

授業名	公衆衛生学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎伊藤 央奈		
開講期			
授業の概要	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ぶ。また、単元ごとに確認テストを行い、習熟度を確認するとともに授業の要点についてディスカッションを行う。 【課題に対するフィードバック】：最終授業で行う。		
授業の到達目標	・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。		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	①中間テスト40点 ③期末試験60点の100点で評価
テキスト	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 2024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2024-2025 メディックメディア		
参考書	厚生省の指標 臨時増刊 「国民衛生の動向」財団法人 厚生統計協会		
学生への要望	公衆衛生学は日々進歩している学問である。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。		
位置付け・水準	FN2210		
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		
オフィスタイム	水曜日IVコマ目、Vコマ目（17時05分）		
アクティブラーニング実施内容	習熟度を確認するとともに授業の要点についてディスカッションを行う。		
実務家教員の経歴			

-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する。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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

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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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。学修した範囲の確認テストを行う。	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

授業名	人間環境学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 必修
担当教員名	◎影山 志保		
開講期	前期		
授業の概要	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。国立研究開発法人国立環境研究所での実務経験をもとに、環境問題について講義を行います。[課題に対するフィードバック方法]レポート、課題発表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。		
授業の到達目標	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おり、内容の8割を理解していること。		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	①期末試験100点
テキスト	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。		
位置付け・水準	DA2375		
ディプロマポリシーとの関係	知識・理解力、問題解決能力		
オフィスタイム	月から金の5コマ目、食品衛生学研究室		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	研究員として国立研究開発法人国立環境研究所に勤務		

-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	胎盤血管閉塞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
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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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

授業名	社会福祉学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎長谷川 貴弘		
開講期	後期		
授業の概要	<p>本講義では、社会福祉の基礎知識を学び、法体系、運営組織、歴史、社会保障と関連制度について講義する。これらはいずれも国家試験の重要事項であり、これからの管理栄養士に求められる基礎知識を習得することにもつながることである。</p> <p>【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。</p>		
授業の到達目標	<p>社会福祉に関す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。</p>		
履修条件	家政学部 食物栄養学科 1年生	成績の 評価方法・基準	小テスト20点（1回×20点） 定期試験80点
テキスト	武山英磨・伊藤央奈著「サクセス管理栄養士講座 公衆衛生学・健康管理概論」（2025年版）、第一出版社、2025年		
参考書	授業の中で随時紹介する。		
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。		
位置付け・水準	FN2112		
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できる。		
オフィスタイム	月曜日 4コマ目 木曜日 4コマ目 食品経営学研究室		
アクティブラーニング実施内容	特になし		
実務家教員の経歴	特になし		

-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・社会保障の概念	授業の進め方、評価方法についてガイダンスを行う 社会保障の定義と歴史について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
2	社会福祉とは何か	社会福祉・社会保障の4つの柱と社会保障の歴史と定義について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
3	医療保険制度①	医療保険制度の概要について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
4	医療保険制度②	医療保険制度の特徴と課題、国民医療費について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
5	福祉制度①	社会福祉の概念・変遷・社会福祉施設について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
6	福祉制度②	障がい者福祉、障がい者福祉施設、福祉関連法規について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる、小テストに備える。	90
7	地域保健①	地域保健活動の概要、地域保健法、保健所と市町村保健センターと従事者	授業内容について、ポイントをノートにまとめる、小テストに備える。	90
8	地域保健②	保健所と市町村保健センターと従事者（前回の続き） 小テストを行う。	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
9	母子保健①	母子保健の目的、現状と水準、歴史について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
10	母子保健②、成人保健	母子保健の現状、母子保健法、母子健康手帳、成人保健（生活習慣病の発症予防と重症化予防）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。	60
11	介護保険①	介護保険法の概要、介護保険制度の保険者・被保険者について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
12	介護保険②	介護保険制度の概要（前回の続き）、地域包括支援センター、地域包括ケアシステムについて	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
13	産業保健	労働と健康、労働安全衛生法について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
14	学校保健	学校保健の概要、学校保健統計について	授業内容について、ポイントをノートにまとめる。	60
15	これまでのまとめ	これまでの学修を振り返る。	授業内容について、ポイントをノートにまとめる、定期試験に備えること	90

授業名	公衆衛生学実習	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員名	◎伊藤 央奈 諏訪 雅貴		
開講期			
授業の概要	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。		
授業の到達目標	【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。		
履修条件	なし	成績の 評価方法・基準	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
テキスト	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 2024年版 ②公衆衛生がみえる 2024-2025 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。		
位置付け・水準	FN2313		
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		
オフィスタイム	水曜日IVコマ目・Vコマ目 (17時05分まで)		
アクティブラーニング実施内容	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。		
実務家教員の経歴	なし		

-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、伊藤】	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④t検定 【担当：諏訪】	卒業研究でよく使う、t検定について解説する。	t検定をまとめる。	20
6	統計学の基礎⑤マン・ホイットニーのU検定 【担当：諏訪】	卒業研究でよく使う、マン・ホイットニーのU検定について解説する。	マン・ホイットニーのU検定をまとめる。	20
7	統計学の基礎⑥ χ^2 検定と分散分析 【担当：諏訪】	卒業研究でよく使う χ^2 検定と、三群以上の比較に用いる分散分析について解説する。	χ^2 検定と分散分析をまとめる。	20
8	保健統計「年齢調整死亡率」② 【担当：伊藤、諏訪】	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
9	疫学の基礎「有病・罹患・致命・死亡・生存率」① 【担当：伊藤、諏訪】	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
10	疫学の基礎「有病・罹患・致命・死亡・生存率」② 【担当：伊藤、諏訪】	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
11	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、諏訪】	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
12	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、諏訪】	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
13	スクリーニング「敏感度、特異度、的中度」① 【担当：伊藤、諏訪】	スクリーニングテストは特定の疾病を有する確率の高い人を選別する手法であり、検査の良否を判定するための指標とされる敏感度、特異度、的中度について理解を深める。	敏感度・特異度・陽性反応的中度についてまとめる。	20
14	スクリーニング「敏感度、特異度、的中度」② 【担当：伊藤、諏訪】	スクリーニングテストは特定の疾病を有する確率の高い人を選別する手法であり、検査の良否を判定するための指標とされる敏感度、特異度、的中度について理解を深める。	敏感度・特異度・陽性反応的中度についてまとめる。	20
15	研究課題を見つけよう① 文献検索の仕方 【担当：伊藤、諏訪】	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
16	アンケート作成方法① 【担当：伊藤、諏訪】	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
17	アンケート作成方法② 【担当：伊藤、諏訪】	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
18	アンケート作成方法③ 【担当：伊藤、諏訪】	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、諏訪】	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、諏訪】	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】	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
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、諏訪】	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、諏訪】	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、諏訪】	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
26	調査発表 プレゼンテーション作成② 【担当：伊藤、諏訪】	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 プレゼンテーション作成③ 【担当：伊藤、諏訪】	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
28	調査発表 プレゼンテーション作成④ 【担当：伊藤、諏訪】	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
29	調査発表 報告会① 【担当：伊藤、諏訪】	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
30	調査発表 報告会② 【担当：伊藤、諏訪】	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

授業名	解剖生理学 I	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎諏訪 雅貴		
開講期	前期		
授業の概要	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、生化学、基礎栄養学、臨床栄養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。		
授業の到達目標	人体の基本的生理機能について知る。解剖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。人体の構造と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。		
履修条件	大学食物栄養学科の学生	成績の 評価方法・基準	期末試験（100点満点）で評価する。
テキスト	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、しっかり学習してください。		
位置付け・水準	FN2121		
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、食生活への応用		
オフィスタイム	火曜日 4 - 5 限目 家政学館 3 階 No.2生理学研究室		
アクティブラーニング実施内容	特になし		
実務家教員の経歴	特になし		

-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（1）	生理学の概念と、管理栄養士養成課程においてこの科目がなぜ必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し、ホメオスタシスを保っています。ここでは、細胞の構造・機能、細胞小器官、細胞周期について最初に学びます。P32-38	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おく。授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	120
2	細胞（2）	引き続き、細胞について学びます。生体膜の構造と機能、および体液と浸透圧は、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。P38-48	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
3	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、消化器系の構造および咀嚼と嚥下について学びます。P49-54	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
4	消化器系（2）	引き続き、消化器系について学びます。ここでは、消化管運動や糞便形成、排便のしくみについて学びます。P54-58	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
5	消化器系（3）	引き続き、消化器系について学びます。ここでは、消化の過程と膵臓や肝臓の機能について学びます。P58-63	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
6	消化器系（4）	引き続き、消化器系について学びます。ここでは、消化管における吸収過程の概要と食事摂取時の調節について学びます。P63-72	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
7	血液・リンパ・凝固系（1）	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。ここでは、血液系やリンパ系の構成、血球の分化、赤血球について学びます。P73-82	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
8	血液・リンパ・凝固系（2）	引き続き、血液・リンパ・凝固系について学びます。ここでは、白血球、血小板、血漿、凝固系の機能と血球に関連する疾患について学びます。P82-89	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
9	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の構造や心拍の制御について学びます。P90-93	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
10	循環器系（2）	引き続き、循環器系について学びます。ここでは心電図と心臓周期、血管の構造について学びます。P93-101	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
11	循環器系（3）	引き続き、循環器系について学びます。ここでは、血圧の制御や循環系の調節について、自律神経やホルモンの影響を含めて学びます。P101-110	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	呼吸器系（1）	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呼吸運動について学びます。P111-116	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
13	呼吸器系（2）	引き続き、呼吸器系について学びます。ここでは、ガス交換、呼吸の調節、呼吸器疾患について学びます。P116-125	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
14	腎・尿路系（1）	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。ここでは、腎・尿路系や腎臓の構造、体液や浸透圧について学びます。P126-133	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
15	腎・尿路系（2）	引き続き、腎・尿路系について学びます。ここでは、水や電解質の調節とホルモンについて学びます。P133-138	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90

授業名	解剖生理学Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎諏訪 雅貴		
開講期	後期		
授業の概要	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、生化学、基礎栄養学、臨床栄養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。		
授業の到達目標	人体の基本的生理機能について知る。解剖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。人体の構造と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。		
履修条件	大学食物栄養学科の学生	成績の 評価方法・基準	期末試験（100点満点）で評価する。
テキスト	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は、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、しっかり学習してください。		
位置付け・水準	FN2121		
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、食生活への応用		
オフィスタイム	月曜日の1・2・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）		
アクティブラーニング実施内容	特になし		
実務家教員の経歴	特になし		

-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	生殖系（1）	子孫を残すために発達したのが生殖系です。ここでは、男女の生殖系の発育や構造と機能について学びます。P139-143	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	120
2	生殖系（2）	引き続き、生殖系について学びます。ここでは、女性の性周期と妊娠・分娩およびそれらに関するホルモンについて学びます。P144-147	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
3	骨格系（1）	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。ここでは、骨の微細構造や造血機能、軟骨、関節、靭帯の構造と機能について学びます。P148-156	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
4	骨格系（2）	引き続き、骨格系について学びます。ここでは、骨の成長や骨形成・骨吸収について学びます。P156-159	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
5	筋肉系と運動機能（1）	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。ここでは、筋の構造と筋収縮の機序について学びます。P160-165	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
6	筋肉系と運動機能（2）	引き続き、筋肉系と運動器について学びます。ここでは、筋収縮のエネルギーと糖尿病、筋線維の種類について学びます。P165-172	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
7	内分泌系（1）	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。ここでは、ホルモンの分泌と作用機序、分泌の調節について学びます。P173-178	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
8	内分泌系（2）	引き続き、内分泌系について学びます。ここでは、視床下部・下垂体系、甲状腺、カルシウム代謝系のホルモンについて学びます。P178-183	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
9	内分泌系（3）	引き続き、内分泌系について学びます。ここでは、副腎、膵島、性腺のホルモンについて学びます。P183-191	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
10	神経系（1）	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。ここでは、神経系の構造やニューロンの構造と機能について学びます。P192-208	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
11	神経系（2）	引き続き、神経系について学びます。ここでは、末梢神経系の経路と働きについて学びます。P208-215	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	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	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
13	免疫系（1）	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。ここでは、免疫系の構成、非特異的防御機構、免疫の特性・多様性・記憶について学びます。P225-288	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
14	免疫系（2）	引き続き、免疫系について学びます。ここでは、体液性免疫、細胞性免疫、免疫学的自己の確立と破綻（アレルギーを含む）について学びます。P225-288	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90
15	皮膚組織・体温調節	皮膚は全身を覆い、身体を保護していることを学びます。また恒温動物であるヒトには体温をほぼ一定に保つ機能が備わっていることを学びます。P234-241	授業後は、準備したプリントの問題を復習すること。	90

授業名	運動生理学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択
担当教員名	◎諏訪 雅貴		
開講期	前期		
授業の概要	<p>“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。</p> <p>さらに、健康づくりのための運動と食事の関わりである運動栄養学や、スポーツパフォーマンス向上と食事摂取の関わりであるスポーツ栄養学を学びます。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>実務経歴：企業の医務職運動トレーナーとして勤務</p> <p>期末試験問題は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。</p>		
授業の到達目標	<p>生理学、解剖学、生化学、基礎栄養学の知識の上に、その応用としての運動生理学の知識を積み上げることで、運動が身体に及ぼす影響を理解する。また、栄養士・管理栄養士の立場から、運動やスポーツによる高い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。</p>		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	期末試験（100点満点）で評価する。
テキスト	栄養科学イラストレイテッド 運動生理学 羊土社 および配布資料		
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、基礎栄養学、生化学、応用栄養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ください。また、授業前には教科書の範囲に目を通しておくこと。		
位置付け・水準	FN2422		
ディプロマポリシーとの関係	社会貢献、意識と責任感		
オフィスタイム	<p>火曜日 4 - 5 限</p> <p>場所 家政学館3階 No.2生理学研究室</p>		
アクティブラーニング実施内容	特になし		
実務家教員の経歴	<p>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。</p> <p>実務経歴：企業の医務職運動トレーナーとして勤務</p>		

-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 骨格筋の構造と筋収縮	運動生理学やスポーツ栄養学の位置付けを知る。P14-18 骨格筋の構造と骨格筋線維の種類、筋収縮の様式、筋力の決定要因、筋力トレーニングや栄養素の摂取による最大筋力の増加や筋肥大が生じるしくみ。P19-31	授業前に教科書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
2	神経系の役割(1)	ニューロンの構造と種類、神経系の分類、運動神経による骨格筋の制御のしくみ。P32-41	授業前に教科書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	神経系の役割(2) 運動と循環・呼吸(1)	運動時の運動単位と筋線維の動員パターン。P41-45 血液循環、心臓の働き、血圧、毛細血管の働き、およびこれらの運動時の役割について。P46-51	授業前に教科書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
4	運動と循環・呼吸(2)	呼吸と肺の働き、肺と組織でのガス交換、およびこれらの運動時の役割について。運動時の酸素摂取量とエネルギー代謝、持久的トレーニングによる骨格筋と心臓の適応。P51-65	授業前に教科書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
5	運動とエネルギー源	三大栄養素からのATPの再合成、運動時の糖質と脂質の消費、糖質消費と疲労、運動による糖尿病の改善、エネルギー供給系の理解と運動強度による使い分け。P66-85	授業前に教科書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
6	エネルギー消費量	エネルギー消費の分類、身体活動とエネルギー消費、エネルギー消費量の様々な測定法と推定法について。P86-102	授業前に教科書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
7	身体組成・体格	身体組成と脂肪組織の部位や種類、身体組成の測定法、肥満とやせ、スポーツ選手の体格や身体組成。P103-115	授業前に教科書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
8	筋肉づくりとたんぱく質	たんぱく質の合成と分解、アミノ酸の分解、食事や運動とたんぱく質代謝の関係、筋肉づくりのためのたんぱく質摂取。P116-133	授業前に教科書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
9	骨づくりと栄養素、身体活動	骨の構造と機能、骨代謝とカルシウム代謝、骨量と運動の関係、栄養素の摂取と骨量。P134-P147	授業前に教科書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
10	体温調節と水分補給	熱産生と熱放散、体温調節機構、脱水・熱中症対策と水分補給。P148-157	授業前に教科書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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
11	加齢に伴う身体機能の変化	加齢に伴う筋骨格系の変化、全身持久力の変化、ロコモティブシンドロームについて。P158-172	授業前に教科書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
12	運動と健康(1)	運動処方と運動強度、健常者と有患者のための運動、身体活動による疾患予防。P173-185	授業前に教科書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
13	運動と健康(2)	身体活動による様々な疾患予防。P178-191	授業前に教科書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
14	身体活動と健康	身体活動の言葉の意味、世代別の身体活動、身体活動と健康、身体活動に関する指針や基準。P192-203	授業前に教科書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
15	スポーツ選手の食事管理	スポーツ選手の時期別（トレーニング期、試合前、試合後、増量・減量）の食事、スポーツ貧血対策、スポーツ選手のビタミンとミネラル摂取、サプリメント、運動と食物アレルギー。P204-218	授業前に教科書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

授業名	運動指導実習	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 1単位 選択	
担当教員名	◎諏訪 雅貴			
開講期	前期			
授業の概要	運動(スポーツを含む)は、健康増進の3原則の一つです。運動の継続には、体力やスポーツパフォーマンスの向上、生活習慣病の予防や改善、介護予防などの効果があることが知られています。本実習では、健康づくりなどの現場で実際に行われている様々な運動の意義を理解して実践し、また各運動と関連するスポーツ栄養学の知識を学びます。これらをもとに、栄養士・管理栄養士の立場から運動を指導できる力を身につけることを目的としています。また、身体活動が不足することは、栄養過多と同様に身体への悪影響を及ぼします。自己の身体活動状況を主観的および客観的に評価し、自己への処方箋を作成します。			
授業の到達目標	運動生理学、応用栄養学、臨床栄養学等の知識の上に、運動指導や運動処方の実践経験を積み上げることで、運動による健康づくりと高い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。			
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	レポート(80点)と運動指導の実技(20点)の合計により評価する。	
テキスト	健康づくりのための身体活動・運動ガイド 2023 及び配布資料			
参考書	関連科目の教科書・参考書等			
学生への要望	実際に運動を行うことが多いので、運動できる服装などを準備しておくこと。また、授業中の運動の内容などを記録するためのメモノートが必要です。			
位置付け・水準	FN2423			
ディプロマポリシーとの関係	社会貢献、意識と責任感			
オフィスタイム	火曜日 4-5 限 場所 家政学館 3階 No.2生理学研究室			
アクティブラーニング実施内容	様々な運動や運動指導の実践をグループワークを通して行います。			
実務家教員の経歴	実務経歴：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			

-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 様々な運動の体験	本授業の概要について説明するとともに、本実習で取り扱う運動を体験する。	授業中に取り扱った運動を個人でも実践し、確認すること。	60
2	有酸素運動(1)	有酸素運動の理論について学ぶ。種類や方法、効果についてのエビデンス、疾患別の注意点、スポーツ栄養学の観点から求められることについて。	有酸素運動の効果について調べ、まとめておくこと。	60
3	有酸素運動(2)	有酸素運動を体験して生理・心理的に評価し、体力づくりや健康づくりの観点から結果をまとめる。	授業中に取り扱った運動を個人でも実践し、確認すること。	60
4	有酸素運動(3)	有酸素運動を実践する。学外で有酸素運動を行い、習慣化のために楽しみ方を学ぶ。	授業中に取り扱った運動を個人でも実践し、確認すること。	60
5	有酸素運動(4)	有酸素運動の指導案を作成する。	授業中に取り扱った運動を個人でも実践し、確認すること。	60
6	レジスタンス運動(1)	レジスタンス運動(筋力トレーニング)の行い方、エビデンス、疾患別の注意点、スポーツ栄養学	レジスタンス運動の効果について調べ、まとめておくこと。	60
7	レジスタンス運動(2)	レジスタンス運動を体験し、内容や注意点をまとめる。	授業中に取り扱った運動を個人でも実践し、方法をまとめておくこと。	60
8	レジスタンス運動(3)	レジスタンス運動の指導案を作成する。	授業中に取り扱った運動を個人でも実践し、方法をまとめておくこと。	60
9	ストレッチ・身体のリセット(1)	ストレッチ運動や身体のリセット運動の意義を知り、体験する。	ストレッチ運動や身体のリセット運動の効果について調べ、まとめておくこと。	60
10	ストレッチ・身体のリセット(2)	ストレッチ運動や身体のリセット運動を体験し、内容や注意点をまとめる。	授業中に取り扱った運動を個人でも実践し、方法をまとめておくこと。	60
11	ストレッチ・身体のリセット(3)	ストレッチ運動や身体のリセット運動の指導案を作成する。	授業中に取り扱った運動を個人でも実践し、方法をまとめておくこと。	60
12	身体活動の評価と運動指導の体験(1)	身体活動の評価法について学び、自己の身体活動調査のための計画を立てる。また、ここまでに行った運動の指導をグループワークにて行う。	身体活動の心身への影響についてまとめておくこと。運動指導の練習をしておくこと。	60
13	身体活動の評価と運動指導の体験(2)	自己の身体活動調査を主観的及び客観的方法で行う。また、前回に引き続き、ここまでに行った運動の指導をグループワークにて行う。	身体活動の計測を行うこと。運動指導の練習をしておくこと。	60
14	身体活動の評価と運動指導の体験(3)	主観的及び客観的方法により求めた身体活動特性を比較し、考察する。また、前回に引き続き、ここまでに行った運動の指導をグループワークにて行う。	身体活動の計測結果をまとめておくこと。運動指導の練習をしておくこと。	60
15	身体活動の評価と運動指導の体験(4)	身体活動調査の結果をまとめ、自己への処方箋を作成する。また、前回に引き続き、ここまでに行った運動の指導をグループワークにて行う。	授業全体のまとめを行い、レポートを完成させること。	120

授業名	臨床医学Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎大西 弘太郎			
開講期				
授業の概要	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。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	家政学部 食物栄養学科 2年 同 編入生 3年	成績の 評価方法・基準	小テスト (20%) 筆記試験 (80%)	
テキスト	疾病の成因・病態・診断・治療一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。			
位置付け・水準	位置づけ・水準 FN2224			
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、食生活への応用。			
オフィスタイム	月曜日：13:00～16:00。 火曜日：13:00～16:00。 木曜日：13:00～16:00。			
アクティブラーニング実施内容	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。			
実務家教員の経歴	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。			

-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 糖尿病合併妊娠	妊娠糖尿病の定義と診断基準 糖尿病合併妊娠の定義	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	肝炎の種類 * 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 劇症肝炎	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 * NASH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・復習をしましよ う。	120
15	不整脈	刺激伝統系の解剖と生理 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・復習をしましよ う。	120

授業名	臨床医学Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎大西 弘太郎			
開講期				
授業の概要	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。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	食物栄養学科 2年 同 編入生 3年	成績の 評価方法・基準	小テスト (20%) 筆記試験 (80%)	
テキスト	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。			
位置付け・水準	FN2225			
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、食生活への応用			
オフィスタイム	月曜日：13:00～16:00。 火曜日：13:00～16:00。 木曜日：13:00～16:00。			
アクティブラーニング実施内容	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。			
実務家教員の経歴	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。 実務経歴：医師として医療機関に勤務している。			

-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	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	急性腎障害の定義 急性腎障害の分類と病因 急性腎障害の治療	急性腎障害について予習・復習をしましょう。	120
3	腎臓 その3、尿路、前立腺、透析	慢性腎障害の定義・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	慢性腎障害、糖尿病性腎障害、慢性腎臓病、前立腺疾患、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 神経性やせ症(神経性食欲不振症) 過食症 摂食障害の治療と管理	神経性やせ症(神経性食欲不振症)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	自然免疫と適応免疫 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

授業名	病理学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 選択	
担当教員名	◎大西 弘太郎			
開講期				
授業の概要	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。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	食物栄養学科 1年	成績の 評価方法・基準	小テスト (20%) 筆記試験 (80%)	
テキスト	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。			
位置付け・水準	FN2126			
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、食生活への応用。			
オフィスタイム	月曜日：13:00～16:00。 火曜日：13:00～16:00。 木曜日：13:00～16:00。			
アクティブラーニング実施内容	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。			
実務家教員の経歴	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。 実務経歴：医師として医療機関に勤務している。			

-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	疾患、病因	病因とは病気の原因や成立をいい、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、運動器などの主要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。	消化器の主要な疾患について予習・復習をしましょう。	120
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、生殖器の主要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

授業名	生化学Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎梅影 創		
開講期			
授業の概要	この講義では、これまでに学習した生物学、化学および基礎栄養学の知識を基盤として、生化学の視点から栄養素の分子レベルでの働きを探究します。特に、生命活動における代謝経路やエネルギー変換の仕組み、分子間の相互作用を深く理解することで、栄養素がどのように体内で利用されるのかを学びます。また、代謝の視点を通じて栄養学を幅広い科学分野に結び付け、実践的な応用力と総合的な視野を身につけることを目的とします。 小テスト等のフィードバック：採点后返却する		
授業の到達目標	学習した内容を自分の言葉で説明できるようになっていること。 【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		
履修条件	必修科目	成績の 評価方法・基準	小テスト20%、期末テスト80%で、60%以上を合格とする。
テキスト	イラスト 生化学入門ー栄養素の旅ー 相原 英孝ほか 東京教学社 栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 編/田地陽一 羊土社		
参考書	自分が持っている教科書		
学生への要望	生活化学、生活生物学、基礎栄養学を復習しておくこと		
位置付け・水準	FN2227、管理栄養士国家試験合格レベル		
ディプロマポリシーとの関係	1) 研鑽、3) 社会貢献、4) 意識と責任		
オフィスタイム	いつでも		
アクティブラーニング実施内容	特になし		
実務家教員の経歴	なし		

-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	人体の仕組み	人体を構成する代表的な臓器と働き、およびその臓器を作っている基本構成単位の細胞、さらに細胞を構成する元素までを学習する	教科書p1-p12までを読み、わからない部分は調べておく	90分
2	たんぱく質の構造とはたらき (1)	たんぱく質の構造とはたらき (アミノ酸代謝も含む) を分子レベルで理解する	教科書p13-p32までを読み、わからない部分は調べておく	90分
3	たんぱく質の構造とはたらき (2)	たんぱく質の構造とはたらき (アミノ酸代謝も含む) を分子レベルで理解する	教科書p13-p32までを読み、わからない部分は調べておく	90分
4	糖質の構造とはたらき (1)	糖質の構造とはたらき (解糖系、クエン酸回路、電子伝達系、酸化的リン酸化) を分子レベルが理解する。	教科書p33-p50までを読み、わからない部分は調べておく	90分
5	糖質の構造とはたらき (2)	糖質の構造とはたらき (解糖系、クエン酸回路、電子伝達系、酸化的リン酸化) を分子レベルが理解する。	教科書p33-p50までを読み、わからない部分は調べておく	90分
6	脂質の構造とはたらき (1)	脂質の構造とはたらき (脂肪酸合成、β酸化)、リポタンパク質について学習する	教科書p51-p62までを読み、わからない部分は調べておく	90分
7	脂質の構造とはたらき (2)	脂質の構造とはたらき (脂肪酸合成、β酸化)、リポタンパク質について学習する	教科書p51-p62までを読み、わからない部分は調べておく	90分
8	核酸の構造とはたらき	核酸 (DNAとRNA)、遺伝子発現のメカニズム、核酸塩基の代謝について学習する	教科書p63-p75までを読み、わからない部分は調べておく	90分
9	酵素の性質とはたらき	酵素の基本的な概念と酵素反応を理解する	教科書p77-p88までを読み、わからない部分は調べておく	90分
10	ビタミンの種類とはたらき	代謝におけるビタミンの役割を分子レベルで理解する	教科書p89-p100までを読み、わからない部分は調べておく	90分
11	水と無機質のはたらき	代謝に関係する水とミネラルの役割を分子レベルで理解する	教科書p101-p114までを読み、わからない部分は調べておく	90分
12	栄養素の消化と吸収	栄養素の消化と吸収について、分子レベルで理解する	教科書p115-p126までを読み、わからない部分は調べておく	90分
13	生体の恒常性を保つシステム	恒常性について自律神経系とホルモン系それぞれについて理解する	教科書p127-p136までを読み、わからない部分は調べておく	90分
14	エネルギー消費と供給	エネルギー代謝について分子レベルの視点から理解する	教科書p137-p150までを読み、わからない部分は調べておく	90分
15	生体の防御システム	免疫システムについて自然免疫と獲得免疫の仕組みについて理解する	教科書p151-p158までを読み、わからない部分は調べておく	90分

