っていました。特に、微生物の基礎及び食品微生物学については企業での研究開発の経験をもとに講義します。☒ 〔課題に対するフィードバックの方法〕 ☒ 授業の項目ごとに確認問題を配布します。確認問題を実施後、模範解答を配布しますので、自己採点后に提出してもらいます。実施状況の確認、評価後に確認問題は返却します。必要に応じてコメントでフィードバックします。☒ ☒ 位置づけ・水準 FN2127			
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。 〔単位認定の最低基準〕 ☒ 授業内容の7割程度を理解していること。☒ 〔ディプロマ・ポリシーとの関係〕 ☒ 意識と責任感、衛生上の管理指導☒			
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）（㈱化学同人）（本体2,500円＋税）			
参考書	IFO微生物学概論（㈱培風館）（本体4,700円＋税）☒ ブラック微生物学 第3版（丸善出版㈱）（本体8,500円＋税）☒ 応用微生物学 改訂版（㈱培風館）（本体2,900円＋税）☒ 応用微生物学 第3版（文永堂出版㈱）（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くと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をして下さい。			
オフィスタイム	火曜日 16:10～17:05 No.2 食品衛生学研究室☒ 木曜日 16:10～17:05 No.2 食品衛生学研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	微生物学の歴史	微生物学の歴史について以下の項目を中心に説明します。 【項目】 微生物の発見、パスツール、コッホ、北里柴三郎、志賀潔、ウイルスの発見、化学療法、新興感染症、再興感染症 ＊教科書該当箇所；p1～7	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
2	微生物学の基礎（1）	微生物について概説した後に、細菌の特徴について説明します。 【項目】 ○微生物の特徴；微生物の種類、原核生物と真核生物、微生物の大きさ、微生物の分類、微生物の命名 ＊教科書該当箇所；p11～14 ○細菌；細菌の大きさ、代表的な染色方法、細菌の形、細菌の構造 ＊教科書の該当箇所；p15～19	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
3	微生物学の基礎（2）	細菌の生理について説明します。 【項目】 細菌の栄養要求性、細菌の増殖、細菌の増殖条件、細菌の代謝 *教科書の該当箇所；p21～33	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
4	微生物学の基礎（3）	真菌の特徴と生理について説明します。 【項目】 真菌の種類と分類、真菌の形、真菌の大きさ、真菌の構造、真菌の増殖、真菌の胞子、真菌の栄養要求性、真菌の代謝 *教科書の該当箇所；p100～106、p33	授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
5	微生物学の基礎（4）	ウイルスの特徴と増殖方法、プリオン、原虫及び寄生虫の特徴について説明します。 【項目】 ○ウイルス；ウイルスの構造、種類、増殖方法 *教科書の該当箇所；p19～20、p34 ○プリオン；プリオンの特徴 *教科書の該当箇所；p20～21 ○原虫・寄生虫；原虫・寄生虫の特徴 *教科書の該当箇所；p13～14	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
6	食品微生物学（1）	自然環境に存在する微生物と食品に存在する微生物の種類を説明します。 【項目】 自然界に存在する微生物の種類と特徴、食品に存在する微生物の種類と特徴、食品の化学的・物理的条件と微生物の増殖 *教科書の該当箇所；p37～47	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
7	食品微生物学（2）	微生物の腐敗・変敗と食品の保存法について説明します。 【項目】 食品の腐敗・変敗、食品の保存法 *教科書の該当箇所；p47～54	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
8	食品微生物学（3）	代表的な醸造、発酵食品の種類と製造方法について説明します。 【項目】 アルコール飲料、調味料、豆の発酵食品、乳の発酵食品、その他 *教科書の該当箇所；p54～67	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
9	免疫学（1）	免疫の概要について説明します。 【項目】 抗体と抗原、免疫応答、免疫の種類 *教科書の該当箇所；p147～159	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
10	免疫学（2）	予防接種やアレルギーなど免疫に関連する項目について説明します。 【項目】 予防接種、血清療法と免疫グロブリン療法、免疫不全症候群、アレルギー、自己免疫疾患 *教科書の該当箇所；p159～166	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
11	病原微生物学（1）	感染について概説した後に、病原性を示す代表的な細菌について説明します。 【項目】 ○感染；感染機構、感染の種類、病原因子、感染経路、感染症の診断 *教科書の該当箇所；p71～75 ○病原性細菌；病原性細菌の概要、消化器系感染病原菌 *教科書の該当箇所；p75～89	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	病原微生物学（2）	病原性を示す代表的な細菌について説明します。 【項目】 呼吸器系感染病原菌、皮膚・泌尿器・生殖器系感染病原菌、血液・神経系又は全身感染性病原菌、人獣共通感染症、日和見感染、輸入感染症、衛生指標細菌・環境細菌・人体常在細菌 *教科書の該当箇所；p89～100	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
13	病原微生物学（3）	真菌、ウイルス、タンパク質、原虫が原因となる感染症について説明します。 【項目】 真菌症、ウイルス感染症、プリオン、原虫感染 *教科書の該当箇所；p105～115	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
14	病原微生物学（4）	新興感染症・再興感染症と抗生物質について説明します。 【項目】 新興感染症、再興感染症、抗生物質 *教科書の該当箇所；p118～137	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。次回の授業で質問をします。	60
15	消毒・滅菌	殺菌、滅菌、消毒とこれらの手段について説明します。 【項目】 殺菌、滅菌、消毒、手段 *141～146	教科書の該当箇所を読んでおいて下さい。 授業終了後、復習をして下さい。	60

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	人体の基本構造と用語並びにその機能を学び、今後の学修の基礎を身に付けます。この実習では、人体模型や人体組織標本を観察して解剖学の理解を深めます。(1)最終授業で試験（小テストと定期試験）に対する評価方法を連絡します。（2）実習レポートのチェックは実習期間の中間において随時フィードバックを行います。(3)最終レポート提出は定期試験終了時とします。但し、レポートの不良は返却して修正後に再提出となります。 位置づけ・水準 FN2230		
達成目標	人体は食によって健康を維持している原理を探究し、その知識、思考力並びに技術を社会に還元していくことを望みます。単位認定の最低基準は内容の6割を理解していることですが、今後の学修のために更なる向上を目指して研鑽することです。 ディプロマ・ポリシーとの関係：①食と健康の理解、④問題対処能力。		
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	水曜日と木曜日の放課後（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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30
16	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	各週毎に人体各部位の模型標本を観察・スケッチして、部位の形態と名称を学修する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	光学顕微鏡の使用法を学び、血液、染色 体、骨の観察に必要な基本形態を調べる。	30
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	光学顕微鏡の使用法を学び、血液、染色 体、骨の観察に必要な基本形態を調べる。	30
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	舌乳頭と味蕾並びに唾液腺の形と名称を復 習する。	30
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	舌乳頭と味蕾並びに唾液腺の形と名称を復 習する。	30
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	食道と胃の形態と働きを調べる。	30
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	食道と胃の形態と働きを調べる。	30
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	小腸と大腸の形と名称を調べ、働きを比較 して理解する。	30
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	小腸と大腸の形と名称を調べ、働きを比較 して理解する。	30
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）	肝臓と脾臓の形と働きを理解して学ぶ。	30
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）	肝臓と脾臓の形と働きを理解して学ぶ。	30
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	腎臓、脳、皮膚の形態と名称を学び、それ ぞれの働きを説明できる。	30
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	腎臓、脳、皮膚の形態と名称を学び、それ ぞれの働きを説明できる。	30
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）、髄質。 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。	甲状腺と副腎の形態と分泌ホルモンを説明 できる。	30
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）、髄質。 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。	甲状腺と副腎の形態と分泌ホルモンを説明 できる。	30

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	諏訪 雅貴		
開講期	後期		
授業概要	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う。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。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。実験データや実験ノートはチェックし返却してフィードバックする。☒ 実務経験：企業にて、健康診断業務、健康・運動指導、体力づくり活動を行った経験をもとに、測定の意義や注意点を説明する。☒ 実務経歴：企業の医務職運動トレーナーとして勤務☒ ☒ 位置づけ・水準 FN2231		
達成目標	管理栄養士課程履修者は必修。実験ノートと期末テストの総合点を100点とし60点以上で単位認定とする。実験項目に、運動生理学的な項目や消費エネルギーの算出法なども取り入れているので、社会的に問題となっているメタボリックシンドロームやロコモティブシンドロームの理解に役立つ。生理学は人体を理解する学問であるが、この実験を通して人体の理解が深まる。☒ ディプロマポリシーとの関係：研鑽 食生活への応用、社会貢献		
受講資格	大学食物栄養学科の学生	成績評価 方法	提出された実験ノート（50点）、期末テスト（50点）で評価。
教科書	解剖生理学実習 山田哲雄著 第一出版 および配布資料		
参考書	管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト 岩堀修明 著 文光社 ☒ 健康づくり・介護予防のための体力測定評価法		
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おくこと。授業に関連する事柄などは本やインターネットなどで調べ、ノートに記入する。欠席すると授業のつながりが分かりにくくなり、欠損値が生じて次の授業に影響を及ぼすことがあるので、欠席はなるべくしないこと。		
オフィスタイム	月曜日の1・2・3・5限目、水曜日の1・2限目 ☒ 担当教員研究室（家政学館3階 生理学・食品衛生学研究室）		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンスおよび形態測定（1） 諏訪、根本	この実験を行うにあたり、準備しておくことや安全管理などについて説明します。 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。	実験の振り返り、各指標の算出法の確認	30
2	形態測定（2） 諏訪、根本	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☒重要です。	実験の振り返り、各指標の算出法の確認	30
3	形態測定（3） 諏訪、根本	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☒重要です。	実験の振り返り、体表面積算出の意味について考察する	30
4	形態測定（4） 諏訪、根本	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☒重要です。	実験の振り返り	30
5	形態測定（5） 諏訪、根本	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☒重要です。	実験の振り返り、測定部位の名称を覚える	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	形態測定（6） 諏訪、根本	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☑重要です。	簡単な計測器を用いた肥満度測定について理解する	30
7	形態・体力の統計演算（1） 諏訪、根本	形態や体力の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☑でも理解を深めます。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☑重要性を学びます。	実測データを用いた統計計算の練習、統計用語の学習	30
8	形態・体力の統計演算（2） 諏訪、根本	形態や体力の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☑でも理解を深めます。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☑重要性を学びます。	表計算ソフトを用いて相関図やヒストグラムなど図やグラフの表現法をマスターする	30
9	生理・生殖機能（1） 諏訪、根本	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☑、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。 ☑	生殖機能、特に性周期について理解する。	30
10	生理・生殖機能（2） 諏訪、根本	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☑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☑、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。 ☑	各自で基礎体温を40日程度つけてもらう	30
11	体力測定（1） 諏訪、根本	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線維そのものの鍛錬の☑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☑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☑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。☑ ☑	各部位に関連している筋群について学ぶ	30
12	体力測定（2） 諏訪、根本	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線維そのものの鍛錬の☑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☑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☑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。☑ ☑	各種運動と筋群との関係について考察する	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	体力測定（3） 諏訪、根本	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線維そのものの鍛錬の <u>結果</u> 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 <u>する</u> 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 <u>垂直</u> 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。 <u>結果</u> <u>結果</u>	各種運動と筋群強化の意味について学ぶ (1)	30
14	体力測定（4） 諏訪、根本	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。 <u>結果</u> <u>結果</u>	各種運動と筋群強化の意味について学ぶ (2)	30
15	体力測定（5） 諏訪、根本	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。 <u>結果</u> <u>結果</u>	各種運動と筋群強化の意味について学ぶ (3)	30
16	体力測定（6） 諏訪、根本	ロコモ25、立ち上がりテストおよび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ていることから、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。	ロコモ度チェックの方法について振り返る	30
17	循環器（1） 諏訪、根本	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。	血圧は条件により変化することを学ぶ (1)	30
18	循環器（2） 諏訪、根本	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。	血圧は条件により変化することを学ぶ (2)	30
19	循環器（3） 諏訪、根本	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。	血圧は条件により変化することを学ぶ (3)	30
20	循環器（4） 諏訪、根本	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。	各自の得られたデータを整理し血圧の変化を理解する	30
21	肺機能検査（1） 諏訪、根本	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、肺活量測定のほかに肺機能（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。 <u>結果</u> 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。	今回肺機能検査に用いたスパイロメーターについて調べる	30
22	肺機能検査（2） 諏訪、根本	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、肺活量測定のほかに肺機能（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。 <u>結果</u> 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。	スパイロメーターから得られたデータの解釈についてもう一度勉強する（1）	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
23	肺機能検査（3） 諏訪、根本	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。	スパイロメーターから得られたデータの解釈についてもう一度勉強する（2）	30
24	肺機能検査（4） 諏訪、根本	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。	スパイロメーターから得られたデータの解釈についてもう一度勉強する（3）	30
25	肺機能検査（5） 諏訪、根本	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。	肺の構造と機能について復習する	30
26	肺機能検査（6） 諏訪、根本	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。	肺疾患として注目を集めるCOPDについて学習する	30
27	エネルギー代謝（1） 諏訪、根本	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。	生活時間調査について復習する	30
28	エネルギー代謝（2） 諏訪、根本	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。	生活時間調査の意味について復習する	30
29	身体活動調査（1） 諏訪、根本	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。	1週間の身体活動について振り返る	30
30	身体活動調査（2） 諏訪、根本	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。☑ ☑ ☑	身体活動量調査と生活習慣病とのかわりについて考察する	30

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酵素について取り上げ、酵素の化学的性質についての理解を深める。また、実験終了後は報告書(レポート)を作成することが一般的であるため、レポート作成法についても取り上げる。☒ ☒ 【課題に対するフィードバック】 レポートを返却し、コメントでフィードバックをおこなう。 【位置づけ・水準】 FN2132			
達成目標	実験の取り組み方、実験操作、まとめ方について習得することを目標とする。☒ ☒ 【単位認定の最低基準】 授業内容について6割以上理解していること。☒ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】 研鑽、社会貢献、意識と責任感			
受講資格	特になし。		成績評価 方法	レポート(50%)、小テスト(2回、40%)、授業態度(10%)の結果で評価する。
教科書	uploadされている資料。			
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☒ 生活生物学でuploadした資料			
学生への要望	実験の理解度向上ならびに安全に実験をおこなうために予習・復習をおこなうこと。これらをおこなわないと、ただ操作しているだけで内容が理解できない。			
オフィスタイム	火・水曜日 12:10-12:40 栄養化学研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	授業の進め方、受講上の注意点、評価方法、実験内容、実験の取り組み方、レポート作成法について説明する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
2	実験の基礎	実験で使用する試薬や水、実験器具の使用方法和洗浄方法、有効数字について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
3	実験の基礎	水溶液の濃度について理解する。また、実験器具の使用法を習得する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
4	まとめと小テスト①・定量分析法	ここまでをまとめ、小テストで理解度を確認する。また、定量分析法について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
5	定量分析法	定量分析法において一般的に用いる分光光度計について理解する。また、検量線について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
6	定量分析法	検量線の作成におけるランベルトベールの法則について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
7	定量分析法	6回目のデータを用い、excelにて検量線の作成方法を理解する。また、酵素実験で作成する検量線の範囲を決定する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
8	酵素の化学的性質	酵素について説明し、デンプンの検量線を作成する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
9	酵素の化学的性質	枯草菌α-アミラーゼの至適温度の検討として、低温度について検討する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
10	酵素の化学的性質	枯草菌α-アミラーゼの至適温度の検討として、高温について検討する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
11	酵素の化学的性質	枯草菌α-アミラーゼの至適pHの検討として、酸性域について検討する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
12	酵素の化学的性質	枯草菌α-アミラーゼの至適pHの検討として、アルカリ性域について検討する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
13	酵素の化学的性質	枯草菌α-アミラーゼの熱安定性の検討として、低温について検討する。	酵素の化学的性質の発表について準備する。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	酵素の化学的性質	枯草菌 α -アミラーゼの熱安定性の検討として、高温について検討する。	酵素の化学的性質の発表について準備する。	60
15	まとめ・小テスト②	ここまでをまとめ、小テストで理解度を確認する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60

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☑ 実務経験：臨床検査技師として医療法人に勤務。その経験を活かし、授業を行う。☑ 実務経歴：臨床検査技師として医療法人に勤務。			
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	授業開始前、授業終了後			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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		0
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		0
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		0
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		0
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☑		0
6	血液検査	凝固検査など		0
7	化学検査	血清蛋白、酵素系検査とアインザイム		0
8	化学検査	血糖関連検査、脂質検査など		0
9	化学検査	腎機能検査と電解質代謝		0
10	化学検査	微量元素、他		0
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		0
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		0
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		0
14	実習	異常赤血球の観察と分類、網赤血球のカウント		0
15	微生物、生理検査	結核菌の検査、ウィルス感染症、心電図変化と電解質、まとめ		0

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。☑ 〔課題(試験やレポート等)のフィードバック〕 ☑ ミニテスト後解答と解説を行います。☑ 〔位置づけ・水準〕 ☑ FN2140		
達成目標	〔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。☑ 〔単位認定の最低基準〕 ☑ 6割以上で単位認定をするが、授業理解度は8割以上を求めます。☑ 〔ディプロマ・ポリシーとの関係〕 ☑ 1)研鑽 2)食生活への応用 3)社会貢献 4)意識と責任感		
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)☑ 八訂食品成分表2021：(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コマ(No.2食品学研究室)☑ 木曜日の2コマ(No.2食品学研究室)		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。さらに、これから学ぶ食品の機能(一次機能、二次機能、三次機能)とは何か、簡単に説明をする。☑	事前に授業内容に記載されている内容について、高校の教科書等を活用して調べてくる。☑ 授業後は、用紙を配布するので、「授業で学んだ内容から、現代の日本人の食生活の問題点について」自分なりの考え、解決策を記載し、次の週に提出する。	60
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。 授業を受けて感じた食の問題点について、事故の考える改善案についてまとめて提出する。	左記用語について、事前に教科書などを利用して調べておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	食品成分と栄養素 ②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。☒ 「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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
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。☒ 「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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
6	食品成分と栄養素 ④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。☒ 「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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
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。☒ 「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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
10	食品の味の成分	食品のおいしさに関係する成分として、味覚について学ぶ。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。☒ 「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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
11	食品の色の成分	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、アントシアン、ミオグロビンなどの性質を理解する。☒ 「食品の味成分」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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	食品の香り成分	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。☒ 「食品の色成分」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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
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、酵化について、鮮度、腐敗、酸敗の判定方法を交えて説明を行い、食品変質の防止法について学ぶ。「食品の香り成分」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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
14	健康食品について	食品の三次機能について説明を行った後、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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60
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、2020年に改訂された日本食品標準成分表(八訂)をもとに学ぶ。 また、生産条件や季節、栽培条件で栄養成分が変動することも併せて説明を行う。 「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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業終了後に配布される、管理栄養士国家試験関連問題を解き、間違っている文章は正文化する。	60

科目名	食品学Ⅰ	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	鎌野 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。 【課題に対するフィードバックの方法】 課題提出後、フィードバックの時間を設定し連絡します。 【位置づけ・水準】 FN2141		
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。 【単位認定方法の最低基準】 授業内容の80％を理解していること。 【ディプロマ・ポリシーと授業科目の関連】 ①研鑽 ②食生活への応用 ③社会貢献 ④意識と責任感		
受講資格	家政学部 ☑ 食物栄養学科 1年 ☑	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 第2版：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「めばえ」で指示したホームページ（必要に応じて各自印刷可）。 ④「めばえ」にアップした資料（必要に応じて各自印刷可）。 ☑		
参考書	①新版原色食品図鑑（建帛社）（2,900円＋税）☑ ②日本食品標準成分表2020「七訂」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、ノートに貼り付けた場合は「可」とします。 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したり、必要に応じて授業直前に「めばえ」に資料をアップすることがあります。パソコンを持参してください。 6. 「めばえ」にアップした資料は利用制限をしています。期間内にダウンロードしないと、見られなくなりますので気をつけてください。		
オフィスタイム	月曜日3時限および火曜日3時限のNo.1食品学研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	復習：1回目の授業内容についてノート整理をしてください。	30
2	食品表示と法的位置づけ	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。なお、学生が持参した食品のパッケージの表示を各自確認させながら授業を進める。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。☑ 復習：2回目の授業内容についてノート整理をしてください。☑ 課題：課題①に取り組んでください。	75
3	品質等選択に役立つ表示	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。なお、学生が持参した食品のパッケージの表示を各自確認させながら授業を進める。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。☑ 復習：3回目の授業内容についてノート整理をしてください。☑ 課題：課題②③④に取り組んでください。	75

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	安全や衛生に関する表示	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。なお、学生が持参した食品のパッケージの表示を各自確認させながら授業を進める。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：4回目の授業内容についてノート整理をしてください。☒	75
5	健康や栄養に関する表示	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。なお、学生が持参した食品のパッケージの表示を各自確認させながら授業を進める。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：5回目の授業内容についてノート整理をしてください。☒ 課題：課題⑤⑥⑦に取り組んでください。	75
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。☒	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。☒ 復習：6回目の授業内容についてノート整理をしてください。☒	75
7	魚介類の特性とその加工品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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。☒ 復習：7回目の授業内容についてノート整理をしてください。	60
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：8回目の授業内容についてノート整理をしてください。☒	75
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：9回目の授業内容についてノート整理をしてください。☒	60
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：10回目の授業内容についてノート整理をしてください。☒	75
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：11回目の授業内容についてノート整理をしてください。☒	60
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。☒ 復習：12回目の授業内容についてノート整理をしてください。☒ 課題：課題⑧⑨⑩に取り組んでください。	75
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。☒ 復習：13回目の授業内容についてノート整理をしてください。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	食品の機能成分①	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、保健機能食品との関係から、一次機能（栄養面）、二次機能（嗜好面）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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：14回目の授業内容についてノート整理をしてください。☑	75
15	食品の機能成分②	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、保健機能食品との関係から、三次機能（生体調節面）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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：15回目の授業内容についてノート整理をしてください。☑	75

科目名	食品学Ⅱ	対象 単位数 必修	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。☑た、昨年改定された食品成分表の特徴や用い方について説明を行う。 〔課題(試験やレポート等)のフィードバック〕 ☑ ミニテスト後解答と解説を行います。☑ 〔位置づけ・水準〕 ☑ FN2242		
達成目標	〔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。☑ 〔単位認定の最低基準〕 ☑ 6割以上で単位を認定するが、授業理解度は8割以上を求めます。☑ 〔ディプロマ・ポリシーとの関係〕 ☑ 1)研鑽 2)食生活への応用 3)意識と責任感		
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	－食べ物と健康Ⅱ－(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	八訂食品成分表2021：（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コマ(No.2食品学研究室)☑ 木曜日の2コマ(No.2食品学研究室)		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス 食品成分表について	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。☑ 食品成分表の歴史、意義、内容について、2020年に改訂された日本食品標準成分表(八訂)をもとに学ぶ。 また、生産条件や季節、栽培条件で栄養成分が変動することも併せて説明を行う。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
2	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。 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、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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
3	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。☑	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
4	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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
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。☒ 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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
6	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。☒ 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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
7	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。☒ 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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
8	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。	第9回の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
9	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。	第9回の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
10	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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
11	きのこ類の成分 藻類の成分	①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。☒ ②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。 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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
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。☒ きのこ類、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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
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。	次週の授業時間内で、本日学んだ内容に関連する、管理栄養士国家試験問題を出題するので、授業内容をしっかり復習しておくこと。	60
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。	試験内容について説明された部分をノートにまとめ、しっかりと勉強しておくこと。	60

科目名	食品衛生学	対象 単位数 必選	家政学部 生活科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 2年 2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。[課題に対するフィードバック]レポート、課題発表に対しては紙面或いは口頭によるコメント等のフィードバックを行います。[位置づけ・水準]FN2347			
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おり、内容の8割を理解していること。[ディプロマポリシーとの関連]知識・理解力、問題解決能力			
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願います。			
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			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	食品衛生学実験のシラバスを読み、食品衛生学の意義と食品衛生学実験の内容について考える。	60
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。	培地調整方法、滅菌操作を調べる。	60
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。	持参する腐敗食品の作成方法、どんな細菌が生育する可能性があるのか考える。	60
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。	微生物の培養方法、顕微鏡観察方法を調べる。	60
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。	グラム染色方法、検鏡方法、顕微鏡の取り扱い方法について調べる。各微生物の特徴について調べる。	60
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。	グラム染色方法、検鏡方法、顕微鏡の取り扱い方法について調べる。各微生物の特徴について調べる。	60
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。	グラム染色方法、検鏡方法、顕微鏡の取り扱い方法について調べる。各微生物の特徴について調べる。	60
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。	発表前のプレゼンテーションの準備を行う。	60
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。	発表前のプレゼンテーションの準備を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60
11	放射線測定①	放射線についての講義	放射線とは何か、放射線の種類、人体影響、環境基準について調べる。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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）	食品放射線の測定方法について調べる。	60
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。	放射線の測定機器と数値の取り扱いについて調べる。	60
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。	放射線の測定機器と数値の取り扱いについて調べる。	60
15	放射線測定⑤	食品の放射線量の測定	食品の放射線量について、国が定める基準値を調べ、測定値と比較する。数値の意味について考える。	60
16	放射線測定⑥	放射線測定結果の説明	食品の放射線量について、検出された放射線がどんな指標なのか考える。	60
17	放射線測定⑦	結果の解析に関して説明を行う。	食品の放射線量について、国が定める基準値と自治体が発表している測定値と比較し数値の意味について考える。	60
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。	発表前のプレゼンテーションの準備を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60
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。	合成着色料について、食品衛生法での取り扱い、人体影響、使用上の問題点について調べる。また薄層クロマトグラフィーについても調べる。	60
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。	食用色素の抽出方法について調べる。	60
23	食品添加物実験③	薄層クロマトグラフィーの展開	薄層クロマトグラフィーと展開溶媒について調べる。	60
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。	薄層クロマトグラフィーの結果から、展開溶媒と展開距離について考える。	60
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。	農薬について日本国内外での使用状況と規制値について調べる。	60
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。	検量線の求め方とバイオオートグラフィーについて調べる。	60
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。	検量線から農薬の定量値を求める方法について調べる。	60
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。	発表前のプレゼンテーションの準備を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
---	----	------	------	------

科目名	調理学	対象 単位数 必選	家政学部 生活科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 1年 2単位 必修
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。☑ 【課題（試験やレポート等）に対するフィードバック（評価の伝達）方法】☑ 課題提出の翌週に、フィードバックの時間を設定し、解説します。☑ ☑ 【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】☑ FN2144		
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。☑ 【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解してること」☑ 【ディプロマポリシーとの関係】：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感、衛生上の管理指導		
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	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望んでほしい。		
オフィスタイム	月曜V限（16：10～17：40）☑ 火曜V限（16：10～17：40）☑ 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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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客観的要因と、食文化・食環境、身体状態などの主観的要因と嗜好性を理解する。 ☑	教科書のp.1～10、p.12～15を読み、要点をまとめる。	90
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。☑	教科書のp.10～12、p.15～18を読み、要点をまとめる。	90
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。	教科書のp.29～37を読み、要点をまとめる。	90
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。	教科書のp.38～51を読み、要点をまとめる。	90
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。	教科書のp.55～61を読み、要点をまとめる。	90

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。☒	教科書のp.61～66を読み、要点をまとめる。	90
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践について学ぶ。☒	教科書のp.66～71を読み、要点をまとめる。	90
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。	教科書のp.71～79を読み、要点をまとめる。	90
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。	教科書のp.79～86を読み、要点をまとめる。	90
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。 ☒ ☒	教科書のp.86～92を読み、要点をまとめる。	90
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。☒	教科書のp.92～100を読み、要点をまとめる。	90
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。	教科書のp.100～105を読み、要点をまとめる。	90
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。☒	教科書のp.105～108を読み、要点をまとめる。	90
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。	教科書のp.132～142を読み、要点をまとめる。	90
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。	教科書のp.153～161を読み、要点をまとめる。	90

