

社会福祉論

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修得することに関わる科目である（DP1）。また、社会のニーズに対応できる食育・栄養の専門知識の修得に関わる科目である（DP2-1）。

担当教員	坂本真一
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年生
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

現代社会における生活問題(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。

到達目標

社会福祉分野において、栄養士としての専門知識と技術、および食育・栄養の専門知識を活かすことができるよう以下のことについて理解する。

- 現代社会における社会福祉の意義について理解する。
- 社会福祉の法制度および実施体制について理解する。
- 社会福祉の現状および課題について理解する。
- 社会福祉における栄養士の役割について理解する。

各回の内容

1. 現代社会における社会福祉の意義について
現代社会における生活問題および現代社会における社会福祉の意義
2. 社会福祉の法制度および実施体制について
社会福祉に関わる法律
3. 社会福祉の法制度および実施体制について
社会福祉の行財政・社会福祉の機関・社会福祉施設
4. 社会福祉の現状および課題について
子ども家庭福祉の現状および課題（児童の定義、子育て家庭の現状と課題）
5. 社会福祉の現状および課題について
子ども家庭福祉の現状および課題（子どもの権利擁護と子ども虐待の現状と課題）
6. 社会福祉の現状および課題について
子ども家庭福祉の現状および課題（児童福祉施設を理解する 乳児院・児童養護施設）
7. 社会福祉の現状および課題について
子ども家庭福祉の現状および課題（児童福祉施設を理解する 福祉型障害児入所施設）
8. 社会福祉の現状および課題について
子ども家庭福祉の現状および課題（児童福祉施設を理解する 医療型障害児入所施設）
9. 社会福祉の現状および課題について
障がい者福祉の現状および課題（障がい者福祉の理念、障がい者の定義と実態、障がい者虐待の現状と課題）
10. 社会福祉の現状および課題について
障がい者福祉の現状および課題（障がい者に対する支援を理解する 障害者支援施設）
11. 社会福祉の現状および課題について
障がい者福祉の現状および課題（障がい者に対する支援を理解する 地域での生活）
12. 社会福祉の現状および課題について
高齢者福祉の現状および課題（高齢者の状況、高齢者福祉施策の状況）
13. 社会福祉の現状および課題について
高齢者福祉の現状および課題（高齢者虐待の現状と課題）、介護保険制度の現状および課題
14. 社会福祉の現状および課題について
社会保険制度の現状および課題、生活保護制度の現状および課題
15. 社会福祉における栄養士の役割
社会福祉従事者と専門職の連携
16. 試験

社会福祉論

準備学習（予習・復習等）

予習：各回授業の最後に予習内容を示す。予習したことを踏まえて授業を行う。

復習：授業で取り上げた内容について各自復習することを基本とするが、必要に応じて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

講義を中心とするが、理解を深めるためにグループワークを通して意見交換や課題の検討なども行う。

また、グループワークでの成果を発表する機会を設ける。

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。

評価方法

授業の振り返り(確認テストを含む)30%、試験70%

確認テストは採点后に返却する。試験の解答は掲示する。

教科書

井村圭壯・今井慶宗編著『社会福祉の形成と展開』勁草書房、2019

参考文献

その都度紹介する。

疾病と治療

科目のねらい

栄養士として必要な疾病に関する基本的知識を習得する。各疾病の特性を踏まえ、社会のニーズに対応できる食育・栄養の専門知識を理解する。

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

授業の概要

主な疾病の概要、診断方法、基本的治療について解説する。

到達目標

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。(DP1,2-1)

各回の内容

1. 疾病の診断・治療・加齢に伴う変化
2. 神経・精神の疾患
3. 代謝性の疾患
4. 消化器の疾患
5. 呼吸・循環器の疾患
6. 腎・泌尿器科の疾患
7. 内分泌の疾患
8. 生活習慣病（糖尿病）
9. 生活習慣病（高血圧、脂質異常症）
10. 骨・筋肉の疾患
11. 生殖器の疾患
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

疾病と治療

準備学習（予習・復習等）

各回の項目内容に関連する解剖生理学・生化学分野を復習しておく。
毎回の講義で配布するレジュメ及びまとめのプリントを復習する。

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

講義を中心に行う。毎回の講義の内容について、リアクションペーパーで感想や質問などを受け付け疑問点を解消する。

評価方法

試験80%、授業への参加態度（リアクションペーパー等）を総合的に評価20%
試験の解答は掲示する。

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

田中明・加藤昌彦編著 Nブックス『疾病の成り立ち：臨床医学 [第2版]』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
『病気がみえる』シリーズ メディックメディア

解剖生理学実験

科目のねらい

本科目実験は、解剖生理学を理解し（DP1）、人体への影響などのデータを観察や体験（DP4）し、栄養士として必要な理解し（DP5）、力を身につける専門科目である。

担当教員	畑 伸秀
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

授業の概要

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。

到達目標

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、嚥下困難者用食品の試食などを通じて、病者や高齢者の身体機能検査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、血圧の意義とその測定）
5. バイタルサイン（脈拍、呼吸の意義とその測定）
6. 排尿・排便とその異常
7. 細胞の観察（血液細胞の標本の顕微鏡観察）
8. 細胞の観察（消化器の標本の顕微鏡観察）
9. 細胞の観察（肝臓、腎臓の標本の顕微鏡観察）
10. 細胞の観察（肺胞、脳、筋肉の標本の顕微鏡観察）
11. 臨床検査データを読む（代謝・ホルモン検査値）
12. 臨床検査データを読む（消化器系検査値）
13. 臨床検査データを読む（泌尿器系・血液細胞・電解質等の検査値）
14. 血糖値測定と糖尿病のデータを読む
15. 感覚器官について味覚テスト