授業名	微生物学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎澤渡 優喜		
開講期			
授業の概要	<p>〔授業の目的・ねらい〕</p> <p>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・変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ます。</p> <p>〔授業全体の内容の概要〕</p> <p>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、病原微生物、微生物制御などについて解説します。また、微生物の応用例についても解説します。</p> <p>〔課題に対するフィードバックの方法〕</p> <p>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。</p>		
授業の到達目標	<p>〔達成目標（授業終了時の達成課題）〕</p> <p>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。</p> <p>〔単位認定の最低基準〕</p> <p>授業内容の7割程度を理解していること。</p>		
履修条件	家政学部 食物栄養学科 1年	成績の 評価方法・基準	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。
テキスト	ガイドライン準拠 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2,700円＋税）		
参考書	<p>IFO微生物学概論（㈱培風館）（本体4,700円＋税）</p> <p>ブラック微生物学 第3版（丸善出版㈱）（本体8,500円＋税）</p> <p>応用微生物学 改訂版（㈱培風館）（本体2,900円＋税）</p> <p>応用微生物学 第3版（文永堂出版㈱）（本体5,000円＋税）</p> <p>その他、授業中に紹介します。</p>		
学生への要望	生物学を理解しておくこと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。		
位置付け・水準	FN2127		
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		
オフィスタイム	時間： 火曜日16:20～17:05、水曜日16:20～17:05、 場所： 家政学館3階 食品衛生学研究室		
アクティブラーニング実施内容	-		
実務家教員の経歴	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。		

-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。	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。	60
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。	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	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	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。	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。	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。	60
9	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。	60
10	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。	60
11	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。	60
12	病原微生物学（４）	新興感染症・再興感染症について説明します。 【項目】 新興感染症、再興感染症 * 教科書の該当箇所；p118～126	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
13	病原微生物学（５）	抗生物質について説明します。 【項目】 抗生物質 * 教科書の該当箇所；p126～137	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。	60
14	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
15	微生物利用	微生物利用の例を説明します。 【項目】 物質生産、農業利用、環境浄化、その他 * 171～185	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

授業名	解剖生理学実験Ⅰ		配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員名	◎柿沼 雄二 古山 朱里			
開講期	前期			
授業の概要	管理栄養士を目指す場合、職責の対象は「人」「人体」ということになる。医療系の学問の基礎になるのは解剖学で、体の仕組みを知ることが、取りも直さず、自分自身を知ることになる。人体の構造と機能を、生体構成成分、すなわち、細胞・組織・期間・個体レベルで理解し、各臓器・器官の一夜形態、構造・昨日を体系的に学ぶ。			
授業の到達目標	解剖学の学修が、栄養と栄養素の働きへの理解の基礎となるような学修を積む。まずは、正常構造を知り、健康のありがたみや食事することの大切さを学び、各臓器にいかなる疾患が生じるかを知って、疾患と栄養管理の関係の実践へとつなげる。それが、ひいては、病めるかたへの至適な食事提供に結ばれることを学習する。健康や食事の尊さを知って、生きていることの深みに近づく。			
履修条件	食物栄養学科	成績の 評価方法・基準	毎回の実習+定期試験(100%)	
テキスト	ぬりえで学ぶヒトのからだ (佐藤達夫監修、安田康晴編著：ぱーそん書房)			
参考書	なし			
学生への要望	特になし			
位置付け・水準	FN2230			
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。			
オフィスタイム	金曜日授業前後			
アクティブラーニング実施内容	医療器具に触れ、使用方法を確認する。			
実務家教員の経歴	医師として医療機関に勤務			

-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	健康、食事の大切さについて(1)	健康の大切さについて、食事の大切さについて学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
2	健康、食事の大切さについて(2)	健康の大切さについて、食事の大切さについて学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
3	身体の区分、基本動作(1)	身体の区分、基本動作について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
4	身体の区分、基本動作(2)	身体の区分、基本動作について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
5	骨格、骨、脊柱、頭部(1)	骨格、骨、脊柱、頭部について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
6	骨格、骨、脊柱、頭部(2)	骨格、骨、脊柱、頭部について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
7	胸郭、骨盤、上下肢の骨(1)	胸郭、骨盤、上下肢の骨について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
8	胸郭、骨盤、上下肢の骨(2)	胸郭、骨盤、上下肢の骨について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
9	筋系：胸腹、背部(1)	筋系：胸腹、背部について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
10	筋系：胸腹、背部(2)	筋系：胸腹、背部について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
11	筋系：上肢、下肢、頸部(1)	筋系：上肢、下肢、頸部について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
12	筋系：上肢、下肢、頸部(2)	筋系：上肢、下肢、頸部について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
13	体腔/鼻腔、舌、咽頭、喉頭、肺・気管支(1)	体腔/鼻腔、舌、咽頭、喉頭、肺・気管支について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
14	体腔/鼻腔、舌、咽頭、喉頭、肺・気管支(2)	体腔/鼻腔、舌、咽頭、喉頭、肺・気管支について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
15	腹腔/食道・胃(1)	腹腔/食道・胃について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
16	腹腔/食道・胃(2)	腹腔/食道・胃について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
17	小腸・大腸、肝・胆・膵・脾(1)	小腸・大腸、肝・胆・膵・脾について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
18	小腸・大腸、肝・胆・膵・脾(2)	小腸・大腸、肝・胆・膵・脾について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
19	腎・尿路・女性生殖器(1)	腎・尿路・女性生殖器について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
20	腎・尿路・女性生殖器(2)	腎・尿路・女性生殖器について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
21	感覚器：目、耳(1)	感覚器：目、耳について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
22	感覚器：目、耳(2)	感覚器：目、耳について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
23	脳(1)	脳について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
24	脳(2)	脳について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
25	心(1)	心について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
26	心(2)	心について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
27	動脈・静脈・神経(1)	動脈・静脈・神経について学ぶ(1)	授業の内容を振り返る。	30
28	動脈・静脈・神経(2)	動脈・静脈・神経について学ぶ(2)	授業の内容を振り返る。	30
29	全体のまとめ、総復習(1)	全体のまとめ、総復習(1)	授業の内容を振り返る。	30
30	全体のまとめ、総復習(2)	全体のまとめ、総復習(2)	授業の内容を振り返る。	30

授業名	解剖生理学実験Ⅱ		配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 選択
担当教員名	◎諏訪 雅貴 佐藤 朱莉			
開講期	前期			
授業の概要	身体組成、体力、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。性周期や身体活動とエネルギー消費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ぶ。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。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	大学食物栄養学科の学生	成績の 評価方法・基準	提出された実験ノート（50点）、期末テスト（50点）で評価。	
テキスト	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	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 栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版 羊土社 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、データを測定できず次回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。授業の進行状況などにより、内容が前後することがあります。			
位置付け・水準	FN2231			
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			
オフィスタイム	火曜日4-5限目 家政学館3階 No.2生理学研究室			
アクティブラーニング実施内容	各グループで共同で測定やデータまとめ等を行う。			
実務家教員の経歴	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			

-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、佐藤	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。 家庭学習のプリントを解く。	30
2	形態測定（2） 諏訪、佐藤	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。 家庭学習のプリントを解く。	30
3	形態測定（3） 諏訪、佐藤	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、体表面積算出の意味について考察する。家庭学習のプリントを解く。	30
4	形態測定（4） 諏訪、佐藤	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。家庭学習のプリントを解く。週課題のノート作成。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	体力測定（1） 諏訪、佐藤	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結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。	各部位に関連している筋群について学ぶ。 家庭学習のプリントを解く。	30
6	体力測定（2） 諏訪、佐藤	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結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。	各種運動と筋群との関係について考察する。家庭学習のプリントを解く。	30
7	体力測定（3） 諏訪、佐藤	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結果成立します。筋力は上肢の筋を代表する握力、主に背部および臀部の筋群が関与する背筋力を測定することによって求めることができます。限られた時間で大きな仕事をする能力を意味する瞬発力は垂直跳び、立ち幅跳び等によって求められます。筋収縮の速さと密接な関係のある敏捷性も測定します。	各種運動と筋群強化の意味について学ぶ (1) 家庭学習のプリントを解く。	30
8	体力測定（4） 諏訪、佐藤	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。	各種運動と筋群強化の意味について学ぶ (2)。家庭学習のプリントを解く。	30
9	体力測定（5） 諏訪、佐藤	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たことから、ロコモティブシンドロームについて学び理解を深めます。	ロコモ度チェックの方法について振り返る。家庭学習のプリントを解く。週課題のノート作成。	90
10	形態・体力の統計演算（1） 諏訪、佐藤	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も理解を深めます。さらに得られた実測値を基に種々の体格指標を計算によって求めます。グラフによる表現法を学び、得られた数値を視覚化し、各自の理解の助けにするとともにプレゼンテーションの重要性を学びます。	実測データを用いた統計計算の練習、統計用語の学習	30
11	形態・体力の統計演算（2） 諏訪、佐藤	引き続き、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も理解を深めます。さらに得られた実測値を基に種々の体格指標を計算によって求めます。グラフによる表現法を学び、得られた数値を視覚化し、各自の理解の助けにするとともにプレゼンテーションの重要性を学びます。	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。週課題のノート作成。	90
12	生理・生殖機能（1） 諏訪、佐藤	生理機能にも周期があるものがあります。その1つとして性ホルモンがあり、それに伴って月経周期が決定します。これを間接的に知る方法が基礎体温です。そこで、各自がある月の基礎体温を表に記録し、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。	生殖機能、特に性周期について理解する。 家庭学習のプリントを解く。	30
13	生理・生殖機能（2） 諏訪、佐藤	引き続き、生理・生殖機能について学びます。生理機能にも周期があるものがあります。その2つとして性ホルモンがあり、それに伴って月経周期が決定します。これを間接的に知る方法が基礎体温です。そこで、各自がある月の基礎体温を表に記録し、体温とホルモン分泌の関係を理解しましょう。	各自で基礎体温を40日程度つけてもらう。家庭学習のプリントを解く。週課題のノート作成。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	ストレスと自律神経活動 諏訪、佐藤	ヒトの身体は、ストレスの有無により自律神経や内分泌系が応答し、恒常性を維持します。そこで、各自のストレスや自律神経活動の指標を確認することで、自律神経の働きを理解しましょう。	自律神経の構造と機能を理解する。家庭学習のプリントを解く。週課題のノート作成。	90
15	循環器（1） 諏訪、佐藤	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）。家庭学習のプリントを解く。	30
16	循環器（2） 諏訪、佐藤	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）。家庭学習のプリントを解く。	30
17	循環器（3） 諏訪、佐藤	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）。家庭学習のプリントを解く。	30
18	循環器（4） 諏訪、佐藤	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。	各自の得られたデータを整理し血圧の変化を理解する。家庭学習のプリントを解く。週課題のノート作成。	90
19	日内リズムと睡眠 諏訪、佐藤	ヒトの24時間の日内リズムについて、自身の睡眠の状態を評価することで考察し、様々な生理機能に日内リズムがあることを理解する。	各自の得られたデータを整理し、睡眠と日内リズムについて理解する。家庭学習のプリントを解く。週課題のノート作成。	90
20	肺機能検査（1） 諏訪、佐藤	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。ここでは、肺活量、努力性肺活量、%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。家庭学習のプリントを解く。	30
21	肺機能検査（2） 諏訪、佐藤	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。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）。家庭学習のプリントを解く。	30
22	肺機能検査（3） 諏訪、佐藤	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。家庭学習のプリントを解く。	30
23	肺機能検査（4） 諏訪、佐藤	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。家庭学習のプリントを解く。	30
24	肺機能検査（5） 諏訪、佐藤	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。家庭学習のプリントを解く。	30
25	肺機能検査（6） 諏訪、佐藤	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。家庭学習のプリントを解く。週課題のノート作成。	90
26	エネルギー代謝（1） 諏訪、佐藤	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。家庭学習のプリントを解く。	30
27	エネルギー代謝（2） 諏訪、佐藤	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。家庭学習のプリントを解く。	30
28	身体活動調査 諏訪、佐藤	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。家庭学習のプリントを解く。	30
29	疲労度 諏訪、佐藤	自身の心身の疲労の状態について、生理測定および質問紙を用いて評価し、理解を深めます。	各自の得られたデータを整理し、疲労について理解する。週課題のノート作成。	90
30	まとめと試験 諏訪、佐藤	実験内容と家庭学習プリントの内容をまとめ、筆記試験を行う。また、必要に応じて再測定を行う。	試験問題の復習を行う。	30

授業名	生化学実験	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員名	◎梅影 創 佐藤 朱莉			
開講期	後期			
授業の概要	生化学に関連する基本的な内容を実験を通して理解する。また、実験内容に関する課題に取り組む。 実験内容は、おおむね自宅で再現できるものを中心に構成されている。 【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。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	実験用白衣を用意すること。	成績の 評価方法・基準	課題（80%）、授業への取り組み(20%)の結果で評価する。	
テキスト	uploadされている資料			
参考書	生活化学、生活生物、基礎栄養学、生化学で使用した教科書。			
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。			
位置付け・水準	FN2232 栄養士レベルの知識と技能が身につけている水準を目安とする。			
ディプロマポリシーとの関係	1) 研鑽、2) 食生活への活用、3) 社会貢献			
オフィスタイム	研究中および不在時以外はいつでも対応する。			
アクティブラーニング実施内容	5-6名のグループで一つのテーマに取り組む			
実務家教員の経歴	なし			

-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	数値計算	有効数字、濃度計算、モル計算について復習する	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	実験器具の扱い方	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
4	花酵母の探索	大学敷地内の花から酵母を増殖させる。これにより、発酵に関する化学反応を理解する。	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	分子構造	構造式の記述方法を理解する。代表的な有機化合物の分子構造を作成する。アミノ酸の光学異性を理解する。脱水縮合、加水分解を理解する	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	分子構造	構造式の記述方法を理解する。代表的な有機化合物の分子構造を作成する。アミノ酸の光学異性を理解する。脱水縮合、加水分解を理解する	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	糖代謝	糖代謝、アルコール発酵、抗生物質、食品保存料について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
8	糖代謝	糖代謝、アルコール発酵、抗生物質、食品保存料について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
9	多糖類	多糖類が金属イオンの相互作用によってゲル化する現象を学習する。	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	多糖類	多糖類が金属イオンの相互作用によってゲル化する現象を学習する。	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	試薬の調整	中和滴定用の基準溶液を作成し、濃度調整方法および中和滴定の原理を理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
12	試薬の調整	中和滴定用の基準溶液を作成し、濃度調整方法および中和滴定の原理を理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
13	中和滴定による酸濃度滴定	実験8で調整した基準溶液を用いて、実サンプルの酸濃度を滴定する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
14	中和滴定による酸濃度滴定	実験8で調整した基準溶液を用いて、実サンプルの酸濃度を滴定する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
15	酵素 カタラーゼの性質	酵素の基本的な性質を理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
16	酵素 カタラーゼの性質	酵素の基本的な性質を理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
17	酵素 トリプシンの阻害実験	酵素の反応調節について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
18	酵素 トリプシンの阻害実験	酵素の反応調節について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
19	酸化・還元反応	時計反応を題材に酸化・還元反応を理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
20	酸化・還元反応	時計反応を題材に酸化・還元反応を理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
21	色素とpH	溶液のpHによって化学構造が変化しうることを理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
22	色素とpH	溶液のpHによって化学構造が変化しうることを理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
23	クレアチニンの定量	模擬尿中のクレアチニンの定量を行う。これにより、腎機能検査の理解を深める	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
24	クレアチニンの定量	模擬尿中のクレアチニンの定量を行う。これにより、腎機能検査の理解を深める	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
25	ビタミンCの定量	食材に含まれるビタミンC濃度の定量を行う。これにより、ビタミンC摂取についての理解を深める。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
26	ビタミンCの定量	食材に含まれるビタミンC濃度の定量を行う。これにより、ビタミンC摂取についての理解を深める。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
27	DNAの抽出	DNAの抽出実験をとして、細胞の構造、核酸（DNA）の性質について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
28	DNAの抽出	DNAの抽出実験をとして、細胞の構造、核酸（DNA）の性質について理解する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
29	DNAの構造	自分でDNA配列を設計し、これに基づいてDNA模型を構築する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60
30	DNAの構造	自分でDNA配列を設計し、これに基づいてDNA模型を構築する。	uploadされている資料をdownloadし、授業の該当部分を確認する。	60

授業名	臨床検査実習		
担当教員名	◎島田 孝子 森 弥生 佐藤 朱莉	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 選択
開講期			
授業の概要	[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] 一般検査、血液検査、化学検査を主体にした疾患と検査値との関連 [課題のフィードバック] レポート等課題は確認して返却する。 [実務経歴] 臨床検査技師として医療機関に勤務 その経験を活かし、授業を行う。		
授業の到達目標	[授業終了時の達成課題（到達目標）] 臨床検査の解釈を理解する 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		
履修条件		成績の 評価方法・基準	試験55%、実習レポート30%、出席15%
テキスト	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		
位置付け・水準			
ディプロマポリシーとの関係			
オフィスタイム			
アクティブラーニング実施内容			
実務家教員の経歴	臨床検査技師として医療機関に勤務 その経験を活かし、授業を行う。		

-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	臨床検査とその役割、 一般検査（1）	臨床検査の目的・種類、検査結果の見方と評価、基準値とカットオフ値、精度管理、検体採取 尿検査 尿の生成、定性検査と定量検査	予習と復習	60
2	一般検査（2）	尿成分と尿沈渣、便検査と体腔内貯留液検査 尿検査から解ること 実習の説明	予習と復習	60
3	実習1 尿検査	尿定性検査 尿沈渣標本作成と観察、スケッチ	予習と復習、レポート作成	60
4	血液学検査（1）	血球検査の意義、採血と抗凝固剤 血球の生成 血球検査（赤血球、白血球、血小板）、抹消血液像検査	予習と復習	60
5	血液学検査（2）	白血球検査と白血球像検査、 出血・凝固検査	予習と復習	60
6	血液学検査（3）	骨髓検査、 検査からわかる貧血、実習の説明	予習と復習	60
7	微生物学検査、病理学的検査	感染症の診断と検査、各種感染症と検査 細胞診、病理組織検査、生検、術中検査、 実習の説明	予習と復習	60
8	実習2 血液検査と付着細菌検査	抹消血液像の染色と観察、手指付着菌検査、	予習と復習、レポート作成	60
9	実習3 血液検査と付着細菌検査	手指付着菌検査の考察、抹消血液像の観察、スケッチ	予習と復習、レポート作成	60
10	生化学的検査（1）	生化学検査の意義 血清タンパク質の検査、 血清酵素の検査 肝・胆道・膵の酵素検査、筋肉の逸脱酵素 肝胆道系検査からわかること	予習と復習	60
11	生化学的検査（2）	糖代謝の検査、脂質代謝の検査、 胆汁排泄検査 窒素化合物の検査、骨代謝マーカー 糖・脂質検査からわかること	予習と復習	60
12	生化学的検査（3）	腎機能の検査、水・電解質の検査、 血液ガス分析、酸塩基平衡	予習と復習	60
13	生化学的検査（4） 内分泌学的検査	微量元素の検査、鉄代謝、銅代謝、ビタミン検査、 血中薬物濃度検査、ホルモン 生化学検査と病態	予習と復習	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	免疫・血清学的検査	炎症マーカーの検査、液性・細胞性免疫、自己抗体検査、アレルギー検査、妊娠反応、腫瘍マーカー検査、輸血検査	予習と復習	60
15	生体検査 臨床現場即時検査	生理機能検査（心電図検査、呼吸機能検査、神経機能検査）、画像検査、内視鏡検査、	予習と復習	60

授業名	食物学概論	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎郡司 尚子		
開講期			
授業の概要	<p>〔授業の目的・ねらい〕</p> <p>①管理栄養士国家試験に必要な知識の習得。</p> <p>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。</p> <p>〔授業全体の内容の概要〕</p> <p>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。</p> <p>〔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。</p>		
授業の到達目標	<p>〔達成目標〕</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>〔単位認定の最低基準〕</p> <p>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。</p>		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	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。
テキスト	『食べ物と健康Ⅰ [食品学総論]』, 2022年, 高岡素子編著:(八千代出版) 『八訂食品成分表2025』:(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。		
位置付け・水準	FN2140		
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		
オフィスタイム	火曜日の1コマ、水曜日の2コマ(食品学研究室)		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-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。	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。	60
2	食料と環境問題①	食料生産と食料自給率、地産地消や食品ロス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。	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	食料と環境問題②	食料生産と食料自給率、地産地消や食品ロス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。	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
4	食品の安全性①	食品添加物・ゲノム編集食品・遺伝子組換え食品・アレルギー食品・食品の期限など、表示基準も交えながら学ぶ。 「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。	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
5	食品の安全性②	食品添加物・ゲノム編集食品・遺伝子組換え食品・アレルギー食品・食品の期限など、表示基準も交えながら学ぶ。	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
6	食品成分と栄養素 食品の機能について ①水分	食品の機能(一次機能、二次機能、三次機能)について学ぶ。 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。 「食品の安全性」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。	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 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。 また、糖質の変化、酵素的褐変、非酵素的褐変についても学ぶ。 「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
8	食品成分と栄養素 ③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。 また、たんぱく質の変化についても学ぶ。 「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
9	食品成分と栄養素 ④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。 また、脂質の変化についても学ぶ。 「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
10	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。 「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
11	食品成分と栄養素 ⑥無機質(ミネラル)	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
12	食品の二次機能 「色素成分」	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。 「無機質(ミネラル)」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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	食品の二次機能 「呈味成分」	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。 「色素成分」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	定期試験範囲説明	定期試験の範囲に、勉強方法について説明を行う。 角単元で説明不足だった点、重要な部分について、改めて説明を行う。	次週特に問題は準備しないが、試験にむけてしっかり復習しておくこと。	60
15	食品の二次機能 「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。 「呈味成分」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の課題について、数名の代表学生に解説してもらい、不足や追加があれば補足説明を行う。	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

授業名	食品学Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎郡司 尚子		
開講期			
授業の概要	<p>〔授業の目的・ねらい〕</p> <p>①管理栄養士国家試験に必要な知識の習得。</p> <p>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Ⅰ」は、各種食品の種類や食品の表示について学ぶ。</p> <p>〔授業全体の内容の概要〕</p> <p>食品の物性、食品表示、穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類について、成分の特徴から種類に至るまで詳しく学ぶ。</p> <p>〔課題(試験やレポート等)のフィードバック〕</p> <p>ミニテスト後解答と解説を行います。</p>		
授業の到達目標	<p>〔達成目標〕</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>〔単位認定の最低基準〕</p> <p>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。</p>		
履修条件	家政学部 食物栄養学科 1年	成績の 評価方法・基準	①定期試験(70%) ②課題レポート(10%) ③授業内で行う確認テスト(20%)
テキスト	『食べ物と健康Ⅰ [食品学総論] (第2版)』, 2025年, 高岡素子編著:八千代出版 『食べ物と健康Ⅱ [食品学各論]』, 2022年, 下橋淳子編著:八千代出版		
参考書	八訂食品成分表2025: (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。		
位置付け・水準	FN2141		
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		
オフィスタイム	水曜日2コマ、木曜日2コマ(食品学研究室)		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-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 食品の二次機能 「物性」 「官能評価」	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。 歯ごたえ、口当たり、舌触りなどの食感(テクスチャー)について学ぶ。 また、物の特性や品質などを人間の五感で評価する官能評価について学ぶ。	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
2	食品表示	食品表示の目的および概要について説明した後、JAS規格、国際食品規格(コーデックス規格)、食品表示基準、期限表示、成分表示、添加物表示、栄養成分表示、強調表示等について説明を行う。	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
3	保健機能食品、特別用途食品について	健康や栄養に関する表示制度について詳しく学ぶ	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
4	穀類の特性と種類、その加工品 ① (米)	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。	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	穀類の特性と種類、その加工品 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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	いも類の特定とその加工品	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
7	豆類の特性と種類、その加工品 ① (大豆)	豆類の成分の特徴ならびに日本人がいかにお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。 「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
8	豆類の特性と種類、その加工品 ② (その他の豆類)	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。	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
9	種実類の特性と種類、その加工品	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」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
10	野菜類の成分とその加工品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。 「種実類」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。	9回目の授業時間内で、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	野菜類の成分とその加工品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。	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	果実類の特性と種類、その加工品①	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。	11回目の授業時間内で、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
13	果実類の特性と種類、その加工品②	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。	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	定期試験範囲説明	定期試験の範囲に、勉強方法について説明を行う。 各回で説明不足だった点、重要な部分について、改めて説明を行う。 「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。	次週特に問題は準備しないが、試験にむけてしっかり復習しておくこと。	60
15	きのこ類の特性と種類、その加工品 藻類の特性と種類、その加工品	きのこ類には担子菌類（マツタケ、シイタケなど）と子のう菌類（トリュフ、アマガサタケなど）があることや成分の特徴と機能性について学ぶ。 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。	試験にむけてしっかり復習しておくこと。	60

授業名	食品学Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎郡司 尚子		
開講期	前期		
授業の概要	〔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〕 肉類、魚介類、乳類、卵類、食用油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料、菓子類、微生物利用食品、加工食品等について、成分の特徴から種類に至るまで詳しく学ぶ。 〔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。		
授業の到達目標	〔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。		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	定期試験の結果(70%) 授業内で行う確認テスト(30%)
テキスト	『食べ物と健康Ⅱ [食品学各論]』, 2022年, 下橋淳子編著:八千代出版		
参考書	八訂食品成分表2023: (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。		
位置付け・水準	FN2242		
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		
オフィスタイム	火曜日の1コマ,水曜日の2コマ(No.2食品学研究室)		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-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	シラバスについて 食肉類の特性と種類、その加工品①	シラバスを活用し、授業内容や評価方法等について説明。 食肉の種類、部位、組織と構造、死後硬直と熟成、食肉の成分ならびにその加工品について学ぶ。	3回目の授業時間内で、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	食肉類の特性と種類、その加工品②	食肉の種類、部位、組織と構造、死後硬直と熟成、食肉の成分ならびにその加工品について学ぶ。	3回目の授業時間内で、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	魚介類の特性と種類、その加工品①	魚介類の種類と分類、魚肉の組織、成分、死後硬直、鮮度判定、ならびに加工品等について、説明し魚介類の特徴を理解する。 授業はじめに、「肉類」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補足説明を行う。	5回目の授業時間内で、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
4	魚介類の特性と種類、その加工品②	魚介類の種類と分類、魚肉の組織、成分、死後硬直、鮮度判定、ならびに加工品等について、説明し魚介類の特徴を理解する。	6回目の授業時間内で、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	乳類の特性と種類、その加工品①	乳の種類や成分、規定、殺菌方法等について学ぶ。 特に乳に関わる加工品についても詳しく学ぶ。 「魚介類」の内容に関連する管理栄養士国家試験形式の問題を解いた後、指名した学生が解答し、正文化を行う。不足部分について、教員が解説を行う。	授業内容をしっかり復習しておくこと。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	乳類の特性と種類、その加工品②	乳の種類や成分、規定、殺菌方法等について学ぶ。 特に乳に関わる加工品についても詳しく学ぶ。 「魚介類」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。	6回目の授業時間内で、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	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。 「乳類」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。	7回目の授業時間内で、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	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。 「卵類」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。	9回目の授業時間内で、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	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。	9回目の授業時間内で、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	調味料について① (食塩、甘味料、うまみ調味料)	食塩、うまみ調味料、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。	11回目の授業時間内で、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	調味料・香辛料について (食塩、甘味料、うまみ調味料)	食塩、うまみ調味料、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。	11回目の授業時間内で、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	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」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
13	定期試験範囲説明	定期試験の範囲に、勉強方法について説明を行う。 角単元で説明不足だった点、重要な部分について、改めて説明を行う。	次週特に問題は準備しないが、試験にむけてしっかり復習しておくこと。	60
14	菓子類について 微生物利用食品	菓子類について、種類や特徴、あるいは成分について詳しく学ぶ。 アルコール飲料、発酵調味料等について詳しく学ぶ。 「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。	次週特に問題は準備しないが、内容についてしっかり復習しておくこと。	60
15	加工食品	冷凍食品、インスタント食品、レトルトパウチ食品、コビー食品の種類と製造方法等について学ぶ。 また、加工食品の包装資材等についても学ぶ。	特にこの週の問題は実施しないが、しっかりと内容を復習しておく。定期試験に向けて全体の復習を行って置く。	60