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。☒ 〔課題(試験やレポート等)のフィードバック〕 ☒ ・実習ノートは、添削後コメントを記載し、フィードバックを行います。 ☒ 〔位置づけ・水準〕 ☒ FN2245		
達成目標	〔達成目標〕 ☒ 様々な実験を行うことで、食品に含まれる成分や特徴を理解すること。特に、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。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。 ☒ 〔単位認定の最低基準〕 ☒ 6割以上で単位認定をするが、授業理解度は8割以上を求めます。☒ 〔ディプロマ・ポリシーとの関係〕 ☒ 1)研鑽 2)食生活への応用 3)社会貢献 4)意識と責任感 5)衛生上の管理指導		
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、八訂食品成分表2021（女子栄養大出版部）		
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	水曜日の4コマ(No.2食品学研究室)☒ 木曜日の2コマ(No.2食品学研究室)		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	1年次に行った実験系の授業で指導された、実験の授業を受講する際の注意事項を再度確認しておく。 授業で説明があった通り、実習ノートを作り、授業内容について、指導のあった点に注意してまとめる。	30
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。	1年次に行った実験系の授業で指導された、実験の授業を受講する際の注意事項を再度確認しておく。 授業で説明があった通り、実習ノートを作り、授業内容について、指導のあった点に注意してまとめる。	30
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(モリーッシュ反応、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、今回学んだ検出方法を利用して、各班最短で分類する方法についてディスカッションを行い、未知の液体の検出を行う。各班で行った検出方法について全体で発表を行い、教員がコメントをし、最後に模範解答を提示する。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。☑ 授業で行った実験内容について、実習ノートにまとめる。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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、今回学んだ検出方法を利用して、各班最短で分類する方法についてディスカッションを行い、未知の液体の検出を行う。各班で行った検出方法について全体で発表を行い、教員がコメントをし、最後に模範解答を提示する。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。☒ 授業で行った実験内容について、実習ノートにまとめる。	30
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業で行った実験内容について、実習ノートにまとめる。	30
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 授業で行った実験内容について、実習ノートにまとめる。	30
7	食品の一般成分分析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の概念、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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30
8	食品の一般成分分析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の概念、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。☒	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30
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。)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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30
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。)☒：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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30
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。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。 その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。最後に実験結果を板書してもらい、分析結果について、班ごと、成分表、表示値と比較し、各班でディスカッションを行い、各班考察を発表してもらおう。最後に教員が総合的な考察を示す。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。☒ その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30
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。最後に実験結果を板書してもらい、分析結果について、班ごと、成分表、表示値と比較し、各班でディスカッションを行い、各班考察を発表してもらおう。最後に教員が総合的な考察を示す。	教科書にて、授業の分野のページに目を通しておく。☒ その日に行った実験内容について、ノートに記載し、計算等を行っておく。	30
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、各班で感じたことをディスカッションをしてもらい、教員が最後にまとめて、全体を比較し考察する。	前週にプリントを配布するので、実験内容、持参する物について確認をしておく。☒ 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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、各班で感じたことをディスカッションをしてもらい、教員が最後にまとめて、全体を比較し考察する。	前週にプリントを配布するので、実験内容、持参する物について確認をしておく。☒ 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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。	前週にプリントを配布するので、実験内容、持参する物について確認をしておく。 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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。	前週にプリントを配布するので、実験内容、持参する物について確認をしておく。 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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、ディスカッションを行った後、各班がそれぞれの班で出された結果や、自分の班の結果、並びに表示値などとも比較し考察した結果について発表する。その後教員が全体的な考察を示す。	前週にプリントを配布するので、実験内容、持参する物について確認をしておく。☒ 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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、ディスカッションを行った後、各班がそれぞれの班で出された結果や、自分の班の結果、並びに表示値などとも比較し考察した結果について発表する。その後教員が全体的な考察を示す。	前週にプリントを配布するので、実験内容、持参する物について確認しておく。☑ 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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。	前週にプリントを配布するので、実験内容、持参する物について確認しておく。 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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。	前週にプリントを配布するので、実験内容、持参する物について確認しておく。 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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、過酸化値を測定する。	実験内容、持参する物について確認しておく。 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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、3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、過酸化値を測定する。	実験内容、持参する物について確認しておく。 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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、過酸化値を測定する。最後に油脂の性状について各班でディスカッションを行いまとめ、各班ごとに実験結果を比較し考察する。	実験内容について確認しておく。 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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、3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、過酸化値を測定する。最後に油脂の性状について各班でディスカッションを行いまとめ、各班ごとに実験結果を比較し考察する。	実験内容について確認しておく。 実験終了後は、実験内容についてノートにまとめる。	30
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、各班で発表を行う。最後に教員が総合的に各班の油脂の性状について、考察し解説を行う。	自分の班の持参した油の性状について説明できるようにまとめてくる。☑ 全班的結果と各班が発表した持参した油の性状について、教員のコメントについて、ノートにまとめる。	30
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。	自分の班の持参した油の性状について説明できるようにまとめてくる。 全班的結果と各班が発表した持参した油の性状について、教員のコメントについて、ノートにまとめる。	30

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	鎌野 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。 【課題に対するフィードバックの方法】 課題提出後、フィードバックの時間を設定し連絡します。 【位置づけ・水準】 FN2246			
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。 【定方法の最低基準】 授業内容の80％を理解していること。 【ディプロマ・ポリシーと授業科目の関連】 ①研鑽 ②食生活への応用 ③衛生上の管理指導			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 2年☒ (Aクラス)	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「めばえ」にアップした資料を各自印刷して持参する。			
参考書	①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）☒ ②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）☒ ③新版原色食品図鑑（建帛社）☒ ④食品標準成分表☒ ⑤その他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、ノートに貼り付けた場合は「可」とします。☒ 5. 必要に応じて授業直前に「めばえ」に資料をアップすることがあります。パソコンを持参してください。 6. 「めばえ」にアップした資料は利用制限をしています。期間内にダウンロードしないと、見られなくなりますので気をつけてください。			
オフィスタイム	月曜日3時限および火曜日3時限のNo.1食品学研究室。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	復習：1回目の授業内容についてノート整理をしてください。	30
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。	復習：2回目の授業内容についてノート整理をしてください。	30
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。☒ 復習：3回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：4回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。☒	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：5回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。☒	復習：6回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：7回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：8回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：9回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：10回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
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。☒	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：11回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：12回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
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。	予習：テキストを見て事前学習をしてください。☒	30
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。	復習：13回目、14回目の授業内容についてノート整理をしてください。	60
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：15回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：16回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：17回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：18回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
19	官能評価の手法：3点比較法	3点識別試験法は、A,B 2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。☒	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：19回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
20	官能評価の手法：3点比較法	3点識別試験法は、A,B 2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。	復習：20回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習21回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：22回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：23回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：24回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
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。	予習：mocaに指示した資料を印刷し、そのことについて事前学習をしてください。 復習：25回目の授業内容についてノート整理をしてください。	45
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。	復習：26回目の授業内容についてレポートを作成してください。	45
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。	予習：テキストを見て事前学習をしてください。	30
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。	復習：27回目、28回目の授業内容についてノート整理をしてください。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
29	ノート提出と 豆テスト	成績評価用のノートを見直して完成させた後、時間内に提出し、その後、豆テストを行う。	予習：提出するノートの内容に不備がないか確認してください。「豆テスト」の勉強をしてください。	30
30	授業のまとめ	授業の総まとめを行った後、本授業に対し、学生より評価を得る。	復習：本授業について総合的な復習をしてください。	30

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,吉田 朱里			
開講期	前期			
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。[課題に対するフィードバック]レポート、課題発表に対しては紙面或いは口頭によるコメント等のフィードバックを行います。[位置づけ・水準]FN2347			
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おり、内容の8割を理解していること。[ディプロマポリシーとの関連]知識・理解力、問題解決能力			
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願います。			
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			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	食品衛生学実験のシラバスを読み、食品衛生学の意義と食品衛生学実験の内容について考える。	60
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。	培地調整方法、滅菌操作を調べる。	60
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。	持参する腐敗食品の作成方法、どんな細菌が生育する可能性があるのか考える。	60
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。	微生物の培養方法、顕微鏡観察方法を調べる。	60
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。	グラム染色方法、検鏡方法、顕微鏡の取り扱い方法について調べる。各微生物の特徴について調べる。	60
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。	グラム染色方法、検鏡方法、顕微鏡の取り扱い方法について調べる。各微生物の特徴について調べる。	60
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。	グラム染色方法、検鏡方法、顕微鏡の取り扱い方法について調べる。各微生物の特徴について調べる。	60
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。	発表前のプレゼンテーションの準備を行う。	60
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。	発表前のプレゼンテーションの準備を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60
11	放射線測定①	放射線についての講義	放射線とは何か、放射線の種類、人体影響、環境基準について調べる。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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）	食品放射線の測定方法について調べる。	60
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。	放射線の測定機器と数値の取り扱いについて調べる。	60
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。	放射線の測定機器と数値の取り扱いについて調べる。	60
15	放射線測定⑤	食品の放射線量の測定	食品の放射線量について、国が定める基準値を調べ、測定値と比較する。数値の意味について考える。	60
16	放射線測定⑥	放射線測定結果の説明	食品の放射線量について、検出された放射線がどんな指標なのか考える。	60
17	放射線測定⑦	結果の解析に関して説明を行う。	食品の放射線量について、国が定める基準値と自治体が発表している測定値と比較し数値の意味について考える。	60
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。	発表前のプレゼンテーションの準備を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60
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。	合成着色料について、食品衛生法での取り扱い、人体影響、使用上の問題点について調べる。また薄層クロマトグラフィーについても調べる。	60
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。	食用色素の抽出方法について調べる。	60
23	食品添加物実験③	薄層クロマトグラフィーの展開	薄層クロマトグラフィーと展開溶媒について調べる。	60
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。	薄層クロマトグラフィーの結果から、展開溶媒と展開距離について考える。	60
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。	農薬について日本国内外での使用状況と規制値について調べる。	60
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。	検量線の求め方とバイオオートグラフィーについて調べる。	60
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。	検量線から農薬の定量値を求める方法について調べる。	60
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。	発表前のプレゼンテーションの準備を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60
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。	発表前の最終調整を行う。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
---	----	------	------	------

科目名	調理学実習Ⅰ	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	菊池 節子,柳沼 和子		
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。☑ 【課題（試験やレポート等）に対するフィードバック（評価の伝達）方法】☑ 課題を課した翌週以降の授業もしくはめばえシステムで、解説を行い、フィードバックします。☑ ☑ 【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】☑ FN2148		
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。☑ 【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解してること」☑ 【ディプロマポリシーとの関係】：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感、衛生上の管理指導		
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 -基本調理から給食への展開-」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☑		
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み、終了後は実習内容をよく振り返り、調理科学、食文化、食品学も踏まえ、知識の定着を図り、自宅でも調理技術の向上に励んで下さい。		
オフィスタイム	月曜V限（16：10～17：40）☑ 火曜V限（16：10～17：40）☑ 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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション （菊池・柳沼・吉田）	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
2	オリエンテーション （菊池・柳沼・吉田）	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
3	実験－1 計量 （菊池・柳沼・吉田）	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ることが目的とし、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）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
4	実験－1 計量 （菊池・柳沼・吉田）	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ることが目的とし、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）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	実験－２ だしの取り方☑ (菊池・柳沼・吉田)	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、煮干だし汁のとり方を学ぶ。さらに、かきたま汁の要領、でんぶ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）☑	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
6	実験－２ だしの取り方☑ (菊池・柳沼・吉田)	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、煮干だし汁の取り方を学ぶ。さらに、かきたま汁の要領、でんぶ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）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
7	実験－３ 官能評価 (菊池・柳沼・吉田)	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
8	実験－３ 官能評価 (菊池・柳沼・吉田)	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
9	実験－４ 炊飯 (菊池・柳沼・吉田)	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）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
10	実験－４ 炊飯 (菊池・柳沼・吉田)	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）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
11	実習－１ 野菜の切り方 (菊池・柳沼・吉田)	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）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
12	実習－１ 野菜の切り方 (菊池・柳沼・吉田)	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）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
13	実習－２ 日本料理（１） (菊池・柳沼・吉田)	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、和え物の要領について学ぶ。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）、ほうれん草のごま和え（p.86）、番茶（p.99）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
14	実習－２ 日本料理（１） (菊池・柳沼・吉田)	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、和え物の要領について学ぶ。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）、ほうれん草のごま和え（p.86）、番茶（p.99）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
15	実験－５ 砂糖の加熱による変化 (菊池・柳沼・吉田)	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：拔絲地瓜 (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)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
16	実験－５ 砂糖の加熱による変化 (菊池・柳沼・吉田)	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：拔絲地瓜 (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)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
17	実習－３ 西洋料理 (1) (菊池・柳沼・吉田)	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)、カスタードプディング (p.178)、紅茶 (p.186)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
18	実習－３ 西洋料理 (1) (菊池・柳沼・吉田)	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)、カスタードプディング (p.178)、紅茶 (p.186)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
19	実習－４ 日本料理 (2) (菊池・柳沼・吉田)	炊き込みごはん、煮魚、煮物、蒸し物の要領について学ぶ。さらにあんのでんぶん濃度について学ぶ。＊実習：えだまめご飯 (p.43)、さばの味噌煮 (p.57)、かぼちゃのそぼろあんかけ (p.59)、茶碗蒸し (p.70)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
20	実習－４ 日本料理 (2) (菊池・柳沼・吉田)	炊き込みご飯、煮魚、煮物、蒸し物の要領について学ぶ。さらにあんのでんぶん濃度について学ぶ。☒実習：えだまめご飯 (p.43)、さばの味噌煮 (p.57)、かぼちゃのそぼろあんかけ (p.59)、茶碗蒸し (p.70)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
21	実習－５ 中国料理 (1) (菊池・柳沼・吉田)	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、加熱による食品の色の变化について学ぶ。＊実習：涼拌茄子 (p.197)、芙蓉蟹 (p.219)、乾焼明蝦 (p.207)、粥 (参照p.233)、フルーツ白玉 (参照p.247)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
22	実習－５ 中国料理 (1) (菊池・柳沼・吉田)	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、加熱による食品の色の变化について学ぶ。＊実習：涼拌茄子 (p.197)、芙蓉蟹 (p.219)、乾焼明蝦 (p.207)、粥 (参照p.233)、フルーツ白玉 (参照p.247)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
23	実験－６ 寒天・ゼラチンの調理特性 (菊池・柳沼・吉田)	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。あわせてクリームダウンについて学ぶ。＊実習：水ようかん (p.93)、オレンジゼリー (p.179)、パパロア (p.182)、アイスティー (p.186)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
24	実験－６ 寒天・ゼラチンの調理特性 (菊池・柳沼・吉田)	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。あわせてクリームダウンについて学ぶ。＊実習：水ようかん (p.93)、オレンジゼリー (p.179)、パパロア (p.182)、アイスティー (p.186)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
25	実習－6 西洋料理（2） （菊池・柳沼・吉田）	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）、ミルファンティー（プリント）、トマトサラダ（p.166）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
26	実習－6 西洋料理（2） （菊池・柳沼・吉田）	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）、ミルファンティー（プリント）、トマトサラダ（p.166）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
27	実習－7 日本料理（3） （菊池・柳沼・吉田）	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、酢の物の要領、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3種（p.80）、ほうじ茶（p.99）、きゅうりとわかめの酢の物(p.85)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
28	実習－7 日本料理（3） （菊池・柳沼・吉田）	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、酢の物の要領、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3種（p.80）、ほうじ茶（p.99）、きゅうりとわかめの酢の物(p.85)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
29	まとめ・調理実習室の整備 （菊池・柳沼・吉田）	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・調理器具・厨房機器の手入れの仕方を学ぶ。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
30	まとめ・調理実習室の整備 （菊池・柳沼・吉田）	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・調理器具・厨房機器の手入れの仕方を学ぶ。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

科目名	調理学実習Ⅱ	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	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。☑ 【課題（試験やレポート等）に対するフィードバック（評価の伝達）方法】☑ 課題を課した翌週以降の授業もしくはめばえシステムで、解説を行い、フィードバックします。☑ ☑ 【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】☑ FN2149		
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。☑ 【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解してること」☑ 【ディプロマポリシーとの関係】：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感、衛生上の管理指導		
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授業態度（30％）
教科書	「新調理学実習 第二版 -基本調理から給食への展開-」宮下朋子・村元美代編著 同文書院 2500円＋税		
参考書	「食品成分表」2021 女子栄養大学出版部 1400＋税☑ 「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☑		
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むこと。予習復習をしっかり行い、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	月曜Ⅲ限（12：50～14：20）☑ 火曜Ⅴ限（16：10～17：40）☑ 場所：水はNo.1調理学研究室（家政学館1階）☑ 火は調理実習室・ラーニングcommons（家政学館1階）☑ 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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	郷土料理 （菊池・吉田）	各自が自分の出身地の郷土料理を調理する。なぜその料理が郷土食として伝承されているのか、また料理に込められている意味や祖先の知恵、料理の地域性を探ることにより、改めて日本の食文化について理解する。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
2	郷土料理 （菊池・吉田）	各自が自分の出身地の郷土料理を調理する。なぜその料理が郷土食として伝承されているのか、また料理に込められている意味や祖先の知恵、料理の地域性を探ることにより、改めて日本の食文化について理解する。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
3	食事の設計（1） （菊池・吉田）	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福島さくらとの共同開発弁当】	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
4	食事の設計（1） （菊池・吉田）	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福島さくらとの共同開発弁当】	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	食事の設計 (2) (菊池・吉田)	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
6	食事の設計 (2) (菊池・吉田)	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
7	食事の設計 (3) (菊池・吉田)	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
8	食事の設計 (3) (菊池・吉田)	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
9	日本料理 (1) (菊池・吉田)	すし飯、汁物の要領、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)、いなり寿司 (p.53)、吉野鶏のすまし汁 (p.33)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
10	日本料理 (1) (菊池・吉田)	すし飯、汁物の要領、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)、いなり寿司 (p.53)、吉野鶏のすまし汁 (p.33)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
11	日本料理 (2) (菊池・吉田)	代表的な魚のおろし方である三枚おろしと酢じめの要領について学ぶ。また、上新粉の扱い方について学ぶ。 *実習：あじの酢醤油かけ (p.32)、しめ鯖(プリント参照)、みたらしだんご (参照p.97)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
12	日本料理 (2) (菊池・吉田)	代表的な魚のおろし方である三枚おろしと酢じめの要領について学ぶ。また、上新粉の扱い方について学ぶ。 *実習：あじの酢醤油かけ (p.32)、しめ鯖(プリント参照)、みたらしだんご (参照p.97)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
13	食事の設計 (4) (菊池・吉田)	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。 *実習：グループ献立 (乾物を用いた調理) の実習と発表。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
14	食事の設計 (4) (菊池・吉田)	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。 *実習：グループ献立 (乾物を用いた調理) の実習と発表。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
15	日本料理 (3) (菊池・吉田)	弁当は、四季折々の食材を、味や彩り、調理法の組み合わせを考慮して盛りつけることが大事である。本字では、おもてなしにも用いることのできる松花堂弁当について学ぶ。 *実習：松花堂弁当 (参照p.112～113)：赤飯 (p.47)、筑前煮 (p.58)、魚の照り焼き (p.74)、いかときゅうりの黄身酢和え (p.88)、赤だしの味噌汁 (プリント)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
16	日本料理 (3) (菊池・吉田)	弁当は、四季折々の食材を、味や彩り、調理法の組み合わせを考慮して盛りつけることが大事である。本字では、おもてなしにも用いることのできる松花堂弁当について学ぶ。 *実習：松花堂弁当（参照p.112～113）：赤飯（p.47）、筑前煮（p.58）、魚の照り焼き（p.74）、いかときゅうりの黄身酢和え（p.88）、赤だしの味噌汁（プリント）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
17	中国料理 (1) (菊池・吉田)	中国料理の特殊材料の扱い方、薄焼き卵の要領、イーストによる小麦粉膨化、比重、中国茶の入れ方、中国料理の献立構成・配膳の仕方・マナーなどについて学ぶ。 *実習：皮蛋（p.194）、凉拌海蜇（p.195）、包子（p.241）、杏仁豆腐（p.245）、凍頂烏龍茶（p.249）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
18	中国料理 (1) (菊池・吉田)	中国料理の特殊材料の扱い方、薄焼き卵の要領、イーストによる小麦粉膨化、比重、中国茶の入れ方、中国料理の献立構成・配膳の仕方・マナーなどについて学ぶ。 *実習：皮蛋（p.194）、凉拌海蜇（p.195）、包子（p.241）、杏仁豆腐（p.245）、凍頂烏龍茶（p.249）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
19	西洋料理 (1) (菊池・吉田)	硬い肉の軟化、ブラウンルーの要領、ブラマンジェのでんぷん濃度ならびにでんぷんの糊化、蒸気圧による小麦粉の膨化、コーヒーの入れ方について学ぶ。 *実習：ビーフシチュー（p.150）、ブラマンジェ（p.181）、シュークリーム（p.176）、コーヒー（p.185）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
20	西洋料理 (1) (菊池・吉田)	硬い肉の軟化、ブラウンルーの要領、ブラマンジェのでんぷん濃度ならびにでんぷんの糊化、蒸気圧による小麦粉の膨化、コーヒーの入れ方について学ぶ。 *実習：ビーフシチュー（p.150）、ブラマンジェ（p.181）、シュークリーム（p.176）、コーヒー（p.185）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
21	食事の設計 (5) (菊池・吉田)	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
22	食事の設計 (5) (菊池・吉田)	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。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
23	西洋料理 (2) (菊池・吉田)	クリスマス料理の実習を通して、肉の調理性、丸鶏の扱い方、天火焼き、チキンのさばき方と供し方、小麦粉の膨化性、生クリームの泡立て、ピュッフェパーティーのセッティング・マナーについて学ぶ。 *実習：ローストチキン（p.140）、プッシュドノエル（参照p.172）、クラレットパンチ（参照p.183）	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
24	西洋料理 (2) (菊池・吉田)	クリスマス料理の実習を通して、肉の調理性、丸鶏の扱い方、天火焼き、チキンのさばき方と供し方、小麦粉の膨化性、生クリームの泡立て、ピュッフェパーティーのセッティング・マナーについて学ぶ。 *実習：ローストチキン (p.140)、プッシュドノエル (参照p.172)、クラレットパンチ (参照p.183)	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
25	日本料理 (4) (菊池・吉田)	正月料理の実習を通して、食品の色素やアク（黒豆、さつまいも、くちなし）、いもや豆の調理性、野菜の飾り切り、圧力鍋の使い方などについて学ぶ。あわせてわが国に昔から伝わる伝統・風習・行事と食べ物の関係、それらを次の世代に伝えていく必要性に触れ、日本の食文化についての理解を深める。 *実習：黒豆 (p.104)、伊達巻き (p.108)、栗きんとん (p.109)、紅白なます (p.110)、雑煮 (p.103)、屠蘇	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
26	日本料理 (4) (菊池・吉田)	正月料理の実習を通して、食品の色素やアク（黒豆、さつまいも、くちなし）、いもや豆の調理性、野菜の飾り切り、圧力鍋の使い方などについて学ぶ。あわせてわが国に昔から伝わる伝統・風習・行事と食べ物の関係、それらを次の世代に伝えていく必要性に触れ、日本の食文化についての理解を深める。 *実習：黒豆 (p.104)、伊達巻き (p.108)、栗きんとん (p.109)、紅白なます (p.110)、雑煮 (p.103)、屠蘇	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
27	食事の設計 (6) 実技テスト (菊池・吉田)	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福島さくらとの共同開発弁当」の調理を行う。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
28	食事の設計 (6) 実技テスト (菊池・吉田)	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福島さくらとの共同開発弁当」の調理を行う。	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
29	まとめ・調理実習室の整備・課題提出準備 (菊池・吉田)	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：JA福島さくらとの共同開発弁当のリポート】	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
30	まとめ・調理実習室の整備・課題提出準備 (菊池・吉田)	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：JA福島さくらとの共同開発弁当のリポート】	事前学習は、プリントをシステムめばえからアップロードし、よく読んでください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

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	坂上 茂			
開講期	後期			
授業概要	基礎栄養学は、食事や食品の成分である栄養素(糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル、水)が体内でどのように機能するのかを理解する学問である。そのため、栄養素の性質と消化吸収、代謝、生体への影響について学習する。☒ ☒ 【課題に対するフィードバック】授業中にフィードバックをおこなう。☒ 【位置づけ・水準】FN2150			
達成目標	栄養素の性質、消化吸収、代謝、生体への影響について理解し、さらに、生化学、応用栄養学、臨床栄養学などと関連が深いため、これら学問の基礎知識を深めることを目標とする。☒ ☒ 【単位認定の最低基準】授業内容について6割以上理解していること。☒ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】研鑽、食生活の応用			
受講資格	特になし。ただし、1年前期の生活生物学を受講していることが望ましい。	成績評価 方法	小テスト(30%)と定期試験結果(70%)より総合的に評価する。	
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	サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学、鈴木和春ほか、第一出版☒ 生化学・基礎栄養学、池田彩子ほか／編、朝倉書店☒ 楽しくわかる栄養学、中村丁次、羊土社☒ 栄養科学イラストレイテッド 生化学、園田勝／編、羊土社☒ 生活生物学でuploadした資料			
学生への要望	高校までに学習していない分野だが、高校の生物や化学が基礎となるため、分からない場合は基礎から学習すること。また、関連科目も含めて分からないことは質問すること。			
オフィスタイム	火・水曜日 12:10-12:40 栄養化学研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	授業内容、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。	教科書の該当部分を確認する。	60
2	栄養の概念	栄養とは何か、健康・疾患との関わり、遺伝子との関わりについて理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
3	食物摂取	食欲、摂食調節、体内リズムについて理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
4	消化吸収と体内動態Ⅰ	消化器系における消化過程、管腔内消化、膜消化について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
5	消化吸収と体内動態Ⅱ	栄養素別の消化と体内動態、生物学的利用度を理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
6	炭水化物Ⅰ	エネルギー代謝、血糖の調節について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
7	炭水化物Ⅱ	食前・食後の糖質代謝、食物繊維について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
8	脂質Ⅰ	脂質の臓器間輸送と体内代謝について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
9	脂質Ⅱ	エネルギー源としての役割、脂肪酸由来の生理活性物質について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
10	タンパク質Ⅰ	タンパク質・アミノ酸の体内代謝と臓器間輸送について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
11	タンパク質Ⅱ	タンパク質の質の評価法について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
12	ビタミン	ビタミンの栄養学的機能について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
13	ミネラル	ミネラルの栄養学的機能について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
14	水	水の体内分布、出納、浸透圧について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60
15	エネルギー	エネルギー消費量、エネルギー代謝の測定法について理解する。	教科書の該当部分を確認する。	60

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,善方 美千子		
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(生活の質)の向上のために重要である。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栄養アセスメントについて学ぶ。そのため、身体計測、生化学的検査、食事調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。☒ 【課題に対するフィードバック】 ノートを返却し、コメントでフィードバックをおこなう。 【位置づけ・水準】 FN2251		
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、得られた結果を基礎栄養学、応用栄養学、生化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。☒ 【単位認定の最低基準】 授業内容について 6 割以上理解していること。 【ディプロマ・ポリシーとの関係】：研鑽、社会貢献、意識と責任感		
受講資格	特になし。	成績評価 方法	実習ノート(60%)と試験の結果(40%)より総合的に評価する。
教科書	uploadされている資料☒ 日本人の食事摂取基準 2020年版、第一出版		
参考書	応用栄養学Ⅰ、基礎栄養学、生化学実験、生化学の教科書・参考書および資料		
学生への要望	基礎栄養学実習は、応用栄養学Ⅰ、基礎栄養学、生化学と関連が深いため、関連付けて理解することが重要である。そのため、分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	水・金曜日 12:10-12:40 栄養化学研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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DVDで確認する。また、栄養管理の重要性と管理栄養士の役割について確認する。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
4	身体計測Ⅱ	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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
6	身体計測Ⅳ	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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
7	身体計測Ⅴ	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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60
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。	uploadされている資料をdownloadし、実験方法を実験ノートにまとめる。	60