解剖生理学実験

準備学習（予習・復習等）

予習：次回の実験内容について、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。

復習：小テストについて、じぶんで間違えた箇所を確認し、参考書等を用いてよく復習しておく。

実験中によく理解できなかった事項について、参考書等を用いて確認する。

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

- ・人体を2次的に図式化・仕組みを読み取る学習をする。人体模型を使用し立体的に、各臓器の位置や血管と神経の循環と伝達を習得する。
- ・理解と習得のために、実験から観察や反応など整理しながら学習する。
- ・担当教員は、公立病院で、主任臨床検査技師として実務経験がある。病理解剖従事、生理機能の検査従事、心電図検査、筋電図検査、脳波検査などを、解剖生理学実験に関する講義などの数回の授業において、実務経験を活かした授業を行う。

評価方法

レポート100%

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

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

運動生理学

科目のねらい

運動にかかわる筋肉・骨格系の構造とはたらきを基礎として学び(DP1)、神経、循環器、内分泌のしくみとはたらきが運動の働きを習得し、運動と栄養素とその代謝について、説明できる(DP5)、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2年
時間数	90分×15回
単位数	2

授業の概要

運動時の体の各部分における筋肉・骨格系の構造とはたらき、およびそれを動かすための神経、循環器、内分泌の働きを理解し、運動とエネルギーや栄養素の代謝の関連性を学ぶ。また、ウエイトマネジメントやサルコペニア、リハビリテーションなど、健康の維持増進とかかわりの深い領域において運動と栄養のマネジメントができる能力を養う。

到達目標

運動にかかわる筋肉・骨格系の構造とはたらきについて、正確な知識を持つ。

運動にかかわる神経、循環器、内分泌のしくみとはたらきについて、概要を理解する。

運動と関係の深い栄養素とその代謝について、説明できる。

高齢者におけるロコモティブシンドローム、フレイルティ、サルコペニア、嚥下障害について理解する。

リハビリテーションの意義と栄養の関わりについて理解する。

各回の内容

1. 運動機能 (筋肉、関節、骨の構造とはたらき)
2. 運動機能 (神経、心臓、血液、ホルモンのはたらき)
3. 運動と関係の深い栄養素と代謝 (エネルギーと三大栄養素)
4. 運動と関係の深い栄養素と代謝 (ミネラル、ビタミン)
5. 運動の種類と身体への影響 (エネルギー消費、筋肉、骨格系への影響)
6. 運動の種類と身体への影響 (疲労と休養)
7. ボディコンポジション (体脂肪率測定の原理と意義)
8. ウエイトマネジメント
9. 筋肉トレーニングとその効果
10. 運動機能とサプリメント
11. 発達と運動
12. 疾病と運動
13. 加齢と運動機能 (ロコモティブシンドロームとフレイルティ)
14. 加齢と運動機能 (サルコペニアと嚥下障害)
15. リハビリテーションとその意義

運動生理学

準備学習（予習・復習等）

予習：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。

復習：講義中に疑問に思ったこと、わからないことは参考書やインターネットで調べる。ミニテストでわからなかった点、間違えた点をよく確認すること。

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

予習：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。

復習：講義中に疑問に思ったこと、わからないことは参考書やインターネットで調べる。ミニテストでわからなかった点、間違えた点をよく確認すること。

評価方法

小テスト40%

試験60%

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

石井直方「究極のトレーニング最新スポーツ生理学と効率的カラダづくり」講談社 ISBN-13: 978-4062140980; 2007年8月31日発行

山本義徳「アスリートのための最新栄養学（上）（下）」NextPublishing Authors Press, ISBN-10: 4522410158,

ISBN-13: 9784522410158, 2017年9月9日発行

生化学実験

科目のねらい

本科目実験は、栄養士として必要な糖、たんぱく質、脂質、核酸等の知識を学び (DP1)、生化学の専門性を実験より体験し (DP4)、生化学の仕組みや反応を学習し (DP5)、習得する専門科目である。

担当教員	畑 伸秀
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

授業の概要

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を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。

到達目標

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 (各界の無いよう、実験器具の使い方の説明)

2. 基礎実験 (秤量、ピペッティング操作)

3. たんぱく質の定量1 (試薬の調整)

4. たんぱく質の定量2 (Lowry法によるたんぱく質の定量)

5. たんぱく質消化酵素によるたんぱく質の消化

6. 肝臓からの脂質の抽出

7. 中性脂肪の定量

8. コレステロールの定量

9. 血糖の定量

10. 肝グリコーゲンの抽出

11. 血中無機リンの定量

12. 血中ビタミンB1の定量

13. 酵素反応 (乳酸脱水素酵素) の観察

14. 肝DNAの抽出

15. 血中尿酸の定量

生化学実験

準備学習（予習・復習等）

予習：1年次の生化学で学習した、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、教科書やプリント、小テストを見直しして復習しておく。