授業名	食品衛生学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 必修
担当教員名	◎影山 志保		
開講期	前期		
授業の概要	食品衛生が目的とする食生活の安全確保は人の健康の保持・増進のために重要な要件である。食品の原料となる食物は旬の時期があり、穀類などでは次の旬まで保存しながら利用する場合がある。また、食品として加工保存する場合もある。長期保存や輸送過程において、酸化分解や微生物腐敗による毒成分の発生なども知られている。一方、食品加工過程で用いられる食品添加物に関する諸問題もある。また、BSEや環境ホルモン、食品の残留農薬や食品の放射能汚染などの問題についても触れていく。 [課題に対するフィードバック方法]レポート、課題発表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。		
授業の到達目標	食品衛生学ではこれらの問題点を明らかにし、食品が原因となる病気が発生しないようにする考え方や技術を学ぶことを達成目標としており、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		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	期末試験100点
テキスト	①最新食品衛生学（学文社） ②印刷資料		
参考書	食安全の科学-食生活を脅かす化学物質の生体作用-菅家佑輔（三共出版）		
学生への要望	食品衛生学の中核となる概念はHACCPである。食品の危害分析と食品加工における重要管理点監視方式を理解できるようになる。		
位置付け・水準	FN2343		
ディプロマポリシーとの関係	知識・理解力、問題解決能力		
オフィスタイム	月から金の5コマ目、食品衛生学研究室		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-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	食品衛生学の概要	食品＝栄養素＋毒素（環境汚染物質、食品腐敗微生物生産毒素、残留農薬、食品添加物、天然毒素、食品成分分解物） 健康生活のための栄養素と毒素の接種の仕方が良好な健康生活に与えることから、毒素と栄養素の関係について学ぶ。栄養素は運動エネルギーとして異化作用をうけて、同時に体を維持するために同化作用にも必要である。栄養素を適量を摂取した場合に、その摂取物中に含まれる毒素が中毒量に達することがあれば、体が障害をこうむることになる。また毒素を解毒・排泄するためにエネルギーと栄養素を消耗する。	食品衛生学を学ぶ目的、食品を摂取した場合にどのような病気が起きているのかを調べる。	60
2	食品衛生学の歴史	日本における食品衛生学の歴史は戦後の食糧事情の改善を目的として法が制定された経緯がある。食品衛生法が制定された戦後から現在にかけての食品衛生上の事件事故について説明し、現在の食品衛生学の意義について考察する。	過去の食品衛生上の事件事故について調べてくる。	60
3	HACCP1	食品の危害分析と食品加工時の重要管理点方式に関する考え方を学ぶ。特にHACCPは対象となるヒトの評価と食品の安全性の組み合わせによって構成されている面を知る。	HACCPの概念がどうして生まれたのか、食品衛生上の問題を防止するための考え方を考える。	60
4	HACCP2	実際のHACCP管理方式のケーススタディから、家庭で実践できる食中毒予防についてHACCP的アプローチから考える。	HACCPの概念を導入したさまざまな食品でどのような点に留意するのか、また、家庭でのHACCPについて考える。	60
5	細菌性食中毒1	黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌、エルニシア、エンテロコリチカ、カンピロバクター、ナグビブリオについて説明する。	日本での食中毒の発生状況とどの食中毒が問題なのか調べる。	60
6	細菌性食中毒2	食品管理における細菌性食中毒対策について考える。	食中毒と食中毒が起きやすい食品、食中毒の防止対策について考える。	60
7	天然有害物質と化学的食中毒	食中毒事件は少ないが死者が多い天然毒（ふぐ毒、貝毒、きのこ毒等）について資料を基に考える。本来、植物性の食物には毒性物質が多く存在し、ヒトが主食として改良した植物には苦みや渋みがない。例えば、野生の山菜やキノコ、豆やフグなどには毒性成分が多く存在する。また、植物の病原菌に対する防御機構の中で、感染した後新たに植物体内で生合成される殺菌物質ファイトアレキシンを含有する場合がある。	天然毒と化学的食中毒にどのようなものが含まれるのか調べる。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	カビ毒1	カビが生産する人畜毒性物質であるマイコトキシンの特徴と問題点について考える。マイコトキシンによる食中毒は食品の微生物汚染が原因となる食中毒ではあるが、細菌性食中毒とは異なる。カビ毒は私たちの主食となる穀類汚染で多く、60°Cから100°C程度の加熱では菌は死滅しても毒素は分解変性しないばかりか、変異原性や発がん性を及ぼす。	カビが生産する毒素にはどのようなものがあるのか調べる。	60
9	カビ毒2	カビが生産する人畜毒性物質であるマイコトキシンの特徴と問題点について考える。マイコトキシンによる食中毒は食品の微生物汚染が原因となる食中毒ではあるが、細菌性食中毒とは異なる。カビ毒は私たちの主食となる穀類汚染で多く、60°Cから100°C程度の加熱では菌は死滅しても毒素は分解変性しないばかりか、変異原性や発がん性を及ぼす。	カビ毒の特徴、病原性について調べる。	60
10	食品残留性農薬1	食品残留性農薬、農薬の食品への移行・濃縮、ポストハーベスト農薬、無登録農薬、ポジティブ検査などについても学び、一日許容摂取量（ADI）についても知る。	ポストハーベスト農薬について、農薬の食品への移行、国の基準について調べる。	60
11	食品残留性農薬2	食品残留性農薬、農薬の食品への移行・濃縮、ポストハーベスト農薬、無登録農薬、ポジティブ検査などについても学び、一日許容摂取量（ADI）についても知る。	農薬の生体影響について考え、農薬の摂取量を最小限にする方策について考える。	60
12	食品添加物1	食品添加物の概要、食品保存に関する添加物（保存料・殺菌料・殺虫剤）と食品保存に重要な食品添加物について学ぶ。ADIやマーケットバスケット方式による食品添加物摂取量について考える。	農薬の概要、添加物の種類について考える。	60
13	食品添加物2	食品加工に関する添加物（着色料・発色剤・漂白剤・甘味料）、食品の栄養価値を強化する添加物について学ぶ。これらの添加物は食品の劣化防止とは異なった観点から用いられている添加物ではあるが、毒物・発がん性の疑いがある物質が含まれている。	食品添加物の使用の問題点について考える。	60
14	牛海綿状脳症	疾病罹患畜肉として食生活に不安をもたらす牛海綿状脳症について、背景、原理、現状を説明し、これらの食品の安全性について考察する。	牛海綿状脳症の背景、原理、現状を考える。	60
15	遺伝子組み換え食品	細菌による殺虫タンパク質のDNAを作物の遺伝子組み込んだ遺伝子操作作物について、これらの原理と人体毒性に関する問題点と対策法、遺伝子操作作物使用の表示義務について説明する。	遺伝子組み換え作物の原理と人体毒性について考える。	60

授業名	調理学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎菊池 節子		
開講期	前期		
授業の概要	<p>【授業の目的・ねらい】</p> <p>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。</p> <p>【授業全体の内容の概要】</p> <p>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。</p> <p>【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】</p> <p>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。</p>		
授業の到達目標	<p>【授業終了時の達成課題（達成目標）】</p> <p>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。</p> <p>【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解していること」</p>		
履修条件	家政学部 食物栄養学科学生	成績の 評価方法・基準	①筆記試験 70% ②平常点（確認テスト）30%
テキスト	「Visual栄養学テキストシリーズ 食べ物と健康Ⅳ 調理学 食品の調理と食事設計」 山崎英恵編集 中山書店 2700円＋税		
参考書	「調理のためのベーシックデータ第6版」 女子栄養大学出版部 2000円＋税 「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 「NEW 調理と理論 第二版」 山崎清子他 同文書院 2800円＋税		
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。		
位置付け・水準	FN2144		
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		
オフィスタイム	火曜日Ⅰ～Ⅳ限（9:00～16:10） 場所：調理学実習室 またはskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpに連絡ください。		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴			

-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	調理の役割 調理の目的と意義 調理と嗜好性：おいしさの構成要素	①調理の基本として、調理の目的や意義、調理学を学ぶ意味を考える。②おいしさを構成する要素について学び、さらに甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の五基本味の特徴や味の相互作用について学ぶ。	教科書のp.1～15を読み、要点をまとめる。	90
2	調理の役割 嗜好性の主観的・客観的評価	嗜好性の客観的評価・主観的評価の種類と内容について学ぶ。	教科書のp.16～22を読み、要点をまとめる。	90
3	調理操作の理論と特性 非加熱調理	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.23～36を読み、要点をまとめる。	90
4	調理操作の理論と特性 加熱調理	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.37～47を読み、要点をまとめる。	90
5	調理と栄養 植物性食品 (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.54～60を読み、要点をまとめる。	90
6	調理と栄養 植物性食品 (2)小麦	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.60～64を読み、要点をまとめる。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	調理と栄養 植物性食品 (3)いも類、豆類	①いも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、化学的変化を理解した上で、乾燥豆類の吸水・軟化や煮豆のポイント、あんの作り方などの実際について学ぶ。	教科書のp.65～69を読み、要点をまとめる。	90
8	調理と栄養 植物性食品 (4)野菜類、果実類、きのこ類、藻類	①野菜の生食と加熱による化学的・物理的変化、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・きのこ・藻類の調理性について学ぶ。	教科書のp.70～79を読み、要点をまとめる。	90
9	調理と栄養 動物性食品 (1)卵類、乳類	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.80～94を読み、要点をまとめる。	90
10	調理と栄養 動物性食品 (2)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.95～103を読み、要点をまとめる。	90
11	調理と栄養 動物性食品 (3)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.104～114を読み、要点をまとめる。	90
12	調理と栄養 その他の食品 (1)油脂類、調味料類、香辛料、嗜好品	①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。②調味料類、香辛料、嗜好品の種類と特性を学び、使用方法について学ぶ。	教科書のp.115～117、121～128を読み、要点をまとめる。	90
13	調理と栄養 その他の食品 (2)ゲル化材料	植物由来ゲル化材料のでんぷん、ペクチン、藻類由来ゲル化材料の寒天、カラギーナン、動物由来ゲル化材料のゼラチンを取り上げ、調理性や添加材料の影響について学ぶ。	教科書のp.117～121を読み、要点をまとめる。	90
14	調理操作の理論と特性 調味操作、化学的な調理	①個々の調味料による操作と特徴について学ぶ。②代表的な科学的調理操作の理論と特性、食品加工技術における科学的調理の特性とその利用について学ぶ。	教科書のp.48～53を読み、要点をまとめる。	90
15	食事設計と献立作成 供食・食卓構成・食事環境	供食や行事食の特徴、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.153～160を読み、要点をまとめる。	90

授業名	食品学実験Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修/家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員名	◎郡司 尚子		
開講期			
授業の概要	〔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。		
授業の到達目標	〔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。 〔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。		
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	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。
テキスト	Nボックス実験シリーズ 食品学実験(建帛社)、プリント、八訂食品成分表2024 (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。		
位置付け・水準	FN2245		
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		
オフィスタイム	水曜日2コマ、木曜日4コマ(食品学研究室)		
アクティブラーニング実施内容	実際に実験器具や薬品を使用し、実験を行う。また得られた結果について班で考察し発表を行う。		
実務家教員の経歴	なし		

-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 実験器具等の使用方法説明	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。 実験器具について説明を行い、実際に使用方法について、体験をしてもらう。	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 実験器具等の使用方法説明	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。 実験器具について説明を行い、実際に使用方法について、体験をしてもらう。	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	ガラス細工	実験室でよく使用するガラスの攪拌棒や毛细管などを作りながら、ガラス管やガラス棒を切る、曲げる、伸ばすという簡単な技術を学ぶ。	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
4	ガラス細工	実験室でよく使用するガラスの攪拌棒や毛细管などを作りながら、ガラス管やガラス棒を切る、曲げる、伸ばすという簡単な技術を学ぶ。	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
5	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)について学ぶ。	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	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)について学ぶ。	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	未知糖の検出	前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。	前回の実験を振り返り、未知の液体の検出について、検討しておく。また、実験後はその検出方法について、妥当であったか模範解答と比較し考察しておく。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	未知糖の検出	前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。	前回の実験を振り返り、未知の液体の検出について、検討しておく。また、実験後はその検出方法について、妥当であったか模範解答と比較し考察しておく。	30
9	たんぱく質の検出	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(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、アダムキーウィッツ反応、硫化鉛反応)などを行う。 たんぱく質の基本的性質を知るために、凝固沈殿反応を行う。	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
10	たんぱく質の検出	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(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、アダムキーウィッツ反応、硫化鉛反応)などを行う。 たんぱく質の基本的性質を知るために、凝固沈殿反応を行う。	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
11	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。	今までの実験内容について、ノートまとめを継続する。食品成分表に目を通しておく。	30
12	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。	今までの実験内容について、ノートまとめを継続する。食品成分表に目を通しておく。	30
13	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、202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。	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
14	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、203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。	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
15	食品の一般成分の分析①	【食品の分析法の説明と予備実験の開始】食品の分析法の原理について学んだ後、実際に食品成分分析を行う。分析試料には凍豆腐を用い、水分、たん白質、脂質、灰分の分析を行い、炭水化物は差し引き計算で求める。これらの実験を通じて秤量概念、規定、モルなどの概念とそれぞれの溶液の作り方などを学ぶ。また、定量操作における反応の原理について反応式より説明できるようにする。これらの説明をしながら、空の容器の重量測定などの予備実験を行う。	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	食品の一般成分の分析①	【食品の分析法の説明と予備実験の開始】食品の分析法の原理について学んだ後、実際に食品成分分析を行う。 分析試料には凍豆腐を用い、水分、たん白質、脂質、灰分の分析を行い、炭水化物は差し引き計算で求める。 これらの実験を通じて秤量概念、規定、モルなどの概念とそれぞれの溶液の作り方などを学ぶ。また、定量操作における反応の原理について反応式より説明できるようにする。 これらの説明をしながら、空の容器の重量測定などの予備実験を行う。	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	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°C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°C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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
18	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°C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°C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
19	食品の一般成分分析③	A：水分の定量(105°C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°C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
20	食品の一般成分分析③	A：水分の定量(105°C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°C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
21	食品の一般成分分析④	A：水分の定量(105°C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°C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
22	食品の一般成分分析④	A：水分の定量(105°C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°C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
23	食品の一般成分分析⑤	A：水分の定量(105°C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°C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い、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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
24	食品の一般成分分析⑤	A：水分の定量(105°C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°C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い、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
25	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	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	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
28	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
29	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。	実験ノートのまとめを行う。	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。	実験ノートのまとめを行う。	30

授業名	食品学実験Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員名	◎郡司 尚子 古山 朱里			
開講期				
授業の概要	<p>〔授業の目的、ねらい〕</p> <p>食品学実験Ⅰに引き続き、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。</p> <p>また、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。代表的な食品の加工方法や原理、加工操作を加える過程で起きる理化学的変化を確認する。</p> <p>さらに、目的に合った確かな食品を選択するためには、種々の食品についての品質を見抜く技能が要求される。その一つの手法として、官能評価を実践しながら各種手法を学ぶ。</p> <p>〔授業全体の内容の概要〕</p> <p>油脂の劣化度をはかる方法について学ぶ。代表食品の加工実験、官能評価など</p> <p>〔課題(試験やレポート等)のフィードバック〕</p> <p>・実習レポートは、添削後コメントを記載し、フィードバックを行います。</p>			
授業の到達目標	<p>〔達成目標〕</p> <p>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。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。</p> <p>また、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。</p> <p>〔単位認定の最低基準〕</p> <p>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。</p>			
履修条件	家政学部 食物栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	実験ノート(50%)・試験(50%)	
テキスト	食品学実験(光生館)、プリント			
参考書	八訂食品成分表2024 (女子栄養大出版部)			
学生への要望	<p>予習をして実験に臨み、観察記録をきちんととること。</p> <p>欠席をしないようにすること。欠席した回のレポートも作成すること。</p> <p>実験、実習時は、火や薬品を使用するので、白衣を着用(実験と実習の白衣は共有しないこと)し、実験の際は履物などにも気を付けること。</p>			
位置付け・水準	FN2246			
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衛生上の管理指導			
オフィスタイム	火曜日1コマ、水曜日2コマ(食品学研究室)			
アクティブラーニング実施内容	実際に実験器具や薬品を使用する実験や、食品の加工実験を行う。また得られた結果について班で考察し発表を行う。			
実務家教員の経歴	なし			

-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 食品の官能評価	授業の概要についてシラバスを使用して説明する。 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。(実験室)	官能評価について教科書等で予習しておく。	30
2	ガイダンス 食品の官能評価	授業の概要についてシラバスを使用して説明する。 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。(実験室)	官能評価について教科書等で予習しておく。	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。(加工調理実)	ジャムの種類やJAS規格などを理解しておく。授業後は授業内容についてレポートを作成する。	30
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。(加工調理実)	ジャムの種類やJAS規格などを理解しておく。授業後は授業内容についてレポートを作成する。	30
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。(加工調理実)	授業内容について、教科書や参考書等で復習し、授業後は結果についてレポートを作成する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。(加工調理実)	授業内容について、教科書や参考書等で復習し、授業後は結果についてレポートを作成する。	30
7	酵素的および非酵素的褐変反応	リンゴを使用し、酵素的褐変反応を観察し、酵素活性を阻害する方法について理解する。また、アミノカルボニル反応について反応機能を理解する。(実験室)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポート作成を行う。	30
8	酵素的および非酵素的褐変反応	リンゴを使用し、酵素的褐変反応を観察し、酵素活性を阻害する方法について理解する。また、アミノカルボニル反応について反応機能を理解する。(実験室)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポート作成を行う。	30
9	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。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポート作成を行う。	30
10	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。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポート作成を行う。	30
11	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。(実験室)	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、実験内容についてレポートにまとめる。	30
12	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。(実験室)	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、実験内容についてレポートにまとめる。	30
13	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おう。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、過酸化価を測定する。(実験室)	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、実験内容についてレポートにまとめる。	30
14	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おう。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、過酸化価を測定する。(実験室)	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、実験内容についてレポートにまとめる。	30
15	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おう。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、過酸化価を測定する。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。(実験室)	実験内容について確認しておく。実験終了後は、実験内容についてレポートにまとめる。	30
16	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おう。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、過酸化価を測定する。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。(実験室)	実験内容について確認しておく。実験終了後は、実験内容についてレポートにまとめる。	30
17	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。(実験室)	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、レポートにまとめる。	30
18	実験のまとめ	今まで行った油脂の劣化実験のまとめを行い、復習し、テスト範囲の確認を行う。(実験室)	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
19	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。(実験室)	ビデオの内容をA4サイズ用の紙にまとめておく。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
20	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。(実験室)	ビデオの内容をA5サイズの手紙にまとめておく。	60
21	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の性質および加工原理を理解する。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポートまとめを行う。	30
22	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の性質および加工原理を理解する。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポートまとめを行う。	30
23	官能評価の手法：順位法	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。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポートまとめを行う。	30
24	官能評価の手法：順位法	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。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポートまとめを行う。	30
25	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。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポートまとめを行う。	30
26	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。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポートまとめを行う。	30
27	果実の酵素の働きについて	たんぱく質分解酵素を持つ果実には、パインアップル、キウイフルーツ、パパイヤ、いちじくなどがある。実験ではキウイフルーツに含まれる酵素(アクチニジン)の働きについて理解するため、ゼラチン、寒天、アガーを使ってゼリーを作り、得られた結果からたんぱく質分解酵素の性質について理解する。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポートまとめを行う。	30
28	果実の酵素の働きについて	たんぱく質分解酵素を持つ果実には、パインアップル、キウイフルーツ、パパイヤ、いちじくなどがある。実験ではキウイフルーツに含まれる酵素(アクチニジン)の働きについて理解するため、ゼラチン、寒天、アガーを使ってゼリーを作り、得られた結果からたんぱく質分解酵素の性質について理解する。(加工調理実)	事前にプリントを配布するので、よく読んでおくこと。授業終了後はレポートまとめを行う。	30
29	授業のまとめ	テストを実施後、テスト内容の解説を実施する。成績評価用のレポートを見直して完成させ時間内に提出する。 テストの解説や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。(実験室)	テストに向けて勉強する。レポートを期日まで提出できるようにまとめる。	30
30	授業のまとめ	テストを実施後、テスト内容の解説を実施する。成績評価用のレポートを見直して完成させ時間内に提出する。 テストの解説や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。(実験室)	テストに向けて勉強する。レポートを期日まで提出できるようにまとめる。	30

授業名	食品衛生学実験	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員名	◎影山 志保			
開講期	後期			
授業の概要	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方法]レポート、課題発表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。			
授業の到達目標	この実験授業では食品衛生管理者に必要な要件を学ぶことを目的としている。また、各分析結果を説明することができることを達成目標としている。			
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	①レポート20点 ②プレゼンテーション80点	
テキスト	印刷資料配布			
参考書	食品衛生学実験（共立出版株式会社）			
学生への要望	分析機器類や薬品、ガスの取り扱いなどや環境中の微生物や毒性物質を取り扱うため、白衣着用、静粛で機敏な行動をしてもらいたい。なお、実習には必ずPCを持参すること。実習室内には実習に使用しない物品などは持ち込まない。実習室での飲食は禁止する。実習終了後は実習室を清掃することをお願いします。			
位置付け・水準	FN2347			
ディプロマポリシーとの関係	知識・理解力、問題解決能力			
オフィスタイム	月から金の5コマ目、食品衛生学研究室			
アクティブラーニング実施内容	グループディスカッションやディベート、発表会など、一連の活動を通して、学生が実験、文献調査、発見をしながら自発的に学習を進める。			
実務家教員の経歴	なし			

-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	培地作成	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
11	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。 [アクティブラーニング] プロジェクト・ベスト・ラーニングの実施	発表前の最終調整を行う。	60
12	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。 [アクティブラーニング] プロジェクト・ベスト・ラーニングの実施	発表前の最終調整を行う。	60
13	微生物実験①	空中浮遊微生物の計測と捕集①学内と学外でパーティクルカウンターを用いた空中浮遊粒子数の計測と落下法による空中浮遊微生物測定、手指と髪に付着している微生物の培養と計測を行う。	食品製造施設における空中浮遊微生物の基準を調べておく。	60
14	微生物実験②	空中浮遊微生物の計測と捕集②学内と学外でパーティクルカウンターを用いた空中浮遊粒子数の計測と落下法による空中浮遊微生物測定、手指と髪に付着している微生物の培養と計測を行う。	食品製造施設における空中浮遊微生物の基準を調べておく。	60
15	微生物実験③	培養した微生物数の計測を行う。培地を観察し、同定する微生物を決める。	微生物を同定するための手法を調べておく。	60
16	微生物実験④	培地上のコロニーをグラム染色法によりプレパラートを作成する。	グラム染色法の原理と手法について調べておく。	60
17	微生物実験⑤	顕微鏡観察①微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	顕微鏡の扱い方、無菌操作を調べておく。	60
18	微生物実験⑥	顕微鏡観察②微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	顕微鏡の扱い方、無菌操作を調べておく。	60
19	微生物実験⑦	顕微鏡観察③微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	同定の基準を調べておく。	60
20	微生物実験⑧	顕微鏡観察④微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	同定の基準を調べておく。	60
21	微生物実験⑨	顕微鏡観察⑤微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	顕微鏡観察できた微生物について、一般環境中から分離されるものか、人から分離されるものか、病原性がある微生物なのかを整理しておく。	60
22	微生物実験⑩	顕微鏡観察⑥微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	顕微鏡観察できた微生物について、一般環境中から分離されるものか、人から分離されるものか、病原性がある微生物なのかを整理しておく。	60
23	微生物実験⑪	顕微鏡観察⑦微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	顕微鏡観察できた微生物について、一般環境中から分離されるものか、人から分離されるものか、病原性がある微生物なのかを整理しておく。	60
24	微生物実験⑫	顕微鏡観察⑧微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	顕微鏡観察できた微生物について、一般環境中から分離されるものか、人から分離されるものか、病原性がある微生物なのかを整理しておく。	60
25	微生物実験⑬	顕微鏡観察⑨微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	顕微鏡観察できた微生物について、一般環境中から分離されるものか、人から分離されるものか、病原性がある微生物なのかを整理しておく。	60
26	微生物実験⑭	顕微鏡観察⑩微生物の純化をしながらグラム染色を行う。光学顕微鏡を用いて微生物の染色性、形態、大きさなどを観察、図鑑を用いて同定を行う。カメラを用いて顕微鏡写真を撮影する。	顕微鏡観察できた微生物について、一般環境中から分離されるものか、人から分離されるものか、病原性がある微生物なのかを整理しておく。	60
27	発表会の準備①	空中浮遊微生物のデータ、落下法の微生物数、微生物の同定結果についてグループごとにまとめ、プレゼンテーションの準備を行う。	発表内容のとりまとめを行う。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
28	発表会の準備②	空中浮遊微生物のデータ、落下法の微生物数、微生物の同定結果についてグループごとにまとめ、プレゼンテーションの準備を行う。	発表内容のとりまとめを行う。	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。 [アクティブラーニング] プロジェクト・ベスト・ラーニングの実施	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。 [アクティブラーニング] プロジェクト・ベスト・ラーニングの実施	発表前の最終調整を行う。	60

授業名	調理学実習Ⅰ		配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修
担当教員名	◎菊池 節子 橋本 杏菜 柳下 結衣			
開講期	前期			
授業の概要	<p>【授業の目的・ねらい】</p> <p>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</p> <p>【授業全体の内容の概要】</p> <p>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。</p> <p>【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】</p> <p>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。</p>			
授業の到達目標	<p>【授業終了時の達成課題（達成目標）】</p> <p>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。</p> <p>【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解していること」</p>			
履修条件	大学食物栄養学科学生	成績の 評価方法・基準	①授業態度 20% ②提出物 10% ③筆記試験 50% ④実技試験 20%	
テキスト	「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6版」女子栄養大学出版部 2000円+税 「Visual栄養学テキストシリーズ 食べ物と健康Ⅳ 調理学 食品の調理と食事設計」山崎英恵編集 中山書店 2700円+税 「NEW 調理と理論 第二版」山崎清子他 同文書院 2800円+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。			
位置付け・水準	FN2148			
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			
オフィスタイム	月曜日IV限（14:40～16:10） 火曜日Ⅰ～Ⅳ限（9:00～16:10）またはskikuchi@koriyama-kgc.ac.jpに連絡ください。			
アクティブラーニング実施内容	調理実験ならびに実習			
実務家教員の経歴				