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 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☑ 【課題に対するフィードバック】：授業中にフィードバックをおこなう。 【位置づけ・水準】FN2252		
達成目標	「日本人の食事摂取基準」の策定理論と活用の基礎理論を理解することが目標である。☑ 【単位認定の最低基準】授業内容について6割以上理解していること。 【ディプロマ・ポリシーとの関係】：研鑽、社会貢献、意識と責任感		
受講資格	特になし。	成績評価 方法	試験(70%)と小テスト(30%)の結果により総合的に評価する。
教科書	日本人の食事摂取基準 2020年版、第一出版☑ uploadされている資料		
参考書	栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第2版、栢下淳、上西一弘／編、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、分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	水・金曜日 12:10-12:40 栄養化学研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	教科書の該当部分を確認する。	60
2	日本人の食事摂取基準①	食事摂取基準の総論として、目的や対象など基本的事項について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
3	日本人の食事摂取基準②	食事摂取基準の総論として、指標の種類や策定の留意項目など基本的事項について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
4	日本人の食事摂取基準③	食事摂取基準で示されているエネルギーについて、指標の策定理論について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
5	日本人の食事摂取基準④	食事摂取基準で示されているエネルギーについて、指標の策定理論について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
6	日本人の食事摂取基準⑤	食事摂取基準で示されている推定エネルギー必要量について、策定理論について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
7	日本人の食事摂取基準⑥	食事摂取基準で示されている推定エネルギー必要量算出に関わる基礎代謝量と身体活動レベルについて確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
8	日本人の食事摂取基準⑦	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確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
9	日本人の食事摂取基準⑧	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確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
10	まとめⅠ・小テストと日本人の食事摂取基準⑨	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。また、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)について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
11	日本人の食事摂取基準⑩	食事摂取基準の活用について、個人を対象とした栄養アセスメント方法と栄養素における不足の確率の考え方について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
12	日本人の食事摂取基準⑪	食事摂取基準の活用について、個人を対象とした栄養アセスメント方法と栄養素における不足の確率の考え方(確率法・カットポイント法)について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
13	栄養アセスメント①	栄養マネジメントと栄養スクリーニングの目的・方法について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
14	栄養アセスメント②	栄養アセスメントの分類(静的評価法・動的評価法)について確認する。	教科書の該当部分を確認する。	60
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。	教科書の該当部分を確認する。	60

科目名	応用栄養学Ⅱ	対象 単位数 必修	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
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（2020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際（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。☑ 【課題（試験やレポート等）に対するフィードバック（評価の伝達）方法】☑ 課題を課した翌週に、フィードバックの時間を設定し、解説します。☑ ☑ 【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】☑ FN2253		
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。☑ 【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解してること」☑ 【ディプロマポリシーとの関係】：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感		
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 改訂第2版 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(2020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Ⅳ限（14：30～16：00）☑ 火曜Ⅴ限（16：10～17：40）☑ 場所：月はNo.1調理学研究室（家政学館1階）☑ 火は調理実習室・ラーニングcommons（家政学館1階）☑ 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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	教科書のp.59～67を読み、要点をまとめる。	60
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。☑	教科書のp.67～74を読み、要点をまとめる。	60
3	妊娠期、授乳期①	妊娠の成立・維持と胎児付属物、胎児の発育について学ぶ。	教科書のp.75～79を読み、要点をまとめる。	60
4	妊娠期、授乳期②	母体の生理的变化と母乳について学ぶ。	教科書のp.79～86を読み、要点をまとめる。	60
5	妊娠期、授乳期③	妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ	教科書のp.86～94を読み、要点をまとめる。	60
6	妊娠期、授乳期④	妊娠期・授乳期の問題点と対策について学ぶ。☑	教科書のp.94～98を読み、要点をまとめる。	60
7	妊娠期、授乳期⑤	妊産婦のための食生活指針、その他の留意点について学ぶ。☑	教科書のp.98～104を読み、要点をまとめる。	60
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。☑	教科書のp.105～111を読み、要点をまとめる。	60
9	新生児期、乳児期②	新生児期・乳児期の生理的特徴について学ぶ。☑	教科書のp.111～114を読み、要点をまとめる。	60
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。	教科書のp.114～121を読み、要点をまとめる。	60
11	新生児期、乳児期④	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。	教科書のp.121～126を読み、要点をまとめる。	60
12	成長期（幼児期、学童期、思春期）①	幼児期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。☑	教科書のp.127～134を読み、要点をまとめる。	60
13	成長期（幼児期、学童期、思春期）②	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。☑	教科書のp.134～142を読み、要点をまとめる。	60
14	成長期（幼児期、学童期、思春期）③	学童期・思春期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。☑	教科書のp.142～148を読み、要点をまとめる。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
15	成長期（幼児期、学童期、思春期）④	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学ぶ。☒	教科書のp.148～156を読み、要点をまとめる。	60

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 2年 2単位 選択	
担当教員	星 千歳			
開講期	後期			
授業概要	〔授業の目的・ねらい〕 ☑ 各ライフステージ、運動・スポーツ、ストレス、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☑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☑び理解する。☑ さらに、栄養に及ぼす運動・スポーツ、環境（各種ストレスなど）の影響について学び理解する。☑ 【課題に対するフィードバックの方法】 小テスト実施後、特に誤りが多かった部分についてその後の授業でフィードバックを行う。☑ 【位置付け・水準】 FN2254			
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栄養に及ぼす運動・スポーツ、環境の影響について理解する。☑ 【単位認定の最低基準】 授業内容の6割を理解していること。☑ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】 研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 2年	成績評価 方法	①小テスト ③定期試験	30点☑ 70点
教科書	栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 改訂第2版（栢下淳、上西一弘編、羊土社）			
参考書	日本人の食事摂取基準（2020年版） 第一出版			
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臨むこと。☑ ・毎回、教科書は持参すること。☑			
オフィスタイム	木曜日5コマ（16：10～17：05）、金曜日5コマ（16：10～17：05）☑ 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	成人期Ⅰ『成人期の生理的特徴』	成人期における生理・代謝について学び、成人期の生理的・身体的な特徴を理解する。	終了後、授業内容を復習する。	30
2	成人期Ⅱ『成人期の栄養アセスメント』	成人期の生活習慣の現状と食事摂取基準について学び理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
3	成人期Ⅲ『生活習慣病①』	生活習慣病の発症予防・重症化予防のための栄養アセスメントと栄養ケア・マネジメントを学び理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
4	成人期Ⅳ『生活習慣病②』	生活習慣病の発症予防・重症化予防のための栄養アセスメントと栄養ケア・マネジメントを学び理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
5	成人期Ⅴ『更年期（閉経期）の栄養』	更年期（閉経期）の生理的变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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
6	高齢期Ⅰ『高齢期の生理的特徴①』	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。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
7	高齢期Ⅱ『高齢期の生理的特徴②』	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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
8	高齢期Ⅲ『高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア①』	高齢期に多い病態・疾患と栄養ケアについて学び理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
9	高齢期Ⅳ『高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア②』	高齢期に多い病態・疾患と栄養ケアについて学び理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
10	運動・スポーツと栄養Ⅰ『運動時の生理的特徴』	運動・スポーツによる生体の変化を学び、運動時の生理的特徴を理解する。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
11	運動・スポーツと栄養Ⅱ『運動と栄養ケア』	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。 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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
12	環境と栄養Ⅰ『ストレスと栄養』	ストレスとは何かを理解し、ストレスに対する生体応答と栄養ケアを学び理解する。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	環境と栄養Ⅱ『特殊環境と栄養ケア①』	特殊環境条件における生理変化と栄養（栄養補給）について学び理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
14	環境と栄養Ⅲ『特殊環境と栄養ケア②』	特殊環境条件における生理変化と栄養（栄養補給）について学び理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
15	まとめ	授業の復習とまとめを行う。 小テストを行う。	終了後、テストに向けて各単元の理解を教科書等を用いて復習する。	30

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 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課題作成を通して理解を深める。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。☑療機関での勤務経験をもとに、成人期(3～10回)の授業を行う。 課題のフィードバックは課題の添削・返却コメントで対応し、共通する点について全体に向けてフィードバックを行う。☑ ☑務経験：看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。 位置づけ・水準 FN2255			
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課題を通し、成果について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☑ 単位認定の最低基準は、到達目標の8割を理解していること。☑ ディプロマポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用			
受講資格	食物栄養学科2年	成績評価 方法	筆記試験60％、レポート40％	
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2020年版☑ 七訂食品成分表			
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。			
オフィスタイム	月曜日2.3コマ☑ 食生活研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	調味%についての宿題を解き、調理の味付けについて確認する。	20
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。	調味%についての宿題を解き、調理の味付けについて確認する。	20
3	成人期の栄養①	自己の栄養評価とパソコンでの栄養計算の練習を行い活用方法を学ぶ	授業内で終了しないところを、自宅で作成する。	20
4	成人期の栄養①	自己の栄養評価とパソコンでの栄養計算の練習を行い活用方法を学ぶ	授業内で終了しないところを、自宅で作成する。	20
5	成人期の栄養②	食物摂取頻度調査と秤量法の違いを学ぶ。利点と欠点を知る	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
6	成人期の栄養②	食物摂取頻度調査と秤量法の違いを学ぶ。利点と欠点を知る	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
7	成人期の栄養③	単元テスト：栄養計算ソフトを用いて、他者の献立例を基に、食事量を算出する	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
8	成人期の栄養③	単元テスト：栄養計算ソフトを用いて、他者の献立例を基に、食事量を算出する	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
9	成人期の栄養④	食事記録を栄養計算ソフトを用いて入力し、自己の栄養量の過不足を知る	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
10	成人期の栄養④	食事記録を栄養計算ソフトを用いて入力し、自己の栄養量の過不足を知る	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
11	ヘルスリテラシーの概念について	ヘルスリテラシーの概念を学び、栄養関係で用いられる専門用語を一般の人にも理解できるように用語の改変について意見を出し合う	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
12	ヘルスリテラシーの概念について	ヘルスリテラシーの概念を学び、栄養関係で用いられる専門用語を一般の人にも理解できるように用語の改変について意見を出し合う	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
13	母性の栄養①	ヘルスリテラシーの応用。ヘルスリテラシーの評価項目であるCCIやチュー太を用いて、妊娠期を対象とした葉酸摂取を促すリーフレットを作成する	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	母性の栄養①	ヘルスリテラシーの応用。ヘルスリテラシーの評価項目であるCCIやチュー太を用いて、妊娠期を対象とした葉酸摂取を促すリーフレットを作成する	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
15	母性の栄養②	前回作成したリーフレットを発表する	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
16	母性の栄養②	前回作成したリーフレットを発表する	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
17	高齢期の栄養①	福島県内の町村の健康調査データを基に、食事調査内容と疾病や予防との関連について分析をする。	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
18	高齢期の栄養①	福島県内の町村の健康調査データを基に、食事調査内容と疾病や予防との関連について分析をする。	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
19	高齢期の栄養②	前回分析した結果から、どのような栄養上の問題点があるのかを考える	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
20	高齢期の栄養②	前回分析した結果から、どのような栄養上の問題点があるのかを考える	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
21	高齢期の栄養③	分析した結果を基に、予防の観点から高齢者を対象とした料理教室の原案を考える	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
22	高齢期の栄養③	分析した結果を基に、予防の観点から高齢者を対象とした料理教室の原案を考える	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
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	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
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	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
25	乳幼児期の栄養②	アレルギー除去食について理解する。アレルギー除去のおやつや食事の献立を作成する	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
26	乳幼児期の栄養②	アレルギー除去食について理解する。アレルギー除去のおやつや食事の献立を作成する	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
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	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
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	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
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。	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20
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。	時間内で終わらない部分を班ごとに集まって、話し合う。	20

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。☑療機関での勤務経験をもとに、栄養マネジメント～栄養カウンセリング(7～12回)までの授業を行う。課題のフィードバックは課題の添削・返却時にコメントをする。また、共通する点については全体に向けてフィードバックを行う。☑ ☑務経歴：看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。 位置づけ・水準 FN2260			
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☑ 単位認定の最低基準は、上記到達目標の8割を理解していること。☑ ディプロマポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用			
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 春木 敏編☑ 医歯薬出版株式会社			
参考書	カロリーガイドブック☑ 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	水曜日1,2コマ☑ 食生活研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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☑	教科書の単元部分を黙読する。	20
2	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☑	行動科学の単元について教科書を黙読する。	20
3	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☑	行動科学の単元について教科書を黙読する。	20
4	国民栄養の変遷と栄養教育①	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☑	国民健康栄養調査について全文を読み、大切と思うところを要約する。	30
5	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☑	国民健康栄養調査について全文を読み、大切と思うところを要約する。	30
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☑	教科書の単元を黙読し、身近にある情報が食物・情報へのアクセスか検討する。	20
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☑	自己の問題点についてアセスメントする。 食事記録の実施。	20
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☑	自己の問題点についてアセスメントする。 食事記録からエネルギーの算出。	20
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☑	自己の問題点についてアセスメントする。 食事記録からエネルギーの算出。	20
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☑	教科書の単元を黙読し、内容の理解に努める。	20
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☑	教科書の単元を黙読し、内容の理解に努める。	20
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	カウンセリングの姿勢について、教科書を読み、理解することと、実践を1回おこなう。	30
13	食行動から捉える栄養教育①	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	教科書の単元を黙読し、行動変容技法の活用を考える。	20
14	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	教科書の単元を黙読し、行動変容技法の活用を考える。	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
15	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。☒ ☒	テストに向けて、各単元の理解を教科書とノートを用いて復習する。	60

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。☑療機関での勤務経験をもとに、成人期～カウンセリングの基本(9～13回)までの授業を行う。 課題のフィードバックは課題の添削・返却コメントで対応し、共通する点について全体に向けてフィードバックを行う。☑ ☑務経験：看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。 位置づけ・水準 FN2361			
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☑ 単位認定の最低基準は、上記到達目標の8割を理解していること。☑ ディプロマポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感			
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 春木 敏編 医歯薬出版株式会社☑			
参考書	特になし			
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	水曜日1.2コマ☑ 食生活研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	教科書の単元部分を読むこと。	20
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(2020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。	食事摂取基準の基本事項について読むこと。	20
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。	各項目について、記憶するよう反復読み返しをおこなう。予習復習を行う。	20
4	栄養教育のための実践基礎知識(3)	個人の健康づくりのための身体活動基準、休養指針、睡眠指針を理解する。	各項目について、記憶するよう反復読み返しをおこなう。予習復習を行う。	20
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。	各項目について、記憶するよう反復読み返しをおこなう。予習復習を行う。	20
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。	単元を読んで授業に臨む。授業終了後に再度読み返すこと。	20
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。	単元を読んで授業に臨む。授業終了後に再度読み返すこと。	20
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。	単元を読んで授業に臨む。授業終了後に再度読み返すこと。	20
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。	単元を読んで授業に臨む。授業終了後に再度読み返すこと。	20
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。	単元を読んで授業に臨む。授業終了後に再度読み返すこと。	20
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。	配布資料をよく読み、重要と伝えたところを覚えるように取り組むこと。	20
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。	配布資料をよく読み、重要と伝えたところを覚えるように取り組むこと。	20
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。(ラボールの形成、目標の共有、課題の明確化、クライアント中心の考え方)	単元を読んで授業に臨む。授業終了後に再度読み返すこと。	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	単元を読んで授業に臨む。授業終了後に再度読み返すこと。	20
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。また、ヘルスリテラシーとナッジ理論の栄養教育への応用について学ぶ。	配布資料をよく読み、重要と伝えたところを覚えるように取り組むこと。	20

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	星 千歳			
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、日本の風土と歴史の中で育まれ、伝承されてきた優れた食文化を次の世代へ受け継ぐことの必要性和大切さについて理解する。☑ [授業全体の内容の概要]☑ 1. 日本の風土と歴史の中で育まれ、伝承されてきた食文化を学び、次の世代に受け継ぐことの必要性和大切さを理解する。☑ 2. これからの食教育・健康教育のありかたを考える。☑ 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。☑ 【課題に対するフィードバック方法】最終授業にてフィードバックを行う。☑ 【位置付け・水準】FN2162			
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、風土と歴史の中で育まれ、伝承されてきた優れた食文化を次の世代へ受け継ぐことの必要性和大切さについて理解できる。☑ 【単位認定の最低基準】授業内容の6割を理解していること。☑ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感			
受講資格	食物栄養学科 1年	成績評価 方法	①課題 10点☑ ②プレゼンテーション 20点☑ ③定期試験 70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	・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、教科書は持参すること。 ・授業で出される課題に積極的に取り組むこと。☑			
オフィスタイム	木曜日5コマ（16：10～17：05）、金曜日5コマ（16：10～17：05）☑ 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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」を解説する。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。☑	終了後、授業内容を復習する。	30
2	日本の食文化形成と展開	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のかについて学ぶ。☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
3	世界の食文化形成	世界各地の気候風土に合わせた食卓の様子から食文化の多様性を理解し、図教から見た世界の食事様式や世界の行事食について学ぶ。☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
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学ぶ。☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
6	日常の食生活・非常の食生活	日常の食事についてその形態や食事回数、食材と料理、地域性的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。☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
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学ぶ。☑ ☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
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。	終了後、授業内容を復習する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
9	地域の食文化 年中行事と郷土料理	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）☒	プレゼンテーションの準備をする。終了後、授業内容を復習する	30
10	地域の食文化 年中行事と郷土料理	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）☒	プレゼンテーションの準備をする。終了後、授業内容を復習する。	30
11	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。☒	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
12	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解説する。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。	終了後、授業内容を復習する。	30
13	家庭・地域、学校、社会における食育	それぞれの場における食育について解説し、「こしよく」などの問題や生活習慣に関連した問題について理解を深め、食の大切さについて再認識する。☒	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
14	食育の推進	各ライフステージ別における食育について解説し、より良い食行動のありかたを考える。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る。☒ ☒	終了後、授業内容を復習する。	30
15	まとめ	・食文化の定義 ・日本食文化の特徴 ・日本食文化の現状☒ ・日本料理の形成と発展 ・郷土料理の形成と要因 ・食育	終了後、テストに向けて各単元の理解を教科書等を用いて復習する。	30

科目名	栄養情報処理実習	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,柳沼 和子			
開講期	前期			
授業概要	FN2363 実務経験に関する内容：福島県栄養教諭として勤務した経験をもとに、管理栄養士に必要な情報処理に関する授業を行う。 管理栄養士の栄養管理業務においては、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、そのデータを活用する方法を学びます。さらに、栄養情報を動画を通して発信する方法についても学び、対象者の実態に即した栄養指導に役立てることができるようにすることを目標とします。（アクティブラーニング） 課題に対するフィードバック：課題提出後、コメント等によるフィードバックを行います。			
達成目標	単位認定の最低水準：内容の7割を理解している。 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る。 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る。 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る。 ④ PCを活用して食育の指導資料を作成できる。 ディプロマポリシーとの関連：研鑽、社会貢献、意識と責任感			
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70%	課題30%
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 食品成分表			
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。 事後学習：実習の振り返りを行う。（10分）			
オフィスタイム	水曜 5コマ目 木曜 2コマ目 （給食管理研究室）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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 栄養情報を活用した媒体の作成	授業の復習	20
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 栄養情報を活用した媒体の作成	授業の復習	20
3	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算	栄養管理ソフトのインストールと活用について カロリーメイク（学校版）を用いた、栄養価計算及び評価の方法について学ぶ 課題① 給食管理実習で実施した献立の栄養価計算	授業の復習	20
4	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算	栄養管理ソフトのインストールと活用について カロリーメイク（学校版）を用いた、栄養価計算及び評価の方法について学ぶ 課題① 給食管理実習で実施した献立の栄養価計算	授業の復習	20
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）を用いて、食事記録の栄養価計算及び評価	授業の復習	20
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）を用いて、食事記録の栄養価計算及び評価	授業の復習	20
7	食事記録の栄養価計算と評価②	栄養管理ソフト（ヘルスカウンセラー）を用いて、食事記録の栄養価計算及び評価	授業の復習	20
8	食事記録の栄養価計算と評価②	栄養管理ソフト（ヘルスカウンセラー）を用いて、食事記録の栄養価計算及び評価	授業の復習	20
9	プログラミングソフトを活用した、食育プログラムの作成①	プログラミングソフト（スクラッチ）の基本的な使い方を学ぶ	授業の復習	20
10	プログラミングソフトを活用した、食育プログラムの作成①	プログラミングソフト（スクラッチ）の基本的な使い方を学ぶ	授業の復習	20
11	プログラミングソフトを活用した、食育プログラムの作成②	プログラミングソフト（スクラッチ）を活用し、食育プログラムを作成する	授業の復習	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	プログラミングソフトを活用した、食育プログラムの作成②	プログラミングソフト（スクラッチ）を活用し、食育プログラムを作成する	授業の復習	20
13	プログラミングソフトを活用した、食育プログラムの作成③	プログラミングソフト（スクラッチ）を活用し、食育プログラムを作成する	授業の復習	20
14	プログラミングソフトを活用した、食育プログラムの作成③	食育プログラムを発表する 課題③ 作品の提出	授業の復習	20
15	学校給食の献立作成、食育教材（動画等）の作成①	給食管理実習（校外）に向けて、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成及び、食育教材（動画）作成	授業の復習	20
16	学校給食の献立作成、食育教材（動画等）の作成①	給食管理実習（校外）に向けて、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成及び、食育教材（動画）作成	授業の復習	20
17	学校給食の献立作成、食育教材（動画等）の作成②	給食管理実習（校外）に向けて、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成及び、食育教材（動画）作成	授業の復習	20
18	学校給食の献立作成、食育教材（動画等）の作成②	給食管理実習（校外）に向けて、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成及び、食育教材（動画）作成 課題② 作品の提出	授業の復習	20
19	学校給食の献立作成、食育教材（動画等）の作成③	給食管理実習（校外）に向けて、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成及び、食育教材（動画）作成 課題② 作品の提出	授業の復習	20
20	学校給食の献立作成、食育教材（動画等）の作成③	給食管理実習（校外）に向けて、学校給食摂取基準に基づいた、学校給食の献立作成及び、食育教材（動画）作成 課題② 作品の提出	授業の復習	20
21	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	授業の復習	20
22	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	授業の復習	20
23	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	授業の復習	20
24	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	授業の復習	20
25	栄養情報の発信①	様々な栄養情報の収集と発信の方法	授業の復習	20
26	栄養情報の発信①	栄養情報媒体の作成と発信	授業の復習	20
27	栄養情報の発信②	栄養情報媒体の作成と発信	授業の復習	20
28	栄養情報の発信②	栄養情報媒体の作成と発信	授業の復習	20
29	栄養情報の発信③	栄養情報媒体の作成と発信	授業の復習	20
30	まとめ	栄養情報処理実習の授業のまとめ☑ 実技試験	授業の復習	20

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,橋本 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。☒療機関での勤務経験をもとに、食事調査と栄養アセスメント(3～16回)についての授業を行う。 課題については、コメント等によるフィードバックを行う。☒ ☒務経験：看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。 位置づけ・水準 FN2364		
達成目標	☒ ①栄養アセスメントとしての食事調査法の理解と血液検査の基準値を把握し、栄養計画書を作成できる 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☒ 単位認定の最低基準は、上記達成目標の8割を理解していること。☒ ディプロマポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感☒		
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	演習栄養教育 第7版☒ 大里進子 編 医歯薬出版株式会社		
参考書	日本人の食事摂取基準2020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。		
オフィスタイトム	水曜日1.2コマ☒ 食生活研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	栄養教育の目的と対象のニーズの把握について(岡部、本間)	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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
2	栄養教育の目的と対象のニーズの把握について(岡部、本間)	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	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
3	食事調査の方法と解読方法について(岡部、本間)	食事調査法の理解。2人組のペアを組み、24時間思い出し法の聞き取りを行う。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
4	食事調査の方法と解読方法について(岡部、本間)	食事調査法の理解。2人組のペアを組み、24時間思い出し法の聞き取りを行う。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
5	食事調査の方法と解読方法について(岡部、本間)	3日間の食事調査(宿題)を行い、実際に計算があっているのかをパソコンにて入力する。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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
6	食事調査の方法と解読方法について(岡部、本間)	3日間の食事調査(宿題)を行い、実際に計算があっているのかをパソコンにて入力する。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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
7	食事調査の方法と解読方法について(岡部、本間)	食物摂取頻度調査を行い、3日間の食事調査法との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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
8	食事調査の方法と解読方法について(岡部、本間)	食物摂取頻度調査を行い、3日間の食事調査法との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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
9	栄養ケアアセスメントの理解(岡部、本間)	栄養アセスメントの方法を学習する。栄養診断用語の表記方法と検査データの読み方、栄養データベースの記入方法について理解する。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
10	栄養ケアアセスメントの理解(岡部、本間)	栄養アセスメントの方法を学習する。栄養診断用語の表記方法と検査データの読み方、栄養データベースの記入方法について理解する。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
11	栄養アセスメント・ケアプラン①(岡部、本間)	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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	栄養アセスメント・ケアプラン①(岡部、本間)	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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
13	栄養アセスメント・ケアプラン②(岡部、本間)	症例別検討②：高尿酸血症の患者に対する栄養指導計画書を作成する。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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
14	栄養アセスメント・ケアプラン②(岡部、本間)	症例別検討②：高尿酸血症の患者に対する栄養指導計画書を作成する。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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
15	栄養アセスメント・ケアプラン③(岡部、本間)	症例別検討③：糖尿病の患者に対する具体策の作成。糖尿病食品交換表を用いて具体的な献立例を作成する。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
16	栄養アセスメント・ケアプラン③(岡部、本間)	症例別検討③：糖尿病の患者に対する具体策の作成。糖尿病食品交換表を用いて具体的な献立例を作成する。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
17	行動変容技法の活用①(岡部、本間)	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、鉄や鉄吸収に必要な栄養素の摂取拡大を図る。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
18	行動変容技法の活用①(岡部、本間)	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、鉄や鉄吸収に必要な栄養素の摂取拡大を図る。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
19	集団栄養教育の実習②(岡部、本間)	前回の症例を基に、集団栄養指導の指導案を作成する。ゴールイメージを具体的にすること。集団栄養指導に用いるプレゼンテーションの作成方法について学ぶ。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
20	集団栄養教育の実習②(岡部、本間)	前回の症例を基に、集団栄養指導の指導案を作成する。ゴールイメージを具体的にすること。集団栄養指導に用いるプレゼンテーションの作成方法について学ぶ。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
21	集団栄養教育の実習③(岡部、本間)	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	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
22	集団栄養教育の実習③(岡部、本間)	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	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
23	集団栄養教育の実習④ 発表(岡部、本間)	計画した集団栄養教育についてデモンストレーションを行う。また、実際に教室を実施する際の必要な段取りについて報告する。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
24	集団栄養教育の実習④ 発表(岡部、本間)	計画した集団栄養教育についてデモンストレーションを行う。また、実際に教室を実施する際の必要な段取りについて報告する。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
25	SOAPの記録方法の実習(岡部、本間)	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、P O S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	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
26	SOAPの記録方法の実習(岡部、本間)	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、P O S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	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
27	カウンセリングの実習(岡部、本間)	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	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
28	カウンセリングの実習(岡部、本間)	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	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
29	行動変容技法の活用②(岡部、本間)	1か月かけて実施した行動変容技法の活用を通して、各人の経過と結果について報告する。ナッジ理論の活用について。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
30	行動変容技法の活用②(岡部、本間)	1か月かけて実施した行動変容技法の活用を通して、各人の経過と結果について報告する。ナッジ理論の活用について。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20

