421

授業科目名	**栄養基礎演習**				
担当教員名	弓岡 仁美・小川 彩・井ノ上 恭子				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	・管理栄養士として病院に勤務し、集団給食の管理業務を担当。（第1～4回） ・学校栄養士として小中学校の学校給食における栄養管理業務に従事。（第6～9回） ・管理栄養士として病院に勤務し、献立作成担当。（第11～14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学科で学ぶにあたって必要とされる基礎的な内容について、演習を通して理解を深めることを目的とします。栄養士として活躍するためには、調理の基本や献立作成の知識に精通していることが不可欠です。したがって、まずは、調理や食品に関する基礎知識を学び、食品成分表を使って正しく栄養価計算ができる能力を養います。さらに、献立作成のための基礎知識やその評価方法について学びます。
また、授業内で2回「弁当の日」を実施し、自分で作ったお弁当を持参して、プレゼンテーションを行います。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	調理や食品に対する基礎知識を理解する。	食品成分表を用いて栄養価計算ができ、基本的な調理の基礎技術を習得できる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	献立作成の基礎知識を理解する。	献立作成の基礎を学び、実際に献立を立てる能力を身につけることができる。
汎用的な力		
1. DP9.役割理解・連携行動		グループワークを通して、他人と役割を分担して仕事を進めることができる。
2. DP8.意思疎通		グループ内でコミュニケーションをとり、自分の意見を周りに伝え、また他者の意見を受け入れることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	70 %	： 3つのプログラムから指示された課題を作成し、独自のルーブリックによって各プログラムについて20点満点で評価する。 弁当の日のレポートは、2回分合わせて10点満点で評価する。
期末テスト	30 %	： 調理・献立作成の基礎知識を用いて、独自の献立を作成し、栄養価計算ができることを評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
坂本裕子・森美奈子 編	・ 栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎　第1版　第13刷	・ 化学同人	・ 2023　年
医歯薬出版 編	・ 日本食品成分表 2025 八訂	・ 医歯薬出版	・ 2025　年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 木曜4限

場所： 栄養第2，3研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**調理の基本①～可食部と廃棄率～** 食材を見て、その重量を予測し、実際の重量を計量することで、自分たちの感覚と実際の重量の違いを確認する。また、廃棄率や乾物の戻り率を計算する。	本日使用した食材の重量感についてまとめ、その他3種類の食材について調べる。	4時間
第2回	**調理の基本②～切り方と調理法～** 同じ分量の材料を様々な切り方で処理し、異なる調理法により見た目、味、食感がどのように変化するかを学ぶ。	切り方の違いを理解し、食材の変化をまとめる。	4時間
第3回	**調理の基本③～調味～** 1回目、2回目の食材の調理変化を踏まえ、課題の献立を作成(調味料含む）し、各班作成した献立を基に調理・試食を行う。	本日班で作った献立の使用材料や分量を復習する。	4時間
第4回	**調理の基本④～調理の基礎技術（実技試験形式）～** りんごの丸むき、きゅうりのせん切り、それぞれ規定時間内での仕上がりを確認する。	くり返し練習し、包丁の技術をあげる。	4時間
第5回	**弁当の日①** 自分で作成したお弁当を持ってきて試食後、プレゼンテーションとアンケート記入により、振り返りを行う。	次回の授業の予習をする。	4時間
第6回	**栄養価計算の基礎①　～食品成分表について知る～** 食品成分表の概要について学ぶ。 可食部と廃棄率、使用量、純使用量、栄養価の算定方法について学ぶ。	課題プリントの栄養価計算をする。	4時間
第7回	**栄養価計算の基礎②　～食品成分表の使い方～** 食品成分表からの食品の探し方や数値の示し方など、食品成分表を使った栄養価計算の注意点について学ぶ。	課題メニューの栄養価計算をする。	4時間
第8回	**栄養価計算の基礎③　～食品成分表を使った栄養価計算～** 食品成分表から正しく食品を選択し、栄養価計算を行う練習をする。	課題メニューの栄養価計算をする。	4時間
第9回	**栄養価計算の基礎④　～レシピからの栄養価計算～** レシピに記載された食材の分量（目安量等）からの栄養価計算の方法について学ぶ。	課題メニューの栄養価計算をする。	4時間
第10回	**弁当の日②** 自分で作成したお弁当を持ってきて試食後、プレゼンテーションとアンケート記入により、振り返りを行う。	自分でテーマを決めたお弁当を作成する。	4時間
第11回	**献立作成の基礎①　～献立の組み立て方～** 旬の食材を理解し、料理の構成要素（主食・主菜・副菜・汁物・デザート）、 一汁三菜の献立の組み合わせ方と配膳方法を学ぶ。	和洋中の一汁三菜献立を作成する。	4時間
第12回	**献立作成の基礎②　～献立表とレシピの違い～** 前回の課題について、グループワークを行い、自分以外の人の献立を添削する。 献立表とレシピの違いを学び、レシピを正しく書くことを学ぶ。	教科書66－70を参考にして、レシピを作成する。	4時間
第13回	**献立作成の基礎③　～1日分の献立作成～** 献立作成の方法について手順を学び、朝・昼・夕の1日分の献立を作成する。	所定の用紙に1日分の献立を考えてくる。	4時間
第14回	**献立作成の基礎④　～1週間の献立作成～** 1週間の献立作成の方法について手順を学び、朝・昼・夕の1週間分の献立を作成する。	1週間の献立表を完成してくる。	4時間

421

授業科目名	**解剖生理学Ⅰ**				
担当教員名	七五三木 聡				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養士は、健康な人だけでなく、病気を患っている人や高齢で食事が取り難い人など、様々なニーズに合わせた栄養指導や給食管理が求められます。そのため、「食による健康維持増進へのサポート」を実現するためには、栄養を含めた食そのものの理解と共に、私たち人間がどのような仕組みで生きているのか、どのような働きの障害がいかなる病気をもたらすのかなど、人体機能についての専門的な知識の修得が必要不可欠です。これらの基礎知識を修得することが本科目の目的であり、「人間が環境の中で生きる仕組み」を、人体の「構造」と「機能」という観点から系統的に学習します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	人体の構造と機能についての専門知識	人体を構成する各器官の基本的な構造（形態）と働き（機能）、それらの器官間の相互協調的な働きの役割や意義を理解できる。
2. DP1.幅広い教養やスキル	解剖生理学的知識に基づく日常的な栄養管理能力	人体の仕組みについての知識を、日常生活における様々な場面での栄養管理に利活用することができる。

汎用的な力	
1. DP8.意思疎通	講義内での質問を理解し、適切な回答ができる。
2. DP10.忠恕の心	適切な態度で講義を受け、質問に積極的に答える。
3. DP4.課題発見	日々、自分自身の身体に生じている現象に興味関心を持ち、“なぜ”と問いかけるとともに、その理由を考える習慣を身につける。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準	
授業内課題	20 %	:	記載様式、内容の正確性について評価します。
定期試験	80 %	:	期末試験の素点にもとづいて到達度を評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
多久和典子・多久和陽	・ なるほどなっとく！解剖生	・ 南山堂	・ 2019 年

理学　第2版

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

必要に応じて講義の際に確認のための小テストを行います。くれぐれも欠席や遅刻がないように注意してください。また、授業中の私語は厳禁とします。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　授業時間の前後

場所：　非常勤講師室

備考・注意事項：　授業時間前後に非常勤講師室にて対応します。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ガイダンス・人体の基本構造** 今後の授業の予定を説明する。 人体を構成する細胞が、生命の最小単位として生きる仕組みについて、その構造や働きを学ぶ。	人体の基本的な構造や働きについてテキス トを熟読する。	4時間
第2回	**消化器系** 口から肛門までつながる消化管の構造や働きを系統的に学ぶ。 食物の咀嚼や嚥下と各栄養素の消化・吸収を学ぶ。	肝臓・胆道・脾臓・膵臓についてテキストを熟読する。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第4回	**肝臓・胆道・脾臓・膵臓** 肝臓・胆道・脾臓・膵臓	肝臓・胆道・脾臓・膵臓についてテキストを熟読する。学修した内容をレポートにまとめる。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第6回	**循環器系** 心臓の構造や機能、心電図の記録法や波形の診断法などを系統的に学ぶ。 血管の構造や機能、血圧調節メカニズムについて学ぶ。	心臓の構造や機能、心電図の記録法や波形の診断法などを系統的に学ぶ。 血管の構造や機能、血圧調節メカニズムについて学ぶ。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第8回	**呼吸器系** 呼吸器（鼻から喉頭までの上気道と基幹から肺までの下気道）の構造と働きを学ぶ。 呼吸調節、呼吸運動（換気運動）、外呼吸や内呼吸などのガス交換、酸塩基平衡について学ぶ。	呼吸器系についてテキストを熟読する。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第10回	**内分泌系１** 内分泌臓器の構造とホルモンの種類、各ホルモンの機能や分泌調節のしくみを学ぶ。	内分泌系についてテキストを熟読する。	4時間
第11回	**内分泌系２** 内分泌臓器の構造とホルモンの種類、各ホルモンの機能や分泌調節のしくみを学ぶ。	内分泌系についてテキストを熟読する。	4時間
第12回	**内分泌系３** 前週の続きとまとめをする。	内分泌系についてテキストを熟読する。学修した内容をレポートにまとめる。	4時間
第13回	**腎・尿路系（泌尿器系）** 腎臓の構造や尿の生成過程を理解する。 体液量・浸透圧・酸塩基平衡に果たす腎臓機能の役割やその仕組みを学ぶ。	腎臓についてテキストを熟読する。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第15回	**期末テスト** 期末テスト	期末テスト	4時間

421

授業科目名	**解剖生理学Ⅱ**				
担当教員名	羽藤 文彦・七五三木 聡				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養士は、健康な人だけでなく、病気を患っている人や高齢で食事が取り難い人など、様々なニーズに合わせた栄養指導や給食管理が求められます。そのため、「食による健康維持増進へのサポート」を実現するためには、栄養を含めた食そのものの理解と共に、私たち人間がどのような仕組みで生きているのか、どのような働きの障害がいかなる病気をもたらすのかなど、人体機能についての専門的な知識の修得が必要不可欠です。これらの基礎知識を修得することが本科目の目的であり、「人間が環境の中で生きる仕組み」を、人体の「構造」と「機能」という観点から系統的に学習します。なお、本講義の11回目以降は、いくつかの病気に焦点をあて、病気の時に身体機能はどのような状態になっているのか、その異常の原因は何かなど、病態生理の視点からの講義を行います。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	人体の構造と機能についての専門知識	人体を構成する各器官の基本的な構造（形態）と働き（機能）、それらの器官間の相互協調的な働きの役割や意義を理解できる。
2. DP1.幅広い教養やスキル	解剖生理学的知識に基づく日常的な栄養管理能力	人体の仕組みについての知識を、日常生活における様々な場面での栄養管理に利活用することができる。
汎用的な力		
1. DP8.意思疎通		講義内での質問を理解し、適切な回答ができる。
2. DP10.忠恕の心		適切な態度で講義を受け、質問に積極的に答える。
3. DP4.課題発見		日々、自分自身の身体に生じている現象に興味関心を持ち、“なぜ”と問いかけるとともに、その理由を考える習慣を身につける。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	20 %	： 記載様式、内容の正確性について評価します。
定期試験	80 %	： 期末試験の素点にもとづいて到達度を評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
多久和 典子・多久和 陽 著	・ なるほどなっとく！解剖生理学 第2版	・ 南山堂	・ 2019 年

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　１～10回目は授業時間の前後、11回目以降は授業終了後

場所：　１～10回目非常勤講師室、11回目以降図書館棟3階

備考・注意事項：　最初の講義で詳細を通知する。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**血液・免疫系** 血液の成分と機能について理解する。 止血機構について理解する。 免疫の概念を理解する。 自然免疫と獲得免疫の仕組みを理解する。	血液・免疫系についてテキストを熟読する。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第3回	**神経系** 神経系の構成と機能を理解する。 神経細胞（ニューロン）の形状や働きを理解する。 中枢神経系（脳と脊髄）や末梢神経系の分類と、それらを構成する脳領域や線維の名称および役割を理解する。	神経系についてテキストを熟読する。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第5回	**感覚器系** 感覚器系の構成と一般的性質について学ぶ。 特殊感覚器の構造と働き、関連する末梢神経を理解する。	感覚器系についてテキストを熟読する。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第7回	**運動器系（骨格・筋肉系）** 骨格筋の構造や働き、種類、病的変化を学ぶ。 骨格や関節の構造や働き、病的変化を学ぶ。	運動器系についてテキストを熟読する。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第9回	**生殖器系** 尿管、膀胱、尿道の形状や働きを理解する。 男性生殖器の形状や働きを理解する。 女性生殖器および乳房の形状や働きを理解する。 月経と、妊娠、分娩の仕組みを理解する。	尿管・膀胱・尿道・男性生殖器・女性生殖器についてテキストを熟読する。	4時間
	前週の続きとまとめをする。		
第11回	**糖尿病の病態生理** 糖尿病におけるホルモン分泌、栄養・代謝との関連について学び、糖尿病の病態を説明する。	血糖調節に関係するホルモンについて授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第12回	**高血圧症の病態生理** 高血圧症におけるホルモン分泌、栄養・代謝との関連について学び、高血圧症の病態を説明する。	血圧・体液量調節に関係するホルモンについて授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第13回	**腎臓病の病態生理** 腎臓の機能、体液の電解質バランスについて学び、腎臓病の病態を説明する。	腎臓の機能と体液の電解質バランスについて授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間
第14回	**痛風の病態生理および病態生理のまとめ** 核酸代謝について学び、痛風の病態を説明する。	核酸代謝について授業前によく予習し、授業後には学習内容を復習して知識の定着を図ること。	4時間

421

授業科目名	**食品学総論**				
担当教員名	小関 佐貴代				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

ヒトは生命活動を維持するために食事をしますが、その目的は多様な食物に含まれる栄養素を体内に取込み、利用することです。皆さんが生きるために必要な栄養素は、食品中にどのような形で存在するのでしょうか。栄養素の性質を化学的に理解することが「栄養学」「応用栄養学」「調理学」「臨床栄養学」などの専門科目を論理的に理解する基盤となります。本科目では、炭水化物、タンパク質、脂質の三大栄養素の違いを化学的性質により理解することを目標とします。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	生体を構成する栄養成分は食品から獲得しています。食品学の中にある栄養成分（炭水化物、タンパク質、脂質）の性質を科学的に理解できるように解説します。	3大栄養素である炭水化物、タンパク質、脂質の化学的性質を理解が説明でき、「栄養学総論」「栄養学各論」「調理科学」「臨床栄養学」などの専門科目を論理的に理解することができる。
汎用的な力		
1. DP7.完遂		基本的な化学のルールを理解しながら、専門科目の基盤となる食品学の知識を獲得し、化学への苦手意識を克服できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業のまとめ課題	28 %	： 毎回、授業の終了時に学びのまとめコメントに書き、クラスルームに提出します。2点×14回=28点 28点を成績評価にします。
振り返りテスト	22 %	： 毎回の授業の振返りテストの点数合計を22点に換算し、成績評価にします。
定期試験	50 %	： 100点満点の筆記試験を実施しますが、50点に換算し、評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
森田 潤司・成田 宏史	・ 新 食品・栄養科学シリーズ 食品学総論	・ 化学同人	・ 2022 年

参考文献等

使用する教科書は、管理栄養士国家試験に対応するように最新の情報に更新されているので、他の参考書の方が古い情報であることがあります。指定する教科書と授業の内容を復習することで十分ですので、復習の時間を作りましょう。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学習が求められます。
授業終了時に提出するまとめ（小レポート）と授業後に実施する振返りテストの成績評価の半分以上を占めます。授業を欠席することの無いように体調を管理しましょう。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日４限（15：00-16：40）

場所： 栄養第３研究室

備考・注意事項： オフィスアワーは、月曜日４限（15：00-16：40）、場所は栄養第３研（中央館２階）です。
その他、いつでも来室を受け付けます。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品とは？　～栄養士にとって、食品とはどのようなものか理解しましょう～** ①栄養士の仕事は、必要な栄養素を含んだ「食品」を選び、調理することによって、より良い「食物」に変えて、それを必要とする人に提供することです。そこで、「食品」と「食物」の違いを考えます。 ②「米」と「飯」を例に挙げての食品と食物の違いを具体的に理解した上で、食品に含まれる成分（炭水化物、タンパク質、脂質）の量的な違いを確認します。 ③食品の３つの機能と食品の分類を理解します。 ④人の体成分で最も多い成分が、水であることを確認します。 ⑤食品中の水分含量の測定方法を理解します。	第１回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第2回	**水の化学　～食品中の水の状態と溶媒としての水の性能を理解しましょう～** ①－100℃で凍って、－80℃で沸騰する物質（単体の水分子）の謎解きをします。 ②分子の化学構造（電気的偏り）を理解します。 ③水分子の化学構造の特徴によって生じる分子間の水素結合を理解し、水の状態（クラスター）について理解します。（経験から知っている水の融点と沸点と異なる理由です。） ④溶媒としての水の機能を理解します。 ⑤食品に含まれる２種類の水（自由水と結合水）を理解します。 ⑥食品の水分活性（自由水の割合）と食品の保存性の関係を理解します。	第２回　振返りテストに解答し、復習する。web教材を見て、次回の授業プリントの空欄に書き込みをしておくこと。	4時間
第3回	**炭水化物の化学①　～3大栄養素の概要と炭水化物の分類を理解しましょう～** ①３大栄養素（糖質、脂質、タンパク質）の形の違いをイメージできるように概要（全体の形）を理解します。 ②３大栄養素を構成する元素（水素、炭素、酸素、窒素）を理解し、模型動画を見て覚えます。 ③３大栄養素の性質に関係する官能基（ヒドロキシ基、アルデヒド基、ケトン基、カルボキシ基、アミノ基）を理解し、模型動画を見て覚えます。 ④炭水化物の生物学的分類（糖質・食物繊維）と化学的分類（単糖類、小糖類、多糖類）を理解します。 ⑤栄養学的に最も重要な単糖（グルコース・フルクトース・ガラクトース）の名称を覚えます。	第３回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第4回	**炭水化物の化学②　～炭水化物の官能基を見つけて、理解しましょう～** ①炭水化物の化学構造の定義を覚えます。 ②炭水化物の基本構造である単糖の分類法（官能基による分類と炭素数による分類）を理解します。 ③最も小さい単糖（グリセルアルデヒド）を使って、Ｄ－型とＬ－型の光学異性体（不斉炭素）を理解します。	第４回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第5回	**炭水化物の化学③　～栄養学的に最も重要なα-D-グルコースを理解しましょう～** ①グルコース以外の単糖の化学構造を比べて、理解します。 ②栄養学的に最も重要なグルコース（開環型）に存在する不斉炭素を見つけ、光学異性体（Ｄ－型とＬ－型）を決定する不斉炭素を見つけます。 ③溶液中のグルコース（α-D-グルコース）について模型動画を見て理解します。 ④水中のグルコースの状態とグリコシド性ヒドロキシ基を理解します。	第５回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第6回	**炭水化物の化学④　～α-D-グルコースからマルトースを作り、二糖類を理解しましょう～** ①水中のグルコースの状態とグリコシド性ヒドロキシ基を復習します。 ②環状型のフルクトースとガラクトースの化学構造とグリコシド性ヒドロキシ基を理解します。 ③単糖と単糖の結合（グリコシド結合）を理解します。 ④α-D-グルコースを結合させて、マルトースを作る動画を見てグリコシド結合をイメージに残します。 ⑤栄養学的に重要なマルトース（麦芽糖）、スクロース（ショ糖）、ラクトース（乳糖）を構成する単糖と結合様式を理解し、覚えます。	第６回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第7回	**炭水化物の化学⑤　～多糖類のデンプンとセルロースについて理解しましょう～** ①マルトースの結合を復習します。 ②マルトースとマルトースをさらに結合させたデンプン（多糖）のアミロースを理解し、規則性を確認します。 ③また、デンプンのアミロペクチンの構造も理解します。 ④デンプンの化学構造と調理の必要性を理解します。 ⑤デンプンの糊化と老化、老化の防止方法を理解します。 ⑥β-D-グルコースからなるセルロース、食物繊維について理解します。	第７回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第8回	**脂質の化学①　～脂質の分類と油脂の違いを理解しましょう～**	第８回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間

	①油脂食品を見つけます。 ②脂質の分類を理解します。 ③中性脂質の構成成分のグリセロールと脂肪酸の化学構造（官能基）について、模型動画を見て理解します。 ④グリセロールと脂肪酸から中性脂質（エステル結合）ができることをる模型動画を見て理解します。 ⑤リン脂質と糖脂質の特徴を理解します。 ⑥油脂の違いを考えます。		
第9回	**脂質の化学②　～脂肪酸について理解しましょう～** ①ステアリン酸、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸の違いを模型動画で確認します。 ②脂肪酸の化学構造の規則性（炭素数と二重結合の位置）と性質（融点）の規則性を発見し、油脂の違いを理解します。 ③人が食事からとる必要のある必須脂肪酸（リノール酸、α-リノレン酸、アラキドン酸）の構造と必須脂肪酸である理由を理解します。 ④脂肪酸の特徴を示す炭素鎖の長さと二重結合の多さを調べる実験方法を理解します。	第９回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第10回	**脂質の化学③　～脂質の酸化（変敗）のメカニズムと予防法を理解しましょう～** ①中性脂肪の分子種の考え方を理解します。 ②分子種の組成がチョコレートとマーガリンの特徴に関わることを理解します。 ③チョコレートがどうして美味しいのか、その理由を理解します。 ④油脂食品の変質するメカニズム（多価不飽和脂肪酸の自動酸化）を理解します。 ⑤④以外の脂質の酸化過程を理解します。 ⑥油脂食品の酸化メカニズムから防止する方法を考えます	第10回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第11回	**タンパク質の化学①　～タンパク質の基本単位であるアミノ酸を理解しましょう～** ①たんぱく質を含まない食品を発見します。 ②たんぱく質の大きさを予想します。 ③たんぱく質の基本単位であるアミノ酸の官能基を模型動画で確認します。 ④最も小さいアミノ酸（グリシン）の特徴を模型動画で確認します。 ⑤模型のグリシンをアラニンに変えて、アミノ酸の共通構造と側鎖を理解します。 ⑥たんぱく質を構成する20種類のアミノ酸の分類を理解します。	第11回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第12回	**タンパク質の化学②　～タンパク質の立体的な形と変性を理解しましょう～** テーマ１．タンパク質の立体的構造 ①グリシン、アラニンの構造を模型動画で復習をします。 ②アラニンを結合させて、ジペプチドを理解します。 ③ジペプチドをさらに結合させてテトラペプチドを作る動画を見て、ペプチド結合を確実に理解します。 ④テトラペプチドをさらに結合させてポリペプチドができることを動画を見て理解し、タンパク質の構造の規則性を発見します。 ⑤タンパク質の一次構造（アミノ酸配列）とタンパク質のＮ末端、Ｃ末端、主鎖、側鎖を理解します。 ⑥タンパク質の側鎖と側鎖の結合により二次構造、三次構造を作りことにより、水に溶ける形になることを理解します。 ⑦タンパク質の四次構造を理解します。 テーマ２．タンパク質の変性と分解 ①生の卵白で水に溶けているタンパク質が、ゆで卵ではどうなっているのかを予想します。 ②加熱によって、タンパク質が変性（熱変性）するメカニズムを理解します。 ③様々なタンパク質の変性によって食品が作られている例を紹介します。 ④タンパク質の変性、等電点沈殿、分解（栄養学）の違いを理解します。	第12回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第13回	**タンパク質の化学③　～水中のアミノ酸とタンパク質を理解しましょう～** ①水中のアミノ酸が両性電解質であることを理解します。 ②両性電解質であるアミノ酸は、酸性アミノ酸、中性アミノ酸、塩基性アミノ酸に分けられることを理解します。 ③アミノ酸の等電点（＋と－の電荷が同じ）は共通構造と側鎖が関与していることを理解します。 ④タンパク質の等電点は、主鎖ではなく、側鎖のみが関与していることを理解します。 ⑤タンパク質の等電点沈殿を理解します。	第13回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間
第14回	**ビタミン類とミネラル類の種類について** ①水溶性ビタミンと脂溶性ビタミンに区分について理解します。 ②生体の生理機能に関わるビタミンの名称を確認します。 ③生体を構成するミネラルと役割を確認します。 ②定期試験に向けて、全体の復習をします。	第14回　振返りテストに解答し、提出する。	4時間

421

授業科目名	**食品学各論**				
担当教員名	小関 佐貴代				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「可」

授業概要

食品学総論で理解した栄養成分やその他の成分が個々の食品にどのような形態で、どの程度の量が含まれるかという基礎知識を習得します。多様な食品を生産別に分類し、分類別の食品に共通する栄養成分や個別の特徴的な成分についても理解します。また、食品中の栄養成分やその他の成分が加工や調理の過程で変化することが、個々の食品の特性となることも理解します。本科目で習得した知識は、「調理学実習」「給食管理実習」「応用栄養学実習」「臨床栄養学実習」などの専門科目を論理的に理解し、応用（献立作成と調理）する基礎力となります。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	生産別に分類された食品の中から日常的によく利用する食品の栄養特性や加工特性を解説する。	多様な献立作成のために必要な食品の基礎知識を習得し、食品の栄養特性や加工特性を活かした献立作成に活用できる。
汎用的な力		
1. DP7.完遂		膨大な種類の食品がある中で、生産別に分類された食品の栄養特性と加工特性を栄養士にとって必須の知識を習得し、献立作成に活用できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・その他(以下に概要を記述)

授業の振返りシート（まとめ課題など）を期限内に提出することで、取り組み姿勢（平常点）として評価します。

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内質問	22 %	： 第１回～第14回の授業内の質問への解答をクラスルームに提出します。クラスルームへの解答の合計を22点満点に換算し、成績評価します。
まとめ問題の回答	28 %	： 第１回～第14回の授業後にまとめ問題に解答し、画像で提出します。2点×14回＝28点を成績評価します。
定期試験	50 %	： 定期試験にて総合的な知識の定着を評価します。定期試験の点数を58点満点に換算して評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
瀬口 正晴・八田 一	・新 食品・栄養科学シリーズ 食品学各論	・化学同人	・2021 年

参考文献等

使用する教科書は、管理栄養士国家試験に対応しており、十分な情報が記載されています。
したがって、他の参考書を使って調べる時間の余裕は無いと思いますので、購入する必要はありません。

図書館においてある同シリーズの「食品加工学」などを参考にしてください。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められます。
授業終了時に講義内容を確認し、毎回のまとめ問題の提出が全体成績の40%を占めます。授業を欠席すること無いように、体調管理しましょう。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　月曜日4限（15：00-16：40）