復習： 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。

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、基本的な知識を確認し、実験に用観察・反応を理解しながら体験する。

実験に使用する試薬の特徴や目的など確認し、正しい実験器具などの取り扱いを習得しながら、個人・班での作業をグループ活動の取り組むも指導する。

評価方法

レポート100%

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

林淳三編 浅野勉・木元幸一・倉沢新一・藤森直江共著「新訂 生化学実験」建帛社 ISBN 978-4-7679-0215-9、1998年3月30日発行

食品加工学(食品機能学を含む)

科目のねらい

本科目は、食品学や調理学で学んだことを基礎とし、加工食品に用いられる原材料の栄養特性・加工特性とともに、その製造原理および製造方法を理解する(DP1)ための専門科目である。

担当教員	市川 優
授業形態	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

授業の概要

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製造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。

到達目標

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. 食品の加工法
物理的、化学的、生物的な加工方法および加工原理
2. 食品の保存法(1)
水分活性、物性、pHの調節、低温貯蔵
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
たんぱく質の変性、でんぷんの糊化・老化、脂質の酸化、酵素的・非酵素的褐変反応
5. 食品の包装
包装材料、包装方法
6. 農産食品の加工
穀類、豆類、いも類、野菜類、果実類
7. 畜産食品の加工
畜肉類、乳類、卵類
8. 水産食品の加工(1)
冷凍品、乾燥品、練り製品
9. 水産食品の加工(2)
塩蔵品、調味加工品、燻製品、海藻加工品
10. 食用油脂および調味食品
植物性油脂、動物性油脂、加工油脂、発酵調味料、甘味料、香辛料
11. 食品の栄養・機能性
サプリメントの利用と効用
12. 嗜好食品およびインスタント食品
嗜好飲料、清涼飲料、アルコール飲料、菓子類、即席食品
13. 加工食品と食品衛生
食品の危害、食品添加物、輸入食品、放射性物質、遺伝子組換え食品
14. 食品の栄養・機能性
食品の三次機能、特別用途食品、保健機能食品
15. 食品の規格と表示
食品表示法、栄養強調表示、食品表示基準
16. 試験

食品加工学(食品機能学を含む)

準備学習（予習・復習等）

予習：各回授業の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、教科書などで確認する。

復習：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

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

科目のねらい

本科目は、食品学や食品衛生学で学んだことを基礎とし、食品の品質評価や衛生調査法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	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

授業の概要

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。

到達目標

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. 新しい食品衛生問題

15. まとめ

食品衛生学実験

準備学習（予習・復習等）

予習：各回授業の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。

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

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

科目のねらい

本科目は、ライフステージ別・運動時の栄養管理について理解し（DP1）、日本人の食事摂取基準に基づき対象者にあつた献立作成できる力をつけ（DP2-1）、その献立作成の責任者（栄養士）として実際の調理実習に臨み（DP2-2）、調理担当者とのコミュニケーションを通してレジビの不備等の問題解決に取り組むことができる（DP3）。

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年生
時間数	135分×15回
単位数	1

授業の概要

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つた献立を作成し、それを実際に作ることで学びを深める。

到達目標

- (1)乳児期から老年期まで各年代別および運動時などに必要な栄養ケアを理解することができる。
- (2)知識を基に、日本人の食事摂取基準に基づき対象者にあつた献立作成ができる。
- (3)献立作成者として献立を説明し、調理上の留意点をプレゼンテーションできる。
- (4)調理および試食を通して、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
科目の特徴と実習計画

2. 栄養アセスメント
対象者のアセスメントの設定：グループワーク

3. 日本人の食事摂取基準
ライフステージ別食事摂取基準の設定：グループワーク

4. ライフステージ別栄養的特徴の理解：グループワーク

5. 栄養管理をふまえた献立作成

6. 献立作成・栄養計算

7. 献立作成・栄養計算

8. (実習)幼児期食（3～5歳）

9. (実習)学童期食

10. (実習)思春期食

11. (実習)妊娠期食

12. (実習)成人期食（更年期）

13. (実習)老年期食

14. (実習)運動時食

15. 青年期の献立

応用栄養学実習

準備学習（予習・復習等）

- ・教科書・参考文献をよく読む
- ・グループ別課題献立にあった料理、食材、調理法の選定に関する資料を調べる
- ・授業内での担当する調理はもとより、献立作成者としての課題を明確にする

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

ICTを活用し、献立作成を行わせる。栄養アセスメントや献立作成、調理実習を通して主体的な深い学びにつなげる。

評価方法

グループ別課題献立30%、青年期(各自)の献立20%、実習レポート10%、実技試験40%

教科書

宮澤節子・長浜幸子編：新編応用栄養学実習 健康なライフステージのために 学建書院

参考文献

- ・調理のためのベーシックデータ、女子栄養大学出版部
- ・香川明夫監修：毎日の食事カロリーガイド、女子栄養大学出版部
- ・宗像伸子：カラー版一品料理500選 治療食への展開 医歯薬出版
- ・医歯薬出版編：食事療法シリーズ 妊娠・授乳期の食事療法
- 乳幼児・学童期の病気と食事 高齢期の病気と食事

