

社会福祉論

概要

現代社会における福祉問題(生活上の困難や障害)について概観し、それらを解決・緩和するための制度やサービスについて理解する。理解を深めるために視聴覚教材を用いたり、事例検討も行う。

担当教員	坂本真一
授業形態	講義
学期	後期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年生
時間数	90分×15回
単位数	2

目標

現代社会における社会福祉の意義について理解することができる。
 社会福祉における栄養士の役割について理解することができる。
 社会福祉の制度および実施体制について理解することができる。
 社会福祉における相談援助の方法や援助観について理解することができる。

各回の内容

1. 生活を支える「食」と「社会福祉」
2. 社会福祉の歴史および理論と権利
3. 社会福祉の動向と背景
4. 社会福祉従事者
5. 相談援助技術（基本的枠組み）
6. 相談援助技術（援助技術の体系）
7. 社会福祉の行政組織と法律および社会福祉施設
8. 子ども家庭福祉（理念・制度）
9. 子ども家庭福祉（児童虐待問題）
10. 子ども家庭福祉（社会的養護）
11. 女性と社会福祉
12. 高齢者福祉
13. 障がい者福祉
14. 公的扶助
15. 地域福祉
16. 試験

準備学習

各回の内容について予習する(関連図書を読むなど)こと。

評価方法

試験70%
 毎回の振り返り30%

教科書

使用しない。

参考文献

その都度、紹介する。

疾病と治療

概要

主な疾病について、その概要・治療について解説する。

担当教員	長谷川美規
授業形態	講義
学期	後期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×15回
単位数	2

目標

疾病の治療や疾病の予防に際し、栄養士として適切な栄養指導を行うための基本的知識を習得する。

各回の内容

1. 疾病の診断・治療
2. 骨・筋肉の疾患
3. 神経・精神の疾患
4. 呼吸・循環器の疾患
5. 消化器の疾患
6. 代謝性の疾患
7. 生活習慣病
8. 生活習慣病
9. 腎・泌尿器科の疾患
10. 生殖器の疾患
11. 内分泌の疾患
12. 血液の疾患
13. 免疫・アレルギーの疾患
14. 感染症
15. がん・老化
16. 試験

準備学習

前回のプリント内容の復習

評価方法

試験80%、授業への参加態度（課題レポートの提出状況、記載内容など）20%

教科書

『しくみと病気がわかるからだの事典』成美堂出版

参考文献

『臨床医学入門』建帛社

『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 解剖生理学・病理学』第一出版

解剖生理学実験

概要

解剖生理学で学んだ内容について、自身のデータの観察や体験、顕微鏡による観察を通じて、理解を深める。

担当教員	渡部誠
授業形態	実験
学期	後期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	135分×15回
単位数	1

目標

身体計測、体温、血圧、脈拍の測定を通じて、これらの数値の意味への理解を深める
味覚テストや、液体へのとろみづけ、高齢者疑似体験などを通じて、病者や高齢者の身体機能低下について具体的に理解する
顕微鏡標本の観察により、細胞の構造、血液の構造などを理解する

各回の内容

1. 解剖生理学、の復習
2. 身体計測 (身長、体重とBMI、体脂肪測定の原因)
3. 身体計測 (上腕周囲長、皮下脂肪厚の測定)
4. バイタルサイン (体温の意義とその測定)
5. バイタルサイン (血圧の意義とその測定)
6. バイタルサイン (脈拍、呼吸の意義とその測定)
7. 味覚テスト
8. 排尿、排便とその異常について(解説と自己観察)
9. 嚥下困難ととろみ剤
10. 臨床検査データを読む
11. 細胞の観察 (植物細胞標本の顕微鏡観察)
12. 細胞の観察 (動物細胞標本の顕微鏡観察)
13. 細胞の観察 (人の血液標本、細胞標本の顕微鏡観察)
14. 高齢者疑似体験
15. 高齢者疑似体験

準備学習

1年次に履修した解剖生理学、の内容について、よく復習しておくこと。
事前に配布されるプリントをよく読んで理解し、実験開始がすみやかにできるように準備する。
小テストについては、よく復習しておく。

評価方法

小テスト(3回)30%、レポート70%

教科書

なし
必要に応じて、プリントを配布する

参考文献

志村二三夫・石田均 編著『カレント：人体の構造と機能及び疾病の成り立ち2』建帛社 2015年

生化学実験

概要

栄養素や生体構成成分の化学的性状や、その定性的・定量的分析手法について実験的に理解を深めると共に、身近な食材を用いて栄養素や酵素を抽出し酵素作用の実験を行うことで、生体内の生化学反応への理解を深める

担当教員	渡部誠
授業形態	実験
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	135分×15回
単位数	1

目標

たんぱく質の定性、定量反応について、実験を通して理解する
 脂質の抽出、定量反応について、実験を通して理解する
 糖質の定性、定量反応について、実験を通して理解する
 ビタミン、ミネラルの性状と分析方法の関連について、実験を通して理解する
 実験計画の立案、実施、結果のまとめ、考察の手順について理解し、レポート作成を行う

各回の内容

1. オリエンテーション（各回の内容、実験器具の使い方の説明）
2. 基礎実験（秤量、ピペッティング、試薬液の調整）
3. たんぱく質の定性反応
4. たんぱく質の定量
5. たんぱく質消化酵素によるたんぱく質の消化
6. 脂質の抽出
7. 脂質の定量（中性脂肪、コレステロール）
8. 胆汁酸と脂質の可溶化
9. 糖質の定性実験（デンプン、グリコーゲン）
10. 糖質の定量（グリコーゲン）
11. 糖質の定量（グルコース、フルクトース、ショ糖）
12. 糖質消化酵素による糖質の消化
13. 核酸の抽出・定量
14. ビタミンの定量
15. ミネラルの定量
16. まとめ

準備学習

生化学で学習した、たんぱく質、脂質、糖質、ミネラル、ビタミンの基本的な性状について、復習しておく
 実験ノートを作成し、実験の内容をきちんと記録する習慣をつける
 実験終了後、実験内容に考察を加えてレポートを作成する

