

公衆衛生学

科目のねらい

公衆衛生学は、疾病を予防し健康を維持増進するための実践科学である。食は健康の礎であり、これに係る職種において公衆衛生学の知識は不可欠である。本科目のねらいは、栄養士として必要な、公衆衛生学の概念並びに基本的な知識を習得することである。

担当教員	長谷川 美規
授業形態	講義
学期	前期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物専攻1年生
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

公衆衛生学の歴史を踏まえてその理念を学習する。また、集団の健康を評価する方法として「保健統計」及び「疫学」を学ぶ。さらに公衆衛生活動の実際を、分野ごとに幅広く学習する。講義に加えグループ演習を実施し理解を深める。

到達目標

公衆衛生学や健康・疾病について基本的理念を理解する。(DP1)

保健統計の代表的な指標を理解し、保健統計資料の内容を解釈できる。(DP1)

社会・環境が健康に及ぼす多彩な影響を多面的にとらえ、解明するための科学的な考え方を身につける。(DP2-1)

各回の内容

1. 社会と健康（公衆衛生学の概要）

2. 環境と健康

3. 健康・疾病・行動に関わる統計資料1（統計資料とは、人口統計）

4. 健康・疾病・行動に関わる統計資料2（統計指標、生命表など）

5. 健康状態・疾病の測定と評価1（疫学の概念と指標）

6. 健康状態・疾病の測定と評価2（疫学の方法とバイアス、交絡の制御、スクリーニングなど）

7. 健康状態・疾病の測定と評価3（根拠に基づいた医療及び保健対策）

8. 生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策

9. 主要疾患の疫学と予防対策1（がん）

10. 主要疾患の疫学と予防対策2（循環器・代謝性疾患、骨・関節疾患）

11. 主要疾患の疫学と予防対策3（感染症・食中毒）

12. 保健・医療・福祉の制度1（社会保障、医療制度）

13. 保健・医療・福祉の制度2（地域保健、成人保険、高齢者保健・介護）

14. 保健・医療・福祉の制度3（母子保健、学校保健、産業保健）

15. 国際保健

公衆衛生学

準備学習（予習・復習等）

事前に該当する範囲のテキストを読み、疑問点を明確にして講義にのぞむこと。
公衆衛生に関する日常の情報に関心を持ち、自分なりに考察しておくこと。
毎回の講義のポイントを記載するプリントで各自復習すること。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

講義を中心とするが、理解を深めるためにグループ演習を実施する。穴埋め形式の復習用プリントにより理解度をはかり、疑問点を解決する。

評価方法

試験80%、授業での演習および課題レポートの総合評価20%
試験の解答は掲示する。

教科書

武山英磨・中谷弥英子著「サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆衛生学・健康管理概論 社会・環境と健康」第一出版

参考文献

授業で紹介する

生化学

科目のねらい

本科目は、栄養士に必要な知識である糖、たんぱく質、脂質、核酸を習得し（DP1）、この知識を専門性に生かし（DP4）、人体における成長、体調状態へ応用（DP5）、以上を習得すること。

担当教員	畑 伸秀
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1年
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

栄養学の基礎である、各種栄養素について、個々の分子レベルでの構造と役割、生体内での代謝、および体全体の成長・発達や恒常性の維持における栄養素の相互作用について学ぶ。特に食物栄養と関連する、各種栄養素の消化、吸収、分布、貯蔵、代謝および排泄に関わる概念と用語を正確に理解する。

到達目標

人体が良好な栄養状態を維持するために必要な、たんぱく質、脂質、ミネラル、ビタミンなどの栄養素の種類、名称、分子構造とその基本的な役割について理解する。

主要栄養素の食物内での存在形態、接種後の消化・吸収、分布、貯蔵、代謝および排泄の流れを理解する。

体内でのエネルギー産生のしくみについて理解する。

体内の各種栄養素の相互作用とその調節のしくみについて、酵素、ホルモンなどの概念を含めて理解する。

遺伝子の発現から免疫に至る、生体の恒常性の維持のしくみについて理解する。

各回の内容

1. 人体の構成：細胞と身体構成成分
2. アミノ酸・たんぱく質の種類とはたらき
3. 糖質の種類とはたらき
4. 脂質の種類とはたらき
5. 核酸の種類とはたらき、遺伝情報の発現
6. 栄養と遺伝子、遺伝と多型
7. アミノ酸・たんぱく質の消化・吸収・代謝・排泄
8. 糖質の消化・吸収・代謝・排泄
9. 脂質の消化・吸収・代謝・排泄
10. 酵素
11. ホメオスタシスとホルモン(1)
12. ホメオスタシスとホルモン(2)
13. 生体エネルギーと代謝(1)
14. 生体エネルギーと代謝(2)
15. 免疫

生化学

準備学習（予習・復習等）

予習：次回内容（シラバス、または講師からの指示）について、教科書をあらかじめ読み、わからない用語について参考書やインターネットで調べておく。

復習：学んだ内容について、次の講義の時間の冒頭に小テストを行う（評価の対象となる）ので、講義の後に教科書やプリント、板書内容の重要部分を必ず復習しておく。また、小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所は、都度正確を確認しておく。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

生化学の、糖質、たんぱく質、脂質、核酸を図式化・仕組みをグラフと表から読み取る学習をする。理解と習得のために、専門用語の名称や反応が必要箇所など整理しながら学習する。

評価方法

小テスト30%(小テストの解答は講義内で都度開設する)

試験70%(解答は掲示する)

教科書

教科書はなし。各回の授業でプリント・資料を配布する。

参考文献

津田謹輔、伏木亨、本田桂子監修、岡崎純・田中進編集 「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」生化学 中山書店 ISBN 978-4-521-74285-4

2016年11月 発行

その他、講義内で都度解説する

臨床栄養学

科目のねらい

本科目は、主に栄養士として求められる専門知識と技術を習得するための科目である。また、社会のニーズに対応できる専門知識の習得、および「いのち」を守るために、他者と協働して課題の発見・解決に取り組むことも含む。

担当教員	齋藤 瑛介
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 1年
時間数	90分 × 15回
単位数	2