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。☑ 【課題（試験やレポート等）に対するフィードバック（評価の伝達）方法】☑ 課題を課した翌週の授業で、解説を行い、フィードバックします。☑ ☑ 【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】☑ FN2265		
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。☑ 【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解してること」☑ 【ディプロマポリシーとの関係】：知識・技能、社会的応用、倫理・責任、衛生管理・指導		
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	四訂 栄養教諭論 ー理論と実際ー 建帛社 2800円＋税☑ 食に関する指導の手引 ー第二次改定版ー 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		
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）☑ 火曜V限（16：10～17：40）☑ 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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	与えられた課題に取り組む。	60
2	栄養教諭の制度と役割①	栄養教諭の職務が食に関する指導と学校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。	与えられた課題に取り組む。	60
3	栄養教諭の制度と役割②	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。☑	与えられた課題に取り組む。	60
4	栄養教諭の制度と役割③	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、学校給食法、食育基本法、食育推進基本計画について理解する。	与えられた課題に取り組む。	60
5	学校組織と栄養教諭	学校組織と栄養教諭の位置づけについて学び、学校組織の中での栄養教諭の具体的な働きについて理解する。	与えられた課題に取り組む。	60
6	学校給食と日本人の食生活	学校給食の食事内容の推移、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。	与えられた課題に取り組む。	60
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。☑	与えられた課題に取り組む。	60
8	学習指導要領の意義と食育のあり方	学校において食育を推進するにあたっては、学習指導要領の趣旨や内容などをよく理解した上で、教育課程に位置付け、組織的・計画的な取り組みを行うことが大切であることを学ぶ。	与えられた課題に取り組む。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
9	食に関する指導の全体計画	食に関する指導は、「食に関する指導の全体計画」を作成し、全教職員が共通理解の下、学校教育活動全体として取り組むことが重要である。全体計画の必要性、作成の手順及び内容、食育推進の評価について理解する。	与えられた課題に取り組む。	60
10	食に関する指導の展開	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ので、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。	与えられた課題に取り組む。	60
11	給食の時間における食に関する指導①	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徴や進め方、指導の留意点について理解する。	与えられた課題に取り組む。	60
12	給食の時間における食に関する指導②	給食の時間における食に関する指導の実際として、給食の時間（ショートタイム）の模擬授業の演習を行う。	与えられた課題に取り組む。	60
13	教科等における食に関する指導①	食に関する指導は、教科・領域の指導などと相互に関連させながら学校教育活動全体を通して行われている。本時では生活科、家庭科、技術・家庭科（家庭分野）における食に関する指導について理解する。	与えられた課題に取り組む。	60
14	教科等における食に関する指導②	前回到引き続き、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、「体育科」、「保健体育科」、総合的な学習の時間における食に関する指導について理解する。	与えられた課題に取り組む。	60
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。	与えられた課題に取り組む。	60

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。☑ 【課題（試験やレポート等）に対するフィードバック（評価の伝達）方法】☑ 課題を課した翌週の授業で、解説を行い、フィードバックします。☑ ☑ 【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】☑ FN2266		
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。☑ 【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解してること」☑ 【ディプロマポリシーとの関係】：知識・技能、社会的応用、倫理・責任、衛生管理・指導		
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	四訂 栄養教諭論 ー理論と実際ー 建帛社 2800円＋税☑ 食に関する指導の手引 ー第二次改定版ー 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Ⅲ限（12：50～14：20）☑ 火曜Ⅴ限（16：10～17：40）☑ 場所：月はNo.1調理学研究室（家政学館1階）☑ 火は調理実習室・ラーニングcommons（家政学館1階）☑ 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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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Ⅰの復習を行う。☑	与えられた課題に取り組む	60
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。☑	与えられた課題に取り組む	60
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。☑	与えられた課題に取り組む	60
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。☑	与えられた課題に取り組む	60
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。☑	与えられた課題に取り組む	60
6	特別活動における食に関する指導【演習②】	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。☑	与えられた課題に取り組む	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	個別栄養相談指導の意義と方法 ①	個別栄養相談指導は、個人の身体状況や栄養状態・食行動などを総合的に評価・判定し、家庭や地域での背景・知識・理解度など、教育上の特性に合った方法を用いる。効果的な手法としてカウンセリング技法を学ぶ。 ☒	与えられた課題に取り組む	60
8	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。☒	与えられた課題に取り組む	60
9	特別活動における食に関する指導【演習④】	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。☒	与えられた課題に取り組む	60
10	個別栄養相談指導の意義と方法 ②	食物アレルギー、肥満、やせ（過激なダイエット・偏食含む）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。	与えられた課題に取り組む	60
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。☒	与えられた課題に取り組む	60
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。☒	与えられた課題に取り組む	60
13	家庭・地域社会との連携	食に関する指導は、学校と家庭・地域社会の連携を図ることにより大きな効果がある。本時は、連携の意義と栄養教諭の役割、連携推進の方法などについて理解する。☒	与えられた課題に取り組む	60
14	家庭・地域社会との連携【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」を作成し、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評価を行う。☒	与えられた課題に取り組む	60
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。☒	与えられた課題に取り組む	60

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。☑療機関での勤務経験をもとに、授業を行う。 課題のフィードバックは翌週に回答の解説をして、全体に向けてフィードバックする。☑ ☑務経験：看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。 位置づけ・水準 FN2270☑ ☑ ☑			
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☑ 単位認定の最低基準は、上記到達目標の8割を理解していること☑ ディプロマポリシーとの関係：研鑽、社会貢献			
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	新しい臨床栄養学 後藤昌義 編☑ 南江堂			
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	水曜日1・2コマ ☑ 食生活研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
2	栄養補給法①	経口栄養・経静脈栄養・経管栄養について☑ ☑	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
3	栄養補給法②	経口栄養・経静脈栄養・経管栄養について	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
9	膵臓病	急性膵炎・慢性膵炎の病態と食事療法について	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30
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	指定された授業内容について、教科書を読んでくる。豆テストの復習を行う。	30

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 2年 2単位 選択	
担当教員	黒澤 廣子			
開講期	後期			
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。医療機関、介護保険施設に勤務した経験をもとに、それぞれの病態に応じた食事療法について授業を行う。実務経歴：管理栄養士として医療機関（太田西ノ内病院）病院、介護保険施設（介護老人保健施設桔梗）に勤務。[課題]レポート・献立作成・栄養量計算の課題に対し、添削・返却し、コメントによるフィードバックを行う。 位置づけ・水準 FN2271			
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。[単位認定の最低基準]内容の7割を理解していること。[ディプロマ・ポリシーとの関係]研鑽を積む、社会貢献力、意識と責任感			
受講資格	家政学部 食物栄養学科☑ 2年 2単位 選択 後期	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	水曜日 2コマ、4コマ☑ 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス 代謝系疾患・栄養障害	履修の手引き（平成30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	臨床栄養学Ⅰで学んだ、栄養障害について 予習する。栄養障害の穴埋め問題	20
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）	第1回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第2回授業の予習	20
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）	第2回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第3回授業の予習 食事記録のエネルギー計算	20
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）	第3回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第4回授業の予習	20
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）	第4回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第5回授業の予習 肥満・メタボリックシンドロームの穴埋め問題	20
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）	第5回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第6回授業の予習 胃食道逆流症の穴埋め問題	20
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）	第6回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第7回授業の予習	20
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）	第7回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第8回授業の予習	20
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）	第8回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第9回授業の予習	20
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	第9回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第10回授業の予習	20
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）	第10回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第11回授業の予習	20
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）	第11回授業の復習とノート整理と教科書を 参考に第12回授業の予習 貧血の穴埋め問題	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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）	第12回授業の復習とノート整理と教科書を参考に第13回授業の予習	20
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）	第13回授業の復習とノート整理と教科書を参考に第14回授業の予習	20
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	第14回授業の復習とノート整理と教科書を参考に第15回授業の予習 妊産婦・授乳婦の疾患（肥満・貧血・糖尿病・高血圧）の穴埋め問題	20

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 2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。☑ 医療機関、介護保険施設に勤務した経験をもとに、それぞれの病態に応じた献立作成とそれを基に調理実習を行い評価、講評する。実務経歴：管理栄養士として医療機関（太田西ノ内病院）病院、介護保険施設（介護老人保健施設桔梗）に勤務。[課題]レポート・献立作成・栄養量計算の課題に対し、添削・返却し、コメントによるフィードバックを行う。☑ 位置づけ・水準 FN2274			
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。[単位認定の最低基準]内容の7割を理解していること。[ディプロマ・ポリシーとの関係]研鑽を積む、社会貢献力、意識と責任感			
受講資格	家政学部 食物栄養学科☑ 2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	水曜日 10：30～12：00 14：30～16：00☑ 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス 病院給食 演習問題（黒澤・本間）	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	「食事療養実務入門」教科書の148ページからの入院時食事制度概説を復習する。	30
2	ガイダンス 病院給食 演習問題（黒澤・本間）	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	「食事療養実務入門」教科書の148ページからの入院時食事制度概説を復習する。	30
3	一般食 演習問題（黒澤・本間）	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	常食から全がゆ食の展開食の課題の取り組み	30
4	一般食 演習問題（黒澤・本間）	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	常食から全がゆ食の展開食の課題の取り組み	30
5	治療食（黒澤・本間）	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	糖尿病食品交換表についての復習	30
6	治療食（黒澤・本間）	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	糖尿病食品交換表についての復習	30
7	糖尿病食品交換表を用いた調理実習（1食分）と単位計算（黒澤・本間）	献立作成上の注意点等 調理実習（1食分）と単位計算	食品交換表の単位数の計算	30
8	糖尿病食品交換表を用いた調理実習（1食分）と単位計算（黒澤・本間）	献立作成上の注意点等 調理実習（1食分）と単位計算	集団栄養指導の管理栄養士担当の学生は資料作成 それ以外の学生は食品交換表の見方について復習	30
9	演習（糖尿病の集団指導）グループワーク（黒澤・本間）	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	自宅での調理の課題の取り組み	30
10	演習（糖尿病の集団指導）グループワーク（黒澤・本間）	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	自宅での調理の課題の取り組み	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
11	糖尿病食品交換表を用いた献立作成（黒澤・本間）	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	食品交換表の単位数の計算	30
12	糖尿病食品交換表を用いた献立作成（黒澤・本間）	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	食品交換表の単位数の計算	30
13	糖尿病1600kcal常食の試作（黒澤・本間）	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）	調理実習のレポート作成（PFC・動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	30
14	糖尿病1600kcal常食の試作（黒澤・本間）	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）	調理実習のレポート作成（PFC・動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	30
15	演習（胃潰瘍、十二指腸潰瘍の集団栄養指導）（黒澤・本間）	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	自宅での調理の課題の取り組み	30
16	演習（胃潰瘍、十二指腸潰瘍の集団栄養指導）（黒澤・本間）	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	自宅での調理の課題の取り組み	30
17	胃・十二指腸潰瘍1600kcal全粥献立作成（黒澤・本間）	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。エネルギー 1, 600kcal たんぱく質 70g	胃・十二指腸潰瘍に適した食品の選択について教科書78ページを確認しておくこと。	30
18	胃・十二指腸潰瘍1600kcal全粥献立作成（黒澤・本間）	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。エネルギー 1, 600kcal たんぱく質 70g	胃・十二指腸潰瘍に適した食品の選択について教科書78ページを確認しておくこと。	30
19	胃・十二指腸潰瘍 1600kcal全粥試作（黒澤・本間）	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）	調理実習のレポート作成（PFC・動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	30
20	胃・十二指腸潰瘍 1600kcal全粥試作（黒澤・本間）	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）	調理実習のレポート作成（PFC・動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	30
21	高齢者食（黒澤・本間）	①ビデオ（CVD）学習 ②トロミ調整食品を牛乳に薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみの3種類のとろみを実習 【とろみ測定版（ラインスプレッドテスト）の実施】 ③あーと試食	リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013について教科書228ページを復習する	30
22	高齢者食（黒澤・本間）	①ビデオ（CVD）学習 ②トロミ調整食品を牛乳に薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみの3種類のとろみを実習 【とろみ測定版（ラインスプレッドテスト）の実施】 ③あーと試食	リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013について教科書228ページを復習する	30
23	介護食（黒澤・本間）	①高齢者の献立作成（献立用紙はA4サイズ縦） 常食⇒全がゆ食⇒嚥下調整食3の展開食	学会分類の嚥下調整食3について食形態を確認する。	30
24	介護食（黒澤・本間）	①高齢者の献立作成（献立用紙はA4サイズ縦） 常食⇒全がゆ食⇒嚥下調整食3の展開食	学会分類の嚥下調整食3について食形態を確認する。	30
25	介護食の調理実習 介助方法実技（黒澤・本間）	①スルーパートナーを使用し嚥下調整食3（ソフト食）の作成 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	摂食・嚥下のしくみについて復習する	30
26	介護食の調理実習 介助方法実技（黒澤・本間）	①スルーパートナーを使用し嚥下調整食3（ソフト食）の作成 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	摂食・嚥下のしくみについて復習する	30
27	褥瘡（黒澤・本間）	症例による栄養量算出と経腸栄養剤の選定と提供栄養量について	褥瘡のステージ分類について復習する	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
28	褥瘡（黒澤・本間）	症例による栄養量算出と経腸栄養剤の選定と提供栄養量について	褥瘡のステージ分類について復習する	30
29	静脈栄養法・経管栄養法（黒澤・本間）	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N P C / N比について演習 ②症例検討栄養剤の選定	経腸栄養剤の種類について教科書262～267ページの付録で復習する	30
30	静脈栄養・経管栄養（黒澤・本間）	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N P C / N比について演習 ②症例検討栄養剤の選定	経腸栄養剤の種類について教科書262～267ページの付録で復習する	30

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,橋本 杏菜			
開講期	前期			
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。☑ 医療機関、介護保険施設に勤務した経験をもとに、それぞれの病態に応じた献立作成とそれを基に調理実習を行い評価、講評する。実務経歴：管理栄養士として医療機関（太田西ノ内病院）病院、介護保険施設（介護老人保健施設桔梗）に勤務。☑ 〔課題〕レポート・献立作成・栄養量計算の課題に対し、添削・返却し、コメントによるフィードバックを行う。☑ ☑ 位置づけ・水準 FN2375			
達成目標	〔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。〔単位認定の最低基準〕内容の7割を理解していること。〔ディプロマ・ポリシーとの関係〕研鑽を積む、社会貢献力、意識と責任感			
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（診療報酬の食事療養費と栄養指導に関するまとめ）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 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	火曜日 10：30～12：00 水曜日 14：40～16：00☑ ☑ 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	高血圧・心臓病・脂質異常症食（黒澤・本間）	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。	調理における塩分濃度をもとに、調味料の使用量が計算できるように復習する。	20
2	高血圧・心臓病・脂質異常症食（黒澤・本間）	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。	調理における塩分濃度をもとに、調味料の使用量が計算できるように復習する。	20
3	脂質異常症の模擬集団栄養指導③とグループワーク（黒澤・本間）	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☑	集団栄養指導の管理栄養士担当の学生は資料作成をする。その他の学生は脂質異常の臨床検査値の見方を復習する。	20
4	脂質異常症の模擬集団栄養指導③とグループワーク（黒澤・本間）	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☑	集団栄養指導の管理栄養士担当の学生は資料作成をする。その他の学生は脂質異常の臨床検査値の見方を復習する。	20
5	脂質異常症食の献立作成（黒澤・本間）	脂質異常症 1600kcal たんぱく質70g、脂質40g 食塩6g未満 コレステロール200mgの献立作成	コレステロールの多い食品や食物繊維の多い食品選択ができるよう復習する。	20
6	脂質異常症食の献立作成（黒澤・本間）	脂質異常症 1600kcal たんぱく質70g、脂質40g 食塩6g未満 コレステロール200mgの献立作成	コレステロールの多い食品や食物繊維の多い食品選択ができるよう復習する。	20
7	脂質異常症食 1600kcal たんぱく質70g、脂質40g 食塩6g コレステロール200mgの調理実習（黒澤・本間）	グループの代表者の献立を3食分を作成し試食する。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。	調理実習のレポート作成。（PFC、動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	20
8	脂質異常症食 1600kcal たんぱく質70g、脂質40g 食塩6g コレステロール200mgの調理実習（黒澤・本間）	グループの代表者の献立を3食分を作成し試食する。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。	調理実習のレポート作成。（PFC、動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
9	間接熱量測定（メタボリックアナライザーを使って測定）グループワーク（黒澤・本間）	グループ内の1人が測定（測定条件①姿勢座位②空腹時（食後4時間以上経過）③喫煙・カフェイン飲料控える④10分程度座位で安静にした後測定が望ましい ⇒ A. Haris-Benedict式 B. 日本人の食事摂取基準を用いた C. 国立健康・栄養研究所の式 等の簡易式との比較をする	栄養管理学Ⅰの授業の必要栄養量の算出を復習する。	20
10	間接熱量測定（メタボリックアナライザーを使って測定）グループワーク（黒澤・本間）	グループ内の1人が測定（測定条件①姿勢座位②空腹時（食後4時間以上経過）③喫煙・カフェイン飲料控える④10分程度座位で安静にした後測定が望ましい ⇒ A. Haris-Benedict式 B. 日本人の食事摂取基準を用いた C. 国立健康・栄養研究所の式 等の簡易式との比較をする	栄養管理学Ⅰの授業の必要栄養量の算出を復習する。	20
11	肝臓病食 膵臓病食（黒澤・本間）	肝臓病は急性期と慢性期に分けられる。慢性期には代償期と非代償期に分けられ、非代償期の栄養管理について学ぶ。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。	肝臓病、膵臓病の臨床検査値の見方を復習する。	20
12	肝臓病食 膵臓病食（黒澤・本間）	肝臓病は急性期と慢性期に分けられる。慢性期には代償期と非代償期に分けられ、非代償期の栄養管理について学ぶ。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。	肝臓病、膵臓病の臨床検査値の見方を復習する。	20
13	肝臓病食（肝硬変）の献立作成（黒澤・本間）	肝臓食 1200kcal たんぱく質 40g 脂質 25g 食塩 5gの献立作成 アミノレバンEN2袋（エネルギー420kcal たんぱく質27g）肝不全用経口栄養剤	肝硬変の非代償期の食事療法について復習する。	20
14	肝臓病食（肝硬変）の献立作成（黒澤・本間）	肝臓食 1200kcal たんぱく質 40g 脂質 25g 食塩 5gの献立作成 アミノレバンEN2袋（エネルギー420kcal たんぱく質27g）肝不全用経口栄養剤	肝硬変の非代償期の食事療法について復習する。	20
15	膵臓病食の模擬集団栄養指導④とグループワーク（黒澤・本間）	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	集団栄養指導の管理栄養士担当の学生は資料作成をする。その他の学生は膵臓病の食事療法を復習する。	20
16	膵臓病食の模擬集団栄養指導④とグループワーク（黒澤・本間）	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	集団栄養指導の管理栄養士担当の学生は資料作成をする。その他の学生は膵臓病の食事療法を復習する。	20
17	膵臓病食安定期の献立作成（黒澤・本間）	1700kcal たんぱく質 70g 脂質 30g以下 食塩 8g未満 常食の献立作成（MCTの使用）	自宅での調理の課題の取り組み	20
18	膵臓病食安定期の献立作成（黒澤・本間）	1700kcal たんぱく質 70g 脂質 30g以下 食塩 8g未満 常食の献立作成（MCTの使用）	自宅での調理の課題の取り組み	20
19	膵臓病食調理実習（黒澤・本間）	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。	調理実習のレポート作成。（PFC、動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	20
20	膵臓病食調理実習（黒澤・本間）	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。	調理実習のレポート作成。（PFC、動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	20
21	腎臓病食 治療用特殊食品を活用した調理実習（黒澤・本間）	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る。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。	自宅での調理の課題の取り組み	20
22	腎臓病食 治療用特殊食品を活用した調理実習（黒澤・本間）	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る。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。	自宅での調理の課題の取り組み	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
23	腎臓病食の模擬集団栄養指導⑤ とグループワーク（黒澤・本間）	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☑	集団栄養指導の管理栄養士担当の学生は資料作成をする。その他の学生は慢性腎臓病の臨床検査値の見方を復習する。	20
24	腎臓病食の模擬集団栄養指導⑤ とグループワーク（黒澤・本間）	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☑	集団栄養指導の管理栄養士担当の学生は資料作成をする。その他の学生は慢性腎臓病の臨床検査値の見方を復習する。	20
25	腎臓病食の献立作成（黒澤・本間）	保存期慢性腎不全食 1800kcal たんぱく質 40g 食塩 5g 献立作成	腎臓病食品交換表の使い方を復習する。	20
26	腎臓病食の献立作成（黒澤・本間）	保存期慢性腎不全食 1800kcal たんぱく質 40g 食塩 5g 献立作成	腎臓病食品交換表の使い方を復習する。	20
27	腎臓病食調理実習（黒澤・本間）	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	調理実習のレポート作成。（P F C、動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	20
28	腎臓病食調理実習（黒澤・本間）	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	調理実習のレポート作成。（P F C、動物性たんぱく質比、食材料費の算出）	20
29	入院時食事療養における食事摂取基準の取り扱い（黒澤・本間）	①食事摂取基準基準の運用と「食事基準」 ②食品構成と食品類別荷重平均成分表にいて ③食類類別荷重平均成分表の作成	食品類別荷重平均成分表の作成	20
30	入院時食事療養における食事摂取基準の取り扱い（黒澤・本間）	①食事摂取基準基準の運用と「食事基準」 ②食品構成と食品類別荷重平均成分表にいて ③食類類別荷重平均成分表の作成	食品類別荷重平均成分表の作成	20

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	[授業の目的・ねらい]☑ 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・栄養疫学などについて学習し、実際の現場でのとらえ方や課題について把握できるようにする。☑ [授業全体の内容の概要]☑ 公衆栄養学の概念、健康・栄養問題の現状と課題、栄養疫学、地域診断と公衆栄養マネジメント、公衆栄養プログラムの展開を解説する。また、保健所に勤務した経験をもとに実際の現場での活動内容や課題について講義する。☑ 実務経験：福島県の職員(管理栄養士)として保健所と病院に勤務☑ 【課題に対するフィードバックの方法】小テスト実施後、特に誤りが多かった部分についてその後の授業でフィードバックを行う。☑ 【位置付け・水準】FN2276			
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・栄養疫学などの公衆栄養について理解できる。☑ 【単位認定の最低基準】授業内容の6割を理解していること。☑ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】研鑽、社会貢献、意識と責任感			
受講資格	食物栄養学科 2年	成績評価 方法	①小テスト ②定期試験	30点☑ 70点
教科書	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学 2021年版 第一出版 井上浩一、草間かおる、村山伸子			
参考書	公衆衛生がみえる 2020-2021 ☑ディックメディア			
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、教科書は持参すること。			
オフィスタイム	木曜日5コマ（16：10～17：05）、金曜日5コマ（16：10～17：05）☑ 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	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、公衆栄養活動の視点および方向性について学ぶ。☑ ☑	終了後、授業内容を復習する。	30
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。☑ ☑ ☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
3	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	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
4	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、栄養素摂取量☑・食品群別摂取量 ・料理、食事パターン☑ ☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
5	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。☑ ・食生活 ・食知識、食態度、食スキル	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
6	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☑ ☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	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☒ 小テストを行う。 ☒	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
8	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。☒	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
9	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☒ ・食物摂取頻度調査法☒ ・食事摂取量を反映する身体測定値、生化学的指標 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
10	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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
11	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。 ☒ ☒	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
12	地域診断と公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメントの基本的な考え方やその必要性を学ぶとともに、適切な展開とするために求められる公衆栄養アセスメントの目的や方法について理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
13	地域診断と公衆栄養マネジメント	公衆栄養プログラムにおける目標設定の方法を理解し、取り組みの計画・実施・評価の各段階に応じた望ましい対応について学ぶ。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
14	公衆栄養プログラムの展開	具体的な公衆栄養活動の事例を通して、地域特性に対応したプログラムの展開と、食環境整備のためのプログラムの展開について学ぶ。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
15	公衆栄養プログラムの展開	具体的な公衆栄養活動の事例を通して、地域集団の特性別に対応したプログラムとして、ライフステージ別と生活習慣病ハイリスク集団のプログラムについて学ぶ。 小テストを行う。 ☒	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30

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]☑ 地域社会や集団生活など広い範囲で国民の健康を増進するための栄養活動・栄養施策について学習し、公衆栄養活動の実際展開等を理解する。☑ [授業全体の概要]☑ 公衆栄養関連法規・国の健康増進基本方針・諸外国の健康・栄養政策等について解説する。また、保健所に勤務した経験をもとに実際の現場での活動内容や課題について講義する。☑ 実務経歴：福島県の職員（管理栄養士）として保健所と病院に勤務☑ 【課題に対するフィードバックの方法】小テスト実施後、特に誤りが多かった部分についてその後の授業でフィードバックを行う。☑ 【位置付け・水準】FN2377			
達成目標	[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増進するための栄養活動・栄養施策が理解できる。☑ 【単位認定の最低基準】授業内容の6割を理解していること。☑ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】研鑽、社会貢献、意識と責任感			
受講資格	食物栄養学科 3年	成績評価 方法	①小テスト 30点☑ ②定期試験 70点	
教科書	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学 2020年版 第一出版 井上浩一、草間かおる、村山伸子			
参考書	公衆衛生がみえる 2020-2021 メディックメディア			
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、教科書は持参すること。☑ ・地域活動の視点から地域や集団を対象とした公衆栄養活動に関心を持つこと。			
オフィスタイム	木曜日5コマ（16：10～17：05）、金曜日5コマ（16：10～17：05）☑ 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	わが国の公衆栄養活動	公衆栄養活動の役割、公衆行政の組織と人材育成について理解する。	終了後、授業内容を復習する。	30
2	公衆栄養関連法規	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。☑ ・地域保健法☑ ・保健所、市町村保健センターの役割	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
3	公衆栄養関連法規	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。☑ ☑・健康増進法	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
4	公衆栄養関連法規	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。☑ ・食育基本法	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
5	公衆栄養関連法規	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 ・高齢者の医療の確保に関する法律 ・介護保険法 ・食品表示法	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
6	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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
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）について解説する。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
8	健康増進基本方針と地方計画	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。健康日本（第一次）、健康フロンティア戦略等について理解する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
9	健康日本2 1（第二次）	健康日本2 1（第二次）の目的、対策の概要について解説する。 ☑	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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、内容、方法について解説する。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
12	実施に関連する指針、ツール	食生活指針や食事バランスガイド、運動指針の内容について解説する。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
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。 小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
15	まとめ	授業の復習とまとめを行う。 小テストを行う。	終了後、テストに向けて各単元の理解を教科書等を用いて復習する。	30