-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・橋本・柳下)	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。	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・橋本・柳下)	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。	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・橋本・柳下)	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、重量の正しい計測法、食品の容量と重量/目測値と実測値の関係、あわせて廃棄率の計算方法などについて学ぶ。*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・橋本・柳下)	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、重量の正しい計測法、食品の容量と重量/目測値と実測値の関係、あわせて廃棄率の計算方法などについて学ぶ。*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
5	調味パーセント (菊池・橋本・柳下)	調理では、再現性のある味付けが重要である。本時は、塩味、甘味など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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
6	調味パーセント (菊池・橋本・柳下)	調理では、再現性のある味付けが重要である。本時は、塩味、甘味など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、よく読んできてください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
7	実験-2 だしを取り方 (菊池・橋本・柳下)	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、すまし汁の食塩濃度の測定 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、よく読んできてください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
8	実験-2 だしを取り方 (菊池・橋本・柳下)	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、すまし汁の食塩濃度の測定 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、よく読んできてください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
9	実験-3 炊飯 (菊池・橋本・柳下)	うるち米(食品)からご飯(食物)に変化する様子を観察し、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、よく読んできてください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
10	実験-3 炊飯 (菊池・橋本・柳下)	うるち米(食品)からご飯(食物)に変化する様子を観察し、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、よく読んできてください。 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・橋本・柳下)	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キストチャーの違いについて学ぶ。	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、よく読んできてください。 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・橋本・柳下)	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キストチャーの違いについて学ぶ。	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、よく読んできてください。 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・橋本・柳下)	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)、若竹汁(p.43)、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、よく読んできてください。 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・橋本・柳下)	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)、若竹汁(p.43)、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、よく読んできてください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
15	実習-3 日本料理(2) (菊池・橋本・柳下)	献立の基本として、主食、汁物、主菜、副菜の一汁三菜について学ぶ。*実習:えだまめご飯(p.43)、味噌汁(p.39)、魚の照り焼き(p.74) 筑前煮(p.58)、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、よく読んできてください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
16	実習-3 日本料理(2) (菊池・橋本・柳下)	献立の基本として、主食、汁物、主菜、副菜の一汁三菜について学ぶ。*実習:えだまめご飯(p.43)、味噌汁(p.39)、魚の照り焼き(p.74) 筑前煮(p.58)、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、よく読んできてください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60
17	実習-4 西洋料理(1) (菊池・橋本・柳下)	卵の鮮度判定方法、卵の調理性(乳化性、熱凝固性、卵液の希釈割合など)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(調理と理論 p.399) 実習:スリーデッカーサンドウィッチ(p.152)、カスタードプティング(p.178)、紅茶(p.186)	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、よく読んできてください。 事後学習は、授業内容を復習してください。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
18	実習-4 西洋料理 (1) (菊池・橋本・柳下)	卵の鮮度判定方法、卵の調理性（乳化性・熱凝固性、卵液の希釈割合など）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（調理と理論 p.399） 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-5 西洋料理 (2) (菊池・橋本・柳下)	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、物理的膨化、その他肉類、油脂、ゼラチンの調理性について学ぶ。 * 実習：ドリア（p.157・161参照）、シュークリーム（p.176）、ミルファンティー（プリント）、コーヒーゼリー（p.179）	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-5 西洋料理 (2) (菊池・橋本・柳下)	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、物理的膨化、その他肉類、油脂、ゼラチンの調理性について学ぶ。 * 実習：ドリア（p.157・161参照）、シュークリーム（p.176）、ミルファンティー（プリント）、コーヒーゼリー（p.179）	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-6 日本料理 (3) (菊池・橋本・柳下)	代表的な魚のおろし方である三枚おろしと酢漬け、酢じめの要領について学ぶ。 * 実習：あじの酢醤油かけ（p.32）、あじの南蛮漬（p.82）、しめ鯖（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。	90
22	実習-6 日本料理 (3) (菊池・橋本・柳下)	代表的な魚のおろし方である三枚おろしと酢漬け、酢じめの要領について学ぶ。 * 実習：あじの酢醤油かけ（p.32）、あじの南蛮漬（p.82）、しめ鯖（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。	90
23	実技試験・調理実習室の整備 (菊池・橋本・柳下)	現段階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
24	実技試験・調理実習室の整備 (菊池・橋本・柳下)	現段階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
25	食事の設計 (1) (菊池・橋本・柳下)	バランスのよい献立を作るために食品を知ろう（テキスト p.25～44） 食品成分表の使い方、可食部と廃棄率、ナトリウム量からの食塩相当量への換算方法などについて学ぶ。	「調理・献立作成の基礎」 p.39～41 表 2.6「栄養価計算をする際に迷いやすい食品」を成分表と確認をし、成分表にマーク等を引く。	90
26	食事の設計 (1) (菊池・橋本・柳下)	バランスのよい献立を作るために食品を知ろう（テキスト p.25～44） 食品成分表の使い方、可食部と廃棄率、ナトリウム量からの食塩相当量への換算方法などについて学ぶ。	「調理・献立作成の基礎」 p.39～41 表 2.6「栄養価計算をする際に迷いやすい食品」を成分表と確認をし、成分表にマーク等を引く。	90
27	食事の設計 (2) (菊池・橋本・柳下)	献立作成に必要な基礎知識を学ぼう（テキスト p.47～70） 献立作成で大切なポイントである調味パーセント・乾物の扱い（戻し率）、吸油率、行事と行事食、献立の組合せ方、配膳方法、献立表、レシピの作成について学ぶ。	平日1日の自分の食事内容を記録する。	90
28	食事の設計 (2) (菊池・橋本・柳下)	献立作成に必要な基礎知識を学ぼう（テキスト p.47～70） 献立作成で大切なポイントである調味パーセント・乾物の扱い（戻し率）、吸油率、行事と行事食、献立の組合せ方、配膳方法、献立表、レシピの作成について学ぶ。	平日1日の自分の食事内容を記録する。	90
29	食事の設計 (3) (菊池・橋本・柳下)	食品成分表を使って栄養計算をしてみよう 平日1日の自分の食事内容について食品成分表を使った栄養計算の練習を行い、栄養価計算の実際について理解する。	平日1日の自分の食事内容の栄養価計算を仕上げる。 料理コンクール応募レシピを考える。	90
30	食事の設計 (3) (菊池・橋本・柳下)	食品成分表を使って栄養計算をしてみよう 平日1日の自分の食事内容について食品成分表を使った栄養計算の練習を行い、栄養価計算の実際について理解する。	平日1日の自分の食事内容の栄養価計算を仕上げる。 料理コンクール応募レシピを考える。	90

授業名	調理学実習Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 1単位 必修
担当教員名	◎菊池 節子 柳沼 和子		
開講期			
授業の概要	<p>【授業の目的・ねらい】</p> <p>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</p> <p>【授業全体の内容の概要】</p> <p>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。</p> <p>【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】</p> <p>課題を課した翌週以降の授業もしくははめばえシステムで、解説を行い、フィードバックします。</p> <p>【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】</p> <p>FN2149</p>		
授業の到達目標	<p>【授業終了時の達成課題（達成目標）】</p> <p>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。</p> <p>【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解していること」</p> <p>【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</p>		
履修条件	調理学、調理学実習Ⅰ履修学生	成績の 評価方法・基準	①提出物：料理コンテスト(20%)・課題(20%) ②ペーパーテスト (50%) ③授業態度 (10%)
テキスト	<p>「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 「栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎」坂本裕子・森美奈子編 化学同人 1500円+税</p>		
参考書	<p>「食品成分表」2025 女子栄養大学出版部 1700円+税 「調理のためのベーシックデータ第6版」女子栄養大学出版部 2000円+税</p>		
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。		
位置付け・水準			
ディプロマポリシーとの関係			
オフィスタイム			
アクティブラーニング実施内容			
実務家教員の経歴			

-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	9/16 食事の設計 (1) (菊池・柳沼)	献立作成の手順と評価を学ぼう (テキストp.71~84) 実際に献立を立てる手順と、栄養量の評価と確認方法について学ぶ。	料理コンテストレシビ提出 平日1日の自分の食事内容の栄養量の評価と確認を行う。	90
2	9/16 食事の設計 (1) (菊池・柳沼)	献立作成の手順と評価を学ぼう (テキストp.71~84) 実際に献立を立てる手順と、栄養量の評価と確認方法について学ぶ。	料理コンテストレシビ提出 平日1日の自分の食事内容の栄養量の評価と確認を行う。	90
3	9/30 日本料理 (1) (菊池・柳沼)	麺の種類とゆで方、乾物に対するゆで上がり倍率、揚げ物の種類と天ぷらの要領、寒天の調理性、ほうじ茶の入れ方について学ぶ。*実習：冷やしそうめん (p.54)、天ぷら3種 (p.80)、水ようかん (p.93)、ほうじ茶 (p.99)	平日1日の自分の食事内容の栄養量の評価と確認を行う。	60
4	9/30 日本料理 (1) (菊池・柳沼)	麺の種類とゆで方、乾物に対するゆで上がり倍率、揚げ物の種類と天ぷらの要領、寒天の調理性、ほうじ茶の入れ方について学ぶ。*実習：冷やしそうめん (p.54)、天ぷら3種 (p.80)、水ようかん (p.93)、ほうじ茶 (p.99)	平日1日の自分の食事内容の栄養量の評価と確認を行う。	60
5	10/7 日本料理 (2) (菊池・柳沼)	季節の料理、もち米、小豆、上新粉の扱い方について学ぶ。 *実習：おはぎ (p.48)、みたらしだんご (プリント)	課題提出にむけて、準備を行う。	90
6	10/7 日本料理 (2) (菊池・柳沼)	季節の料理、もち米、小豆、上新粉の扱い方について学ぶ。 *実習：おはぎ (p.48)、みたらしだんご (プリント)	課題提出にむけて、準備を行う。	

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
7	10/14 日本料理 (3) (菊池・柳沼)	すし飯、汁物の要領について学び、乾物の戻し方と戻し倍率について復習する。 *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・113)	課題提出 「私のある平日の食事 (栄養価計算/栄養量の評価)」	90
8	10/14 日本料理 (3) (菊池・柳沼)	すし飯、汁物の要領について学び、乾物の戻し方と戻し倍率について復習する。 *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・113)	課題提出 「私のある平日の食事 (栄養価計算/栄養量の評価)」	90
9	10/21 日本料理 (4) (菊池・柳沼)	炊き込みごはん、煮魚、蒸し物の要領、小麦粉の化学的膨化について学ぶ。 *実習：五目炊き込みご飯 (p.42)、さばの味噌煮 (p.57)、蛇腹きゅうりの甘酢漬 (p.92)、茶碗蒸し (p.70)、利休まんじゅう (p.96)	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	10/21 日本料理 (4) (菊池・柳沼)	炊き込みごはん、煮魚、蒸し物の要領、小麦粉の化学的膨化について学ぶ。 *実習：五目炊き込みご飯 (p.42)、さばの味噌煮 (p.57)、蛇腹きゅうりの甘酢漬 (p.92)、茶碗蒸し (p.70)、利休まんじゅう (p.96)	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	10/28 中国料理 (1) (菊池・柳沼)	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変化について学ぶ。 *実習：涼拌茄子 (p.197)、芙蓉蟹 (p.219)、乾焼明蝦 (p.207)、粥 (参照p.233)、白玉団子 (調理と理論 p.109)	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	10/28 中国料理 (1) (菊池・柳沼)	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変化について学ぶ。 *実習：涼拌茄子 (p.197)、芙蓉蟹 (p.219)、乾焼明蝦 (p.207)、粥 (参照p.233)、白玉団子 (調理と理論 p.109)	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	11/4 中国料理 (2) (菊池・柳沼)	中国料理の特殊材料の扱い方、薄焼き卵の要領、砂糖の調理性、中国茶の入れ方などについて学ぶ。 *実習：涼拌海蜇 (p.195)、鍋貼包子 (p.241)、杏仁豆腐 (p.245)、拔絲地瓜 (p.248)、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
14	11/4 中国料理 (2) (菊池・柳沼)	中国料理の特殊材料の扱い方、薄焼き卵の要領、砂糖の調理性、中国茶の入れ方などについて学ぶ。 *実習：涼拌海蜇 (p.195)、鍋貼包子 (p.241)、杏仁豆腐 (p.245)、拔絲地瓜 (p.248)、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
15	11/11 行食事・郷土食 (1) (菊池・柳沼)	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。本時では、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)：強飯 (赤飯) (p.47)、だし巻き卵 (p.79)、かぼちゃのそぼろあんかけ (p.59)、春菊としめじのゆず浸し (プリント)、赤だしみそ汁 (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。	90
16	11/11 行食事・郷土食 (1) (菊池・柳沼)	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。本時では、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)：強飯 (赤飯) (p.47)、だし巻き卵 (p.79)、かぼちゃのそぼろあんかけ (p.59)、春菊としめじのゆず浸し (プリント)、赤だしみそ汁 (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。	90
17	11/18 行食事・郷土食 (2) (菊池・柳沼)	世界の郷土食の実習を通して、各国に伝わる家庭料理について学ぶ。 *実習：ピッツァ・マルゲリータ (イタリア) (p.154)、ハロングロットル (スウェーデン) (プリント)、白菜と肉団子のスープ (中国) (p.201)	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。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
18	11/18 行事食・郷土食 (2) (菊池・柳沼)	世界の郷土食の実習を通して、各国に伝わる家庭料理について学ぶ。 *実習：ピッツア・マルゲリータ (イタリア) (p.154)、ハッロングロトル (スウェーデン) (プリント)、白菜と肉団子のスープ (中国) (p.201)	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。	90
19	11/25 行事食・郷土食 (3) (菊池・柳沼)	福島県の郷土食の実習を通して、地域の特性を生かした先人の知恵、身土不二 (地産地消) の精神、保存食などについて学び、食文化継承の意義について考える。 *実習：こづゆ・ちまき・いかにんじん (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。	90
20	11/25 行事食・郷土食 (3) (菊池・柳沼)	福島県の郷土食の実習を通して、地域の特性を生かした先人の知恵、身土不二 (地産地消) の精神、保存食などについて学び、食文化継承の意義について考える。 *実習：こづゆ・ちまき・いかにんじん (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。	90
21	12/9 行事食・郷土食 (4) (菊池・柳沼)	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	グループで自由献立調理にむけて、検討を行う。	90
22	12/9 行事食・郷土食 (4) (菊池・柳沼)	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	グループで自由献立調理にむけて、検討を行う。	90
23	12/9 行事食・郷土食 (5) (菊池・柳沼)	クリスマス料理の実習を通して、丸鳥の扱い方などの調理手法のほか、パーティー料理の盛り付けやセッティングについて学ぶ。 *実習：ローストチキン (p.140)、にんじんのグラッセ (p.126)、野菜のソテー (p.127)、ポテトチップス (p.131)、カナッペ (プリント)、フルーツパンチ (p.183)	グループで自由献立調理にむけて、準備を行う。	90
24	12/9 行事食・郷土食 (5) (菊池・柳沼)	クリスマス料理の実習を通して、丸鳥の扱い方などの調理手法のほか、パーティー料理の盛り付けやセッティングについて学ぶ。 *実習：ローストチキン (p.140)、にんじんのグラッセ (p.126)、野菜のソテー (p.127)、ポテトチップス (p.131)、カナッペ (プリント)、フルーツパンチ (p.183)	グループで自由献立調理にむけて、準備を行う。	90
25	12/16 行事食・郷土食 (6) (菊池・柳沼)	クリスマス料理の実習を通して、肉の軟化方法、小麦粉の調理性 (ルー・膨化性)、嗜好飲料について学ぶ。 *実習：ビーフシチュー (p.150)、ブッシュドノエル (p.108)、コーヒー (p.185) または紅茶 (p.186)	グループで自由献立調理にむけて、最終確認を行う。	90
26	12/16 行事食・郷土食 (6) (菊池・柳沼)	クリスマス料理の実習を通して、肉の軟化方法、小麦粉の調理性 (ルー・膨化性)、嗜好飲料について学ぶ。 *実習：ビーフシチュー (p.150)、ブッシュドノエル (p.108)、コーヒー (p.185) または紅茶 (p.186)	グループで自由献立調理にむけて、最終確認を行う。	90
27	12/23 食事の設計 (2) (菊池・柳沼)	自由献立「一汁三菜の夕食献立」 調理の目的である、栄養効果・安全性・嗜好性の向上を踏まえて喫食者に合わせた献立を作成し、食材調達から一連の調理を行う。なお献立作成・調理に際しては、季節の食材を用い、栄養バランス、調味、調理手法の他、彩り、テクスチャー、温度など、おいしさを構成している要素を大切にすること。	グループで、次回発表会の準備を行う。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
28	12/23 食事の設計(2) (菊池・柳沼)	自由献立「一汁三菜の夕食献立」 調理の目的である、栄養効果・安全性・嗜好性の向上を踏まえて喫食者に合わせた献立を作成し、食材調達から一連の調理を行う。なお献立作成・調理に際しては、季節の食材を用い、栄養バランス、調味、調理手法の他、彩り、テクスチャー、温度など、おいしさを構成している要素を大切にすること。	グループで、次回発表会の準備を行う。	90
29	1/20 まとめ (菊池・柳沼)	自由献立についてグループ発表を行い、相互評価を行う。 調理室清掃	グループで、発表会資料(データ)ならびにレポートをまとめて提出する。	90
30	1/20 まとめ (菊池・柳沼)	自由献立についてグループ発表を行い、相互評価を行う。 調理室清掃	グループで、発表会資料(データ)ならびにレポートをまとめて提出する。	90

授業名	基礎栄養学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎梅影 創		
開講期	後期		
授業の概要	<p>〔授業の目的・ねらい〕 「栄養とは何か」「栄養素がどのように消化吸収され、体内でどのような役割を果たすのか」「水・電解質の栄養的意義」「エネルギー代謝」について学び、2年生以降の専門科目を理解するための基礎となる栄養学の知識を身につける。</p> <p>〔授業全体の内容の概要〕 栄養の概念、消化・吸収および体内動態、各栄養素（炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル）の役割と機能、水・電解質の栄養的意義、エネルギー代謝について学び理解する。</p> <p>〔課題に対するフィードバック（評価の伝達）方法〕小テスト等は採点后返却する</p>		
授業の到達目標	<p>〔授業の達成目標〕</p> <p>①栄養の概念について概説できる。 ②炭水化物・脂質・たんぱく質がどのように消化吸収され、体内でどのような役割を果たすのかについて概説できる。 ③ビタミン、ミネラルの機能と欠乏症について概説ができる。 ④水・電解質の栄養的意義について概説ができる。 ⑤エネルギー代謝について概説ができる。</p> <p>〔単位認定の最低基準〕内容の6割を理解していること。</p>		
履修条件	家政学部食物栄養学科1年	成績の 評価方法・基準	試験(70%)と課題(30%)の結果により総合的に評価する。
テキスト	田地陽一 編：基礎栄養学第4版、羊土社（2022）、必要に応じて作成資料を配布する。		
参考書	柴田克己、合田敏尚：基礎栄養学、南江堂（2020）		
学生への要望	受け身の姿勢ではなく、主体的・積極的に授業に臨みましょう。		
位置付け・水準	FN2150		
ディプロマポリシーとの関係	「研鑽」、「食生活への応用」		
オフィスタイム	不在時および研究中以外はいつでも対応します。		
アクティブラーニング実施内容	実施なし		
実務家教員の経歴	特になし		

-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	栄養の概念	栄養の定義、栄養素の種類と働き、栄養と健康・疾患について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
2	食物の摂取	満腹感・空腹感と食欲、摂食量の調節、食事のリズムとタイミングについて学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
3	消化・吸収と栄養素の体内動態	消化吸収系の構造と機能、消化・吸収と栄養、栄養素の体内動態について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
4	炭水化物の栄養1	糖質の分類、エネルギーとしての作用、血糖とその調節について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
5	炭水化物の栄養2	糖質の体内代謝、他の栄養素との関係、食物繊維の分類と働きについて学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
6	脂質の栄養1	脂質の種類とはたらき、脂質の臓器間輸送、脂質の体内代謝について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
7	脂質の栄養2	摂取する脂質の量と質の評価、他の栄養素との関係について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
8	たんぱく質の栄養1	アミノ酸・たんぱく質の構造・機能、たんぱく質の合成と分解、たんぱく質・アミノ酸の体内代謝について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
9	たんぱく質の栄養2	摂取するたんぱく質の質と量の評価、他の栄養素との関係について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
10	ビタミンの栄養1	ビタミンの分類、栄養学的機能について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
11	ビタミンの栄養2	ビタミンの生理学的利用度、他の栄養素との関係について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
12	ミネラルの栄養1	ミネラルの分類、体内での働きについて学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
13	ミネラルの栄養2	鉄代謝と栄養（ヘム鉄と非ヘム鉄、鉄の体内運搬と蓄積）、ミネラルの生物学的利用度（カルシウムの消化吸収率と変動要因、鉄の消化吸収率と変動要因、ビタミンCと鉄吸収）について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	水分・電解質の栄養的意義	生体内における水の分布、水の出納、脱水について学び理解する。また、電解質の代謝と栄養について理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90
15	エネルギー代謝	エネルギー代謝の概念、エネルギー消費量（基礎代謝量・安静時代謝量・活動時代謝量等）について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	90

授業名	基礎栄養学実習	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員名	◎梅影 創 佐藤 朱莉		
開講期	前期		
授業の概要	基礎栄養学は管理栄養士に必要とされる知識の中で最も基礎となる分野であり、生物、化学、食品、医学、生理学、応用栄養、臨床栄養、微生物学、食品衛生など、様々な分野と関連性の多い分野である。この講義では、現代の食生活を題材として、基礎栄養学が他の分野とどのような関連性があり、それらが食生活の向上や健康維持などにどのように寄与するのかを学習する。さらに、各分野の知識を統合的に活用することで、現代社会の栄養課題に対する実践的な解決方法を考える能力を養うことを目的とする。 フィードバック：課題は添削後返却する		
授業の到達目標	基礎栄養学的な視点から食生活について考察し、自分の言葉で説明することができる。 【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。		
履修条件	特になし。	成績の 評価方法・基準	課題（100％）によって評価する。
テキスト	mocaにアップロードする配布資料		
参考書	生物、化学、基礎栄養学、応用栄養学、生化学、食品成分表、食品学、微生物学の参考書で、自分の実力に合ったものであればどのようなものでも構わない。		
学生への要望	主体的に授業に臨むこと。興味をもったことについては、あらゆる手段を講じて調べてもよい。ただし、AIを利用する場合は、回答結果に対して裏どりを行うこと。		
位置付け・水準	FN2251		
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」		
オフィスタイム	いつでも可		
アクティブラーニング実施内容	すべての授業内容において、グループ内学生と協議しながら協同的に取り組むような課題を設けている。また、グループ内で協議した内容の発表を行ってもらう。		
実務家教員の経歴	なし		

-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 栄養の概念	授業の進め方、受講上の注意点、評価方法などについて説明する。 栄養の概念について復習を行う	シラバス内容を確認する。 栄養の概念（基礎栄養学教科書第1章を読んでおくこと）	30
2	タウリン	タウリンの栄養素、老化との関係について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
3	食物摂取	食物摂取、特に満腹時と空腹時の違いを復習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
4	アンタバ	アンタバの栄養素による抗老化について学習する。	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
5	消化	食物の消化に関する内容を復習する。	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
6	アンチエイジング	アンチエイジングの考え方について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
7	吸収	栄養素の吸収について復習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
8	トマト	トマトの栄養素について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
9	スーパーフード	スーパーフードと呼ばれる食品について栄養素の観点から学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
10	がん予防	栄養学から見たがん予防について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
11	エネルギー	階段の上り下りとカロリー消費について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
12	栄養とデザイン	栄養学とデザインとのかかわりについて学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
13	たんぱく質	たんぱく質に関する内容を復習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
14	プロテイン	プロテイン飲料について栄養学の観点から学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
15	脂質	脂質に関する内容を復習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
16	酵素と酵素食品	酵素と酵素食品の違いを栄養学の観点から学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
17	窒素出納	窒素出納の復習を行い、窒素出納を算出することができるようになる。	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
18	コラーゲン	コラーゲンの栄養素について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
19	たんぱく質代謝	たんぱく質代謝について復習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
20	昆虫食	昆虫食について栄養学及び食品学の観点から学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
21	糖質代謝	糖質代謝について復習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
22	ダイエット	ダイエットを栄養学的な観点から学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
23	基礎代謝	基礎代謝の計算方法を復習するとともに、行動記録から自分の身体活動について理解する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
24	ブルーゾーン	ブルーゾーンと呼ばれる地域の食生活について栄養学的な観点から考察する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
25	ミネラル	ミネラルの復習を行う	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
26	塩分摂取量	国内外の塩分摂取量を様々な観点から比較検討するとともに減塩に向けた取り組みについて学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
27	脂質代謝	脂質代謝の内容を復習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
28	発酵と栄養	発酵と栄養素の関係、また、腐敗との違い、食中毒について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
29	エピジェネティクスとDOHaD 仮説	エピジェネティクス、胎児期の栄養について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30
30	核酸	核酸関連の食品を題材に核酸について学習する	配布資料を事前に読み、わからない部分は教科書等で調べておく	30

授業名	応用栄養学Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎水野 時子		
開講期			
授業の概要	<p>〔授業の目的・ねらい〕 「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。管理栄養士の業務の基礎となる栄養管理の内容と、栄養管理を行うために重要な食事摂取基準について理解し、応用・発展させる基礎を培う。</p> <p>〔授業全体の内容の概要〕 ①栄養管理の概念を学ぶ。 ②栄養ケア・マネジメントの過程を学ぶ。 ③食事摂取基準の意義、策定方針、策定の基本的事項、各指標の目的と定義、活用の基本事項等について学ぶ。</p> <p>〔課題に対するフィードバック（評価の伝達）方法〕課題・レポート提出後、フィードバックの時間を設定し連絡する。</p>		
授業の到達目標	<p>〔授業の達成目標〕 ①栄養ケア・マネジメントの過程について説明できる。 ②食事摂取基準の意義、策定方針、策定の基本的事項、留意点を説明できる。 ③食事摂取基準の各指標の目的と定義について説明できる。 ④食事摂取基準の活用の基本的事項を説明できる。</p> <p>〔認定の最低基準〕内容の8割を理解していること。</p>		
履修条件	家政学部食物栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	試験(80%)と小テスト・レポート(20%)の結果により総合的に評価する。
テキスト	『応用栄養学』改訂第2版(柏下 淳・上西一弘:羊土社 3080円(税込))、『食事摂取基準2025年版』女子栄養大学出版社 2090円(税込) 必要に応じて資料も配布します。		
参考書	『栄養管理の基礎』(日本改善学会監修 小切間美保他 編:医歯薬出版株式会社 2400円(税別))		
学生への要望	受け身の姿勢ではなく、主体的・積極的に授業に臨みましょう。		
位置付け・水準	FN2252		
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」		
オフィスタイム	授業の前後、教務部非常勤講師控室		
アクティブラーニング実施内容	第4回授業において、栄養スクリーニングの実践的体験を行う。		
実務家教員の経歴	なし。		

-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、栄養管理の概念について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	30
2	栄養ケア・マネジメント1	栄養ケア・マネジメントの過程について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
3	栄養ケア・マネジメント2	栄養アセスメントの意義と目的、方法について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
4	栄養ケア・マネジメント3	主観的包括的アセスメント・簡易的栄養状態評価表を用いて対象者の栄養スクリーニングを行う。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
5	栄養ケア・マネジメント4	食事調査の調査法、目的、評価について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
6	栄養ケア・マネジメント5	栄養ケア・マネジメントのまとめを行う。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
7	日本人の食事摂取基準(2025年版)1	食事摂取基準の総論として、策定の基本的事項と留意事項を学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
8	日本人の食事摂取基準(2025年版)2	第7回授業に引き続き、食事摂取基準の総論として策定の基本的事項と留意事項を学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
9	日本人の食事摂取基準(2025年版)3	食事摂取基準の活用に関する基本的事項を学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
10	日本人の食事摂取基準(2025年版)4	第9回授業に引き続き、食事摂取基準の活用に関する基本的事項を学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
11	日本人の食事摂取基準(2025年版)5	食事摂取基準のエネルギー・栄養素別食事摂取基準について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
12	日本人の食事摂取基準(2025年版)6	第11回授業に引き続き、食事摂取基準のエネルギー・栄養素別食事摂取基準について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
13	日本人の食事摂取基準(2025年版)7	第12回授業に引き続き、食事摂取基準のエネルギー・栄養素別食事摂取基準について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
14	日本人の食事摂取基準(2025年版)8	食事摂取基準の対象者特性について学び理解する。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40
15	日本人の食事摂取基準(2025年版)9	食事摂取基準2025年版のまとめを行う。	教科書と配布資料の該当部分を確認し、ノートに整理する。	40