授業の概要

病院における栄養士の役割は、近年ますます重要視されてきている。本講義は、それぞれの疾患の病因、診断、検査、病態、治療等について学び、病院における食事療法および栄養管理の方法について学ぶ。さらに入院患者の症例の考え方について学び、様々な症例における入院時栄養管理計画書の記入の仕方について学ぶ。

到達目標

各疾患の病因、診断、検査値、病態、治療等について学び、病院における食事療法および栄養管理の方法について理解する（DP1）。各疾患における病院での栄養管理の目的と必要性および栄養士の役割について理解する（DP2-1）。各疾患の症例をとおして、患者の心境や状況を想像しながら、栄養管理計画を立案する能力を養う（DP3）。

各回の内容

1. 臨床栄養学の意義と目的・医療制度
2. 病院における栄養ケア・マネジメントと栄養診断
3. 栄養補給法・食物と薬剤の相互作用
4. 消化器管疾患患者の栄養管理（消化管の機能）
5. 消化器管疾患患者の栄養管理（上部消化器管）
6. 消化器管疾患患者の栄養管理（下部消化器管）
7. 消化器疾患患者の栄養管理（肝臓の機能）
8. 消化器疾患患者の栄養管理（肝炎・肝硬変・脂肪肝）
9. 消化器疾患患者の栄養管理（肝炎・肝硬変・脂肪肝）
10. 消化器疾患患者の栄養管理（膵臓の機能）
11. 消化器疾患患者の栄養管理（膵炎）
12. 代謝性疾患患者の栄養管理（肥満症）
13. 代謝性疾患患者の栄養管理（糖尿病）
14. 代謝性疾患患者の栄養管理（脂質異常症）
15. 代謝性疾患患者の栄養管理（高尿酸血症）
16. 試験

臨床栄養学

準備学習（予習・復習等）

予習：授業で指示された範囲の教科書を読む。

復習：ノートテイクした箇所について、改めて教科書で確認する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

- ・管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムにしたがい、教科書および板書を用いて講義を行う。
- ・各病態の症例を用いて、適切な栄養管理法について検討を行う。
- ・授業は部分的に遠隔授業にて行う。

評価方法

試験：60点

症例レポート：40点（A：40点、B：30点、C：20点）

教科書

佐藤和人他編『エッセンシャル臨床栄養学第8版』医歯薬出版

参考文献

なし

解剖生理学

科目のねらい

本科目は、栄養士に必要な人体の構造と仕組みを理解し（DP1）、各臓器の名称及び特徴を習得し（DP4）、解剖生理学 に繋ぐための基礎的な知識の習得を（DP5）、目標とするための専門科目である。

担当教員	畑 伸秀
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1年
時間数	90分 × 15回
単位数	2

授業の概要

解剖学とは人体解剖学のことをさし、ヒトのからだ（身体）のつくりや形について学ぶ学問である。また生理学とは生命現象を機能の面から学ぶ学問である。将来、栄養士または管理栄養士として活躍するために、食物が人体のどのような組織や器官で吸収されてそれがどのようにしてエネルギーとして働くかは健康を管理するものにとって必要な知識である。本科目ではこれらの基礎知識を習得する。

到達目標

人体の構造を細胞から学び、主に骨格系・筋系・消化器系・循環器系の仕組みおよび各臓器についての働き・機能について習得し栄養士として必要な基礎知識を身につける。

各回の内容

1. 解剖生理学とは 人体の概要
2. 人体の構造（細胞と細胞内代謝）
3. 組織・器官
4. 皮膚と膜
5. 骨格
6. 筋
7. 消化器（口腔・食道）
8. 消化器（胃・小腸）
9. 消化器（肝臓・胆嚢・膵臓）
10. 消化器（栄養素の消化と吸収）
11. 消化器（大腸）
12. 循環（血液循環）
13. 循環（血管系・リンパ系）
14. 血液
15. 免疫

解剖生理学

準備学習（予習・復習等）

授業時に配布する関連問題を解く。
また、確認テストを通して基礎力を確かめる。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

評価方法

最終試験80%、参加態度と確認テストを最終試験に加点20%
(確認テストについては返却し、講義中に再度確認し正解をだす。)

教科書

浅野伍朗 監修 『からだのしくみ事典』成美堂出版 2002年

参考文献

『人体の構造と機能：解剖生理学』建帛社、『解剖生理学』メディカ出版
『しくみと病気がわかる からだの事典』成美堂出版
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

解剖生理学

科目のねらい

解剖生理学 に続いて人体の構造と仕組みを確認し (DP1)、循環器、泌尿器、呼吸器、神経系、妊娠・出産にかかわる各器官の臨床的な機能について学ぶ (DP4)。特に肝機能、腎機能、糖代謝、低栄養について、全身の代謝調節や各臓器・ホルモンなどの関連性を疾患や症状も理解する (DP5)。解剖生理学は栄養士としての専門科目である。

担当教員	畑 伸秀
授業形態	講義
学期	後期
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養学専攻1年
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

解剖生理学 に続いて循環器、泌尿器、呼吸器、神経系、妊娠・出産にかかわる各器官の基本的な機能について学ぶ。特に肝機能、腎機能、糖代謝、低栄養について、全身の代謝調節や各臓器・ホルモンなどの関連性を理解する。

到達目標

体内の主要器官の名称、体内の位置、構造および主な働きについて、正確な知識を持つ。
特に、肝機能、腎機能、糖代謝、低栄養の全身とのかわり、代謝調節について理解する。

各回の内容

1. 解剖生理学 の復習 (体全体のしくみ、細胞)
2. 解剖生理学 の復習 (消化器)
3. 心臓・血管の構造とはたらき
4. 血液とそのはたらき
5. 腎臓の構造とはたらき
6. 呼吸器の構造とはたらき
7. ホルモンとそのはたらき(1)
8. ホルモンとそのはたらき(2)
9. 神経系と構造とはたらき
10. 肝臓・腎臓の異常と全身への影響
11. 糖代謝の異常と全身への影響
12. 低栄養と全身への影響
13. 感覚器官
14. 妊娠・出産にかかわる機能
15. バイタルサインや臨床検査の意義
16. 試験