科目名	公衆栄養学実習	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員	星 千歳,根本 絢香			
開講期	前期			
授業概要	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、公衆栄養活動で求められる知識や技術を実習する。また、保健所に勤務した経験をもとに実際の現場での活動内容や課題について講義する。☒ 実務経歴：福島県の職員（管理栄養士）として保健所と病院に勤務☒ 【課題に対するフィードバック】最終授業でフィードバックを行う。☒ 【位置付け・水準】FN2378			
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。☒ 【単位認定の最低基準】授業内容の6割を理解していること。☒ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】研鑽、社会貢献、意識と責任感			
受講資格	家政学部 食物栄養学科 3年	成績評価 方法	①小テスト 50点☒ ②課題 20点 ③プレゼンテーション 30点	
教科書	公衆栄養学実習～事例から学ぶ公衆栄養プログラムの展開～ 同文書院 手嶋哲子、田中久子			
参考書	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学 2020年版 第一出版 井上浩一、草間かおる、村山伸子			
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、教科書・参考書・PCは持参すること。☒ ・グループワークに積極的に参加すること。 ☒ ・食、栄養、公衆栄養の分野に関わる新聞記事を読み、収集すること。			
オフィスタイム	木曜日5コマ（16：10～17：05）、金曜日5コマ（16：10～17：05） ☒ 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	公衆栄養学実習の目的 （担当：星、根本）	・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、本授業の解説と評価方法について説明する。☑ ・グループ編成	終了後、授業内容を復習する。	30
2	地域における公衆栄養プログラム （担当：星、根本）	・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。☑	終了後、授業内容を復習する。	30
3	公衆栄養アセスメント （担当：星、根本）	・地域診断のための情報源と情報収集について解説する。 ・地域診断アセスメントを行う。	地域診断アセスメントをまとめる。	30
4	公衆栄養アセスメント （担当：星、根本）	・地域診断のための情報源と情報収集について解説する。 ・地域診断アセスメントを行う。	地域診断アセスメントをまとめる。	30
5	公衆栄養プログラムの計画策定 （担当：星、根本）	・公衆栄養プログラムの計画立案について解説する。 ・地域診断アセスメントから目標設定し、事業計画ワークシートを作成する。	事業計画ワークシートを作成する。	30
6	公衆栄養プログラムの計画策定 （担当：星、根本）	・公衆栄養プログラムの計画立案について解説する。 ・地域診断アセスメントから目標設定し、事業計画ワークシートを作成する。	事業計画ワークシートを作成する。	30
7	公衆栄養の現状と問題点① （担当：星、根本）	・各ライフステージ（妊娠授乳期・幼児期・学童期・思春期・成人期・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。 ・小テストを行う。 ☑ ☑	予習として応用栄養学の教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
8	公衆栄養の現状と問題点① （担当：星、根本）	・各ライフステージ（妊娠授乳期・幼児期・学童期・思春期・成人期・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。 ☑ ☑	予習として応用栄養学の教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
9	公衆栄養プログラムの展開 （担当：星、根本）	・ライフステージ別の地域住民の方を対象とした事業計画を作成する。	事業計画を作成する。	30
10	公衆栄養プログラムの展開 （担当：星、根本）	・事業計画をもとにグループで話し合い、題材を一つ選びパンフレットを作成する。☑	パンフレットを作成する。	30
11	公衆栄養プログラムの展開 （担当：星、根本）	・グループでパンフレットを作成する。 ・パンフレットを完成させる。	パンフレットを作成する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	公衆栄養プログラムの展開 (担当：星、根本)	・グループでパンフレットを作成する。 ・パンフレットを完成させる。	パンフレットを作成する。	30
13	公衆栄養プログラムの展開 (担当：星、根本)	・グループでパンフレットと同じ題材をもとにポスターを作成する。	ポスターを作成する。	30
14	公衆栄養プログラムの展開 (担当：星、根本)	・グループでパンフレットと同じ題材をもとにポスターを作成する。	ポスターを作成する。	30
15	公衆栄養プログラムの展開 (担当：星、根本)	・プレゼンテーションについて説明する。 ・グループでポスターを完成させる。 ・発表の準備とレジメの作成をする。	レジメの作成をする。	30
16	公衆栄養プログラムの展開 (担当：星、根本)	・プレゼンテーションについて説明する。 ・グループでポスターを完成させる。 ・発表の準備とレジメの作成をする。	レジメの作成をする。	30
17	発表会 (担当：星、根本)	・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まとめる。	発表会の準備をする。	30
18	発表会 (担当：星、根本)	・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まとめる。	発表会の準備をする。	30
19	国の栄養施策 (担当：星、根本)	・「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。☑ ・出身地の都道府県の「健康日本21計画」について調べる。☑	終了後、授業内容を復習する。	30
20	国の栄養施策 (担当：星、根本)	・「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。☑ ・出身地の都道府県の「健康日本21計画」について調べる。☑	終了後、授業内容を復習する。	30
21	国民健康・栄養調査 (担当：星、根本)	・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。☑	終了後、授業内容を復習する。	30
22	国民健康・栄養調査 (担当：星、根本)	・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。☑	終了後、授業内容を復習する。	30
23	公衆栄養の現状と問題点② (担当：星、根本)	・生活習慣病ハイリスク集団の「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。☑ ・特定健康診査、特定保健指導について解説する ・実践演習を行う。☑ ・小テストを行う。	終了後、授業内容を復習する。	30
24	公衆栄養の現状と問題点② (担当：星、根本)	・生活習慣病ハイリスク集団の「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。☑ ・特定健康診査、特定保健指導について解説する ・実践演習を行う。☑	終了後、授業内容を復習する。	30
25	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備（食環境） (担当：星、根本)	・施策と食環境整備、食を通じた社会環境の整備の促進について解説する。☑ ・食環境整備に関する取り組みを調べる。 ・小テストを行う。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
26	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備（食環境） (担当：星、根本)	・施策と食環境整備、食を通じた社会環境の整備の促進について解説する。☑ ・食環境整備に関する取り組みを調べる。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
27	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備（健康危機管理） （担当：星、根本）	・災害時における栄養・食生活と管理栄養士の活動について解説する。☑ ・災害時における食生活支援について考える。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
28	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備（健康危機管理） （担当：星、根本）	・災害時における栄養・食生活と管理栄養士の活動について解説する。☑ ・災害時における食生活支援について考える。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、授業内容を復習する。	30
29	まとめ （担当：星、根本）	・.☑衆栄養学実習のまとめを行う。 ・.保健所・保健センター実習について説明する・ ・小テストを行う。 ☑	終了後、授業内容を復習する。	30
30	まとめ （担当：星、根本）	・.☑衆栄養学実習のまとめを行う。 ・.保健所・保健センター実習について説明する。 ☑	終了後、授業内容を復習する。	30

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。☒ 【課題（小テスト）に対するフィードバックの方法について】☒ ☒ 小テスト採点后、特に誤りが多かった部分についてその後の授業で解説を行う。☒ 【位置づけ・水準】 FN2180		
達成目標	【単位認定の最低基準】 ☒ 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。この目標の8割程度を達成することをもって単位認定の最低基準とする。☒ ☒ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】 1. 管理栄養士を目指して、十分に研鑽を積んでいる。☒ 3. 食、栄養や健康に関わる知識と技術を社会で応用し、人々の生活の向上に貢献できる☒ 能力を修得している。		
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	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8版）、第一出版社、2020年		
参考書	特になし（プリントを配布）。		
学生への要望	テキストは必ず購入して授業に臨むこと。併せてプリントを配布するので、授業内容の把握に活用すること。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	火曜日 3コマ 金曜日4コマ ☒ 食品経営学研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	テキスト第1章「給食の概念」を読んでおくこと。	30
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」の「B.給食の資源と管理」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」の「B.給食の資源と管理」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」の「B.給食の資源と管理」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」の「D.給食経営と組織」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第2章「給食経営管理の概念」の「D.給食経営と組織」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。	テキスト第4章「給食経営における品質管理,生産管理,提供管理」の「B.食材料」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	60
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。これまでの学修成果を確認するため、小テストも行う。	テキスト第4章「給食経営における品質管理,生産管理,提供管理」の「B.食材料」を読んでおくこと。併せてプリントを見返して内容を把握・復習しておくこと。	90
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を中心に復習する。	これまでの学修内容を復習し、定期試験に備えること。	90

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	FN2281 実務経歴に関する内容：福島県の栄養教諭として学校給食施設に勤務した経験をもとに、特定給食施設における給食の意義や役割、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講義する。 課題に対するフィードバック：小テストを１０回実施します。WEBで解答送信することで点数化されます。 ・課題は、献立作成と栄養価計算、実際に試作・試食し感想を添えて提出すること。コメント等によるフィードバックを行います。			
達成目標	単位認定の最低基準：内容の７割を理解していること。 ① 特定給食施設における給食の意義・役割が理解できること。 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こと。 ③ 給食運営に関わる食材料・生産・提供・安全・衛生管理の方法について理解できること。 ディプロマポリシーとの関連 研鑽、社会貢献、意識と責任感、衛生上の管理指導			
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 小テスト 筆記試験	20％ 10％ 70％ ☒ ☒
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 伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修「日本人の食事摂取基準2020年版」第一出版			
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	木曜2限目・水曜５限目(給食管理研究室)			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション 給食の概念①	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 ・特定給食施設の届け出の義務 ・栄養士・管理栄養士の配置 ・都道府県等が行う給食施設への指導	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
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①	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
3	給食システム	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②	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
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を例に） ・栄養アセスメントの基本 ・栄養・食事の計画	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
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 ・献立作成の実際 ☆小テスト③	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
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 ・献立表の役割と様式 ☆小テスト④ ☆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	授業内容の復習と、次回の予習を行う。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を行いその結果をまとめる。	120
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④ （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	授業内容の復習と、次回の予習を行う。小学生を対象とした学校給食の提案と試作を行いその結果をまとめる。	120

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	栄養・食事管理⑤	給食施設における栄養・食事管理について学ぶ⑤ (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 ☆小テスト⑤	授業内容の復習と、次回の予習を行う。事業所給食におけるヘルシーメニューの提案と試作を行いその結果をまとめる。	120
9	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 ・作業工程表の意義と作成方法 ・品質評価の指標・方法 ☆小テスト⑥	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
10	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 ・発注書の作成 ☆小テスト⑦	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
11	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⑧	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
12	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⑨	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
13	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・衛生の実際 ・給食におけるH A C C Pシステムの運用 ・大量調理施設衛生管理マニュアル①	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
14	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⑩	授業内容の復習と、次回の予習を行う。	90
15	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	授業内容の復習と、次回の予習を行う。給食施設における災害時の献立作成と試作を行いその結果をまとめる。	120

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 2年 1単位 必修	
担当教員	亀田 明美			
開講期	後期			
授業概要	FN2282 職務経験に関する内容：福島県栄養教諭として勤務した経験をもとに、指導する。実務経験経歴：福島県内の小・中学校、学校給食センターに勤務 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。 課題に対するフィードバック：課題返却時にコメント等によるフィードバックを行います。			
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。 単位認定の最低基準：内容の7割を理解していること ディプロマポリシーとの関係：研鑽社会貢献、意識と責任感、衛生上の管理指導			
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10% ノート・課題40% 筆記試験50%
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	大量調理一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4限目、木曜3限目(給食管理研究室)			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション、栄養・食事管理	○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。 ◎事前指導：調理従事者の服装と衛生管理について理解する。	授業の復習	10
2	オリエンテーション、栄養・食事管理	○食事計画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） ◎事前指導 献立作成のポイント	授業の復習	10
3	厨房内見学	○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	授業の復習と実習ノートまとめ	10
4	厨房内見学	○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	授業の復習と実習ノートまとめ	10
5	食事計画の実際	○食事計画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②）	授業の復習と実習ノートまとめ 栄養計画に基づいたグループ献立を検討し、試作する。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	食事計画の実際	○食事計画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②） ◎事前学習：グループ献立と期間献立	授業の復習と実習ノートまとめ 栄養計画に基づいたグループ献立を検討し、試作する。	60
7	大量調理の実際	○大量調理の実際 作業工程表の作成、発注書の作成について学ぶ 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。（給食の生産）	授業の復習と実習ノートまとめ	10
8	大量調理の実際	○大量調理の実際 作業工程表の作成、発注書の作成について学ぶ 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。（給食の生産と提供）	授業の復習と実習ノートまとめ	10
9	大量調理の実際	○大量調理の実際 作業工程表の作成、発注書の作成について学ぶ ③：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。（給食の提供と後片付け）	授業の復習と実習ノートまとめ	10
10	大量調理の実際	○大量調理の実際 作業工程表の作成、発注書の作成について学ぶ☒ ④：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。（給食の品質改善とP D C Aサイクル）☒ ◎事前指導：発注書の作成。工程表の作成。満足度調査について	授業の復習と実習ノートまとめ	10
11	給食の試作	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。	授業の復習と実習ノートまとめ	10
12	給食の試作	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。	授業の復習と実習ノートまとめ	10
13	給食の試作	○グループごとに作業工程表に基づき、給食の試作を行う。	授業の復習と実習ノートまとめ	10
14	給食の試作	○グループごとに献立の、見直しを行う☒ ◎事前指導：献立の見直しと期間献立表の作成☒ ◎事前学習：給食の品質改善とP D C Aサイクル	授業の復習と実習ノートまとめ	10
15	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の生産	授業の復習と実習ノートまとめ	10
16	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の生産と提供	授業の復習と実習ノートまとめ	10
17	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の提供と後片付け	授業の復習と実習ノートまとめ	10
18	給食の生産と提供実習 1回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の品質改善とP D C Aサイクル ◎事前指導：特定給食施設の特徴① 学校給食の献立作成（課題3） ◎事前学習：総合品質と評価（喫食者満足度）	授業の復習と実習ノートまとめ 学校給食の献立作成と試作	60
19	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の生産	授業の復習と実習ノートまとめ	10
20	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の生産と提供	授業の復習と実習ノートまとめ	10

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
21	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の提供と後片付け	授業の復習と実習ノートまとめ	10
22	給食の生産と提供実習 2回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の品質改善とP D C Aサイクル ◎事前指導：特定給食施設の特徴② 保育所給食の献立作成（課題4）	授業の復習と実習ノートまとめ 学校給食の献立作成と試作	60
23	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の生産	授業の復習と実習ノートまとめ	10
24	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の生産と提供	授業の復習と実習ノートまとめ	10
25	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の提供と後片付け	授業の復習と実習ノートまとめ	10
26	給食の生産と提供実習 3回目	○給食（100食）の生産と提供 給食の品質改善とP D C Aサイクル ◎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5） ◎事前学習：給食のシステムと新調理システム	授業の復習と実習ノートまとめ 授業所給食の献立作成と試作	60
27	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 真空調理、クックチル、クックフリースについて学ぶ	授業の復習と実習ノートまとめ	10
28	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 真空調理、クックチル、クックフリースについて学ぶ	授業の復習と実習ノートまとめ	10
29	給食を活用した食育について	○給食を活用した食育の実際について学ぶ	授業の復習と実習ノートまとめ	10
30	給食を活用した食育について	○給食を活用した食育の実際について学ぶ	授業の復習と実習ノートまとめ	10

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,菊池 節子,黒澤 廣子,星 千歳			
開講期	前期			
授業概要	FN2383☑ 実務経験に関する内容：福島県内の給食施設、保健所、病院等に勤務した経験をもとに授業を行う。☑ レポート等に対するフィードバック：レポート提出後、フィードバックの時間を設定し連絡します。			
達成目標	校外・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に必要な事項について理解する。☑ 実習の事前指導を通して、人格識見とともに秀でた管理栄養士を目指す。☑ 単位認定の最低基準：内容の8割を理解していること。☑ ディプロマポリシーとの関連：)研鑽、社会貢献、意識と責任感、衛生上の管理指導			
受講資格	校外・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	菊池：月1コマ・2コマ目(調理学研究室) 黒澤：火2コマ目 木3コマ目（食生活栄養研究室） 星：木16:10-17:00金16:10-17:00 （食生活栄養研究室） 亀田 水5コマ目 木2コマ目（給食管理研究室）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	給食管理実習のまとめと校外・臨地実習に向けて（担当：亀田・星）	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。校外実習・臨地実習に向けての心構えについて確認する。	校外実習の目的と実習要件を確認する	20
2	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しする。 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。	要点をまとめて復習する。	20
3	給食管理校外実習の実際について②（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しする。 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。	要点をまとめて復習する。	20
4	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 ・臨床所見評価 ・食事摂取調査について）	臨床栄養学の内容についてまとめる	20
5	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。	要点をまとめて復習する。	20
6	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。	要点をまとめて復習する。	20
7	臨地実習の目標について（担当：星）	臨地実習における最終目標および学習目標・行動目標を学ぶ。	臨地実習の目標について復習する。	20
8	行政栄養士の業務について①（担当：星）	保健所と保健センターの業務の違いについて再確認する。	行政栄養士の業務について復習する。	20
9	行政栄養士の業務について②（担当：星）	保健所と保健センターの業務の違いについて再確認する。	行政栄養士の業務について復習する。	20
10	給食管理校外実習の実際について②（担当：亀田）	実習先でのノートのまとめ方・提出方法 大量調理施設衛生管理マニュアルと学校給食衛生管理基準	要点をまとめて復習する。	20
11	給食管理校外実習の実際について③（担当：亀田）	校外実習で学んだことを共有する。 ・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。	給食施設の概要や栄養士の役割についてまとめる	20
12	給食管理校外実習の実際について④（担当：亀田）	校外実習に向けての最終確認 ・実習先との連携 ・実習班での最終確認	実習に向けての準備を行う	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	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 ・小学校、中学校、学校給食センター、保育園ごとに実習の成果や課題をまとめ発表する。	校外実習で学んだことをまとめる	20
14	保健所実習の実際について（担当：星）	4年生による保健所実習の体験談を聴くことにより、実習のイメージをつかむ。	実習内容を復習する。	20
15	保健所実習の資料配布（担当：星）	実習に必要な関係書類等の配布および実習開始前における接遇等を含む最終確認をする。	接遇等について復習する。	20

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 3年 1単位 選択
担当教員	黒澤 廣子		
開講期	後期		
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。☒ ☒		
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	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	・火曜日 2コマ 木曜日 3コマ（黒澤） ・水曜日 3コマ 木曜日 2コマ（亀田） ・木、金曜日16：10～17：00（星） ・月、火曜日 5コマ（菊池） ・水曜日1，2コマ（岡部）		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	臨地実習の学習目的について復習する	20
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）	実習先の施設の特徴を調べる	20
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	実習中の課題について	20
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。	教科書で授業内容を復習する。	20
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	栄養計画書について復習する	20
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。	厨房内で使用される機器の特徴について再確認する	20
7	病院管理栄養士による「病院給食の実際について」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。	病院管理栄養士の業務を再確認する	20
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。	大量調理施設衛生管理マニュアルの検収を再確認する	20
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。	接遇について資料をみながら復習する	20
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。	行政栄養士の業務を再確認する。	20

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	要点をまとめて整理する。	20
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。	在宅での栄養管理で大切な点について仲間と話題にして話しあう。	20
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☑覚える。☑験発表	各施設の発表のなかで疑問に思ったことを調べる	20
14	病院実習終了後の体験発表（担当：黒澤）	〃	各施設の発表のなかで疑問に思ったことを調べる	20
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	実習ノートを整理する	20

科目名	給食管理実習（校外）	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	前期			
授業概要	FN2385☑ 実務経歴に関する内容：福島県の栄養教諭として学校給食施設に勤務した経験をもとに、特定給食施設における給食の運営（校外実習）に向けて指導する。☑ 課題に対するフィードバック：実習後にフィードバックの時間を設定する。			
達成目標	単位認定の最低水準：内容の8割を理解していること。☑ 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。☑ ディプロマポリシー：研鑽、社会貢献、意識と責任感、衛生上の管理指導			
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専門基礎分野で未修得科目が5科目以下であること。	成績評価 方法	実習ノート 実習報告書 実習指導者の評価	30% ☑ 20%☑ 50%☑
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☑ 石田裕美編著 「給食管理論実習」建帛社			
参考書	石田裕美/冨田教代編「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☑ 伊藤 貞嘉、佐々木 敏監修「日本人の食事摂取基準2020年版」第一出版			
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 5コマ☑ 木曜 2コマ☑ (給食管理研究室)			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	給食管理実習（校外）	1週間（45時間）	実習ノートのまとめと翌日の準備	30

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	後期		
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。☒ [課題]レポート・実習先課題の添削指導、実習ノート記録に対し、添削・返却し、コメントによるフィードバックを行う。☒ 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：2021年11月8日～11月19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）担当教員：星千歳☒ 実習期間：2021年8月23日～9月3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）☒ 位置付け・水準 FN2384		
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。[単位認定の最低基準]内容の7割を理解していること。[ディプロマ・ポリシーとの関係]研鑽を積む、社会貢献力、意識と責任感		
受講資格	単位履修の手引き参照☒	成績評価 方法	臨地実習（病院）70点 ①実習記録ノート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）☒ ①公衆栄養学Ⅰ（2年後期）の単位を取得していること。☒ ②総合演習Ⅰを受講済みであること ③3年前期開講の科目は定期試験を受験済みであること。☒ ・臨地実習（病院）☒ ①総合演習Ⅱを受講していること。☒ ②3年前期開講の科目は定期試験を受験済みであること。		☒ 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 2コマ☒ 木曜日 3コマ☒ 星オフタイム☒ 食生活・栄養研究室 木・金曜日 16:10～17:00		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	臨地実習（保健所）担当：星千歳	1週間（45時間）2021年8月23日～9月3日 保健所・保健センター	実習施設の概要を調べ、公衆栄養学・公衆栄養学実習で学んだことを復習する。	120
2	臨地実習（病院）担当：黒澤廣子	2週間（90時間）2021年11月8日～11月19日 病院実習（介護老人保健施設含む）	栄養管理計画書の作成・臨床栄養学・臨床栄養学実習で学んだことを復習する。	120

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	岡部 聡子			
開講期	後期			
授業概要	国家試験に向けた取組みとして、国家試験の出題範囲と内容を知り、自学する方法や力の育成を目的とする。国家試験全範囲を通年を通して学習する。毎回の授業で国家試験問題を解き、解説を行うことで課題のフィードバックとする。			
達成目標	栄養士認定試験にて、A判定を取れるレベルに到達すること。単位認定の最低基準は教科書の問題を8割理解し、期末試験にて6割以上の点数を取ること。 ディプロマポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用、意識と責任感			
受講資格	食物栄養学科3年	成績評価 方法	定期試験では全国家試験範囲とし、前期50点、後期50点として100点満点で評価する。	
教科書	クエスチョンバンク2021 メディックメディア社			
参考書	特に指定なし			
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	西山：水曜日あるいは木曜日の放課後（5校時以降）に家政学館3階解剖学研究室にて、不在の時はメモを残すこと。☒ 大西：金曜日 08:50～17:00（臨床医学研究室）☒ 坂上：木・金曜日 12:10-12:40（栄養学・生化学研究室） 郡司：月曜日の3コマ(No.3食品学研究室)、火曜日の4コマ(No.3食品学研究室)☒ 菊池：月曜Ⅱ・Ⅲコマ、調理学研究室No.1☒ 諏訪：月曜日の1、2、3、5限目 水曜日の1、2限目（生理学・食品衛生学研究室）			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション 油脂類、油脂の酸化① (担当：郡司尚子)	特別演習の内容、目的をシラバスを配布して説明をする。 毎年のように国家試験問題に出題されている「油脂」についてまず説明を行い、クエスチョンバンクを活用して関連問題の解答、解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクのp.260～264、292～294、321～322に目を通しておく。 実際に配布された問題を次週までに何も見ずに正文化しながら解き、その後参考書等で調べて自己採点してみる。	30
2	油脂類、油脂の酸化② (担当：郡司尚子)	前週課題として配布した油脂類関連問題のプリントについて、解答と解説を行う。	課題のプリントでの解答、解説で分からなかった点、理解不足だった点を復習する。	30
3	食品表示と規格基準について① (担当：郡司尚子)	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の説明を行い、クエスチョンバンクを活用して関連問題の解答、解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.324～341)に目を通しておく。 実際に配布された問題を次週までに何も見ずに正文化しながら解き、その後参考書等で調べて自己採点してみる。	30
4	食品表示と規格基準について② (担当：郡司尚子)	前週課題として配布した食品表示、規格基準関連問題のプリントについて、解答と解説を行う。	課題のプリントでの解答、解説で分からなかった点、理解不足だった点を復習する。	30
5	食品の生産・加工・保存・流通と栄養について (担当：郡司尚子)	主要食品の加工に伴う成分変化、食品の保存方法(包装も含む)についての説明を行い、クエスチョンバンクを活用して関連問題の解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.343～363)に目を通しておく。 実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	30
6	食品学関連問題解きと学習	前回までの授業を下に、食品学関連の問題を解き記憶の定着化を図る。解説が不足していた問題について、解説を行う。	食品関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30
7	嗜好性の主観的評価・客観的評価、調理の基本、調理操作と栄養（菊池）	左記の項目について、説明及び関連問題の解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.365～377)に目を通しておく。☒ 実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	調理操作と栄養、食事設計の基礎、供食・食卓構成、食事環境、献立作成（菊池）	左記の項目について、説明及び関連問題の解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.378～385)に目を通しておく。☒実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	60
9	調理学（菊池）	栄養士実力認定試験過去問の解説ならびにポイントの確認を行う。	復習をしっかりと行うこと。	60
10	食品・調理学関連問題解きと学習	前回までの授業を下に、食品・調理学関連の問題を解き記憶の定着化を図る。	食品・調理関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30
11	消化器の構造と機能（西山）	消化管と消化腺の構造を復習して、その働きの調節機構を理解する。教科書P161～167、内分泌はP183～190	消化器の構造を概説して、その機能を説明できる。	60
12	内分泌器官の構造と機能（西山）	内分泌腺の構造を復習して、その働きと分泌調節機構を理解する。教科書P183～190	内分泌器官の構造を概説して、その機能と分泌調節機構を説明できる。	60
13	人体と構造関連問題解きと学習	前回までの授業を下に、人体と構造関連の問題を解き記憶の定着化を図る。	人体と構造関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30
14	苦手分野の強化	前回までの授業を下に、食品学か人体と構造関連の問題を解き記憶の定着化を図る。	食品学か人体と構造関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30
15	苦手分野の強化	前回までの授業を下に、食品学か人体と構造関連の問題を解き記憶の定着化を図る。	食品学か人体と構造関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30
16	オリエンテーション	特別演習を活用した学習の仕方について、ノートの作成法を教授する。	自己学習用のノートを作成する。	30
17	症候、疫学、法令など。☒（大西）	主な疾患の症候・疫学・法令などについて要点を絞って説明します。術語などを覚えるのは面倒だけれども意思疎通には必要不可欠です。症候(p150)、リフィーディング症候群(p582)、年齢調整死亡率(p44)、特定保健指導(p70)、健康日本21(p35)、感染症法(p48)、DXA法(p204)、エビベン(p831)、DESIGN-R（p670）など。	主な疾患の症候・疫学・法令などについて予習・復習をしましょう。	30
18	病態生理、検査、診断など。☒（大西）	病態生理の把握が大事。これまでの頻出項目だけでなく、出題基準で変更された点についてしっかり押さえましょう。うっ血性心不全(p171)、腎臓の生理とホルモンの作用(p173)、疾患とその原因(p168～170)など。主な疾患の検査・診断について要点を絞って説明します。臨床検査、画像検査、病理検査などについても理解を深めましょう。巨赤芽球性貧血(p217～220)、腫瘍マーカー(p650～651)、酸塩基平衡(p142～143)、病理学的所見(p189～190,p221～222,p621～622)など。	主な疾患の病態生理、検査、診断について予習・復習をしましょう。	30
19	人体と構造関連問題解きと学習	前回までの授業を下に、人体と構造関連の問題を解き記憶の定着化を図る。	人体と構造関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30
20	個体の恒常性（ホメオスタシス）とその調節機構（諏訪）	内分泌や神経による情報伝達、細胞内情報伝達、酸塩基平衡などに関して、要点を絞って解説し、理解を深める。	情報伝達機構や酸塩基平衡について、わからなかったところをまとめ、説明できるようにする。	30
21	脳神経系の構造と機能（諏訪）	脳神経系の構造と機能、および関連する疾患（認知症など）に関して、要点を絞って解説し、理解を深める。	脳神経系の構造と機能と関連する疾患について、わからなかったところをまとめ、説明できるようにする。	30
22	筋骨格系の構造と機能（諏訪）	筋骨格系の構造と機能、および関連する疾患（骨粗鬆症やサルコペニア）に関して、要点を絞って解説し、理解を深める。	筋骨格系の構造と機能と関連する疾患について、わからなかったところをまとめ、説明できるようにする。	30
23	人体と構造関連問題解きと学習	前回までの授業を下に、人体と構造関連の問題を解き記憶の定着化を図る。	人体と構造関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30
24	生体物質の構造と機能（坂上）	アミノ酸、たんぱく質、脂質などの生体物質について、化学構造、分類と役割について解説し、問題演習を行う。	該当する演習問題を解き、わからない箇所は教科書などで調べて確認する。	60
25	酵素と代謝（坂上）	代謝に必要な酵素の働きと調節について解説し、問題演習を行う。	該当する演習問題を解き、わからない箇所は教科書などで調べて確認する。	60
26	人体と構造関連問題解きと学習	前回までの授業を下に、人体と構造関連の問題を解き記憶の定着化を図る。	人体と構造関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
27	糖質・脂質の代謝と栄養（坂上）	糖質と脂質の代謝経路について解説し、問題演習を行う。	該当する演習問題を解き、わからない箇所は教科書などで調べて確認する。	60
28	アミノ酸・たんぱく質の代謝と栄養（坂上）	アミノ酸・たんぱく質の代謝経路について解説し、問題演習を行う。	該当する演習問題を解き、わからない箇所は教科書などで調べて確認する。	60
29	生化学・基礎栄養関連問題解きと学習	前回までの授業を下に、生化学・基礎栄養関連の問題を解き記憶の定着化を図る。	生化学・基礎栄養関連過去問題を解いて、自己学習用のノートを作成する。	30
30	授業のまとめと期末試験	これまでの授業で実施した範囲についてまとめるとともに、期末試験を実施する。	クエスチョンバンクを中心に出题するので、関連教科書を参考として学習すること。	30