評価方法

レポート100%

教科書

なし
 実験実施ごとにプリントを配布する。

参考文献

林淳三 編 浅野勉・木元幸一・倉沢新一・小島義樹・藤森直江 共著 『新訂 生化学実験』 建帛社 1998年

食品加工学(食品機能学を含む)

概要

現在の食生活における加工食品への依存は年々増しており、加工技術の進歩や時代のニーズによってさまざまな製品が生み出されている。はじめに、これらの活用のために重要な食品の加工方法および保存方法について学ぶ。そして、生鮮食品や嗜好食品などについては各食品の製品例を挙げながら説明する。さらに、近年注目されている機能性食品やそれを取り巻く環境についても取り上げる。

担当教員	市川 優
授業形態	講義
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×17回
単位数	2

目標

食品加工に関する正確な基礎知識を身につけ、新しい情報を取り入れながら理解を深める。そして、加工・保存からさらに食品の機能面への総合的な理解につなげる。普段の食生活において、加工食品の購入や利用の際に適切な判断ができるようになり、対象に合った食品選択のきっかけとなるような力をつける。

各回の内容

1. 食品加工学概論：食品の加工法
2. 食品の保存法 (1)：水分活性、pHの調節、低温
3. 食品の保存法 (2)：燻煙、殺菌、食品照射、空気組成の調節
4. 加工食品の成分変化
5. 食品の包装
6. 加工食品の規格と表示
7. 加工食品と食品衛生
8. 食品の機能性
9. 農産食品の加工
10. 畜産食品の加工
11. 水産食品の加工 (1)：冷凍品、乾燥品、練り製品
12. 水産食品の加工 (2)：塩蔵品、調味加工品、燻製品、海藻加工品
13. 食用油脂
14. 調味食品
15. 嗜好食品、インスタント食品
16. 食品加工学まとめ
17. 試験

食品加工学(食品機能学を含む)

準備学習

1年時に学習した食品学とオーバーラップする分野や用語があるので、教科書などで確認しておく。

評価方法

授業に取り組む姿勢20%

ミニテスト20%

最終テスト60%

教科書

喜多野宣子ら 著「食べ物と健康」化学同人

参考文献

授業毎に適宜プリントを配布する。

水野祐士ら 著「食べ物と健康」化学同人（食品学の教科書）

山崎清子ら 著、同文書院、「NEW 調理と理論」

食品衛生学実験

概要

食中毒や環境汚染化学物質による食品汚染などの食品衛生問題について理解を深める。従来の衛生検査だけでなく、栄養士が働く現場で行われる簡易検査と手法を取り入れ、多様な食品衛生問題に対処できるように学んでいく。

担当教員	市川優
授業形態	実験
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	135分 × 16回
単位数	1

目標

食品と食品に触れる手や器具・機器の衛生検査・試験を通して、食品衛生問題の解決のための適切な技術を習得する。

各回の内容

1. オリエンテーション、基礎実験
2. 手指の検査
3. 牛乳の鮮度試験
4. 油脂の品質試験
5. 魚肉の鮮度検査(1)
6. 魚肉の鮮度検査(2)
7. 食品添加物の定性（着色料）
8. 食品添加物の定量（発色剤）
9. 食品添加物の定量（保存料）
10. 合成洗剤の残留検査
11. 飲料水の水質検査(1)
12. 飲料水の水質検査(2)
13. 食品成分の残留試験
14. 空中落下菌の測定
15. 新しい食品衛生問題
16. まとめ

準備学習

食品衛生学の教科書などから、試料となる食品や食品添加物の特性について確認しておく。

評価方法

実習に取り組む姿勢20%
課題レポート30%
実習レポート50%

教科書

なし
授業毎にプリントを配布する。

参考文献

川井英雄ら 編「著食べ物と健康：食品衛生学」建帛社（食品衛生学の教科書）

応用栄養学実習

概要

栄養学、栄養指導の知識を基に、各ライフステージにあわせた栄養ケア、アセスメントを理解したうえで、対象者の食生活によりそった献立を作成し、それを実際に作ることで学びを深める。

担当教員	津田和加子
授業形態	実習
学期	後期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	135分×15回
単位数	1

目標

乳児期から老年期まで各年代別および労働時、運動時など献立を作成、試食することを通して、対象者の特徴に合わせた健康を維持するための食事計画技術が習得できる。

各回の内容

1. オリエンテーション・栄養アセスメント
2. 日本人の食事摂取基準
3. 献立の立て方
4. (実習)アレルギー食
5. (実習)嚥下食
6. (実習)幼児期食(1~2歳)
7. (実習)幼児期食(3~5歳)
8. (実習)学童期食
9. (実習)思春期食
10. (実習)妊娠期食
11. (実習)成人期食
12. (実習)更年期食
13. (実習)老人期食
14. (実習)運動時食
15. 青年期の献立
16. (実習)青年期食

準備学習

対象者のアセスメントにあわせた献立を作成し、調理実習できるよう準備を整える。

評価方法

グループ別献立課題30%、個人献立課題20%、実習レポート10%、実技試験40%

教科書

五関正江・小林三智子 編著
「応用栄養学実習〔第2版〕 - ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント - 」建帛社

参考文献

その都度紹介する

栄養指導論

概要

食習慣をはじめ人間の行動を変えることはとても難しい。栄養士からの一方的な「指導」ではなく、対象者との信頼関係をしっかりとつくれた上で、行動変容を促すことができるような、栄養相談におけるコミュニケーション技術や啓発方法を学ぶ。

担当教員	木下 ゆり
授業形態	講義
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×16回
単位数	2

目標

栄養相談の理論、技術を習得し、資料、教育媒体などを活用しながら、対象者の年代や疾病に合わせた指導をできるようになる。行動変容と行動科学理論について理解する。栄養相談の流れを理解し実践できるようになる。年代別・疾病別の栄養指導の計画・実践・評価を行い実践できるようになる。栄養士の資質について考え、目標を持つことができる。