授業名	応用栄養学Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎水野 時子		
開講期			
授業の概要	<p>【授業の目的・ねらい】 応用栄養学は、ヒトが誕生し成長・加齢していく過程、すなわちライフステージ毎の身体特性・栄養特性にあった栄養管理のあり方について学ぶ学問である。また、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も学習する。</p> <p>【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践的内容（生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケア）について学ぶ。</p> <p>【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。</p>		
授業の到達目標	<p>【授業終了時の達成課題（達成目標）】</p> <p>①妊娠期・授乳期、新生児期・乳児期、成長期の食事摂取基準の考え方が理解できている。 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している。</p> <p>【単位認定の最低基準】：「内容の8割を理解すること」</p>		
履修条件	大学食物栄養学科学生	成績の 評価方法・基準	①筆記試験 80% ②確認テスト・レポート 20% 60点以上で合格とする。
テキスト	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(2025年版) 女子栄養大学出版部		
学生への要望	<p>①受け身ではなく、主体的・積極的に授業に臨みましょう。 ②自学自習により、授業内容の理解をより深めましょう。 ③必要に応じて授業中に資料を配布しますので、欠席した際は担当者の研究室を訪ねてください。</p>		
位置付け・水準	FN2253		
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」		
オフィスタイム	授業の前後、教務部非常勤講師控室		
アクティブラーニング実施内容	実施なし。		
実務家教員の経歴	なし。		

-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	成長・発達・加齢（老化）の概念、成長・発達に伴う身体的・精神的变化と栄養について学び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
2	「日本人の食事摂取基準」の対象特性について	エビデンスに基づいたライフステージ毎の栄養管理のあり方を理解するため、食事摂取基準の対象特性について学び理解する。☒	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
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び妊娠期の栄養について理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
4	妊娠期、授乳期②	出産後の母体の生理的変化と母乳について学び、授乳期の栄養について理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
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び理解する	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
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び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
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び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
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び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
9	新生児期、乳児期②	第8回の授業に引き続き、新生児期・乳児期の生理的特徴について学び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
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び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
11	新生児期、乳児期④	第10回の授業に引き続き、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び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
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び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
13	成長期（幼児期、学童期、思春期）②	第12回の授業に引き続き、幼児期の栄養アセスメントと栄養ケアについて学び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
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び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45
15	成長期（幼児期、学童期、思春期）④	第14回の授業に引き続き、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び理解する。	授業の内容を振り返り、ポイントをノートにまとめる。	45

授業名	応用栄養学Ⅲ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択	
担当教員名	◎星 千歳			
開講期	後期			
授業の概要	<p>〔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付ける。 〔授業全体の内容の概要〕 応用栄養学Ⅱに引き続き、ライフステージの栄養として、成人期および高齢期の栄養の特徴と栄養アセスメントについて学ぶ。 さらに、栄養に及ぼす運動・スポーツ、環境（ストレス・特殊環境）の影響とその栄養ケアについて学ぶ。 【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。</p>			
授業の到達目標	<p>①成人期および高齢期の栄養の特徴と栄養アセスメントおよび栄養ケアについて理解する。 ②栄養に及ぼす運動・スポーツ、環境（ストレス・特殊環境）の影響と栄養ケアについて理解する。 【単位認定の最低基準】授業内容の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、食生活への応用、社会貢献、意識と責任感</p>			
履修条件	家政学部 食物栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	①小テスト ③定期試験	30点 70点
テキスト	栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 改訂第3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（2025年版） 第一出版			
学生への要望	<ul style="list-style-type: none"> ・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、教科書は必ず持参すること。 ・体調を整えて、欠席しないこと。（授業回数の3分の1以上欠席すると失格になる） ・授業中のマナーを守ること 			
位置付け・水準	FN2254			
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			
オフィスタイム	木曜日5コマ、金曜日5コマ 食生活・栄養研究室			
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴				

-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。	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。	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

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。 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	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	環境と栄養Ⅳ『特殊環境と栄養ケア③』	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、定期試験に向けて各単元の理解を教科書等を用いて復習する。	30

授業名	応用栄養学実習		配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員名	◎岡部 聡子 柳下 結衣			
開講期	後期			
授業の概要	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。 医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。			
授業の到達目標	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え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。			
履修条件	食物栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	筆記試験20%、課題80%	
テキスト	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2025年版 八訂食品成分表			
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。			
位置付け・水準	FN2255			
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、食生活への応用			
オフィスタイム	水曜日1コマ、5コマ			
アクティブラーニング実施内容	15,16回、27,28回、29,30回			
実務家教員の経歴	看護師・管理栄養士として医療機関に勤務			

-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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	母性の栄養①(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	国の調査等の結果を基に分析し、高齢者の食生活における特徴を理解する。加齢に伴う身体の機能の低下を考慮し、高齢期の課題を知る。	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
18	高齢期の栄養①(岡部、柳下)	高齢者の食生活における特徴を理解する。加齢に伴う身体の機能の低下を考慮し、高齢期の課題を知る。	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
19	高齢期の栄養②(岡部、柳下)	ヘルスリテラシーツールを活用して、フレイル予防の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
20	高齢期の栄養②(岡部、柳下)	ヘルスリテラシーツールを活用して、フレイル予防の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
21	高齢期の栄養③(岡部、柳下)	各自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
22	高齢期の栄養③(岡部、柳下)	各自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
23	乳幼児期の栄養①(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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(岡部、柳下)	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

授業名	栄養教育論Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎岡部 聡子			
開講期				
授業の概要	<p>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。</p> <p>医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。</p> <p>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。</p>			
授業の到達目標	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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。</p>			
履修条件	食物栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	筆記試験80%、提出物20%	
テキスト	<p>栄養教育論 春木 敏編 医歯薬出版株式会社</p>			
参考書	<p>カロリーガイドブック 食品成分表</p>			
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。			
位置付け・水準	FN2260			
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、食生活への応用			
オフィスタイム	水曜日1コマ、5コマ			
アクティブラーニング実施内容	4,5回、7～11回			
実務家教員の経歴	看護師・管理栄養士として医療機関に勤務			

-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
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

授業名	栄養教育論Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 必修	
担当教員名	◎岡部 聡子			
開講期	前期			
授業の概要	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>医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。</p> <p>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。</p>			
授業の到達目標	<p>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</p> <p>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</p> <p>③カウンセリングの基本姿勢を理解できる</p> <p>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。</p>			
履修条件	食物栄養学科3年	成績の 評価方法・基準	筆記試験80% 課題提出20%	
テキスト	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			
位置付け・水準	FN2361			
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			
オフィスタイム	水曜1コマ、5コマ			
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴	看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。			

-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(2025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、重要と伝えたい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、重要と伝えたい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。(ラポールの形成、目標の共有、課題の明確化、クライアント中心の考え方)	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
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、重要と伝えたいところを覚えるように取り組むこと。	20

授業名	食文化・食行動論	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 選択	
担当教員名	◎星 千歳			
開講期	前期			
授業の概要	<p>[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生まれ、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。</p> <p>[授業全体の内容の概要] 1. 日本の風土と歴史の中で生まれ、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。</p>			
授業の到達目標	<p>[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、風土と歴史の中で生まれ、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7割を理解していること。</p>			
履修条件	食物栄養学科 1年	成績の 評価方法・基準	①課題 20点 ②プレゼンテーション 10点 ③定期試験 70点	
テキスト	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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、教科書は必ず持参すること。 ・授業で出される課題に積極的に取り組むこと。 ・体調を整えて、欠席しないこと。（授業回数の3分の1以上欠席すると失格になる） ・授業中のマナーを守ること。 			
位置付け・水準	FN2162			
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			
オフィスタイム	月曜日5コマ、木曜日5コマ 栄養・食生活研究室			
アクティブラーニング実施内容	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をする。			
実務家教員の経歴				

-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、本授業の概要と評価方法について説明する。	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、宗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ばり、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
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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	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
12	外食文化の成立と変化	食事を家庭外で摂る外食の形態が生じ、健康的に食事をコントロールできる力を身につけていく必要性について解説し、外食産業の食材そのものの問題や環境問題、経済問題など時代に即応した工夫について考える。	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	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、「こしょく」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。	終了後、授業内容を復習する。	30
15	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。	終了後、授業内容を復習する。	30

授業名	栄養情報処理実習	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	
担当教員名	◎伊藤 央奈			
開講期	後期			
授業の概要	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、デジタル化に対応した食育を推進できるよう、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なることを目標とします。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。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	管理栄養士課程の2年生	成績の 評価方法・基準	実技試験70%	課題30%
テキスト	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)			
位置付け・水準	FN2363			
ディプロマポリシーとの関係	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			
オフィスタイム	水曜日IV・Vコマ目			
アクティブラーニング実施内容	データを活用し栄養計算をする。 栄養情報の動画を作成し発信する。			
実務家教員の経歴	栄養教諭として勤務			

-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：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（伊藤、柳沼）	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 プログラミングソフト（スクラッチ）の基本な使い方を学ぶ	授業の復習	20
2	オリエンテーション：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（伊藤、柳沼）	プログラミングソフト（スクラッチ）の基本な使い方を学ぶ	授業の復習	20
3	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（亀田、佐藤）	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
4	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（伊藤、柳沼）	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
5	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（伊藤、柳沼）	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
6	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（伊藤、柳沼）	食育プログラムを発表する 課題① 作品の発表	授業の復習	20
7	栄養情報の発信①（伊藤、柳沼）	デジタル化に対応した非接触食育の展開 オンライン料理教室・料理動画の作成と配信	授業の復習	20
8	栄養情報の発信①（伊藤、柳沼）	デジタル化に対応した非接触食育の展開 オンライン料理教室・料理動画の作成と配信	授業の復習	20
9	栄養情報の発信②（伊藤、柳沼）	デジタル化に対応した非接触食育の展開 オンライン料理教室・料理動画の作成と配信	授業の復習	20
10	栄養情報の発信②（伊藤、柳沼）	デジタル化に対応した非接触食育の展開 オンライン料理教室・料理動画の作成と配信	授業の復習	20
11	栄養情報の発信③（伊藤、柳沼）	デジタル化に対応した非接触食育の展開 オンライン料理教室・料理動画の作成と配信	授業の復習	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	食事記録の栄養価計算と評価① (伊藤、柳沼)	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
14	食事記録の栄養価計算と評価① (伊藤、柳沼)	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
15	食事記録の栄養価計算と評価② (伊藤、柳沼)	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
16	食事記録の栄養価計算と評価② (伊藤、柳沼)	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
17	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算①(伊藤、柳沼)	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）を用いて、女子大学生向けの給食の献立を考える 課題③ 女子大学生向けの給食の献立を考える	授業の復習	20
18	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算①(伊藤、柳沼)	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）を用いて、女子大学生向けの給食の献立を考える 課題③ 女子大学生向けの給食の献立を考える	授業の復習	20
19	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算②(伊藤、柳沼)	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）を用いて、女子大学生向けの給食の献立を考える	授業の復習	20
20	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算②(伊藤、柳沼)	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）を用いて、女子大学生向けの給食の献立を考える	授業の復習	20
21	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算③(亀田、佐藤)	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 期間献立と献立表の作成	授業の復習	20
22	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算③(伊藤、柳沼)	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 期間献立と献立表の作成	授業の復習	20
23	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算④(伊藤、柳沼)	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 発注表と食材料費	授業の復習	20
24	栄養管理ソフトを用いた栄養価計算④(伊藤、柳沼)	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 発注表と食材料費	授業の復習	20
25	エクセルを活用した作業工程表の作成(伊藤、柳沼)	エクセルを活用して作業工程表を作成する。作業工程表の役割と作成方法	授業の復習	20
26	エクセルを活用した作業工程表の作成(伊藤、柳沼)	エクセルを活用して作業工程表を作成する。作業工程表の役割と作成方法	授業の復習	20
27	給食を活用した食育教材の作成(伊藤、柳沼)	給食を栄養教育の教材として活用するための媒体の作成。 ポスター、資料、動画等の作成	授業の復習	20
28	給食を活用した食育教材の作成(伊藤、柳沼)	給食を栄養教育の教材として活用するための媒体の作成。 ポスター、資料、動画等の作成	授業の復習	20
29	給食を活用した食育教材の作成(伊藤、柳沼)	給食を栄養教育の教材として活用するための媒体の作成。 ポスター、資料、動画等の作成 課題④ 作成した媒体の提出	授業の復習	20
30	まとめ(伊藤、柳沼)	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

授業名	栄養教育論実習		配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員名	◎岡部 聡子 橋本 杏菜			
開講期	前期			
授業の概要	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。 医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。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	食物栄養学科3年	成績の 評価方法・基準	筆記試験70%、課題30%	
テキスト	臨床栄養学 医歯薬出版 塚原丘美 編			
参考書	日本人の食事摂取基準2025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。			
位置付け・水準	FN2364			
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			
オフィスタイム	水曜日1コマ、5コマ			
アクティブラーニング実施内容	ペアとなり、互いに食事調査や栄養指導をしあうことで、指導者の立場と患者の立場を共有することができる。また、集団指導については、ロールプレイングを取り入れており、より実践的な内容となっている。			
実務家教員の経歴	看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。			

-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	栄養アセスメント(岡部、橋本)	オリエンテーション。栄養アセスメントについて。栄養診断用語の理解。検査データの読み方、栄養データベースの記載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
2	栄養アセスメント(岡部、橋本)	オリエンテーション。栄養アセスメントについて。栄養診断用語の理解。検査データの読み方、栄養データベースの記載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
3	栄養アセスメント・ケアプラン①(岡部、橋本)	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
4	栄養アセスメント・ケアプラン①(岡部、橋本)	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
5	栄養教育の目的と対象のニーズの把握について(岡部、橋本)	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
6	栄養教育の目的と対象のニーズの把握について(岡部、橋本)	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
7	食事調査の方法と解読方法について①(岡部、橋本)	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
8	食事調査の方法と解読方法について①(岡部、橋本)	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
9	食事調査の方法と解読方法について②(岡部、橋本)	3日間の食事調査(宿題)を行い、実際に計算がされ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
10	食事調査の方法と解読方法について②(岡部、橋本)	3日間の食事調査(宿題)を行い、実際に計算がされ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
11	食事調査の方法と解読方法について③(岡部、橋本)	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
12	食事調査の方法と解読方法について③(岡部、橋本)	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	行動変容技法の活用①(岡部、橋本)	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
14	行動変容技法の活用①(岡部、橋本)	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
15	栄養アセスメント・ケアプラン②(岡部、橋本)	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
16	栄養アセスメント・ケアプラン②(岡部、橋本)	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
17	栄養アセスメント・ケアプラン③(岡部、橋本)	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
18	栄養アセスメント・ケアプラン③(岡部、橋本)	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
19	行動変容技法の活用②(岡部、橋本)	鉄摂取量向上に向けて、行動療法を取り入れた指導法について学ぶ。実際に行動療法を取り入れた中間報告を行う。行動の継続に問題がないかを評価する。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
20	行動変容技法の活用②(岡部、橋本)	鉄摂取量向上に向けて、行動療法を取り入れた指導法について学ぶ。実際に行動療法を取り入れた中間報告を行う。行動の継続に問題がないかを評価する。	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①(岡部、橋本)	集団栄養指導の計画書を作成する。栄養アセスメントの症例①～③を基に、同様な集団を仮定して、45分間の集団栄養指導案を作成する。講義内容と使用するツールの選択を行い、計画する。計画された集団栄養教育について各自が役割を分担し、役割にあった内容で資料の作成を行う。	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①(岡部、橋本)	集団栄養指導の計画書を作成する。栄養アセスメントの症例①～③を基に、同様な集団を仮定して、46分間の集団栄養指導案を作成する。講義内容と使用するツールの選択を行い、計画する。計画された集団栄養教育について各自が役割を分担し、役割にあった内容で資料の作成を行う。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
23	SOAPの記録方法の実習(岡部、橋本)	ペアになり、前回の指導案に沿って会話する。実際のカルテへの記録を想定して、POSの考え方を基盤としたSOAPの記録方法に則って記載し、対象者の経過と栄養指導案が他者にも見えるようにする	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
24	SOAPの記録方法の実習(岡部、橋本)	ペアになり、前回の指導案に沿って会話する。実際のカルテへの記録を想定して、POSの考え方を基盤としたSOAPの記録方法に則って記載し、対象者の経過と栄養指導案が他者にも見えるようにする	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
25	集団栄養教育の実習②成果発表(岡部、橋本)	前回作成した資料を用いて、ロールプレイングの形で発表を行う。他者グループのプレゼンを体験することで、自身の学びとする。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20
26	集団栄養教育の実習②成果発表(岡部、橋本)	前回作成した資料を用いて、ロールプレイングの形で発表を行う。他者グループのプレゼンを体験することで、自身の学びとする。	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、橋本)	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、橋本)	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
29	行動変容技法の活用③(岡部、橋本)	2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。	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③(岡部、橋本)	2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。	配布資料をよく読んで、実践し、課題に取り組む。	20

授業名	栄養教諭論Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎亀田 明美			
開講期	前期			
授業の概要	<p>【授業の目的・ねらい】</p> <p>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。</p> <p>【授業全体の内容の概要】</p> <p>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。</p> <p>【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】</p> <p>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。</p>			
授業の到達目標	<p>【履修カルテの評価項目（達成目標）】</p> <p>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。</p> <p>【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解すること」</p>			
履修条件	食物栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	①筆記試験 50% ②レポート・発表 30% ③授業態度 20%	
テキスト	四訂 栄養教諭論 -理論と実際- 建帛社 2800円+税			
参考書	食に関する指導の手引 -第二次改定版- 文部科学省 東山書房 1200円+税 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。			
位置付け・水準	FN2265			
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			
オフィスタイム	水曜日2コマ目 木曜日5コマ目			
アクティブラーニング実施内容	食に関する指導の実践 給食時間の指導について指導案を作成し実践する			
実務家教員の経歴	福島県教育庁県北教育事務所指導主事 福島県栄養教諭			

-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
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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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	前回に引き続き、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

授業名	栄養教諭論Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修
担当教員名	◎亀田 明美		
開講期			
授業の概要	<p>【授業の目標・めあて】</p> <p>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。</p> <p>【授業全体の内容の概要】</p> <p>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。</p> <p>【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】</p> <p>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。</p> <p>【教育課程内の位置づけや水準（ナンバリング）】</p> <p>FN2266</p>		
授業の到達目標	<p>【履修カルテの評価項目（到達目標）】</p> <p>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。</p> <p>【単位認定の最低基準】：「内容の6割を理解していること」</p> <p>【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</p>		
履修条件	家政学部食物栄養学科学生	成績の 評価方法・基準	①筆記試験 50% ②レポート・発表 30% ③授業態度 20%
テキスト	四訂 栄養教諭論 -理論と実際- 建帛社 2800円+税		
参考書	食に関する指導の手引 -第二次改定版- 文部科学省 東山書房 1200円+税 小・中学習指導要領、小・中学習指導要領解説書		
学生への要望	学校における食に関する指導に興味・関心や自分なりの課題意識を持って受講し、発表や相互評価に積極的に参加してください。		
位置付け・水準			
ディプロマポリシーとの関係			
オフィスタイム			
アクティブラーニング実施内容			
実務家教員の経歴			

-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。また栄養教諭論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
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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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

授業名	臨床栄養学Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎岡部 聡子			
開講期	前期			
授業の概要	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。 医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。			
授業の到達目標	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：			
履修条件	食物栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	試験 80点 豆テスト・課題 20点	
テキスト	臨床栄養学 Nutrition Care Processに沿った傷病者の栄養管理 日本栄養改善学会 監修 医歯薬出版			
参考書	臨床栄養管理ポケット辞典			
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に望むこと。			
位置付け・水準	FN2270			
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、社会貢献			
オフィスタイム	金曜日1コマ、5コマ			
アクティブラーニング実施内容	特になし			
実務家教員の経歴	看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。			

-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。診療報酬の理解。	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	栄養管理プロセスと栄養補給法①	栄養管理プロセス (Nutrition care process:NCP)について、概略を理解する。栄養診断コードの意味、栄養スクリーニングの方法を学ぶ。	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	栄養診断を基に、栄養計画がどのように構成されているのかを知る。	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
5	糖尿病②	糖尿病の分類、合併症と糖尿病の薬物療法(経口剤・インスリン療法)、食事療法について学。	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	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
7	食道・胃・十二指腸潰瘍	食道アカラシア、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
8	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
9	肝臓病	肝臓病の分類、肝硬変の代償期・非代償期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	胆のう・胆石症・膵臓病	胆のう炎、胆石の病態、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
11	高血圧・心臓病	高血圧、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
12	腎臓病・透析	腎炎、ネフローゼ症候群、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
13	乳幼児期・小児期疾患	先天性代謝異常、食物アレルギー、小児糖尿病、小児肥満、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
14	高齢期疾患	高齢者は老化の進行に伴い低栄養状態に陥りやすい、喫食を可能にする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
15	外科分野・呼吸器系疾患の栄養	術前・術後、検査食、ICU・CCUにおける栄養と気管支喘息、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

授業名	臨床栄養学Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択
担当教員名	◎角田 真佐枝		
開講期	令和7年後期		
授業の概要	医療・介護・福祉における、傷病者の栄養管理について、栄養評価に基づいた病態ごとの栄養アセスメントの基本を理解する。また、チーム医療の多職種連携における管理栄養士の役割について理解する。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食事療法について授業を行う。[課題]各疾患の病態及び食事療法の予習		
授業の到達目標	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。		
履修条件	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 選択 後期	成績の 評価方法・基準	試験80点・課題・レポート20点
テキスト	臨床栄養学 疾患別編 改訂第3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。		
位置付け・水準	FN2271		
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		
オフィスタイム	火曜日1コマ・2コマ 水曜日1コマ・2コマ	食生活・栄養研究室	
アクティブラーニング実施内容	グループワーク（プロジェクト・ベースト・ラーニング及びディスカッション）を導入		
実務家教員の経歴	管理栄養士として医療機関（総合保原中央病院・北福島医療センター）、介護保険施設（介護老人保健施設プライムケア桃花源）に勤務。		

-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 臨床栄養学の基本	シラバス説明 なぜ臨床栄養学を学ぶのか？ レポート作成	臨床栄養学Ⅰで学んだ、内容を予習する	20
2	代謝系疾患・栄養障害	教科書P14～ 第1章 代謝系疾患・栄養障害1. 糖尿病	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	教科書P20～ 第1章 代謝系疾患・栄養障害2. 脂質異常症 3. 肥満症 4.高尿酸血症、痛風	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	20
4	代謝系疾患・栄養障害	教科書P24～ 第1章 代謝系疾患・栄養障害3. 肥満症 4 高尿酸血症、痛風	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	教科書P31～ 第1章 代謝系疾患・栄養障害5. 低栄養 6. ビタミン異常症 7. ミネラル異常症	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	20
6	消化管疾患	教科書P40～ 第2章 消化管疾患1. 口腔・歯科疾患 2. 上部消化管疾患 2. 下部消化管疾患	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	20
7	肝臓・胆嚢・膵臓疾患	教科書P55～ 第3章 肝・胆・膵疾患	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	循環器系疾患	教科書P70～ 第4章 循環器系疾患	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	腎臓疾患	教科書P83～ 第5章 腎・尿路系疾患	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	内分泌系疾患・精神神経疾患	教科書P106～第6章 内分泌系疾患 教科書P119～第7章 神経・精神疾患	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	呼吸器疾患 血液・造血器系疾患	教科書P139～第8章 呼吸器系疾患 教科書P147～第9章 血液・造血器系疾患	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	運動器疾患 免疫・アレルギー系疾患	教科書P160～第10章 運動器（骨格系）疾患 教科書P172～第11章 免疫・アレルギー系疾患	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	20
13	感染症 がんとターミナルケア	教科書P188～第12章 感染症 教科書P198～第13章 がんとターミナルケア	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	周術期の管理 クリティカルケア	教科書P215～第14章 周術期の管理第 教科書P224～第15章 クリティカルケア	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	摂食機能障害	教科書P234～第16章 摂食機能障害	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	20

授業名	栄養管理学Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 必修	
担当教員名	◎角田 真佐枝			
開講期	令和7年前期			
授業の概要	<p>[目的]①臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学習したことを基に、患者の的確な栄養評価・判定を行い効果的な栄養補給を行い栄養状態を維持していくための能力を身につける。②チーム医療が治療効果に大きく影響することから、社会人基礎力（チームワーク、状況把握、課題発見力）の向上を目指す。</p> <p>[授業の内容の概要]疾患別の栄養管理の重要事項を理解し、実践力向上のため症例を通して、栄養評価、栄養量算出、栄養補給法及び栄養教育について、栄養記録を実施する。</p> <p>医療機関、介護保険施設に勤務した経験をもとに、それぞれの病態の症例を通して栄養管理についての授業を行う。</p> <p>[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。</p>			
授業の到達目標	[目標]疾患別の栄養管理を検査データや患者の客観的指標を基にマネジメントができる。[単位認定の最低基準]内容の7割を理解していること。			
履修条件	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 必修 前期	成績の 評価方法・基準	試験 60点 提出物20点 課題：栄養管理計画書作成20点	
テキスト	新しい臨床栄養管理学 第3版 渡邊早苗 寺本房子 笠原賀子 松崎政三編医歯薬出版 その他プリント配布			
参考書	林松栄養学 疾患別編（臨床栄養学Ⅱにて使用した教科書）			
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。毎回電卓と教科書は持参すること。			
位置付け・水準	FN2372			
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			
オフィスタイム	火曜日3コマ・4コマ 水曜日1コマ・2コマ	食生活・栄養研究室		
アクティブラーニング実施内容	グループワーク（プロジェクト・ベースト・ラーニング及びディスカッション）			
実務家教員の経歴	管理栄養士として医療機関（総合保原中央病院、北福島医療センター）、介護保険施設（介護老人保健施設プライムケア桃花源）に勤務。			

-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 ・栄養管理とは ・傷病者の権利・医療者としての の守秘義務	授業の進め方を理解する。 授業を受けるにあたっての授業後の事後学習の必要性を認識する。 感想文提出（授業内で作成）	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ内容を復習する。	30
2	栄養管理の実際 GLIM基準の理解を深める	栄養管理システムを理解する。 栄養アセスメント 教科書 47ページ～	栄養アセスメント方法の項目の意義について予習する。	30
3	症例に基づいた、必要栄養量の 算出	エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラルについて 教科書 50ページ～	必要栄養量の算出について復習する。	30
4	栄養記録について	POS・POMR・NPC等 教科書 57ページ～ 症例による記録の実践	栄養記録の記録方法について復習する。	30
5	～グループワーク～ 栄養管理計画1	症例に基づきスクリーニング、栄養診断実施後栄養管理計画書、症例のリーフレット作成、献立を作成する	症例を基に栄養管理一連の資料を作成する	30
6	栄養管理計画2	症例に基づきスクリーニング、栄養診断実施後栄養管理計画書、症例のリーフレット作成、献立を作成する	症例を基に栄養管理一連の資料を作成する	30
7	栄養管理計画3	症例に基づきスクリーニング、栄養診断実施後栄養管理計画書、症例のリーフレット作成、献立を作成する	症例を基に栄養管理一連の資料を作成する	20
8	症例発表会	各グループ 資料まとめ 各グループ 10分で発表	取り組んだ症例の栄養記録・計画表等の再確認	30
9	症例発表会	各グループ 10分で発表 各グループごとに取り組んだ課題を提出する	取り組んだ症例の栄養記録・計画表等の再確認	30
10	ベットサイドの栄養管理 ①栄養障害	①低栄養、褥瘡症例について 教科書 68ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法	低栄養、褥瘡患者への栄養管理について復習する。	30
11	ベットサイドの栄養管理 ②肥満症	②代謝疾患（肥満症） 教科書 70ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法	肥満症治療の分類について復習する。	30
12	ベットサイドの栄養管理 ③メタボリックシンドローム	③メタボリックシンドローム 教科書 72ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法	メタボリックシンドロームの症例のアドイポサイトカインについて復習する。	30
13	ベットサイドの栄養管理 ④糖尿病	④糖尿病 教科書 74ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法	糖尿病患者への低血糖対策と薬物療法について復習する。	30
14	ベットサイドの栄養管理 ⑤脂質異常症 DVD鑑賞	⑤脂質異常症*感想文提出 教科書 78ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法	脂質異常症の薬物療法について復習する。	30
15	ベットサイドの栄養管理 ⑥高尿酸血症	⑥高尿酸血症 教科書 82ページ 栄養アセスメント 必要栄養量の算出 栄養・食事療法	高尿酸血症の食事療法のポイントについて復習する。	30