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	伊藤 央奈,西山 慶治,大西 弘太郎, 坂上 茂,諏訪 雅貴			
開講期	通年			
授業概要	国家試験に向けた取組みとして、国家試験の出題範囲と内容を知り、自学する方法や力の育成を目的とする。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：西山慶治、菊池節子、大西弘太郎、坂上茂、影山志保、郡司尚子、長谷川貴弘、諏訪雅貴、伊藤央奈） 【課題に対するフィードバック】：授業の中でフィードバックを行う。 【位置づけ・水準】FN2491			
達成目標	国家試験レベル問題6割以上正答できる。 【単位認定の最低基準】：過去問の6割を理解していること。 【ディプロマ・ポリシーとの関係】：研鑽、食生活の応用、意識と責任感			
受講資格	食物栄養学科4年		成績評価 方法	定期試験では全国家試験範囲とし、前期50点、後期50点として100点満点で評価する。
教科書	管理栄養士過去問解説集2021（中央法規）			
参考書	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	西山：水曜日,木曜日のⅤコマ（解剖学研究室）菊池：月・火Ⅴコマ（調理学研究室No.1）大西：前期；木曜日Ⅳ～Ⅴ、金曜日Ⅰ～Ⅴ、後期；金曜日Ⅰ～Ⅴ（臨床医学研究室）坂上：木・金曜日 12:10-12:40（栄養学・生化学研究室）影山：月、火、水の5コマ目、食品衛生学研究室、郡司：水曜日Ⅳコマ、木曜日Ⅲコマ（NO3.食品学研究室）、長谷川：長谷川：火曜日Ⅱコマ、金曜日Ⅳコマ（食品経営学研究室）諏訪：月曜日の1,2,5限目と火曜日の1,2限目（生理学・食品衛生学研究室）伊藤：水曜日Ⅳ・Ⅴコマ（調理学研究室No.1）※Ⅴコマ目は16：10～17：05までとする。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	検査・診断（担当：大西弘太郎）	主な疾患の検査・診断について要点を絞って説明します。臨床検査、画像検査、病理検査などについても理解を深めましょう。巨赤芽球性貧血(p93,188)、酸塩基平衡(p79,88)、画像検査(p81)、病理学的所見(p85,89)、腫瘍マーカー(p189)など。	主な疾患の検査・診断について予習・復習をしましょう。	120
2	病態生理（担当：大西弘太郎）	病態生理の把握が大事。これまでの頻出項目だけでなく、出題基準で変更された点についてしっかり押さえましょう。うっ血性心不全(p86)、腎臓の生理とホルモンの作用(p86～88)、疾患とその原因(p85～86)など。	主な疾患の病態生理について予習・復習をしましょう。	120
3	薬剤（担当：大西弘太郎）	薬剤の作用機序、副作用、相互作用、禁忌などについて分かりやすく説明します。予防・治療・予後は一連の流れです。作用(p90～92,95,174～181,183～184,188)、食品との相互作用(p175)、禁忌(p192)、エビベン(p189)など。	主な薬剤の作用機序、副作用、相互作用、禁忌などについて予習・復習をしましょう。	120
4	循環器の構造と機能（担当：西山慶治）	循環器の構造と機能を復習して、循環器の働きを調節する機構を理解する。	循環器の構造と機能、主要な疾病について概説できる。	120
5	内分泌器官の構造、機能、疾病（担当：西山慶治）	内分泌器官の構造と働き、機能の調節機構、疾病について理解する。	内分泌器官の構造と機能、主要な疾病について概説できる。	120
6	神経系の構造と機能（担当：西山慶治）	神経系の構造と機能を復習して、全身の機能調節について理解する。	神経系の構造と機能、主要な疾病について概説できる。	120
7	生体物質の構造と機能（担当：坂上茂）	アミノ酸、たんぱく質、糖質、脂質、核酸の構造と機能について問題演習を通して理解する。	該当する演習問題を解答する。わからない箇所は教科書などで調べて確認する。	120
8	酵素、生体エネルギーと代謝（担当：坂上茂）	酵素の特徴と調節、生体エネルギーについて問題演習を通して理解する。	該当する演習問題を解答する。わからない箇所は教科書などで調べて確認する。	120
9	物質代謝（担当：坂上茂）	アミノ酸、たんぱく質、糖質、脂質の代謝について問題演習を通して理解する。	該当する演習問題を解答する。わからない箇所は教科書などで調べて確認する。	120
10	腎・泌尿器系の生理（担当：諏訪雅貴）	腎の構造と機能、尿管の役割、主要なホルモン、関連する疾患について。	該当する問題や教科書の関連部位の復習及び配布したプリントの練習問題を行うこと。	120

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
11	消化器系の生理 (担当：諏訪雅貴)	消化器の構造と機能、および消化器疾患の概要について。	該当する問題や教科書の関連部位の復習及び配布したプリントの練習問題を行うこと。	120
12	運動器（筋・骨格）系の生理 (担当：諏訪雅貴)	筋と骨の構造と機能、および関連する疾患の概要について。	該当する問題や教科書の関連部位の復習及び配布したプリントの練習問題を行うこと。	120
13	油脂並びに油脂の劣化について (担当：郡司尚子)	油脂の特性、油脂の劣化、劣化度判定方法等について説明及び関連問題の解説を行う。 問題p.100～P.104の間10.11.19.20.33.34(解答集p.60.62.64)を中心に解説する。	あらかじめクエスチョンバンクの(p.260～264.292.321)と管理栄養士過去問解説集(p.100～104)に目を通しておく。 実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	120
14	食品の機能性 (担当：郡司尚子)	食品の水分、たんぱく質等の変化、食品の褐変、食品の物性などについて説明及び関連問題の解説を行う。（問題p.101～103、解答集p.61～p.62）	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.243.245.267-269.273.277.281-283.343-346)と管理栄養士過去問解説集(p.101～103)に目を通しておく。 実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	120
15	食品表示と規格基準について (担当：郡司尚子)	事前に予習すること B31:N34事 後に復習をす+E29ること	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.325～341)と管理栄養士過去問解説集(p.112～115)に目を通しておく。 実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	120
16	食品の生産・加工・保存・流通と栄養について (担当：郡司尚子)	主要食品の加工方法、加工に伴う成分変化、食品の保存方法(包装も含む)についての説明及び関連問題の解説を行う。 (問題p.112～114、解答集p.69～p.71)	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.346～365)と管理栄養士過去問解説集(p.112～114)に目を通しておく。 実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	120
17	環境学（担当：影山志保）	環境と健康1	事前に予習すること 事後に復習をすること	120
18	環境学（担当：影山志保）	環境と健康2 この回の問題は17回目に配布します。	事前に予習すること 事後に復習をすること	120
19	食品衛生学 (担当：影山志保)	食品の安全性1	事前に予習すること 事後に復習をすること	120
20	食品衛生学 (担当：影山志保)	食品と安全性2 この回の問題は19回目に配布します。	事前に予習すること 事後に復習をすること	120

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
21	食事設計と栄養・調理① (担当：菊池節子)	左記の項目について、説明及び関連問題の解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.379～389)と管理栄養士過去問解説集2020(p.115～118)に目を通しておく。 実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	120
22	食事設計と栄養・調理② (担当：菊池節子)	左記の項目について、説明及び関連問題の解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.390～397)と管理栄養士過去問解説集2020(p.115～118)に目を通しておく。 実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	120
23	社会と健康、環境と健康（担当：伊藤央奈）	社会と健康、環境と健康について説明を行い、関連問題の解説を行う。	管理栄養士過去問解説集(p.58～60)解く。 できなかった部分の復習をする。	120
24	健康、疾病、行動に関わる統計資料（担当：伊藤央奈）	健康、疾病、行動に関わる統計資料について説明を行い、関連問題の解説を行う。	管理栄養士過去問解説集(p.61～63)解く。 できなかった部分の復習をする。	120
25	生活習慣の現状と対策（担当：伊藤央奈）	生活習慣の現状と対策について説明を行い、関連問題の解説を行う。	管理栄養士過去問解説集(p.63～65)解く。 できなかった部分の復習をする。	120
26	主要疾患の疫学と予防対策（担当：伊藤央奈）	主要疾患の疫学と予防対策について説明を行い、関連問題の解説を行う。	管理栄養士過去問解説集(p.65～67)解く。 できなかった部分の復習をする。	120
27	社会・環境と健康、保険・医療・福祉の制度（担当：長谷川貴弘）	日本の社会保障・医療保険の制度について過去問及びその関連問題を解き、重要語句の解説を行う。	テキスト該当箇所の過去問を予め解いて、分からない単語・重要語句等にチェックを入れておくこと。	120
28	社会・環境と健康、保険・医療・福祉の制度（担当：長谷川貴弘）	日本の社会福祉制度、保健所について過去問及びその関連問題を解き、重要語句の解説を行う。	テキスト該当箇所の過去問を予め解いて、分からない単語・重要語句等にチェックを入れておくこと。	120
29	社会・環境と健康、保険・医療・福祉の制度（担当：長谷川貴弘）	日本の介護保険制度、母子保健制度について過去問及びその関連問題を解き、重要語句の解説を行う。	テキスト該当箇所の過去問を予め解いて、分からない単語・重要語句等にチェックを入れておくこと。	120
30	社会・環境と健康、保険・医療・福祉の制度（担当：長谷川貴弘）	日本の学校保健、労働者の安全・衛生の制度について過去問及びその関連問題を解き、重要語句の解説を行う。	テキスト該当箇所の過去問を予め解いて、分からない単語・重要語句等にチェックを入れておくこと。	120

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,岡部 聡子,諏訪 雅貴,黒澤 廣子,坂上 茂,菊池 節子		
開講期	通年		
授業概要	FN2492 国家試験に向けた取組みとして、国家試験の出題範囲と内容を知り、自学する方法や力の育成を目的とする。国家試験全範囲を通年を通して学習する。 試験に対するフィードバック：出題した問題の解答を配布する。		
達成目標	管理栄養士国家試験対策模試にて、120点以上を取れるレベルに到達すること。 単位認定の最低水準：内容の7割を理解していること。 ディプロマポリシーとの関連： 研鑽 ^① 生活への応用 ^② 識と責任感 ^③		
受講資格	食物栄養学科 4年	成績評価 方法	定期試験では全国家試験範囲とし、前期50点、後期50点として100点満点で評価する。
教科書	管理栄養士国家試験 過去問解説集 2021 中央法規		
参考書	特に指定なし		
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	菊池：月Ⅱ・Ⅲ（調理学研究室No.1）、岡部：火Ⅰ・Ⅱ（食生活研究室）、亀田：水Ⅴ、木Ⅱ、坂上：木・金 12:10-12:40（栄養学・生化学研究室）、黒澤：、長谷川：火Ⅱ、水Ⅴ（食品経営学研究室）、星：木曜日16：10～17：00 金曜日16：10～17：00 食生活・栄養研究室、諏訪：月曜日の1,2,5限目と火曜日の1,2限目		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	大項目1. 臨床栄養の概念（担当：黒澤）	出題基準 中項目 A～D 過去問題と解説	管理栄養士過去問題集とクエスチョンバンクの予習と復習	120
2	大項目2. 傷病者・要介護者の栄養ケア・マネジメント（担当：黒澤）	出題基準 中項目 A～D 過去問題と解説	管理栄養士過去問題集とクエスチョンバンクの予習と復習	120
3	大項目3. 疾患・病態別栄養ケア・マネジメント（担当：黒澤）	出題基準 中項目 A・B・C 過去問題と解説	管理栄養士過去問題集とクエスチョンバンクの予習と復習	120
4	大項目3. 疾患・病態別栄養ケア・マネジメント（担当：黒澤）	出題基準 中項目 D～H 過去問題と解説	管理栄養士過去問題集とクエスチョンバンクの予習と復習	120
5	大項目3. 疾患・病態別栄養ケア・マネジメント（担当：黒澤）	出題基準 中項目 I～O 過去問題と解説	管理栄養士過去問題集とクエスチョンバンクの予習と復習	120
6	大項目3. 疾患・病態別栄養ケア・マネジメント（担当：黒澤）	出題基準 中項目 P～U 過去問題と解説	管理栄養士過去問題集とクエスチョンバンクの予習と復習	120
7	食物の摂取（担当：諏訪）	内分泌、自律神経、日内リズムなどによる食物摂取の制御について、関連問題を解いて復習する。	該当する問題や教科書の関連部位の復習及び配布したプリントの練習問題を行うこと。	60
8	炭水化物の栄養（担当：諏訪）	解糖、糖新生、血糖コントロールなどについて、関連問題を解いて復習する。	該当する問題や教科書の関連部位の復習及び配布したプリントの練習問題を行うこと。	60
9	エネルギー代謝（担当：諏訪）	基礎代謝、安静時代謝、身体活動の意味や測定法などについて、関連問題を解いて復習する。	該当する問題や教科書の関連部位の復習及び配布したプリントの練習問題を行うこと。	60
10	たんぱく質・脂質の栄養（担当：坂上）	たんぱく質の栄養、脂質の栄養について問題演習を行い、復習する。	該当する演習問題を解き、教科書等で復習する。	60
11	ビタミン・ミネラル・水分の栄養（担当：坂上）	ビタミンの栄養、ミネラルの栄養、水分の栄養について問題演習を行い、復習する。	該当する演習問題を解き、教科書等で復習する。	60
12	食事摂取基準（担当:坂上）	食事摂取基準の出題傾向と総論のポイントを確認する。	該当する演習問題を解き、教科書等で復習する。	60
13	栄養アセスメント（担当:坂上）	栄養アセスメントの出題傾向とポイントを確認する。	該当する演習問題を解き、教科書等で復習する。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	成長・発達・加齢、妊娠期・授乳期、新生児期・乳児期（担当：菊池）	左記の項目について、説明及び関連問題の解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.471～486)と管理栄養士過去問解説集2020(p.139～143)に目を通しておく。実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	120
15	新生児期・乳児期、成長期（幼児期・学童期・思春期）（担当：菊池）	左記の項目について、説明及び関連問題の解説を行う。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目(p.479～491)と管理栄養士過去問解説集2020(p.142～144)に目を通しておく。実際に配布された問題を何も見ずに解き、その後解説のプリントを見て自己採点し、不正解だった問題をしっかり復習すること。	120
16	応用栄養学（担当：星）	成人期および高齢期の出題傾向とポイントを説明し、関連問題の解説をする。	授業内容に該当する過去問題を解いてくる。授業終了後は、出来なかった問題の復習をする。	120
17	応用栄養学（担当：星）	運動・スポーツと栄養および環境と栄養の出題傾向とポイントを説明し、関連問題の解説をする。	授業内容に該当する過去問題を解いてくる。授業終了後は、出来なかった問題の復習をする。	120
18	公衆栄養学（担当：星）	公衆栄養の概念および健康・栄養問題の現状と課題の出題傾向とポイントを説明し、関連問題の解説をする。	授業内容に該当する過去問題を解いてくる。授業終了後は、出来なかった問題の復習をする。	120
19	公衆栄養学（担当：星）	栄養政策および栄養疫学の出題傾向とポイントを説明し、関連問題の解説をする。	授業内容に該当する過去問題を解いてくる。授業終了後は、出来なかった問題の復習をする。	120
20	公衆栄養学（担当：星）	地域診断と公衆栄養マネジメントおよび公衆栄養プログラムの展開の出題傾向とポイントを説明し、関連問題の解説をする。	授業内容に該当する過去問題を解いてくる。授業終了後は、出来なかった問題の復習をする。	120
21	栄養教育論：行動科学理論について（岡部）	国試の出題頻度が高い、行動科学理論について概要を理解し、問題に慣れる。教科書P152-154	指定された教科書の問題を解いてくる。また、授業終了後にできなかった部分の復習を行う。	120
22	カウンセリングと行動変容技法について（岡部）	国試の出題頻度が高い、カウンセリングと行動変容技法について理解し、問題に慣れる。教科書P155-158	指定された教科書の問題を解いてくる。また、授業終了後にできなかった部分の復習を行う。	120
23	食環境と栄養マネジメントについて（岡部）	食環境についての理解と、栄養マネジメント（目標）について理解し、問題に慣れる。教科書P159-161	指定された教科書の問題を解いてくる。また、授業終了後にできなかった部分の復習を行う。	120
24	栄養教育プログラムについて（岡部）	学習形態と栄養教育プログラムについて理解し、問題に慣れる。教科書P162-164	指定された教科書の問題を解いてくる。また、授業終了後にできなかった部分の復習を行う。	120
25	給食の概念（担当：亀田）	国試の出題頻度の高い、給食の概念について理解し、問題になれる。P214－217	指定されたページの問題を解いてくる。また、授業終了後にできなかった部分の復習を行う。	120
26	栄養・食事管理、給食経営における品質管理（担当：亀田）	栄養・食事管理について理解し、問題になれる。p 2 2 2－2 2 3	指定されたページの問題を解いてくる。また、授業終了後にできなかった部分の復習を行う。	120
27	給食の安全・衛生（担当：亀田）	栄養・食事管理、品質管理について理解し、問題になれる。p 2 2 4－22 8	指定されたページの問題を解いてくる。また、授業終了後にできなかった部分の復習を行う。	120
28	給食の施設・設備（担当：亀田）	国試の出題頻度の高い、給食の安全・衛生について理解し、問題になれる。P 2 2 8－2 3 1	指定されたページの問題を解いてくる。また、授業終了後にできなかった部分の復習を行う。	120
29	経営管理分野問題（第34回 国家試験の復習）（担当：長谷川）	テキストの第34回国家試験の「給食経営管理」の分野の問題について復習・解説をし、関連問題についても解説する。	テキスト内の問題（経営資源に関する問題、業務委託に関する問題、原価管理に関する問題等）について分からない部分・単語等を確認しておく。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
30	経営管理学分野の問題の復習 (担当：長谷川)	テキストの給食経営管理の「2.給食経営管理の概念」及び「7.給食の人事管理」の分野の問題について復習・解説する。	テキスト内の問題（経営資源に関する問題、業務委託に関する問題、原価管理に関する問題等）について分からない部分・単語等を確認しておく。	60

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	星 千歳		
開講期	通年		
授業概要	本授業では、研究のテーマ設定、研究計画の立案、文献検索、研究のまとめ方、研究のプレゼンテーションまでの一連の流れを学び、研究のプロセスを習得することを目標とする。☑ 【課題に対するフィードバックの方法】その都度フィードバックする。☑ 【位置付け・水準】FN2493		
達成目標	研究のテーマを設定し、計画の立案、文献検索、研究のまとめとプレゼンテーションの一連の流れを習得することができること。☑ 【単位認定の最低基準】卒業研究を論文としてまとめることができること。☑ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感		
受講資格	食物栄養学科4年	成績評価 方法	①卒業研究活動50％☑ ②研究のまとめ30％☑ ③プレゼンテーション20％
教科書	特になし。		
参考書	文献		
学生への要望	国家試験と卒業研究の両立を図ることができること。		
オフィスタイム	木曜日5コマ（16：10～17：05）、金曜日5コマ（16：10～17：05）☑ 食生活・栄養研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	卒業研究の進め方について理解する。	興味を持っているテーマを書き出す。	20
2	研究テーマの設定①	興味を持っているテーマについての情報の収集を行う。文献の調査方法について学ぶ。	文献検索	20
3	研究テーマの設定②	興味を持っているテーマについての情報の収集を行う。	文献検索	20
4	研究テーマの決定	研究のテーマを決定する。	文献検索	20
5	研究計画の立案①	研究計画を立案する。	文献購読	20
6	研究計画の立案②	研究計画を立案する。	文献購読	20
7	研究活動①	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
8	研究活動②	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
9	研究活動③	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
10	研究活動④	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
11	研究活動⑤	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
12	研究活動⑥	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
13	中間発表	中間発表を行い、研究の修正をする。	修正点を書き出す。	20
14	研究活動⑦	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
15	研究活動⑧	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
16	研究活動⑨	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
17	研究活動⑩	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
18	研究活動⑪	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
19	研究結果のまとめ①	結果をまとめる。	文献整理	20
20	研究結果のまとめ②	結果をまとめる。	文献整理	20
21	研究結果のまとめ③	結果をまとめる。	文献整理	20
22	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。	プレゼンテーションの準備	20
23	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。	プレゼンテーションの準備	20
24	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。	プレゼンテーションの準備	20
25	卒業研究発表会（口頭発表）	口頭発表を行う。	口頭発表の準備	20
26	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。	論文をまとめる。	20
27	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。	論文をまとめる。	20
28	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。	論文をまとめる。	20
29	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。	論文をまとめる。	20
30	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。	論文をまとめる。	20

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	伊藤 央奈		
開講期	通年		
授業概要	本授業では、研究のテーマ設定、研究計画の立案、調査、文献検索、研究のまとめ方、研究のプレゼンテーションまでの一連の流れを学び、研究のプロセスを習得することを目標とする。調査においては、フィールドを行う。 【課題のフィードバック】：その都度フィードバックする。 【水準・位置づけ】FN2493		
達成目標	研究のテーマを設定し、計画の立案、文献検索、研究のまとめとプレゼンテーションの一連の流れを習得することができること。 【単位認定の最低基準】：卒業研究を論文としてまとめることができる。 【ディプロマ・ポリシーとの関係】：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感		
受講資格	食物栄養学科4年	成績評価 方法	①卒業研究活動50％☑ ②研究のまとめ30％☑ ③プレゼンテーション20％
教科書	特になし。		
参考書	文献		
学生への要望	国家試験と卒業研究の両立を図ることができること。		
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		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	卒業研究の進め方について理解する。	興味を持っているテーマを書き出す。	20
2	研究テーマの設定①	興味を持っているテーマについての情報の収集を行う。文献の調査方法について学ぶ。	文献検索	20
3	研究テーマの設定②	興味を持っているテーマについての情報の収集を行う。	文献検索	20
4	研究テーマの設定③	興味を持っているテーマについての情報の収集を行う。文献の調査方法について学ぶ。	文献検索	20
5	研究テーマの設定④	興味を持っているテーマについての情報の収集を行う。	文献検索	20
6	研究計画の立案	研究計画を立案する。	文献購読	20
7	研究活動①	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
8	研究活動②	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
9	研究活動③	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
10	研究活動④	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
11	研究活動⑤	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
12	研究活動⑥	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
13	研究活動⑦	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
14	研究活動⑧	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
15	研究活動⑨	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
16	研究活動⑩	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
17	研究活動⑪	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
18	研究活動⑫	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
19	中間発表	中間発表を行い、研究の修正をする。	修正点を書き出す。	20
20	研究活動⑬	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
21	研究活動⑭	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
22	研究活動⑮	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
23	研究活動⑯	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
24	研究活動⑰	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
25	研究活動⑱	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
26	研究活動⑲	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
27	研究活動⑳	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
28	研究活動㉑	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
29	研究活動㉒	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
30	研究活動㉓	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
31	研究活動㉔	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
32	研究活動㉕	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
33	研究活動㉖	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
34	研究活動㉗	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
35	研究活動㉘	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	卒業研究の進め方について理解する。	興味を持っているテーマを書き出す。	20
36	研究活動⑳	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
37	研究活動㉑	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
38	研究結果のまとめ①	結果をまとめる。	文献整理	20
39	研究結果のまとめ②	結果をまとめる。	文献整理	20
40	研究結果のまとめ③	結果をまとめる。	文献整理	20
41	研究結果のまとめ④	結果をまとめる。	文献整理	20
42	研究結果のまとめ⑤	結果をまとめる。	文献整理	20
43	研究結果のまとめ⑥	結果をまとめる。	文献整理	20
44	研究結果のまとめ⑦	結果をまとめる。	文献整理	20
45	研究結果のまとめ⑧	結果をまとめる。	文献整理	20
46	研究結果のまとめ⑨	結果をまとめる。	文献整理	20
47	研究結果のまとめ㉒	結果をまとめる。	文献整理	20
48	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。	論文をまとめる。	20
49	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。	論文をまとめる。	20
50	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。	論文をまとめる。	20
51	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。	論文をまとめる。	20
52	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。	論文をまとめる。	20
53	卒業研究論文作成⑥	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文をまとめる。	20
54	卒業研究論文作成⑦	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文をまとめる。	20
55	卒業研究論文作成⑧	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文をまとめる。	20
56	卒業研究論文作成⑨	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文をまとめる。	20
57	卒業研究論文作成㉓	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文をまとめる。	20
58	卒業研究論文作成⑪	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文をまとめる。	20
59	卒業研究論文作成⑫	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文をまとめる。	20
60	卒業研究論文作成⑬	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文をまとめる。	20