場所：　栄養第３研究室

備考・注意事項：　オフィスアワーは月曜日4限（15：00-16：40）、場所は栄養第３研（中央館２階）です。
授業や会議以外の時間には、栄養第３研究室にいますので、いつでも来室してもらって良いです。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食糧自給率と食糧問題、穀類（米）の特徴について理解しましょう。** テーマ１．食糧自給率と食糧問題 ①食品や栄養学に関する科目の関連性を理解します。 ②食品に必要とされる５つの条件を理解します。 ③食品に求められる３つの機能を理解します。 ④日本と世界の食料自給率を比べ、食糧問題を考えます。 ⑤日本の食生活の変化を理解します。 ⑥食糧問題と環境問題の関りを考えます。 ⑦食品の分類方法を理解します。 テーマ2．穀類―米―について ①穀類に共通する特徴を理解します。 ②米（ジャポニカ米とインディカ米）の構造を理解します。 ③精米の方法と歩留まりを理解します。 ④もち米とうるち米の違いを理解します。 ⑤米の栄養学的な特徴を理解します。 ⑥米の流通と保存方法を理解します。 ⑦米の加工品と米の特殊な成分を紹介します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第2回	**穀類の種類とその特性について　―小麦―　を理解しましょう** ①大麦の種類と加工品を紹介します。 ②とうもろこしの種類と栄養素の特徴を理解します。 ③食品に含まれるレチノール等量の算出式を理解します。 ④ペラグラ」の発症原因を理解します。 ⑤そばの栄養的特長を理解します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第3回	**いも類の種類とその特性について理解しましょう** ①いも類に共通している栄養特性と加工特性を理解します。 ②穀類といも類の単位面積当たりの収穫量と扶養人数を比較し、米が主食となる理由を理解します。 ③「さつまいも」と「じゃがいも」の栄養的特性を比較して理解します。 ④「さつまいも」と「じゃがいも」のビタミン、ミネラル、食物繊維の含有量を比較して理解します。 ⑤「やまいも」「さといも」「こんにゃくいも」などの栄養成分や加工の特性について理解します。 ⑥やまいもが褐色（渇変）するメカニズムを理解します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第4回	**種実類と豆類の種類とその特性について理解しましょう** テーマ1．「アルカリ性食品」と「酸性食品」 ①「アルカリ性食品」と「酸性食品」の意味を理解します。 ②「アルカリ性」を示す食品を紹介します（食品学実習の復習）。 テーマ2．種実類について ①たんぱく質と脂質の含量が多い種実類とでんぷんの含量が多い種実類の違いを理解します。 テーマ３．豆類について ①豆類に共通する栄養素の特徴を理解します。 ②大豆に含まれる一般栄養成分の特徴を理解します。 ③大豆に含まれる特殊な成分の特徴を理解します。 ④大豆の加工食品（豆腐）について理解します（食品学実習の復習）。 ⑤その他の豆の特徴を理解します。	授業内容を復習し、復習テストに回答し提出する。	4時間
第5回	**野菜類の種類とその特性について　―葉菜類・根菜類―を理解しましょう** ①野菜類に共通する特徴を理解します。 ①野菜類の分類方法を理解します。 ③「白菜」「ほうれん草」「たまねぎ」「にんにく」などの葉菜類、「とまと」「かぼちゃ」 「なす」など果菜類に含まれる栄養素や特殊成分を理解します。 ④「だいこん」と「にんじん」に含まれる栄養素と特殊成分について理解します。 ⑤「だいこん」と「にんじん」に含まれる栄養素を損失することなく「なます」を作る調理手順を考えます。 ⑥「ごぼう」「れんこん」などの根菜について紹介します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第6回	**果実類ときのこ類の種類とその特性について理解しましょう**	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間

	①果実類に共通して含まれる栄養素について理解します。 ②「りんご」[なし」「もも」「うめ」「おうとう」「ぶどう」「いちご」などの果物に含まれる栄養素の特徴を理解します。 ③タンパク質分解酵素を含む果実の利用方法を考えます。 ④果実の加工食品（ジャム類）の加工原理を理解します（食品学実習の復習）。 ⑤きのこ類は生育場所によって分類することを理解します。		
第7回	**食肉類の種類とその特性について　一筋肉の構造一** ①食肉の種類を理解します。 ②牛肉、豚肉、鶏肉の一般成分の違いを理解します。 ③食肉の部位と調理方法を理解します。 ④食肉となる横紋筋の構造を復習します。 ⑤霜降り肉ができる理由を理解します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第8回	**食肉類の熟成のメカニズムについて　一筋肉の死後硬直と熟成一　を理解しましょう** テーマ1．食肉の熟成について ①食肉の加工特性の始まりである死後硬直のメカニズムを理解します（栄養学総論Ｉの復習を含む）。 ②最大硬直期から硬直解除するメカニズムを理解します。 ③硬直解除の間に生じる成分の変化を理解します。 ④食肉の熟成によって生じるうまみ成分について紹介します。 テーマ２．食肉の色の変化について ①食肉の色（ミオグロビン）の変化を理解します。 ②食肉の加工食品（ハム、ベーコンなど）の加工原理と種類を理解します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第9回	**卵の種類と栄養成分、加工特性を理解しましょう** テーマ１．卵の種類と栄養成分について ①食用に利用する卵類を紹介します ②卵白と卵黄の栄養成分の違いを理解します。 ③卵白と卵黄の加工特性の違いを理解します。 ④鶏卵の鮮度の測定法を理解します。 テーマ２．卵の加工特性について ①卵白の加工特性と加工品を理解します。 ②卵黄の加工特性と加工品を理解します ③卵の一次加工品の種類と利用方法を理解します。 ④鶏卵の二次加工品の種類と加工原理を理解します。 ⑤栄養強化卵が作られる原理を理解します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第10回	**乳類の栄養特性と加工食品について理解しましょう** ①乳を利用する動物を紹介します。 ②牛乳と人乳を比較しながら、牛乳の栄養成分の特徴を理解します。 ③乳類の加工食品（牛乳、チーズ、ヨーグルトなど）の加工原理を理解します（食品学実習の復習）。 ④チーズとアイスクリームの種類を理解します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第11回	**魚介類の種類とその特性について理解しましょう。** ①魚介類の分類を理解します。 ②白身魚と赤身魚の違いを理解します。 ③魚介類の一般成分の違いを理解します。 ④魚介類の栄養成分と特殊成分について理解します。 ⑤食品の冷凍保存方法ついて理解します。 ⑥魚の加工食品（かまぼこ・鰹節）の加工原理を理解します。 ⑦藻類の種類について紹介します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第12回	**発酵食品の発酵方法の違いを理解しよう** ①単発酵 ②単行複発酵 ③平行複発酵 ④その他 について発酵方法の違いを理解します。	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第13回	**保健機能食品について理解しましょう。** ①保健機能食品の分類について解説します。 ②特定保健用食品の機能について解説します。 ③特定保健用食品の機能性成分とその機能について解説します。 　おなかの調子を整える機能成分とその作用のメカニズム 　血圧が高めの方への食品の機能成分とその作用のメカニズム 　骨の健康が気になる方への食品の機能成分とその作用のメカニズム 　など	授業内容を復習し、まとめ問題に解答した画像を提出する。	4時間
第14回	**特別用途食品、栄養機能食品、機能性表示食品について違いを理解しましょう** ①特別用途食品の分類について解説します。 ②特別用途食品の許可基準と許可表示について解説します。 ③栄養機能食品の種類と許可表示について解説します。 ④機能性表示食品の許可表示について解説します。 ⑤特手保健用食品、特別用途食品、栄養機能食品、機能性表示食品について違いを理解します。	授業内容を復習し、復習テストに回答し提出する。	4時間

421

授業科目名	**食品学実習**				
担当教員名	小関 佐貴代				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養士の仕事は、喫食者に最適な食材を選び調理することにより、美味しくて安全な食事を提供することです。食材には生鮮食品のみではなく、様々な加工食品も利用します。この加工食品とは、インスタント食品やレトルト食品ではなく、うどんや豆腐なども加工食品です。ジャム、ソーセージ、豆腐、味噌などを作り、実習体験から食品加工の基礎技術、食品の保存性や利便性を高めるための加工原理を理解します。本科目では、「食品学総論」（１前）、「食品学各論」（１後）で習得する知識と食材の性質を関連させて理解することを目指します。習得した内容は、「給食管理実習」「応用栄養学実習」「臨床栄養学実習」の献立作成において食材を選ぶ根拠として活用する実践力に繋がります。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	身近な食材である「米」「大豆」「小豆」「いちご」「ひき肉」などの食材から「米麹」「味噌」「ジャム」「豆腐」などの加工を体験し、食材の特徴と加工の原理を理解します。	身近な食品の加工方法と貯蔵方法を体験することにより、食品の基礎知識を栄養士として提供する食事設計に活用できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		食材の特徴と加工技術を理解した上で、調理に応用できる方法を発見できる。
2. DP5.計画・立案力		加工の原理を理解した上で、作業操作を効率よくできるように計画することができる。
3. DP8.意思疎通		栄養士の職場ではチーム作業が多いので、班単位での実習をスムーズに進めることを通して、協働のために必要な意思疎通ができる。
4. DP9.役割理解・連携行動		グループワークにより、自己の役割を理解し、他者と連携して行動することができる。

学外連携学修

有り(連携先：（株）雨風)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
実習レポート	:	①期日の提出状況（3点） ②実習の経過観察や結果の記録（４点） ③課題の記載（４点） ④考察の記載（４点） 15点×１４回＝２１０点　の1/3を７０点として評評価する
70　%		
プレゼンテーション	:	①官能評価の結果をまとめている（10点） ②官能評価が異なる理由の説明ができている（10点） ③嗜好が異なる理由の説明ができている（10点） ５点×３回＝１５点

30　%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

食品学総論で使用している教科書
食品学総論／編者：森田潤司・成田宏史／発行所：（株）化学同人

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は１単位の科目であるため、平均すると毎回１時間の授業外学修が求められる。
実習の内容を丁寧に復習し、「授業外学修課題」に取り組ながら、結果を対して十分に考察し、レポートを作成する。
食材入荷の都合により、実習の日程を変更することがあります。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　月曜日4限

場所：　栄養第3研究室

備考・注意事項：　オフィスアワーは、月曜日４限（15：00-16：40）、場所は栄養第３研（中央館２階）です。
授業や会議等以外の時間は研究室にいますので、いつでも来室してもらって良いです。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**コンニャク（いも類の加工食品）を作ってみよう！** テーマ１. ①実習の概要をシラバスに沿って説明します。 ②食品学実習の目的を理解します。 テーマ２. ①精粉を使ってコンニャクを作り、コンニャクマナンナン（食物繊維）の加工原理について理解します。 ②こんにゃくは、各自が持ち帰り、調理試食の結果も併せて、レポートを作成します。 ③翌週にレポートを提出します。	第１回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第2回	**うるち米、もち米に含まれるデンプンの性質の違いを理解しましょう！** ①上新粉（２）＋白玉粉（１）、上新粉（１）＋白玉粉（１）、上新粉（１）＋白玉粉（２）、白玉粉のみ　をこねて、４種類の団子生地を作ります。 ②こねる時には、硬さやなめらかさ、などを記録します。 ③それぞれの団子を茹で、試食します。 ④試食時には、なめらかさなど食感を官能評価します。 ⑤試食の結果から、デンプンのアミロースをアミロペクチンの特性を理解します。 ⑥高齢者や幼児に適した団子を提供するための団子を考案し、レポートを作成します。	第２回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第3回	**小麦粉（薄力粉と強力粉）のタンパク質の加工特性の理解を深めましょう！** ①薄力粉、薄力粉＋強力粉、薄力粉＋強力粉＋塩、薄力粉+＋強力粉＋塩＋かんすい　の４種類の麺を作成します。 ②こねる間には、硬さや伸びのなどの違いを記録します。 ③４種類の麺を茹でた後、試食します。 ④試食時には、硬さ、なめらかさ、嗜好性などについて官能評価します。 ⑤中華麺作成に必要な「かん水」の役割を理解します。 ⑥麦粉の色素成分の特徴を理解します。 ⑦高齢者や幼児に適した団子を提供するための麺を考案し、レポートを作成します。	第３回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第4回	**果実類の加工食品を作ってみよう！** テーマ１.リンゴジャムを作って食物繊維（ペクチン）の加工特性を理解しましょう！ ①プレザーブタイプのリンゴジャムを作成し、ペクチンの加工特性を理解します。 ②ジャムを瓶詰し、瓶詰や缶詰の保存原理（密封加熱）を理解します。 ③食品学総論で学んだ水分活性にいて理解を深めます。 テーマ１.トマトケチャップを作ってみよう！ ①水煮トマトから、トマトケチャップを作成します。 ②瓶詰にし、瓶詰方法を習得します。	第４回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第5回	**大豆の加工食品（木綿豆腐）を作り、大豆の特性を理解しましょう！** ①前日準備：大豆を洗い、浸水します。 ②木綿豆腐を作成し、豆腐の加工原理を理解します。 ③実習を通して大豆の成分の特徴を理解します。 ④おからは、冷凍保存します。	第５回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第6回	**米味噌を仕込んでみよう！** ①前日に大豆を洗浄し、浸漬します。 ②大豆を蒸し煮にします。 ③蒸し大豆を熱いうちにすり潰します。 ④すり潰した大豆と塩切り麹を混合します。 ⑤④を空気が入らないように、詰めます。 ⑥表面にラップをかけ、重しを載せます。 ⑦３ケ月間の熟成の間、観察します。	第６回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間

第7回	**マヨネーズとメレンゲクッキーを作り、卵の加工特性を理解しましょう！** テーマ１：卵黄を使ってマヨネーズを作成し、卵黄の乳化性を理解します。 ①鶏卵1個からマヨネーズを作ります。 ②乳化の様子を観察し、記録します。 ③試食により市販のものと比較します。 テーマ２：卵白を使ってメレンゲクッキー作り、卵白の泡沫性を理解します。 ①卵白を使ってメレンゲを作り、卵白の泡沫性を観察します。 ②メレンゲクッキーを焼き、試食します。	第７回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第8回	**畜肉タンパク質の加工特性を理解しましょう！** ①ソーセージを作成し、食肉の加工特性と加工原理を理解します。 ②可食の人ロケーシング（クラゲ）を使用し、ケーシングの種類とソーセージの種類について理解します。 ③1～2本のソーセージ燻製にします。 ④試食して市販製品と比較し、原材料について考察します。	第８回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第9回	**乳類の加工特性を理解しましょう！** テーマ１．生クリームからバターを作り、加工原理を理解します。 テーマ２．牛乳からカッテージチーズを作り、加工原理を理解します。 テーマ３．牛乳と市販のヨーグルトを使ってヨーグルトを作ります。	第９回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第10回	**食パンを作って、強力小麦粉の加工特性の理解を深めましょう！** 直捏法により食班を作りましょう。 ①パンの加工原理を理解します。 ②酵母の役割を理解します。 ③前回に作成し冷凍保存しておいたバターと共に試食します。	第１０回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第11回	**手作りのピザを作って、酵母の役割の理解を深めましょう！** ①酵母を利用するふっくらピザ生地を作る。 ②重曹を利用するクリスピーピザ生地を作る。 ③酵母と重曹の違いを理解する。	第１１回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第12回	**魚肉タンパク質の加工特性を理解しましょう！** テーマ１．白身魚の加工特性を理解しよう。 ①白身魚を使って、かまぼこを作ります。 ②分量の異なるデンプンを添加してかまぼこを作ります。 ③魚肉タンパク質の加工特性を理解し、試食によりデンプンを添加する影響を考察します。 テーマ１．赤身魚の加工特性を理解しよう。 ①赤身魚を使って、さつまあげを作ります。 ②かまぼことさつま揚げの違いを確認します。	第１２回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第13回	**藻類の加工食品（昆布の佃煮）を作りましょう！（身近な食材からSDGsを実践）** テーマ１　藻類の加工食品（昆布の佃煮）を作りましょう！ ①出し昆布で佃煮を作ります。 ②食品の水分活性と塩蔵について理解を深めます。 テーマ２．おからを作ってみよう！ おからを作成し、大豆の食物繊維の利用法を理解します。	第１３回の実習のレポートを作成し、次週の授業前に提出する。	1時間
第14回	**官能評価結果の発表と米味噌の完成を観察しよう！** テーマ１．第４回に実施した「白玉粉と上新粉の官能評価と考察の結果」を発表します。 テーマ２．第５回に実施した「薄力粉と強力粉の官能評価と考察の結果」を発表します。 てーま３．第12回に実施たし「かまぼこの官能評価と考察結果」を発表します。 テーマ４．熟成した味噌を観察しよう！ テーマ５．栄養士としての調理室の衛生管理を考えよう！	味噌の観察レポートの作成する。	1時間
第15回	**総復習の時間** 返却したレポートの評価について解説します。	返却されたレポートをまとめておく。」	1時間

421

授業科目名	**食品学実験**				
担当教員名	小関 佐貴代				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実験				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養士にとって、最も重要な仕事の一つに献立作成があります。献立を作成するには、喫食者にとって、より良い食材を選び、より効果的な調理方法を考える必要があります。最適な献立を作成するためには、食品に含まれる栄養素の状態(量と性質)や加工特性に関して熟知しておくことが必要です。本科目では、食品に含まれる栄養素を検出、定量することにより、前期の「食品学総論」で学んだ食品中に含まれる栄養成分の知識を深めます。深められた知識は、「給食管理実習」「応用栄養学実習」「臨床栄養学実習」において、食品や食材を選び、献立作成に応用する実践力につながるものです。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	①身近な食材である「きなこ」「果実」食材から栄養成分の測定原理を理解します。②糖質およびタンパク質・アミノ酸の性質を化学実験により理解する。	①定量実験の体験により食品成分表の成り立ちが説明できる。②化学実験の結果から論理的に糖質およびタンパク質・アミノ酸の違いを説明できる。

汎用的な力	
1. DP4.課題発見	未知試料を解明するための課題を見出し、解決することができる。
2. DP5.計画・立案力	実験方法を理解して、間違いなく操作を進めるための方法を立案することができる。
3. DP6.行動・実践	実験の手順を考えて、実行することができる。
4. DP8.意思疎通	栄養士の職場ではチーム作業が多いので、班単位での実習をスムーズに進めることを通して、協働のために必要な意思疎通ができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。10回以上の授業出席と10回以上のレポート提出がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
レポート	75 %	：（評価項目の一例） ①実験の目的や原理（3点） ②実験の経過観察や結果の記録（４点） ③結果の説明（４点） ④考察の記載（４点） 15点×14回＝２１０点　の1/3をレポート
実験試験	10 %	：①6つの未知試料が同定できている（５点） ②プレゼンテーションにより同定の理由を論理的に説明している（５点） 合計10点として評価する
定期試験		：①15点満点の定期試験を実施する ②本科目の実験内容（定性実験・定量実験）を理解していることを確認するための試験であり、自

作のレポート（コピーは不可）を持込可とする。

15　%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

身の周りの食品化学実験　安達達彦・吉田宗弘　編　三共出版
食品学実験書　水谷令子・藤田修三　編　医歯薬出版
食品学総論実験　江角彰彦　著　同文書院
図解　食品学実験　新美康隆　編集代表　みらい

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は１単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　月曜日４限（15：00―16：40）

場所：　栄養第３研（中央館２階）

備考・注意事項：　オフィスアワーは、月曜日4限（15：10―16：40）、場所は栄養第３研（中央館２階）です。
授業や会議以外の時間には、栄養第３研究室にいますので、いつでも来室してもらって良いです。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品学実験に必要な基礎知識をもち、ビュレットを使って水の量を測ってみよう。** テーマ１．実験室のルールを守ろう！ ①実験室における注意事項を説明する。 ②毎回使用する実験器具の使用方法と注意事項を守り、事故や怪我の無いように実験室における集中力の必要性を解説する。 テーマ２．ビュレットの使い方に慣れよう！ ①ビュレットのメモリの読み方を練習する。 ②ビュレットで測定可能な最小量（一滴）を測る。	第1回実験のレポートは、実験室の注意事項、全班員の最小滴定量を算出する。	2時間
第2回	**中和滴定に挑戦し、水酸化ナトリウムの濃度を推定しよう。** ①0.05 mol/Lのシュウ酸を使ったビュレット滴定法により、未知濃度の水酸化ナトリウム（NaOH）を中和する。 ②中和滴定の結果より、３種類の水酸化ナトリウムの濃度を各自で算出する。	第２回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する。	2時間
第3回	**中和滴定法を利用してジュースの酸度を測定しよう。** ①分子量の異なる酸（乳酸、酒石酸、クエン酸、酢酸）を含む４種類のジュースや穀物酢を試料として実験する。 ②滴定結果より、試料に含まれて酸のモル濃度を算出する。 ③モル濃度から酸度に変換する。 ④授業内で③まで完了する。 ⑤レポートは各自で作成し、提出する。	第３回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第4回	**中和滴定法を利用して野菜や果物に含まれるビタミンC量を測定しよう。** ①レモン、オレンジなどを試料として使用する。 ②ビタミンCについて還元型および酸化型を理解する。 ③滴定操作におけるインドフェノールの色調変化を理解する。 ④インドフェノール法によりビタミンCを滴定する。 ⑤滴定結果より、試料に含まれるビタミンＣ量を％濃度で算出する。 ⑥⑤までは授業内で実施するが、各自がレポートは作成して提出する。	第４回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第5回	**食品（きなこ）の水分量と灰分を測定しよう。**	第５回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間

	テーマ１．食品（きなこ）の水分量を測定 ①アルミ秤量缶を十分に乾燥させて、重量を記録する。 ②アルミ秤量缶をシケータに入れて30分間放冷する。 ③アルミ秤量缶にきなこを量り取り、重量を記録する。 ④③を乾燥機に入れて１時間乾燥する。 ⑤④をデシケータに入れて30分間放冷する。 ⑥乾燥後の重量を記録し、確認する。 ⑦③と⑥の値からきなこの水分含量を算出する。 ⑧きなこの水分含量を％濃度に換算する。 ⑨実験値と食品成分表の数値とを比較して考察する。 ⑩⑧までは授業内で実施するが、各自でレポートを作成し、提出する。 テーマ２．食品（きなこ）の灰分を測定しよう！（前半） ①るつぼを十分に乾燥させて、重量を記録する。 ②るつぼをデシケータに入れて30分間放冷する。 ③るつぼにきなこを量り取り、重量を記録する。 ④③を電気炉に入れて電気炉（200℃）で加熱し、煙が上がるのを観察する。 ⑤煙が出なくなったら、取り出し、デシケータに入れて30分間放冷する。 ⑥⑤の重量を記録し、るつぼの中の様子を観察して記録する。 ⑦第６回 ⑥のるつぼを550℃の電気炉で完全に灰化する。		
第6回	**テーマ１．食品（きなこ）の灰分を測定しよう。（後半）** **テーマ２．脂質の性質を理解しよう。** ⑧るつぼを電気炉から取り出し、デシケータに入れて30分間放冷する。 ⑨灰化後の重量（灰化物＋るつぼ）の記録し、灰の様子を観察し、記録する。 ⑩灰化前後の重量を使って、きなこの灰分量を算出する。 ⑪計算結果よりきな粉の灰分含量を％濃度に換算する。 ⑥授業内で⑤まで実施し、第6回の続きとして、レポートを各自で作成し、翌週に提出する。 ⑦⑥までのレポートを各自で作成し、次週の結果と合わせて、翌週に提出する。 テーマ２．脂質を特性を理解する。 ①油性インクを使って有機溶媒の特性を理解する。 ②食用油を使って、溶媒への溶解性を理解する。 ③食用油を使って不飽和脂肪酸へのヨウ素の結合を理解する。	第６回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第7回	**きなこに含まれるリンの量を測定しよう。** ①第６回の実験で、きなこの灰化物を試料とする。 ②きなこの灰化物を塩酸で溶解して回収する。 ③リン酸標準液および②に含まれるリンをモリブデンブルー比色法により吸光度を測定する。 ④リン酸標準液の吸光度から検量線を作成する。 ⑤作成した検量線からきなこの灰化物に含まれるリンの量を推定する。 ⑥⑤の値を使って、きなこに含まれるリン量（％）を算出する。 ⑦授業内では⑥まで実施するが、レポートは各自が作成し、次週に提出する。	第６回と第７回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第8回	**定性実験により糖の性質を理解しよう。（前半）** ①グルコース、フルクトース、キシロ―ス、マルトース、スクロース、デンプン溶液および２種類の未知試料を実験試料とする。 ②①の全試料について、モーリッシュ反応、フェーリング反応、バーフォード反応を実施する。 ③定性反応の結果に基づいて、食品学総論の学んだ糖の特徴（還元性、単糖、少糖、多糖）について確認する。	第８回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第9回	**定性実験により糖の性質を理解しよう。（後半）** ①グルコース、フルクトース、キシロ―ス、マルトース、スクロース、デンプン溶液および２種類の未知試料を実験試料とする。 ②①の全試料についてセリワノフ反応、ビアル反応、ヨウ素デンプン反応を実施する。 ③定性反応の結果に基づいて、食品学総論の学んだ糖の特徴（アルドースとケトース、ヘキソースとペントース）について復習し、定性実験により区別が可能であることを理解する。 ④③を理解した上で、未知試料を同定する。 ⑤④までは、班ごとに実施し、レポートは各自で作成して提出する。	第９回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第10回	**定性実験によりタンパク質とアミノ酸の性質を理解しよう。** テーマ１．定性実験によりタンパク質とアミノ酸の性質を理解しよう。 ①グリシン、アルギニン、チロシン、プロリン、卵白アルブミンおよび2種類の未知試料を実験試料とする。 ②①の全試料について、ビュレット反応、ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、坂口反応などを実施する。 ③定性実験の結果に基づいて、食品学総論で学んだ、アミノ酸とタンパク質の化学構造について復習する。 ④タンパク質、アミノ酸、芳香族アミノ酸などの特徴によって定性実験により区別できることを理解する。 ⑤定性実験の結果を理解した上で、未知試料を同定する。 ⑥⑤までは、班ごとに実施し、レポートは各自で作成して提出する。 テーマ２．水溶性タンパク質を等電点沈殿させてみよう！ ①カゼイン（牛乳の主要タンパク質）を酸性にすることで、等電点沈殿する様子を観察する。 ②等電点沈殿したカゼインをアルカリ性の溶液にすることで再融解する様子を観察する。	第１０回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間

第11回	**市販スポーツ飲料に含まれるアミノ酸や糖を調べよう！。** 市販スポーツ飲料に含まれるアミノ酸や糖を調べよう！ ①４種類のスポーツ飲料を実験の試料とする。 ②ビュレット反応、ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、坂口反応、モーリッシュ反応、フェーリング反応を実施する。 ③②の定性実験の結果から市販飲料に含まれているアミノ酸と糖について推定する。 ④市販飲料の成分表示と比較して、推定した成分が含まれていることを確認する。 ⑤④までは、班ごとに実施し、レポートは各自で作成して提出する。	第１１回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第12回	**実験試験：　未知試料の糖質、アミノ酸を推定しよう。（前半）** ①６種類の未知試料の水溶液を各班に配布する。 ②モーリッシュ反応、フェーリング反応、バーフォード反応、ビアル反応、セリワノフ反応を実施する。 ③②の結果で、同定できなかった試料（糖）について、ヨウ素デンプン反応を実施する。 ④未知試料中の糖について同定を確定する。 ⑤次週にアミノ酸およびタンパク質の定性実験を実施する未知試料を確定する。	第１２回のレポートを作成し、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第13回	**実験試験：　未知試料の糖質、アミノ酸を推定しよう。（後半）** ①前回に確定したアミノ酸およびタンパク質の定性実験を実施する未知試料を準備する。 ②①の未知試料について、ビュレット反応、ニンヒドリン反応、坂口反応を実施する。 ③実験結果を正確に記録するとともに、画像でも記録する。。 ④9種類の未知試料から配付された６つの試料が何であるかを論理的に推定する。 ⑤定性実験の結果記録、未試料の推定結果、推定理由の論理的な説明をグループで完成する。 させる。 ⑥報告会のために、プレゼンテーションの準備をする。	第１３回のレポートを作成しておく、翌週の授業開始前に提出する	2時間
第14回	**未知試料の同定結果を伝えよう！。** テーマ1．未知試料の同定結果を伝えよう！。 ①未知試料の小同定結果をグループごとに発表する。 ②他のグループの発表を聞いて評価する。 テーマ２．ほうれん草の色素を調べよ！ ①ホウレン草の抽出色素を薄層クロマトグラフィーのより分離し、名称を調べて記録を提出する。	定期試験に向けて復習しておくこと	2時間