授業名	栄養管理学Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択	
担当教員名	◎角田 真佐枝			
開講期	令和7年後期			
授業の概要	各疾患を理解し、実践力向上のため症例を通して、栄養評価、栄養量算出、栄養補給法及び栄養教育について、POSに基づいた栄養記録を実施する。NCP（栄養ケアプロセス）に沿った栄養評価・栄養診断（PES報告）について学ぶ。 必要に応じてスライドを使用し、資料や文献・疾病ごとの最新の診断基準ガイドラインなども適宜紹介する。また、栄養に関連深い疾患の病態や治療法を学修するため症例検討等の演習を取り入れていく。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献立作成を行い評価、講評する。 [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。			
授業の到達目標	病院、診療所、その他の医療施設や福祉施設において治療中の入院患者、外来患者や入所者の栄養管理を実際の場面で展開できる技術を習得する。 [単位認定の最低基準]内容の7割を理解していること。			
履修条件	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択	成績の 評価方法・基準	試験60点 提出物20点 課題20点	
テキスト	新しい臨床栄養管理 第3版（栄養管理学Ⅰで使用したもの）渡邊早苗 寺本房子 笠原賀子 松崎政三編 医歯薬出版 その他プリント配布			
参考書	臨床栄養学 疾患別編（臨床栄養学Ⅱにて使用した教科書）			
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。			
位置付け・水準	FN2373			
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			
オフィスタイム	火曜日3コマ・4コマ 水曜日1コマ・2コマ	食生活・栄養研究室		
アクティブラーニング実施内容	グループワーク（プロジェクト・ベースト・ランニング及びディスカッション）			
実務家教員の経歴	管理栄養士として医療機関（総合保原中央病院、北福島医療センター）、介護保険施設（介護老人保健施設桔梗）に勤務。			

-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 栄養管理プランニング	栄養管理学Ⅰを振り返る 授業の進め方や評価方法等を理解する。授業を受けるにあたっての必要となる事前学習や授業後の事後学習の必要性を認識する。	栄養管理学Ⅰで学んだ栄養アセスメントを復習する。	20
2	～グループワーク～ ①クローン病 症例P85 ②過敏性腸症候群 症例P87	1.MNA-SF又はMUSTでスクリーニング 2.GLIM基準で低栄養診断 3.栄養管理計画作成 4.栄養ケアプロセス記入 5.1日の献立作成 6.栄養指導のリーフレット作成	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
3	③十二指腸潰瘍 症例P88 ④急性膵炎 症例P91	1.MNA-SF又はMUSTでスクリーニング 2.GLIM基準で低栄養診断 3.栄養管理計画作成 4.栄養ケアプロセス記入 5.1日の献立作成 6.栄養指導のリーフレット作成	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
4	⑤C型肝炎 症例P93 ⑥アルコール性肝硬変 症例P95	1.MNA-SF又はMUSTでスクリーニング 2.GLIM基準で低栄養診断 3.栄養管理計画作成 4.栄養ケアプロセス記入 5.1日の献立作成 6.栄養指導のリーフレット作成	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
5	⑦脂肪肝 症例P97 ⑧高血圧症 症例P99	1.MNA-SF又はMUSTでスクリーニング 2.GLIM基準で低栄養診断 3.栄養管理計画作成 4.栄養ケアプロセス記入 5.1日の献立作成 6.栄養指導のリーフレット作成	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
6	⑨急性心筋梗塞 症例P101 ⑩動脈硬化症 症例P103	1.MNA-SF又はMUSTでスクリーニング 2.GLIM基準で低栄養診断 3.栄養管理計画作成 4.栄養ケアプロセス記入 5.1日の献立作成 6.栄養指導のリーフレット作成	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
7	⑪急性腎不全 症例P105 ⑫慢性腎臓病 症例P109	1.MNA-SF又はMUSTでスクリーニング 2.GLIM基準で低栄養診断 3.栄養管理計画作成 4.栄養ケアプロセス記入 5.1日の献立作成 6.栄養指導のリーフレット作成	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
8	⑬糖尿病性腎症 症例P111 ⑭血液透析 症例P113	1.MNA-SF又はMUSTでスクリーニング 2.GLIM基準で低栄養診断 3.栄養管理計画作成 4.栄養ケアプロセス記入 5.1日の献立作成 7.栄養指導のリーフレット作成	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
9	グループ発表	各グループ発表を傾聴し、ポイントをまとめる	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
10	グループ発表	各グループ発表を傾聴し、ポイントをまとめる	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
11	グループ発表	各グループ発表を傾聴し、ポイントをまとめたレポートを提出	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ各疾患について復習する。	20
12	骨粗鬆症 DVD鑑賞	骨粗鬆症のメカニズムを理解しDVDの感想をまとめる	骨粗鬆症における骨の新陳代謝について理解できるよう復習する。	20
13	高尿酸血症P78 脂質異常症P82	臨床データを読み取り 適正な栄養必要量の算出と栄養管理・栄養アセスメント ディスカッションを実施	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ、各疾患の病態を復習する	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
14	胃がん・短腸症候群 腸の栄養 DVD鑑賞	症例による短腸症候群の栄養管理 臨床データを読み取り 適切な栄養必要量の算出と栄養管理・栄養アセスメント 教科書 P120～ プロバイオティクス・プレバイオティクス・シンバイオティクスの働きを理解する。 感想文提出	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだ胃・小腸の機能、各疾患を復習する 食物繊維と腸内細菌との関連を予習する	20
15	クリティカルケア 摂食機能障害	症例による外傷・熱傷・摂食機能障害の栄養管理 臨床データを読み取り 適切な栄養必要量の算出と栄養管理・栄養アセスメント 教科書 P124～	臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養Ⅰ・Ⅱで学んだクリティカルケア・摂食機能障害を復習する	20

授業名	臨床栄養学実習Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修
担当教員名	◎角田 真佐枝 柳下 結衣		
開講期	令和7年後期		
授業の概要	<p>[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。</p> <p>[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。</p> <p>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。</p> <p>[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。</p>		
授業の到達目標	<p>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。</p>		
履修条件	家政学部 食物栄養学科 2年 1単位 必修	成績の 評価方法・基準	筆記試験50点、提出物40点、レポート10点
テキスト	食事療法実務入門（学建書院）・糖尿病の食品交換表		
参考書	臨床栄養学 疾患別編 第3版（臨床栄養学Ⅱの教科書）		
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。		
位置付け・水準	FN2274		
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		
オフィスタイム	火曜日3コマ・4コマ 水曜日1コマ・2コマ		食生活・栄養研究室
アクティブラーニング実施内容	グループワーク（プロジェクト・ベースト・ランニング及びディスカッション）		
実務家教員の経歴	管理栄養士として医療機関（総合保原中央病院、北福島医療センター）、介護保険施設（介護老人保健施プライムケア桃花源）に勤務		

-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 高齢者食の嚥下	ビデオ（DVD）で学習→レポート作成	臨床栄養学Ⅰで学習したりハビリテーション学会嚥下調整食分類について復習。	30
2	嚥下調整食	トロミ調整食品を水に薄いとろみ、中間のとろみ、濃いとろみの3種類のとろみをつける実習	臨床栄養学Ⅰで学習したりハビリテーション学会嚥下調整食分類について復習。	30
3	介護食の調理実習 介助方法実技	スベラカーゼを使用した粥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。	30
4	介護食の調理実習 介助方法実技	ソフティアを使用した粥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。	30
5	高齢者の筋力低下	フレイル、サルコペニア、ロコモティブシンドロームについて理解を深める	臨床栄養Ⅰの高齢者について復習。	30
6	褥瘡	症例検討 栄養補助食品について理解を深める	褥瘡のステージ分類について予習。	30
7	糖尿病食	糖尿病食の食品交換表の使い方について 糖尿病の栄養指導ツール	糖尿病食品交換表、グリセミックインデックス、GI値について予習。	30
8	糖尿病食	症例検討	「臨床栄養学疾患別編」教科書15ページ～復習	30
9	糖尿病食	糖尿病についてのグループワーク	「臨床栄養学疾患別編」教科書15ページ～復習	30
10	糖尿病食	栄養指導資料作成	「臨床栄養学疾患別編」教科書15ページ～復習	30
11	糖尿病食	栄養指導資料作成	「臨床栄養学疾患別編」教科書15ページ～復習	30
12	糖尿病食	栄養指導実践	「臨床栄養学疾患別編」教科書15ページ～復習	30
13	糖尿病食	1600kcal、たんぱく質60g、食物繊維18g、塩分5.9gの献立作成	「食事療養実務入門」教科書97ページ～復習。	30
14	糖尿病食	1600kcal、たんぱく質60g、食物繊維18g、塩分5.9gの献立作成	「食事療養実務入門」教科書97ページ～復習。	30
15	糖尿病1600kcal調理実習	グループの代表者の献立を3食分を作成し試食する。作成した献立表・エネルギー比率、出来上がり写真、食材料費、動物性たんぱく質比率、感想を入れたレポートの作成。	課題：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
16	糖尿病1600kcal調理実習	グループの代表者の献立を3食分を作成し試食する。作成した献立表・エネルギー比率、出来上がり写真、食材料費、動物性たんぱく質比率、感想を入れたレポートの作成。	課題：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
17	消化器疾患	消化器疾患症例検討	「臨床栄養学疾患別編」教科書40ページ～復習	30
18	消化器疾患	消化器疾患のグループワーク	「臨床栄養学疾患別編」教科書40ページ～復習	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
19	消化器疾患	消化器疾患のグループワーク	「臨床栄養学疾患別編」教科書40ページ～復習	30
20	消化器疾患の栄養指導	栄養指導資料作成	「臨床栄養学疾患別編」教科書40ページ～復習	30
21	消化器疾患の栄養指導	栄養指導実施	「臨床栄養学疾患別編」教科書40ページ～復習	30
22	消化器疾患の栄養指導	栄養指導実施	「臨床栄養学疾患別編」教科書40ページ～復習	30
23	胃切食の献立を作成する	1600kcalのたんぱく質60g献立作成	「食事療養実務入門」教科書の147ページ復習。	30
24	胃切食の献立を作成する	1600kcalのたんぱく質60g献立作成	「食事療養実務入門」教科書の147ページ復習。	30
25	胃切食の調理実習	グループの代表者の献立を3食分を作成し試食する。作成した献立表・エネルギー比率、出来上がり写真、食材料費、動物性たんぱく質比率、感想を入れたレポートの作成。	課題：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
26	胃切食の調理実習	グループの代表者の献立を3食分を作成し試食する。作成した献立表・エネルギー比率、出来上がり写真、食材料費、動物性たんぱく質比率、感想を入れたレポートの作成。	課題：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
27	水分管理	人体の水分管理	人体の水分の配分割合を復習。	30
28	静脈栄養法・経管栄養法	病態別栄養剤について ①輸液のNPC/N比について演習 ②症例検討栄養剤の選定	薬液、経腸栄養剤の種類について予習。	30
29	静脈栄養法・経管栄養法	病態別栄養剤について ①輸液のNPC/N比について演習 ②症例検討栄養剤の選定	薬液、経腸栄養剤の種類について予習。	30
30	入院時食事療養制度概要	病院における入院時食事療養費、DPC、約束食事箋について	「食事療養実務入門」教科書154ページ～の入院時食事制度概説を予習。	30

授業名	臨床栄養学実習Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員名	◎角田 真佐枝 柳下 結衣		
開講期	令和7年前期		
授業の概要	<p>[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。 [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。</p>		
授業の到達目標	[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。		
履修条件	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	成績の 評価方法・基準	筆記試験50点、献立・指導資料の提出物40点、レポート10点
テキスト	食事療法実務入門（学建書院） *臨床栄養学実習Ⅰと同様		
参考書	臨床栄養学疾患別編 第3版（臨床栄養学Ⅱで使用した教科書）		
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。毎回電卓と教科書は持参すること。		
位置付け・水準	FN2375		
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		
オフィスタイト	火曜日3コマ・4コマ 水曜日1コマ・2コマ 食生活・栄養研究室		
アクティブラーニング実施内容	グループワーク（プロジェクト・ベースト・ランニング及びディスカッション）		
実務家教員の経歴	管理栄養士として医療機関（総合保原中央病院、北福島医療センター）介護老人保健施設（介護老人保健施設プライムケア桃花）に勤務		

-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	腎臓病の基本	腎臓病の解剖学、病態を理解する。DVD（人体）レポート作成（授業内で作成）	臨床栄養学疾患別編第3版P83腎・泌尿系疾患を復習する	20
2	腎臓病の基本	腎臓病の解剖学、病態を理解し適正な食事内容を検討する	臨床栄養学疾患別編第3版P83腎・泌尿系疾患を復習する	20
3	腎臓病食について・グループワーク	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。試食をして理解を深める	腎臓病の理解を深め、特殊治療食品の活用を検討する 2年生後期に渡した「しあわせ家族」のカタログ（栄養補助食品）を持参する	20
4	腎臓病の栄養指導準備	症例に対するグループワーク	臨床栄養学疾患別編第3版P83腎・泌尿系疾患を復習する。腎機能の検査値を理解する	20
5	腎臓病の栄養指導	症例に対する栄養指導資料作成	臨床栄養学疾患別編第3版P83腎・泌尿系疾患を復習する。腎機能の検査値を理解する	20
6	腎臓病の栄養指導	症例に対する栄養指導資料作成	臨床栄養学疾患別編第3版P83腎・泌尿系疾患を復習する。腎機能の検査値を理解する	20
7	腎臓病の栄養指導	パワーポイントを使用し栄養指導を実施 管理栄養士・患者・患者家族役をグループで設定	指導資料を完成させる（調理実習終了後、献立、レポートと一緒に提出する）	20
8	腎臓病の献立作成献立作成方法	腎臓病食の献立作成のポイント	腎臓病の献立を目標量に沿った内容。食事療養実務入門P106～参照 献立例P114	20
9	腎臓病食の献立作成	保存期慢性腎不全食 1800kcal たんぱく質 50g 食塩5g未満 献立作成	腎臓病の献立を目標量に沿った内容。食事療養実務入門P106～参照 献立例P114	20
10	腎臓病食の献立作成	保存期慢性腎不全食 1800kcal たんぱく質 50g 食塩5g未満 献立作成	腎臓病の献立を目標量に沿った内容で、おいしい料理を作成できる	20
11	腎臓病食調理実習	グループの代表者の献立を朝・昼・夕食を作成し試食する。彩りや味付け等を考慮して盛り付けたものを講評する。作成した献立表・エネルギー比率、出来上がり写真、食材料費、動物性たんぱく比率、感想を入れたレポートの作成。	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
12	腎臓病食調理実習	グループの代表者の献立を朝・昼・夕食を作成し試食する。彩りや味付け等を考慮して盛り付けたものを講評する。作成した献立表・エネルギー比率、出来上がり写真、食材料費、動物性たんぱく比率、感想を入れたレポートの作成。	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	間接熱量測定（メタボリックアナライザーを使って測定）	代表者数名が測定（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式 C. 国立健康・栄養研究所の式 等の簡易式との比較をする	必要栄養量の算出を復習する	20
14	管理栄養士として知っておくべき基礎知識 サプリメントについて 食品添加物	サプリメント、食品添加物についての有効性、安全性を考える 紅麹サブリのDVD鑑賞 レポート作成（授業内で作成）	市販されているサプリメント・食品中の食品添加物をリサーチする	20
15	介護実習	介護実習室でそれぞれの器具を使用し、介護体験をする 車椅子・ギャッチベット使用しての食事介助を含む	臨床栄養学 特別編 第3版 P234 摂食機能障害を復習する	20
16	介護実習	介護実習室でそれぞれの器具を使用し、介護体験をする 車椅子・ギャッチベット使用しての食事介助を含む	臨床栄養学 特別編 第3版 P235 摂食機能障害を復習する	20
17	肝臓病 膵臓病 胆石	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。胆のう炎や胆石について学ぶ	肝臓病、膵臓病、胆石の病態及び食事療法を復習する 臨床栄養学疾患別編 P55 肝・胆・膵臓疾患を復習する	20
18	肝臓病 膵臓病 胆石	症例に対するグループワーク	肝臓病、膵臓病、胆石の病態及び食事療法を復習する	20
19	肝臓病 膵臓病 胆石	症例に対するグループワーク	肝臓病、膵臓病、胆石の病態及び食事療法を復習する	20
20	肝臓病 膵臓病 胆石	症例に対するグループワーク	肝臓病、膵臓病、胆石の病態及び食事療法を復習する	20
21	肝臓病 膵臓病 胆石	症例に対するグループワーク	肝臓病、膵臓病、胆石の病態及び食事療法を復習する	20
22	肝硬変	症例に対する栄養指導資料作成	肝硬変の病態及び食事療法を復習する	20
23	肝硬変	症例に対する栄養指導資料作成	肝硬変の病態及び食事療法を復習する	20
24	肝硬変	パワーポイントを使用し栄養指導を実施 管理栄養士・患者・患者家族役をグループで設定	指導資料を完成させる	20
25	肝硬変食の献立作成	肝臓食 1200kcal たんぱく質 40g 脂質 25g 食物繊維18g 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	設定した基準に沿った食品及び選択ができるよう復習する。	20
26	肝硬変食の献立作成	肝臓食 1200kcal たんぱく質 40g 脂質 25g 食物繊維18g 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	設定した基準に沿った食品及び選択ができるよう復習する。	20
27	肝硬変食調理実習	グループの代表者の献立を3食分を作成し試食する。彩り等を考慮して盛り付けたものを講評する。作成した献立表・エネルギー比率、出来上がり写真、食材料費、動物性たんぱく比率、感想を入れたレポートの作成。	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
28	肝硬変食調理実習	グループの代表者の献立を3食分を作成し試食する。彩り等を考慮して盛り付けたものを講評する。作成した献立表・エネルギー比率、出来上がり写真、食材料費、動物性たんぱく比率、感想を入れたレポートの作成。	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
29	一般治療食・特別治療食について	病院の給食の展開を理解する	食事療養実務入門P45一般治療食・P85特別治療食を予習する	20
30	一般治療食・特別治療食について	病院の給食の展開を理解する	食事療養実務入門P45一般治療食・P85特別治療食を予習する	20

授業名	公衆栄養学Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎星 千歳			
開講期	後期			
授業の概要	<p>[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公衆栄養活動・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。</p> <p>[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。</p> <p>【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。</p>			
授業の到達目標	<p>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公衆栄養活動・栄養疫学などの公衆栄養学について理解できる。</p> <p>【単位認定の最低基準】授業内容の7割を理解していること。</p>			
履修条件	食物栄養学科 2年	成績の 評価方法・基準	①小テスト 30点	②定期試験 70点
テキスト	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学 第13版 第一出版			
参考書	公衆衛生がみえる 2024-2025 メディックメディア			
学生への要望	<ul style="list-style-type: none"> ・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、教科書と参考書は必ず持参すること。 ・体調を整えて、欠席しないこと。（授業回数の3分の1以上欠席すると失格になる） ・授業中のマナーを守ること。 			
位置付け・水準	FN2276			
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			
オフィスタイム	木曜日5コマ、金曜日5コマ 食生活・栄養研究室			
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴	福島県の職員（管理栄養士）として保健所と病院に勤務			

-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。	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	食事の変化および食生活の変化について理解し、栄養上の現状と課題を学ぶ。	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
5	健康・栄養問題の現状と課題	食環境の変化は、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。	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	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題について学ぶ。 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
7	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
8	栄養疫学	食事摂取量の測定方法について解説する。 ・24時間食事思い出し法 ・食事記録法：秤量法、目安量法 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
9	栄養疫学	食事摂取量の測定方法について解説する。 ・食物摂取頻度調査法 ・陰膳法 ・食事摂取量を反映する身体測定値、生化学的指標	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いて解説し、食事摂取量の評価方法について学ぶ。 ・食事摂取基準を用いての評価 ・総エネルギー調整栄養素摂取量	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	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、公衆栄養マネジメントの過程について理解する。	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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を適切に展開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。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
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、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。	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	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	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。	予習として教科書で単元部分の内容を確認する。終了後、定期試験に向けて各単元の理解を教科書等を用いて復習する。	30

授業名	公衆栄養学Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択	
担当教員名	◎星 千歳			
開講期	前期			
授業の概要	<p>[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的展開等を理解する。</p> <p>[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。</p> <p>【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。</p>			
授業の到達目標	<p>[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公衆栄養活動・栄養施策が理解できる。</p> <p>【単位認定の最低基準】授業内容の7割を理解していること。</p>			
履修条件	食物栄養学科 3年	成績の 評価方法・基準	①小テスト 30点 ②定期試験 70点	
テキスト	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学 第12版 第一出版			
参考書	公衆衛生がみえる 2024-2025 メディックメディア			
学生への要望	<ul style="list-style-type: none"> ・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、教科書と参考書は必ず持参すること。 ・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。 ・体調を整えて、欠席しないこと。（授業回数の3分の1以上欠席すると失格になる） ・授業中のマナーを守ること。 			
位置付け・水準	FN2377			
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			
オフィスタイム	月曜日5コマ、木曜日5コマ 食生活・栄養研究室			
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴	福島県の職員（管理栄養士）として保健所と病院に勤務			

-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、公衆栄養行政の組織と人材育成について学ぶ。	終了後、授業内容を復習する。	30
2	公衆栄養関連法規	公衆栄養関連法規と制定の経緯・意義について学び、わが国の健康づくり対策を理解する。 ・地域保健法 ・健康増進法	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	公衆栄養関連法規と制定の経緯・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 ・高齢者の医療の確保に関する法律 ・介護保険法	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	公衆栄養関連法規と制定の経緯・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 ・食品表示法 ・そのほかの法律	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	管理栄養士・栄養士制度と職業倫理	栄養士法や管理栄養士・栄養士の社会的役割について学ぶ。	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	管理栄養士・栄養士制度と職業倫理	管理栄養士・栄養士制度の沿革や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	健康増進対策の経緯	第1次国民健康づくり対策、第2次国民健康づくり対策について解説する。 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	国の健康増進基本方針と地方計画	健康日本21および地方の健康増進計画について解説する。	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	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。	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	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。 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、運動指針等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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	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。 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
15	まとめ	授業の復習とまとめを行う。	終了後、定期試験に向けて各単元の理解を教科書等を用いて復習する。	30

授業名	公衆栄養学実習		配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修
担当教員名	◎星 千歳 佐藤 朱莉			
開講期	前期			
授業の概要	公衆栄養マネジメントの考え方・方法について解説し、地域特性に対応した公衆栄養プログラムの展開について学び、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。 【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。			
授業の到達目標	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7割を理解していること。			
履修条件	家政学部 食物栄養学科 3年	成績の 評価方法・基準	①小テスト 50点 ②課題（事業計画20点、その他10点） 30点 ③グループ活動（プレゼンを含む） 20点	
テキスト	栄養科学シリーズNEXT 地域公衆栄養学実習 講談社			
参考書	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学 第12版 第一出版			
学生への要望	<ul style="list-style-type: none"> ・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は必ず持参すること。 ・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。 ・体調を整えて、欠席しないこと。（授業回数の3分の1以上欠席すると失格になる） ・授業中のマナーを守ること。 			
位置付け・水準	FN2378			
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			
オフィスタイム	月曜日5コマ、木曜日5コマ 食生活・栄養研究室			
アクティブラーニング実施内容	地域住民を対象とした媒体を作成し、プレゼンテーションを行う。			
実務家教員の経歴	福島県の職員（管理栄養士）として保健所と病院に勤務			

-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	公衆栄養学実習の考え方と目的	・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。	終了後、授業内容を復習する。	30
2	公衆栄養マネジメント	・公衆栄養マネジメントの考え方と重要性および公衆栄養マネジメントの過程について解説する。	終了後、授業内容を復習する。	30
3	公衆栄養アセスメント	・地域診断のための情報源と情報収集について解説する。 ・地域診断を行う。	地域診断をまとめる。	30
4	公衆栄養アセスメント	・地域診断のための情報源と情報収集について解説する。 ・地域診断を行う。	地域診断をまとめる。	30
5	公衆栄養プログラムの目標設定	・目標の種類と設定方法について解説する。 ・地域診断から長期目標、中期目標、短期目標を設定する。	目標を設定する。	30
6	公衆栄養プログラムの計画策定	・公衆栄養プログラムの計画策定について解説する。 ・公衆栄養プログラムの事業計画書を作成する。	事業計画書を作成する。	30
7	公衆栄養プログラムの計画策定	・公衆栄養プログラムの事業計画書を作成する。 ・小テストを行う。	事業計画書を作成する。	30
8	公衆栄養プログラムの計画策定	・公衆栄養プログラムの事業計画書を作成する。	事業計画書を作成する。	30
9	公衆栄養プログラムの計画策定	・公衆栄養プログラムの事業計画書を作成する。	事業計画書を作成する。	30
10	公衆栄養の現状と問題点①	・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
11	公衆栄養プログラムの展開	・グループで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書を作成する。	事業計画書を作成する。	30
12	公衆栄養プログラムの展開	・グループで事業計画書をもとに話し合い、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
13	公衆栄養プログラムの展開	・プレゼンテーションについて説明する。 ・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
14	公衆栄養プログラムの展開	・グループでパンフレットと同じ題材をもとにポスター等を作成する。	ポスター等を作成する。	30
15	公衆栄養プログラムの展開	・グループでパンフレットと同じ題材をもとにポスター等を作成する。	ポスター等を作成する。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
16	公衆栄養プログラムの展開	・グループでポスター等を完成させる。 ・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	・地域住民の方々を対象に作成した媒体を使っでの発表会 ・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	・地域住民の方々を対象に作成した媒体を使っでの発表会 ・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	公衆栄養の現状と問題点②	・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
20	公衆栄養の現状と問題点②	・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。	0
21	国の栄養施策	・「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「健康増進計画」について調べる。 ・小テストを行う。	終了後、授業内容を復習する。	30
22	国の栄養施策	・「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「健康増進計画」について調べる。	終了後、授業内容を復習する。	30
23	国民健康・栄養調査	・国民健康・栄養調査の概要、要点について解説する。 ・国民健康・栄養調査結果から問題点を把握し改善点について考える。	終了後、授業内容を復習する。	30
24	国民健康・栄養調査	・国民健康・栄養調査の概要、要点について解説する。 ・国民健康・栄養調査結果から問題点を把握し改善点について考える。	終了後、授業内容を復習する。	30
25	食物・食情報へのアクセスと食環境整備	・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	食物・食情報へのアクセスと食環境整備	・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
27	健康・食生活の危機管理と食支援	・災害時における健康・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。	予習として参考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	健康・食生活の危機管理と食支援	・災害時における健康・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。	予習として参考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	・公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	・公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