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	未定		
開講期	通年		
授業概要	[授業のねらい]☑ 実習を通して、加工調理の手技を学び、実際の現場での対応力や問題解決能力を培う。☑ また、食育活動の現場で活用可能な技術や知識を養う。☑ ☑ [授業全体の内容の概要]☑ グループに分かれ、1年間を通して17項目の加工調理について実習する。☑ また、JA福島さくらとの連携協定により、自然環境や食に関する理解を深め、食に関わる専門家としての広い視野と豊かな感性を身につけ、地域農業が抱える問題の解決を目指して、農業を体験する。☑ 活動成果を報告書として出版するとともに、活動報告会で口頭発表する。☑ 會田；味噌、梅シロップ・フルーツピネガー、坂上；うどん、鰯の三枚おろし、水野；カッターチーズ・バター、災害食☑ 小林；ふりかけ・佃煮、パン、金子；キャラメル、カステラ、澤渡；ケチャップ、ウスターソース、☑ 會田・鈴木；マフィン、會田・加藤；いちごジャム を担当する。☑ ☑ [課題に対するフィードバック方法]☑ 毎時間、フィードバックの時間を設定する。☑ ☑ [位置づけ・水準]☑ HN2974		
達成目標	[到達目標（授業終了後の達成課題）]☑ 実践的な実習を行い、その成果を印刷物と口頭発表で報告する。☑ ☑ [単位認定の最低基準]☑ 報告書作成までのレポート提出状況、実習への取り組み姿勢および口頭発表での内容（質疑応答もふまえ）において、実習内容の7割を理解していること。☑ ☑ [ディプロマポリシーとの関係]☑ 専門性で社会貢献・問題対処能力		
受講資格	特になし	成績評価 方法	実習レポート（50点）、報告集作成までの実習への取り組み姿勢（25点）と報告会の内容（25点）を実習成果として100点満点で評価する。60点以上で単位を認定するが、80点以上を目標とする。
教科書	特になし。		
参考書	特になし。		
学生への要望	常に探求心を持って、積極的に研究に臨んでほしい。		
オフィスタイム	木曜日および金曜日の5コマ目 担当教員研究室（家政学館2階 栄養学・生化学研究室）		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション	1年間で実施する実習項目および内容について説明する。☑	授業前に、シラバスに目を通すこと。 授業後には、ノートをまとめること。	15
2	研究倫理	研究倫理について説明し、日本学術振興会の研究倫理e-ラーニングコースを受講する。	授業前に、シラバスに目を通すこと。 授業後には、ノートをまとめること。	15
3	マフィン（1） （担当 會田・鈴木）	穀類の加工として「マフィン」を実習する。保育所での幼児向けのおやつを想定して実習を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
4	マフィン（2） （担当 會田・鈴木）	前回に続き、「マフィン」を実習する。保育所での幼児向けのおやつを想定して実習を行う。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
5	いちごジャム（1） （担当 會田・加藤）	果実類の加工として「いちごジャム」を実習する。瓶の消毒方法についても学ぶ。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
6	いちごジャム（2） （担当 會田・加藤）	前回に続き、「いちごジャム」を実習する。瓶の消毒方法についても学ぶ。	前回に続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション	1年間で実施する実習項目および内容について説明する。☒	授業前に、シラバスに目を通すこと。 授業後には、ノートをまとめること。	15
7	カッテージチーズ・バター (1)	「カッテージチーズ」「バター」の実習から、乳製品の加工について学ぶ。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
8	カッテージチーズ・バター (2) (担当 水野)	前回到続き、「カッテージチーズ」「バター」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
9	味噌(1) (担当 會田)	穀類の加工、発酵食品の製造として「味噌」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
10	味噌(2) (担当 會田)	前回到続き、「味噌」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
11	屋上菜園(定植)	J A 福島さくらの協力を得て、屋上菜園で畑づくりを行い、夏と秋に収穫可能な農作物の苗を定植する。	授業前に、前回までに行った作業を見直し、テーマに沿ったあるいは指示された文献を読むこと。授業後には、ノートをまとめること。	15
12	屋上菜園(定植)	前回到続き、J A 福島さくらの協力を得て、屋上菜園で畑づくりを行い、夏と秋に収穫可能な農作物の苗を定植する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
13	屋上菜園(整備)	前回作付けした屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
14	屋上菜園(整備)	前回到続き、屋上菜園で除草など畑の整備を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
15	ケチャップ(1) (担当 澤渡)	野菜の加工として、調味料である「トマトケチャップ」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
16	ケチャップ(2) (担当 澤渡)	前回到続き、「トマトケチャップ」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
17	災害食(1) (担当 水野)	災害時、栄養士として何ができるかを考え「災害食」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
18	災害食(2) (担当 水野)	前回到続き、災害時、栄養士として何ができるかを考え「災害食」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
19	ふりかけ・佃煮(1) (担当 小林)	「ふりかけ」「佃煮」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
20	ふりかけ・佃煮(2) (担当 小林)	前回到続き、「ふりかけ」「佃煮」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
21	梅シロップ・フルーツビネガー (1)	保存食の加工として「梅シロップ」「フルーツビネガー」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
22	梅シロップ・フルーツビネガー (2)	前回到続き、「梅シロップ」「フルーツビネガー」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
23	うどん(1) (担当 坂上)	小麦の加工品として、「うどん」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション	1年間で実施する実習項目および内容について説明する。☒	授業前に、シラバスに目を通すこと。 授業後には、ノートをまとめること。	15
24	うどん（2） （担当 坂上）	前回到続き、「うどん」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
25	ウスターソース（1） （担当 澤渡）	調味料の、「ウスターソース」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
26	ウスターソース（2） （担当 澤渡）	前回到続き、「ウスターソース」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
27	屋上菜園（整備）	屋上菜園で除草など畑の整備および夏野菜の一部収穫を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
28	屋上菜園（整備）	前回到続き、屋上菜園で除草など畑の整備および夏野菜の一部収穫を行う。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
29	屋上菜園（整備）	前回到続き、屋上菜園で除草など畑の整備および夏野菜の一部収穫を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
30	屋上菜園（整備）	前回到続き、屋上菜園で除草など畑の整備および夏野菜の一部収穫を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
31	屋上菜園（さつま芋掘り）	春に定植したさつま芋の収穫を行う。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
32	屋上菜園（さつま芋掘り）	前回到続き、さつま芋の収穫を行う。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
33	キャラメル（1） （担当 金子）	砂糖類の加工として、「キャラメル」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
34	キャラメル（2） （担当 金子）	前回到続き、「キャラメル」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
35	魚の三枚おろし（1） （担当 坂上）	魚類の加工として「あじ」を使って魚のおろし方を学ぶ。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
36	魚の三枚おろし（2） （担当 坂上）	三枚におろした「あじ」でアジフライを作成する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
37	カステラ（1） （担当 金子）	「カステラ」を実習する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
38	カステラ（2） （担当 金子）	前回到続き、「カステラ」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
39	パン（1） （担当 小林）	穀物の加工として「パン」を実習する。発酵の過程について理解する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
40	パン（2） （担当 小林）	前回到続き、「パン」を実習する。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	オリエンテーション	1年間で実施する実習項目および内容について説明する。☒	授業前に、シラバスに目を通すこと。 授業後には、ノートをまとめること。	15
41	レポートまとめ	実習内容をまとめる。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
42	レポートまとめ	前回到続き、実習内容をまとめる。	前回到続き、授業前に実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
43	注連縄作り	J A 福島さくらの協力を得て、注連縄を作成する	授業前に、注連縄について調べること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
44	注連縄作り	前回到続き、注連縄を作成する	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
45	団子刺し 報告書原稿作成	正月の文化として福島県に残る「団子刺し」を体験する。 報告書原稿を作成する	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
46	報告書原稿作成	前回到続き、報告書原稿を作成する。	前回到続き、実習内容を確認し原稿作成を行いこと。 授業後には、作成した原稿を見直すこと。	15
47	有機農業に関する理解促進講座	福島県農業総合センターから派遣された講師の講義を聞き、「有機農産物」について知識を深める。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
48	報告書原稿作成	報告書原稿を作成する。	授業前に、実習内容を確認すること。 授業後には、ノートおよびレポートをまとめること。	15
49	報告会	パワーポイントを使い、1年間の活動報告を行う。	授業前に、報告内容を確認し円滑に発表が行えるよう準備すること。	15
50	報告会	前回到続き、パワーポイントを使い、2年間の活動報告を行う。	授業前に、報告内容を確認し円滑に発表が行えるよう準備すること。	15

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	未定		
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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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		0
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		0
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		0
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		0
5	研究テーマ検討①	研究テーマについて検討する		0
6	研究テーマ検討②	研究テーマについて検討する		0
7	研究方法の検討①	研究方法の検討と準備をすすめる		0
8	研究方法の検討②	研究方法の検討と準備をすすめる		0
9	研究の実施①	研究の実施		0
10	研究の実施②	研究の実施		0
11	研究の実施③	研究の実施		0
12	研究の実施④	研究の実施		0
13	研究の実施⑤	研究の実施		0
14	研究の実施⑥	研究の実施		0
15	研究の実施⑦	研究の実施		0
16	研究の実施⑧	研究の実施		0
17	研究の実施⑨	研究の実施		0
18	研究の実施⑩	研究の実施		0
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		0
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		0
21	研究のまとめ①	研究結果・考察から論文を作成する		0
22	研究のまとめ②	研究結果・考察から論文を作成する		0
23	研究のまとめ③	研究結果・考察から論文を作成する		0
24	研究のまとめ④	研究結果・考察から論文を作成する		0
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		0
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		0
27	卒業研究発表会	卒業研究発表会にて口頭発表をする		0
28	論文のまとめ①	論文作成とまとめ		0
29	論文のまとめ②	論文作成とまとめ		0
30	論文のまとめ③	論文作成とまとめ		0

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	大西 弘太郎			
開講期	通年			
授業概要	本授業では、研究の発題、研究計画の立案、文献検索、材料と方法の検討と準備、結果とその考察、研究のまとめ方、研究のプレゼンテーションまでの一連の流れを学び、研究のプロセスを習得することを目標とする。☑ ☑ 実務経歴：医療法人・南労会、社会医療法人・西陣健康会、医療法人・郡山病院などでの実務経験をもとに研究を行う。☑ 実務経歴：医師として医療機関に勤務している。☑ ☑ 随時、打ち合わせをし、単なる進行状況の確認だけではなく、データ検討や関連論文の検索・輪読などを行い、履修者全員にフィードバックを行う。☑ ☑ 位置づけ・水準：FN2493			
達成目標	単位認定の最低基準：(必ずしも独力でなくてもよいが)研究の発題、計画の立案、文献検索、研究のまとめとプレゼンテーションの一連の流れを習得することができること。☑ ☑ ディプロマ・ポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感。			
受講資格	食物栄養学科4年生	成績評価 方法	研究活動 (50%)☑ 研究成果 (20%)☑ 研究発表 (30%)	
教科書	特になし。			
参考書	文献等を検索する。			
学生への要望	国家試験や就職活動などとの両立を図ることができること。			
オフィスタイム	臨床医学研究室。☑ 前期；火曜日 13:00～17:00。木曜日 15:00～17:00。金曜日 08:30～17:00。☑ 後期；金曜日 08:30～17:00。			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	手引きと御知らせ	卒業研究の進め方について理解する。	興味を持っているテーマを列挙してみる。	20
2	研究テーマの設定①	興味を持っているテーマについての情報の収集を行う。 文献の調査方法について学ぶ。	文献検索	20
3	研究テーマの設定②	興味を持っているテーマについての情報の収集を行う。	文献検索	20
4	研究テーマの決定	研究のテーマを決定する。	文献検索	20
5	研究計画の立案①	研究計画を(主として材料と方法について)立案する。	文献購読	20
6	研究計画の立案②	研究計画を(主として期待される結果と考察について)立案する。	文献購読	20
7	研究活動①	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
8	研究活動②	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
9	研究活動③	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
10	研究活動④	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
11	研究活動⑤	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
12	研究活動⑥	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
13	中間発表	中間発表を行い、研究の修正をする。	修正点を列挙する。	20
14	研究活動⑦	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータまとめ	20
15	研究活動⑧	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータのまとめ	20
16	研究活動⑨	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータのまとめ	20
17	研究活動⑩	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータのまとめ	20
18	研究活動⑪	計画に基づき、研究を進める。	文献とデータのまとめ	20
19	研究結果のまとめ①	結果を(主として図や表などに)まとめる。	文献整理	20
20	研究結果のまとめ②	結果を(主として文章に)まとめる。	文献整理	20
21	研究結果のまとめ③	結果を(主として引用文献などと絡めて)まとめる。	文献整理	20
22	卒業研究発表会の準備①	卒業研究発表会に向けて、(主として図や表の)プレゼンテーションの準備を行う。	プレゼンテーションの準備	20
23	卒業研究発表会の準備②	卒業研究発表会に向けて、(主として文章も含めたスライドの体裁などの)プレゼンテーションの準備を行う。	プレゼンテーションの準備	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	手引きと御知らせ	卒業研究の進め方について理解する。	興味を持っているテーマを列挙してみる。	20
24	卒業研究発表会の準備③	卒業研究発表会に向けて、(主として発表原稿の)プレゼンテーションの準備を行う。	プレゼンテーションの準備	20
25	卒業研究発表会（口頭発表）	口頭発表を行う。	口頭発表の準備	20
26	卒業研究論文作成①	研究内容を卒業研究論文に(主として題目、要旨を中心に)まとめる。	論文をまとめる。	20
27	卒業研究論文作成②	研究内容を卒業研究論文に(主として図や表を中心に)まとめる。	論文をまとめる。	20
28	卒業研究論文作成③	研究内容を卒業研究論文に(主として本文を中心に)まとめる。	論文をまとめる。	20
29	卒業研究論文作成④	研究内容を卒業研究論文に(主として引用文献を中心に)まとめる。	論文をまとめる。	20
30	卒業研究論文作成⑤	研究内容を卒業研究論文に(主として体裁を)まとめる。	論文をまとめる。	20

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。☒ 【課題に対するフィードバックの方法について】☒ 卒業研究発表会において明らかになった課題を中心に再検討を行い、卒業論文を仕上げていくこととする。☒ 【位置づけ・水準】 FN2934		
達成目標	【単位認定の最低基準】 ☒ 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指す。これら目標の8割程度の達成をもって単位認定の最低基準とする。☒ 【ディプロマ・ポリシーとの関係】☒ 1. 管理栄養士を目指して、十分に研鑽を積んでいる。☒ 2. 栄養士として必要な知識・技能を有しており、それらを統合して自ら正しい食生活を体現して応用☒ することが身に付いている。☒ 3. 食、栄養や健康に関わる知識と技術を社会で応用し、人々の生活の向上に貢献できる能食、栄養や☒ 健康に関わる知識と技術を社会で応用し、人々の生活の向上に貢献できる能力を修得している。☒ 4. 食と健康の専門的職業人として、人々の健康と生活の向上に寄与するという意識と責任感を持って☒ いる。		
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採り上げたいので、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	前期：火曜日3コマ、金曜日4コマ 後期：火曜日2コマ、金曜日4コマ☒ その他空き時間を随時利用する。☒ 食品経営学研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	卒業研究の内容に関する検討及び論文の書き方についての学修	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。☑ 同時に論文の書き方・ルールについて学修する。	自身の研究テーマについて検討すること。	30
2	卒業研究の内容に関する検討及び論文の書き方についての学修	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。☑ 同時に論文の書き方・ルールについて学修する。	自身の研究テーマについて検討すること。	30
3	卒業研究の内容に関する検討及び論文の書き方についての学修	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。☑ 同時に論文の書き方・ルールについて学修し、研究倫理教育を行う。	自身の研究テーマについて検討すると同時に研究倫理教育を受けること。	60
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。	研究テーマに沿った文献を読み込み、要点・疑問点などをまとめておくこと。	60
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。	研究テーマに沿った文献を読み込み、要点・疑問点などをまとめておくこと。	60
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。	研究テーマに沿った文献を読み込み、要点・疑問点などをまとめておくこと。	60
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。	研究テーマに沿った文献を読み込み、要点・疑問点などをまとめておくこと。	60
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。	研究テーマに沿った文献を読み込み、要点・疑問点などをまとめておくこと。	60
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。	研究テーマに沿った文献を読み込み、要点・疑問点などをまとめておくこと。	60
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。	研究テーマに沿った文献を読み込み、要点・疑問点などをまとめておくこと。	60
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。	立案した研究テーマについて、再検討をすること。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	卒業研究の内容に関する検討及び論文の書き方についての学修	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。☑ 同時に論文の書き方・ルールについて学修する。	自身の研究テーマについて検討すること。	30
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。	関連文献について、課題とそれに対する答え（仮説）を各自考えること。	60
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。	関連文献について、課題とそれに対する答え（仮説）を各自考えること。	60
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。	関連文献について、課題とそれに対する答え（仮説）を各自考えること。	60
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。	関連文献について、課題とそれに対する答え（仮説）を各自考えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	仮説に対して、予め自分なりの検証を行い、中間報告に備えること。	60
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。	論文の章立て、作成を行うこと。	60
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。	論文の章立て、作成を行うこと。	60
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。	論文の章立て、作成を行うこと。	60
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。	発表内容をまとめること。	90
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。	発表を振り返り、課題を再検討し、論文を取りまとめること。	90
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。	作成した論文を再読し、必要な部分について編集すること。	60

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	鍛野 信子		
開講期	通年		
授業概要	卒業研究は、研究倫理、論文作成、発表など、学士として必要なスキルであり、また、社会人において非常に重要なスキルといえる。そこで、本授業を通して、問題の提起や解決への取り組み方、結果の考察、まとめ方（発表・論文）について修得することを目的とし、次のように実施する。 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。 【課題に対するフィードバックの方法】 課題提出後、フィードバックの時間を設定し連絡します。 【位置づけ・水準】 FN2493		
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。 【単位認定方法の最低基準】 授業内容の80％を理解していること。 【ディプロマ・ポリシーと授業科目の関連】 ①研鑽 ②食生活への応用 ③社会貢献 ④意識と責任感		
受講資格	郡山女子大学食物栄養学科 4年生。 【評価対象者】10月までに行われる卒業研究発表会において口頭発表を行い、その際に得られた、質問やコメントにこたえる形で発表論文を訂正または加筆して、11月までに卒業論文を提出した場合、成績評価を行う。	成績評価 方法	平常点70点、成果点30点の、合計100点とする。 【成果点の内訳】①から⑥について、それぞれ5点満点で評価する。 ①論文の表題および構成が適切である。 ②研究の目的および社会的背景が示されている。 ③研究の方法が具体的に示されている。 ④調査・実験・解析などで得られた結果について、図表を用いて簡潔に示されている。 ⑤研究で得られた成果を踏まえて論理的に考察されている。 ⑥適切な参考文献が示されている。
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	①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。②研究倫理を理解して適切に取り組んでください。		
オフィスタイム	前期：月曜日3時限および火曜日3時限目のNo1食品学研究室☒ 後期：月曜日3時限および火曜日3時限目のNo1食品学研究室☒		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	導入	卒業研究の目的および進め方を理解する。	1回目の授業内容について再確認してください。	60
2	導入	卒業研究の目的および進め方を理解する。	2回目の授業内容について再確認してください。	60
3	導入	卒業研究の目的および進め方を理解する。	3回目の授業内容について再確認してください。	60
4	導入	卒業研究の目的および進め方を理解する。	4回目の授業内容について再確認してください。	60
5	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回目の授業内容についてアイデアを検討してください。	60
6	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。	6回目の授業内容について、決定事項の確認をしてください。	60
7	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。	7回目の授業内容についてアイデアを検討してください。	60
8	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。	8回目の授業内容について、決定事項の確認をしてください。	60
9	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。	9回目の授業内容に従って情報収集をしてきてください。	60
10	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。	10回目の授業内容に従って情報収集をしてきてください。	60
11	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。	11回目の授業内容に従って情報収集をしてきてください。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	導入	卒業研究の目的および進め方を理解する。	1回目の授業内容について再確認してください。	60
12	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。	12回目の授業内容に従って情報収集をしてきてください。	60
13	実験計画①	テーマに見合った実験計画を立案する。	13回目の授業内容について、計画案を検討してきてください。	60
14	実験計画①	テーマに見合った実験計画を立案する。	14回目の授業内容について、計画案を検討してきてください。	60
15	実験計画①	テーマに見合った実験計画を立案する。	15回目の授業内容について、計画案を検討してきてください。	60
16	実験計画①	テーマに見合った実験計画を立案する。	16回目の授業内容について、計画案を検討してきてください。	60
17	実験計画②	テーマに見合った実験計画を立案する。	17回目の授業内容について、計画案を再確認してきてください。	60
18	実験計画②	テーマに見合った実験計画を立案する。	18回目の授業内容について、計画案を再確認してきてください。	60
19	実験計画②	テーマに見合った実験計画を立案する。	19回目の授業内容について、計画案を再確認してきてください。	60
20	実験計画②	テーマに見合った実験計画を立案する。	20回目の授業内容について、計画案を再確認してきてください。	60
21	実験①	実験計画に沿って研究を進める。	21回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
22	実験①	実験計画に沿って研究を進める。	22回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
23	実験①	実験計画に沿って研究を進める。	23回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
24	実験①	実験計画に沿って研究を進める。	24回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
25	実験②	実験計画に沿って研究を進める。	25回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
26	実験②	実験計画に沿って研究を進める。	26回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
27	実験②	実験計画に沿って研究を進める。	27回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
28	実験②	実験計画に沿って研究を進める。	28回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
29	実験③	実験計画に沿って研究を進める。	29回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
30	実験③	実験計画に沿って研究を進める。	30回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
31	実験③	実験計画に沿って研究を進める。	31回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
32	実験③	実験計画に沿って研究を進める。	32回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
33	実験④	実験計画に沿って研究を進める。	33回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
34	実験④	実験計画に沿って研究を進める。	34回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
35	実験④	実験計画に沿って研究を進める。	35回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
36	実験④	実験計画に沿って研究を進める。	36回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	導入	卒業研究の目的および進め方を理解する。	1回目の授業内容について再確認してください。	60
37	実験⑤	実験計画に沿って研究を進める。	37回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
38	実験⑤	実験計画に沿って研究を進める。	38回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
39	実験⑤	実験計画に沿って研究を進める。	39回目の授業内容について、円滑に実験が進むように準備をしてきてください。	60
40	実験⑤	実験計画に沿って研究を進める。	40回目の授業内容について、実験結果を考察してきてください。	60
41	データ処理およびまとめ①	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。	41回目の授業内容について、実験結果のデータ処理をしてきてください。	60
42	データ処理およびまとめ①	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。	42回目の授業内容について、実験結果のデータ処理をしてきてください。	60
43	データ処理およびまとめ①	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。	43回目の授業内容について、実験結果のデータ処理をしてきてください。	60
44	データ処理およびまとめ①	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。	44回目の授業内容について、実験結果のデータ処理をしてきてください。	60
45	データ処理およびまとめ②	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。	45回目の授業内容について、最終的な考察をしてきてください。	60
46	データ処理およびまとめ②	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。	46回目の授業内容について、最終的な考察をしてきてください。	60
47	データ処理およびまとめ②	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。	47回目の授業内容について、最終的な考察をしてきてください。	60
48	データ処理およびまとめ②	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。	48回目の授業内容について、最終的な考察をしてきてください。	60
49	データ処理およびまとめ③	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。	49回目の授業内容について、最終的なまとめをしてきてください。	60
50	データ処理およびまとめ③	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。	50回目の授業内容について、最終的なまとめをしてきてください。	60
51	データ処理およびまとめ③	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。	51回目の授業内容について、最終的なまとめをしてきてください。	60
52	データ処理およびまとめ③	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。	52回目の授業内容について、最終的なまとめをしてきてください。	60
53	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。	53回目の授業内容について、発表会の準備をしてきてください。	60
54	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。	54回目の授業内容について、発表会の準備をしてきてください。	60
55	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。	55回目の授業内容について、発表会の準備をしてきてください。	60
56	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。	56回目の授業内容について、発表会の準備をしてきてください。	60
57	卒業論文作成	卒業論文としてまとめ、担当者に提出する。	57回目の授業内容について、論文の整理をしてきてください。	60
58	卒業論文作成	卒業論文としてまとめ、担当者に提出する。	58回目の授業内容について、論文の整理をしてきてください。	60
59	卒業論文作成	卒業論文としてまとめ、担当者に提出する。	59回目の授業内容について、論文の整理をしてきてください。	60
60	卒業論文作成	卒業論文としてまとめ、担当者に提出する。	60回目の授業内容について、論文の整理をしてきてください。	60

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	貧血予防の栄養教育に関する研究（貧血予防のカードゲーム作成、小・中学校の生徒を対象としたカードゲームの介入）、海外の栄養教育(料理教室の企画)の研究である。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。小・中学校訪問の日程については、先方の意向に合わせることにする。☒ 研究レポートに対するフィードバックは数回面談の時間を授業内に設定して個別に行う。☒ ☒ 位置づけ・水準 FN2493		
達成目標	①貧血予防のカードゲームの開発とカードゲームの教育介入を行い、結果を分析する。☒ ②海外の小中学校で展開できる栄養を考慮した栄養教育を考案する。☒ 単位認定の最低基準は、卒業研究発表にて口頭発表し、論文を章立てして作成すること。☒ ディプロマポリシーとの関係：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感		
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		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	図書館の検索エンジンで各自文献検索し、読んでくること。	180
2	研究の基礎について	チームで文献を読み合う。	チームで文献を紹介し、他の人の文献を読んで、要約してくる。	180
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。	各自、チームで話し合い研究デザインを考えてくる。	180
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、FFQのインテークの仕方等)	各自、方法についての説明書や文献を読み、修得しておくこと。	120
5	研究の実施	各チームで実施案を作成し、計画を立てる。	文献より、方法や検定の仕方を探る	120
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)。	計画とその評価の仕方について話し合う。	120
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)。	計画とその評価の仕方について話し合う。	120
8	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	リーフレットの作成にとりかかる。	120
9	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	リーフレットの作成にとりかかる。	120
10	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	リーフレットの作成にとりかかる。	120
11	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	実施についての段取りを入念に話し合うこと。	180
12	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの入力作業と分析	180
13	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの入力作業と分析	180
14	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの入力作業と分析	180
15	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの入力作業と分析	180
16	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの入力作業と分析	180
17	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの入力作業と分析	180
18	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの入力作業と分析	180
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	まとめに向けてチーム内での話し合いを行う。	180
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	まとめに向けてチーム内での話し合いを行う。	180
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	まとめに向けてチーム内での話し合いを行う。	180
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	まとめに向けてチーム内での話し合いを行う。	180
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	抄録の作成、パワーポイントの最終作成	180

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	図書館の検索エンジンで各自文献検索し、読んでくること。	180
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	抄録の作成、パワーポイントの最終作成	180
25	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正	次回卒研時までに指摘箇所の訂正と推敲を重ねる。	180
26	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正	次回卒研時までに指摘箇所の訂正と推敲を重ねる。	180
27	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正	次回卒研時までに指摘箇所の訂正と推敲を重ねる。	180
28	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正	次回卒研時までに指摘箇所の訂正と推敲を重ねる。	180
29	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正	次回卒研時までに指摘箇所の訂正と推敲を重ねる。	180
30	卒業論文の完成	卒業論文の提出	最終期日までに指摘箇所を改善し、提出をすること。	180

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。☒ 【課題（試験やレポート等）に対するフィードバック（評価の伝達）方法】☒ 学生指導の際に、課題に対するフィードバックの時間を設定し、解説します。☒ ☒ 【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】☒ FN2493		
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。☒ 【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解してること」☒ 【ディプロマポリシーとの関係】：研鑽、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感		
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	月曜V限（16：10～17：40）☒ 火曜V限（16：10～17：40）☒ 場所：月はNo.1調理学研究室（家政学館1階）☒ 火は調理実習室・ラーニングコモンズ（家政学館1階）☒ 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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	卒業研究の目的および進め方を理解する。	文献調査	120
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。	文献調査	120
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。	文献調査	120
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。	文献調査	120
5	計画の立案②	テーマに見合った研究計画を立案する。	文献調査	120
6	研究活動①	計画に基づき、研究を進める。	文献講読とデータ整理	120
7	研究活動②	計画に基づき、研究を進める。	文献講読とデータ整理	120
8	研究活動③	計画に基づき、研究を進める。	文献講読とデータ整理	120
9	研究活動④	計画に基づき、研究を進める。	文献講読とデータ整理	120
10	研究活動⑤	計画に基づき、研究を進める。	データ整理と中間発表準備	120
11	研究活動⑥	計画に基づき、研究を進める。	データ整理と中間発表準備	120
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。	データ整理と中間発表準備	120
13	研究活動⑦	計画に基づき、研究を進める。	文献調査とデータ整理	120
14	研究活動⑧	計画に基づき、研究を進める。	文献調査とデータ整理	120
15	活動研究⑨	計画に基づき、研究を進める。	文献講読とデータ整理	120
16	活動研究⑩	計画に基づき、研究を進める。	文献講読とデータ整理	120
17	活動研究⑪	計画に基づき、研究を進める。	文献講読とデータ整理	120
18	研究結果のまとめ①	研究結果のまとめを行う。	文献講読とデータ整理	120
19	研究結果のまとめ②	研究結果のまとめを行う。	文献講読とデータ整理	120
20	研究結果のまとめ③	研究結果のまとめを行う。	文献講読とデータ整理	120
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。	卒業研究発表会準備	120
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。	卒業研究発表会準備	120
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。	卒業研究発表会準備	120
24	卒業研究発表会（口頭発表）	口頭で研究発表を行う。	卒業研究発表会準備	120

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	ガイダンス	卒業研究の目的および進め方を理解する。	文献調査	120
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。	卒業研究論文まとめ	120
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。	卒業研究論文まとめ	120
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。	卒業研究論文まとめ	120
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。	卒業研究論文まとめ	120
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。	卒業研究論文まとめ	120
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。	卒業研究論文見直し	120