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 2年
時間数	90分 × 15回
単位数	2

授業の概要

近年我が国において、食事療法が治療の中心となる代謝性疾患患者の数が増えている。また、消化器疾患慢性期においても、再発・がん予防のために食事療法が重要とされている。疾病を抱えた患者の栄養管理・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

代謝性疾患、消化器疾患および腎疾患患者に対する栄養指導を行う際に必要な知識を習得する（DP1）。グループで症例検討をし、検討会を行うことにより、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）。患者の栄養状態や食事摂取を把握・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（DP2-1, DP3）。さらに栄養指導計画を立案する方法について学ぶ（DP2-1, DP3）。

各回の内容

1. 循環器疾患患者の栄養管理（血圧調節と高血圧症）
2. 循環器疾患患者の栄養管理（メタボリックシンドロームと動脈硬化）
3. 循環器疾患患者の栄養管理（心血管疾患・脳血管疾患）
4. 腎疾患患者の栄養管理（慢性腎臓病）
5. 腎疾患患者の栄養管理（糖尿病性腎症）
6. 腎疾患患者の栄養管理（腎不全と透析）
7. 呼吸器疾患患者の栄養管理（肺炎と慢性閉塞性肺疾患）
8. 糖尿病教育入院患者に対する栄養指導（病態理解と糖尿病食品交換表）
9. 糖尿病教育入院患者に対する栄養指導（症例読み合わせと評価）
10. 糖尿病教育入院患者に対する栄養指導（栄養指導計画書作成と検討会）
11. 胃全摘患者の退院時における栄養指導（病態理解）
12. 胃全摘患者の退院時における栄養指導（症例読み合わせと評価）
13. 胃全摘患者の退院時における栄養指導（栄養指導計画書作成と検討会）
14. 慢性腎臓病患者の透析導入時における栄養指導（症例読み合わせと評価）
15. 慢性腎臓病患者の透析導入時における栄養指導（栄養指導計画書作成と検討会）
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。
- ・各病態の症例を用いて、適切な栄養指導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。
- ・担当教員は、病院管理栄養士としての実務経験がある。病態別の栄養ケアマネジメントについて、授業を行う。

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

日本糖尿病学会『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』文光堂

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

公衆栄養学

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 2年
時間数	90分 × 15回
単位数	2

授業の概要

公衆栄養学の目的は、主に集団を対象とした疾病の一次予防である。栄養士は、人々の健康の維持・増進のための科学的根拠に基づいた公衆栄養活動を、計画・実践していくスキルが必要とされる。本講義は、日本および諸外国の健康栄養問題の現状と公衆栄養活動の歴史と現状について理解する。さらに、集団のエネルギーおよび栄養素摂取量を調査し評価法について学ぶ。

到達目標

公衆栄養学の概念、日本および諸外国の健康栄養問題の現状と公衆栄養活動の歴史と現状について理解する。(DP1)。日本の行政栄養士の必要性と役割および業務の実際について理解する(DP2-1, DP3)。集団のエネルギーおよび栄養素摂取量を調査・評価し、科学的根拠に基づく公衆栄養活動について検討し論文にまとめる(DP2-2)。

各回の内容

1. 公衆栄養学の概念
2. 日本の健康栄養問題の現状と課題
3. 日本の健康栄養問題の現状と課題
4. 日本の栄養・食料政策
5. 日本の栄養・食料政策
6. 日本の栄養・食料政策
7. 諸外国の健康・栄養政策
8. 諸外国の健康・栄養政策
9. 栄養疫学
10. 栄養疫学
11. 栄養疫学研究の概要
12. テクニカルライティングの概要
13. 栄養疫学研究論文の書き方
14. 栄養疫学研究論文執筆
15. 栄養疫学研究論文執筆
16. 試験

公衆栄養学

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。
- ・栄養疫学研究における調査、データの読み方、論文の書き方について実践する。
- ・授業は部分的に遠隔授業にて行う。

評価方法

試験：60点

レポート：40点（A：40点、B：30点、C：20点）

教科書

古畑公他編集『エスカベッシューシク公衆栄養学概論』同文書院

参考文献

なし

臨床栄養学実習

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	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 × 15回
単位数	1

授業の概要

病院における給食は衛生面、コスト面以外に、多くの食種に展開できる汎用性が重要である。さらに、栄養指導の媒体として退院後の食事の参考になるように、理想的でなければならない。病院における給食の特徴を考慮した常食献立の立て方と、病態を考慮した合理的な献立展開の方法について学ぶ。さらに、症例による患者の状態の理解と共に、患者の状態を考えた調理法について学ぶ。

到達目標

病院における食事のあり方および病院給食の特徴を知り、病院における常食献立を立てられるようになる（DP1）。高血圧症、糖尿病、上部消化器疾患、脂質異常症、胆・肝・膵疾患、潰瘍性大腸炎、嚥下障害、慢性腎臓病に応じた献立に、常食から展開する方法について理解する（DP1）。患者の状況や心情を考慮しながら病態別の食事を調理することを養う（DP3）。病院給食の調理業務における栄養士の役割を知り、献立通りの成分が患者に提供されるように考えながら調理する方法を理解する（DP2-1）。他者と協働して、糖尿病の献立を患者のことを考えながら作成し、コンテストに応募する（DP2-2）。