各回の内容

1. 栄養相談の流れ
2. 栄養相談の実践 - ロールプレイング(1) 基本
3. 栄養相談の実践 - ロールプレイング(2) 疾患別
4. 健康づくりのための運動指針(エクササイズガイド)の理論 小テスト1回目(第1~3回分)
5. 健康づくりのための運動指針(エクササイズガイド)の実践
6. 栄養相談の実践 - ロールプレイング(3) 応用 小テスト2回目(第4~5回分)
7. 年代別・疾病別の栄養指導プログラム(1) 計画
8. 年代別・疾病別の栄養指導プログラム(2) 実践
9. 年代別・疾病別の栄養指導プログラム(3) 評価
10. 食行動変容と行動科学理論
11. 栄養指導の方法と技術、媒体、記録法 小テスト3回目(第6~10回分)
12. 食生活指針 休養指針 睡眠指針
13. 健康増進法に意義と栄養士の役割 小テスト4回目(第11~12回分)
14. 栄養士の資質(1)食と料理
15. 栄養士の資質(2)病気の予防と治療
16. まとめ
17. 期末試験

栄養指導論

準備学習

授業で学んだ内容について、使用したプリントと教科書の該当箇所をよく読んで復習する。授業中に指示された課題について、各自で取り組み、次の授業に臨む。教科書の次回授業内容を読んでおく。

評価方法

小テスト40%（10点×4回）、レポート提出20%、期末試験40%によって総合的に評価する。

教科書

岡崎光子 編 『新・栄養指導論 改定第2版』 南江堂

ユーキャン管理栄養士試験研究会編 『2016年版 U-CANの管理栄養士まとめてすっきり！よくでるテーマ100』 ユーキャン（2015.7発行）

参考文献

その都度、授業で紹介する。

公衆栄養学

概要

公衆栄養学とは、われわれ人間集団を対象とした実践栄養学であり、栄養士・管理栄養士は公衆栄養活動を通じて人々の健康の維持・増進に寄与することが求められている。日本および諸外国の公衆栄養活動の歴史、現状、問題点を把握し、個人、地域、社会集団のために貢献できるよう学ぶ。公衆栄養行政・法規・施策・ガイドライン、理論、方法を理解した上で、プログラムの立案から評価まで実践できることを目指す。

担当教員	木下 ゆり
授業形態	講義
学期	後期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×15回
単位数	2

目標

公衆栄養学の概念と歴史・現状を把握する。日本の公衆栄養活動と行政栄養士の業務の実際について理解する。世界と日本の健康・栄養問題について理解し課題を発見する。日本の健康づくりに関する行政・法規・施策・ガイドラインを理解し活用できるようになる。日本人の食事摂取基準と食事調査方法について理解し活用できるようになる。公衆栄養マネジメントについて理解しプログラムの立案・実施・評価できるようになる。

各回の内容

1. 公衆栄養学の概念
2. 公衆栄養活動の現状と課題 行政栄養士の業務の実際
3. 日本の健康・栄養問題の現状と課題(1) 栄養・健康政策
4. 日本の健康・栄養問題の現状と課題(2) 国民・健康栄養調査
5. 栄養疫学(1) 概要 小テスト1回目(第1~4回分)
6. 栄養疫学(2) 調査手法
7. 食事摂取基準(1) 理論 小テスト2回目(第5~6回分)
8. 食事摂取基準(2) 活用
9. 公衆栄養関連法規
10. 国際機関の健康栄養・政策 小テスト3回目(第7~9回分)
11. 世界と日本の食料自給率とフードマイレージ
12. 公衆栄養プログラムの目標設定
13. 疾病予防と食習慣の国際研究の事例
14. 諸外国の栄養士制度と栄養問題
15. 公衆栄養プログラムの評価
16. 期末試験

準備学習

授業で学んだ内容について、使用したプリントと教科書の該当箇所をよく読んで復習する。授業中に指示された課題について、各自で取り組み、次の授業に臨む。教科書の次回授業内容を読んでおく。

評価方法

小テスト30%(10点×3回)、レポート提出30%、期末試験40%によって総合的に評価する。

教科書

古畑公他 編著『エスカパーシク 公衆栄養学概論』同文書院(2016.3発行)

参考文献

その都度、授業で紹介する。

臨床栄養学実習

概要

臨床栄養学の講義で学んだ疾患について、栄養食事療法の指針に基づき、症状に応じた献立の立て方、調理手順、食事指導の方法について学ぶ。食事指導する側（栄養士）と、治療食を喫食し指導を受ける側（患者）の双方の体験を通して、各疾病の栄養管理と患者の生活の質の重要性について理解する。

担当教員	木下 ゆり
授業形態	実習
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	135分 × 16回
単位数	1

目標

低エネルギー食、食物アレルギー対応食、易消化食、低ナトリウム食、低たんぱく食、ソフト食、嚥下食、調乳、離乳食の特徴を理解し、症状・病態に応じて献立作成・調理・食事指導ができるようになる。糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表の使い方を理解し、病態に応じた食事指導ができるようになる。

各回の内容

1. オリエンテーション 病態に応じた栄養食事療法・献立の特徴
2. (調理実習1) 調味パーセント・調理技術の復習
3. 糖尿病食品交換表の使い方 病態に合わせた献立作成
4. (調理実習2) 代謝疾患 - 低エネルギー食
5. (調理実習3) 食物アレルギー - 小麦・鶏卵・乳禁止食
6. 食物アレルギー対応食のふりかえり 腎臓病食品交換表の使い方
7. (調理実習4) 腎臓疾患 - 低ナトリウム・低たんぱく質食
8. 腎臓疾患の食事療法のまとめ 病態に合わせた献立作成
9. (調理実習5) 消化器疾患 - 易消化食、流動食
10. (調理実習6) 嚥下困難 - ソフト食・嚥下食
11. 消化器疾患・嚥下困難対応食のふりかえり 病態に合わせた献立作成
12. (調理実習7) 調乳、離乳食
13. (調理実習8) 課題別 学生による教室運営
14. 課題別調理実習のふりかえり
15. (調理実習9) 復習・まとめ
16. その他の疾患の栄養管理と症例検討
17. 期末試験