421

授業科目名	**食品衛生学**				
担当教員名	石川 和江				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

食品衛生学は、食の安全を守るための学問であり、飲食物などが原因で起きる健康障害を未然に防止する方法を学ぶ、日常生活に最も身近な教科です。日常の食事の安全性を確保するために、すべての人はある程度の食品衛生の知識を知っておく必要があります。本科目では、栄養学科1回生に開講し、栄養や調理の指導にかかわる栄養士として必須の食品衛生の知識と技能を修得することを目的とします。授業では、食品衛生行政・食品衛生法から、微生物・農薬・食品添加物などの生物・化学の分野にまでおよぶ知識を学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食品衛生の専門知識	栄養士に必要な食品衛生の知識を習得する
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	食品衛生の実践力の習得	給食管理における食品衛生の重要性を理解する
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		栄養士としての職場における食の安全を脅かす要因を説明できる
2. DP5.計画・立案力		発見した危険因子を排除する方策を計画できる
3. DP6.行動・実践		実際の現場で計画に従って実行できる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価はしない。
小テストは理解を深めるため必ず受けること。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
復習テスト	30 %	： 各授業内で復習テストを行い、得点の高いもの7回分の平均点で評価する。
定期試験	60 %	： 本授業で学んだ内容を、配布プリント、テキストから出題する。
授業態度	10 %	： 授業内での積極性及び取り組み状況をルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
廣末トシ子　他	・ 食べ物と健康・食品と衛生 新食品衛生学要説2025年版	・ 医歯薬出版株式会社	・ 2025　年

参考文献等

「原色食品衛生図鑑」細貝祐太郎他編（建帛社）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業の前後以外で質問したい場合は、メールにて受け付けます（kazue0412@gmail.com）。
メールには必ず氏名と所属を明記してください。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**食品衛生学の概要、食品と微生物とのかかわり** 食品衛生の目的、微生物に関する基本的事項について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第2回	**食品の変質** 食品の腐敗、油脂の酸敗について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第3回	**食品の変質防止** 食品の変質防止について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第4回	**食中毒の概要と発生状況** 食中毒の分類と関連法規における食中毒の取り扱い、食中毒の発生状況について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第5回	**細菌性食中毒** 細菌性食中毒発生のメカニズム、感染型細菌性食中毒の特徴と予防法について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第6回	**微生物性食中毒―毒素型と生体内毒素型―** 毒素型および生体内毒素型細菌性食中毒それぞれの特徴と予防法について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第7回	**ウィルス性食中毒、消化器感染症と人獣共通感染症** ノロウイルス、Ａ型ウイルス、Ｅ型肝炎ウイルスによる食中毒それぞれの特徴と予防法について学ぶ おもな消化器感染症、人獣共通感染症それぞれの特徴と予防法について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第8回	**寄生虫、原虫による食中毒** 食品を介して感染する寄生虫、原虫について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第9回	**自然毒食中毒** 自然毒食中毒の発生状況、原因物質について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第10回	**食品中の汚染物質―カビ・農薬・内分泌かく乱物質―** カビ毒、農薬、内分泌かく乱化学物質について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第11回	**食品中の汚染物質―有機化学物質・有害金属・食品成分の変化―** 有機化学物質、有害金属、食品成分の変化により生じる有害物質について学ぶ	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第12回	**食品添加物** 食品添加物の定義、表示、有用性と安全性、使用基準	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第13回	**新しい食品の安全性問題** 食品添加物の種類とそれぞれの用途、遺伝子組み換え食品、放射線照射食品	講義内容を振り返り、復習する。	4時間
第14回	**まとめ** 授業全体を振り返り、総復習をする。	まとめプリント作成に取り組む。	4時間

421

授業科目名	**栄養学総論Ⅰ**				
担当教員名	弓岡 仁美				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

「栄養」とは、食物として栄養素を摂取して、その成分をエネルギーや体の構成成分として利用する生命活動のことである。したがって、栄養学は栄養素のみについて学ぶのではなく、栄養素の生体内における働きについて学ぶものである。
本講義では、特に三大栄養素である糖質、脂質、タンパク質について、消化、吸収、体内での代謝、老廃物の排泄にいたる過程ついて詳細に理解するとともに、栄養と人体の機能維持に関する基本的な知識を習得する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養学分野の専門知識	三大栄養素の消化、吸収、体内での代謝、排泄について理解し、説明することができる。
汎用的な力		
1. DP8.意思疎通		栄養学の知識に関して、他者の意見をよく聞き、自己の意図を正確に伝えて解説することができる。
2. DP6.行動・実践		講義内容を振り返ることにより、自ら主体性をもち、積極的に学びに取り組むことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験	50 %	： 定期試験期間中に、全授業内容を範囲とした筆記試験を行う。
中間テスト	30 %	： 授業内で中間テストを2回実施する。
小テスト・提出物	20 %	： 小テスト、提出期限内に提出された課題、振り返りシートについて、課題に対する理解度やその内容を評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
渡邉早苗・山田哲雄・武田ひとみ・橋詰和慶／編	・スタンダード人間栄養学 基礎栄養学（第4版）	・朝倉書店	・2025 年

参考文献等

授業内で随時紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日2限目

場所： 栄養第2研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**栄養の概念・摂食行動** 栄養とは何か、栄養素の種類と働きについて学ぶ。 食物摂取とその調節のしくみについて学ぶ。	栄養素の働き、食物摂取とその調節のしくみについてまとめる。	4時間
第2回	**消化・吸収と栄養素の体内動態　（口腔～胃）** 消化器（口腔～胃）の構造と機能ならびに栄養素の消化吸収機構について理解する。	口腔から胃までの構造と機能、栄養素の消化吸収についてまとめる。	4時間
第3回	**消化・吸収と栄養素の体内動態　（小腸～大腸）** 消化器（小腸～大腸）の構造と機能ならびに栄養素の消化吸収機構について理解する。	小腸から大腸までの構造と機能、栄養素の消化吸収についてまとめる。	4時間
第4回	**糖質の概要と消化・吸収** 食品中に含まれる糖質を消化・吸収する過程について、消化酵素の働きとともに理解する。	糖質の消化と吸収に関わる消化酵素とその分泌部位について、働きをまとめ覚える。	4時間
第5回	**糖質の体内代謝①　解糖系・TCA回路・電子伝達系** 生体内における解糖系、TCA回路、電子伝達系によるエネルギー生産について理解する。	グルコースからのエネルギー合成についてまとめる。	4時間
第6回	**糖質の体内代謝②　血糖とその調節** 体内に糖質を貯蔵するシステムと貯蔵された糖からエネルギーを生産するしくみについて理解する。	グリコーゲンの合成・分解および糖新生についてまとめる。	4時間
第7回	**糖質の栄養まとめ・知識の確認①前半** 糖質の栄養についてのまとめと試験を行う。	第１回～第6回までの復習をする。課題レポートを作成する。	4時間
第8回	**脂質の概要と消化吸収** 食品中に含まれる脂質を消化吸収する過程について、消化酵素の働きとともに理解する。	脂質の消化吸収についてまとめる。	4時間
第9回	**脂質の体内代謝①　脂質の体内移動** 脂質を輸送するリポタンパク質の種類と役割について理解する。	リポタンパク質についてまとめる。	4時間
第10回	**脂質の体内代謝②　脂質の貯蔵と利用** 体内に取り込まれた脂質からエネルギーを産生するメカニズムおよび、体内における脂質の合成のしくみについて理解する。	生体内における脂質の貯蔵と利用についてまとめる。	4時間
第11回	**タンパク質の概要と消化吸収** 食品中に含まれるタンパク質を消化吸収する過程について、消化酵素の働きとともに理解する。	タンパク質の消化吸収についてまとめる。	4時間
第12回	**タンパク質の体内代謝①　タンパク質・アミノ酸の代謝** 体内におけるタンパク質の合成・分解、アミノ酸の代謝について理解する。	タンパク質とアミノ酸の代謝についてまとめる。	4時間
第13回	**脂質およびタンパク質についてまとめ・知識の確認②後半** 脂質およびタンパク質の栄養についてのまとめと、試験を行う。	第９回～第１2回までの復習をする。課題レポートを作成する。	4時間
第14回	**タンパク質の栄養価** タンパク質の栄養価の評価方法について理解する。	タンパク質の栄養価の評価についてまとめる。	4時間

421

授業科目名	**栄養学総論Ⅱ**				
担当教員名	弓岡 仁美				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養学は、食物の持つ機能性成分と生体との相互作用について学ぶことを基本とする。
本講義では、人体における栄養素の消化、吸収、代謝に関わる器官の位置や構造、機能を把握し、恒常性の維持および生体調節機能に関わる器官とその調節因子について学修する。人体の機能維持と栄養との関係について、栄養学と食品学、解剖生理学、生化学等の知識を融合して、生命活動を縦横に理解できることを目標として、基本的な知識を習得する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養学分野の専門知識	人体の機能維持と栄養との関係について、栄養学と食品学、解剖生理学、生化学等の知識を融合して、生命活動を縦横に理解できる。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養と健康との関わりについての理解	栄養と健康との関わりについて理解し、説明することができる。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		栄養学の知識に関して、他者の意見をよく聞き、自己の意図を正確に伝えて解説することができる。
2. DP8.意思疎通		講義内容を振り返ることにより、自ら主体性をもち、積極的に学びに取り組むことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験	50 %	： 定期試験期間中に、全授業内容を範囲とした筆記試験を行う。
中間試験	30 %	： 授業内で中間試験を2回実施する。
小テスト、提出物	20 %	： 提出期限内に提出された課題や振り返りシートについて、課題に対する理解度やその内容を評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年

渡邉早苗・山田哲雄・武田ひとみ・橋詰和慶／編	・スタンダード人間栄養学 基礎栄養学（第4版）	・朝倉書店	・2025　年
多久和　典子・多久和　陽　著	・なるほどなっとく！解剖生理学 改訂3版	・南山堂	・2023　年

参考文献等

随時、授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　火曜日2限目

場所：　栄養第2研究室

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**人体の構造と機能** 細胞や組織など人体の構造と、各臓器の位置および機能について理解する。 管腔内消化と消化管ホルモンによる調節について理解する。	管腔内消化についてまとめる。	4時間
第2回	**消化・吸収と三大栄養素の体内動態まとめ** 三大栄養素の消化についてのまとめを行う。また、栄養素の吸収機構および吸収後の輸送について理解する。	三大栄養素の消化・吸収について説明できるようにする。	4時間
第3回	**摂食行動の調節・エネルギー代謝** 摂食行動と自律神経系による調節について理解する。 エネルギー代謝の概念およびエネルギー消費量について理解する。	摂食行動と自律神経系による調節とエネルギー消費量と影響因子についてまとめる。	4時間
第4回	**ビタミンの栄養（脂溶性ビタミン）** 体内の代謝や生理機能の調節における脂溶性ビタミンの役割を理解する。	脂溶性ビタミンの過剰症と欠乏症についてまとめる。	4時間
第5回	**ビタミンの栄養（水溶性ビタミン）** 体内の代謝や生理機能の調節における水溶性ビタミンの役割を理解する。	水溶性ビタミンの過剰症と欠乏症についてまとめる。	4時間
第6回	**ミネラルの栄養** ミネラルの生理機能の調節におけるの役割を理解する。	ミネラルの過剰症と欠乏症についてまとめる。	4時間
第7回	**まとめと知識の確認①前半** 第1回～第6回までの内容についての振返りと試験を実施する。	第1回～第6回までの内容について復習しておく。 課題レポート	4時間
第8回	**血液の成分と造血** 血液に含まれる成分および、血液凝固とビタミンの関係について理解する。 血球の分化と成熟について理解する。	血液中の成分、血液凝固についてまとめる。	4時間
第9回	**赤血球の構造と機能に関わる栄養素** 赤血球の構造と機能に関わる栄養素について学び、貧血とビタミンの関係について理解する。	貧血とビタミンの関係についてまとめる。	4時間
第10回	**肝臓の構造と機能　栄養素の代謝** 肝臓の構造と肝臓における栄養素の代謝について理解する。	肝臓における栄養素の代謝についてまとめる。	4時間
第11回	**水と電解質** 水およびミネラルの代謝について理解する。	体内における水の出納についてまとめる。	4時間
第12回	**腎臓の構造と機能** 腎臓の構造と水分量調節機能について理解する。 腎臓の生理機能（血圧調節、ミネラルの再吸収、造血作用）について理解する。	腎臓の生理機能についてまとめる。	4時間
第13回	**まとめと知識の確認①後半** 第8回～第12回までの内容についての振返りと試験を実施する。	第8回～第12回までの内容について復習しておく。	4時間
第14回	**エネルギー代謝** 生理的燃焼値について理解する。 基礎代謝、安静時代謝の定義およびそれらに影響を及ぼす因子について理解する。 活動時代謝について理解する。	エネルギー代謝についてまとめる。総復習をして定期試験に備える。	4時間

421

授業科目名	**調理学**				
担当教員名	小川 彩				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

調理学は献立作成から始まり、各種の調理操作を経て食するまでのすべての過程を科学的に扱う学問である。
食事計画、おいしさ、調理操作、調理特性を学ぶなかで、食品の科学的・物理的変化を認識し、それを生かした調理ができるようになることが重要である。また嗜好だけではなく食品の安全・栄養・健康・食文化などについても理解を深める。調理学実習で習得する技術の意味を理解し、さらに、大量調理につながる基礎理論を学習する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	調理に関する基礎知識	食品の安全・栄養・嗜好に基づいた調理理論、調理操作、食事計画について学び、調理の原理を科学的に理解する。
汎用的な力		
1. DP8.意思疎通		他人の意見を踏まえて、調理学に関する自分の意見や知識を伝えることができる。
2. DP6.行動・実践		講義内容を振り返ることにより、積極的に学びに取り組むことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験	60 %	： 全期間の授業内容の理解度を評価する。
提出物	40 %	： 振り返りシートや復習プリントの内容の妥当性を独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
中嶋加代子　編著	・ 調理学の基本第五版　おいしさと健康を目指す	・ 同文書院	・ 2023　年

参考文献等

配布プリント

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。 欠席した場合の配布物は、次の授業日までに各自で栄養第二研究室まで受け取りに来ること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　月曜日4限

場所：　栄養第二研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**調理の意義と目的、調理とおいしさの向上、献立作成の基礎知識** 調理学を学ぶ意義について解説する。 食物のおいしさ、献立作成の基礎について学ぶ。	調理学を学ぶ意義と献立作成時の注意点をまとめる。	4時間
第2回	**非加熱調理操作** 計量、洗浄、浸漬、切断、混合・撹拌、冷却・凍結・解凍の各項目について学ぶ。	非加熱調理操作についてまとめる。	4時間
第3回	**加熱調理操作１（伝熱方法と各種加熱操作）** 伝熱方法と各種加熱操作について学ぶ。	加熱調理操作についてまとめる。	4時間
第4回	**加熱調理操作２（調理機器とエネルギー源）** 調理機器とエネルギー源について学ぶ。	加熱調理操作についてまとめる。	4時間
第5回	**食品の調理性１（米）** 米の調理特性について学ぶ。	米の調理特性をまとめる。	4時間
第6回	**食品の調理性２（小麦粉）** 小麦粉の調理特性について学ぶ。	小麦粉の調理特性をまとめる。	4時間
第7回	**食品の調理性３（いも類、豆類とその加工品）** いも類、豆類とその加工品の調理特性について学ぶ。	いも類、豆類とその加工品の調理特性をまとめる。	4時間
第8回	**食品の調理性４（野菜類、果実類）** 野菜類、果実類の調理特性を学ぶ。	野菜類、果実類の調理特性をまとめる。	4時間
第9回	**食品の調理性５（藻類、きのこ類、油脂類）** 藻類、きのこ類、油脂類の調理特性を学ぶ。	藻類、きのこ類、油脂類の調理特性をまとめる。	4時間
第10回	**食品の調理性６（食肉類）** 食肉類の調理特性を学ぶ。	食肉類の調理特性をまとめる。	4時間
第11回	**食品の調理性７（魚介類類）** 魚介類の調理特性を学ぶ。	魚介類の調理特性をまとめる。	4時間
第12回	**食品の調理性８（卵類、牛乳・乳製品）** 卵類、牛乳・乳製品の調理特性を学ぶ。	卵類、牛乳・乳製品の調理特性をまとめる。	4時間
第13回	**食品の調理性９（デンプン、寒天、ゼラチン）** デンプン、寒天、ゼラチンの調理特性を学ぶ。	デンプン、寒天、ゼラチンの調理特性をまとめる。	4時間
第14回	**調味操作、知識の確認** だし、調味料について学ぶ。 授業の振り返りを行う。	調味操作についてまとめる。	4時間

421

授業科目名	**調理学実習Ⅰ**				
担当教員名	小川 彩				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士として病院にて勤務（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

実習を通じて日本料理、西洋料理、中国料理の基本的な調理操作（切断・洗浄・浸漬・加熱など）及び各種食品素材の調理特性や取り扱い方法、盛りつけ、配膳、マナー等を習得する。また、日常の献立作成を行えるようになる上で重要な食材の彩りや、美しい食材の切り方などについて考え、食材の重量感覚を意識できるようにする。さらに、調理技術のみではなく、衛生管理の重要性についても身につけ、安全・衛生・健康に配慮した調理ができる能力を養うことを目標とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	調理の基礎技術力をつける	基本的な包丁技術と基礎調理を身につけることができる
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	衛生管理を身につける	衛生面に配慮した調理操作を実践できる
汎用的な力		
1. DP9.役割理解・連携行動		周りの人と協力してものを作り上げることができる
2. DP9.役割理解・連携行動		集団の中で責任を持ち、自分の役割を果たすことができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業態度	30 %	： 授業内の積極性、取り組む姿勢について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
実技試験	20 %	： 鯵の三枚おろしの実技試験を独自のルーブリックに基づいて評価する。
授業内課題	20 %	： 実習ノートの作成及び提出を指示した課題を、独自のルーブリックに基づいて評価する。
期末レポート	10 %	： 期末レポートの内容の妥当性や構成を独自のルーブリックに基づいて評価する。
小テスト	20 %	： 実習内容の理解度を筆記試験で評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

配布プリント

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は１単位の科目であるため、平均すると毎回１時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。欠席時の配布物は、次の授業までに各自で受け取りにくること。また、課題については、欠席時の実習内容のものも全て行い提出すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日4限

場所： 栄養第二研究室

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**調理実習の進め方と注意事項について** 調理実習を始めるにあたっての説明、食中毒のビデオを鑑賞し衛生管理の大切さを学ぶ。 包丁の取り扱い方、研ぎ方についても学ぶ。	調理実習の進め方や流れ、注意事項を理解する。	1時間
第2回	**炊飯・青菜・汁物** お米の研ぎ方、ガスによる直接炊飯について学ぶ。 青菜の取り扱い方、ゆで方について学ぶ。 昆布とかつお節を使用し、一番だしの取り方について学ぶ。	実習ノートの作成	1時間
第3回	**魚のおろし方** 魚の取り扱い方を学び、魚の三枚おろしの習得を目指す。 習得した一番だしを取り、副菜と汁物を作る。	実習ノートの作成	1時間
第4回	**だしについて** 洋だしの基本的な取り方について学ぶ。 そのだしを使用し、主菜と汁物を作る。	実習ノートの作成	1時間
第5回	**実技試験と振り返り** 魚の三枚おろしの実技テストを実施し、これまでの振り返りを行う。	実習ノートの作成	1時間
第6回	**日本料理①　焼き物** 基本的な和食の献立を調理する。	実習ノートの作成	1時間
第7回	**日本料理②　煮付け** 基本的な和食の献立を調理する。	実習ノートの作成	1時間
第8回	**特別実習** 特別講師の先生による調理実習	実習ノートの作成	1時間
第9回	**西洋料理①　焼き物** 基本的な洋食の献立を調理する。	実習ノートの作成	1時間
第10回	**西洋料理②　揚げ物** 基本的な洋食の献立を調理する。	実習ノートの作成	1時間
第11回	**中国料理** 基本的な中国料理の献立を調理する。	実習ノートの作成	1時間
第12回	**行事食** 七夕の献立を調理する。	実習ノートの作成	1時間
第13回	**日本食のマナー、調理に必要な計算方法について** 日本食のマナーについて学ぶ。 調理に必要な計算問題の復習をする。	実習ノートの作成	1時間
第14回	**調理ポイントについて** 実習での調理ポイントについて振り返る。振り返りテスト。	実習内容を振り返り、実習ノートに整理する。	1時間

421

授業科目名	**調理学実習Ⅱ**				
担当教員名	小川 彩				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士として病院にて勤務（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

調理学実習Ⅰで学んだ基本的な調理操作をもとにして応用的な調理学実習を行う。習得した技術をレベルアップさせ、日本料理・西洋料理・中国料理を献立形式で実習し、安全、栄養、嗜好を兼ね備えた調理を行う力を養うことを目的とする。調理器具の合理的な使用方法、時間を追った計画的・能率的な実習習慣を習得すると共に伝統的な行事食、食事作法の指導を行う。また、栄養摂取量の計算を行い、献立作成に必要な栄養価計算を習得する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	調理の基礎技術を活かし、応用力をつける	衛生面に配慮し、決められた時間内に調理から片付けまでの一連の作業を正確に実践できる
汎用的な力		
1. DP9.役割理解・連携行動		周りの人と協力してものを作り上げることができる
2. DP9.役割理解・連携行動		集団の中で責任感を持ち、自分の役割を果たすことができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業態度	30 %	： 授業内の積極性、取り組む姿勢について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
授業内課題	30 %	： 実習ノート、栄養価計算を独自のルーブリックに基づいて評価する。
実技試験	30 %	： 授業で学んだ基礎技術をルーブリックに基づいて評価する。
期末レポート	10 %	： 期末レポートの内容の妥当性や構成を独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

配布プリント

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は１単位の科目であるため、平均すると毎回１時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。欠席時の配布物は、次の授業までに各自で受け取りにくること。また、課題については、欠席時の実習内容のものも全て行い提出すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日4限

場所： 栄養第二研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**基本の調理操作の確認** 前期に学んだ基礎技術を振り返る。	レポートの作成	1時間
第2回	**日本料理①　煮物** 白ご飯・魚のあんかけ・筑前煮・味噌汁	実習ノートの作成	1時間
第3回	**日本料理②　揚げ物** 赤飯・鶏の竜田揚げ・きんぴらごぼう・味噌汁	実習ノートの作成、栄養価計算	1時間
第4回	**日本料理③　蒸し物** いもご飯・ホイル焼き・五目ひじきの煮物・茶碗蒸し	実習ノートの作成、栄養価計算	1時間
第5回	**西洋料理①　焼き物** バターロール・サケのムニエル・ コールスローサラダ・かぼちゃのポタージュ・カスタードプディング・紅茶	実習ノートの作成、栄養価計算	1時間
第6回	**西洋料理②　煮物・小麦粉炒め** カレーライス・トマトサラダ・ピーチゼリー・紅茶	実習ノートの作成、栄養価計算	1時間
第7回	**西洋料理③　焼き物** バターロール・マカロニグラタン・グリーンサラダ・ミネストローネ・紅茶	実習ノートの作成、栄養価計算	1時間
第8回	**中国料理①　炒め物** 白ご飯・麻婆豆腐・きゅうりの甘酢漬け・わかめスープ・中国茶	実習ノートの作成、栄養価計算	1時間
第9回	**中国料理②　揚げ物** 白ご飯・酢豚・きのこと貝柱の和え物・牛乳かん・中国茶	実習ノートの作成、栄養価計算	1時間
第10回	**特別実習　お菓子** お菓子作りについて学ぶ。	実習ノートの作成	1時間
第11回	**行事食①　クリスマス料理** ローストチキン・オードブル盛り合わせ・カリフラワーのポタージュ・紅茶	実習ノートの作成、栄養価計算	1時間
第12回	**行事食②　お正月料理** 雑煮・黒豆・田作り・松風焼き・だて巻き・紅白菊花大根・かずのこ・きんとん	実習ノートの作成	1時間
第13回	**知識・技術の確認、実技試験** 実習で学んだ切り方や調理ポイントについて振り返る。 実技試験の実施。	実習内容を振り返り、実習ノートに整理する。	1時間
第14回	**和・洋・中の料理の特徴と調理に必要な計算方法の確認** 和・洋・中の料理の特徴について学ぶ。 調理に必要な計算問題の復習をする。	料理の特徴について実習ノートにまとめる。	1時間

421

授業科目名	**給食管理論Ⅰ**				
担当教員名	谷口 信子				
学年・コース等	1回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本科目は、栄養士養成課程において給食運営のために必要な知識について学ぶことを目的としている。今の時代、栄養士に求められることは日本人の健康の保持増進および健康寿命の延伸であるが、実際に就労する場所は多くの給食施設である。したがって、本科目では、給食施設における栄養士業務やフードサービスのシステムについて学び、特に栄養管理の方法について理解する。そのために、「日本人の食事摂取基準2020」を知り、理解する。これまで、給食を「食べる」側で経験したことを基に「作る」側の視点で、気づきや発見を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	栄養士に必要な専門知識	給食施設の種類や栄養士の配置について法律上の制度から理解し、説明できる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食業界における栄養士の役割	給食現場における栄養管理について理解し、その方法について説明できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		給食についての学びを通して、課題や問題点に気づくことができる。
2. DP8.意思疎通		授業内の課題について自分の意見を述べることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準	
授業内課題	20 %	:	授業中にプリントに書き込み、授業終了時にその写真をGoogleclassroomに提出する。
振り返りテスト	50 %	:	毎回Google classroomに提示する振り返りテスト（5点満点）に取り組む。5点×10
定期試験	30 %	:	学期中の学びの知識の確認をテストにより行う。 教科書・自筆プリント持ち込み

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
中山玲子・小切間美保編	・ 給食経営管理論	・ 化学同人	・ 2016 年

参考文献等

日本人の食事摂取基準（2025年版）（第一出版）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。授業を欠席した場合は、Googleclassroom上に授業スライドを提示するのでプリントに書き込んでおくこと。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜昼休み