解剖生理学

準備学習（予習・復習等）

予習：次回の講義内容（シラバスまたは講師の指示）について、教科書をあらかじめ読み、わからない用語などについては参考書やインターネットを用いるなどして調べておく。

復習：学んだ内容について、次の講義の時間の冒頭に小テストを行う（評価の対象となる）ので、講義の後に教科書やプリント、板書内容のポイント部分を必ず復習しておく。また小テストで間違えた箇所やわからなかった箇所は、都度正解を確認しておく。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

評価方法

小テスト30%(小テストの解答は講義内で都度開設する)

試験70%(解答は掲示する)

教科書

浅野伍朗 監修 からだのしくみ辞典 成美堂出版 ISBN:978-4-415-01903-1 2002年11月13日発行

参考文献

志村二三夫、岡純、山田和彦 解剖生理学ノート人体の構造と機能 改訂第2版 羊土社ISBN:978-4-7581-0885-0 2014年10月30日発行

食品学

科目のねらい

本科目は、食品の栄養・機能特性を理解する（DP1）ための専門科目である。

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1年
時間数	90分×16回
単位数	2

授業の概要

食事を構成する素材としての食品は、おいしさに関連するさまざまな要素を備えている。まず、食品自体がもつ性状および人体に対する食品のはたらきについて取り上げ、栄養素および非栄養素の栄養・嗜好・生理的な側面を学ぶ。そして、個別の食品の特性や機能について解説し、食品の成分や成分間の相互関係に発展させる。

到達目標

調理加工、献立作成、食事調査などの実践の場で食品を基本的な構成単位として捉えられる。食品に関する正確でバランスのとれた知識を習得することで、健康で健全な食生活を営むことができる。正しい食知識は有益または過剰な食情報を取捨選択するときに活用できる。

各回の内容

1. 食品学概論: 人と食べ物、食品成分の基礎
2. 食品の成分 (1): 水分、炭水化物 (役割、単糖、オリゴ糖)
3. 食品の成分 (2): 炭水化物 (多糖、その他)
4. 食品の成分 (3): 脂質 (脂肪酸、単純/複合脂質、ステロール)
5. 食品の成分 (4): 脂質 (油脂の性質)、たんぱく質 (アミノ酸)
6. 食品の成分 (5): たんぱく質 (酵素、その他)
7. 食品の成分 (6): 脂溶性/水溶性ビタミン
8. 食品の成分 (7): 無機質、核酸
9. 味、香り、色の成分
10. 成分間の相互作用
11. 食品の物性とおいしさ、官能評価
12. 食品成分表
13. 食品学各論 (1)
14. 食品学各論 (2)
15. 食品学まとめ
16. 試験

食品学

準備学習（予習・復習等）

予習：各回授業の食品や食品成分について調理と理論や食品成分表で調べる。

復習：各自復習および適宜、確認のためのミニテストを実施する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

主に講義形式で行う。授業3～4回につき1回は復習のためのミニテストとその解説も行う。

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

水野祐士・喜多野宣子・近藤民恵 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。

山崎清子ら 著、同文書院、「NEW 調理と理論」

女子栄養大学出版部、七訂食品成分表2020

食品衛生学

科目のねらい

本科目は、食品学や給食管理論で学んだことを基礎とし、食品の品質・衛生管理を理解する（DP1）ための専門科目である。

担当教員	市川優
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1年
時間数	90分×16回
単位数	2

授業の概要

栄養・機能面がどんなに優れている食品でも、その安全性が保障されていなければ意味がない。安全な食物・水の確保は生命の維持、健康の維持・増進のために必須である。食の安全性を確保するための基礎知識を身につけ、毎年国内外で発生する食品衛生問題について理解を深める。

到達目標

身近にあるさまざまな食品を介した健康被害に対する認識を深め、食の安全確保に有用な知識を習得する。

各回の内容

1. 食品衛生学概論

2. 食品衛生と法規

3. 食品と微生物

4. 食品の変質(1)

5. 食品の変質(2)

6. 食中毒(1)

7. 食中毒(2)

8. 食水系感染症

9. 食品中の有害物質

10. 食品添加物(1)

11. 食品添加物(2)

12. 食品衛生管理(1)

13. 食品衛生管理(2)

14. 器具と容器包装

15. 新しい食品の安全性問題

16. 試験

食品衛生学

準備学習（予習・復習等）

予習：各回授業の食品の安全性に関する国内外のニュースを確認する。

復習：各自復習および適宜、確認のためのミニテストを実施する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

主に講義形式で行う。授業3～4回につき1回は復習のためのミニテストとその解説も行う。

評価方法

授業に取り組む姿勢20%

ミニテスト20%

最終試験60%

教科書

川井英雄ら 編「著食べ物と健康：食品衛生学」建帛社

参考文献

授業毎に適宜プリントを配布する。

食品学実験

科目のねらい

本科目は、食品学で学んだことを基礎とし、食品の栄養機能性成分および品質評価の原理と実験方法を理解する（DP1）ための専門科目である。

担当教員	市川 優
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1年
時間数	135分×15回
単位数	1

授業の概要

食品学の講義で学習した内容を体験的にも学習し、食品に対する正しい認識をもつことに重点を置く。基礎的な実験操作に慣れるための試薬や機器の取り扱いからはじめ、基本的な測定原理を考えるトレーニングを行う。そして、身近な食品を題材に、どんな成分が含まれているか、含まれている成分は何か、どのくらい含まれているかを実験により学んでいく。

到達目標

本実験をとおして、食品化学の知識を充実させ、化学実験の基礎技術を身につける。また、能率的な操作で精度のよい結果が得られるよう丁寧な実験を目指す。そして、実験の流れを記録し、実験結果から考えられることや見解を述べ、まとめて報告できる力を養う。

各回の内容

1. オリエンテーション、基礎実験

2. 基礎実験、水分の定量

3. 基本実験、粗灰分の定量

4. 有機酸の定量

5. ビタミンAの分離・同定

6. 油脂の性質試験

7. 鉄の定量

8. 還元糖の定量

9. カルシウムの定量

10. 油脂の品質試験

11. たんぱく質の定量

12. ビタミンCの定量

13. 食塩の定量

14. ポリフェノール類の定量

15. 食品学実験まとめ

食品学実験

準備学習（予習・復習等）

予習：各回授業の食品学の教科書および食品成分表などから、試料となる食品の特性や食品中の成分変化について確認しておく。

復習：各自復習および適宜、レポート作成課題を実施する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

主に講義および実習形式で行う。授業ごとにレポートの作成を行う。

評価方法

実験に取り組む姿勢20%

課題レポート30%

実験レポート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)