臨床栄養学実習

準備学習

臨床栄養学実習用のノートを各自で用意し、調理実習前までに、材料・分量・作り方について手書きでまとめ、予習しておく。教科書の次回授業内容を読んでおく。調理実習後は、授業中に新たに学んだことをまとめ、ノート、プリント、教科書、参考図書をよく読んで復習しておく。献立作成などの課題については、各自、教科書や図書で調べて取り組む。

評価方法

ノート提出20%、献立の提出30%、課題発表20%、期末試験30%によって総合的に評価する。

教科書

秋山栄一 他 著 『はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ 臨床栄養学概論』化学同人（2015.9発行）
玉川和子 他 著 『臨床調理 第5版』医歯薬出版
日本糖尿病学会 編 『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂（2013.11.1発行）

参考文献

松本仲子 編 『調理のためのベーシックデータ 第4版』女子栄養大学出版部（2015年発行）

栄養情報実習

概要

根拠に基づいた栄養学を実践するために、情報収集と整理する方法およびその結果を解釈する上で必要となる統計の基本を紹介する。身近な栄養情報からデータの特徴や問題点を発見できるように実践をおして学んでいく。コンピュータを活用し、Excelによる効率的なデータ分析を行う。また、図表などを使いPowerPointによる効果的な媒体資料の作成を行う。

担当教員	永瀬 正輝
授業形態	実習
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	135分×16回
単位数	1

目標

栄養情報の収集やデータの解釈のために重要な基礎的な統計手法について理解を深める。栄養士業務に役立つデータの管理やデータ処理に関する技術を向上させる。また、栄養情報を発信する側としてもコンピュータを活用する。

各回の内容

1. オリエンテーション
2. 栄養価計算ソフトを使用した栄養価計算
3. インターネットを使った情報収集
4. 統計の基礎
5. 基本統計量 代表値と散布度
6. データの分布と正規分布
7. 相関と回帰
8. アンケートのまとめ方
9. データのまとめ方
10. 仮設検定の考え方
11. 集計表の検定
12. t検定
13. プレゼンテーションの基本と企画立案
14. プレゼンテーション資料の作成
15. プレゼンテーション資料の作成
16. プレゼンテーション実習
17. まとめ

栄養情報実習

準備学習

公的機関等から発表されている健康や栄養に関するデータをよく観察し、適切な情報の提示方法を調べておく。

評価方法

提出課題70%

総合演習30%

教科書

宮城重二「エクセル活用コメディカル統計テキスト」医歯薬出版

参考文献

適宜授業内で紹介する。

給食管理・学外実習

概要

担当教員	土屋久美
授業形態	実習
学期	前期集中
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	45時間（5日間）
単位数	1

特定給食施設での栄養士の果たすべき役割は大きい。献立をたてる栄養管理に始まり、人事管理に至るまで、多岐にわたっている。病院、高齢者福祉施設、学校、保育園などの各職域での栄養士の果たすべき使命、役割、責任、業務について体験的に学ぶ。それぞれの給食施設では、必要とされていること、役割が異なっている。その特徴を理解しながら、「給食の運営」がどのようになされているかを、調理業務も含めて学ぶ。

目標

病院、小学校、福祉施設（保育園、高齢者施設）や事業所などの給食施設で実際の給食管理と運営を学ぶ。事前の打ち合わせから始まり、5日間の体験的学習により、栄養士として具備すべき知識および技術を修得できる。。また、実習報告会を催し、振り返るとともに1年生に対しての説明、報告ができる。

各回の内容

- | | | |
|-------------|--------------|----------------|
| 1. 学内事前準備 1 | 習給食管理学外実習の実際 | 衛生管理を重点に |
| 2. 学内事前準備 2 | 習給食管理学外実習の実際 | 実習ノートや各種書類について |
| 3. | 実習先との事前打ち合わせ | |
| 4. | 給食管理学外実習 | 40時間（5日間） |
| 5. | 給食管理学外実習報告会 | |

準備学習

1年次の「給食管理学外実習報告会」に参加した際、自分の将来に合わせた実習先を想定しておく
1年後期の「給食管理学内実習」と2年前期の「給食管理学内実習」の復習をしておく。
基礎的な科目はもちろん、応用栄養学、臨床栄養学で学んだことを復習しておく。

評価方法

実習ノート等提出書類50%、学外実習先よりの評価・報告会50%

教科書

桜の聖母短期大学生活科学科食物栄養専攻給食管理学外実習テキスト
文部科学省 著『衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院

参考文献

岡本裕子『給食経営管理テキスト』学建書院（2012年）
宮下朋子編著『新調理学実習』同文書院（2009年）
『新食品成分表』東京法令出版

給食管理・学内実習

概要

給食管理の業務において栄養士は、管理者としての能力や資質が要求される。栄養士が果たすべき、給食管理の役割や使命を学ぶ。「給食管理・学内実習」の内容に加え、栄養教育や、国際化といった高度で応用的な実習を学ぶ。調製した料理は、学生や教職員に提供され、マーケティングや商品開発の要素も取り入れたユニークなものとなっている。

担当教員	土屋久美
授業形態	実習
学期	前期集中
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	45時間（5日間）
単位数	1

目標

「給食管理・学内実習」の学習をふまえ、栄養管理はもとより、給食の運営、給食の経営管理能力を学び、求められている栄養士としての役割を果たすための知識と判断力を修得することができる。

各回の内容

1. 5週間前・・・献立一覧表提出
2. 4週間前・・・試作用献立表提出
3. 3週間前・・・試作
4. 2週間前・・・献立表・発注書・倉出し伝票提出 *保菌検査
5. 1週間前・・・メニュー表（掲示用）作成
6. 実習本番・・・給食管理実習（栄養士業務実習を中心に）
7. 1週間後・・・実習書類提出