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	〔授業の目的・ねらい〕 ☑ 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。 ☑ 〔授業全体の内容の概要〕 ☑ 地域貢献活動、商品・レシピ開発、アンケート調査などを通じて、地域住民との関わりやフィールドワーク、成分分析方法などを学ぶ。 ☑ 〔課題(試験やレポート等)のフィードバック〕 ☑ 卒業研究発表、卒業論文を評価し、結果のフィードバックを行う。 ☑ 〔位置づけ・水準〕 ☑ FN2493			
達成目標	〔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。 ☑ 〔単位認定の最低基準〕 ☑ 内容の6割で単位を認定するが、授業理解度は8割以上を求めます。 ☑ 〔ディプロマ・ポリシーとの関係〕 ☑ 1)研鑽 2)食生活への応用 3)社会貢献 4)意識と責任感			
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（40％） ☑ 卒業研究発表(10%)論文まとめ（20％） ☑ 卒業研究評価委員が発表会、論文について、評価用紙を用いて評価する(30%)	
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	水曜日の3コマ(No.2食品学研究室) ☑ 木曜日の2コマ(No.2食品学研究室)			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	卒業研究について①	自己紹介を行う。 本研究室の過去の研究テーマについて説明し、先輩がまとめた論文を読んでもらう。	自分が興味のある研究について検討する。	60
2	卒業研究について①	自己紹介を行う。 本研究室の過去の研究テーマについて説明し、先輩がまとめた論文を読んでもらう。	自分が興味のある研究について検討する。	60
3	卒業研究について②	本研究室で現在研究可能な内容について、紹介する。	自分が興味のある研究について検討する。	60
4	卒業研究について③	各人が興味のあるテーマについて発表し、研究室内で意見交換をしながら、研究テーマを決めていく。	決定したテーマに従って、関連論文などを読むこと。	60
5	卒業研究について③	各人が興味のあるテーマについて発表し、研究室内で意見交換をしながら、研究テーマを決めていく。	決定したテーマに従って、関連論文などを読むこと。	60
6	卒業研究について③	各人が興味のあるテーマについて発表し、研究室内で意見交換をしながら、研究テーマを決めていく。	決定したテーマに従って、関連論文などを読むこと。	60
7	各テーマに関連する文献、情報 検索	決定したテーマに関する文献等を調べ、情報を集め、研究の方向性を決める。	決定したテーマに従って、関連論文などを読むこと。	60
8	各テーマに関連する文献、情報 検索	決定したテーマに関する文献等を調べ、情報を集め、研究の方向性を決める。	決定したテーマに従って、関連論文などを読むこと。	60
9	各テーマに関連する文献、情報 検索	決定したテーマに関する文献等を調べ、情報を集め、研究の方向性を決める。	決定したテーマに従って、関連論文などを読むこと。	60
10	各テーマに関連する文献、情報 検索	決定したテーマに関する文献等を調べ、情報を集め、研究の方向性を決める。	決定したテーマに従って、関連論文などを読むこと。	60
11	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
12	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	卒業研究について①	自己紹介を行う。 本研究室の過去の研究テーマについて説明し、先輩がまとめた論文を読んでもらう。	自分が興味のある研究について検討する。	60
13	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
14	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
15	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
16	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
17	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
18	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
19	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
20	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
21	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
22	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
23	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
24	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
25	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
26	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
27	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
28	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
29	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
30	研究の実施	各人で現地調査、アンケート調査、地域連携活動、レシピ開発、商品開発、成分分析など、それぞれのテーマに沿って活動を行う。	自身の研究内容を整理していく。	60
31	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60
32	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	卒業研究について①	自己紹介を行う。 本研究室の過去の研究テーマについて説明し、先輩がまとめた論文を読んでもらう。	自分が興味のある研究について検討する。	60
33	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60
34	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60
35	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60
36	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60
37	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60
38	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60
39	研究結果のまとめとグラフ作成	各人の研究内容をまとめる。論文形式にまとめていく。	研究内容と論文のまとめを行う。	60
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。☑ パワーポイントを使用して、見やすく、わかりやすく作成を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。☑ パワーポイントを使用して、見やすく、わかりやすく作成を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。☑ パワーポイントを使用して、見やすく、わかりやすく作成を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。☑ パワーポイントを使用して、見やすく、わかりやすく作成を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。☑ パワーポイントを使用して、見やすく、わかりやすく作成を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。☑ パワーポイントを使用して、見やすく、わかりやすく作成を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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、教員からのアドバイスの他に、学生同士での意見交換もしながら、内容の確認、訂正を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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、教員からのアドバイスの他に、学生同士での意見交換もしながら、内容の確認、訂正を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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、教員からのアドバイスの他に、学生同士での意見交換もしながら、内容の確認、訂正を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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、教員からのアドバイスの他に、学生同士での意見交換もしながら、内容の確認、訂正を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
50	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、教員からのアドバイスの他に、学生同士での意見交換もしながら、内容の確認、訂正を行う。	発表原稿を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。	論文を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。	論文を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。	論文を作成し、指摘された点等を修正する。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	卒業研究について①	自己紹介を行う。 本研究室の過去の研究テーマについて説明し、先輩がまとめた論文を読んでもらう。	自分が興味のある研究について検討する。	60
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。	論文を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。	論文を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。	論文を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。	論文を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。	論文を作成し、指摘された点等を修正する。	60
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。	仕上がった論文を読み返し、内容の確認を行う。	60
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。	仕上がった論文を読み返し、内容の確認を行う。	60

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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	当日行った結果の振り返り	120
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。	当日行った結果の振り返り	120
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。	当日行った結果の振り返り	120
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。	当日行った結果の振り返り	120
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	実験結果のまとめ 新しい計算ソフトの学習	120
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	実験結果のまとめ	120
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。	実験結果のまとめ	120
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。	実験結果のまとめ	120
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。	実験結果のまとめ	120
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。	実験結果のまとめ	120
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。	中間発表の準備	120
12	卒研の実施（7）	中間発表後の追加研究	必要があれば追加の研究	120
13	卒研の実施（8）	中間発表後の追加研究	必要があれば追加の研究	120
14	卒研の実施（9）	中間発表後の追加研究	必要があれば追加の研究	120
15	卒研の実施（10）	中間発表後の追加研究	必要があれば追加の研究	120
16	卒研の実施（11）	中間発表後の追加研究	必要があれば追加の研究	120
17	卒研の実施（12）	中間発表後の追加研究	必要があれば追加の研究	120
18	卒研の実施（13）	中間発表後の追加研究	必要があれば追加の研究	120
19	卒研の実施（14）	中間発表後の追加研究	必要があれば追加の研究	120
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	データの入力	120
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	データの入力	120
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	データの入力	120
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	データの入力	120

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	当日行った結果の振り返り	120
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。	教員に指摘された箇所（文章）の修正	120
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。	教員に指摘された箇所（文章）の修正	120
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。	教員に指摘された箇所（文章）の修正	120
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	教員に指摘された箇所（文章）の修正 プレゼンの準備	120
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。	教員に指摘された箇所（文章）の修正 プレゼンの準備	120
29	学科発表会	学科の卒研発表会に参加する	よその研究室の発表もよく聞くこと	120
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。	論文のまとめ	120

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。医療機関、介護保険施設に勤務した経験をもとに、糖尿病、腎臓病、高齢者の食事療法の現状を把握して、管理栄養士の栄養食事指導に役立てるようにする。実務経験：医療機関（太田西ノ内病院）介護施設（介護老人保健施設桔梗）に勤務 研究途中においても随時、指導等を行う。[課題]研究課題に対し、添削・返却し、コメントによるフィードバックを行う。☒ ☒ ☒ 位置づけ・水準FN2493			
達成目標	座学で学んだ糖尿病及び腎臓病の病態及び高齢者について理解し、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。単位認定の最低基準：研究テーマの7割を理解してること。ディプロマ・ポリシーとの関係：研鑽を積む、社会貢献力、意識と責任感			
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	火曜日 10：30～12：00 木曜日12：50～14：00 食生活・栄養研究室			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	糖尿病食とは	病院見学（栄養指導について）	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
2	糖尿病食とは	病院見学（栄養指導について）	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
3	腎臓病食とは	病院見学（栄養指導について）	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
4	腎臓病食とは	病院見学（栄養指導について）	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
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）	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
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）	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
7	糖尿病患者のQOL向上	人工甘味料の種類について	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
8	糖尿病患者のQOL向上	人工甘味料の種類について	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
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	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
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	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
11	腎臓病について学ぶ	腎臓病関係研修会の参加	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
12	腎臓病について学ぶ	腎臓病関係研修会の参加	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
13	腎臓病について学ぶ	腎臓病関係研修会の参加	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
14	腎臓病について学ぶ	腎臓病関係研修会の参加	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
15	糖尿病について学ぶ	糖尿病関係研修会の参加	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
16	糖尿病について学ぶ	糖尿病関係研修会の参加	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
17	糖尿病について学ぶ	糖尿病関係研修会の参加	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
18	糖尿病について学ぶ	糖尿病関係研修会の参加	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
19	糖尿病患者の食生活について	アンケート調査	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
1	糖尿病食とは	病院見学（栄養指導について）	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの糖尿病について予習	20
20	腎臓病患者の食生活について	アンケート調査	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの腎臓病について予習	20
21	アンケート調査	まとめ	統計について学ぶ	20
22	アンケート調査	まとめ	統計について学ぶ	20
23	アンケート調査	まとめ	統計について学ぶ	20
24	アンケート調査	まとめ	統計について学ぶ	20
25	アンケート調査	まとめ	統計について学ぶ	20
26	アンケート調査	まとめ	文献検索について学ぶ	20
27	卒業研究発表	パワーポイント作成	文献検索について学ぶ	20
28	卒業研究発表	パワーポイント作成	文献検索について学ぶ	20
29	卒業研究発表	パワーポイント作成	文献検索について学ぶ	20
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）	文献検索について学ぶ	20

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。 【課題に対するフィードバック】卒業研究中に随時フィードバックをおこなう。 【位置づけ・水準】FN2493		
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。 【単位認定の最低基準】研究の進捗状況、研究成果発表、卒業論文で6割以上を達成していること。 【ディプロマ・ポリシーとの関係】研鑽、食生活の応用、社会貢献、意識と責任感		
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(70%)、発表と論文(30%)より総合的に判断する。
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ある。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。		
オフィスタイム	栄養化学研究室は毎日開放する。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。		0
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。		0
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。		0
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。		0
25	まとめⅠ	卒業研究発表の準備		0
26	まとめⅡ	卒業研究発表の準備		0
27	まとめⅢ	卒業研究発表の準備		0
28	まとめⅣ	卒業論文の作成		0
29	まとめⅤ	卒業論文の作成		0
30	まとめⅥ	卒業論文の作成		0

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。 [課題に対するフィードバック方法]レポート、課題に対しては紙面あるいは口頭によるコメント等のフィードバックを行います。 [位置づけ・水準]FN2493			
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。内容の8割を理解していること。 〔ディプロマポリシーとの関連〕 学問への探求心、追及心、食生活への応用、社会貢献する力、意識と責任感			
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	前期（月曜日から金曜日の5コマ目）後期（月曜日と火曜日の1コマ目から5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			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	卒業論文テーマについて文献調査を行い、理解を深める。	60
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。	卒業論文テーマについて文献調査を行い、理解を深める。	60
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。	卒業論文テーマについて文献調査を行い、理解を深める。	60
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。	卒業論文テーマについて文献調査を行い、理解を深める。	60
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。	卒業論文テーマを進めるための研究方法を考える。	60
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。	卒業論文テーマを進めるための研究方法を考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	卒業論文テーマについて文献調査を行い、理解を深める。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	論文購読、実験結果をノートにまとめ、その数値の意味について考える。	60
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。	発表内容をまとめる。	60
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。	発表内容をまとめる。	60
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。	発表前の最終調整を行い、自分の発表原稿について確認する。	60
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。	今後の研究者の参考となるよう研究内容を論文にまとめる。	60
30	卒業論文の提出	作成した卒業論文を提出する。	今後の研究者の参考となるよう研究内容を論文にまとめる。	60

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	FN2493☑ 実務経験に関する内容：福島県栄養教諭として勤務した経験をもとに、子どもの食育に関する調査研究について指導する。☑ 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。 ☑ 課題に対するフィードバック：フィードバックの時間を設定する。		
達成目標	単位認定の最低水準：内容の7割を理解していること。☑ 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理解できる。☑ ディプロマポリシー：研鑽、  生活への応用、社会貢献、意識と責任感、衛生上の管理指導		
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	木曜2限目 水曜 4 限目☑ (給食管理研究室)		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
6	研究の計画	テーマごとに研究の計画を立案する。	卒業研究活動の振り返り	10
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。(現地調査を行う場合は、学外での活動となる)	卒業研究活動の振り返り	10
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。(現地調査を行う場合は、学外での活動となる)	卒業研究活動の振り返り	10
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。(現地調査を行う場合は、学外での活動となる)	卒業研究活動の振り返り	10
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。(現地調査を行う場合は、 学外での活動となる)	卒業研究活動の振り返り	10
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。☑	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。(現地調査を行う場合は、 学外での活動となる)	卒業研究活動の振り返り	10
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。(現地調査を行う場合は、 学外での活動となる)	卒業研究活動の振り返り	10
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。(現地調査を行う場合は、 学外での活動となる)	卒業研究活動の振り返り	10

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
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	卒業研究活動の振り返り	10
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	卒業研究活動の振り返り	10
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	卒業研究活動の振り返り	10
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	卒業研究活動の振り返り	10
24	研究のまとめ、5	「卒論」の査読、修正	卒業研究活動の振り返り	10
25	研究のまとめ、6	「卒論」の査読、修正	卒業研究活動の振り返り	10
26	研究のまとめ、7	「卒論」の査読、修正	卒業研究活動の振り返り	10
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	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10
29	学科発表会	学科の卒研発表会に参加する	卒業研究活動の振り返り	10
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。	卒業研究活動の振り返り	10

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。各セッション毎に討論の時間を設けてフィードバックする。 HN2974		
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。ナンバリング 3、4		
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組むこと：50％ ②研究発表：20％ ③研究のまとめ(他の教員の評価を含む)30％ 合計100% (100点)
教科書	適宜、関連する論文を紹介する。		
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。		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	研究のプロセスを学ぶ。	120
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	研究論文の収集の仕方を学ぶ。	120
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	研究論文の読み方を学ぶ。	120
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	研究論文に対する批判力を磨く。	120
5	研究前教育⑤	研究テーマのゼミ⑤：研究の倫理	研究の倫理について学ぶ。	120
6	研究テーマ検討①	研究テーマの検討と展望①	①研究論文を読みながら、研究テーマを吟味する。	120
7	研究テーマ検討②	研究テーマの検討と展望②	②研究論文を読みながら、研究テーマを吟味する。	120
8	研究テーマ検討③	研究テーマの検討と展望③	③研究論文を読みながら、研究テーマを吟味する。	120
9	研究テーマ検討④	研究テーマの検討と展望④	④研究論文を読みながら、研究テーマを吟味する。	120
10	研究の実施①	研究のデータの作成①	①研究データを収集する。	120
11	研究の実施②	研究のデータの作成②	②研究データを収集する。	120
12	研究の実施③	研究のデータの作成③	③研究データを収集する。	120
13	研究の実施④	研究のデータの作成④	④研究データを収集する。	120
14	研究の実施⑤	研究のデータの作成⑤	⑤研究データを収集する。	120
15	研究の実施⑥	研究のデータの作成⑥	⑥研究データを収集する。	120
16	研究の実施⑦	研究のデータの作成⑦	⑦研究データを収集する。	120
17	研究の実施⑧	研究のデータの作成⑧	⑧研究データを収集する。	120
18	研究の実施⑨	研究のデータの作成⑨	⑨研究データを収集する。	120
19	研究データ解析①	研究データの解析と取捨選択①	①研究データの整理を解析	120
20	研究データ解析②	研究データの解析と取捨選択②	②研究データの整理を解析	120
21	研究データ解析③	研究データの解析と取捨選択③	③研究データの整理を解析	120
22	研究データ解析④	研究データの解析と取捨選択④	④研究データの整理を解析	120
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	①研究のまとめ	120
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	②研究のまとめ	120
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	③研究のまとめ	120
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	④研究のまとめ	120
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	卒業研究のプレゼンの仕方を学ぶ。	120
28	卒研発表	卒業研究を発表する	卒業研究の発表	120
29	卒研論文作成準備	論文作成の過程を学ぶ	卒業論文の作成過程を学ぶ。	120
30	卒研論文作成	卒業論文を作成する	卒業論文を作成して提出する。	120

科目名	家政学原論Ⅰ	対象 単位数 必選	家政学部 生活科学科生活総合コース 2年 2単位 必修/家政学部 生活科学科福祉コース 2年 2単位 必修/家政学部 生活科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
担当教員	影山 彌,深谷 笑子,安田 純子		
開講期	前期		
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。☒ 最終授業で全体に対するフィードバックを行います。☒ ☒ 位置づけ・水準 HL 2 3 1 2		
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。☒ ☒ ・単位認定の最低基準は、内容の7割以上を理解していること。☒ ・ディプロマ・ポリシーとの関係：知識・理解、倫理観・社会的責任		
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％）、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	水曜日14:30～16:30,金曜日13:00～14:30 ☒ 創学館 4 階No.1研究室☒ （＊影山先生一月曜日12:00～12：40創学館 4 階No. 2 研究室）☒ （＊深谷先生一月曜日12:00～12：40教務部）		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	講義資料について復習する。	60
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。	講義資料について予習・復習する。	60
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。	講義資料について予習・復習する。	60
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。	講義資料について予習・復習する。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	講義資料について予習・復習する。	60
6	家政学と人間所在一居住空間の分析一	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。	講義資料について予習・復習する。	60
7	家政学と人間所在 一時間的 分析と日常一	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的問題。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。	講義資料について予習・復習する。	60
8	家政学の独自性 一 二相性の 解明 一 、 家政学の研究方 法論につい	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。 ☒	講義資料について予習・復習する。	60
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。	講義資料について予習・復習する。	60
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。	講義資料について予習・復習する。	60
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。	講義資料について予習・復習する。	60
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。	講義資料について予習・復習する。	60
13	本学家政学のパラダイム（3）	本家政学の方法論について説明をします。	講義資料について予習・復習する。	60
14	本学家政学の政策論（1）	本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。	講義資料について予習・復習する。	60
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。	講義資料について予習・復習する。	60

科目名	家政学原論Ⅱ	対象 単位数 必選	家政学部 生活科学科生活総合コース 2年 2単位 必修/家政学部 生活科学科福祉コース 2年 2単位 必修/家政学部 生活科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 選択
担当教員	安田 純子		
開講期	後期		
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的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。☑ 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。☑ 最終授業で全体に対するフィードバックを行います。☑ ☑ 位置づけ・水準 HL2211		
達成目標	目標は☑ 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。☑ ☑ 単位認定の最低基準は、内容の7割以上を理解していること。☑ ディプロマ・ポリシーとの関係：問題解決力・創造的思考力		
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	試験60％、レポートは40％
教科書	日本家政学会 家政学原論部会編「やさしい家政学原論」建帛社 （授業の準備や参照に使用する）		
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、常に今日的な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13:00~16:30☑ 場所は、創学館N 0、1 研究室		

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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☑	はじめての学問であり、基軸となる学問なので、授業の内容把握の復習をする。	30
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	テキストのp.83~p.90 p.91~p.98に目を通す。（読み込む必要はない。）☑ 復習をする。	60
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☑	テキストのp.10~p.18の2.3.4.5.(授業内容に関連した項目)を読む。☑ 復習をする。☑ 定義の確認	60
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	テキストのp.10~p.18の6.7.8.(授業内容に関連した項目)を読む。復習をする。	60
5	家政学発祥の経緯と変遷(家政学の展開過程①)	1 家政学発祥の経緯☑ 2 家政学の変遷☑ ☑	テキストのp.1ならびに第4章に目を通す。☑ 復習をする。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	家政学発祥の経緯と変遷(家政学の展開過程②)	家政学の変遷（胎動期から現在）☑	テキストの第4章を読む。復習をする。	60
7	学問研究と研究者たちの姿勢	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☑ *（３）関口富左先生☑ ☑	本学の創始者である、故関口富左名誉学園長について、御著書「家政哲学」などをもとに調べる。☑ 復習をする。	60
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☑	復習をする。☑ 新聞などから生活に関する身近な諸問題を考える。	60
9	生活の学としての家政学	1 生活とは－生活のとらえ方☑ （１）人はなぜ着るのか－衣服がもつ意味☑ （２）なぜ食べるのか－食物がもつ意味☑ （３）なぜ住むのか－住まいがもつ意味（住むということ）	テキストp.50～p.56とp.83～p.90に目を通す。（読み込まなくともよい。）☑ 復習をする。☑ 課題レポートのテーマについて考え始める。	60
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☑	テキストp.66～p.82に目を通す。（読み込まなくともよい。）☑ 復習をする。☑	60
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 불안定要因☑ ☑	テキストp.66～p.82に目を通す。（読み込まなくともよい。）☑ 復習をする。☑ 課題レポートに取り掛かる。	60
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☑	ライフコースについて簡単に調べる。☑ 復習をしながら自分の将来について考える。☑ 課題レポート作成（途中）	60
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	ワーク・ライフ・バランスについて調べる。☑ 復習をしながら自分の生活について展望する。☑ 課題レポート作成（途中）☑	60
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 ☑ 3 確認テストに向けての復習☑	テキスト第6章に目を通す（読み込まなくともよい）☑ 復習をする。☑ 課題レポートを仕上げる。	90
15	家政学のこれから（２）	1 sustainability(持続可能性)と家政学☑ 2 人間守護☑ 人間が生きているということ☑ 家政哲学へ☑ 3 全体のまとめ☑ 4 確認テストと解説☑	総復習をする。	120

科目名	家族関係学	対象 単位数 必選	家政学部 生活科学科生活総合コース 4年 2単位 選択/家政学部 生活科学科福祉コース 4年 2単位 選択/家政学部 生活科学科建築デザインコース 4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	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、家族の変化等を家族社会的視点から考察する。レポートを提出しそれに対してコメントをつけて返却しフィードバックを行う。☒ 位置付け・水準:HL2414, FN2403			
達成目標	達成目標は、8割以上の理解度をもってレポートを提出すること。☒ 単位認定の最低基準:内容の8割を理解していること。ディプロマ・ポリシーとの関係:HL 知識・理解、倫理観、社会的責任。FN 社会貢献、意識と責任感			
受講資格	人間生活学科(HL)・食物栄養学科(FN)4年生、文化学専攻科1年生他		成績評価 方法	レポート(80点)、授業提出物(20点)
教科書	特に指定しない			
参考書	木下謙治監修『家族社会学 基礎と応用』九州大学出版会 2019年他			
学生への要望	興味をもったキーワードを適宜検索などして調べることを勧める。			
オフィスタイム	(前期)水曜Ⅱ限、金曜Ⅱ限、(場所)地域創成学科研究室No.1(芸術館1階)			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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社会的視点から考察する。	復習:関連資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回のテーマを検索し書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
2	家族とは何か	人間と家族、家族と世帯、家族構成、家族の変容について社会的視点から考察する。。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
3	家族の変動	家族変動論、産業化と家族変動の諸側面、家族変動の行方について社会的視点から考察する。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
4	配偶者選択と結婚	配偶者の選択、結婚成立への過程、結婚について、社会的視点から考察する。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
5	夫婦関係	夫婦関係に対する社会的視点、「家」制度と夫婦関係、近代家族と夫婦関係、夫婦の瀬戸関係と情緒関係、現代の夫婦関係について考察する。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
6	親子関係	社会学から見た親子関係、家族周期と親子関係、ひとり親世帯・ステップファミリー、事実婚における親子関係について、社会的に考察する。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
7	高齢者と家族	現代社会における高齢者、高齢者の家族構成、高齢者と家族の関係性、老親扶養と家族関係、老いと高齢者と家族をめぐって社会的に考察する。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
8	結婚の多様化と家族	近代的な結婚、日本における近代的な結婚規範、企業社会と結婚、多様な結婚に向けて、社会的に考察する。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
9	生殖補助医療と家族	生殖補助医療とは、諸問題、日本での状況、生殖補助医療をめぐる裁判事例他について社会的に考察する。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
10	少子化と子育て環境	日本の少子化の状況、第二の少子化期の社会的動向、国の少子化対策、少子化の要因とその背景、「子ども・子育て支援新制度」と子育て環境の整備。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
11	青少年問題と家族	青少年の定義と最近の若者たち、青少年問題としての非行、非行少年と家族、青少年問題からみた現代家族、現在の状況と今後の課題について考える。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	高齢者介護の諸問題	高齢者介護の動向と家族の抱える諸問題、高齢者介護に対する家族社会学の問題関心、家族政策と高齢者介護、高齢期における配偶者喪失と家族について、社会学的視点から考察する。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
13	虐待と家族	虐待とは何か、家族間の暴力虐待はなぜ起こるのか、虐待の背景と被虐待者・児が抱える諸問題などを社会学的視点から考える。	復習:関連する新聞記事を切り抜き保管し、資料を読むなど自発的に学ぶ。予習:次回テーマについて検索し関連書籍を読むなど自発的に学ぶ。	60
14	レポート作成	授業で扱ったテーマの中から1つを選んでレポートを作成する。授業支援システムmocaに期限までに提出する。	復習:これまでの新聞記事切り抜きや、関連資料の情報などをレポートに取り入れる。 予習:関連書籍を読み更に理解を深める。	60
15	レポート講評・フィードバック	レポートの講評をする。提出レポートにコメントをつけてフィードバックする。	復習:レポートの内容を振り返る。関心を持った事柄に関する書籍を読む。	60

科目名	保育学	対象 単位数 必選	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択/家政学部 生活科学科生活総合コース 3年 2単位 選択/家政学部 生活科学科福祉コース 3年 2単位 選択/家政学部 生活科学科建築デザインコース 3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育児について、医学的・生物学的に理解するができたか。☒ 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育児について、医学的・生物学的に理解するができたか。☒ 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）履修者及び上記対象学生。		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☒ 三恵社『初めて学ぶ保育学入門』著：保育学入門編集委員会			
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	授業開始前：教室☒ 授業終了後			

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。☒		0
2	保育を考える	1）未熟な状態で生まれるヒト☒ ※保育の必要性を他の動物の生誕と比較して考える。		0
3	保育を考える	1）文化の中の人間☒ ※ヒトは文化的環境の中で成長していくことを野生児の事例から学ぶ。		0
4	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。☒ 3）子どもの心身の発達☒ ※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。☒		0

-授業内容とスケジュール-

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	子どもの発達②	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。☒ 3) 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。☒		0
6	子どもの発達③	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。☒ 2) 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。		0
7	子どもの発達④	1) 子どもの発達課題の理解☒ ※子どもの発達を理解し、同時に発達に伴う課題について学ぶ。		0
8	子どもの心とからだについて①	1) 子どもの病気と対処法☒ ※子どもの主な病気と、家庭における子どもの症状に対する対処法を学ぶ。		0
9	子どもの心とからだについて②	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。☒ 2) 保育体験学習の事前指導。☒ ※子どもを観察して、子どもについて身近に考えて見ましょう。		0
10	保育体験学習	1) 「保育体験学習」を通して、子どもについて理解を深める。☒		0
11	日本の幼稚園の始まり	東京女子師範学校付属幼稚園について知る。		0
12	日本の保育の始まり	倉橋惣三の保育論を学ぶ。		0
13	保育所の始まり	子守学校について知る。		0
14	子どもとのかかわり	1) 子どもの遊びについて☒ ※子どもの遊びを通して、発達にあわせた遊びとはどのようなものか考えていく。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。1) 保育実習☒ ※保育体験学習を通して、子どもについて理解を深める。		0
15	子育て支援と様々なタイプについて、保育学のまとめ	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。☒ 3) これまでの講義内容を踏まえて、総合的に学修する。		0