場所： 栄養第3研究室

備考・注意事項： 上記以外でも研究室にいるときは、いつでも対応する。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**給食の概念** 給食と外食の違いについて考え、給食の概念について理解する。 大阪市の学校給食に関する動画を視聴する。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第2回	**特定給食施設の概要** 健康増進法について学び、その中の特定給食施設について理解する。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第3回	**給食施設における栄養士の役割** いろいろな給食施設の給食の目的と関連する法律、管理栄養士・栄養士の配置について学ぶ。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第4回	**日本人の食事摂取基準（2025年版）** 給食施設では栄養・食事管理を目的として、日本人の食事摂取基準を用いるため、食事摂取基準がどういうものかを学ぶ。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第5回	**栄養・食事管理１（栄養・食事管理の目的）** 栄養･食事管理の目的と実施過程を学び、食事摂取基準を活用した栄養計画について演習を行う。 例を挙げて、対象者の栄養アセスメントを行う。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第6回	**栄養・食事管理２（栄養計画）** 給与エネルギー目標量と給与栄養素量の計画について学ぶ。 事業所を例にして、集団における給与エネルギー目標量を算出する。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第7回	**栄養・食事管理３（食事計画）** 食品構成について学び、献立計画について理解する。 施設別献立作成の留意点について理解する。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第8回	**栄養・食事管理４（食事の評価）** 食事提供と栄養教育について学ぶ。 栄養・食事管理の評価について学び、食事計画におけるＰＤＣＡサイクルについて理解する。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第9回	**生産管理１　（給食で扱う食材）** 食材管理の目的について学び、給食で使用される様々な食材について理解する。 身の回りの物の購入方法について考え、それぞれの方法のメリット、デメリットについて意見を出し合う。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第10回	**生産管理２　（食材の購入方法）** 食材の購入方法と業者との契約方法について学び、給食施設における食材購入業者の選定について理解する。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第11回	**生産管理３　（食材の保管とコスト管理）** 食材の保管および在庫管理について学び、食材費のコストダウン法（ABC分析）を理解する。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第12回	**給食の生産と提供１（給食のオペレーションシステム）** 様々な給食システムについて学び、理解する。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第13回	**給食の生産と提供２（大量調理の特性）** 大量調理の際の調理技術について学び、少量調理との違いを理解する。 また、工程管理のための帳票類について学ぶ。	Google classroom上で予習と復習に取り組む。	4時間
第14回	**給食の生産と提供３（配膳・配食の精度）** 配膳・配食の方法について学び、その精度を上げるためのシステムを理解する。	振り返りテスト総集編に取り組む	4時間

421

授業科目名	**給食管理論Ⅱ**				
担当教員名	谷口 信子				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本科目は、栄養士養成課程において給食運営に必要な知識を身につける科目である。本講義においては施設･設備管理や衛生管理などの実務的な内容と様々な給食施設について理解することを目的としている。本講義は、給食＝フードサービスであることを理解し、栄養面だけでなく、安全面、経済面に至るまで理解し、実践力のある栄養士になるために不可欠な内容である。さらに本講義と並行して、給食管理実習Ⅰが始まるため、講義で得た知識を実践し、関連付けて学ぶことができる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	給食運営の専門知識	給食運営を行う際の安全面、経済面について理解し、説明ができる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	様々な給食施設における栄養士の職務内容についての理解	様々な給食施設における給食運営や栄養士の役割について理解し、説明できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		講義で得た知識から給食業界の課題を検討できる。
2. DP8.意思疎通		講義での気づきや疑問を表現し、他人の意見を受け入れることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

・eラーニング、反転授業

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。
平常点重視

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	70 %	： 授業内で書き込んだプリント提出とGoogleclassroom上の振り返りテストや課題で評価する。
定期試験	30 %	： 給食運営に関する基礎知識の確認を筆記試験で行う。 教科書・自筆プリント持ち込み

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
中山玲子・小切間美保編	・ 給食経営管理論	・ 化学同人	・ 2016 年

参考文献等

レビューブック管理栄養士（㈱メディックメディカ）2025

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けてプリントで予習をすること。欠席した場合は、次回までに必ず研究室へプリントを取りにきて、書き込んでおくこと。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜昼休み

場所： 栄養第3研究室

備考・注意事項： 上記以外でも研究室にいるときはいつでも対応します。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**給食の生産システム１　作業区分と動線** 施設・設備管理の目的を理解し、給食施設の区分と作業動線について学びます。 ドライシステムとその他の関連設備について学びます。	給食で扱う機器についての予習	4時間
第2回	**給食の生産システム２　　給食で扱う調理機器や食器** 調理機器の名称と扱い方について理解します。給食用食器の材質や保守管理について学びます。	レディフードシステムについての予習	4時間
第3回	**給食における安全衛生管理１食中毒の発生状況** 食中毒統計をもとに、現在の食中毒発生状況を知る。 給食における衛生管理の重要性について理解する。	家庭における衛生管理について考えてくる。	4時間
第4回	**給食における安全･衛生管理２** インシデントとアクシデントについて学び、危機管理体制を理解する。	Googleclassroom上での振り返りテストに取り組む	4時間
第5回	**給食における安全･衛生管理３　大量調理施設衛生管理マニュアルについて** 手書きレポートした大量調理施設衛生管理マニュアルをみて、具体的な厨房での行動について理解する。	小テストに向けた設問作成と次回の授業に向けた予習。	4時間
第6回	**事故・災害時対策** 東日本大震災時の記録を動画で見て、災害時における給食施設の対応について学ぶ。	実習におけるインシデントやアクシデントについて事例を探す。	4時間
第7回	**安全・衛生管理4** 安全・衛生管理の範囲で中間テストを行ない、解説する。 給食管理実習で、衛生管理の点から行なっている動きを確認する。	中間テストに向けた学び	4時間
第8回	**医療施設における給食について①　入院時食事療養制度** 入院時食事療養制度について理解する。 病院における栄養士業務について学ぶ。	病院における栄養士の役割について考えてくる。	4時間
第9回	**医療施設における給食について②** 病院における給食業務の流れについて学ぶ。 授業内で、NST,緩和ケア、褥瘡予防などの専門用語について検索する。	淀川キリスト教病院のホスピスについての動画をみてくる。	4時間
第10回	**高齢者施設の食事について** 高齢者施設の種類と食事提供について学び、そこでの栄養士の役割を理解する。 授業内で、ロコモティブシンドローム、サルコペニアなどの専門用語について検索し、発表する。	Googleclassroom上での振り返りテストに取り組む	4時間
第11回	**福祉施設の給食について** 児童福祉や障がい者対象の福祉施設における給食の目的について学び、そこでの栄養士の役割について理解する。	Googleclassroom上での振り返りテストに取り組む	4時間
第12回	**学校給食について** 学校給食の歴史と学校給食法について学び、学校給食の目標を理解する。 また、学校における給与栄養目標量やアレルギーへの対応について学ぶ。	Googleclassroom上での振り返りテストに取り組む	4時間
第13回	**事業所給食** 事業所給食の目的や経営形態について学ぶ。同時に、給食の原価構成についても理解し、売り上げ分析について理解する。 自分のおすすめランチについて発表する。	Googleclassroom上での振り返りテストに取り組む	4時間
第14回	**給食における原価構成とマーケティング** 給食の原価構成と分析、マーケティングを使った企画や戦略について学ぶ。	振り返りテスト総集編に取り組む。	4時間

421

授業科目名	**給食管理実習Ⅰ**				
担当教員名	谷口 信子				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

専門科目の各分野で得た基礎知識を用いて、実際に５０食の食事提供を行う。計画・実施・評価という給食運営の一連の流れを少人数の学生で分担し、給食の運営について理解することを目的とする。また、一人ひとりがその役割を理解し、実行することによって、責任感とチームワークを身につける。給食実習では、自己の体調管理も含め、衛生管理に対する意識を高め、安全でおいしい食事づくりを心掛ける。同時に、授業内課題に取り組み、給食に相応しい献立計画ができる力を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	給食運営の流れを理解する。	給食運営における栄養士の役割について理解できる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食運営の一連の作業を実践し、50食の食事提供を行う。	食事提供を通して、給食運営のＰＤＣＡを理解できる。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		対象者を把握し、適切な食事計画を行うことができる。
2. DP6.行動・実践		各自が果たすべき作業を正確に実践できる。周りを見て行動できる。
3. DP9.役割理解・連携行動		作業を分担し、チームワークをもって、時間通りに作業を進めることができる。
4. DP10.忠恕の心		喫食者に対する思いやりを忘れずに食事を提供できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実習や実技に対して個別にコメントします
・実技・実習後、全体に向けてコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。
一品持ち寄り弁当を持ってきた場合は、３点×２回＝６点加点する。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	50 %	： Google classroomや授業内で指示された課題を提出する。
授業内テスト	30 %	： 実習において必要となる基礎知識を30点満点で評価する。
受講状況	20 %	： 授業への積極的参加や服装等について評価を行い、ポートフォリオを作成する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

カラー版一品料理５００選　第３版（医歯薬出版）
調理・献立作成の基礎（化学同人）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。
各自大量調理を3回行うこと。もし、実習当日欠席した場合は、補習を行う。
実習には体調を整え臨むこと。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　月曜2限

場所：　栄養第3研究室

備考・注意事項：　他に金曜日以外の昼休みに対応します。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**給食管理実習の目的と概要** 本実習の目的と概要について説明 調理実習の献立を基にして、1食分の献立作成を行う。 実習室内見学と手洗い実験を行う。	1食分の献立の栄養価計算を行う	1時間
第2回	**給食の献立作成** 給食施設の献立を参考にして、給食の献立の立て方について学ぶ。	「栄養算」を使って栄養価計算をする。	1時間
第3回	**PCを使った栄養価計算と帳票類作成** 自分の立てた献立の栄養価計算をPCで行う。 給食に必要な帳票類の作成練習をする。	献立作成課題の修正	1時間
第4回	**大量調理実習１** 実習班：１、計画・提供準備・授業内課題・次回の計画：2	実習の振り返り	1時間
第5回	**大量調理実習２** 実習班：２、計画・提供準備・授業内課題・次回の計画：1	実習の振り返り	1時間
第6回	**第1回目実習の振り返りと次回の計画** 1回目の給食実習について振り返り、問題点や改善点を示す。 2回目に向けた試作計画をおこなう。	授業内プリントを仕上げる。	1時間
第7回	**試作①** 第2回目のメニューを試作し、帳票作成する。	次回の実習に向けた予習	1時間
第8回	**大量調理実習３** 実習班：１、計画・提供準備・授業内課題：2	実習の振り返り	1時間
第9回	**大量調理実習4** 実習班：２、計画・提供準備、授業内課題：1	実習の振り返り	1時間
第10回	**試作②** 第3回目のメニューを試作し、帳票作成する。	次回の実習に向けた予習	1時間
第11回	**大量調理実習5** 実習班：１、計画・提供準備・授業内課題：2	実習の振り返り	1時間
第12回	**大量調理実習6** 実習班：２、計画・提供準備、授業内課題：1	実習の振り返り	1時間
第13回	**食品構成表の作成** 実習を振り返り、そのデータを基に食品構成表を作成する。	5日分の学食ランチレポートを作成する。	1時間
第14回	**実習のまとめと実習室の片付け** 実習のまとめと振り返りを行なう。	5日間分の学食ランチレポートを提出する。	1時間

421

授業科目名	学外連携キャリア演習（インターンシップ）				
担当教員名	谷口 信子				
学年・コース等	1回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、食関連企業または施設において、1回生春休みに1週間の体験実習を行います。栄養士が活躍できる現場は幅広く、就職活動における企業研究および社会経験を目的としています。例えば、給食会社の現場では主に調理を主として、施設においては調理だけでなく多職種との連携を学びます。事前の説明会で希望者を募り、本人の希望、面談によってインターンシップ先を決定します。決定後は企業訪問し、実習後は実習ノートの提出及び報告会を行います。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	実際に企業の業務を知ることによって職業理解、社会で求められる事項を理解する。	決められた時間、条件を守りインターンシップを完遂すること
汎用的な力		
1. DP7.完遂		自身の目標を立て、企業の業務内容の把握、実行し、指導、評価を受けながら実習を完遂すること

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実習や実技に対して個別にコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
企業内研修	50 %	： 企業及び施設の配属先責任者の評価
事前事後学修	10 %	： インターンシップ前後の学習度に関して、授業態度等によって評価する。評価は独自のルーブリックによる。
記録	20 %	： インターンシップの記録で評価する。評価は独自のルーブリックによる。
プレゼンテーション	20 %	： 事後報告会において、スライドを作成してプレゼンテーションを行う。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

就職ガイドブック（学内版）
就職活動1冊目の教科書（㈱KADOKAWA）

履修上の注意・備考・メッセージ

事前学習8時間、企業および施設でのインターンシップ5日間、事後報告2時間とします。
実習中は、実習先の指示に従ってください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜

場所： 4時限

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第１回	**インターンシップのガイダンス** 事前学習:インターンシップの意義、教育的効果について	インターンシップを受講する目的を作文する	1時間
第２回	**面談と身だしなみ、マナーに関する学び** 事前学習:面談によりインターンシップ先の希望を聞く。 基本的な身だしなみや言葉遣いの習得のため、専門家より指導を受ける。（特別授業）	企業研究	1時間
第３回	**企業内業務の学習** 体験学習に向けての心構え、守秘義務についての学習 インターンシップ先企業についてプレゼンテーションする	文章作成課題	1時間
第４回	**企業事前訪問** インターンシップ先の企業を事前訪問し、インターンシップ内容の確認、注意事項について学ぶ。	インターンシップ中の実習ノートの準備	1時間
第5回	**インターンシップ** 企業内研修　1日目	実習ノート記入と振り返り	1時間
第6回	**インターンシップ** 企業内研修　2日目	実習ノート記入と振り返り	1時間
	企業内研修　3日目		
	企業内研修　4日目		
	企業内研修　5日目		
	企業内研修　6日目		
	企業内研修　7日目		
第12回	**事後学修とまとめ** 企業様へのお礼状を作成する。 事後学修　インターンシップを体験することによって得たこと、学んだことについてまとめる。 体験を報告書としてまとめ、実習ノートを提出する。	授業後のレポート	1時間
第13回	**就職活動に向けて考える** グループワークによりインターンシップから学んだことを話し合う。	パワーポイント作成	1時間
第14回	**インターンシップのまとめ** インターンシップについて、パワーポイントを使って発表する。	発表原稿作成	1時間

422

授業科目名	**公衆衛生学**				
担当教員名	橋本 弘子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	栄養教育論、栄養教育論実習を本学にて担当、過去、公衆栄養学（全１５回）を担当し、病院での管理栄養士、地域での栄養教育活動、健康教育講師、地域調査研究を実施している。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

公衆衛生の目的は、地域社会において人びとが健康を維持・増進し、質の高い人生をおくることにある。本授業は、社会や自然が人びとの健康にどう影響するのか、また人びとが健康的な生活を営むために社会や自然がどうあるべきかなど、人びとの健康と環境との関わりについて理解することを目標とする。授業では、保健統計による国民の健康状態の把握、水や大気の衛生と健康影響、保健行政および関連法規と、これらを根拠としたわが国の健康増進および感染症への取組みについて学習する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	公衆衛生分野の専門的知識	わが国の国民の健康状態について各種健康指標を用いて説明できる。 社会や自然などの生活環境が私たちの健康に及ぼす影響について説明できる。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	社会における栄養士の意義と役割についての理解	国民の健康の保持増進に関わる栄養士の役割について理解できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		健康に関わる諸問題について、現状を把握し、事象の発生要因を考え推測することができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価はしない。
30分以上の遅刻は欠席とみなす。小テストは理解を深めるために必ず受けること。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
中間テスト	30 %	： 7,8回で中間テストを実施し、返却、解説を行う。
定期試験	60 %	： 本授業で学んだ内容を、中間テスト、配布プリント、テキストから出題する。
授業態度	10 %	： 授業内での積極性及び取り組み状況で評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
栗原伸公　他	・サクセスフル食物と栄養学 基礎シリーズ　公衆衛生学	・学文社	・2024　年

参考文献等

「国民衛生の動向」（厚生統計協会）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学習課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。翌週授業の予習としては、教科書の該当箇所を一読しておいてください。日頃からＴＶニュースを視聴したり、新聞、雑誌、書籍などを読んだりして、健康に関わる出来事や情報について関心をもつようにしてください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 授業の前後以外で質問したい場合は、メールにて受け付けます（m.kitano.masamasa@gmail.com）

メールには必ず氏名と所属を明記してください。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**第1章社会と健康** 健康の概念、公衆衛生の概念、予防医学の一次、二次、プライマリヘルスケア、ヘルスプロモーション三次予防、につい て学ぶ。	一次、二次、三次予防についてまとめる	4時間
第2回	**第2章環境と健康その1** 生態系と人々の生活(生態系と環境保全、地球規模の環境)、環境汚染と健康影響（環境汚染、公害）	環境に関する国際条約をまとめる	4時間
第3回	**第2章環境と健康その2** 環境衛生（気候、空気、温熱、上水道と下水道、廃棄物処理）	上下水道の仕組みについてまとめる	4時間
第4回	**第3章健康、疾病、行動に係わる統計資料その1** 保健統計の概要、人口静態統計(国勢調査、人口の推移、世界人口）人口動態統計(届出制度、出生、死亡死因統計、死産、周産期死亡、乳児死亡、妊産婦死亡）	日本の人口の推移についてまとめる	4時間
第5回	**第3章健康、疾病、行動に係わる統計資料その2** 年齢調整死亡率(直接法、間接法)生命表、平均余命と平均寿命、健康寿命	年齢調整死亡率の計算方法を理解する	4時間
第6回	**第4章健康状態・疾病の測定と評価その1** 疫学の概念(疫学の定義、疫学の対象と領域、疫学研究における因果関係）、疫学指標とバイアスの制御（疾病頻度、曝露効果の測定、バイアス） 疫学の方法(記述疫学、生態学的研究、横断研究、コホート研究、症例対照研究、介入研究、ランダム化比較対照試験)	罹患率、有病率、相対危険・寄与危険、オッズ比の求め方を理解する	4時間
第7回	**第4章健康状態・疾病の測定と評価その2** スクリーニング（敏感度、特異度、陽性反応的中度、陰性反応的中度、有病率） エビデンスに基づいた医療EBM及び保健対策EBPH（エビデンスレベル、系統的レビュー、メタアナリシス、ハイリスク戦力、ポピュレーション戦略）、疫学研究と倫理	敏感度、特異度の計算方法を理解する	4時間
第8回	**第5章生活習慣の現状と対策その1** 健康に関連する行動と社会、身体活動・運動、喫煙行動、飲酒行動、	健康日本21(第二次）についてその目標をまとめる	4時間
第9回	**第5章生活習慣の現状と対策その2** 睡眠、休養、ストレス、歯科保健行動	健康日本21(第二次）現状についてまとめる	4時間
第10回	**第6章主要疾患の疫学と予防対策その1** がん（主要部位のがん、がん対策、がん検診）循環器疾患、代謝疾患（メタボリックシンドローム）、骨・関節疾患（ロコモティブシンドローム）	主要部位のがんについてまとめる	4時間
第11回	**第6章主要疾患の疫学と予防対策その2** 感染症(感染症法、主要な感染症、検疫と予防接種）、精神疾患、その他疾患、自殺、不慮の事故、虐待、暴力	感染症法に基づく疾患についてまとめる	4時間
第12回	**第7章保健医療・福祉の制度その1** 社会保障の概念、保健・医療。福祉における行政の仕組み、医療制度（医療保障制度、医療費）福祉制度（社会福祉、障害者福祉）	わが国の医療制度についてまとめる	4時間
第13回	**第7章保健医療・福祉の制度その2** 地域保健(保健所、市長保健センター、地域保健法）、母子保健（母子保健法、母子健康手帳、健やか親子21）、成人保健(特定健康診査・特定保健指導、高齢者医療の確保に関する法律)	保健所と市町村保健センターについてまとめる	4時間
第14回	**第7章保健医療・福祉の制度その2及び全体のまとめ** 高齢者保健・介護（介護保険法、地域包括支援センター） 産業保健(労働安全衛生法、労働災害）、学校保健(学校保健統計、学校保健安全法、栄養教諭、学校感染症）国際保健（WHO,FAO,コーデックス委員会） 全体のまとめと本試験対策	まとめプリント作成に取り組む。	4時間

422

授業科目名	**社会福祉概論**				
担当教員名	中川 陽子				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	障害児・者の居宅サービス・高齢者福祉サービス及び移動介護に従事				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

社会福祉とは、簡単にいうと人の幸福をめざすものである。人と社会とのつながりに困難が生じた場合、その課題解決を図ったり緩和したりするための制度や仕組み、またその周囲の人や環境が必要である。栄養士は、一人ひとりの日常生活を「食」の面から支える専門職であると同時に社会福祉専門職やその他の専門職と連携している。栄養士は、専門職として社会福祉の現状を知り、向き合い方を考えることが大切である。
社会福祉の法や制度・政策は、私たちが社会生活を送るうえで欠かすことはできないものであり、日常的に多岐にわたっている。現代の日本は、児童虐待や貧困などさまざまな社会問題を抱えており、その問題に直面している人々も多い。
本科目では、社会福祉が必要とされる社会や人々の現状を理解するとともに、社会福祉についての基本的な知識を習得する。そして、社会福祉を必要としている人の生活課題に真摯に向き合い支援できるよう他者の考え方や価値観についても学んでいく。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	福祉学分野の専門知識	栄養士として社会福祉全般の基礎的理解と現代の日本が抱える福祉に関する社会問題と課題について理解し、説明することができる。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	専門職の意義や職務内容に関する理解	栄養士や社会福祉専門職、医療従事者など職種間連携について知識を深め、さまざまな専門職の意義や職務内容に関する理解し、説明することができる。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		社会福祉に関する他人の意見や主張を正確に把握することができる。
2. DP8.意思疎通		他人の意見を踏まえて、社会福祉に関する自分の意図や主張を伝えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・課題解決学習(PBL)

教科書及び配付プリント等を使用し、講義形式を基本としてすすめる。適宜、視聴覚教材等を使用し、グループワークなどを取り入れる。また、学生同士、学生と教員間で社会福祉について学んだことを発表する機会を設け、アウトプットする。

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とする。また、定期試験（レポート）の提出が確認できなければ放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とする。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	30 %	： 「社会福祉」の知識・技能に関する問題を授業内課題（100点満点）として課し、30%換算で評価する。
振り返りシート	30 %	： 独自のルーブリックに基づいて、各回振り返りシートの総合点を30%換算で評価する。
授業への取り組み状況		： 独自のルーブリックに基づき、授業に取り組む姿勢や意欲、グループ討議や発表などの積極性や理論性を20%換算で評価する。

20　%

定期試験（レポート）　：　「社会福祉」の知識・技能に関する問題及び支援に関する考察について100点満点で点数化し、20%換算で評価する。

20　%

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
鳥野猛（編著）	・『新・初めての社会福祉論』	・ 法律文化社	・ 2022　年

参考文献等

適宜紹介します。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間以上の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の予習をし、内容を記録しておくこと。授業外学修課題として振り返りシートを作成し、次回授業で提出すること。授業内マナーを守り積極的に授業に参加すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　初回授業時に提示する

場所：　中川研究室

備考・注意事項：　その他の曜日や時間に面談を希望する場合は、Gメールで事前に連絡をしてください。
Gメールには、学年・クラス・学籍番号・名前を明記してください。
Gメールアドレス　nakagawa-yo@g.osaka-seikei.ac.jp

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**社会福祉の理念** ・授業内容・計画及び評価方法の説明をします。 ・栄養士が社会福祉を学ぶことの意義と授業の進め方について説明します。 ・栄養士の視点から社会福祉の理念・事例について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.14～21)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第2回	**家族の変容と社会福祉** ・家族形態の変化と子育てや介護について学びます。 ・家族を支える法・制度と課題について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.22～31)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第3回	**日本社会における福祉職の形成過程** ・社会福祉の歴史的変遷を学びます。 ・なぜ国家資格の専門職が必要となったのかを考えます。 ・事例をもとに専門職各々の仕事について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.32～43)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第4回	**保育職に求められる専門性** ・保育職と保育施設について、栄養士との連携について学びます。 ・保育職の専門性やリスクマネジメント、課題について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.44～53、94～103)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第5回	**介護職に求められる専門性、支援と社会福祉** ・QOL（生活の質）、ADL（日常生活動作）、介護技術について事例をもとに学びます。 ・外国人介護福祉士の受け入れの現状、介護に関するリスクマネジメント、虐待について学びます。 ・施設介護、在宅介護について学び、多職種連携（栄養士・福祉職・医療従事者）について考えます。 ・介護と地域福祉について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.54～63)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第6回	**専門職の課題と制度対応** 専門職の不足と入所に関する課題について学びます。 保育・介護に関する事例と判例について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.64～73)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第7回	**現代の社会福祉法制度体系** ・社会福祉法制度の基本構造と体系について学びます。 ・社会福祉専門職の専門性と倫理、専門職の現状と資格制度について学びます。 ・事例をもとに専門職の連携・協働について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.74～85)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第8回	**子育て支援と社会福祉**	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.86～93)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間

	・子ども・子育て支援・保育施策について学びます。 ・課題のある子育て家庭のための取組み、社会的養護について学びます。 ・子育て家庭に必要な支援のありかたを考えます。		
第9回	**障害のある方への支援と社会福祉** ・障害の概念、障害者福祉の理念、法制度について学びます。 ・障害児・者について理解を深めます。 ・障害者の権利と権利擁護について考えます。 ・事例をもとに障害児・者に必要な栄養士としての支援のあり方を考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.104～113)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第10回	**貧困・低所得者支援と社会福祉** ・貧困・低所得について学びます。 ・生活困窮者自立支援制度、生活保護について学びます。 ・健康で文化的な最低限度の生活について考えます。 ・グループワークを通して人権について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する資料(授業時に配付)を通読し、自学として資料プリントに調べたことを書き込む。	4時間
第11回	**相談援助の理論・意義・機能、相談援助の対象・過程・方法・技術** ・課題を課し、社会福祉に関する基本的知識、応用的知識に対する理解度を確認します。 ・相談援助の理論、相談援助の意義、相談援助の機能について学びます。 ・相談援助の対象、過程、方法、技術、エンパワメントについて学びます。 ・栄養士としての自己覚知や燃え尽き症候群について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.114～137)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第12回	**社会福祉行政と実施体制、地域福祉の推進** ・社会福祉の実施体制と財政について学びます。 ・地域によってサービスが異なる場合があることを踏まえ、生活困難時に利用されるさまざまな社会資源（市町村地域福祉計画、都道府県地域福祉支援計画、社会福祉協議会、地域包括支援センター、民員・児童委員、NPO法人・自助グループ、民間企業などの参入）について学びます。 ・公民協働による福祉コミュニティの構築と社会資源開発について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.138～147)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第13回	**社会福祉と権利擁護** ・栄養士が関連する事例をもとに権利擁護の概念と苦情解決、第三者評価、成年後見、未成年後見、福祉オンブズパーソンについて学びます。 ・福祉サービス利用児・者への権利擁護について考えます。	授業内容の振り返りを行う。次回の講義に該当する部分(pp.148～159)を通読し、自学として教科書に調べたことを書き込む。	4時間
第14回	**・諸外国の社会福祉の動向、総合的まとめと振り返り** ・諸外国の社会福祉について学びます。 ・今までの授業の振り返りとまとめ（学修外課題で記入している目標達成度、自己評価も含む）をします。	学修成果物を完成させる。社会福祉に関しての理解度の確認を行いながら目標達成度、自己評価を行っておくこと（指定用紙あり）。本科目について振り返りを行い、定期試験準備をする。	4時間