準備学習

テキストを読み実習に備える
季節に合わせた、大量調理に向く献立を考えておく

評価方法

実習態度および技術70%、提出書類および課題30%

教科書

桜の聖母短期大学生活科学科食物栄養専攻給食管理学内実習テキスト
文部科学省 著『衛生管理&調理技術マニュアル』学建書院

参考文献

宮下朋子 編著『新調理学実習』同文書院（2009年）
岡本裕子 著『給食経営管理テキスト』学建書院（2012年）

調理実習

概要

調理実習を基礎とし、さまざまに工夫した料理を作り、提供できる様にする。調理と理論が、結びつき応用できる能力や技術を学ぶ。
 ・手法別調理法
 ・献立別・・・日本、西洋、中国料理の調理法、献立構成、テーブルセッティング、マナーについて学ぶ。

担当教員	土屋久美
授業形態	実習
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	135分×16回
単位数	1

目標

調理実習の発展した形となる。日本・中国・西洋料理の献立構成に従い調理技術の向上と献立の作り方を同時に学ぶと共に食生活に影響する様々の要素(家庭薬膳、懐石料理、地中海料理等、洋菓子)を視野に入れ、創造的な食生活を営む力を修得できる。

各回の内容

1. 季節の献立、味付けご飯、和え物、筍の部位と用途	
2. 晴れの日の献立の応用、寿司種の工夫、寒天の特徴	
3. 溜菜、湯、点心(歯咸)	
4. パティシエから学ぶ	
5. 冷製スープ、南仏料理、ゼラチンの特徴	
6. 薬膳料理、薬効について	
7. パーティ料理	
8. パティシエから学ぶ	
9. 季節の献立、魚のすり身の利用、変わり揚げ	
10. 中華の行事献立	
11. パティシエから学ぶ	
12. パティシエから学ぶ	
13. 創作料理	
14. 点心風懐石料理、行事食への応用	
15. 創作料理	
16. テーブルマナー	(材料により変更になる場合があります)

準備学習

各回の調理した内容について、実習ノートを作る。
 次回担当料理の予習し、タイムスケジュールを記入する。

評価方法

平常点50%、実習ノートの記録課題レポート30%、テスト(実技と理論)20%

教科書

早坂千枝子 編著『新版調理学実習 おいしさと健康』アイ・ケイコーポレーション(2006年)

参考文献

『五訂食品成分表』女子栄養大学出版部
 『新版 調理と理論』同文書院

栄養カウンセリング論

概要

構成的グループエンカウンター、カウンセリング基礎理論、傾聴および質問法演習、フィードバック、チームによる課題解決演習、カウンセリングマインドと栄養指導等についてグループワークを交えながら概説していく。

担当教員	後藤 真
授業形態	講義
学期	後期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×8回
単位数	1

目標

栄養指導におけるカウンセリングの基礎理論を理解し、実践的スキルを身につける。また他者を共感的に理解できると同時に、客観的な自己分析ができる。

各回の内容

1. 導入：構成的グループエンカウンター 栄養教育におけるカウンセリング
2. カウンセリング理論の変遷 カウンセリングのプロセス
3. 演習：傾聴の意味と共感
4. 演習：効果的な質問法 フィードバック
5. 演習：問題解決スキル グループアプローチ
6. カウンセリングマインドと栄養指導 留意点と心構え
7. 演習：case study（事例検討） 構成的グループエンカウンターII
8. 栄養カウンセリングの活用

準備学習

授業で配布される資料プリントをよく読み、授業に備える。

評価方法

授業レビューシート40%、中間レポート30%、期末レポート30%

教科書

なし

参考文献

小松啓子・大谷貴美子/編「栄養カウンセリング論」講談社

栄養教育論

概要

年齢、性別、職業やライフスタイルの異なるさまざまな対象者が、栄養と健康のかかわりについて学習し、適切な食生活を送ることができるよう支援することが栄養教育の目的である。
ここでは、栄養教育に必要な考え方、用語、技術の基本を学ぶと共に、それぞれの対象者の特性について理解を深める。

担当教員	渡部誠
授業形態	講義
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×16回
単位数	2

目標

「食育」とは何か、「食育」が注目されるようになった歴史的背景と社会的な意味について理解する。 日常の食生活における、「食」に関わる情報と「栄養」と「健康」の関連を理解する。 対象者が理解しやすい「栄養アセスメント」の内容と伝え方について理解する。 対象者の食行動の変容に関わる基本的な要素とその活用方法を学ぶ。 小児・学童、思春期、青年期、中年・更年期、高齢者などの各ライフステージにおける対象者の特性を理解する。 疾病、食物アレルギー、ダイエット、妊娠・出産に関わる「食」と「栄養」の関連を理解する。

各回の内容

1. 「食育」について
2. 栄養教育の目的、歴史、法規、対象と機会について
3. 自分の「食行動」を振り返ってみよう [課題とディスカッション]
4. 行動科学理論と栄養教育について(1)
5. 行動科学理論と栄養教育について(2)
6. カウンセリングについて
7. 栄養アセスメントについて
8. 「栄養アセスメント」をしてみよう [課題とディスカッション]
9. 栄養教育計画とPDCA
10. 栄養教育の具体的な方法
11. 栄養教育の実施
12. 栄養教育の評価
13. ライフステージと栄養教育
14. 疾病と栄養教育
15. 食物アレルギー、ダイエット、妊娠出産と栄養教育
16. まとめ
17. 試験

栄養教育論

準備学習

事前に配布されたプリント等の資料を、授業までによく読んでおく
よくわからない用語があれば、参考書やインターネットなどで調べる習慣をつける
事前に出された課題について、授業の中でディスカッションに参加できるよう要点をまとめておく

評価方法

課題提出及びディスカッションへの参加（2回）：40%
試験：60%

教科書

なし
都度プリントなどの資料を配布する

参考文献

逸見幾代・佐藤香苗 編著 秋山隆・安達内美子他共著『改訂マスター栄養教育論』建帛社 2015年4月10日
岡崎光子・饗場直美 編著 風見公子・神田あづさ他共著『栄養教育論演習〔第2版〕』建帛社 2015年4月1日