各回の内容

1. 病院給食の特徴 循環器疾患患者の食事（献立展開演習）
2. 糖尿病患者の食事（エネルギーコントロール食）（献立展開演習）
3. （調理実習1）常食・減塩常食・糖尿病食
4. 上部消化器疾患患者の食事（術後食）（献立展開演習）
5. （調理実習2）流動・三分・五分・七分・全粥軟食
6. 脂質異常症患者の食事（献立展開演習）
7. （調理実習3）脂質異常症食
8. 胆嚢・肝臓・膵臓病患者の食事（献立展開演習）
9. （調理実習4）慢性膵炎食
10. 大腸疾患患者・嚥下障害患者の食事（献立展開演習）
11. （調理実習5）潰瘍性大腸炎食・ソフト食
12. 糖尿病献立作成・材料発注・準備
13. （調理実習6）糖尿病食
14. 慢性腎臓病・透析患者の食事（献立展開演習）
15. （調理実習7）慢性腎臓病食

臨床栄養学実習

準備学習（予習・復習等）

予習：臨床栄養学の教科書にて、それぞれの病態の箇所を読んでおく。

復習：ノートテイクした箇所を、改めて教科書を読んで確認しておく。

常食1800 kcalの献立を一から作成し、糖尿病食1600 kcalの献立へ展開する。

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。
- ・調理実習はグループワークで行う。
- ・各病態の症例を用いて、適切な献立展開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

レポート提出：100点

教科書

玉川和子他著『臨床調理』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

『調理のためのベーシックデータ 第5版』女子栄養大学出版部

参考文献

なし

栄養情報実習

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も含む。

担当教員	齋藤 瑛介
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

授業の概要

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食事摂取基準の根拠および統計の基本を紹介する。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とおして学んでいく。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。

到達目標

日本人の食事摂取基準におけるエネルギーおよび栄養素摂取量値の考え方、扱い方について理解する（DP1）。食事摂取状況を調査し、データを解析するために必要な統計手法について理解する（DP1）。食事摂取状況調査の集計結果から、対象集団に必要な栄養教育内容について、科学的根拠に基づいて検討し、グループで発表する（DP2-1, DP2-2）。

各回の内容

1. 日本人の食事摂取基準の科学的根拠（エネルギー産生栄養素）
2. 日本人の食事摂取基準の科学的根拠（微量栄養素）
3. 日本人の食事摂取基準の科学的根拠（ライフステージ）
4. 日本人の食事摂取基準の科学的根拠（生活習慣病）
5. 食事摂取状況調査の実施（24時間思い出し法）
6. 食事摂取状況の推定（栄養価計算）
7. 食事摂取状況調査結果の集計（記述統計と表の作成）
8. 食事摂取状況調査結果の因子間の相関解析（統計解析手法と散布図作成）
9. 食事摂取状況調査結果の群間比較（統計解析手法とグラフの作成）
10. 食事摂取状況調査結果の考察（論文検索法と論文の読み方）
11. 栄養疫学研究発表スライド作成（発表スライドの作成方法）
12. 栄養疫学研究発表スライド作成
13. 栄養疫学研究発表スライド作成
14. 栄養疫学研究発表
15. 栄養疫学研究発表

栄養情報実習

準備学習（予習・復習等）

予習：今までに勉強した様々な栄養学について振り返って勉強する。日本人の食事摂取基準について教科書や厚生労働省のホームページを参考に勉強する。

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

- ・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。
- ・栄養疫学研究における調査、データの集計・解析、データの読み方、研究発表について実践する。
- ・授業は部分的に遠隔授業にて行う。

評価方法

課題：5回、各10点（6～10回で実施）

発表：50点（A：50点、B：40点、C：30点）

教科書

なし

参考文献

「日本人の食事摂取基準策定検討会」報告書（厚生労働省ホームページからPDFファイルで入手可能）もしくは「佐々木敏監修『日本人の食事摂取基準』第一出版」

給食管理・学外実習

科目のねらい

本科目は、これまでの給食管理論、学内実習の学びを収斂させ(DP1)、病院、学校、児童福祉施設、高齢者施設、事業所など管理栄養士及び栄養士の常勤している給食施設で給食管理と運営の実務を体験し(DP2-1)、実習終了後には、実習先の特徴、役割、実習内容、研究課題の報告等を発表する(DP2-2)学外実習報告会を催し、各施設の給食の運営について学び合う(DP3)、栄養士として具備すべき知識および技術を修得する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	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

授業の概要

病院、学校、児童福祉施設、高齢者施設、事業所など管理栄養士及び栄養士の常勤している給食施設で5日間の体験的学習により、給食管理と運営の実務を学ぶ。実習前には、実習施設の概要や特徴などを予習し、知識の整理や研究課題の検討を行う。さらに、実習終了後には各実習施設の特徴、役割、実習内容、実践の場で学んだこと、研究課題の報告等をまとめた学外実習報告会を行い、授業での学びと実習での実践的な知識や技術を結び付け、知識と技術の統合と向上を図る。

到達目標

- (1) 各給食施設の給食の意義・目的やその特質および栄養士の業務を理解することができる。
- (2) 実習施設における栄養管理、事務管理、作業管理、衛生管理、施設管理等の業務を理解し、実践を行うことができる。
- (3) 服務規律を遵守し、現場でのコミュニケーション能力を身に付けことができる。
- (4) 真摯に課題に取り組み、自己反省や考察をとおして実習報告をまとめ、実習効果を高めることができる。