422

授業科目名	**生化学**				
担当教員名	弓岡 仁美				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本科目では、私たちの体の中で起こる栄養素の代謝について詳細に学び、生命活動の現象を化学物質の流れから探求する力を修得することを目的とします。人体を構成する細胞および組織の微細構造とそれを構成する基本的物質の生化学的性質･特徴、および生体内における代謝、さらに生体の調節機能や恒常性のメカニズム、遺伝子発現とその制御について学びます。また、食品が原因で起こる疾病や、アレルギーを中心とした免疫反応にも触れます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養素の代謝	生命現象を化学的に説明できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		栄養素の必要性を理解し、説明できる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価はしない。
30分以上の遅刻は欠席とみなす。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
中間テスト	30 %	： 期間中２回中間テストを行い、平均点で評価する。
定期試験（筆記）	50 %	： 本授業で学んだ内容を、配布プリント、テキストから出題する。
小テスト・提出物	20 %	： 期限内に提出された小テストや提出物について評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
岡　純・曽根英行・沼田卓也　編著	・Ｎブックス　生化学の基礎	・建帛社	・2020　年

参考文献等

「生化学辞典」（東京化学同人）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められます。欠席した場合、授業の配布資料は研究室に受け取りに来てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　火曜日2時限目

場所：　栄養第２研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**人体の構造・代謝の概要・生体のエネルギー** 人体を構成する細胞と細胞小器官、生体膜について学ぶ。三大栄養素の消化・吸収の特徴について復習し、エネルギー代謝の全体像について学ぶ。	生体を構成する細胞と組織についてまとめる。三大栄養素の消化・吸収とエネルギー代謝についてまとめる。	4時間
第2回	**糖質の構造と機能** 糖質の化学、糖質の構造、糖質の分類について学ぶ。	糖質の分類をまとめる。	4時間
第3回	**糖質の代謝** 解糖系、ＴＣＡ回路と電子伝達系、ペントースリン酸回路、グルクロン酸回路、グリーコーゲンと血糖値の維持について学ぶ。	解糖系、ＴＣＡ回路と電子伝達系の特徴をまとめる。	4時間
第4回	**脂質の構造と機能** 脂質の化学、脂質の構成成分、脂質の分類について学ぶ。	脂質の分類をまとめる。	4時間
第5回	**脂質の代謝** 脂肪酸とトリアシルグリセロールの生合成、β-酸化とケトン体の合成、不飽和脂肪酸の代謝、生体内での脂質の運搬、コレステロールの合成について学ぶ。	脂質の代謝についてまとめる。	4時間
第6回	**中間まとめと知識の確認（前半）** エネルギー代謝、糖質、脂質について復習する。	前半の授業を復習する。	4時間
第7回	**たんぱく質の構造と機能** アミノ酸の構造と性質、ペプチド、たんぱく質の構造について学ぶ。	たんぱく質、ペプチド、アミノ酸についてまとめる。	4時間
第8回	**酵素の構造と機能** 体内で働く酵素の性質と特性、酵素活性の調節のしくみについて学ぶ。	酵素についてまとめる。	4時間
第9回	**たんぱく質・アミノ酸の代謝** 非必須アミノ酸の生合成、たんぱく質・アミノ酸の異化、アミノ酸の特殊生成物への変換について学ぶ。	体内でのたんぱく質、アミノ酸の変化をまとめる。	4時間
第10回	**核酸、遺伝子の構造と機能とその代謝** 核酸の構造と、細胞分裂とＤＮＡの複製、ヌクレオチド、プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝について学ぶ。たんぱく質の生合成（転写と翻訳）について学ぶ。	核酸の種類と構造および、たんぱく質の生合成をまとめる。	4時間
第11回	**ビタミンの栄養** 脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンと、ビタミンの栄養学的機能について学ぶ。	ビタミンの栄養学的機能についてまとめる。	4時間
第12回	**体の恒常性とその調節機構** ホルモンの分類と作用機構、ホルモン分泌量の制御、ホルモンによる代謝調節、女性ホルモンと性周期について学ぶ。	ホルモンの分類をまとめる。	4時間
第13回	**免疫、アレルギー** 免疫の種類、アレルギーについて学ぶ。	アレルギーについてまとめる。	4時間
第14回	**まとめと知識の確認（後半）** たんぱく質、遺伝子、ホルモン、免疫について復習する。	後半の授業について復習する。	4時間

422

授業科目名	生化学実験				
担当教員名	弓岡 仁美				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実験				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

摂取した食物の成分と生体との相互作用を理解するためには、生体に関する化学的な知識と理解が必要である。これまでの栄養学や生化学、臨床栄養学などの講義で習得した知識をもとに、生体構成成分を試料とした定量実験や定性実験などを通じて、生体成分の取り扱いや定量操作の基本について習得する。そして化学的な側面から栄養素の消化吸収や代謝について理解を深める。さらに、実験結果を栄養指導への応用につなげるための考察を行いレポートにまとめる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	生化学に関する知識	代表的な生体成分に関する実験を通じて、生体における栄養素の消化吸収、代謝について化学的に理解することができる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	生化学データの分析力	得られた実験結果をもとに、生化学的データから疾患を診断し、今後の栄養管理目標を示すことができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		実験テーマに関するプレゼンテーションを実施する。他者に分かりやすく説明したり、質問に回答することで、課題について論理的に考え、課題を発見し解決することができる。
2. DP8.意思疎通		グループで実験を行い、実験結果について考察を行う中で、他者の意見を聴き、自己の意図を正確に伝えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実習や実技に対して個別にコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。
規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
各実験内容についてのレポート	60 %	： 内容の妥当性と論理的構成について、独自のルーブリックに基づいて評価します。
実験内容のプレゼンテーション	20 %	： 実験内容に関するグループ単位での発表について、内容の妥当性と論理的構成および質問に対する回答について、独自のルーブリックに基づいて評価します。
小テスト	10 %	： 授業内で授業内容と関連する内容の小テストを行います。
期末レポート	10 %	： 期末レポートについて、その内容の妥当性と論理的構成を独自のルーブリックに基づいて評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

・栄養学総論、食品学、生化学、臨床栄養学の教科書を参考にしてください。

履修上の注意・備考・メッセージ

実験科目であるため、毎回の授業後にはレポートを提出する必要がある。本科目は、1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日　2時限目

場所： 栄養学科　第2研究室

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第　1回	**オリエンテーション　／　糖質について** ・授業概要および成績評価方法について理解する。 ・実験時の注意事項、実験レポートの作成方法について理解する。 ・次回の糖質についての実験準備を行う。	次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第2回	**糖質の定性反応とその特徴　：　未知試料の判定** 糖質の構造や性質の違いによる定性反応の特徴を利用して、未知試料溶液の判定を行うことにより、糖質の特徴について理解する。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第3回	**糖質の消化に関する実験　：　アミラーゼによるデンプンの消化** だ液に含まれるα-アミラーゼを用いてデンプンを分解し、ヨウ素デンプン反応により、だ液中のアミラーゼの活性を求める。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第4回	**糖質の定量実験　：　血糖値の測定** 空腹時および糖負荷試験後と仮定した試料血清中のグルコース濃度（血糖値）をグルコースオキシダーゼ法により定量し、糖尿病の診断について考察する。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第5回	**脂質の消化に関する実験　：　リパーゼの活性測定** 脂肪にリパーゼを作用させ、酵素反応における経時的変化を調べることにより、脂質の消化に及ぼす乳化剤の影響について理解する。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第6回	**脂質の定量実験　：　血清総コレステロール濃度の測定** 試料血清中の総コレステロール濃度を定量し、脂質異常症に関する診断や、脂質の管理目標について考察する。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第7回	**タンパク質の定性反応とその特徴　：透析を利用した未知水溶液の判定** 糖質やアミノ酸、タンパク質を含む溶液について透析を行い、透析の原理について理解するとともに、それぞれの溶液について定性反応により判定を行う。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第8回	**タンパク質の消化に関する実験　：　ペプシンによるタンパク質の消化** ペプシンを用いてタンパク質を消化し、消化酵素の反応速度に及ぼすpHや温度の影響について考察する。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第9回	**アルコールパッチテスト　／　アルデヒドデヒドロゲナーゼ2遺伝子（ALDH2）の遺伝子型の推定①** アルコールパッチテストを行い、アルコールに対する体質について理解する。 毛髪からDNAを抽出し、そのDNAを鋳型にしてPCR法によりALDH2の遺伝子を増幅する。 また実験を通して、DNAの取り扱いやPCR法について学ぶ。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第10回	**アルデヒドデヒドロゲナーゼ2遺伝子（ALDH2）の遺伝子型の推定②** 増幅したALDH2のDNA断片を電気泳動し、遺伝子型を推定する。 また実験を通して、DNAの取り扱いやPCR法について学ぶ。	実験レポートの作成　（課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間

第11回	**食品に含まれるアレルゲンタンパク質の電気泳動（SDS-PAGE）** 食物中のタンパク質をSDS-PAGEにより分離し、食物アレルギーを引き起こす主要アレルゲンについて理解し、食物アレルギーの食事指導について考察する。	実験レポートの作成 （課題を含む）および、次回の実験について配布したプリントを読み、実験内容、実験方法についてイメージしておく。	2時間
第12回	**まとめ：プレゼンテーション資料作成** 実験内容に関して、各グループ毎に資料を準備する	プレゼンテーション資料準備と事前練習	2時間
第13回	**テーマ別発表（第1グループ）** 各グループ毎に発表および質疑応答を行い、発表内容および発表資料等について相互評価する。	プレゼンテーション資料準備と事前練習	2時間
第14回	**テーマ別発表（第2グループ）** 各グループ毎に発表および質疑応答を行い、発表内容および発表資料等について相互評価する。	プレゼンテーション資料準備と事前練習	2時間

422

授業科目名	運動生理学				
担当教員名	藤林 真美				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

［テーマ］
運動生理学とは、運動による身体各機能の変化・適応を学ぶ学問である。この授業では日常的な身体活動や運動時の栄養代謝及び身体に及ぼす影響や変化について理解する事を目標とし、健康や運動に関連する幅広い分野において活躍できる知識の取得を目的とする。

［到達目標］
１．運動生理学（全般）の基礎的な知識の習得
２．運動、身体活動におけるエネルギー消費量についての理解
３．運動強度の変化と栄養代謝の関係（特に糖質・脂質）についての理解

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	身体の構造・機能、生理学的観点からの運動による全身への影響についての理解	上記内容について、具体的イメージを持って理解できる
汎用的な力		
1. DP8.意思疎通		クラスメイトや教員と積極的にコミュニケーションをとることができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
受講状況	10 %	： 各回授業への積極的参加や授業態度
単元確認テスト（授業内）	30 %	： 単元確認のテストを授業内に全3回実施。
定期テスト	60 %	： 定期試験期間中に、運動生理学の基礎的知識について出題する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
編著：麻見直美、川中健太郎	・ 運動生理学	・ 羊土社	・ 2024 年

参考文献等

増田敦子「解剖生理をおもしろく学ぶ」サイオ出版

履修上の注意・備考・メッセージ

①本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回２時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

②単元確認テスト3回、定期テスト1回の受験に向けては余裕をもって学習に取り組むこと。

③本科目は、テキストへの書き込みや講義内容をノートにまとめてもらうため、各自ノート（ルーズリーフ等も可）を持参すること。

④単元確認テスト欠席者は別途課題を課す。課題提出者は成績評価時に考慮する(該当単元確認テスト時の取得得点を0とはしない)が、課題提出がない場合は単元確認テスト時の取得得点を0とする。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　授業の前後

場所：　授業の教室および非常勤講師室

備考・注意事項：　授業前後に授業の教室および非常勤講師室にて対応します。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ガイダンス、栄養学と運動生理学とのかかわり** ガイダンス 食事と身体運動との関わりについて解説する	教科書 p14～18を読んでおく	4時間
第2回	**骨格筋の構造と筋収縮** 骨格筋の構造，筋線維の種類，筋収縮の仕組みについて解説する	教科書 p19～30を読んでおく	4時間
第3回	**神経系の役割** 神経系の基本構造と分類，運動神経による骨格筋制御の仕組みについて解説する	科書 p32～44を読んでおく	4時間
第4回	**運動と循環・呼吸　　確認テスト** 心臓の機能と血液循環の仕組み，肺や末梢組織におけるガス交換の仕組み，酸素摂取量・消費量の基本について復習する	教科書 p46～56を読んでおく	4時間
第5回	**酸素摂取量と運動時のエネルギー代謝** 身体活動に伴う酸素摂取・消費量の変化と運動トレーニングによる適応について解説する	教科書 p57～63を読んでおく	4時間
第6回	**運動とエネルギー源** ATPの再合成と３つのエネルギー供給系について復習し，運動強度による応答の違いについて解説する	教科書 p66～84を読んでおく	4時間
第7回	**エネルギー消費量** 安静時および運動によるエネルギー消費とその推定方法について解説する	教科書 p86～99を読んでおく	4時間
第8回	**身体組成・体格　　確認テスト** 身体の構成成分と分類，測定方法や測定式について解説する	教科書 p101～112を読んでおく	4時間
第9回	**筋肉づくりとタンパク質** タンパク質の代謝について復習し、年齢や運動量に見合ったタンパク質摂取方法について解説する	教科書 p114～129を読んでおく	4時間
第10回	**骨づくりと栄養素・身体活動** 骨の構造・機能について復習し、運動が骨形成に及ぼす影響について解説する	教科書 p131～142を読んでおく	4時間
第11回	**体温調節と水分補給** 熱産生と放散による体温調節，暑熱・寒冷順化や運動トレーニングによる変化について解説する	教科書 p144～152を読んでおく	4時間
第12回	**加齢に伴う身体機能の変化　　確認テスト** 加齢に伴う身体機能の変化について復習し、運動の効果について解説する	教科書 p154～167を読んでおく	4時間
第13回	**運動と健康** 安全かつ効果的な運動支援の考え方，個々人に応じた至適運動強度の設定法について解説する	教科書 p169～187を読んでおく	4時間
第14回	**身体活動と健康** 身体活動が健康に及ぼす影響について解説する。「身体活動基準」「アクティブガイド」について解説する	教科書 p189～199を読んでおく	4時間

422

授業科目名	食品衛生学実験				
担当教員名	石川 和江				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実験				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養士にとって食の安全や衛生を理解することは、重要な事項です。食品衛生学実験では、食品に関わるものを対象とする衛生学の検査方法を習得することを目的とします。授業では、環境や食品に存在する一般細菌や汚染指標菌、生体に存在する細菌などの分離同定試験や、加工食品中の食品添加物分析、鮮度の判定実験などを行います。食品衛生学で学んだ内容を実験により理解を深め、衛生的な作業を行える能力を養う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	食の安全確保のための知識と技能	食の安全確保のための方法を理解する
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	調理過程における食の安全性確保	調理の過程で発生する各種リスクを理解し、排除できる能力を身に付ける

汎用的な力	
1. DP4.課題発見	食の安全を脅かす原因を見つける力を養う
2. DP6.行動・実践	食を安全に扱い、行動に移す力を養う

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「D」とします。授業開始20分以後の遅刻はすべて欠席とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	50 %	： 指定したレポートおよび課題のすべてを決められた期日までに必ず提出することを条件とし、レポートの内容により評価する。
受講態度	20 %	： 実験への参加度を点数化して評価する。
まとめ試験	30 %	： 最終日もしくは定期試験期間中に実験内容についての理解度を確認するために実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特に無し

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
授業外学修課題（レポート）に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習を行うこと。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 実験室

備考・注意事項： 質問はメールでも対応致します。メールの際は、題名に学籍番号を記載すること。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**実験内容の説明と諸注意** ・14回の実験内容についての説明 ・化学実験を行う上での諸注意 ・試薬の取り扱い方についての説明 ・微生物実験を行う上での留意事項について ・レポートの書き方についての説明 ・実験操作の練習（正確なピペッティング、ガスバーナーの使い方など）	講義内容を振り返り、復習する。第1回目のレポートは、正確性の練習の結果について。翌週、提出すること。	2時間
第2回	**鮮度の判定** 牛乳と卵を試料とし、鮮度の判定方法について学ぶ。 牛乳・アルコールテスト 卵・比重による方法 ・卵黄係数 ・ハウユニット ・pH測定	講義内容を振り返り、復習する。第2回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第3回	**油脂の変質試験** 市販の油を試料として、油脂の酸価、過酸化物価の測定を行う。	講義内容を振り返り、復習する。第3回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第4回	**カラメルの検出、練り製品中のデンプンの推定（食品添加物）** 市販の食品中のカラメル色素を検出する。 市販の練り製品中のデンプン量を、ヨウ素でんぷん反応により推定する。	講義内容を振り返り、復習する。第4回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第5回	**着色料の検査（食品添加物）** 市販食品を試料とし、タール色素を検出する。タール色素と天然色素の検査法について学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。第5回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第6回	**発色剤の検出（食品添加物）** 市販の食肉加工品を試料とし、発色剤の定量を行う。	講義内容を振り返り、復習する。第6回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第7回	**保存料の検出（食品添加物）** 市販の加工食品を試料とし、保存料の定量を行う。	講義内容を振り返り、復習する。第7回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第8回	**微生物学実験の基礎（消毒・滅菌の原理と実際、環境検査）** 微生物学実験の説明を行い、培地の作成を行う。 オートクレーブ操作、無菌的扱いの実習、落下細菌試験を学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。第8回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第9回	**手指の細菌検査、手洗いチェック** 手洗いによる手指の細菌の変化を観察する。	講義内容を振り返り、復習する。第９回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第10回	**厨房器具などの衛生** 布巾の生菌数、大腸菌群ならびに消毒後の生菌数測定	講義内容を振り返り、復習する。第10回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第11回	**規格基準に基づく検査** 市販の乳酸菌飲料を試料とし、乳酸菌の測定を行う。	講義内容を振り返り、復習する。第11回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第12回	**手指の細菌検査、手洗いチェック** 手洗いによる手指の細菌の変化をチェックする。	講義内容を振り返り、復習する。第12回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第13回	**鼻粘膜の黄色ブドウ球菌の観察（グラム染色）** 黄色ブドウ球菌をグラム染色により観察する。	講義内容を振り返り、復習する。第13回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間
第14回	**食中毒発生原因の解析** マスターテーブル法を用いて、食中毒発生要因による解析技術の基礎を学ぶ。	講義内容を振り返り、復習する。第14回目のレポートを翌週、提出すること。	2時間

422

授業科目名	**応用栄養学**				
担当教員名	小田 麗子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士として公衆栄養活動に従事（第1回～14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

各ライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期）の健康の維持・増進には日常の食生活が大きく関わっている。本授業では各ライフステージにおける身体的・栄養的特性の基礎知識について学び、それぞれのライフステージの栄養状態の評価・判定、栄養管理の必要性について学ぶ。また、ケース別（運動時・ストレス時・特殊環境下）の諸身体活動にともなう生理的な変化や栄養的特性と、それらに対する栄養管理について学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養士としての専門的知識の習得	各ライフステージに応じて身体的・栄養的特性・栄養管理の必要性、ケース別の栄養特性について理解する
汎用的な力		
1. DP8.意思疎通		課題を通して、自ら主体的に学習したことを発展させ、積極的に学びに取り組むことができる。 また、グループワークを通して現場で必要なコミュニケーションを身に付けることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「-」とします。
小テストの未受験者は０点とします。
課題は期日以降も受付ますが減点とします。課題未提出は失格とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験	60 %	： 各ライフステージに応じた身体的・栄養的特性・栄養管理の必要性、ケース別の栄養的特性についての総合的な理解度を評価する。
小テスト	20 %	： 授業内容における基礎的な知識の定着度を評価する。
提出課題	20 %	： 課題に対する理解度やその内容を評価する。（独自のルーブリックに基づいて評価）

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
渡邉 早苗　他	・ スタンダード人間栄養学 応用栄養学　第4版	・ 朝倉書店	・ 2025　年

参考文献等

日本人の食事摂取基準［2025年版］/厚生労働省/第一出版
授乳・離乳の支援ガイド/厚生労働省

履修上の注意・備考・メッセージ

・本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
・「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に小テストに備えて復習し、次回の授業に向けての予習をすること。
・遅刻、欠席をしないこと。
・欠席をした場合は、速やかに配布資料を取りに来ること。欠席者は未提出の課題を速やかに提出すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業前後

場所： 教室内

備考・注意事項： 担当曜日の昼休みに非常勤講師室に在室
また、授業前後の質問も積極的に受け付ける

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**オリエンテーション／応用栄養学の目的/栄養管理の基礎～人の成長・発達と加齢（老化）～** 応用栄養学の目的、栄養管理の基礎～人の成長・発達、加齢（老化）について学ぶ。	人の成長・発達・加齢のポイントを振り返る。食事摂取基準2020年版を読み、提出課題に取り組む	4時間
第2回	**食事摂取基準2025年版** 食事摂取基準2025年版の基本的な考え、設定指標、活用方法について学ぶ。	食事摂取基準2025年版のポイントを振り返る　栄養管理プロセスを読み、提出課題に取り組む	4時間
第3回	**栄養管理の基礎～栄養マネジメント・栄養ケアプログラム～** 栄養管理を行う上での基礎的な事項、栄養必要量・栄養マネジメントについて学ぶ。	講義で示したポイントを振り返る　新生児期、乳児期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第4回	**新生児期、乳児期の栄養管理** 新生児期、乳児期の身体的特徴・特性、調乳および離乳期（初期、中期、後期、完了期）の栄養管理について学ぶ	新生児期、乳児期のポイントを振り返る　幼児期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第5回	**幼児期の栄養管理** 幼児期の栄養特性・身体的特性について学ぶ。 「保育所保育指針」・「食からはじまる健やかガイド」について学ぶ。	幼児期のポイントを振り返る　学童期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第6回	**学童期の栄養管理** 学童期の栄養特性・身体的特性と疾患について学ぶ。 児童生徒の食生活実態調査・学校保健統計調査の内容から考察する。	学童期のポイントを振り返る　思春期・青年期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第7回	**思春期・青年期の栄養管理** 思春期・青年期の身体的特徴・栄養特性と疾患について学ぶ。 高校生向け食育リーフレットに取り組み、自身の食生活について考察する。	思春期・青年期のポイントを振り返る　妊娠期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第8回	**妊娠期の栄養管理** 妊娠期の栄養特性・身体的特性について学ぶ。 「妊産婦のための食生活指針」「プレコンセプションケア」について学習する。	妊娠期のポイントを振り返る　授乳期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第9回	**授乳期の栄養管理** 授乳期の栄養特性・身体的特性について学ぶ。 「授乳・離乳の支援ガイド」を学習する	授乳期のポイントを振り返る　成人期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第10回	**成人期の栄養管理** 成人期の身体的特性・栄養管理と疾患について学ぶ。 「健康日本21」・「メタボリックシンドローム」について学習する	成人期のポイントを振り返る　高齢期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第11回	**高齢期の栄養管理** 高齢期の身体的特性・栄養特性について学ぶ。 フレイル・サルコペニア・ロコモティブシンドローム、低栄養予防について理解を深める。	高齢期のポイントを振り返る　閉経期の栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第12回	**閉経期（更年期）の栄養管理** 更年期の身体的特性・栄養特性について学ぶ。	閉経期のポイントを振り返る　運動・スポーツと栄養管理を読み、提出課題に取り組む	4時間
第13回	**運動・スポーツと栄養管理** 運動時の栄養について概説する 「健康づくりのための身体活動基準２０２３」を学習する	運動・スポーツのポイントを振り返る　教科書の次の講義範囲を読み、提出課題に取り組む	4時間
第14回	**ストレス・生体リズムと栄養管理、環境と栄養管理**	講義で示したポイントを振り返り、提出課題に取り組む	4時間

ストレスと栄養の関係、生体リズムと栄養、特殊環境下での身体の変化と栄養について概説する		

422

授業科目名	**応用栄養学実習**				
担当教員名	井ノ上 恭子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	・介護老人保健施設に勤務し、高齢者の献立作成等を担当。（第11回） ・管理栄養士として病院に勤務し、献立作成（アレルギー献立含む）等担当。（第１～10回、12～14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

乳児期から高齢期に至るまでの、人生のライフステージにおける栄養上の特性や身体的特徴を考慮した栄養管理について、講義ならびに実習を通して学ぶ。
各ライフステージに合わせた食事についての理解を深めるために、さまざまな対象者の事例をあげ、栄養管理の実際（栄養アセスメント、食事摂取基準、食品の組み合わせ、献立作成、調理、評価）について演習や調理実習を行い、適正な食事を整える実践的な能力を養うことを目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	各ライフステージの特徴に合わせた栄養管理能力を身に付ける。	対象者の状態に合わせた栄養バランスのよい美味しい食事を整えることができる。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		各ライフステージに必要な栄養について、栄養計画を作成する。
2. DP9.役割理解・連携行動		演習や調理実習通して、チームの中で固有の役割を果たすことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実習や実技に対して個別にコメントします
・実技・実習後、全体に向けてコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
受講態度	10 %	： チームの中で固有の役割を果たすことができること、ならびに衛生管理を重視した調理を行うことができることについて評価する。（独自のルーブリックに基づいて評価）
提出課題	50 %	： 食品成分表、栄養計算ソフトを使用して、対象者に合わせた献立作成ができることについて評価する。（独自のルーブリックに基づいて評価）
プレゼンテーション	20 %	： 栄養管理に関する課題についての発表について評価する。（栄養学科共通のルーブリックに基づいて評価）
定期試験（レポート）	20 %	： 栄養アセスメントおよび対象者に合わせた献立作成ができているかについて評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
医歯薬出版編	・ 日本食品成分表2023　八訂	・ 医師薬出版	・ 2023　年
渡邊早苗・山田哲雄	・ スタンダード人間栄養学応用栄養学　第３版	・ 朝倉書店	・ 2022　年

参考文献等

随時、授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目である。平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。
欠席をした場合は、速やかに配布資料を取りに来ること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　火曜日３，４限目

場所：　栄養第3研究室

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**応用栄養学実習概論・ライフステージ別の栄養管理** 応用栄養学実習の概論について解説する。 ライフステージ別の栄養管理について、成人期の事例をもとに栄養アセスメント、栄養管理計画の立案、献立作成について学ぶ。	成人期の事例について、献立表を作成する。	1時間
第2回	**ライフステージ別の栄養管理：献立表の作成** 成人期の事例をもとに、献立表についての修正、発注書、作業手順書の作成を行う。	成人期（19歳女性）の事例について、献立表を作成する。	1時間
第3回	**離乳期・乳児期の栄養管理** 調乳および離乳期（初期、中期、後期、完了期）の栄養管理の実際について実習を行う。 実習開始に際して、実習室・調理台の掃除および調理器具の洗浄を行う。	離乳期の食事の特徴をまとめる。	1時間
第4回	**幼児期の栄養管理** 幼児期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行う。 調理実習では、保育所給食におけるアレルギー対応の献立の調理、試食、評価を行う。	幼児期の事例について、アレルギー献立表を作成する。	1時間
第5回	**学童期の栄養管理** 学童期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行う。 調理実習では、それに基づいた学校給食献立の調理、試食、評価を行う。	学童期の事例について、献立表を作成する。	1時間
第6回	**思春期の栄養管理** 思春期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行い、それに基づいた献立の調理、試食、評価を行う。	思春期の事例について、献立表を作成する。	1時間
第7回	**運動・スポーツと栄養管理** 運動・スポーツ時の身体の変化とそのために必要な栄養アセスメントおよび食事計画を行い、それに基づいた献立の調理、試食、評価を行う。	運動・スポーツ時の事例について、献立表を作成する。	1時間
第8回	**妊娠期・授乳期の栄養管理** 妊娠期・授乳期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画をもとに作成した献立を調理、試食、評価する。	妊娠期の事例について、献立表を作成する。	1時間
第9回	**自主献立の調理** 第2回で作成した各ライフステージを対象とした必要量に基づいて、調理、試食、評価を行う。 試食後、各班で改善点について話し合い第13回の本番にむけた 献立作成、発注書作成を行う。	第13回の自主献立試食会にむけて、献立の見直しを行う。	1時間
第10回	**成人期の栄養管理** 成人期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行い、それに基づいた献立の調理、試食、評価を行う。	成人期の事例について、献立表を作成する。	1時間
第11回	**特別授業・高齢期・老年期の栄養管理①** 高齢期・老年期の事例について、栄養アセスメントおよび食事計画を行い、それに基づいた献立の調理、試食、評価を行う。 高齢者施設に勤務の管理栄養士による特別授業	高齢期の事例について、献立表を作成する。	1時間
第12回	**高齢期・老年期の栄養管理②　（嚥下食について）** 高齢者食について、外部講師による講義および調理実習を行う。	嚥下食の特徴についてまとめる。	1時間
第13回	**テーマ別自主献立の調理** 自分達で考案したライフステージメニューの調理実習、試食を行い、献立の問題点を評価する。	テーマ別献立についてまとめる。	1時間