食品加工学実習

概要

家庭における加工食品の利用は拡大し続けており、多様な市販加工食品を容易に選択できる環境になっている。その中で、食品加工の実際を学ぶことは知識の修得上で重要となる。本実習では比較的手に入りやすい材料・器具を用い、代表的な加工食品を幅広く取り上げる。まず、加工の定義と原理について学び、加工操作を解説しながら実習を進める。なお、材料の入手状況により実習内容を変更する場合がある。

担当教員	市川 優
授業形態	実習
学期	後期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	135分×15回
単位数	1

目標

自らの手で加工食品を製造することで、食品加工学の原理を具体的に把握できるようになる。そして、加工製品となる背景・過程で特徴的な原理の存在を意識し、科学的な理解と考察する力を養う。食品加工の知識と技術を備え、加工製品の調理への活用または基本的な加工操作を工夫し応用できるようになる。

各回の内容

1. オリエンテーション、野菜類の加工：ザワークラウト、ピクルス
2. 野菜類の加工：トマトケチャップ
3. 豆類の加工：みそ
4. 果実類・穀類の加工：ジャム、ビスケット
5. 穀類の加工：うどん、麩
6. 畜産物の加工：ソーセージ
7. 水産物の加工：練り製品
8. 穀類・畜産物の加工：パン、チーズ
9. 豆類の加工：豆腐、卵の花
10. いも類・野菜類の加工：こんにゃく、切り干し大根
11. 果実類の加工：シロップ漬け
12. 畜産物の加工：アイスクリーム、キャラメル
13. 水産物の加工：昆布の佃煮、ふりかけ
14. 果実類の加工：マーマレード、糖果
15. 食品加工学実習まとめ

準備学習

実習で用いる素材の加工特性について教科書などで確認しておく。実習で製造したものと市販加工食品の違いについて観察する。

評価方法

実習に取り組む姿勢20%
課題レポート30%
実習レポート50%

教科書

なし
授業毎にプリントを配布する。

参考文献

山崎清子ら 著、同文書院、「NEW 調理と理論」
水野祐士ら 著、化学同人、「食べ物と健康」(食品学の教科書)
喜多野宣子ら 著、化学同人、「食べ物と健康」(食品加工学の教科書)

特別研究 食文化

概要

食材や料理の由来、日本や世界各地の料理の起源、あるいは料理の道具の成り立ちなど、食文化に関する研究テーマを取り上げ、文献調査、訪問調査、あるいはアンケート調査などを行って研究し、論文の書き方を学ぶ。また、研究結果をポスターやプレゼンテーションにすることを通して、伝達力も学ぶ。

担当教員	池田洋子
授業形態	演習
学期	通年
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×30回
単位数	4

目標

主体的に学ぶ術や、各種の調査方法を知ることができる。
論文をまとめることによって、論理的な思考を身につけることができる。
一つのテーマに沿って多角的な視点から考える力を身につけることができる。
研究結果を発表することによって表現力を身につけることができる。

各回の内容

1. オリエンテーション
2. 研究課題(研究テーマ)の見つけ方
3. 情報及び関連資料収集法
4. 情報及び関連資料収集法
5. 事前調査発表
6. テーマ内容の整理
7. 研究の目的
8. 研究計画
9. 研究スケジュール調整
10. 論文の章立て検討
11. 調査経過報告
12. 調査経過報告
13. 調査経過報告
14. 調査経過報告
15. 中間発表
16. 研究計画の見直し
17. 調査及び論文作成経過報告
18. 調査及び論文作成経過報告
19. 調査及び論文作成経過報告
20. 調査及び論文作成経過報告
21. 調査及び論文作成経過報告
22. 調査及び論文作成経過報告
23. 調査及び論文作成経過報告
24. 調査及び論文作成経過報告
25. 調査及び論文作成経過報告
26. 調査及び論文作成経過報告
27. 調査及び論文作成経過報告
28. 論文作成
29. 授業内発表会
30. 特別研究発表会準備

特別研究 食文化

準備学習

各自研究テーマに合わせて情報を収集しておくこと。関連の図書などを調べておくこと。

評価方法

論文50%、研究活動に取り組む姿勢30%、中間報告20%

教科書

なし

参考文献

その都度授業で紹介する。

特別研究 食生活

概要

食に関して、もっと知りたい、どうしてだろうという疑問を持ち、そのテーマに取り組む。気になる食品のメニュー開発を栄養士の視点で取り組んだり、調査したり文字通り、特別に研究する。その成果を論文にまとめ、それを発表する。

担当教員	津田和加子
授業形態	演習
学期	通年
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×30回
単位数	4

目標

食生活に関する研究課題(テーマ)を設定し、調査や実験・実習によって研究結果を論文としてまとめることができる。たとえば、色彩と食欲、食べ物の歴史的背景、〇〇を使ったメニュー開発など、栄養士としての勉強をした者にしかできない研究のあり方を学び、課題を追求することができる。

各回の内容

1. オリエンテーション 特別研究とは何か
2. 課題(テーマ)の見つけ方
3. 課題追求
4. 情報の収集方法：図書、雑誌
5. 情報の収集方法：インターネット
6. 調査の方法
7. 論文の書き方
8. 文献による演習
9. 課題追求
10. 課題追求
11. 課題追求
12. 課題追求
13. 課題追求
14. 課題追求
15. 課題追求
16. データの処理
17. 図表の表し方・表記方法
18. 課題追求
19. 課題追求
20. 課題追求
21. 論文作成
22. 論文作成
23. 論文作成
24. 論文作成
25. 論文作成
26. 論文作成
27. 論文作成
28. 論文作成
29. プレゼンテーションの方法
30. まとめ

特別研究 食生活

準備学習

「食生活」をテーマに選び、それに関する情報収集に努める
出された課題について取組み、資料を収集したり、アンケートなどを行う
テーマに選んだ食品を中心に、実験食の実施や試食、嗜好調査などを行う