各回の内容

1. 事前準備 給食管理学外実習の概要、誓約書、自己紹介カード作成、研究課題テーマ設定

2. 実習先との事前打ち合わせ

3. 事前準備 課題の実施状況について

4. 事前準備 持参物の確認、実習心得の確認

5. 給食管理学外実習 40時間 (5日間)

6. 事後指導 報告会パワーポイント及び発表原稿まとめ

7. 給食管理学外実習報告会

給食管理・学外実習

準備学習（予習・復習等）

- ・1年次の「給食管理学外実習報告会」に参加した際、自分の将来を見据え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。
- ・基礎的な科目は基より、応用栄養学、臨床栄養学で学んだことを復習しておく。

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

- ・実習にあたっての心構えと実習の目的および実習内容等について担当教員からの講義
- ・実習先の概要、特徴及び研究課題の学びはアクティブラーニングで行う
- ・実習施設に従事する管理栄養士・栄養士はじめ給食スタッフの指導のもとで実習

評価方法

- ・事前課題及び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
芦川修 田中寛『実力養成のための給食管理論』

参考文献

日本栄養改善学会監修 富田教代 神田知子著『給食経営管理実習』医歯薬出版株式会社
『新食品成分表』東京法令出版

給食管理・学内実習

科目のねらい

本科目は、給食管理
学内実習 で学んだ専門知識と技術をさらに深め、実際に対象者を想定した献立作成、生産管理、品質管理、衛生管理計画等を立案（DP1）し、グループ内で協力して大量調理が展開できるようにする（DP2-1）。献立内容・食情報の作成、掲示を通して食券の購入を促す（DP2-2）。さらに、アンケートを通して喫食者からの評価から改善につなげる等、特定多数の人々に給食を提供するための実践的な知識、能力を身につける（DP3）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	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

授業の概要

実習は2グループに分け、調理実習、事務作業及び洗浄実習を交互に行っていく。献立は、19-20歳、女性、身体活動レベル に合わせグループごとに立案したもので行う。実習を通して、栄養管理、事務管理、作業管理、衛生管理、施設管理等、さらには、評価・改善まで、給食管理の業務における栄養士が果たすべき給食管理の役割や使命を学ぶ。

到達目標

- (1) 対象者に合わせた献立の立案から、食材の発注表、検収表、作業工程表等に展開していくことができる。
- (2) 衛生管理を遵守し、グループ内で協力して献立に応じた大量調理を適切に行うことができる。
- (3) 献立・関連する食情報について資料を作成することができる。
- (4) 食事摂取状況把握、アンケート集計から、提供した食事を評価し、改善を考えることができる。

各回の内容

1. 調理実習(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)
-班献立 の発注書、検収表、作業工程表、掲示用献立表、アンケート作成
3. 調理実習(2)
-班献立 による学内実習及び日誌への振り返り、アンケート集計
4. 事務・洗浄作業班(2)
-班献立 の発注書、検収表、作業工程表、掲示用献立表、アンケート作成
5. 調理実習(3)
-班献立 による学内実習及び日誌への振り返り、アンケート集計
6. 事務・洗浄作業班(3)
-班献立 の発注書、検収表、作業工程表、掲示用献立表、アンケート作成
7. 調理実習(4)
-班献立 による学内実習及び日誌への振り返り、アンケート集計
8. 事務・洗浄作業班(4)
-期間内の食品群別使用量作成、食品群別荷重平均成分表作成、栄養出納表作成

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
- ・班の献立を精査し、実施可能なものとしておく。
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」を復習しておく。

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

- ・班ごとの献立作成、栄養出納表作成等ではグループ学習の要素を加え、アクティブラーニングとする。
- ・担当教員、実習スタッフの指導の下で実習を行う。

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%の70%
- ・献立内容及び発注書、作業工程表等帳簿類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
『新食品成分表』東京法令出版

参考文献

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

調理実習

科目のねらい

本科目は、調理実習 で学んだ知識、技術をもとに、主な料理素材別調理、手法別調理（煮る、焼く、蒸す、揚げる等）、様式別調理（日本・中国・西洋）の特徴を理解し、栄養及び嗜好性の高い、季節感、供食形態にも配慮した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	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

授業の概要

料理素材、調理手法、様式別調理（日本・中国・西洋料理）の特徴を献立構成、調理を通して学ぶ。献立の背景にある食文化、季節感、供食形態を理解し、栄養士の実践的活動につながる、栄養的・嗜好的にも満足を得られる献立作成、調理を修得していく。