女子栄養大学出版部、七訂食品成分表2020

基礎栄養学

科目のねらい

本科目は、生化学的に人体への栄養を考え（DP1）、人体に必要な、栄養素を学習し（DP4）、人体の消化・吸収に必要な仕組みを習得し（DP5）、臨床へ繋ぐための専門科目である。

担当教員	畑 伸秀
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1年
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

ヒトは食べることによって生命活動を営み、健康の保持・増進を図っている。基礎栄養学では、これらの営みの仕組みと内容を学ぶ。摂取した食品の栄養成分が生体内においてどのように吸収・消化・代謝され、臓器間の連携により栄養成分がバランスをとりながら相互に利用されているかを全体として捉え、理解する。

到達目標

栄養とは何か、その全体像と意義について理解し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、栄養成分の代謝と生理的意義を理解することができ、栄養士としての専門知識を深めるための基礎を身につけることができる。

各回の内容

1. 栄養の概念とその歴史
2. 摂食行動
3. 消化・吸収と栄養素(1)
4. 消化・吸収と栄養素(2)
5. 化学の基礎確認
6. 糖質の栄養(1)
7. 糖質の栄養(2)
8. たんぱく質の栄養(1)
9. たんぱく質の栄養(2)
10. 脂質の栄養
11. ビタミンの栄養
12. 無機質の栄養
13. 五大栄養素のまとめ
14. 水・電解質の代謝
15. エネルギーの代謝

基礎栄養学

準備学習（予習・復習等）

予習：テキストの指定範囲を読み授業に備える。

復習：各授業内容で学んだことを復習することを基本とし、
毎回、確認テストを実施する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

基礎栄養学は、解剖生理学と生化学を理解した上でこれらの営みの仕組みと内容を学ぶ。
摂取した食品の栄養成分が生体内においてどのように吸収・消化・代謝され、
臓器間の連携により栄養成分がバランスをとりながら相互に利用されているかを
全体として捉え、理解する。

評価方法

試験100%

教科書

友竹浩之他著「栄養学科シリーズNEXT 新・栄養学総論」講談社 ISBN 978-4-06-155390-3

参考文献

渡辺昌「運動・からだ図解 栄養学の基本」マイナビ出版 ISBN 978-4-8399-5852-7

応用栄養学

科目のねらい

本科目は、栄養士として求められる専門知識を習得するためのものである(DP1)。日本人の食事摂取基準の基礎的理解のうえに、ライフステージ、ライフスタイルを考慮できる専門知識を学ぶ(DP2-1)。

担当教員	津田和加子
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1年生
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

ヒトの一生は連続しているが、人生の時期や生活環境条件により食生活においても配慮する内容は異なる。そこで妊娠・授乳期、乳・幼児期、学童・思春期、成人期、更年期、高齢期等の各ライフステージ、ライフスタイルにおける身体の形態的・機能的な特性を理解し、それぞれの栄養状態や身体状況に応じた適切な栄養管理(マネジメント)について学ぶ。

到達目標

各ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養管理を行うための知識を習得することができる。

各回の内容

1. 栄養管理の考え方
2. 食事摂取基準の基礎的理解
3. 成長、発達、加齢
成長、発達、加齢に伴う身体的・精神的变化と栄養
4. 母性栄養
妊娠期の栄養管理
5. 母性栄養
授乳期の栄養管理
6. 新生児期・乳児期の栄養管理
7. 成長期の栄養管理
幼児期の栄養管理
8. 成長期の栄養管理
学童期の栄養管理
9. 成長期の栄養管理
思春期の栄養管理
10. 成人期の栄養管理
(更年期の栄養管理を含む)
11. 高齢期の栄養管理
高齢期の生理的特徴
12. 高齢期の栄養 反転授業
高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
13. スポーツと栄養
運動と栄養ケア
14. 環境と栄養
生体リズムと栄養、ストレスと栄養ケア
15. 環境と栄養
特殊環境と栄養ケア

応用栄養学

準備学習（予習・復習等）

テキストの指定範囲を読み授業に備える。
振り返りテストに備えて復習する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

各回においてスライドを使用した講義の後、知識の習得を深めるために小グループで話し合いながら、振り返りの問題作成を行う。

評価方法

- (1) 課題および振り返りテスト20%
- (2) 定期試験80%

教科書

田村明他著：「イラスト応用栄養学」東京教学社

参考文献

医療情報科学研究所編 クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説 メディックメディア

栄養指導論

科目のねらい

本科目は、主に栄養士として求められる専門知識と技術を習得するための科目である。また、社会のニーズに対応できる専門知識とプレゼンテーション能力の習得、および「いのち」を守るために、他者と協働して課題の発見・解決に取り組むことも含む。

担当教員	齋藤 瑛介
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 1年
時間数	90分 × 15回
単位数	2

授業の概要

現在の日本における栄養・食糧・生活に関する問題について知り、個人を対象とした栄養指導を行う際に必要な知識とスキルについて、症例をとおして習得する。集団を対象とした栄養指導を行う際に必要な知識とスキルについて、模擬栄養指導演習をとおして習得する。

到達目標

栄養指導を行う際に必要な理論、技術、教育的手法に関する知識を習得する（DP1）。我が国における生活習慣病予防のための栄養指導の重要性、栄養指導の目的と必要性および栄養士の役割について理解する（DP2-1）。グループで模擬栄養指導演習に取り組むことにより、プレゼンテーション能力および他者と協働して課題発見・解決能力を養う（DP2-2, DP3）。対象者の習慣的な食事状況を聞き取り、評価し、習慣的な食事の改善点について検討する能力を養う（DP1, DP3）。