授業名	経営管理学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 1年 2単位 必修
担当教員名	◎長谷川 貴弘		
開講期	後期		
授業の概要	<p>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。</p> <p>【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。</p>		
授業の到達目標	給食経営管理分野における管理栄養士国家試験に必要な知識を習得し、問題に対応できるだけの能力を培うことを目標とする。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。		
履修条件	家政学部 食物栄養学科 1年生	成績の 評価方法・基準	小テスト20点（1回×20点） 定期試験80点
テキスト	大中佳子・土岐田佳子・大澤絢子著「サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 給食経営管理論」（第11版）、第一出版社、2024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）。		
位置付け・水準	FN2180		
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できる。		
オフィスタイム	月曜日 4コマ目 木曜日 4コマ目 食品経営学研究室		
アクティブラーニング実施内容	特になし		
実務家教員の経歴	特になし		

-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
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、損益分岐点売上高の計算法について学修する。	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	給食の生産④	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
12	給食の人事・事務	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
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	学修内容の復習	これまでの学修内容を過去の国家試験問題を中心に復習する。小テストを実施する。	これまでの学修内容を復習し、定期試験に備えること。	90

授業名	給食管理学	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎亀田 明美			
開講期	前期			
授業の概要	本科目は、専門分野の「給食経営管理論」に位置付けられている必修科目です。 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」及び各管理方法等、基礎的な事項について学びます。 ・学んだ内容について、小テストを10回実施します。テストの内容について解説等にてフィードバックします。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	経営管理学を履修済みであること	成績の 評価方法・基準	課題	20%
			小テスト	10%
			筆記試験	70%
テキスト	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/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	・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。			
位置付け・水準	FN2281			
ディプロマポリシーとの関係	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			
オフィスタイム	水曜日 2コマ目 木曜日5コマ目			
アクティブラーニング実施内容	特定給食施設において提供することを想定した献立を作成します。作成した献立については、栄養価計算、実際に試作・試食し感想を添えて提出します。			
実務家教員の経歴	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。			

-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 ☆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 ☆小テスト④	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

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) ☆小テスト⑤ ☆課題③ 勤労者を対象としたヘルシーメニューの提案と試作	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 ・ 生産計画と人員配置: 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	授業内容の復習と、試験に向けて学習を行う。	120

授業名	給食管理実習（校外）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員名	◎亀田 明美			
開講期				
授業の概要	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。			
授業の到達目標	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			
履修条件	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。	成績の 評価方法・基準	実習ノート 実習報告書 実習指導者の評価	30% 20% 50%
テキスト	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。			
位置付け・水準				
ディプロマポリシーとの関係				
オフィスタイム				
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴				

-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

授業名	総合演習Ⅰ		配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 選択
担当教員名	◎星 千歳 伊藤 央奈			
開講期	前期			
授業の概要	本科目は、栄養士・管理栄養士に必要な知識および技術の再確認を図るとともに、学修内容を統合し、能力の向上を目指すものである。校外・臨地実習の事前・事後指導の内容も含まれる。 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。			
授業の到達目標	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。			
履修条件	校外・臨地実習に必要な科目を取得していること	成績の 評価方法・基準	授業担当者ごとの回数に応じて、レポート等100%	
テキスト	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）			
位置付け・水準	FN2383			
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			
オフィスタイム	伊藤：水曜日4・5コマ17：00まで(公衆衛生学研究室) 星：木曜日1コマ、金曜日1コマ(食生活栄養研究室) 角田：水曜日1・2コマ(食生活栄養研究室)			
アクティブラーニング実施内容	校外・臨地実習に向けて各自事前学習に取り組む			
実務家教員の経歴	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。			

-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	臨地実習に向けて（担当：星）	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。臨地実習に向けての心構えについて確認する。	校外・臨地実習の目的と実習要件を確認する	60
2	校外実習に向けて（担当：伊藤）	校外実習要領に則し、最終目標及び学習目標・行動目標を学ぶ。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。校外実習に向けての心構えについて確認する。	要点をまとめて復習する。	60
3	給食施設にける栄養・食事管理の実際について①（担当：伊藤）	給食施設における給食の意義や栄養士の役割について理解する。給食施設にける栄養・食事管理について献立作成の実際①	要点をまとめて復習する。	60
4	給食施設にける栄養・食事管理の実際について②（担当：伊藤）	給食施設における給食の意義や栄養士の役割について理解する。給食施設にける栄養・食事管理について献立作成の実際②	要点をまとめて復習する。	60
5	臨床栄養学（担当：角田）	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）	要点をまとめて復習する。	60
6	臨床栄養学（担当：角田）	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	60
7	給食施設における生産管理の実際について（担当：伊藤）	給食施設における、発注、作業工程表、品質管理の実際について学ぶ	要点をまとめて復習する。	60
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。	60
9	行政栄養士の業務について②（担当：外部講師）	外部講師の講話を聴くことにより、行政栄養士の詳しい仕事内容を理解する。	行政栄養士の業務について復習する。	60
10	給食管理校外実習に向けて①（担当：伊藤）	校外実習で学んだことを共有する。（編入生） ・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	60
11	給食管理校外実習に向けて②（担当：伊藤）	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	校外実習に向けてのノートの準備を行う	60
12	給食管理校外実習に向けて③（担当：伊藤）	校外実習に向けての準備 ・実習先との連携 ・実習先との事前打ち合わせ	実習に向けての準備を行う	60
13	保健所実習の実際について（担当：星）	保健所実習に向けての準備	校外実習ノートのまとめ	60
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。	60
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。	60

授業名	総合演習Ⅱ		
担当教員名	◎角田 真佐枝	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 選択
開講期	令和7年後期		
授業の概要	<p>〔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、人格見識ともに秀でた管理栄養士を養成することを目的とする。</p> <p>〔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。</p> <p>〔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。</p>		
授業の到達目標	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。		
履修条件	家政学部 食物栄養学科 3年 臨地実習に必要な科目を取得していること。	成績の 評価方法・基準	課題 100点（各教員）
テキスト	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。		
位置付け・水準	FN2384		
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		
オフィスタイム	角田：火曜日3コマ・4コマ 星：月曜日5コマ・木曜日5コマ 食生活・栄養研究室 伊藤：水曜日3コマ・木曜日2コマ No.2給食管理研究室		
アクティブラーニング実施内容	実習先ごとに、パワーポイントで報告会実施		
実務家教員の経歴	角田：管理栄養士として医療機関、介護老人保健施設に勤務 星：福島県職員の管理栄養士として保健所、病院に勤務 伊藤：栄養教諭として学校に勤務		

-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（担当：角田）	・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。 ・実習先の施設の特徴を調べ課題を設定する	臨地実習の学習目的について復習する	20
2	給食管理校外実習の学習目標・行動目標及び最終目標（担当：伊藤）	・校外実習実習要領に則し、最終目標及び学習目標・行動目標を学ぶ。学ぶ姿勢・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	校外実習の学習目的について復習する	20
3	事前準備の徹底 実習開始時と実習中の注意（担当：角田）	・課題の設定 ・意見の的確な表現・専門職としての自覚と職業倫理衛生管理（感染防止対策を含む） ・臨地実習の具体的内容と記録の仕方について	実習先の施設の特徴を調べる	20
4	病院・介護老人保健施設の管理栄養士業務 主に給食管理業務（担当：角田）	・給食管理業務について 給食提供システム、行事食、食器、食中毒予防等	実習中の課題について	20
5	給食管理校外実習の最終確認と実習後の書類の提出について（担当：伊藤）	校外実習実習先への提出書類の確認、実習後の書類の提出について	実習先へ提出する書類の最終確認と実習先への持参物の準備	20
6	給食管理実習を終えて（担当：伊藤）	校外実習のまとめ 給食管理実習の成果と課題	校外実習で学んだことをまとめる	20
7	病院管理栄養士による「病院給食の実践について」講話（担当：外部講師）	講師：未定 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確認する。	20
8	公衆栄養学実習を終えて（担当：星）	実習の反省会として地域社会の現状と課題や栄養施策の動向、地域に密着した栄養行政について再確認する	行政栄養士の業務について復習する。	20
9	公衆栄養学実習を終えて（担当：星）	実習の反省会として地域社会の現状と課題や栄養施策の動向、地域に密着した栄養行政について再確認する	行政栄養士の業務について復習する。	20
10	事前準備の徹底（担当：角田）	実習に必要な実習記録の仕方、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	実習中の課題について	20
11	病院実習を終えて（担当：角田）	病院実習のまとめ、「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
12	給食管理実習を終えて（担当：伊藤）	校外実習のまとめ 給食管理実習の成果と課題	校外実習で学んだことをまとめる	20
13	病院実習終了の体験発表（担当：角田）	実習で学習した内容、感銘を受けた内容、今後の自分への課題等 実習先ごとにスライドを作成し発表する	各施設の発表のなかで疑問に思ったことを調べる	20
14	病院実習終了の体験発表（担当：角田）	実習で学習した内容、感銘を受けた内容、今後の自分への課題等 実習先ごとにスライドを作成し発表する	各施設の発表のなかで疑問に思ったことを調べる	20
15	病院実習終了の体験発表（担当：角田）	実習で学習した内容、感銘を受けた内容、今後の自分への課題等 実習先ごとにスライドを作成し発表する	各施設の発表のなかで疑問に思ったことを調べる	20

授業名	給食管理実習（校外）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 1単位 必修	
担当教員名	◎亀田 明美			
開講期				
授業の概要	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。			
授業の到達目標	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			
履修条件	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。	成績の 評価方法・基準	実習ノート 実習報告書 実習指導者の評価	30% 20% 50%
テキスト	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。			
位置付け・水準				
ディプロマポリシーとの関係				
オフィスタイム				
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴				

-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

授業名	臨地実習	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 3単位 選択
担当教員名	◎角田 真佐枝		
開講期	令和7年後期		
授業の概要	<p>≪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。</p> <p>[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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 「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。 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。 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。 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。 <p>・臨地実習（病院・介護老人保健施設） 担当教員：角田真佐枝 実習期間：2025年11月10日～11月21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異なる場合がある）</p> <p>・臨地実習（保健所）担当教員：星千歳 実習期間：2025年①8月18日～8月22日 ②8月25日～8月29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異なる場合がある）</p>		
授業の到達目標	臨地栄養学、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。		
履修条件	単位履修の手引き参照 ・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） ①総合演習Ⅰを受講済みであること ②3年前期開講の科目は定期試験を受験済みであること	成績の 評価方法・基準	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）30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。
テキスト	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行うこと。		
位置付け・水準	FN2386		
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		
オフィスタイム	角田：火曜日3コマ・4コマ 水曜日1コマ・2コマ 星：月曜日5コマ・木曜日5コマ 食生活・栄養研究室		
アクティブラーニング実施内容	特になし		
実務家教員の経歴	角田：管理栄養士として医療機関（総合保原中央病院、北福島医療センター）、介護老人保険施設（介護老人保健施設プライムケア桃花源）に勤務 星：福島県職員の管理栄養士として保健所、病院に勤務		

-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）①2025年8月18日～8月22日 ②8月25日～8月30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・介護老人保健施設） 担当：角田真佐枝	2週間（90時間）2025年11月10日～11月29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

授業名	特別演習Ⅰ		
担当教員名	◎伊藤 央奈 大西 弘太郎 郡司 尚子 星 千歳 柳沼 和子 諏訪 雅貴 角田 真佐枝	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 3年 2単位 選択
開講期	通年（後期）		
授業の概要	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。		
授業の到達目標	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。		
履修条件	食物栄養学科3年	成績の 評価方法・基準	定期試験では全国家試験範囲とし、100点満点で評価する。
テキスト	クエスチョンバンク2025 メディックメディア社		
参考書	2025管理栄養士国家試験過去問解説集		
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。		
位置付け・水準	FN2390		
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		
オフィスタイム	大西：月曜日の3,4コマ、火曜日の1～4コマ、水曜日の1,2コマ、木曜日の1～4コマ、金曜日の3,4コマ（臨床医学研究室） 郡司：水曜日の4コマ、木曜日の3コマ(食品学研究室) 諏訪：月曜日の1、4、5限目 水曜日の1、2限目（生理学・食品衛生学研究室） 伊藤：水曜日4限目、金曜日3コマ目（公衆衛生学研究室） 梅影：いつでも（生化学研究室） 星：水曜日1・2限目、木曜日1・2限目（食生活・栄養研究室） 角田：火曜日・水曜日の1、2限目 木曜日1限目（食生活・栄養研究室） 柳沼：木曜日の3・4限目(No.2 給食管理実習室)		
アクティブラーニング実施内容	なし		
実務家教員の経歴	なし		

-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 (担当：伏見)	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
2	オリエンテーション 油脂類、油脂の酸化① (担当：郡司)	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.369～372、405～411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
3	油脂類、油脂の酸化② (担当：郡司)	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
4	生体物質の構造と機能 (担当：梅影)	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。	30
5	内分泌器官の構造と機能 (担当：諏訪)	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。	30
6	食品表示と規格基準について① (担当：郡司)	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.436～454)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。	0
7	酵素と代謝 (担当：梅影)	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。	30

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
8	頻出問題 (担当:大西)	(特に人体の構造と機能及び疾病との関わりに関する)頻出問題について解説します。どの問題を正解しても1点は1点です。取りこぼしの無いようにしましょう。細胞(p115~116)、肥満・メタボリックシンドローム(p176~180)、神経系の構造と機能(p265~267)、消化管ホルモン(p913)、貧血(p298~303)、免疫学総論(p304~307)、食中毒(p411~419)、血糖とその調節(p149~151)、アミノ酸代謝(p141~143)、ビタミン(p383~386)、特殊環境とその栄養ケア(p613~618)、経腸栄養(p706~711)、薬と栄養・食事の相互作用(p717)、慢性腎臓病(p250~252)。	頻出問題とその関連領域について予習・復習をしましょう。	30
9	食品表示と規格基準について② (担当:郡司)	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
10	糖質・脂質の代謝と栄養 (担当:梅影)	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。	30
11	症候、疫学、法令など。 (担当: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(p166~167)、リフィーディング症候群(p714)、年齢調整死亡率(p21~23)、特定保健指導(p79~82)、健康日本21(p43~47)、感染症法(p59~61)、DXA法(p283)、エビベン(p309)、DESIGN-R (p732) 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。	60
12	食品の生産・加工・保存・流通と栄養について (担当:郡司)	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、クエストバンクを活用して関連問題の解説を行う。	あらかじめクエストバンクの左記項目(p.455~477)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
13	アミノ酸・たんぱく質の代謝と栄養 (担当:伏見)	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
14	病態生理、検査、診断など。 (担当: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す。うっ血性心不全(p231~233)、腎臓の生理とホルモンの作用(p237~240)、疾患とその原因(p233)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(p301)、腫瘍マーカー(p703)、酸塩基平衡(p158~159)、病理学的所見(p210~211,p215,p220)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。	60
15	人体と構造関連問題解きと学習 (担当:星)	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
16	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 (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。	あらかじめクエストバンクのp.481~488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
17	個体の恒常性(ホメオスタシス)とその調節機構 (担当: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
18	食品学関連問題解きと学習 (過去問・模試) (担当:角田)	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。	60
19	運動器(筋・骨格)系 (担当: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
20	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(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。	あらかじめクエストバンクの左記項目(p.489~492)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
21	血液・リンパ・凝固系 (担当:諏訪)	血液・リンパ・凝固系の構造と機能や、各種の貧血や血友病などの関連する疾患に関して、要点を絞って解説し、理解を深める。	血液・リンパ・凝固系の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	調理学(担当:柳沼)	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
23	人体と構造関連問題解きと学習 (担当：伊藤)	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	食品・調理学関連問題解きと学習 (担当：柳沼)	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・調理学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
25	生化学・基礎栄養関連問題解きと学習 (担当：星)	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
26	苦手分野の強化 (担当：角田)	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。	60
27	人体と構造関連問題解きと学習 (担当：伊藤)	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
28	人体と構造関連問題解きと学習 (担当：柳沼)	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。	60
29	管理栄養士国家試験苦手分野 (担当：星)	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。	60
30	管理栄養士国家試験苦手分野 (担当：角田)	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

授業名	特別演習Ⅱ		
担当教員名	◎諏訪 雅貴 大西 弘太郎 伊藤 央奈 影山 志保 郡司 尚子 長谷川 貴弘 梅影 創 菊池 節子	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択
開講期			
授業の概要	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：大西弘太郎、影山志保、郡司尚子、伊藤央奈、諏訪雅貴、梅影創、菊池節子、長谷川貴弘) 【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。		
授業の到達目標	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。		
履修条件	食物栄養学科4年	成績の 評価方法・基準	定期試験では全国試験範囲とし、前期50点、後期50点として100点満点で評価する。
テキスト	管理栄養士過去問解説集2025（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。		
位置付け・水準	FN2491		
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		
オフィスタイム	大西：月曜日13:00～16:00、火曜日13:00～16:00、木曜日13:00～16:00、影山：月、火、水の5コマ目、郡司：火曜日1コマ目、水曜日2コマ目(食品学研究室)、伊藤：水曜日4・5コマ目（公衆衛生学研究室）、諏訪：月曜日の1,2限目と火曜日の1,2限目（生理学・食品衛生学研究室）、梅影：12:10-12:40（生化学研究室）、菊池：火曜日（非常勤控え室）、長谷川：月曜日4コマ目、木曜日4コマ目（食品経営学研究室）		
アクティブラーニング実施内容	FN2491		
実務家教員の経歴	なし		

-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・泌尿器系 (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
2	呼吸器系の生理 (担当：諏訪雅貴)	呼吸器の構造と機能、酸素や二酸化炭素の運搬、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
3	免疫、アレルギー (担当：諏訪雅貴)	生体防御機構、および免疫・アレルギー疾患について。	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
4	環境学 (担当：影山志保)	環境と健康p.60から61	事前に予習すること 事後に復習をすること	120
5	食品衛生学 (担当：影山志保)	食品の安全性1 p.107～109	事前に予習すること 事後に復習をすること	120
6	食品衛生学 (担当：影山志保)	食品の安全性2 p.109～111	事前に予習すること 事後に復習をすること	120
7	食品衛生学 (担当：影山志保)	食品と安全性3 p.112	事前に予習すること 事後に復習をすること	120
8	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
9	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
10	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)、エピペン(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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
11	循環器の構造と機能 (担当：諏訪雅貴)	循環器の構造と機能、神経系による制御、関連する疾患と薬について。	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	消化器系の構造と機能(担当：諏訪雅貴)	消化器系の構造と働き、機能の調節機構(ホルモンや自律神経)、関連する疾病について。	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	神経系の構造と機能 (担当：諏訪雅貴)	神経系の構造と機能、認知症やパーキンソン病などの関連疾患について。	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
14	生体物質の構造と機能(担当：梅影)	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
15	酵素、生体エネルギーと代謝 (担当：梅影)	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
16	物質代謝(担当：梅影)	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
17	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～P105の間12.13.22.35.37(解答集p.61～66)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.100～105)に目を通しておく。	120
18	食品成分表2020年版(八訂)について (担当：郡司尚子)	食品成分表が2020年12月に5年ぶりに改訂されたため、その内容について、特に変わった点を中心に説明する。	皆さんが持っている食品成分表2015年版(七訂)を読んでおく。	120
19	食品の成分変化(変質)について ① (担当：郡司尚子)	食品の加工等に伴う成分変化(変質)について説明及び関連問題の解説を行う。 問題p.101～P.116の間12.13.22.35.37(解答集p.61～66)を中心に解説する。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目と管理栄養士過去問解説集(p.101～116)に目を通しておく。	120
20	食品の成分変化(変質)について ② (担当：郡司尚子)	食品の加工等に伴う成分変化(変質)について説明及び関連問題の解説を行う。 問題p.101～P.116の間12.13.22.35.37(解答集p.61～66)を中心に解説する。	あらかじめクエスチョンバンクの左記項目と管理栄養士過去問解説集(p.101～116)に目を通しておく。	120
21	食事設計と栄養・調理① (担当：菊池節子)	食事設計の基礎、調理の基本について、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.466～473)と管理栄養士過去問解説集2022(p.115～119)を予習し、事後に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)	調理操作と栄養、献立作成について、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.474～478)と管理栄養士過去問解説集2022(p.115～119)を予習し、事後に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)	日本の保健統計についてテキストの過去問及び関連問題(模擬試験の過去問)を解き、重要語句の解説を行う。	テキスト・管理栄養士過去問解説集(p.60)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)	日本の社会保障・医療保険の制度についてテキストの過去問及び関連問題(模擬試験の過去問)を解き、重要語句の解説を行う。	テキスト・管理栄養士過去問解説集(p.68～71)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)	日本の社会福祉制度、保健所についてテキストの過去問及び関連問題(模擬試験の過去問)を解き、重要語句の解説を行う。	テキスト・管理栄養士過去問解説集(p.68～71)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)	日本の介護保険制度、母子保健制度についてテキストの過去問及び関連問題(模擬試験の過去問)を解き、重要語句の解説を行う。	テキスト・管理栄養士過去問解説集(p.68～71)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

授業名	特別演習Ⅲ		
担当教員名	◎岡部 聡子 角田 真佐枝 星 千歳 長谷川 貴弘 諏訪 雅貴 梅影 創 菊池 節子 伏見 孝子	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択
開講期	前期		
授業の概要	<p>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。</p> <p>医療機関での勤務経験をもとに、授業を行う。</p> <p>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。</p>		
授業の到達目標	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ディプロマポリシーとの関係：</p>		
履修条件	食物栄養学科2年	成績の 評価方法・基準	試験 80点 豆テスト・課題 20点
テキスト	臨床栄養学 Nutrition Care Processに沿った傷病者の栄養管理 日本栄養改善学会 監修 医歯薬出版		
参考書	臨床栄養管理ポケット辞典		
学生への要望	常に受け身の姿勢ではなく、主体的、積極的な姿勢で授業に望むこと。		
位置付け・水準	FN2270		
ディプロマポリシーとの関係	研鑽、社会貢献		
オフィスタイム	水曜日1コマ、5コマ		
アクティブラーニング実施内容	特になし		
実務家教員の経歴	看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。		

-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。診療報酬の理解。	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	栄養診断	栄養管理プロセス (Nutrition care process:NCP)について、概略を理解する。栄養診断コードの意味、栄養スクリーニングの方法を学ぶ。	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	栄養介入計画	栄養診断を基に、栄養計画がどのように構成されているのかを知る。	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	栄養補給法	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
5	糖尿病	糖尿病の分類、合併症と糖尿病の薬物療法(経口剤・インスリン療法)、食事療法について学。	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	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
7	食道・胃・十二指腸潰瘍	食道アカラシア、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
8	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
9	肝臓病	肝臓病の分類、肝硬変の代償期・非代償期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	胆のう・胆石症・膵臓病	胆のう炎、胆石の病態、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
11	高血圧・心臓病	高血圧、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
12	腎臓病・透析	腎炎、ネフローゼ症候群、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
13	乳幼児期・小児期疾患	先天性代謝異常、食物アレルギー、小児糖尿病、小児肥満、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
14	高齢期疾患	高齢者は老化の進行に伴い低栄養状態に陥りやすい、喫食を可能にする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
15	外科分野・呼吸器系疾患の栄養	術前・術後、検査食、ICU・CCUにおける栄養と気管支喘息、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

授業名	卒業研究（伊藤 央奈）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎伊藤 央奈		
開講期			
授業の概要	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、フィールド活動を行う。 【課題のフィードバック】：その都度フィードバックする。		
授業の到達目標	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】：研究の内容を7割程度理解し、卒業研究を論文としてまとめることができる。		
履修条件	食物栄養学科4年	成績の 評価方法・基準	①卒業研究活動50% ②研究論文30% ③卒業研究の発表（プレゼンテーション）20%
テキスト	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。		
位置付け・水準	FN2493		
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		
オフィスタイム	水曜日Ⅳ・Ⅴコマ目（17時05分）		
アクティブラーニング実施内容	フィールドにて測定や調査、栄養教育を行う。		
実務家教員の経歴	なし		

-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
36	研究活動㉙	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㉚	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
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⑩	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⑩	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

授業名	卒業研究（影山 志保）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎影山 志保		
開講期	通年		
授業の概要	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。研究テーマによっては国立研究開発法人国立環境研究所での実務経験をもとに指導を行います。 [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。		
授業の到達目標	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。		
履修条件	希望者	成績の 評価方法・基準	①日常の研究活動50% ②結果および解析25% ③発表25%
テキスト	特になし		
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。		
位置付け・水準	FN2493		
ディプロマポリシーとの関係	学問への探求心、追及心、食生活への応用、社会に貢献する力、意識と責任感		
オフィスタイム	月から金の5コマ目、食品衛生学研究室		
アクティブラーニング実施内容	グループディスカッションやディベート、外部の人や専門家との情報交換など、一連の活動を通して、学生が調査、発見をしながら自発的に学習を進める。		
実務家教員の経歴	研究員として国立研究開発法人国立環境研究所に勤務		

-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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
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
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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
39	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
40	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
41	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
42	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
43	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
44	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
45	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
46	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
47	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
48	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
49	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
50	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
51	卒業研究の抄録作成	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
52	卒業研究の抄録作成	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
53	卒業研究の抄録提出	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
54	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
55	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
56	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
57	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
58	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
59	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
60	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

授業名	卒業研究（岡部 聡子）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎岡部 聡子		
開講期	前後期		
授業の概要	児童参加型の栄養教育を基盤として、小学校モデルを幼稚園に適用する。また、海外への輸出について検討する。一方、スポーツ栄養活動として、付属高校卓球部へのサポートも卒業研究活動に組み入れて行う。これらの活動を通して、研究デザインをチームごとに組み、対応する。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。		
授業の到達目標	①児童参加型の栄養教育を幼児版に発展させ、モデル授業を考案する。 ②アフリカ産のミレットを用いて、離乳食への適応を考案する。 ③附属高校卓球部の栄養サポートを継続させ、適正量の摂取ができるように支援する。 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。		
履修条件	食物栄養学科4年	成績の 評価方法・基準	研究活動(70%)、論文作成(30%)
テキスト	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。		
位置付け・水準	FN2493		
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		
オフィスタイム	水曜日 1・Vコマ		
アクティブラーニング実施内容	チームで文献検索や意見交換しながら研究を進めます。各回が自分の意見を伝え相手の意見を聞く場となります。		
実務家教員の経歴	看護師・管理栄養士として医療機関に勤務。		

-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	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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のインタークの仕方等)	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
8	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のインタークの仕方等)	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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	テーマごとに具体的な方法に着手	120
16	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	テーマごとに具体的な方法に着手	120
17	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	テーマごとに具体的な方法に着手	120
18	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	テーマごとに具体的な方法に着手	120
19	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	テーマごとに具体的な方法に着手	120
20	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	テーマごとに具体的な方法に着手	120
21	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	テーマごとに具体的な方法に着手	180
22	研究の実施	各チームの計画案に則り、実施する。	テーマごとに具体的な方法に着手	180
23	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
24	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
25	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
26	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
27	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
28	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
29	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
30	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
31	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
32	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
33	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
34	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
35	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
36	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
37	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
38	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
39	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
40	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
41	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
42	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
43	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
44	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
45	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
46	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
47	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
48	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
49	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
50	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
51	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
52	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
53	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
54	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
55	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
56	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
57	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
58	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
59	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
60	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

授業名	卒業研究 (角田 真佐枝)		配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎角田 真佐枝			
開講期	通年			
授業の概要	自己の食生活と血糖値及び腸内環境の変化にを把握し、体調に及ぼす影響を数値化する。今後の管理栄養士としての業務に関連付けれる研究活動を実践していく。 [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。			
授業の到達目標	座学で学んだ糖尿病及び下部消化管の病態を理解し、食事と実際の数値や体調に及ぼす影響を理解する。 最低基準：研究テーマの7割を理解してること。			
履修条件	家政学部 食物栄養学科 4年	成績の 評価方法・基準	研究活動70点 論文発表30点	
テキスト	特になし			
参考書	臨床栄養学 疾患別編 第3版 (臨床栄養学IIで使用した教科書)			
学生への要望	糖尿病及び腸内環境と食事の関連を理解するため、積極的に自己の食生活を調整する。			
位置付け・水準	FN2493			
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			
オフィスタイム	火曜日3コマ・4コマ 水曜日1コマ・2コマ 食生活・栄養研究室			
アクティブラーニング実施内容	グループワーク (プロジェクト・ベースト・ランニング及びディスカッション)			
実務家教員の経歴	管理栄養士として医療機関 (総合保原中央病院、北福島医療センター) 介護老人保健施設 (介護老人保健施設プライムケア桃花源) に勤務			