第14回	**テーマ別自主献立のまとめ・発表** プレゼンの準備を行う。 発表の準備（パワーポイントの作成）を行い、パワーポイント作成後発表する。	ライフステージから１つ抽出し、まとめレポートを作成する。	1時間

422

授業科目名	**臨床栄養学Ⅰ**				
担当教員名	**井ノ上 恭子**				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士として総合病院に勤務、臨床経験有。各疾患に応じた栄養管理、計画、献立作成を担当。（第1回～14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

臨床栄養学とは、疾患の成り立ちと栄養学的な問題について十分に理解し、栄養学の面から病態の悪化を防止し改善できるように実践することである。臨床栄養学Ⅰでは、「代謝性疾患・循環器系疾患・腎疾患等」の各疾患の概念、病態、治療、栄養管理を中心とした治療法、臨床症状と関連性のある食事の考え方について学び、各疾患の食事療法を理解する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	病態における栄養管理に関する知識を学ぶ	病態に応じた栄養管理方法を選択できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		物事の規則性を発見し、筋道を立てて考えることができる。
2. DP5.計画・立案力		栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケアの計画の実施ができる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「―」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験	50 %	： 各疾患の関する概要、栄養評価などについて理解度を評価する。
授業内課題	30 %	： 授業提出　3点×10回 （独自のルーブリックに基づいて評価します）
授業態度	20 %	： 授業態度を総合的に評価する。（独自のルーブリックに基づいて評価します）

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
	・ 食物と栄養学基礎シリーズ ⑩新臨床栄養学	・ 学文社	・ 2024　年

参考文献等

授業内で随時紹介します

履修上の注意・備考・メッセージ

・本科目は1単位の科目である。平均すると毎回4時間の学外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業内容を丁寧に復習し
次回の授業に向けて予習をすること。
・遅刻、欠席をしないこと。
・欠席した場合は、速やかに配布資料を取りに来てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日3，4限目

場所： 栄養第3研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**臨床栄養学の意義と目的** 栄養障害の病態と具体的な食事の管理を中心とした栄養管理を理解するために、 臨床栄養学の意義と目的、栄養管理の基本と栄養投与方法・治療食の種類について解説する。	栄養療法の種類についてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第2回	**代謝性疾患（肥満症、メタボリックシンドローム）について①** 代謝・内分泌系疾患の病態を理解し、具体的な食事の管理を中心とした栄養管理ができるように、肥満症の発症メカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について解説する。	webを用いた課題に取り組む①	4時間
第3回	**代謝性疾患（糖尿病）について②** 糖尿病の発症メカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について解説する。	webを用いた課題に取り組む②	4時間
第4回	**代謝性疾患（糖尿病）の栄養・食事療法** 糖尿病の病態を理解し、エネルギーコントロール食が実践できるように、糖尿病交換表の利用方法を解説し、実際に献立を立てる。	糖尿病献立を作成し、糖尿病交換表を用いて単位計算を行う	4時間
第5回	**代謝性疾患（高尿酸血症、痛風、脂質異常症）について③** 脂質異常症、高尿酸血症の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	webを用いた課題に取り組む③	4時間
第6回	**循環器疾患（高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等）について** 高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	webを用いた課題に取り組む④	4時間
第7回	**循環器疾患（高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等）の栄養・食事療法** 高血圧、動脈硬化、虚血性心疾患等の栄養ケア計画、食事療法について解説する。	webを用いた課題に取り組む⑤	4時間
第8回	**腎臓・尿路疾患（慢性腎不全）について①** 慢性腎不全の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	webを用いた課題に取り組む⑥	4時間
第9回	**腎臓・尿路疾患（糖尿病性腎症）について②** 糖尿病性腎症の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	webを用いた課題に取り組む⑦	4時間
第10回	**腎臓・尿路疾患（急性腎不全・透析療法）について③** 急性腎不全と透析療法（血液透析・腹膜透析）の栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	webを用いた課題に取り組む⑧	4時間
第11回	**腎臓・尿路疾患（ネフローゼ症候群・尿路結石症等）について④** ネフローゼ症候群・尿路結石症の栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について解説する。	webを用いた課題に取り組む⑨	4時間
第12回	**腎臓病の栄養・食事療法について①** 腎臓病の病態を理解し、具体的な食事管理を中心とした栄養管理ができるように、栄養ケア計画、食事療法について解説する。	腎臓病の食事療法についてまとめ、翌週に提出する。	4時間
第13回	**腎臓病の栄養・食事療法について②** 腎臓病の栄養ケア計画について理解するために、腎臓病交換表の利用方法を解説し、実際に献立を立てる。	webを用いた課題に取り組む⑩	4時間
第14回	**第1回～13回までの疾患についてまとめ** 第１回～13回で学んだ疾患の成因や治療方法について理解を深め、食事療法の特徴をまとめる。	提示された疾患について資料を作成する	4時間

422

授業科目名	**臨床栄養学実習**				
担当教員名	井ノ上 恭子				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	・管理栄養士として総合病院に勤務し、各疾患に応じた「栄養管理計画」「献立作成」を担当。（第1回～14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

臨床栄養学実習は、臨床栄養学で学んだ知識をもとに、各疾患や病態に応じた食事療法について、疾患別の献立作成、常食から各疾患別の治療食への献立展開、食材の選択や工夫について解説します。4、5名のグループに分かれて、疾患別の調理実習、試食を行い、治療食の必要性を確認します。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	治療食に対する理解	治療食の種類と特徴を理解し、調理ができる。 常食から治療食への献立展開をするための能力を身につける。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		疾患と食事の関連性について問題点を見つけ出し、その問題を収集し食事療法の計画をたてることができる。
2. DP6.行動・実践		計画した内容について、献立を作成、完成させることができる。

学外連携学修

有り(連携先：日清医療食品株式会社)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実習や実技に対して個別にコメントします
・実技・実習後、全体に向けてコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ「―」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	50 %	： 提示する疾患の献立作成を行う。 必要栄養量、栄養素の充足ができているか評価する。 （独自のルーブリックに基づいて評価する）
授業態度	20 %	： 授業への積極的な参加、受講マナーについて評価する。 （独自のルーブリックに基づいて評価する）
定期試験（レポート）	30 %	： 対象者に合わせた疾患の献立作成、発注書作成ができているかについて評価する。（独自のルーブリックに基づいて評価する）

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

玉川和子、口羽章子、木戸詔子：編著
第12版　臨床栄養学実習書　出版社：医師薬出版株式会社

履修上の注意・備考・メッセージ

・本科目は1単位の科目である。平均すると毎回1時間の学外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業内容を丁寧に復習し
次回の授業に向けて予習をすること。
・遅刻、欠席をしないこと。
・欠席した場合は、速やかに配布資料を取りに来てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　火曜日３，４限目

場所：　第３研究室

備考・注意事項：　欠席した場合は、速やかに配布資料を取りに来ること。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**臨床栄養学実習ガイダンス、栄養補給法** 本実習における概要を説明し、栄養管理の方法と栄養補給方法の基本について解説します。 疾患別濃厚流動食の特徴について学びます。	臨床栄養学Ｉの栄養管理について復習	1時間
第2回	**形態別治療食①　流動食** 臨床現場での献立作成、大量調理に対する基本について解説し、1週間の食事メニューを作成します。 大量調理における粥の作成方法を実習します。 調理実習：流動食	流動食の献立作成を実施する	1時間
第3回	**形態別治療食②　軟食** 軟食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検食により軟食の調理の基礎知識と技術を習得します。 調理実習：軟食	常食から軟食の献立の展開を行う	1時間
第4回	**形態別治療食③　嚥下食** 摂食嚥下障害時の嚥下食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検食により嚥下食のための調理の基礎知識と技術を習得します。 調理実習：嚥下食	常食から腎臓食、透析食への1日分の献立展開を行い、栄養評価をします。	1時間
第5回	**エネルギーコントロール食** 肥満症や糖尿病食のエネルギーコントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検食によりエネルギーコントロールのための調理の基礎知識と技術を習得します。 調理実習：エネルギーコントロール食	常食から糖尿病食への献立展開を行い、栄養評価をします。	1時間
第6回	**塩分コントロール食の献立作成と調理の特徴** 塩分コントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫等、食事計画について解説し、事例献立（塩分コントロール食と無塩食）の調理、検食により調理の基礎と技術を習得します。 調理実習：塩分コントロール食	食材・調理により減塩の工夫についてレポートを提出する	1時間
第7回	**たんぱく質コントロール食①（腎臓疾患）** 腎臓疾患のたんぱく質コントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検食により腎臓食たんぱく質コントロールのための調理の基礎知識と技術を習得します。 調理実習：腎臓食	常食から糖尿病食への献立展開を行い、栄養評価行う。	1時間
第8回	**たんぱく質コントロール食②（肝臓疾患）** 肝臓疾患のたんぱく質コントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検食により肝臓食たんぱく質コントロールのための調理の基礎知識と技術を習得します。 調理実習：肝臓食	肝臓食の特徴についてまとめる。	1時間
第9回	**脂質コントロール食** 脂質異常症、急性膵炎疾患の脂質コントロール食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検食により脂質コントロールのための調理の基礎知識と技術を習得します。 調理実習：脂質コントロール食	常食から脂質コントロール食の献立展開を行い、栄養評価を行う。	1時間
第10回	**易消化食** 胃腸疾患の易消化食について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検食により易消化食のための調理の基礎知識と技術を習得します。 調理実習：易消化食	症例に基づいて栄養アセスメント、ケアプランを行う。	1時間

第11回	**鉄欠乏性貧血食** 鉄欠乏性貧血の食事について、考え方、食品の選び方、調理上の工夫、食事計画について解説し、事例献立の調理、検食により貧血食のための調理の基礎知識と技術を習得します。 調理実習：貧血食	症例に基づいて栄養アセスメント、ケアプランを行う。	1時間
第12回	**疾患別献立作成（自主献立）** グループ毎に、提示した疾患の特徴を理解し献立を作成する。 また、作業手順書、発注書作成も行う。	献立、作業手順書、発注書を作成し提出する	1時間
第13回	**疾患別献立（自主献立）の調理** グループ毎に、提示した献立の調理、検食を行い評価する。 検食時に、献立の修正や改善が必要な点についてまとめる。	翌週の発表に向けて、献立内容の問題点等についてまとめ、パワーポイントの作成。	1時間
第14回	**疾患別献立（自主献立）の発表** グループ毎に提示した疾患の特徴、献立内容、検食後に改善が必要だと思われた点等について自分達で作成した献立の課題・評価をパワーポイントを用いて作成し、発表する。	自主献立で作成した献立の課題や対策についてまとめる。	1時間

422

授業科目名	**公衆栄養学**				
担当教員名	**廣田 有加里**				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	企業にて管理栄養士として、従業員の健康管理業務に従事。（全１４回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

個人や集団の健康を維持・増進し、疾病予防を図る中で、栄養問題が関わった健康問題を解決する学問が「公衆栄養学」です。病気の治療ではなく予防を目的とし、生活習慣病の発症を誘発するリスクファクター(要因)の出現には、遺伝的要因とともに生活習慣が大きく関わっており、生活習慣を栄養教育・食事指導によって改善する知識を一般に啓蒙する力を養います。そのためには、公衆栄養アセスメントに活用できる情報の収集と主な既存資料の活用方法を学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	公衆栄養に関する知識	省庁のホームページに掲載されている既存資料や書籍の情報をもとに、公衆栄養の動向を理解できる
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		既存の資料および収集した資料から健康に関する課題を検討できる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ、放棄とみなし成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
小レポート	5 %	： 内容の妥当性と論理的構成について、科目独自のルーブリックに基づいて４段階で評価します。
授業への参加度	15 %	： 学生同士や学生と教員の議論を交わしているかについて、科目独自のルーブリックに基づいて評価します。
小テスト	30 %	： 公衆栄養学における理解度を確認するために、授業内でクラスルームを活用して11回実施します。
定期試験（筆記）	50 %	： 十分な理解の習得が確認できる：８０点以上 ある程度の理解が確認できる：７０点以上 科目の目標の必要程度の理解が確認できる：６０点以上 １４回授業終了後に、授業内容の理解度を評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
友竹浩之、郡俊之	・ 公衆栄養学概論	・ 講談社	・ 2024 年

参考文献等

厚生労働省　『日本人の食事摂取基準（2025年版）』策定検討会報告書
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44138.html
厚生労働省　『健康日本２１（第三次）の概要』
https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/001158810.pdf
厚生労働省　『令和４年「国民健康・栄養調査」の結果の概要』
https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001296359.pdf
厚生労働省　『標準的な健診・保健指導プログラム』
https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001231390.pdf
農林水産省　『第４次食育推進基本計画』啓発リーフレット
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/plan/4_plan/attach/pdf/index-28.pdf
農林水産省　『食生活指針の改正ポイント』
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/shishinn-6.pdf

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は２単位の科目であるため、平均すると毎回4時間授業外学修が求められる。
また、栄養士資格を取得する場合は必修科目となる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　授業前後

場所：　授業の教室

備考・注意事項：　授業前後の休み時間に非常勤講師室に来て質問しても良いです。
連絡は、classroomを活用してください。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**オリエンテーション、公衆栄養の概念** 公衆栄養学の意義と目的 公衆栄養とは 公衆栄養学の位置づけ	予習：テキストpp.1～３を、ノートをとりながら読む　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第2回	**公衆栄養活動の歴史** 公衆栄養活動の始まり 栄養士養成の始まり 栄養調査の始まり 健康づくり対策 classroomより第1回小テスト（公衆栄養学の概念）を実施	予習：テキストpp.4～6を、ノートをとりながら読む。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第3回	**公衆栄養マネジメント** 公衆栄養活動の進め方 公衆栄養のマネジメントサイクル classroomより第2回小テスト（公衆栄養学の意義と歴史）を実施	予習：テキストpp. ７～23を、ノートをとりながら読む。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第4回	**公衆栄養プログラム** 公衆栄養プログラムの目標設定 公衆栄養プログラムの計画 公衆栄養プログラムのの実施 公衆栄養プログラムの評価 公衆栄養プログラムの改善 classroomより第3回小テスト（公衆栄養マネジメント）を実施	予習：テキストpp.24～37を、ノートをとりながら読む。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第5回	**国民の健康状態と公衆栄養施策の変遷** 人口構成の変化 疾病構造の変化 健康づくり対策の変遷 classroomより第4回小テスト（公衆栄養プログラム）を実施	予習：テキストpp.64～72を、ノートをとりながら読む。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第6回	**わが国の食生活の変化** 国民健康・栄養調査の沿革 栄養素等摂取量の推移 食品群別摂取量の推移 食習慣の変化 身体状況の推移 classroomより第5回小テスト（国民の健康状態と公衆栄養施策の変遷）を実施	予習：テキストpp.70～85を、ノートをとりながら読む。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第7回	**令和元年「国民健康・栄養調査」の結果の概要** 調査結果のポイント 栄養バランスに課題 受動喫煙の機会について １日の平均睡眠時間の現状 classroomより第6回小テスト（わが国の食生活の変化）を実施	予習：厚生労働省ホームページに掲載されている『平成29年国民健康・栄養調査結果の概要』の要点をノートにまとめる。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間

第8回	**高齢社会の健康・栄養問題と食料自給率と自給率** 高齢者の現状 高齢者の健康・栄養政策 介護保険制度 認知症対策 低栄養に対する目標 食料自給率の国際比較 日本の食料自給率の現状 classroomより第7回小テスト（令和元年「国民健康・栄養調査」の結果の概要）を実施	予習：テキストpp. 85～103を、ノートをとりながら読む。また、農林水産省ホームページに掲載されている『平成29年度食料需給表』の要点をノートにまとめる。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第9回	**わが国の健康・栄養政策** 地域保健法 健康増進法 食育基本法 高齢者の医療の確保に関する法律 食品表示法 classroomより第8回小テスト（高齢社会の健康・栄養問題と食料自給率と自給率）を実施	予習：テキストpp. 104～114を、ノートをとりながら読む。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第10回	**健康日本２１（第２次）と特定健診・特定保健指導の概要** 健康日本２１（第２次）の具体的目標値および中間結果の概要 健康日本２１（第２次）の活動と評価 特定健診・特定保健指導 classroomより第9回小テスト（わが国の健康・栄養政策）を実施	予習：テキストpp. 114～126を、ノートをとりながら読む。また、厚生労働省ホームページ『特定健診・特定保健指導』を確認する。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第11回	**健康・栄養指導の指針やガイドライン** 食生活指針の実践のために取り組むべき具体的内容 食事バランスガイド 健康づくりのための身体活動・運動ガイド2023 classroomより第10回小テスト（健康日本２１（第三次）と特定健診・特定保健指導の概要）を実施	予習：テキストpp. 126～133を、ノートをとりながら読む。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第12回	**栄養疫学に必要な指標** 栄養疫学の概要 指標の尺度 健康に関連する事象の発生の頻度を表す指標 食習慣と健康・生活習慣病に関する栄養疫学研究の例 classroomより第11回小テスト（健康・栄養指導の指針やガイドライン）を実施	予習：テキストpp. 40～46を、ノートをとりながら読む。また、農林水産省ホームページに掲載されている『食生活指針の改定ポイント』を読む。 復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第13回	**栄養疫学調査** 栄養疫学調査のデザインの種類と内容 食事調査の種類と方法	予習：テキストpp. 46～63を、ノートをとりながら読む。また、農林水産省ホームページに掲載されている『食生活指針の改定ポイント』を読む。 復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間
第14回	**世界の健康・栄養問題の現状と課題** 諸外国の栄養・健康問題 健康・栄養状態の国際比較 ＷＨＯの健康・栄養施策 ＦＡＯの健康・栄養施策 その他の国際機関などの健康・栄養施策	予習：テキストpp. 134～145を、ノートをとりながら読む。　復習：授業内容の要点をまとめる。	4時間

422

授業科目名	**栄養教育論Ⅰ**				
担当教員名	橋本 弘子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	病院（３施設）にて糖尿病教室、個人栄養指導（教育）を非常勤で実施。神戸市内の小学校における食育活動、企業にてメタボリックシンドローム改善のための食事指導プログラムを実施。また、高齢者を対象とした昼食会を運営し、健康情報の提供をおこなった。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

人々の健康の維持増進と疾病予防のために、栄養教育を行うための知識を習得する。栄養士は健康につながる栄養に関する知識を人々にわかりやすく伝え、社会に貢献することが望まれている。妊娠期から高齢期までのライフステージに応じた身体状況と栄養状態や起こりやすい疾患を理解し、対象者に必要な栄養情報をわかりやすく伝える必要性と方法を学ぶ。また、栄養教育を実施するための法的根拠や倫理的配慮（研究倫理を含む）についても習得する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	ライフステージごとの栄養に関する問題について学び、その問題抽出方法を学ぶ	栄養状態を把握し、問題抽出ができる。

汎用的な力	
1. DP4.課題発見	食生活の問題点と栄養状態を評価し、問題点を抽出する。
2. DP10.忠恕の心	人々の健康を考え、知識を応用する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
受講状況	30 %	： 各授業での積極的参加、授業内マナーを総合的に評価する。
授業内課題	20 %	： 復習の小テストを実施・解説する。解説した内容を習得するために記録する努力について評価する。
定期試験	50 %	： ライフステージごとの体の変化と栄養状態の変化、起こりやすい問題点と問題点の抽出方法の理解を評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
土江節子	・ サクセスフル食物と栄養学基礎シリーズ１０　栄養教育論	・ 学文社	・ 2023　年

参考文献等

解剖生理学、栄養学の教科書を参考にしてください。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

備考・注意事項： オフィスアワーは金曜日4限、場所は栄養第一研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**栄養教育の意義・目的・栄養に関する基礎知識ー細胞人体の構成と細胞ー** 栄養教育の意義や目的など基礎を学ぶ。 国内外での栄養士の位置づけに関して解説し、1年次に学んだ知識と２年次の知識の全体像とともに、これからの学びについて理解できるように解説する。 また、人体の構成と細胞についても関連付けて、栄養の重要性について解説する。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第2回	**プレコンセプションケアと妊娠初期の身体変化に関する栄養教育ー消化器と消化ー** 体内の変化が最も大きい女性の性周期から妊娠期の変化について解説し、摂取すべき栄養素と起こりやすい疾患について学ぶ。この際、特に栄養素の消化器官と消化、吸収までの解説を行い、これをもとに、栄養教育の内容を理解する。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第3回	**妊娠期中期から末期の体内変化と栄養教育ー水分代謝と心臓ー** 体内の変化が最も大きい女性の性周期から妊娠期の変化と胎児の成長について解説し、摂取すべき栄養素と起こりやすい疾患について学ぶ。特に妊娠期には水分代謝の大きい変化について解説し、栄養教育の内容を理解する。	復習	1時間
第4回	**妊娠後期と妊娠中の疾病の栄養教育ー水分代謝と腎臓機能ー** 体内の変化が最も大きい女性の性周期から妊娠期の変化について解説し、摂取すべき栄養素と起こりやすい疾患について学ぶ。これをもとに、栄養教育の内容を理解する。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第5回	**新生児期の栄養教育** 新生児から幼児期に至る体の変化と摂取すべき栄養と母親の関わり方を含め、母親及び保護者と育児に関わる人々を対象とした栄養教育について学ぶ。また、胎児から新生児の栄養供給が変化することに焦点をあて、血液成分と母乳栄養について理解する。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第6回	**乳児期の栄養教育ー体液量の調節ー** 新生児から幼児期に至る体の変化と摂取すべき栄養と母親の関わり方を含め、母親及び保護者と育児に関わる人々を対象とした栄養指導について学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第7回	**学童期（低学年）の栄養教育ー免疫機能の基礎ー** 小学校1年生から6年生までの身体的、精神的成長に合わせた栄養指導と母親に対する栄養指導を学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第8回	**学童期（高学年）の栄養教育ー骨形成ー** 食習慣を形成する小学校1年生から6年生までの身体的、精神的成長に合わせた栄養指導と母親に対する栄養指導を学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第9回	**思春期の栄養教育ー筋肉の構造と成長ー** 自分自身で食事を管理し始める思春期における体内の変化に合わせた栄養指導を学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第10回	**成年期ー神経伝達と老化ー** 20歳以降の生活習慣病を含め病気を予防する食生活を修正・提案するための栄養指導について学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第11回	**中年期の栄養教育ー感覚器と老化ー** 生活習慣病、心疾患、悪性新生物などの疾患が多くなる40代以降の栄養教育を身体的な変化として重要な感覚器の働きの解説とともに「老化」について学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第12回	**高齢期の栄養教育ーフレイルとサルコペニアー** 高齢期に起こるフレイルとサルコペニア、低栄養、歯の健康などの健康問題について解説し、寄り添う栄養教育について学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第13回	**高齢期の疾患と栄養教育ー疾患に関する統計調査ー** 高齢に伴う変化と疾患を学び、できる限り長く健康を保つための健康教育・栄養教育について、統計調査データから考えられることについて学び、栄養教育につなげる。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間

第14回	**国民健康栄養調査結果からみる栄養教育の課題と食事摂取基準** 国民健康栄養調査、食事摂取基準、人口動態統計、患者調査などから栄養教育の全体像を学び、できる限り長く健康を保つための栄養教育を考える。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間

422

授業科目名	**栄養教育論Ⅱ**				
担当教員名	橋本 弘子				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	病院（３施設）にて糖尿病教室、個人栄養指導（教育）を非常勤で実施。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

人の健康維持・増進のための栄養教育を実施するためには、食品や栄養に関する知識とともに、心理状態の変化も食事に影響する。このため、対象者の状況を知るためのアセスメント項目、調査方法や、心理的な変化と行動変容に関する理論と介入方法を学ぶ。栄養教育のための目標設定、情報の選択、効果的な場所や時期に応じたプログラム作成、話し方や実際の効果を上げるための教材を選び、実際に効果的であったかを評価する方法について学び、栄養教育を行う実践力の基礎を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養教育を実施するための専門知識を確認するため小テストとレポートを実施する。	栄養教育のための行動科学、認知科学的な手法と栄養情報について関連付けできる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		栄養教育を実施するため、ライフステージごとに起こりやすい問題点の抽出を行う。
2. DP10.忠恕の心		栄養教育を実施するため、対象者の健康を考え、栄養に関する知識をわかりやすく伝える力を養う

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
受講状況	20 %	： 毎回の授業への積極的参加、受講マナーについて評価する。
授業外課題	40 %	： 毎回、授業外課題としてレポートを実施する。適切に調べ専門用語に間違いなく、分かりやすく解説できていれば加点する。
確認テスト	5 %	： 毎回、開始時に実施する小テストの平均点を加点する。
定期試験	35 %	： 栄養教育に必要な栄養に関する知識と栄養に関わる心理学的な行動変化について理解できているか、栄養に関する専門知識が正しく理解できているかについて評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
土江節子	・サクセスフル食物と栄養学基礎シリーズ１０　栄養教育論	・学文社	・2023　年