各回の内容

1. 栄養教育の目的・日本と世界における食と健康の問題
2. 栄養指導の歴史・栄養指導のツール（食事バランスガイド）
3. 栄養アセスメント（日本人の食事摂取基準）
4. 栄養アセスメント（食事摂取状況調査）
5. 栄養アセスメント（24時間思い出し法の演習）
6. 栄養ケアマネジメント・栄養ケアプロセス
7. 栄養指導のための技術（行動科学の理論）
8. 栄養指導のための技術（行動科学の理論）
9. 栄養指導の実践（高血圧患者の症例）
10. 栄養指導の実践（高血圧患者の症例）
11. 栄養指導関係法規 集団栄養指導（健康な集団）プログラムの計画
12. 集団栄養指導（健康な集団）プログラムの準備
13. 集団栄養指導（健康な集団）プログラムの準備
14. 集団栄養指導（健康な集団）プログラムの実践
15. 集団栄養指導（健康な集団）プログラムの評価
16. 試験

栄養指導論

準備学習（予習・復習等）

予習：授業で指示された範囲の教科書を読む。

復習：ノートテイクした箇所について、改めて教科書で確認する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

- ・管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムにしたがい、教科書および板書を用いて講義を行う。
- ・肥満患者の症例を用いて、食習慣改善のための指導の考え方と方法について教授する。
- ・授業は部分的に遠隔授業にて行う。

評価方法

試験：60点

症例レポート：20点（A：20点、B：10点、C：0点）

集団栄養指導発表：20点（A：20点、B：10点、C：0点）

教科書

辻とみ子・堀田千津子編『新版ヘルス21栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版

香川明夫監修『七訂 食品成分表 2020』女子栄養大出版部

香川明夫監修『毎日の食事のカロリーガイド 第3版』女子栄養大学出版部

松本仲子監修『調理のためのベーシックデータ 第5版』女子栄養大学出版

参考文献

なし

給食管理論

科目のねらい

本科目は、特定給食施設における給食の意義や役割、栄養士の業務を理解し、給食運営に必要な「栄養・食事計画」及び「安全・衛生管理」の知識を修得する、栄養士として求められる専門知識と技術を修得する（DP1）ための専門科目である。

担当教員	土屋久美
授業形態	講義
学期	通年
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻1年
時間数	90分×16回
単位数	2

授業の概要

特定給食施設における給食の意義や役割、栄養士の業務を「健康増進法」等関連する法規から学ぶ。給食の運営で基本となる、給与栄養目標量を「食事摂取基準」から求めていく手法を学び、栄養計画を実際の事例を通して考える。さらに、給食運営の基盤となる衛生管理を「大量調理施設衛生管理マニュアル」から学び、知識の定着を図っていく。

到達目標

- (1) 特定給食施設における給食の意義・役割、栄養士の業務を理解することができる。
- (2) 食事摂取基準の活用及び給食の生産管理を理解し、施設に応じた献立計画を作成することができる。
- (3) 給食運営に関わる安全・衛生管理について理解することができる。

各回の内容

1. 給食管理の概要(1)
-給食管理の意義、概要について学ぶ
2. 給食管理の概要(2)
-「健康増進法」から特定給食施設の定義及び意義と目的を学ぶ
3. 給食の安全・衛生管理(1)
-安全・衛生管理の意義と目的 HACCPについて
4. 給食の安全・衛生管理(2)
-「大量調理施設衛生管理マニュアル」を学ぶ
5. 給食の安全・衛生管理(3) 小テスト
-学内実習に向けての衛生管理
6. 栄養・食事管理(1)
-特定給食施設における「日本人の食事摂取基準」の活用
7. 栄養・食事管理(2)
-特定給食施設における栄養・食事のアセスメントの手法
8. 栄養・食事管理(3) 小テスト
-栄養・食事計画の作成をする（学内実習及び事業所給食の給与栄養目標量の設定）
9. 栄養・食事管理(4)
-施設別給食の特徴と管理について学ぶ（病院・高齢者施設）
10. 栄養・食事管理(5)
-施設別給食の特徴と管理について学ぶ（学校・福祉施設・事業所）
11. 栄養・食事管理(6)
-対象者に合わせた献立の立案から栄養水準の適否までを学ぶ
12. 給食の生産管理 小テスト
-給食の生産システムの特徴
13. 給食の品質管理
-調味割合の標準化、調理操作の標準化
14. 給食の食事計画の評価(1)
-食品群別集計表、食品群別荷重平均成分表の作成
15. 給食の食事計画の評価(2)
-栄養出納表、食品構成表の作成
16. 試験

給食管理論

準備学習（予習・復習等）

- ・テキストの指定範囲を読み授業に備える。
- ・栄養・食事計画の作成にあたっては基準にあった完成となるよう内容を精査すること。
- ・小テストを3回実施するので、出題された内容を整理・理解し知識の定着を図ること。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

- ・授業の中で随時学生に質問を投げかけ、対話型の授業を行う。
- ・小テストを行い理解度を確認する。
- ・栄養・食事計画はアクティブラーニングを取り入れた授業を行う。

評価方法

- (1)小テストは「健康増進法」「食事摂取基準」「大量調理衛生管理マニュアル」の3回実施し、基盤となる法律の理解をみる30%
(2)テスト70%

教科書

芦川修貳『給食の運営管理論』同文書院

参考文献

鈴木久乃共著『給食経営管理論』南江堂
菱田明・佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準2015版』

調理学

科目のねらい

本科目は、栄養士として求められる調理に関する専門的知識を習得するための科目である（DP1）。

担当教員	津田和加子
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1年生
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

調理することによって料理となり、食事となる。おいしさのメカニズムを科学的に理解することで、おいしさを追求することができる。食品の持つ調理性について、理論的に学ぶ。また調理が、衛生面で安全であることや、環境に配慮することができるかなどの視点を持つことを学ぶ。また、日本はもとより、世界の食事形態と調理様式にも触れる。

到達目標

美味しさの科学的知識を理解することができる。
 食材別調理性を理解することができる。
 環境に配慮した調理法を知ることができる。
 食事様式を含めた食文化を理解することができる。