-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	食事と血糖の関係を理解する	糖の流れを理解する	臨床栄養学・疾患別編第3版P14～を復習する	20
2	食事と血糖の関係を理解する	糖の流れを理解する	臨床栄養学・疾患別編第3版P15～を復習する	20
3	食事と血糖の関係を理解する	糖の流れを理解する	臨床栄養学・疾患別編第3版P16～を復習する	20
4	食事と血糖の関係を理解する	糖の流れを理解する	臨床栄養学・疾患別編第3版P17～を復習する	20
5	下部消化管の仕組みを理解する	解剖学、下部消化管の動きを理解する	臨床栄養学・疾患別編第3版P47～を復習する	20
6	下部消化管の仕組みを理解する	解剖学、下部消化管の動きを理解する	臨床栄養学・疾患別編第3版P47～を復習する	20
7	下部消化管の仕組みを理解する	便秘、下痢のメカニズムを理解する	臨床栄養学・疾患別編第3版P47～を復習する	20
8	下部消化管の仕組みを理解する	便秘、下痢のメカニズムを理解する	臨床栄養学・疾患別編第3版P47～を復習する	20
9	プロバイオティクスの働きを理解する	腸内細菌の理解を深める	臨床栄養学・疾患別編第3版P49～を復習する	20
10	プレバイオティクスの働きを理解する	食物繊維の理解を深める	臨床栄養学・疾患別編第3版P49～を復習する	20
11	シンバイオティクスの働きを理解する	乳酸菌・ビフィズス菌等優良菌と食物繊維の相乗効果について学ぶ	臨床栄養学・疾患別編第3版P49～を復習する	20
12	論文の意義を考える	研究に必要な論文を探索	論文探索について学ぶ	20
13	論文の意義を考える	研究に必要な論文を探索	論文の意義について学ぶ	20
14	論文の意義を考える	研究に必要な論文を探索	論文の意義について学ぶ	20
15	論文の意義を考える	研究に必要な論文を探索	論文の意義について学ぶ	20
16	論文の閲覧	研究に必要な内容を論文からまとめる	研究テーマの明確化	20
17	論文の閲覧	研究に必要な内容を論文からまとめる	研究テーマの明確化	20
18	論文の閲覧	研究に必要な内容を論文からまとめる	研究テーマの明確化	20
19	論文の閲覧	研究に必要な内容を論文からまとめる	研究テーマの明確化	20
20	血糖と食事の関係の Recherche 腸内フローラと排便の Recherche	食事記録に基づいた血糖、体調、排便状態の Recherche	正確な情報収集に徹する	20
21	血糖と食事の関係の Recherche 腸内フローラと排便の Recherche	食事記録に基づいた血糖、体調、排便状態の Recherche	正確な情報収集に徹する	20
22	血糖と食事の関係の Recherche 腸内フローラと排便の Recherche	食事記録に基づいた血糖、体調、排便状態の Recherche	正確な情報収集に徹する	20
23	血糖と食事の関係の Recherche 腸内フローラと排便の Recherche	食事記録に基づいた血糖、体調、排便状態の Recherche	正確な情報収集に徹する	20
24	血糖と食事の関係の Recherche 腸内フローラと排便の Recherche	食事記録に基づいた血糖、体調、排便状態の Recherche	正確な情報収集に徹する	20
25	血糖と食事の関係の Recherche 腸内フローラと排便の Recherche	食事記録に基づいた血糖、体調、排便状態の Recherche	正確な情報収集に徹する	20

授業名	卒業研究（亀田 明美）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎亀田 明美		
開講期			
授業の概要	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。		
授業の到達目標	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		
履修条件	希望者	成績の 評価方法・基準	調査研究活動50% 研究のまとめ30% 研究発表 20%
テキスト	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。		
位置付け・水準			
ディプロマポリシーとの関係			
オフィスタイム			
アクティブラーニング実施内容			
実務家教員の経歴			

-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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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
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

授業名	卒業研究 (郡司 尚子)	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎郡司 尚子		
開講期			
授業の概要	[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。		
授業の到達目標	[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。		
履修条件	研究室希望の学生	成績の 評価方法・基準	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%)
テキスト	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。		
位置付け・水準	FN2493		
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		
オフィスタイム	火曜日1コマ、水曜日2コマ(食品学研究室)		
アクティブラーニング実施内容	学外で農業体験、イベント、料理教室参加等のフィールドワークを行う、学生同士でディスカッションを行いながら商品開発、試作等を行う。		
実務家教員の経歴	なし		

-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 検察	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 検察	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 検察	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 検察	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
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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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
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

授業名	卒業研究（紺野 信弘）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎紺野 信弘		
開講期			
授業の概要	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。		
授業の到達目標	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。		
履修条件	大学食物栄養学科3、4年生	成績の 評価方法・基準	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。
テキスト	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。		
位置付け・水準	FN2493		
ディプロマポリシーとの関係	卒業研究をまとめる過程で、テーマによって運動、栄養、衛生管理など座学で学んだものを実験や調査などによって身につける。		
オフィスタイム	アポイントを取ってもらえば都合の良い時間を設定します。		
アクティブラーニング実施内容	ありません。		
実務家教員の経歴	ありません。		

-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
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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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 ブレゼンの準備	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での発表会を行う。	教員に指摘された箇所 (文章) の修正 ブレゼンの準備	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

授業名	卒業研究（諏訪 雅貴）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択	
担当教員名	◎諏訪 雅貴			
開講期	通年			
授業の概要	体力、身体活動と運動、身体組成、生理指標などに注目し、各自の研究テーマを設定し、測定や調査を行いまとめる。数人のグループで課題を行うことがある。 論文を評価後、評価の根拠をについて説明しフィードバックする。			
授業の到達目標	各研究テーマにおいて、先行研究などの情報を集めてまとめ、測定や調査方法を習得し、集めたデータの解析や解釈を行う。最終的に論文化する。60点以上を合格とする。			
履修条件	食物栄養学科 4年生	成績の 評価方法・基準	研究活動(70%)、論文作成(30%)	
テキスト	特に指定しない			
参考書	テーマに関連した内容の文献			
学生への要望	積極的な参加と、お互いの協力や分担を求めます。			
位置付け・水準	FN2493			
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			
オフィスタイム	前期：月曜日3-5限 後期：月曜日1・2・5限目、水曜日1・2限目 場所 家政学館3階 生理学・食品衛生学研究室			
アクティブラーニング実施内容	共同作業によりデータ収集やディスカッション、論文執筆等を行う。			
実務家教員の経歴	特になし			

-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	研究テーマの設定	研究テーマの提案を行う	各自文献検索し、読んでくこと。	60
2	研究テーマの設定	研究テーマの絞り込み、決定を行う	文献を確認しあう	60
3	研究方法の習得	研究テーマに求められる方法を調べる。	各自、関連文献等を調べる	60
4	研究方法の習得	研究で用いる手法を試行する	各自、研究手法の練習を行っておく	60
5	研究方法の習得	研究で用いる手法を試行する	各自、研究手法の練習を行っておく	60
6	研究方法の習得	研究に求められる統計手法について確認する	先行研究やテキストで、研究に求められる統計手法を調べておく	60
7	研究計画	遂行可能な計画を立てる	日程や負担等について予測しておく	60
8	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
9	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
10	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
11	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
12	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
13	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
14	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
15	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
16	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
17	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
18	研究の実施	計画案に則り、データを集める。	データ入力などを進めておく	60
19	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの分析	60
20	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの分析	60
21	研究のまとめ	データのまとめと統計の検討	パソコンでの分析	60
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	60
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	まとめに向けてチーム内での話し合いを行う	60
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	60
25	卒業論文の作成	論文執筆	推敲を重ねる	60
26	卒業論文の作成	論文執筆	推敲を重ねる	60
27	卒業論文の作成	論文執筆	推敲を重ねる	60
28	卒業論文の作成	論文執筆	推敲を重ねる	60
29	卒業論文の作成	提出に向けて、論文の加筆修正	指摘箇所の訂正と推敲を重ねる	60
30	卒業論文の完成	卒業論文の提出	指摘箇所を改善し、体裁を整えて提出	60

授業名	卒業研究（水野 時子）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎水野 時子		
開講期	通年		
授業の概要	研究テーマの設定、関連分野の文献検索、研究計画の立案、実態調査の実施、データのまとめ方、発表までの一連のプロセスを学ぶ。 [課題に対するフィードバック] 研究内容について担当教員と定期的なフィードバックを行う。		
授業の到達目標	研究テーマの設定、関連分野の文献検索、研究計画の立案、実態調査の実施、データのまとめ方、発表までの一連のプロセスを理解できる。 [単位認定の最低水準] 内容の7割を理解していること。		
履修条件	希望者	成績の 評価方法・基準	調査研究活動50% 研究のまとめ30% 研究発表 20%
テキスト	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。		
位置付け・水準	FN2493		
ディプロマポリシーとの関係	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		
オフィスタイム	火曜日12:10~12:40 金曜日12:10~12:40		
アクティブラーニング実施内容	調査・研究・発表		
実務家教員の経歴	なし。		

-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	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
3	テーマの検討1	研究倫理について理解し、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
4	テーマの検討2	研究倫理について理解し、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
5	テーマの設定3	研究倫理について理解し、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
6	テーマの設定4	研究倫理について理解し、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
7	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
8	文献研究2	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
9	文献研究3	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
10	文献研究4	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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
16	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、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
17	研究の実施5	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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
18	研究の実施6	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
19	研究の実施7	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
20	研究の実施8	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
21	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
22	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
23	研究の実施9	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
24	研究の実施10	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
25	研究の実施11	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
26	研究の実施12	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
27	研究の実施13	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
28	研究の実施14	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
29	研究の実施15	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
30	研究の実施16	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
31	研究の実施17	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
32	研究の実施18	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
33	研究の実施19	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
34	研究の実施20	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
35	研究の実施21	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
36	研究の実施22	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
37	研究の実施23	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
38	研究の実施24	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
39	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
40	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 目的の検討	卒業研究活動の振り返り	10
41	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 方法の検討	卒業研究活動の振り返り	10
42	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 結果の検討	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
43	研究のまとめ5	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
44	研究のまとめ6	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
45	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
46	研究のまとめ8	「卒論」の査読、修正	卒業研究活動の振り返り	10
47	研究のまとめ9	「卒論」の査読、修正	卒業研究活動の振り返り	10
48	研究のまとめ10	「卒論」の査読、修正	卒業研究活動の振り返り	10
49	研究のまとめ11	「卒論」の査読、修正	卒業研究活動の振り返り	10
50	研究のまとめ12	「卒論」の査読、修正	卒業研究活動の振り返り	10
51	研究のまとめ13	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
52	研究のまとめ14	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
53	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での発表会を行う。	卒業研究活動の振り返り	10
54	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での発表会を行う。	卒業研究活動の振り返り	10
55	学科発表会に向けた修正	研究室で発表した内容に対して、学生間で意見を出し合い修正する。	卒業研究活動の振り返り	10
56	学科発表会に向けた修正	研究室で発表した内容に対して、学生間で意見を出し合い修正する。	卒業研究活動の振り返り	10
57	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
58	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
59	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
60	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

授業名	卒業研究 (星 千歳)	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎星 千歳		
開講期	通年		
授業の概要	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。		
授業の到達目標	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。		
履修条件	食物栄養学科4年	成績の 評価方法・基準	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%
テキスト	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	・ 国家試験と卒業研究の両立を図ることができること。 ・ 体調を整えて、欠席しないこと。(授業回数の3分の1以上欠席すると失格になる)		
位置付け・水準	FN2493		
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		
オフィスタイム	月曜日5コマ、木曜日5コマ 食生活・栄養研究室		
アクティブラーニング実施内容	文献検索やデータのまとめを行い、結果としてまとめ、発表会でプレゼンテーションをする。		
実務家教員の経歴			

-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	研究テーマの決定	研究のテーマを決定する。	文献検索	20
7	研究計画の立案①	研究計画を立案する。	文献検索	20
8	研究計画の立案②	研究計画を立案する。	文献検索	20
9	研究計画の立案③	研究計画を立案する。	文献購読	20
10	研究計画の立案④	研究計画を立案する。	文献購読	20
11	研究活動①	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
12	研究活動②	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
13	研究活動③	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
14	研究活動④	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
15	研究活動⑤	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
16	研究活動⑥	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
17	研究活動⑦	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
18	研究活動⑧	計画に基づき、研究を進める。	文献購読	20
19	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
20	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
21	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
22	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
23	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
24	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
25	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
26	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
27	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
28	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
29	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
30	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
31	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
32	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
33	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
34	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
35	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
36	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
37	研究結果のまとめ①	結果をまとめる。	結果まとめ	20

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
38	研究結果のまとめ②	結果をまとめる。	結果まとめ	20
39	研究結果のまとめ③	結果をまとめる。	結果まとめ	20
40	研究結果のまとめ④	結果をまとめる。	結果まとめ	20
41	研究結果のまとめ⑤	結果をまとめる。	結果まとめ	20
42	研究結果のまとめ⑥	結果をまとめる。	結果まとめ	20
43	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
44	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
45	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
46	卒業研究発表会の準備④	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
47	卒業研究発表会の準備⑤	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
48	卒業研究発表会の準備⑥	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
49	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
50	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
51	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。	論文まとめ	20
52	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。	論文まとめ	20
53	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。	論文まとめ	20
54	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。	論文まとめ	20
55	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。	論文まとめ	20
56	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。	論文まとめ	20
57	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。	論文まとめ	20
58	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。	論文まとめ	20
59	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。	論文まとめ	20
60	卒業研究論文作成⑩	研究内容を卒業研究論文にまとめる。	論文まとめ	20

授業名	卒業研究（大西 弘太郎）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎大西 弘太郎		
開講期			
授業の概要	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。		
授業の到達目標	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。		
履修条件	食物栄養学科4年生	成績の 評価方法・基準	研究活動（50%） 研究成果（20%） 研究発表（30%）
テキスト	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の両立を図ることができること。		
位置付け・水準	FN2493		
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。		
オフィスタイム	月曜日：13:00～16:00。 火曜日：13:00～16:00。 木曜日：13:00～16:00。		
アクティブラーニング実施内容	随時、打ち合わせをし、単なる進行状況の確認だけでなく、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。		
実務家教員の経歴	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。		

-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
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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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

授業名	卒業研究（梅影 創）	配当年次 単位数	家政学部 食物栄養学科 4年 4単位 選択
担当教員名	◎梅影 創		
開講期	通年		
授業の概要	研究室の研究テーマについて、研究を行っていく。 研究テーマ例 「ノンアルコールビール醸造用酵母の探索」 「検索拡張生成を利用した管理栄養士用AIの開発」 フィードバック：研究進捗に応じたアドバイス等を実施する		
授業の到達目標	学会発表レベル 【単位認定の基準】成績評価の60%以上		
履修条件	当研究室での研究を希望する者、コンスタントに実験できる者、実験内容を実験ノートにまとめることができる者、他の仲間と共同的に研究を進めることができる者、微生物の生育に生活を合わせられる者	成績の 評価方法・基準	実験の実施40%、実験ノート20%、発表20%、卒論20%
テキスト	特になし		
参考書	学術論文、専門書		
学生への要望	コンスタントに実験ができること、分からないことは直ぐに聞きに来てほしい。AIの開発を行いたい者はpython（プログラミング言語）の基本を学習する必要があります。		
位置付け・水準	FN2493、学会発表ができるレベル		
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		
オフィスタイム	いつでも		
アクティブラーニング実施内容	ディスカッション、報告会の実施		
実務家教員の経歴	なし		

-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	研究の位置づけを理解する	卒業研究の位置づけを理解する	分からない部分はすぐに教員に聞く、ネットで調べるなどする	180分
2	研究に関する論文を検索する	インターネット上から研究に関する論文を取得する方法について理解する。	分からない部分はすぐに教員に聞く、ネットで調べるなどする	180分
3	主な実験手法を理解する	基本的な実験操作を理解する。	分からない部分はすぐに教員に聞く、ネットで調べるなどする	180分
4	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
5	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
6	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
7	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
8	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
9	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
10	中間発表1	現状の成果をまとめ、卒研発表に向けた具体的なとりくみを把握する	現在の進行状況を把握する	180分
11	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
12	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
13	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
14	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
15	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
16	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
17	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
18	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
19	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
20	中間発表2	現状の成果をまとめ、卒研発表に向けた具体的なとりくみを明らかにする。	現在の進行状況を把握する	180分
21	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
22	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
23	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
24	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
25	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
26	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
27	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
28	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
29	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
30	中間発表3	現状の成果をまとめ、卒研発表に向けた具体的なとりくみを明らかにする。	現在の進行状況を把握する	180分
31	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
32	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
33	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
34	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
35	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
36	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
37	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
38	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
39	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
40	中間発表4	現状の成果をまとめ、卒研発表に向けた具体的なとりくみを明らかにする。	現在の進行状況を把握する	180分
41	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
42	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
43	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
44	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
45	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
46	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
47	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
48	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
49	実験	研究計画に沿って実験を行う	週に1回進捗状況を見直し、次週の実験計画に活かす	180分
50	まとめ	研究データをまとめ、卒業論文執筆内容を把握する。	得られたデータからどのようなことが言えるのかを文献などを手がかりとして考察する。	180分
51	卒論作成	得られたデータをまとめ、卒論の作成を実施する。	教員から指摘された部分を修正する	180分
52	卒論作成	得られたデータをまとめ、卒論の作成を実施する。	教員から指摘された部分を修正する	180分
53	卒論作成	得られたデータをまとめ、卒論の作成を実施する。	教員から指摘された部分を修正する	180分
54	卒論作成	得られたデータをまとめ、卒論の作成を実施する。	教員から指摘された部分を修正する	180分
55	卒論作成	得られたデータをまとめ、卒論の作成を実施する。	教員から指摘された部分を修正する	180分
56	卒論作成	得られたデータをまとめ、卒論の作成を実施する。	教員から指摘された部分を修正する	180分

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
57	卒論作成	得られたデータをまとめ、卒論の作成を実施する。	教員から指摘された部分を修正する	180分
58	発表準備	発表資料、発表原稿を準備し、発表練習を実施する	教員から指摘された事項の修正を行う	180分
59	発表準備	発表資料、発表原稿を準備し、発表練習を実施する	教員から指摘された事項の修正を行う	180分
60	発表準備	発表資料、発表原稿を準備し、発表練習を実施する	教員から指摘された事項の修正を行う	180分

授業名	家政学原論Ⅰ	配当年次 単位数	家政学部 生活科学科建築デザイン専攻 2年 2単位 必修/家政学部 食物栄養学科 2年 2単位 必修/家政学部 生活科学科社会福祉専攻 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎安田 純子			
開講期				
授業の概要	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。			
授業の到達目標	【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。			
履修条件	生活科学科2年生 食物栄養学科2年生	成績の 評価方法・基準	受講態度（10％）、テスト（90％）	
テキスト	関口富左編『家政哲学』家政教育社（プリント配布）			
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。			
位置付け・水準	DS2211			
ディプロマポリシーとの関係	知識・理解、論理的思考・問題解決力、総合的な学習経験・創造的思考力			
オフィスタイム	月曜日13:00~16:30 木曜日9:30~12:30 場所は、創学館4F No.1研究室			
アクティブラーニング	Q&A、本読み、読み方練習			
実務家教員の経歴				

-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、森鴎外『半日』における家庭を読み、主人公は家庭に何を望んでいるか、また家庭を存続させるには家庭には何が必要か、家族の役割を学びます。また夏目漱石『道草』における家庭を読み、その文学作品から、主人公は家庭に何を望んでいるか、また子どもは家庭に何をのぞみ、子どもが育つためには何が必要かを学びます。	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の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
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ふことで、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

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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と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て 家政学における合理性、非合理性	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	家政学における技術と行為	技術の本性、技術と人間、技術と家庭生活について講じます。	講義資料について予習・復習する。	60
10	人間守護におけるその本質と方法について(1)	愛について、エロス、アガペー、家庭における愛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	人間守護におけるその本質と方法(2) 本学家政学のパラダイム	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	人間守護と物財	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	本学家政学の政策論(1)	本学家政学における政策論として、シビル・ミニマム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(2)	本学家政学における政策論として、シビル・ミニマムの思想について解説をします。	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(3)	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

授業名	家政学原論Ⅱ	配当年次 単位数	家政学部 生活科学科建築デザイン専攻 2年 2単位 選択/家政学部 生活科学科建築デザイン専攻 2年 2単位 必修/家政学部 生活科学科社会福祉専攻 2年 2単位 選択/家政学部 生活科学科社会福祉専攻 2年 2単位 必修	
担当教員名	◎安田 純子			
開講期				
授業の概要	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>最終授業で全体に対するフィードバックを行います。</p>			
授業の到達目標	<p>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。</p>			
履修条件	家政学部生活科学科 2年	成績の 評価方法・基準	試験60%、レポートは40%	
テキスト	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	<p>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。</p> <p>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。</p>			
位置付け・水準	DS2212			
ディプロマポリシーとの関係	知識・理解、倫理的・社会的責任			
オフィスタイム	月曜日13:00~16:30 金曜日13:00~16:00 場所は、創学館4F No.1研究室			
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴				

-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
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	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」などをともに調べる。 復習をする。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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 生活とは一生活のとらえ方 (1) 人はなぜ着るのかー衣服がもつ意味 (2) なぜ食べるのかー食物がもつ意味 (3) なぜ住むのかー住まいがもつ意味 (住むということ)	テキストp.50~p.56とp.83~p.90に目を通す。(読み込まなくてもよい。) 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。(読み込まなくてもよい。) 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な不安定要因	テキストp.66~p.82に目を通す。(読み込まなくてもよい。) 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(読み込まなくてもよい) 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

授業名	家族関係学	配当年次 単位数	短期大学部 専攻科幼児教育学専攻 1年 2単位 選択/短期大学部 専攻科文化学専攻 1年 2単位 選択/家政学部 生活科学科建築デザイン専攻 4年 2単位 選択/家政学部 生活科学科建築デザ イン専攻 4年 2単位 必修/家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択/家政学部 生活科学科社会 福祉専攻 4年 2単位 選択/家政学部 生活科学科社会福祉専攻 4年 2単位 必修
担当教員名	◎知野 愛		
開講期	前期		
授業の概要	人間生活の基盤となる家族に焦点をあて、家族の意義と機能、家族の変化等を中心に考える。少子高齢社会の現状と課題を様々な視点で考える。最終的に、筆記試験採点後の答案を返却しフィードバックを行います。		
授業の到達目標	達成目標は、筆記試験で7割以上の得点となること。 単位認定の最低基準:内容の7割を理解していること。		
履修条件	特になし	成績の 評価方法・基準	筆記試験(50点)、課題提出物(50点)
テキスト	特に指定しない		
参考書	園井ゆり監修『第4版 家族社会学 基礎と応用』九州大学出版会 2022年		
学生への要望	授業テーマに関連する新聞記事や書籍を積極的に読み理解を深める。		
位置付け・水準	位置づけ・水準:生活科学科DS2413、食物栄養学科FN2403、専攻科文化学専攻・専攻科幼児教育学専攻:専門関連科目		
ディプロマポリシーとの関係	ディプロマ・ポリシーとの関係:1)知識理解、2)課題解決力		
オフィスタイム	火曜Ⅱ限、Ⅲ限 地域創成学科No.1研究室(芸術館1階)		
アクティブラーニング実施内容	課題としてミニレポート作成が数回ある。		
実務家教員の経歴			

-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概要・目標、成績評価法、今後の授業予定等を説明した後に、家族の定義について学ぶ。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	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考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	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考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60
4	配偶者選択と結婚	配偶者の選択、結婚選択への過程、結婚について考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60
5	夫婦関係	夫婦関係に関する社会的視点、家制度と夫婦関係、近代家族と夫婦関係、夫婦の勢力関係と情緒関係等について考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	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考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	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について考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	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、企業社会と結婚等について考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	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考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60
10	少子化と子育て支援	日本の少子化の状況、第二の少子化期の社会的動向、少子化対策、少子化の要因と背景等を考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60
11	児童虐待と里親制度	児童虐待とその背景、里親制度の展開と意義、児童福祉の将来展望について学ぶ。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60
12	中高年世代と家族	中高年世代と家族変動、ロスジェネ世代が抱える問題、中高年者の社会的孤立、支援の仕組み等について学ぶ。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
13	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、家族政策と高齢者介護等について考察する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60
14	授業全体の振り返り・筆記試験	授業全体の内容を振り返り、理解度を確認するために筆記試験を実施する。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60
15	筆記試験の結果講評・フィードバック	筆記試験の結果を返却し講評、フィードバックする。	予習:テーマに関連する書籍を読むなど。復習:課題レポートの指示に従い締切日までに提出する。	60

授業名	保育学	配当年次 単位数	家政学部 生活科学科建築デザイン専攻 3年 2単位 選択/家政学部 生活科学科建築デザイン専攻 3年 2単位 必修/家政学部 生活科学科社会福祉専攻 3年 2単位 選択/家政学部 生活科学科社会福祉専攻 3年 2単位 必修/家政学部 食物栄養学科 4年 2単位 選択	
担当教員名	◎岡本 宏二			
開講期				
授業の概要	<p>〔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。</p> <p>〔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。</p> <p>〔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。</p> <p>【履修カルテの評価項目】</p> <p>①子どもたちの発達や発育について、医学的・生物学的に理解するができたか。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			
授業の到達目標	<p>〔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。</p> <p>〔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。</p> <p>〔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。</p> <p>【履修カルテの評価項目】</p> <p>①子どもたちの発達や発育について、医学的・生物学的に理解するができたか。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			
履修条件	教職（中学・家庭科）履修者及び上記対象学生。	成績の 評価方法・基準	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。	
テキスト	『あしかの学校講義ノート 児童発達編その1』編集：あしかの学校講義ノート制作チーム（授業が始まってから購入を案内） その他、必要に応じて資料配布			
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。			
位置付け・水準				
ディプロマポリシーとの関係				
オフィスタイム				
アクティブラーニング実施内容				
実務家教員の経歴				

-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。	なし	90分
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。	人の理解は動物の進化に興味を持つことも重要なので、その類の図巻や文献を読む	90分
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。	ホモサピエンスの進化を勉強する	90分
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) 子どもの心身の発育・発達 ※近年の日本の状況や世界的な状況を比較して、考え方や取り組み方の違いなどを理解する。	母体や子どもの生理機能に関心を寄せる	90分
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。	ボルビー等アタッチメントの教科書を読む	90分

回	項目	授業内容	自学自習	目安時間
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。	発達に関する生理学の教科書等を読む	90分
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。	発達心理学等の本を読む	90分
8	子どものこころとからだについて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。	子どもの家庭の医学を見ておく	90分
9	子どものこころをからだについて②	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。	現代社会の子どもの環境について考える	90分
10	保育場面の学習(映像を通して学ぶ)	実際の子どもの生活と遊びを映像から学ぶ	想像していたことと実際の違いを考える	90分
11	障がい児について学ぶ	発達障害 肢体不自由児 等障害児の保育について実際の映像等を通して考える	障がい児についての本を読んでおく	90分
12	日本の保育の歴史	保育の変遷を歴史から学ぶ	保育の歴史について把握しておく	90分
13	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。	遊び 平行遊び、連合遊び、共同遊び 等、押さえておく	90分
14	子どもの福祉制度と社会の関わり	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。	福祉制度	90分
15	試験	筆記試験	試験範囲は授業全部	90分