評価方法

提出課題20%、中間報告30%、論文50%

教科書

プリントを配布する。

参考文献

その都度紹介する。

特別研究 栄養指導

概要

個人または集団レベルの食・栄養について、様々な視点から観察し、課題を発見し、その解決に向けて学生が主体的に研究する。研究方法の例として、様々な調査方法、プログラム・教材開発とその評価方法などを紹介する。授業内で進捗状況を報告しながら、ディスカッションを通して研究を深め、論文作成に反映させていく。中間発表および特別研究発表会に向けてプレゼンテーションの方法についても学ぶ。

担当教員	木下 ゆり
授業形態	演習
学期	通年
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×30回
単位数	4

目標

2年間の集大成として、これまでの授業で学んできた理論、知識、技術、実践経験に基づき、課題の発見をし、研究・報告することにより、物事を多角的にとらえることができるようになる。

図書・雑誌・論文・インターネットによる情報の探し方を理解し活用できる。 関心のあるテーマについて課題を発見することができる。 様々な研究方法を知り、適切に選べるようになる。 研究計画を作成し、主体的に研究に取り組むことができる。 研究結果を分析・考察し、論文を作成する。 研究結果をわかりやすくまとめ、発表することができる。

各回の内容

1. オリエンテーション
2. 研究課題の見つけ方
3. いろいろな研究方法
4. 図書・雑誌・論文検索方法 インターネットによる情報の探し方
5. 研究計画書・研究論文の書き方
6. 参考論文の抄読会
7. 参考論文の抄読会
8. 研究計画発表会・研究計画書の提出
9. 課題追求
10. 課題追求
11. 課題追求
12. 課題追求
13. 課題追求
14. プレゼンテーションの方法
15. 中間報告会・中間報告書の提出
16. 課題追求
17. 課題追求
18. 課題追求
19. 課題追求
20. 課題追求
21. 論文作成・進捗状況報告
22. 論文作成・進捗状況報告
23. 論文作成・進捗状況報告
24. 論文作成・進捗状況報告
25. 論文作成・進捗状況報告
26. 論文下書き提出
27. 論文修正
28. 論文修正
29. 授業内研究発表
30. 特別研究発表会に向けた準備

特別研究 栄養指導

準備学習

研究計画作成までは、関心のあるテーマについての情報収集をして授業に臨み、自分の研究課題に関連している論文を入手しレジメを作成する。研究計画報告、中間報告、進捗状況報告、最終論文報告の授業の前には、原稿作成とプレゼンテーションの練習を行っておく。

評価方法

研究への取り組み10%、文献発表20%、中間発表20%、論文50% によって総合的に評価する。

教科書

授業中にプリントを配布する。

参考文献

その都度、授業で紹介する。

特別研究 食物学

概要

食品素材や食品中の成分などについて探求したいことまたは興味のある内容から、健康、食習慣、生活環境に役立つテーマを取り上げる。関連する研究や報告書を検索してまとめ、研究テーマを絞り込む。必要に応じて調査解析、調理加工または分析実験を組み込んで論文を仕上げる。

担当教員	市川 優
授業形態	演習
学期	通年
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×30回
単位数	4

目標

研究テーマと研究計画を立案し、正しい情報を検索・選別する力をつける。これまで学んできた食べ物に関する基礎知識を活かし、ステップアップした観察や考察ができる。

各回の内容

1. オリエンテーション
2. 研究テーマの検討 (1) : 研究の進め方、論文の書き方
3. 研究テーマの検討 (2) : 情報・資料の収集
4. 研究テーマの検討 (3) : 情報・資料の選別
5. 研究テーマの検討 (4) : 事前調査のまとめ
6. 研究テーマの整理と目的設定
7. 研究計画の立案
8. 進捗状況の確認 / 報告、文献抄読セミナー
9. 進捗状況の確認 / 報告、文献抄読セミナー
10. 進捗状況の確認 / 報告、文献抄読セミナー
11. 進捗状況の確認 / 報告、文献抄読セミナー
12. 進捗状況の確認 / 報告、文献抄読セミナー
13. 進捗状況の確認 / 報告、文献抄読セミナー
14. 進捗状況の確認 / 報告、文献抄読セミナー
15. 中間報告会
16. 研究計画の見直し / 修正
17. 進捗状況の確認 / 報告、データ解析セミナー
18. 進捗状況の確認 / 報告、データ解析セミナー
19. 進捗状況の確認 / 報告、データ解析セミナー
20. 進捗状況の確認 / 報告、データ解析セミナー
21. 進捗状況の確認 / 報告、データ解析セミナー
22. 進捗状況の確認 / 報告、データ解析セミナー
23. 進捗状況の確認 / 報告、プレゼンテーションセミナー
24. 進捗状況の確認 / 報告、プレゼンテーションセミナー
25. 進捗状況の確認 / 報告、プレゼンテーションセミナー
26. 進捗状況の確認 / 報告、プレゼンテーションセミナー
27. 進捗状況の確認 / 報告、プレゼンテーションセミナー
28. 進捗状況の確認 / 報告、プレゼンテーションセミナー
29. 授業内発表会
30. 研究発表会準備

特別研究 食物学

準備学習

研究テーマの設定までに、必要な情報を集めてテーマの大枠は決めておく。必要となる資源についても勘案しておく。

評価方法

研究に取り組む姿勢20%

研究発表会10%

論文70%

教科書

なし

参考文献

適宜授業内で紹介する。

特別研究

概要

現在の私たちの生活においては、「健康増進」「メタボリック・シンドロームの改善」「老化防止」などのキャッチコピーのもとに、さまざまな種類の「いわゆる健康食品」が販売されている。また、「栄養機能食品」や「トクホ」、あるいは「機能性表示」など、食と健康に関わる公的な表示制度も混在している。しかしながら、これらの「保健機能」が本当に安全で有用なものかどうかは、科学的見地から十分に吟味する必要がある。

当特別研究では、「保健機能」を標榜する市販食品について、その販売実態を調査するとともに、裏付けとなる調査・研究の論文等を詳しく吟味して、その安全性、有用性を検討する。

担当教員	渡部誠
授業形態	演習
学期	通年
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×30回
単位数	4