各回の内容

1. 調理学の意義 食べ物のおいしさ
2. 調理操作 非加熱操作
3. 調理操作 加熱操作
4. 食品の調理性 米
5. 食品の調理性 小麦
6. 食品の調理性 いも類、豆類
7. 食品の調理性 野菜類、果物類
8. 食品の調理性 種実類、海藻類、茸類
9. 食品の調理性 肉類
10. 食品の調理性 魚介類
11. 食品の調理性 卵、牛乳・乳製品
12. 食品の調理性 成分抽出素材
油脂・ゲル化剤
13. 食品の調理性 成分抽出素材
調味料・香辛料・嗜好飲料
14. 調理の設備・器具・エネルギー源、調理環境
15. 調理文化
料理様式別食事構成・食文化論

調理学

準備学習（予習・復習等）

テキストの指定範囲を読み授業に備える。
振り返りテストに備えて復習する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

各回においてスライドを使用した講義の後、知識の習得を深めるために小グループで話し合いながら、振り返りの問題作成を行う。

評価方法

- (1) 課題および振り返りテスト20%
- (2) 定期試験80%

教科書

久木久美子他『初めて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ10 調理学』（化学同人）
香川明夫監修『七訂食品成分表2020』（女子栄養大学出版部）

参考文献

山崎清子他著「NEW 調理と理論」 同文書院

給食管理・学内実習

科目のねらい

本科目は、学内実習室において実際の給食提供を行うことで、大量調理の特性や実際、「大量調理衛生管理マニュアル」の活用方法を修得する、栄養士として求められる専門知識と技術を修得する（DP1）ための専門科目である。

担当教員	土屋久美
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1年
時間数	45時間（5日間）
単位数	1

授業の概要

実習は2グループにわけ、調理実習、事務作業及び洗浄実習を交互に行っていく。モデル献立(19-20歳、女性、身体活動レベル)を用い実習する。調理実習班は、大量調理の特性、設備、機器、器具の扱い、衛生管理の実際を体験し学んでいく。事務作業及び洗浄作業班は、栄養価計算、発注作業、作業工程立案等を行った後、衛生管理に基づいた洗浄、清掃作業を学ぶ。

到達目標

- (1) 大量調理施設における調理の特性や設備・機器・器具の扱いについて理解することができる。
- (2) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った作業を行うことができる。
- (3) 給食管理に必要な食材料の発注表、作業工程表を作成することができる。

各回の内容

1. 調理実習班(1)
-モデル献立 1 による学内実習及び日誌への振り返り
2. 事務・洗浄作業班(1)
-発注業務を学び発注書を作成する。食器・器具の洗浄、調理室の清掃
3. 調理実習班(2)
-モデル献立 2 による学内実習及び日誌への振り返り
4. 事務・洗浄作業班(2)
-実際の廃棄量から廃棄率の計算をする。食器・器具の洗浄、調理室の清掃
5. 調理実習班(3)
-モデル献立 3 による学内実習及び日誌への振り返り
6. 事務・洗浄作業班(3)
-作業工程表の作成手法を学び、作成する。食器・器具の洗浄、調理室の清掃
7. 調理実習班(4)
-モデル献立 4 による学内実習及び日誌への振り返り
8. 事務・洗浄作業班(4)
-学内実習用の献立を作成する。食器・器具の洗浄、調理室の清掃

給食管理・学内実習

準備学習（予習・復習等）

- ・「学内実習ノート」を読み、実習に備える
- ・モデル献立の作業工程表を理解してくる
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」を覚えておく。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

- ・担当教員、実習スタッフの指導の下で実習。
- ・事務・洗浄作業班の帳簿類作成では、グループ学習の要素を加えた授業。

評価方法

- ・実習に臨む態度20%、衛生管理の定着20%、調理技術30%で計70%
- ・帳簿類の提出および献立作成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

参考文献

日本栄養改善学会監修 富田教代 神田知子 著『給食経営管理論実習』医歯薬出版株式会社

調理実習I

科目のねらい

本科目は、実習を通して、食品、調理操作、調理法の特徴を理解し、基礎調理技術を向上させ、栄養的・嗜好的に望ましい日常の食事を調えられるようにする、栄養士として求められる専門知識と技術を修得する（DP1）ための専門科目である。

担当教員	土屋久美
授業形態	実習
学期	通年
必修・選択の別	必修
対象学生	食物栄養専攻1年
時間数	135分×31回
単位数	2

授業の概要

食品材料の取り扱い、調理操作（包丁の使い方、調理器具の扱い方、加熱器具の扱い方、調味パーセント、盛り付け）などの基礎技術を実習し、合わせて、調理を通して、栄養、嗜好性に配慮した朝昼夕の献立の基本を学び、献立作成、調理につなげる。

到達目標

- (1) 食品の調理特性の理解と、調理の基本操作（包丁の使い方、調理器具の扱い方、加熱器具の扱い方、調味パーセント、盛り付け）を修得することができる。
- (2) 実習を通して、栄養、嗜好性に配慮した朝昼夕の献立の基本を理解することができる。
- (3) 一食単位の献立作成と調理計画を作成することができる。

各回の内容

1. 調理実習の概要
-調理実習の意義・目的 調理器具の扱い方
2. 調理の基礎
-塩分濃度、調味料の計算方法、包丁の扱い方・切り方
3. 朝食献立1
(炊飯、だしのとり方)
4. 昼食献立
(丼物の料理の組み合わせ、和え物)
5. 夕食献立
(煮魚を主菜とした一汁三菜の献立、煮魚)
6. 基礎調理の確認とスチコンの活用
7. 朝食献立
(パンを主食とした献立、ドレッシングの基本)
8. 昼食献立
(主食・主菜を兼ねた料理を中心とした献立、ルウについて)
9. パテシェから学ぶ
(斎藤隆一先生)
10. 夕食献立
(とんかつを主菜とした献立、油の特性)
11. 朝食献立
(中華粥を主食とした献立、中華の炒め物)
12. 昼食献立
(寿司を主食とした献立、締め卵)
13. 夕食献立
(焼き魚を主菜とした献立、焼き物)
14. 調理技術の確認とまとめ
-調理方法の理解（課題の調理）調味パーセント、配膳位置
15. 和菓子の先生から学ぶ
(菅野嘉春先生)
16. 夕食献立
(薄切り肉を主菜とした一汁三菜の献立、煮干しだし)