到達目標

- (1) 主な料理素材別、調理手法別、様式別の調理の特徴を理解し、展開が行える。
- (2) 季節や行事を取り入れた献立構成や食文化、供食について理解することができる。
- (3) 食品の栄養特性、調理特性をふまえた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. 日本料理の献立構成と基礎実技の確認
・ごはん・かれいの煮つけ・蛇腹きゅうりの甘酢漬け・野菜の炊き合わせ・かきたま汁
2. 懐石料理を学ぶ
松花堂弁当のもてなし献立
3. パティシエから学ぶ
斎藤隆一先生 フルーツタルト
4. 日本料理の献立構成と一汁三菜の料理
・筍ごはん・アジフライ・ちくさ漬け・かぼちゃのそぼろあんかけ・沢煮椀
5. 西洋料理の献立構成と日常料理（肉料理）
・ごはん・ポークソテーアップルソース・マセドアンサラダ・コンソメジュリアン・ブラマンジェ
6. 中国料理の献立構成と日常料理（炸菜）
・什錦炒飯・炸春巻・凉拌茄子・蕃茄蛋花湯
7. 日本料理の炊き込みごはんの献立（炊き込みごはん）
・五目ごはん・冷やし茶碗蒸し・白和え・青菜のお浸し・野菜けんちん
8. 西洋料理の献立構成と日常料理（煮込み料理）
・バターライス・ビーフシチュー・コールスローサラダ・ヨーグルトババロア
9. 中国料理の献立構成と日常料理（炒菜）
凉拌海蜇・青椒牛肉絲・四宝湯・杏仁酥
10. 西洋料理の献立構成と日常食（マリネの手法）
・ポタージュ・マリネ・コキール・シュークリーム
11. 日本料理の行事食と郷土食
・赤飯・こづゆ・いかになじん・いとこ煮
12. パティシエから学ぶ
渋谷郷美先生
13. 創作料理
一食分の献立作成と調理
14. 西洋料理のもてなし（ピュッフェ料理）
・カナッペ盛り合わせ・トマトとバジルのパスタ・ラタトゥイユのココット・ニース風サラダ・ピシソワーズ
15. 調理技術の確認とまとめ
16. （材料により変更になる場合があります）

調理実習

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

栄養カウンセリング論

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修得することに関わる科目である（DP1）。また、社会のニーズに対応できる食育・栄養の専門知識の修得に関わる科目である（DP2-1）とともに、「いのち」を守るために、多様な人々と協働して課題の発見・解決に取り組む科目として位置づけられる（DP3）。

担当教員	後藤 真
授業形態	講義・演習
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	90分×8回
単位数	1

授業の概要

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。

到達目標

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：事例検討 チーム連携

8. 栄養カウンセリングの活用

栄養カウンセリング論

準備学習（予習・復習等）

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。

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

理解を深めるため、少人数でのグループワークおよび意見交換や課題の検討を中心とするが、講義も取り入れる。また、グループワークでの成果を発表する機会を設け、事例検討も行う。

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，2004

食品加工学実習

科目のねらい

本科目は、食品学や食品加工学で学んだことを基礎とし、加工食品に用いられる原材料の栄養特性・加工特性とともに、その製造原理および製造方法を理解し、実践する（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

授業の概要

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。

到達目標

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：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. 畜産物の加工：ソーセージ

6. 穀類の加工：うどん

7. 果実類の加工：シロップ漬け

8. 穀類・畜産物の加工：チーズ

9. いも類の加工：こんにゃく

10. 豆類の加工：豆腐、卵の花

11. 水産物の加工：練り製品

12. 畜産物・穀類の加工：アイスクリーム、パン

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

15. まとめ

食品加工学実習

準備学習（予習・復習等）

予習：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。

復習：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、適宜実習レポート課題を実施する。

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 食物学

科目のねらい

本科目は、食品の栄養化学で学んだことを基礎とし、栄養成分や食品製造について深く理解し（DP1）、それらを総合・応用して（DP2-1、2-2）、社会や地域に還元できる成果をあげる（DP3）ための専門科目である。

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

授業の概要

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。

到達目標

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

特別研究 食物学

-
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（予習・復習等）

予習：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。

復習：適宜、まとめのレポート課題や経過報告を行う。

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

はじめはグループワークを中心に行い、講義や実習などを通してまとめを行う。文献抄読や研究内容については随時ゼミ内で発表を行い相互に意見交換する。

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 食生活

科目のねらい

本科目は、栄養士としての基礎的知識をふまえた根拠に基づく内容であることを確かめたうえで（DP1）、食に関する社会的な必要に応えながら（DP2-1）課題を見つけそれを解決していく（DP3）。最終的にそれを論文としてまとめ、プレゼンテーションする（DP2-2）。

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

授業の概要

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、社会に役立つテーマに取り組む。気になる食材を使ったメニュー開発を栄養士の視点で取り組んだり、調査したり課題研究を深めていく。その成果を論文にまとめ、それを発表する。

到達目標

栄養士としての知識を基に、社会のニーズに応えられるような、課題を追求することができる。
食生活に関する研究課題を、調査や試作実験等によって解決できる能力を培うことができる。
最終的に論文としてまとめ、口頭発表もしくは展示発表によりプレゼンテーションすることができる。

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

特別研究 食生活

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（予習・復習等）

予習：「食生活」をテーマに選び、それに関するICTを含めた情報収集する。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。テーマに選んだ食材を中心に、試作実験の実施や試食、嗜好調査などを行う。

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

文献をはじめ、ICTを活用した情報収集をさせる。それを基に、各自が課題を設定し探求させる。

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

日本栄養改善学会編：栄養学を志す研究者のための論文の書き方・まとめ方、第一出版

特別研究 栄養指導

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	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

授業の概要

栄養士は、科学的根拠に基づいた栄養的介入を対象者に提供し、人々を健康・長寿へ導くことが使命である。食育推進活動、公衆栄養活動および病態別食事療法の際の献立作成・展開、栄養指導、栄養管理の実施の時に、現場の栄養士が役に立つような研究を行う。より適切で効果的な栄養指導法の構築を目指す。