目標

当特別研究の目標は、コマーシャルや伝聞に惑わされず「食品機能の目利き」ができる栄養士としての素養を養うことである。

市販食品において、「保健機能」が標榜されている食品にどのようなものがあり、どのようなチャネルで販売されているか、その実態と製品特性を理解する。いくつかの食品を対象として取り上げ、その標榜する「保健機能」の根拠となる論文を読み込んで、安全性・有用性について吟味し、最終的に対象となった食品が標榜する「機能」と「品質」の妥当性を評価する。併せて、科学文献の読み方、データ解析の手法、論文の書き方、プレゼンテーションのやりかたの基本について学ぶ

各回の内容

1. オリエンテーション：当特別研究のねらい
2. 講義：課題で取り上げる、食品の「機能性」と「表示」について
3. 課題：市販品の調査（薬局、スーパー・デパート、コンビニ）
4. 課題：市販品の調査（インターネット、メディア）
5. 課題：調査結果の報告ミーティング（1）
6. 課題：調査結果の報告ミーティング（2）
7. プレーンストーミング：「機能性」食品の安全性と有用性について
8. 課題：研究の進め方と論文のまとめ方
9. 課題：課題追求（研究対象食品の選択）
10. 課題：課題追求（研究対象食品の選択）
11. 課題：中間報告会（研究対象食品の選択について）
12. 課題：課題追求（情報収集）
13. 課題：課題追求（文献収集）
14. 課題：課題追求（文献収集）
15. 課題：中間報告会（情報・文献収集について）
16. 課題：課題追求（文献精読）
17. 課題：課題追求（文献精読）
18. 課題：課題追求（文献精読）
19. 講義：文献の読み方、データの読み方
20. 課題：課題追求（結果まとめ）
21. 課題：課題追求（結果まとめ）
22. 課題：検討結果の報告ミーティング（1）
23. 課題：検討結果の報告ミーティング（2）
24. 論文作成
25. 論文作成
26. 論文作成
27. 論文作成
28. 講義：プレゼンテーション作成のコツ
29. プレゼンテーション作成
30. 最終プレゼンテーション

特別研究

準備学習

- ・情報収集や論文精読が重要なプロセスであるので、これらに余裕を持って臨めるよう十分な時間を確保する。不明な点は都度教官に確認する。
- ・グループワークやミーティングに率先して参加するとともに、他のメンバーやグループの好ましい点、工夫されている点を積極的に取り込んでいく。
- ・プレゼンテーションについては、栄養士として、どのように相手に説明するかを念頭に置いて、まとめる。

評価方法

参加態度（グループワーク、報告ミーティング）40%

論文30%

プレゼンテーション30%

教科書

都度、情報収集する

参考文献

Web Site: 国立健康・栄養研究所ホームページ：「健康食品」の安全性・有効性情報

Web Site: 消費者庁ホームページ：機能性表示食品に関する情報、食品表示

Web Site: 福島県ホームページ

地域食生活論

概要

人間の食生活に関する生態・文化・歴史・食品・栄養の知識・消費経済について総合的に学ぶ。地域社会の課題に気づき、活性化のための食育活動・栄養教育・商品開発などについて体験的に学ぶ。

担当教員	池田洋子・木下ゆり・市川優
授業形態	講義
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×16回
単位数	2

目標

- 1 地域に根差した食生活について理解する。
- 2 確かな食材選びや料理技術、消費者のニーズの把握などを実践的に習得できる。

各回の内容

1. 課題解決学習(PBL学習)とは
2. 地域活性化とは
3. 商品開発演習 ~ニーズを探る~
4. 商品開発演習 ~ニーズを創る~
5. グループ討議
6. 地域を学ぶ演習 ~宝探し~
7. 地域を学ぶ演習 ~人材探し~
8. 商品開発演習 ~仕掛けを探る~
9. 商品開発演習 ~広報力を創る~
10. 多様なコミュニケーションと伝達力
11. グループ討議
12. 多様なコミュニケーションと伝達力
13. 地域を学ぶ演習 ~つながりを探る~
14. 地域を学ぶ演習 ~つながりを創る~
15. 提案報告会
16. 現地視察・交流

準備学習

授業に関連する資料の検索及び収集をしておく

評価方法

課題レポート50%、授業の振り返り30%、授業参加態度20%

教科書

プリントを準備する

参考文献

その都度、授業で紹介する

栄養士実力養成講座

概要

社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営等の専門分野における重要事項を各科目担当教員により総括し、専門知識に対する理解を深める。具体的には、栄養士実力認定試験の過去問題を活用し、理解力の向上を図る。

担当教員	木下・津田・渡部・土屋・市川
授業形態	講義
学期	後期
必修・選択の別	選択
対象学生	食物栄養専攻2年
時間数	90分×7.5回
単位数	1

目標

栄養士として必要な専門科目の内容を総括し、専門知識への理解を深めて、栄養士実力認定試験および卒業後の栄養士業務への資質向上に役立つ。

各回の内容

1. 基礎栄養学分野（1, 2回合同）
2. 応用栄養学分野 小テスト1回目
3. 生化学総論（3, 4回合同）
4. 生化学各論 小テスト2回目
5. 食品学分野（5, 6回合同）
6. 食品加工学分野 小テスト3回目
7. 解剖・生理学総論（7, 8回合同）
8. 解剖・生理学各論 小テスト4回目
9. 臨床栄養学総論（9, 10回合同）
10. 臨床栄養学各論 小テスト5回目
11. 栄養指導論（11, 12回合同）
12. 公衆栄養学 小テスト6回目
13. 調理学分野（13, 14回合同）
14. 給食管理分野 小テスト7回目
15. 模擬試験1回目
16. 模擬試験2回目

準備学習

該当する授業科目について、これまでの履修内容を整理し、理解不足の箇所や不明な点を洗い出しておくこと。

評価方法

毎回の小試験70%（10点×7回）と模擬試験30%で、総合的に評価する。

教科書

ユーキャン管理栄養士試験研究会編『2016年版 U-CANの管理栄養士まとめてすっきり！よくでるテーマ100』ユーキャン（2015.7発行）

参考文献

該当する授業科目の教科書を利用する。