調理実習I

-
17. 朝食献立
(炊き込みごはんを主食とした献立、炊き込み)
-
18. 昼食献立
(おふかしを主食としたおもてなしの献立、もち米、寒天)
-
19. 夕食献立
(ひき肉を主菜とした献立、ブイヨンのとり方)
-
20. 夕食献立
(天ぷらを主菜とした献立、酢の物の調理性)
-
21. 昼食献立
(パスタを主食とした献立、卵の調理性)
-
22. 夕食献立
(主菜と副菜を兼ねた煮物を中心とした献立、煮物、ゼラチン)
-
23. 夕食献立
(什景留炒飯を中心とした中華の献立)
-
24. 家庭料理技能講習
-家庭料理技能検定に向けた調理技術の向上
-
25. 行事食の調理
(クリスマス料理 ・エビピラフ・ローストチキン・温野菜サラダ・コンソメスープ・ショートケーキ)
-
26. 行事食の調理
(お節料理 ・祝い肴3種・口取り2種・焼き物・雑煮)
-
27. 創作料理
-一食分の献立作成、実習
-
28. 夕食献立 (ムニエルを主菜とした献立、小麦粉の調理性)
-
29. 調理技術の確認とまとめ
-調理方法の理解(課題の調理)
-
30. 和食のマナー
-

調理実習I

準備学習（予習・復習等）

- ・事前に配布される実習のレシピを読み調理工程を考えておく。
- ・実習後には、実習の記録、まとめのレポートを作成し提出する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

- ・グループ学習の要素を加えた実習

評価方法

- ・平常点50%
- ・実習ノートの記録及びまとめのレポート30%
- ・実習において実技テスト20%

教科書

授業者作成の実習献立、作り方のプリントを配布

参考文献

- 『新版 調理と理論』同文書院
- 『調理の基礎とサイエンス』学際企画

調理科学実験（官能評価を含む）

科目のねらい

本科目は、栄養士として求められる専門知識と技術を習得するための科目である。理論をふまえた実験を通して食品の調理性について理解を深める（DP1）。また、食品に関する実験の基礎的な技術を身に着けるための専門科目である。

担当教員	津田和加子
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1年生
時間数	135分×15回
単位数	1

授業の概要

食材にいろいろな手段を用いることで、安全で消化が良く、おいしい料理を作ることを科学的に構築してきたのが調理学である。調理科学実験では、おいしさの科学的裏付けを、実証を通して理論的に学ぶ。調理実習に関する問題解決の手法も考慮した調理操作とその結果を評価する手法を学ぶ。

到達目標

- (1) 理論と技術や美味しさに関する感覚を科学的に解明し、理解することができる。
- (2) 実験レポートをまとめることにより、観察力や洞察力が習得できる。
- (3) 官能評価を学ぶことにより、おいしさを評価し、味覚能力を向上させることができる。

各回の内容

1. オリエンテーション
実験室の使用方法・文献検索方法・実験レポートの書き方について学ぶ
2. 計量とpHの測定
重量と容量の関係を学ぶ
3. 官能評価（1）五味の閾値
美味しさの科学的根拠を学ぶ
4. 米の調理性
炊飯の原理を学ぶ
5. 小麦の調理性
ルーの加熱とソースの性状を学ぶ
6. 抽出成分の調理性（1）
デンプンの種類と糊化特性を学ぶ
7. 野菜の調理性
野菜細胞の浸透圧・調理に伴う色の変化を学ぶ
8. 果物の調理性
ペクチン含量とゼリーについて学ぶ
9. 官能評価（2）だし汁
2点識別試験法とPBL（最高に美味しい和だしを作る）
10. 肉の調理性
ハンバーグステーキにおける副材料の役割を学ぶ
11. 魚の調理性
魚肉だんごの調理特性を学ぶ
12. 卵の調理性
熱凝固性・起泡性を学ぶ
13. 油脂の調理性
フレンチドレッシングの調理特性を学ぶ
14. 官能評価（3）
果汁飲料の嗜好調査（順位法）を学ぶ
15. 抽出成分の調理性（2）
ゲル化剤：冷菓三種（ゼラチン・寒天・アガー）の特性を学ぶ

調理科学実験（官能評価を含む）

準備学習（予習・復習等）

連する実験項目の情報を収集しておく。実験後、レポートを作成する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

各回グループによる実験を行う

評価方法

実験レポート100%

教科書

教科書なし 毎回実験プリントを配布する

参考文献

山崎清子他：NEW調理と理論 同文書院
久木久美子他：はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ10調理学 化学同人

栄養士活動論

科目のねらい

本科目は、主に栄養士として求められる専門知識と技術を習得するための科目である。また、社会のニーズに対応できる専門知識とプレゼンテーション能力の習得、および「いのち」を守るために、他者と協働して課題の発見・解決に取り組むことも含む。

担当教員	齋藤 瑛介
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 1年
時間数	90分 × 15回
単位数	2

授業の概要

現在我が国において、生活習慣病患者の増大が原因で、医療費が増大している。生活習慣病の発症および重症化予防において、適切な食習慣を行うことは重要である。本講義は、栄養士の社会的役割について理解する。さらに栄養士の業務である献立の立て方についてマスターする。

到達目標

栄養士の社会的役割と職場別の仕事内容について理解する（DP2-2）。健康に理想的な一食の食事のデザイン法を学び献立を立てられるようになる（DP1）。スーパーマーケットにおける中食製品の販売戦略について学び、健康に理想的な中食製品のデザインに望む（DP2-2, DP3）。

各回の内容

1. 栄養士の社会的役割と仕事
2. 学校給食施設における栄養士の仕事
学校給食施設の栄養士をゲスト講師として招聘
3. 保育所施設における栄養士の仕事
保育所施設の栄養士をゲスト講師として招聘
4. 病院栄養士の仕事
病院栄養士をゲスト講師として招聘
5. 行政栄養士の仕事
行政栄養士をゲスト講師として招聘
6. 献立の立て方と健康に理想的な食事のデザイン法
7. スーパーマーケットにおける中食の販売戦略
8. 健康に理想的な中食製品開発のための戦略
9. 中食製品の考案（1）
10. 中食製品の考案（2）
11. 中食製品の考案（3）
12. 考案した中食製品の試作（1）
13. 考案した中食製品の試作（2）
14. 中食製品のプレゼンテーション準備
15. 中食製品のプレゼンテーション