参考文献等

解剖生理学、栄養学、公衆衛生学、講習栄養学の授業で使用した教科書

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

備考・注意事項： オフィスアワーは火曜４限、場所は栄養第一研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**栄養教育の概念ー日本における取り組みー** これからの栄養士の役割りとは何かを歴史的な背景から理解し、栄養教育の定義や世界との関わり、現在の日本の栄養教育について学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第2回	**国民健康栄養調査からみる日本人の食生活変化** 日本人の身体変化や疾患の変化とともに国民健康栄養調査の結果の変化について学び、疾患と食事の関連について考察する。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第3回	**食事摂取基準とは何か** 食事摂取基準は、何を根拠に作成されているのか、栄養素ごとに学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第4回	**栄養関係法規ー栄養士法・健康増進法などー** 栄養士が関わる法律、栄養士法、健康増進法、食品衛生法などについて学び、栄養教育を実施する際の法的根拠について理解する。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第5回	**栄養教育における行動理論ー個人に対する理論ー** 栄養教育を実施する際には、対象者に行動を変化させてもらう必要がある。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第6回	**栄養教育における行動理論ー集団に対する理論ー** 行動科学理論に基づいた効果的な栄養教育を行うための基礎知識を学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第7回	**栄養カウンセリングと情報選択** 個人に対する栄養教育を実施するために必要な基礎知識を学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間
第8回	**栄養マネジメント（アセスメント）** 栄養教育を実施し、マネジメントするための食事調査の方法と行動記録・行動分析について学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第9回	**栄養マネジメント（目的と方法）** 対象者の問題抽出と目標設定、教材選択についてアブ	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第10回	**栄養教育マネジメント（プログラムと学習形態）** 継続的なマネジメントを行うための基礎知識を学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第11回	**栄養教育の教材** 効果的な栄養教育を行うための教材について学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第12回	**栄養教育マネジメントー評価のデザインー** 病態における栄養教育について学ぶ。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第13回	**栄養教育に活用されている基礎知識** 実際に栄養教育に活用されている教材の実施例を体験する。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	3時間
第14回	**ライフステージからみた栄養教育の実際** 前期に学んだライフステージごとの体内変化と必要な栄養素、不足しがちな栄養素と各々の環境要因や心理的な状況についても復習し、栄養教育に関するまとめを行う。	講義内容を復習し、これまで学んだことと関連付ける。	1時間

422

授業科目名	**栄養教育論実習Ⅰ**				
担当教員名	橋本 弘子				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	病院（３施設）にて糖尿病教室、個人栄養指導（教育）を非常勤で実施。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養教育には対象者の状態を把握したうえで問題をみつけだし、栄養指導の計画をたて実施し、その効果を評価してさらに、改善計画をたてるというステップを繰り返す。この授業では、自分自身のデータを用いて、身体計測データを正しく指標を算出し、標準値との比較を行い身体計測上の問題点を抽出するとともに、食生活アンケート調査から抽出される食生活の問題点、栄養状態の問題点を抽出し、あわせて分析することで重要度の高い問題点に関するプログラムの実施・評価までを実習することで一連の栄養教育のステップを学ぶ。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	自分自身の計測データや調査データから指数の計算、標準値との比較を行う。	身体計測の方法と標準値との比較から考察できる。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		計測データと調査データから問題点を抽出し栄養教育計画をたてる。
2. DP6.行動・実践		栄養教育計画をもとに教育内容をパワーポイント教材を作成しプレゼンテーションを実施する。

学外連携学修

有り(連携先：東淀川区役所)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
受講状況	40 %	： 各回の授業への積極的参加、受講マナーについて評価する。
授業内課題	40 %	： 計測データ、アンケート調査データ、問題抽出企画書、栄養教育計画書、プレゼン原稿など分析や問題抽出について詳細に記載しているか、重要度の高いものを選択しているかについて評価する。
定期試験	20 %	：

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

栄養教育論／土江節子他／学文社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるが、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

備考・注意事項：　オフィスアワーは水曜日２限、場所は栄養第一研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**健康栄養情報の信頼性に関する講義・ポスター作成** 栄養計算の復習と健康・栄養に関する情報の信頼性および研究倫理の実際について解説する。実際に情報収集し、東淀川区保健福祉課「食育習慣展示」にむけたポスターを作成する。	健康・栄養に関する情報について調べてみる。	1時間
第2回	**栄養教育アセスメントの実施①　身体計測、身体活動レベル** ペアで自分の身体計測を行い、身体活動レベルの求め方を学ぶ。	身体計測結果を考慮し、日常生活について考える。食事記録を3日間記録する。	1時間
第3回	**栄養アセスメントの実施②　食事記録法・食生活アンケート** 24時間思い出し法、食物摂取頻度調査、食事記録法を使って、自身の食事摂取状況の把握を行う。また、食生活アンケートを行い、食生活の評価を行う。	調査結果から行動を変化させてみる。	1時間
第4回	**情報から教材作成（パワーポイントと原稿づくり）** 得られたデータを二次データと比較し、改善点の抽出を行い、パワーポイントと原稿を作成する。	二次データの正しい理解について考える。	1時間
第5回	**講義形式の選択と配慮** 集団に対して栄養教育を実施するための講義形式と配慮について学び、情報をもとにプレゼンテーションを実施するための構成を考える。	コミュニケーションをとるためのスキルについて考える。	1時間
第6回	**栄養教育のためのプレゼンテーション** 前回までに準備したプレゼンテーションを実施し、お互いに評価する。	プレゼンテーションの工夫について復習する。	1時間
第7回	**個人要因・環境要因のアセスメント** 個人要因・環境要因の違いについて考え、得られたデータから個人に対する栄養教育教材の準備をする	周囲の人に食生活に関して質問をしてみる。	1時間
第8回	**集団における優先課題の特定と目標設定** 健康問題をWeb検索し、各々課題を選んでからグループに分かれ、取り組む内容を相談し栄養教育計画を作成する。	グループでの作業について考え、共同作業について考える。	1時間
第9回	**集団にむけての栄養教育教材の選択と作成** 抽出した課題について集団にむけての栄養教育のための教材を準備する。	栄養教育教材について考える。	1時間
第10回	**栄養教育の実施** 選んだ課題について集団にむけての栄養教育を計画し、作成したパワーポイントを発表する。	多くの人に伝えるための工夫について考える。	1時間
第11回	**ペープサートを用いての栄養教育を計画する。** 前回、選んだ課題について集団にむけての栄養教育を計画する。	グループで役割を決めるときの注意事項について考える。	1時間
第12回	**ペープサートを用いての栄養教育教材の作成** 前回、選んだ課題について集団にむけての栄養教育をペープサートを作成する。	効果的なプレゼンテーションについて考える	1時間
第13回	**実施に向けてのトレーニング** 栄養教育実施者に求められるスキルについて学ぶ	コミュニケーションスキルについて考える	1時間
第14回	**栄養教育を実施した後の評価方法の作成** 栄養教育を実施する際の評価方法を検討し、ペープサートの評価を実施する。	栄養教育を実施するための配慮について考える	1時間

422

授業科目名	**栄養教育論実習Ⅱ**				
担当教員名	橋本 弘子				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	病院（３施設）にて糖尿病教室、個人栄養指導（教育）を非常勤で実施。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

実際に栄養教育を実施するためには、チームで話し合いながら対象者の分析、問題抽出・立案・計画し、指導案の実施・評価までを行う。本授業では4,5名のグループに分かれ、課題の症例にあった重要度の高い問題点の発見と指導案の作成、教材を選択・作成して指導案を実施し評価をすることで、栄養教育をチームで協力して作業を行うこと、対象者にわかりやすく伝えるための準備を互いの意見を調整し、自分の役割を責任をもって実行する過程を体験し栄養教育の実施につなげる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養教育はチームで実践するものである。専門知識をもつ者同士が協力して指導案や教材の作成を行う。	栄養教材を年代に応じて作成し、栄養教育計画を立案する。

汎用的な力	
1. DP5.計画・立案力	ライフステージに応じた栄養教育指導案と教材をグループで作成する。
2. DP8.意思疎通	栄養教育を実施するためのグループで作業での、意思疎通について学ぶ。
3. DP9.役割理解・連携行動	指導案や教材づくりは役割分担をしつつすすめる。自分の役割を理解しチームが連携して達成する過程を学ぶ。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
受講状況	40 %	： 各回の授業への積極的参加、受講マナーについて評価する。
授業内課題	40 %	： ライフステージごとの症例を提示し、問題点の抽出と指導案の作成を行う。重要度の高い問題点を抽出できるか、指導案に工夫点がみられるかについて評価する。
定期試験	20 %	：

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

栄養教育論／土江節子他／学文社

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるが、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

備考・注意事項：　オフィスアワーは水曜日２限、場所は栄養第一研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**妊娠期の栄養教育** 健康で一般的な妊娠期の症例に応じた妊娠期の栄養指導計画を作成する。	健康で一般的な妊娠期の栄養教育についてまとめる。	1時間
第2回	**食生活に問題のある妊娠期の栄養教育** ①栄養素摂取量が多い、②塩分摂取量が多い、③タンパク質摂取量が多い妊娠期の症例に応じた妊娠期の栄養指導計画を作成する。	食生活に問題のある妊娠期の栄養教育についてまとめる。	1時間
第3回	**幼児期の栄養プログラム** 症例に応じた幼児期の栄養指導計画を作成する。	幼児期の栄養プログラムについてまとめる。	1時間
第4回	**給食便りの作成** 症例に応じた幼児期の栄養指導計画を作成する。 保育園の給食だよりを作成する。	給食便り作成に必要な事項を考える。	1時間
第5回	**思春期期の栄養プログラム** 症例に応じた思春期の栄養指導計画を作成する。	思春期期の栄養プログラムについてまとめる。	1時間
第6回	**学生食堂での栄養教育** 症例に応じた思春期の栄養指導計画を作成する。 学食での指導媒体の作成	学生食堂での栄養教育についてまとめる。	1時間
第7回	**成人期栄養プログラム** 症例に応じた成人期・高齢期の栄養指導計画を作成する。	成人期栄養プログラムについてまとめる。	1時間
第8回	**高齢期の栄養プログラム** 症例に応じた高齢期の栄養指導計画を作成する。	高齢期の栄養プログラムについてまとめる。	1時間
第9回	**栄養指導媒体作成のための情報収集** グループで栄養指導媒体を作成するための情報収集と情報選択を行う。	栄養指導媒体作成のための情報を収集し、作成にあたっての問題点を考えておく。	1時間
第10回	**栄養指導媒体作成のための問題抽出** グループで栄養指導媒体を作成するための問題抽出を行う。	栄養指導媒体を作成するための目標と課題について考えておく。	1時間
第11回	**栄養指導媒体作成のための目標と課題決定** グループで栄養指導媒体を作成するための目標設定を短期・中期・長期に分けて行い、課題を決定する。	栄養教育計画を考えておく。	1時間
第12回	**栄養指導媒体作成のための計画立案** グループで栄養指導媒体を作成するための栄養教育計画を立案する。	実施計画と評価方法を考えておく。	1時間
第13回	**栄養指導媒体作成・実施・評価方法** グループで栄養指導媒体を作成し、実施計画と評価方法を決定する。	これまでの栄養指導媒体の作成について振り返る。	1時間
第14回	**栄養指導媒体を用いたプレゼンテーション** 作成した栄養指導媒体を用いたプレゼンテーションをグループごとに実施し、互いに評価する。	これまでの授業を総括する。	1時間

422

授業科目名	**調理学実習Ⅲ**				
担当教員名	吾妻 珠希				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	給食調理施設で栄養士として、西洋料理店で調理師としての実務経験のほか、調理師養成施設校での実習指導経験有り（全１４回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、調理学実習Ⅰ・調理学実習Ⅱで学んだ調理技術、さらに専門科目で身につけた知識を基に、応用的な調理実習を行う。日本料理・西洋料理・中国料理を実習し、調理ができる栄養士を目指して、手順よく調理ができる力、チームで調理作業を進めるコミュニケーション力、衛生管理の重要性についても身につけ、安全・衛生に配慮した調理ができる力を養うことを目的とする。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを行い、理解した上で実習する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	調理方法を理解したうえで、実習に取り組む。	様々な調理方法を理論的に習得できる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	デモンストレーションを理解して、的確に再現する。	調理技術の再現によって、自分のものにできる。

汎用的な力	
1. DP9.役割理解・連携行動	周りの人と協力してものを作り上げることができる。
2. DP9.役割理解・連携行動	集団の中で責任感を持ち、自分の役割を果たすことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実習や実技に対して個別にコメントします

・実技・実習後、全体に向けてコメントします

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準	
受講状況	30 %	:	授業内の積極性、取り組む姿勢について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
授業内課題	30 %	:	各回の実習内容をまとめた実習ノートの提出状況及びその内容を、独自のルーブリックに基づいて評価する。
実技試験	30 %	:	授業で学んだ調理技術における到達点を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で実施。
試験(レポート方式)	10 %	:	提出を課したレポートの提出状況とその内容を、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

配布プリント

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は１単位の科目であるため、平均すると毎回１時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。欠席時の配布物は、各自で受け取りにくること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間：　授業の前後

場所：　授業の教室

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**調理実習の進め方と注意事項について** 調理学実習Ⅲを受講する上での実習の進め方と注意事項を解説する。 調理学実習Ⅰ及びⅡで学んだ調理技術を振り返る。	レポートの作成	1時間
第2回	**日本料理①（和定食）** 日本料理の技法を用いて、和定食を実習する。 和え物・焼き物・ご飯・汁物	今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第3回	**西洋料理①（イタリア料理）** 西洋料理の技法を用いて、イタリア料理のランチメニューを実習する。 前菜・スープ・パスタ・デザート	今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第4回	**西洋料理②（フランス料理）** 西洋料理の技法を用いて、フランス料理のランチメニューを実習する。 前菜・スープ・肉料理・パン	今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第5回	**中国料理** 中国料理の技法を用いて実習する。 前菜・炒め物・点心	今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第6回	**飾り切りの技法と料理の見せ方** 野菜や果物の飾り切り、盛り付け方の工夫を学び、実習する。	今日の実習内容（材料・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第7回	**日本料理②（行楽弁当）** 日本料理の調理技法を用いて、高齢者対象の行楽弁当を実習する。	今日の実習内容（材料・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第8回	**お子様ランチプレート** 野菜や果物の飾り切りの技法を用いて、幼児対象のお子様ランチプレートを実習する。	今日の実習内容（材料・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第9回	**日本料理③（寿司）** 日本料理の調理技法を用いて、寿司を実習する。	今日の実習内容（材料・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第10回	**製菓実習** お菓子作りについて学ぶ。 焼き菓子・蒸し菓子・冷製デザート	今日の実習内容（材料・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第11回	**日本料理④（和食のパーティーメニュー）** 日本料理の調理技法を用いて、和食のパーティーメニューを実習する。	今日の実習内容（材料・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第12回	**西洋料理③（クリスマスメニュー）** 西洋料理の技法を用いて、クリスマスメニューを実習する。 前菜・スープ・肉料理・クリスマスデザートプレート	今日の実習内容（材料・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、復習する。	1時間
第13回	**ビュッフェスタイル**	今日の実習内容（材料・作り方・ポイント・料理デッサン・感想）を指定された調理実習ノートに記入し、レポートする。	1時間

	今までに習得した調理技法を用いて、班ごとに料理を仕上げ、ビュッフェスタイルで試食する。		
第14回	**実技試験及び後期総括** 実習で学んだ調理技法について振り返る。 実技試験の実施。	後期履修メニューを復習し、調理実習ノートを完成させる。	1時間

422

授業科目名	**給食管理実習Ⅱ**				
担当教員名	谷口 信子・太田 江美				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	実際に病院で栄養士として勤務した教員が含まれています。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

１回生の給食管理実習Ⅰの応用編として100食の食事提供を行なう。グループごとにテーマに沿った食事を計画し、実施・評価まで学生自身が行なうことを目的とする。喫食者に喜んでいただける食事作りとは何かを考えながら、栄養士としての自覚を身につける。また、喫食者のニーズについて考え、マーケティングの実際を経験する。食事形態は、定番、セレクト給食、行事食など変化をつけ、弁当形式と皿盛り形式を併用し、顧客満足度を上げる工夫を行う。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	各科目で身につけた知識を集結し、栄養士として食事計画をする。	対象者に相応しい食事計画をし、安心安全な食事づくりを計画することができる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	提供形態の異なる食事を大量に、時間通りに完成し、提供する。	昼食時に学内のお弁当販売場所として、実際に食事提供をし、満足感を与えることができる。
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		対象者を把握し、ニーズに合った食事計画ができる。
2. DP6.行動・実践		各自が自分の行動に責任をもって、作業を進めることができる。
3. DP9.役割理解・連携行動		グループで役割分担し、協力して作業を進めることができる。
4. DP10.忠恕の心		喫食者を思いやり、食事提供を行うことができる。

学外連携学修

有り(連携先：㈱雨風)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	50 %	： WEBおよび授業内レポート等の授業内課題を50点満点で評価する。栄養士実力認定試験「給食管理」の過去問題に取り組む
授業内テスト	30 %	： 実習で身につけた知識を30点満点で評価する。
受講状況	20 %	： 実習への積極的参加や服装、マナーを学科独自のルーブリックにより、ポートフォリオにより評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

一品料理５００選　第３版（医歯薬出版）
調理・献立作成の基礎（化学同人）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は１単位の科目であるため、平均すると毎回１時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。
給食実習であるので、日頃から体調管理に気を付ける。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業終了後

場所： 栄養第3研究室

備考・注意事項： 研究室にいるときはいつでも対応します。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**よりよい食事づくりを目指して** 調理コース松野教授による特別授業 本実習での食事提供に向けて、おいしく見せるコツや盛り付け、商品として食事を意識できるようにする。調理技術向上の大切さを実感する。	実習内容を復習し、WEB上に提出する。	1時間
第2回	**食事計画①** 第1回目のテーマを考え、献立計画をする。 作業動線を書く。	実習のPRチラシを作成し、提出	1時間
第3回	**食事計画②** 実習の試作　　１班 実習に向けた計画　２，３班	実力認定試験の過去問題に取り組む	1時間
第4回	**大量調理実習1** 実習班：１、試作班：２、計画班：３	振り返りシートの記入	1時間
第5回	**大量調理実習2** 実習班：２、試作班：３、計画班：１	振り返りシートの記入	1時間
第6回	**大量調理実習3** 実習班：３、試作班：１、計画班：２	振り返りシートの記入	1時間
第7回	**大量調理実習4（セレクト給食）** 実習班：１、試作班：２、計画班：３	振り返りシート	1時間
第8回	**大量調理実習5（セレクト給食）** 実習班：２、試作班：３、計画班：１	振り返りシートの記入	1時間
第9回	**大量調理実習6（セレクト給食）** 実習班：３、試作班：１、計画班：２	振り返りシートの記入	1時間
第10回	**大量調理実習７（行事食）** 実習班：１、試作班：２、計画班：３	振り返りシートの記入	1時間
第11回	**大量調理実習８（行事食）** 実習班：２、試作班：３、まとめ、サービス班：１	振り返りシートの記入	1時間
第12回	**大量調理実習９（行事食）** 実習班：３　まとめ：1,2	1週間の献立作成課題に取り組む	1時間
第13回	**まとめ①～レシピ集作成～** 各班ごとに今期実施したメニューをレシピごとにまとめる。 実習室の大掃除	栄養士実力認定試験の過去問題に取り組む	1時間
第14回	**まとめ②～プレゼンテーション～** 各班ごとに食事提供を振り返り、アンケート結果から考察する。	栄養士実力認定試験の過去問題に取り組む	1時間

422

授業科目名	**臨床栄養学Ⅱ**				
担当教員名	**井ノ上 恭子**				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	管理栄養士として総合病院に勤務し、各疾患に対する「栄養管理計画」「献立作成」を行ってきた。（第1回～14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

臨床栄養学とは、疾患の成り立ちと栄養学的な問題について十分に理解し、栄養学の面から病態の悪化を防止し改善できるように実践することである。臨床栄養学Ⅱでは、「消化管疾患、肝臓・胆・膵疾患・内分泌系疾患等」の各疾患の概念、病態、治療、栄養管理を中心とした治療法、臨床症状と関連性のある食事の考え方について学び、各疾患の食事療法を理解する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	疾患の概念、病態、治療と栄養管理について解説する。	疾患の概念、病態、治療と栄養管理について理解し、栄養管理方法を選択できる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		疾患別症例より問題点と栄養状態を評価し、問題点を抽出する。
2. DP5.計画・立案力		栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価についての知識を学び、栄養ケアマネジメントが出来る。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ「ー」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
定期試験	50 %	： 各疾患についての概要と栄養評価について理解度を評価する。
授業内課題	30 %	： レポート評価（独自のルーブリックに基づいて評価する） 3点×10回
受講状況	20 %	： 授業での積極的参加や授業内マナーを総合的に評価する。 （独自のルーブリックに基づいて評価する）

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
	・ 食物と栄養学基礎シリーズ ⑩新臨床栄養学	・ 学文社	・ 2024 年

参考文献等

授業内で随時紹介します

履修上の注意・備考・メッセージ

・本科目は1単位の科目である。平均すると毎回4時間の学外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業内容を丁寧に復習し
次回の授業に向けて予習をすること。
・遅刻、欠席をしないこと。
・欠席した場合は、速やかに配布資料を取りに来てください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： オフィスアワーは火曜日３，４限目

場所： 栄養第3研究室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**高齢者疾患について** 高齢期疾患（認知症、嚥下機能等）の特徴にについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について学ぶ。	授業内容についてまとめ、復習する。	4時間
第2回	**消化器疾患（胃・腸疾患等）について①** 消化管疾患（胃・腸疾患）のメカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について学ぶ。	授業内容についてまとめ、復習する。	4時間
第3回	**消化管疾患（膵炎・胆石症）について②** 消化管疾患（膵疾患・胆道疾患等）のメカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について学ぶ。	常食から脂質制限食への献立の展開を作成し、翌週に提出する。	4時間
第4回	**消化管疾患（肝疾患）について③** 消化管疾患（肝疾患）のメカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について学ぶ。	授業内容についてまとめ、復習する。	4時間
第5回	**消化管疾患（肝疾患）の栄養・食事療法** 肝疾患の栄養ケア計画、食事療法の基本について解説する。	肝臓食の献立を作成し、翌週までに提出します。	4時間
第6回	**高齢期疾患・消化管疾患についての振り返り** 第1回～5回までの内容について振り返りを行い、疾患についての解説を学生が担当する。	第1回～5回までの内容を復習し、栄養アセスメントを実施する。	4時間
第7回	**骨疾患について** 骨疾患の発症メカニズムについて解説し、栄養スクリーニングの方法、栄養ケアの基本方針について解説する。	授業内容をまとめ、復習する。	4時間
第8回	**血液疾患について** 血液疾患の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	授業内容をまとめ、復習する。	4時間
第9回	**内分泌系疾患（甲状腺機能亢進症・甲状腺機能低下症）について** 甲状腺機能亢進症・低下症の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	授業内容をまとめ、復習する。	4時間
第10回	**免疫・アレルギー疾患の栄養・食事療法** 食物アレルギーの発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および、発症を予防するための食事管理、栄養ケアの基本方針について学ぶ。	常食からアレルギー献立の展開を行い、成分表を用いて栄養価計算を行う。	4時間
第11回	**呼吸器疾患について** 呼吸器疾患の発症メカニズムと栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	授業内容についてまとめ、復習する。	4時間
第12回	**小児・思春期疾患について** 小児・思春期疾患の特徴について解説し、栄養スクリーニング方法および栄養ケアの基本方針について学ぶ。	授業内容についてまとめ、復習する。	4時間
第13回	**術前・術後の栄養管理について** 術前・術後の栄養管理の基本方針について学ぶ。	術後の栄養・食事療法についてまとめる。	4時間
第14回	**特別授業：がんとターミナルケア** 癌の予防･診断・治療について解説し、それぞれの栄養管理方法について学ぶ。 終末期の病態とターミナルケア・緩和ケアについて学ぶ。 薬剤師の先生による特別授業実施（薬と食品との相互作用についても解説していただく）	提示する症例に対して、自分の考えた栄養アセスメント、ケアについてまとめ、翌週までに提出する。	4時間

422

授業科目名	**学校栄養教育論**				
担当教員名	谷口 信子・弓岡 仁美				
学年・コース等	2回生	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	・幼児や児童を対象とした料理教室を企画運営。（第2回、第4回） ・現職の栄養教諭（未定）（第6回） ・学校栄養士として小学校に勤務。（第1回、第5回、第7～13回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

成長期の児童生徒にとって、健全な食生活は、健康的な心身を育むと同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものである。よって、学校健康教育において、児童生徒を食の自立に導く栄養教諭の果たす役割は非常に大きい。
本授業では、まず、学校教育における栄養教諭の意義や役割や、近年の児童生徒の健康や栄養に関する現状と課題について学ぶ。その後、食に関する指導の学習指導案を作成し、模擬授業を行う。また、学校現場の授業参観や、現職の栄養教諭からの指導を受ける機会を設け、実践的な指導方法や技術を身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	栄養教諭としての職務についての理解	子どもの健康や栄養についての現状と課題を把握し、栄養教諭に求められる職務について理解することができる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	小中学校における食に関する指導の実践力	児童生徒に対して、対象に適した食に関する指導を行うことができる。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		栄養教諭として、給食時間や教科等における食に関する指導の実践ができる。

学外連携学修

有り(連携先：子どもキッチン、大阪市立小松小学校)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・見学、フィールドワーク

課題や取組に対する評価・振り返り

・実習や実技に対して個別にコメントします
・実技・実習後、全体に向けてコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題・発表	80 %	： 授業内課題や発表について、独自のルーブリックにより評価します。 40点ｘ2教員＝80点
期末レポート	10 %	： 定期試験期間中に提出した最終レポートを独自のルーブリックによって総合的に評価します。
受講態度	10 %	： 授業内における発表や参加状況等、積極性について独自のルーブリックにより評価します。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
金田 雅代	・ 四訂 栄養教諭論 －理論と実際－第2版	・ 建帛社	・ 2022 年

参考文献等

食に関する指導の手引－第二次改訂版－／文部科学省

履修上の注意・備考・メッセージ

栄養士免許取得見込みおよび栄養教諭二種免許取得見込みの学生のみの履修とする。

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 火曜日2時限目

場所： 栄養第3研究室（谷口）、栄養第2研究室（弓岡）

備考・注意事項： 研究室にいるときはいつでも対応します。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**栄養教諭制度と役割、職務内容について** 学校給食の意義や栄養教諭制度創設の経緯と背景について学ぶ。 児童生徒の栄養の指導及び管理に係る法令や諸制度について学ぶ。 栄養教諭の職務内容や使命・役割について学ぶ。	栄養教諭の役割や職務内容についてレポートにまとめる。	4時間
第2回	**幼児、児童・生徒の栄養に関する課題と食育の重要性** 食育をテーマに幅広く活動されている外部講師（石井由紀子先生）より、子どもの栄養に関する課題と成長及ぼす食育の重要性について学ぶ。	授業内容から学んだことについてレポートにまとめる。	4時間
第3回	**食生活の歴史と文化** 日本の食生活の歴史や文化について学ぶ。 小学校を対象とした給食だよりの作成方法について学ぶ。	小学校を対象とした給食カレンダーを作成する。	4時間
第4回	**食に関する指導の実際　（子どもキッチンNEXT）** 子どもキッチンＮＥＸＴにおける試作および、当日の児童・生徒に対する食育の実践方法を学び、実際に5分間の食育指導を行う。	食育指導の教材を作成する。	4時間
第5回	**食に関する指導に関わる全体計画の作成について** 学校教育における食に関する指導の全体計画と年間計画について学ぶ。 教科（家庭科、技術・家庭科）（体育科、保健体育科その他の教科）および、道徳、特別活動、生活科、総合的な学習の時間、給食の時間における食に関する指導について学ぶ。	模擬授業の学習指導案についてテーマを決める。	4時間
第6回	**学校現場の授業参観** 小学校の食に関する授業を見学し、指導技術や方法の実際について学ぶ。 小学校までの交通費は自己負担となります。	授業参観後のレポートを作成する。	4時間
第7回	**児童生徒の栄養の指導・管理の意義及び現状と課題** 小学校及び中学校での食に関する指導の現状を理解し、食に関する指導の展開について学ぶ。	授業内容から学んだことについてレポートにまとめる。	4時間
第8回	**食に関する指導ならびに学習指導案の作成について** 食に関する指導案の作成方法について学び、模擬授業の指導案を作成する。	模擬授業の学習指導案を作成する。	4時間
第9回	**個別指導の意義と方法について** 食物アレルギー対応などの特別な指導等を要する児童・生徒や、他の児童・生徒への指導上の配慮などについて学ぶ。	授業内容から学んだ個別栄養指導についてレポートにまとめる。	4時間
第10回	**授業の進め方と教材について** 食に関する指導の授業の進め方と教材について学ぶ。 模擬授業に向けて作成した指導案を発表し、改善点を話し合う。	模擬授業に向けての指導案の改善および教材作成と模擬授業の練習をする。	4時間
第11回	**模擬授業（1）　第1グループ** 学生が作成した指導案に基づいた模擬授業を行い、相互に批評する。	模擬授業に向けての教材作成と模擬授業の練習をする。	4時間
第12回	**模擬授業（2）　第2グループ** 学生が作成した指導案に基づいた模擬授業を行い、相互に批評する。	模擬授業に向けての教材作成と模擬授業の練習をする。	4時間
第13回	**模擬授業（3）　第3グループ** 学生が作成した指導案に基づいた模擬授業を行い、相互に批評する。	模擬授業に向けての教材作成と模擬授業の練習をする。	4時間
第14回	**家庭・地域と連携した食に関する指導の実際**	食育活動の教材を作成する。教育実習に向けての最終レポートを作成する。	4時間