到達目標

研究をデザイン、実施、結果を公表するまでの研究の一通りの流れについて学び、問題解決型思考を養う（DP1）。不明なことを明らかにするために必要な研究ツールについて学ぶ（DP1）。研究結果を公表するための論文の書き方と学会発表スライドのまとめ方について学ぶ（DP2-1, DP2-2）。研究室の仲間と助け合いながら、また他の大学や機関と共同研究することにより、他者と協働して仕事をするすべを学ぶ（DP3）

各回の内容

1. 研究課題の検討

2. テクニカルライティング手法と実践

3. 論文の探し方と読み方

4. 先輩の論文の読書会

5. 先輩の論文の読書会

6. 研究計画書作成

7. 研究調査活動

8. 研究調査活動

9. 研究調査活動

10. 論文読書会

11. 研究調査活動

12. 研究調査活動

13. 研究調査活動

14. 研究調査活動

15. 中間報告会

16. 論文の書き方

特別研究 栄養指導

17. 研究調査活動と論文執筆

18. 研究調査活動と論文執筆

19. 研究調査活動と論文執筆

20. 研究調査活動と論文執筆

21. 研究調査活動と論文執筆

22. 研究調査活動と論文執筆

23. 研究調査活動と論文執筆

24. 研究調査活動と論文執筆

25. 研究調査活動と論文執筆

26. 発表スライドの作り方

27. 発表スライド作成と発表練習

28. 発表スライド作成と発表練習

29. 発表スライド作成と発表練習

30. 発表スライド作成と発表練習

特別研究 栄養指導

準備学習（予習・復習等）

今まで学んだ専門科目について予習をする（生化学、食品学、臨床栄養学など）。
主体的に研究課題について勉強し、主体的に論文やスライド作成を進める。

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

- ・栄養・食事研究の一連の流れ（調査、データ集計・解析、データの読み方、論文執筆、発表準備）を実践する。
- ・授業は主に遠隔授業にて行う。

評価方法

卒業研究発表スライド：50点
卒業論文：50点

教科書

なし

参考文献

研究課題に応じて紹介する。

特別研究

科目のねらい

本科目は、健康科学に対する関心と興味を持ち、人体・環境への変化を推測し（DP1）、調査や実験で検証・検討し（DP4）、健康科学に対する考察を学習し（DP5）、テーマをまとめる力を養うための特別学習である。

担当教員	畑 伸秀
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2年
時間数	90分×30回
単位数	4

授業の概要

この特別研究では、「健康科学」について広く取り上げる。特に、高齢者の栄養や子どもの栄養、スポーツと栄養、健康にかかわる食品素材などについて、学生に独自の視点を求めながら、調査研究を行う。論文のまとめ方、プレゼンテーションの仕方についても合わせて学んでいく。

到達目標

これまで学んだことを応用し、自らの視点で高齢者や子ども、スポーツ選手などの栄養管理と食生活について問題提起し調査研究を行うことにより、理論的思考力を培う。その過程におけるアイデアだしや工夫を自分自身で考えることにより、想像力と広い視野を獲得する。論文化やプレゼンテーションにおいては、研究の経緯、プロセス、成果を簡潔に報告発表する技術を身につけることによって、文章表現、コミュニケーション能力をレベルアップする。

各回の内容

1. オリエンテーション：特別研究のねらい
2. ブレーンストーミング：「健康と栄養について」
3. ブレーンストーミング：「食生活上の問題点」
4. 課題追及；問題提起と文献調査（1）
5. 課題追及；問題提起と文献調査（2）
6. 講義：研究の進め方と論文のまとめ方
7. 個別演習：研究課題の選択
8. 個別演習：研究方法について
9. 課題追及；研究課題の絞り込みと方法の検討（1）
10. 課題追及；研究課題の絞り込みと方法の検討（2）
11. 中間報告会：研究課題と進め方
12. 課題追及；調査計画
13. 課題追及；調査の準備と実施（1）
14. 課題追及；調査の準備と実施（2）
15. 課題追及；調査の準備と実施（3）
16. 課題追及；調査結果のまとめ

特別研究

17. 中間報告会 : 調査の状況

18. 中間報告会 : 調査の状況

19. 個別演習 : 今後の進めとまとめ方(1)

20. 個別演習 : 今後の進めとまとめ方(2)

21. 課題追及 : まとめ(1)

22. 課題追及 : まとめ(2)

23. 課題追及 : まとめ(3)

24. 論文作成(1)

25. 論文作成(2)

26. 論文作成(3)

27. 論文作成(4)

28. 講義 : プレゼンテーション作成のポイント

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（予習・復習等）

予習：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。

復習：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整理し、自分で理解を深めて積極的に取り込んでいく。

プレゼンテーションについて、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、まとめるとともに、実際にグループメンバーに対して行った模擬プレゼンテーションの反応を振り返り、良かった点、改善点をまとめる。

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

健康科学について、論文作成の情報収集や論文精読方法を指導する。論文作成において例文から目的、方法、結果、まとめ、考察など詳細に指導する。参考文献の情報収集を整理、習得するようにする。

発表のプレゼンテーションに必要な情報を指導し、相手に伝える能力も養う。

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、食品情報

Web site:福島健ホームページ