栄養士活動論

準備学習（予習・復習等）

健康に理想的な食事について勉強する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

- ・様々な職場で働く栄養士による講演
- ・中食製品の開発の際はグループワークおよび調理実習を行う
- ・授業は部分的に遠隔授業にて行う。

評価方法

レポート：100点

教科書

なし

参考文献

個々の料理ではなく、1食の食事として紹介されている料理本。

食生活論

科目のねらい

実社会において多種多様なライフスタイル・ライフステージの方々に接し、栄養指導を担うとき、食生活についての知識と食べることに対する価値観を持ち、自分で適切な食生活を発表し実践できる。

担当教員	旗野 梨恵子
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1年
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

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習し、その基礎的知識を身に着ける。

到達目標

人間が食べるという行動の意義を理解し、望ましい食生活はどうあるべきかを理解する。また、生活の中で食事が果たす役割を理解し、それを生活の中で実行することができるような力を培う。

各回の内容

1. 食生活とは
2. 日本の食文化とその変遷（1）食文化と食習慣の概念
3. 日本の食文化とその変遷（2）行事・儀礼食と食時形式
4. 日本の食文化とその変遷（3）日常食とその変遷
5. 食環境と食生活（1）食糧自給率の変遷と食生活の変化
6. 食環境と食生活（2）社会・家庭環境の変化と国際化
7. 食環境と食生活（3）食品産業と食品流通
8. 食環境と食生活（4）食情報と選食力
9. ライフスタイルと食生活
10. 日本型食生活（1）日本型食生活の特徴
11. 日本型食生活（2）食習慣と食事作法
12. 食生活の未来（1）栄養士の専門職としての課題
13. 食生活の未来（2）ライフステージと食生活
14. 食生活の未来（3）これからの日本の食生活
15. まとめ
16. 試験

食生活論

準備学習（予習・復習等）

<予習>

身の回りの食品について普段から関心を持ち、自分や家族の食生活の内容や特徴をまとめておく。

次回の講義内容（シラバスまたは講師の指示）について、あらかじめ参考書やインターネット等で基本事項を調べておく。

課題のレポートやグループワークの主旨をよく理解し、十分な準備をする。

<復習>

講義時に配布されたプリントや講義中のプレゼンテーションのポイントを、都度復習し、不明な用語や事項についてインターネットや参考書などで調べる。

講義時に行なわれたミニテストなどについては、間違えた箇所を確認し、自分で調べておく。（正解や解説はその都度講師が実施する）

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

スライドによる講義

10～14回、栄養教諭（実務経験）としての授業実践や研究発表を活用した講義
生徒主体のグループワークと発表

評価方法

振り返りテスト40%、レポート10%（共に次回の講義時にフィードバックする。）

定期試験50%

教科書

なし

都度プリントを配布する

参考文献

「三訂フードコーディネーター論」 建帛社

「食卓のコーディネーター基礎」 フードデザイン研究会、

「食生活論」 光生館

「食育・食生活論」 柴田書店

「フードコーディネーター教本」 柴田書店

栄養教育論

科目のねらい

本科目は、主に栄養士として求められる専門知識と技術を習得するための科目である。また、社会のニーズに対応できる専門知識の習得も含む。

担当教員	内藤 秀明・齋藤 瑛介
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

授業の概要

近年、生活習慣病患者が増大しており、若年時から適切な食習慣を形成することが重要とされている。また、高齢化に伴い、介護予防のための栄養教育の重要性も増している。本講義は、妊娠期・授乳期・幼児期、成人期、更年期および高齢期における健康栄養問題と疾患について学び、栄養指導を行う際に必要な知識とスキルについて、症例をとおして習得する。

到達目標

それぞれのライフステージにおける栄養指導を行う際に必要な知識を習得する（DP1）。それぞれのライフステージにおける健康栄養問題について知り、栄養指導の重要性と目的および栄養士の役割について理解する（DP2-1）。症例をとおして、対象者の習慣的な食事状況を評価し、習慣的な食事の改善点について検討する能力を養う（DP1）。

各回の内容

1. コミュニケーション手法（1）(内藤)
2. コミュニケーション手法（2）(内藤)
3. コミュニケーション手法（3）(内藤)
4. コミュニケーション手法（4）(内藤)
5. 妊娠・授乳期・乳児期の栄養（齋藤）
6. 妊娠・授乳期・乳児期の栄養（齋藤）
7. 妊産婦・授乳婦疾患(齋藤)
8. 妊娠期対象者の栄養管理計画の立案(齋藤)
9. 成人期・更年期の栄養（齋藤）
10. 成人期・更年期の栄養（齋藤）
11. 特定保健指導対象者の栄養管理計画の立案(齋藤)
12. 高齢期の栄養(齋藤)
13. 高齢者疾患(齋藤)
14. 介護予防・栄養改善プログラム対象者の栄養管理計画の立案(齋藤)
15. アスリートの栄養(齋藤)
16. 試験

栄養教育論

準備学習（予習・復習等）

予習：授業で指示された範囲の教科書を読む。

復習：ノートテイクした箇所について、改めて教科書で確認する。

短期大学設置基準では、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することが標準と定められております。本学では講義、演習については、原則として15時間の授業をもって1単位としています*ので、1単位の講義、演習については、30時間、2単位の講義、演習については60時間の予習・復習が必要となります(実験・実習は除く)。 *学則第24条

教育方法

- ・コミュニケーション手法は、コーチングの講師による講演。
- ・管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムにしたがい、教科書および板書を用いて講義を行う。
- ・各ライフステージの症例を用いて、適切な栄養教育内容について検討を行う。
- ・授業は部分的に遠隔授業にて行う。

評価方法

試験：60点

症例レポート：40点（A：40点、B：30点、C：20点）

教科書

辻とみ子・堀田千津子編『新版ヘルス21栄養教育・栄養指導論』医歯薬出版

佐藤和人他編『エッセンシャル臨床栄養学第8版』医歯薬出版

香川明夫監修『毎日の食事のカロリーガイド 第3版』女子栄養大学出版部

参考文献

なし