地域の小学校のいきいき教室での食育活動を計画し、実施する。		

422

授業科目名	**給食管理演習**				
担当教員名	谷口 信子・小関 佐貴代・橋本 弘子・小川 彩・井ノ上 恭子・弓岡 仁美				
学年・コース等	2回生	開講期間	通年	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	実際に病院で栄養士として勤務した経験のある教員が含まれています。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本科目は、給食管理校外実習の事前・事後指導として位置付けると同時に、専門的知識と技術を深く追求し、学ぶことを目的とする。医療・福祉・産業の各分野での栄養士業務について理解し、外部講師による講話や企業との連携によるメニュー提案などを通して実践的に学ぶ。2025年度のみ、本授業で「卒業研究」に取り組むため、通年に渡り、テーマをもって取り組み、レポートにまとめ、スライドにて発表する。2年間の集大成の科目となる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	給食施設における栄養士の職務内容、食事の意義について理解して実習に臨む。	給食施設における給食運営の流れ、栄養士の役割について理解できる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食現場の栄養士に必要な演習に取り組む。	給食現場で実践する力を身につけることができる。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		自分のテーマを探求し、課題に気づくことができる。
2. DP8.意思疎通		実習に行く学生同士の意思疎通を図り、円滑に実習を進めることができる。
3. DP10.忠恕の心		実習の指導者や喫食者へ思いやりの気持ちをもって取り組むことができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・実験、実技、実習
・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします
・提出物にコメント・評価をつけて返却します
・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
授業内課題	40 %	： 授業内での提出物や成果物について40点満点で評価する。
授業成果のプレゼンテーション	20 %	： 授業での成果をスライドにまとめて行うプレゼンテーションについて、独自ルーブリックを用いて20点満点で評価する。
受講状況	10 %	： 積極的な参加、授業への取り組み状況を10点満点で評価する。
卒業研究レポート		： 卒業研究レポートを、独自のルーブリックをもって30点満点で評価をする。

30　%

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

臨地実習・校外実習ハンドブック～より深い学びのために～（㈱みらい）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 木曜日昼休み

場所： 栄養第3研究室

備考・注意事項： 平日の昼休みは研究室で対応します。

授業計画

		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**校外実習の概要** 校外実習の目的、実習までの基本的な流れを理解する。 本授業の進め方および実習先の選択についての説明 小学校実習およびインターンシップを終えた学生の報告を聞くことにより、今自分に必要なもの・不足しているものを確認する 学びの分野について、各教員から説明	実習先希望調査をWEBで行う	1時間
第2回	**卒業研究レポートを書く前に** 卒業研究とは。 卒業研究レポートを書くにあたっての文献検索や研究倫理について理解する。	卒業研究に向けたテーマを考える	1時間
第3回	**医療施設１** 医療施設の概要として病院における給食管理業務（食数管理、院内食事箋規約等）、衛生管理業務について理解を深める。	衛生管理についてまとめる	1時間
第4回	**医療施設２** 治療食の宅配会社「株式会社ファンデリー」の管理栄養士から、宅配用治療食の献立作成のポイントについて説明を受け、実際に治療食の試食を行う。	治療食の献立作成	1時間
第5回	**医療施設3** 病院勤務の管理栄養士による、栄養ケアアセスメントについて学び、栄養管理のための資料を作成する。	指導用媒体リーフレット作成	1時間
第6回	**高齢者・障がい者施設１** １．社会福祉施設の特徴について 根拠法による分類、事業種別による分類、利用形態による分類、施設の機能よる分類を調べ理解する。 ２．高齢者・介護施設の特徴について 施設の違いとその目的、利用者の違い、施設に必要な専門職などを調べ理解する。	社会福祉施設について種類ごとに特徴を整理	1時間
第7回	**高齢者・障がい者施設２** 高齢者・介護福祉士施設または障がい者施設の利用者の栄養アセスメントをケーススタディで実施する。栄養アセスメントの結果を発表し、意見交換する。	栄養アセスメントの報告書を作成	1時間
第8回	**事業所１** 社員食堂における栄養士の役割及び仕事内容について理解する。 健康経営について学び、スマートミールについて知る。	事業所給食における企画を考える。	1時間
第9回	**事業所２** 不二家商事（学食の運営会社）とコラボし、学食で販売可能なメニューを考案し、試作する。	学食メニューの修正	1時間
第10回	**保育所・こども園１** 保育所給食の概要についてDVDを視聴する。 食物アレルギー、献立作成、衛生管理について理解を深める。	保育所・こども園を対象とした献立を作成する。	1時間
第11回	**保育所・こども園２** 食育について理解を深める。 対象者に合わせた構成を考え、食育教材を作成する。	食育指導の発表を練習する。	1時間
第12回	**給食管理校外実習に行く前の心得** 実習先の栄養士による特別授業を実施。 実習に臨む姿勢や求められる実習生についてお話しいただく。	授業レポートを提出する。	1時間
第13回	**卒業研究レポートの作成** それぞれの研究テーマに沿ったレポートを書く。	レポートの校正	1時間

第14回	**卒業研究発表** ゼミ内で、卒業研究について発表する。	卒業研究レポートの提出	1時間

422

授業科目名	**色彩学**				
担当教員名	**藤井 紀江**				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	個人または企業様でのパーソナルカラー診断及び配色アドバイス 専門学校にて関連科目を担当（全１４回）。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

私私たちの日常生活の中で「色」は様々なシーンで取り入れられ活用されています。実際に活用されている多くの「色彩」がどのように有効的に使われ、食のシーンやファッションの中でどのように活用しているのかを知ることには意義があります。本授業では、色彩に関する基礎的な知識・理論について理解することを目標とし、さらに食の分野や実生活での色彩の活用方法を自分の力で考え役立てることが出来る様、色の特性、色彩心理、配色理論、色彩コーディネートを学びます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	色彩の基礎知識の理解	色の持つ特性・色彩心理・配色理論を理解することで、漠然と受け止めている「色」というものを系統的・理論的に理解し、より幅広く色彩を活用することができる。
2. DP2.専門的知識・技能、職業理解	色のイメージ・心理的効果・配色理論の総合的理解	色の持つイメージ・与える心理的効果・配色理論を総合的に理解することでより実践的にカラーコーディネイトができる。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		意図した効果的なカラーコーディネートができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・問答法・コメントを求める

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「－」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
小テスト	10 %	： 毎回授業の最初に前授業内容のテストを実施する
提出物	40 %	： 各授業で出したワーク用プリント、実習課題の提出状況と提出物を4段階評価する。
定期試験（レポート）	30 %	： 定期試験期間に、色彩に関する知識の理解度について定期試験を実施する。
授業態度	20 %	： 各回授業への積極的参加（発表や質問）や授業態度(私語、携帯電話の取扱いなどの受講マナー）を独自のルーブリックを基に総合的に評価する。

使用教科書

指定する

著者	タイトル	出版社	出版年
	・ カラー&ライフ	・ 日本色研事業株式会社	・ 年
	・ 新配色カード１９９a	・ 日本色研事業株式会社	・ 年

参考文献等

ＡＦＴ色彩検定公式テキスト３級編

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**ガイダンス　色の分類と三属性とPCCS** ・色を正確に表現して伝える方法について説明する。色を表す基準となる、色相、明度、彩度について解説し、色立体、表色系についても概説する。 ・PCCS（日本色研配色体系）について、その構成や表示方法について解説する。	今回の学びを復習する。	4時間
第2回	**PCCSの色相環とトーン表** ・PCCSシステムの解説 色彩検定で採用されているPCCSシステムの解説・色の分類と属性（ワーク用プリント配布） ・カラーカードを使用してPCCS色相環の作成。（ワーク用プリント配布）	色相環の完成	4時間
第3回	**PCCSのトーン（色調）とイメージ** ・カラーカードを使用してトーン表の作成。（ワーク用プリント配布）	トーン表の完成（ワーク用プリント）	4時間
第4回	**色とは（１）色が見える仕組みと目の働き・混色** ・色の見える仕組み・光の分析・眼のはたらきなど色を学ぶ上での基礎知識を学ぶ。 ・色の混色について学ぶ。	今回の学びを復習する。	4時間
第5回	**色彩調和（1）　色相から配色を考える** ・PCCSの色相環を使い配色理論を学び、配色する力を養う。（ワーク用プリント配布）	色相配色ワークプリントを完成	4時間
第6回	**色彩調和（2）　トーンから配色を考える** ・PCCSのトーン表を使い配色理論を学び、配色する力を養う。（ワーク用プリント配布）	トーン配色のワークプリントを完成	4時間
第7回	**色彩調和（3）　基本的な配色技法** ・アクセントカラー・セパレーション、グラデーションなど基本的な配色技法について学ぶ。（ワーク用プリント配布）	配色技法のワークプリントを完成	4時間
第8回	**色彩心理（1）色の感覚・連想・象徴　（2）色の視覚効果・知覚的効果** （1）色の与える心理的効果を感覚・連想・象徴をキーワードに学ぶ （2）対比・同化・面積効果など色同士が互いに影響しあい見え方が変化すること、色の錯視について学ぶ。（ワーク用プリント配布）	色彩心理（1）（2）ワークプリント完成	4時間
第9回	**色彩心理（3）色の与える心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果、食器と色** ・代表的な色：赤・橙・黄・緑・青・紫白・黒・グレー・ピンク・茶色の色をテーマに心理的・生理的効果、食べ物の持つ色の効果を学ぶ。 ・食器と色・テーブルコーディネートの色の合わせ方などを学ぶ。	色彩心理②ワークプリント完成	4時間
第10回	**配色実践（1）テーマ色ごとの色探し** ・色にはそれぞれの心理的効果やイメージがあるが、実際にどう使われているのか、テーマ色ごとに雑誌から写真を切り抜き、配色カードを使ってその写真に使われている色を探していく。写真を選ぶ基準は自分がいいなと思った写真。色を意識して見る、テーマカラーと配色されている色でどういうイメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。	配色探しワーク作成	4時間
第11回	**配色実践（2）　テーマ色ごとの色探し** ・前回授業の続き。テーマ色ごとに雑誌から写真を切り抜き、配色カードを使ってその写真に使われている色を探していく。写真を選ぶ基準は自分がいいなと思った写真。色を意識して見る、テーマカラーと配色されている色でどういうイメージを表現しているか確認することで自分の色の幅を広げる。	配色探しワーク作成	4時間
第12回	**パーソナルカラー概要**	パーソナルカラーでの色の分類方法を学ぶ	4時間

	・たくさんの色の中から「似合う色」を見つけるパーソナルカラー。自分に似合う色を知ることで色使いの幅が広がり、「色」というものを身近に感じ、色の楽しさを実感できる。 ・パーソナルカラーでの色の分類方法を学び、色のイメージスケールを考える。		
第13回	**配色実践（3）　メニューカードの作成** ・料理、ケーキ、パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙、折り紙、マスキングテープ、カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。作成後は作品を発表。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。	配色実践（3）のメニューカードを作成	4時間
第14回	**配色実践（4）　メニューカードの作成** ・前回授業の続き。料理、ケーキ、パンなどいくつかの写真を提供。写真を選んでメニューカードの作成。色画用紙、折り紙、マスキングテープ、カラーペンなどを使用。必ず2色の色を組み合わせることを条件とする。自分で配色を考えることで色とイメージを結びつけて表現すること学び、配色する力をつける。	配色実践（4）メニューカードの完成	4時間

422

授業科目名	**スポーツ栄養学**				
担当教員名	桑原 彩				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	講義				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	京都教育大学及び明治国際医療大学にて関連科目を担当。（全14回） アスリートを対象とした給食提供及び栄養指導に従事。 アスリートフードマイスター認定講師。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

人体の身体活動の基礎となる各種栄養素及び健康増進や障害予防のための栄養学の基礎を学ぶ。
更にスポーツ活動に密着した具体的な食事のあり方を学習し、実践的な献立作成及びメニュー展開ができるようになる。
アスリートの問題点や課題を理解し、必要な栄養指導媒体を作成するなど企画立案ができるようになる。
アスリートへ食事提供をする際のリスクについても学び、授業で得た知識をスポーツに関わる栄養士として実践的に活用できることを目標とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP1.幅広い教養やスキル	スポーツ栄養への基礎的理解	食材や調理方法などを理解し、適切な献立を作成できる
汎用的な力		
1. DP5.計画・立案力		アスリートの問題点を把握し、問題解決のための計画、立案ができるようになる

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
・問答法・コメントを求める
・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)
・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「S」とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準	
小レポート	40 %	:	授業内容への理解度を評価します。
課題レポート	30 %	:	課題への理解と内容の妥当性を評価します。
定期試験	30 %	:	最終課題レポートについて、課題への理解と内容の妥当性を評価します。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

栄養科学シリーズNEXT　スポーツ・運動栄養学第３版　　加藤秀夫、中坊幸弘、中村亜紀/編　（講談社）
ステップアップ栄養・健康科学シリーズ　スポーツ栄養学　　田中紀子、平野直美/編　（化学同人）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回４時間の授業外学修が求められる。授業外学修に取り組むことに加え、その回の授業内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 木曜２時限

場所： 非常勤講師室

備考・注意事項： 木曜昼休憩時間帯も、非常勤講師室にて質疑を受ける。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**スポーツ栄養とは** ・スポーツ栄養の現場を知り、今後の課題また求められる栄養士について学ぶ。	スポーツにおける栄養士の役割や求められている能力について考える。	4時間
第2回	**栄養素の働き　糖質** ・糖質の基礎的な働きを理解し、アスリートにおける糖質の重要性について学ぶ。	糖質の分類とそれぞれの特徴について復習する。またアスリートに必要な糖質の量と種類を復習する。	4時間
第3回	**栄養素の働き　脂質** ・脂質の基礎的な働きを理解し、アスリートの脂質の摂取状況、課題について学ぶ。	脂質の分類とそれぞれの特徴について復習する。またパフォーマンスアップに適した脂質の種類と量について復習する。	4時間
第4回	**栄養素の働き　たんぱく質** ・たんぱく質の基礎的な働きを理解し、アスリートのたんぱく質の必要性について学ぶ。 ・グループワークにて指導媒体作成及び発表。	アスリートのパフォーマンスアップに適したタンパク質の摂取方法や量を復習する。プロテインサプリメントについての基本的な考え方と摂取する際の注意点などを復習する。	4時間
第5回	**栄養素の働き　ビタミン** ・ビタミンの基礎的な働きを理解し、アスリートにおいて特に必要な栄養素について学ぶ。 ・必要なビタミンが摂取できる献立を作成する。	ビタミンの特徴や摂取量の基準を復習する。作成した献立の試作に臨む。	4時間
第6回	**栄養素の働き　ミネラル** ・ミネラルの基礎的な働きを理解し、アスリートにおいて特に必要な栄養素について学ぶ。 ・必要なミネラルが摂取できる献立を作成する。	ミネラルの特徴や摂取量の基準について復習する。作成した献立の試作に臨む。	4時間
第7回	**食事バランスガイド・ステージ別の食事** ・食事バランスガイドを活用し、栄養状態を判断できるようになる。 ・ライフステージごと、種目ごとに必要とされる栄養について学ぶ。	食事バランスガイドを分析し、改善点を考える。	4時間
第8回	**水分補給と熱中症** ・運動時における水分の役割を理解し、適切な水分補給の方法を学ぶ。 ・熱中症について学び、適切な対処ができるようになる。	水分補給の方法及び熱中症のメカニズムを理解する。	4時間
第9回	**試合期の食事について** ・試合期に必要な栄養素と摂取のタイミングについて学ぶ。 ・試合期の献立を作成する。	試合期の必要な栄養素とタイミングについて復習する。	4時間
第10回	**ウエイトコントロートについて** ・減量・増量の食事について学ぶ。 ・行動変容について学ぶ。 ・減量・増量の献立展開を行う。	ウエイトコントロールについて理論を復習し、献立を作成する。	4時間
第11回	**障害予防について** ・運動時における障害とその予防について学ぶ。 ・障害予防に適した献立を作成する。	アスリートに多い障害について、またそれぞれに必要な栄養素について復習する。	4時間
第12回	**サプリメントとドーピング** ・サプリメント、ドーピングについて正しい知識を得る。	食品における栄養補助食品の分類を復習し、適切な摂取方法を確認する。ドーピングについて関係するＨＰを調べ理解を深める。	4時間
第13回	**リスクマネジメント・アセスメント** ・食中毒などによるアスリートのリスク管理について学ぶ。 ・アセスメントの方法を学び、ロールプレイングを通じて実践方法を学ぶ。	具体的な事例を調べ、原因や予防方法を考える。効果的なアセスメントを行うために必要なスキルは何か考える	4時間
第14回	**資料媒体作成及び総まとめ** ・全講義内容のまとめ ・テーマに沿った指導媒体作成。	各回講義内容について、更に必要な資料を収集し発信できるよう適切な媒体を作成する。	4時間

422

授業科目名	**栄養総合演習**				
担当教員名	橋本 弘子・井ノ上 恭子				
学年・コース等	2回生	開講期間	後期	単位数	1
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	病院で管理栄養士として、栄養指導や給食管理に従事した経験のある教員が担当する。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

栄養士業務を行うには、授業で学んだ専門知識を関連付け総合的に理解しておく必要がある。業務としては栄養管理と給食管理が主となるが、栄養管理には人体の構造（解剖生理学）と栄養状態（栄養学）、心理状態（栄養教育論）の把握が必要であり、給食管理には食品の物性と栄養素（食品学）、衛生的な食材管理・調理方法（食品衛生学・調理学）、食材価格や人件費、調理行程、作業環境（給食経営管理論）などを用いて、的確な判断を同時に、あるいは瞬時に行うことができるよう、専門知識を整理し理解する。また、特別講師を招き実際の栄養士業務の重要性と可能性を学び、社会で活躍する栄養士となる基礎を構築する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	確認テストと振り返り、要点の解説を繰り返し、専門知識の関連性を理解する。	専門知識の総合的理解。
汎用的な力		
1. DP6.行動・実践		振り返りシートを用い、栄養士としての専門知識の関連性を整理し、実際の業務にむけて準備する。

学外連携学修

有り(連携先：公益社団法人　米穀安定供給確保支援機構)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・振り返り(振り返りシート、シャトルシートなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
確認テストの点数	40 %	： 確認テスト5回の平均点を成績に反映する。
授業内課題	50 %	： 授業内に実施する課題について、写真などを適宜使用し、考察文書が書かれているか、まとめを適切な文書で記載しているかについて評価する。
定期試験	10 %	： 2年間の集大成となる試験を行い評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

栄養学科で使用する教科書全て

履修上の注意・備考・メッセージ

栄養士としての基礎知識を確認します。確認テストは欠席した場合は空き時間に実施することとします。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**栄養総合演習オリエンテーション**	健康・栄養に関する情報を検索し、まとめる。	4時間

	栄養士としての基礎知識の確認と実践的な学びとして、健康・栄養情報の選択と活用について解説する。		
第2回	**健康・栄養に関する研究** 栄養士が関わる研究事例について調べ、考察する。	調べた事例と類似する事例を検索し、まとめる。	4時間
第3回	**研究事例のまとめ方** 実験・調査の事例のまとめ方について学ぶ。	関心のある実験・調査研究について、さらに考察する。	4時間
第4回	**第1回栄養士の専門知識確認テスト** 栄養士の専門知識に関する確認テストを実施し、振り返りシートに足りない知識や、項目について記入する。	解答できなかった問題について確認・復習する。	4時間
第5回	**社会環境と健康に関する要点** 栄養士が関係する社会環境と健康に関する要点項目を解説する。振り返りシートを使って知識の確認を行う。	社会環境と健康に関する要点項目をまとめる。	4時間
第6回	**第2回栄養士の専門知識確認テスト** 栄養士の専門知識に関する確認テストを実施し、振り返りシートに足りない知識や、項目について記入する。	栄養士としての基礎知識を確認・復習する。	4時間
第7回	**人体の構造と機能に関する要点** 栄養士が関係する人体の構造と機能に関する要点項目を解説し、振り返りシートを使って知識の確認を行う。	栄養士が関係する人体の構造と機能に関する要点項目をまとめる。	4時間
第８回	**第3回栄養士の専門知識確認テスト** 栄養士の専門知識に関する確認テストを実施し、振り返りシートに足りない知識や、項目について記入する。 栄養士が関係する基礎栄養学・応用栄養学に関する要点項目を解説し、振り返りシートを使って知識の確認を行う。	栄養士が関係する基礎栄養学・応用栄養学に関する要点項目をまとめる。	4時間
第9回	**臨床栄養学・栄養教育に関する要点** 栄養士が関係する臨床栄養学・栄養教育論に関する要点項目を解説し、振り返りシートを使って知識の確認を行う。	栄養士が関係する栄養教育に関する要点項目をまとめる。	4時間
第10回	**栄養士の社会的役割を考える** 栄養士の活躍の場は、企業、病院、福祉施設、学校、保育園・幼稚園などが想定されているが、これまで以上に、少子高齢化や感染性疾患への対策としての健康づくりが重要となる。これからの栄養士の社会的な役割について再確認をおこなう。	栄養士の社会的役割と未来について考える。	4時間
第11回	**健康・栄養に関する国際比較** 諸外国の健康・栄養関連の情報に関する政策、理解、実践状況について調べる。	関心のある国の栄養状態について調べる。	4時間
第12回	**栄養士の業務** 栄養士免許の申請、実務、今後の展望について解説する。	栄養士業務について調べる。	4時間
第13回	**実験・調査した内容をまとめる** 関心のある事例について、さらに実験・調査した内容について文章作成する。	関心のある調査研究事例を数種調べておく。	4時間
第14回	**研究発表会・総括** 各テーマについて調査した内容を発表し、総評をまとめる。	これまでの授業を総括する。	4時間

421

授業科目名	給食管理校外実習				
担当教員名	谷口 信子、小関 佐貴代、橋本 弘子、弓岡 仁美、井ノ上 恭子、小川 彩				
学年・コース等	2回生	開講期間	通年	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	実際に病院や小学校で栄養士として勤務した経験のある専任教員が含まれます。				

授業概要

学内の講義および実習で身に付けた知識や技術を統合して、実際に給食の現場で実習する。各施設の特徴を知り、それぞれの施設における栄養士の役割や職務内容についての理解を深め、職業人としての意識をもつ。そして、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得することを目的としている。実習後には、実習内容をパワーポイントにまとめ、報告会を行い、自己の課題発見（気づき）をレポートする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2.専門的知識・技能、職業理解	給食の現場における給食運営や栄養士の職務内容について理解する。	給食現場における栄養士の役割について把握し、自分の目指す栄養士像について考えることができる。
2. DP3.専門的知識・技能を実践で発揮する力	給食現場における給食運営の一端を実践する。	給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得する。
汎用的な力		
1. DP4.課題発見		自ら学んできたことを振り返り、自己の課題を省察することができる。
2. DP8.意思疎通		現場での実習を通して、周りの人と意見を受け入れ、また自分の考えを相手に伝えることができるようになる。
3. DP10.忠恕の心		食事提供の対象者に対して思いやりや尊敬の念をもって接することができる。

学外連携学修

有り(連携先：各実習先の企業および施設)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)

・実験、実技、実習

・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

・実技・実習後、全体に向けてコメントします

・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ
放棄とみなし、成績評価を「ー」(評価しない)とします。

成績評価の方法・評価の割合		評価の基準
実習の記録	50 %	： 「実習ノート」を実習指導者と養成施設担当者で評価する。日々の実習内容をノートに記録し、自己の実践を客観的に振り返り、どのくらい取り組み、達成できたのかを評価する。
受講状況	50 %	： 実習期間中の受講態度（時間厳守、マナー、身だしなみ、言葉遣いなど）や積極的態度（質問や取り組む姿勢）から、実習先指導者の評価を得る。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

「臨地実習・校外実習ハンドブック」（藤原政嘉・田中俊治・赤尾正編集、みらい、2014）

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は１単位の科目であるため、全体で40時間の学修が求められる。
実習に参加するだけでなく、事前準備や事後の振り返りにも十分に力を入れること。
実習テーマに沿った「課題」に取り組むことに加え、毎日の実習を振り返り、翌日の実習に生かす。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 昼休み

場所： 各研究室

備考・注意事項： 上記以外の時間も対応します。

授業計画		学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回	**オリエンテーション（校外実習の目的）** 校外実習の概要と目的について学び、校外実習の意義について理解する。	「栄養士免許をどう生かしたいか」について考える。	1時間
第2回	**事務手続きと実習に関する諸注意** 実習先への書類作成と実習に行くにあたっての確認事項（細菌検査、健康診断や麻疹接種状況など）、ノート記入方法を理解する。	実習ノートの正しい記述に向けた課題に取り組む	1時間
第3回	**実習先への事前訪問** 実習が行われる1か月前から数週間前を目安として、実習施設の事前訪問を行い、実習のイメージをつくる。	事前訪問から気づいたことについて考え、実習までに学習しておくべき課題に取り組む。	1時間
第4回	**本実習（1日目）** 実習先でのオリエンテーションおよび施設の特徴 衛生教育	実習のノートに記録する。	1時間
第5回	**本実習（2日目）** 実習先での厨房業務	実習のノートに記録する。	1時間
第6回	**本実習（3日目）** 実習先での厨房業務 課題への取り組み（献立作成など）	実習のノートに記録する。	1時間
第7回	**本実習（4日目）** 実習先での厨房業務 課題への取り組み	実習のノートに記録する。	1時間
第8回	**本実習（5日目）** 実習先での厨房業務 実習先での反省会を通して、5日間の実習の総括をする。	実習ノートを完成する。	1時間
第9回	**実習の振り返り** 実習を振り返り、意見交換をする。 実習先へお礼状を作成して、郵送する。	実習報告のスライド作成	1時間
第10回	**実習報告会** 実習先ごとにスライドを作り、実習報告会を実施する。	実習ノート提出	1時間