

■食物栄養学科 専門教育科目 授業概要

科目名	授業概要	担当者
公衆衛生学	公衆衛生の視点において“栄養”は人々の健康に関わる主要因子です。食物栄養学科で学ぶためには、公衆衛生学の基礎知識を身につけて応用出来るようにする必要があります。人間や生活が社会環境とどのように関連しているか理解し、健康の概念、健康に暮らすための公的制度や組織について知り、保健統計や疫学的手法を用いた論文などを正しく解釈できることを目指します。マスメディアなどで取り上げる健康に関する身近な話題やニュースも取り上げ、レポートにまとめます。	中村 こず枝
社会福祉概論	社会福祉の意義や理念、法制度、社会福祉援助の概要を学ぶ。	成瀬 康弘
解剖学	人間の正常のからだの構造を詳しく知ることは、実際の身体機能を正しく理解するためには必須です。食物栄養学科で学び、卒業後専門性を生かしていくための基礎中の基礎である科目です。解剖学は肉眼による観察を主とする肉眼解剖学と、顕微鏡を用いて組織を観察する組織学があります。解剖学では人体構造の基本について学び、機能を学ぶ生理学へと発展させます。	中村 こず枝
生理学Ⅰ	人間の身体構造を詳しく知り、その構造物の実際の働きを理解することが、栄養学を学び、卒業後に専門性を生かしていくための基礎中の基礎となります。身体活動では、器官、組織、細胞において様々な生命現象が営まれ、調節されて生体の恒常性が維持されていくのです。生理学Ⅰでは、身体機能の基本について、解剖学と関連付けて学習を進めます。	中村 こず枝
生理学Ⅱ	解剖学、生理学Ⅰ、解剖生理学実験を履修した上で授業を進めます。生体の恒常性維持、生体制御に視点を当て進めます。勉強する範囲が広いので、1年生で学んだ内容の復習も適宜取り入れていきます。ある一つの臓器を取り上げるのではなく、「ある条件」の下で体内のどこが働いてどのようにして生体が維持されていくのかその営みを中心に取り上げます。運動中の体の状態、運動習慣の体への影響、病気になった時の体の反応などについて詳しく勉強していきましょう。	中村 こず枝
解剖生理学実験	人体の構造と機能について、6グループに分かれオムニバス式で学習します。実験室に6種類の実験を準備するので毎週1テーマずつ順にローテーションで実習を行っていきます。予習帳に従い必ず予習をしてきて下さい。予習帳と実験後のレポートは必ず提出しなくてはなりません。最後には全体で発表会と試験を行います。	中村 こず枝
生化学Ⅰ	毎日、食べている食物(栄養素)！「身体のなかでどうなるの？」基礎栄養学で学んだ知識をいかして、考えてみましょう。私たちの身体は、約60兆個の細胞からなると言われています。それぞれの細胞は生きるために、「何をしているの？」生命現象について、細胞のしくみから学びましょう。	小野 廣紀
生化学Ⅱ	生化学Ⅰに引き続いて、私たちの身体のなかで起っているさまざまな現象を細胞レベルで見てください。	小野 廣紀
生化学実験	毎日、食べている食物(栄養素)！「身体のなかでどうなるの？」基礎栄養学で学んだ知識をいかして、考えてみましょう。私たちの身体は、約60兆個の細胞からなると言われています。それぞれの細胞は生きるために、「何をしているの？」生命現象について、細胞のしくみから学びましょう。	小野 廣紀
老年学	本講義は、老年期を生きる個の高齢者を大切に思い、その人の人生のゴールに近い生命と生活の安寧に貢献することを目的とする。現在の高齢社会の様相を把握するとともに、老いを生きる高齢者その人に焦点を当て、エイジングや発達課題を理解する。また、高齢者の自立と権利を守るための社会制度について学ぶ。授業を通して、高齢者にとっての食生活のあり方について考える。	松波 美紀
病態病理学	「医食同源」あるいは「命は食にあり」とあるように、生命現象を支えているのは“食”にあると言い切っても過言ではありません。単細胞のゾウリムシのレベルでも栄養物を摂取したり老廃物を排泄したりする器官が備わっています。ところで、今の日本人はあまりにも豊富な食べ物に囲まれて生活しています。しかしこのことが逆に病気を引き起こす要因になっていることも大いにあります。この科目は選択科目ですが、栄養学を学ぶ学生ならば是非とも知っておくべき、解剖生理学をベースにした基本的な病気の成り立ちを学ぶことを目的とします。	恵良 聖一
食品学	食品について科学的に理解し、誤った情報に惑わされずに、適切に食品選択できる力を養います。食品に含まれる成分の構造、化学的性質、反応性、物性、機能性について学び、食品の特性や性状変化を食品化学の視点から理解します。トクホや栄養機能食品、機能性表示食品、食品成分表についても意義や活用法を学びます。食品学総論の内容が主になりますが、実際の食品例を多数紹介して食品学各論もできるだけ取り入れ、わかりやすく実践的に学びます。日常の食品選びや取り扱いに、すぐに活用して食品力を高めましょう。	道家 晶子
食品学実験	食品に含まれる成分について、本学の食物栄養実験Labや天秤室、分析機器室で実験を行います。化学実験を安全に正確に行うための基礎的な知識や手法を確実に習得するため、実験器具の取扱法、精密機器の操作法、有効数字のまとめ方、データの解釈、実験器具の洗浄法、試薬の濃度計算と調製法、レポートの書き方を学びます。実験の班員と協力や討議を重ねて、食品成分の含有量や特性について理解を深め、品質管理部門で役立つ実験技術を体得し、実験結果を考察する力を養い、簡潔で丁寧なレポート作成ができるようになります。	道家 晶子
食品加工学	加工食品を正しく理解し有効に活用するために、食品の加工法や保存法、食品の包装や表示の問題について、食品加工学実習とも関連させながら、加工食品を中心に、実物、写真、映像資料等を活用して広範囲に学びます。各単元では、岐阜のスローフードについても紹介しますので、地産地消の推進や岐阜の食文化継承・発展に繋がります。発酵食品はじめ日本の伝統的加工食品の特徴、食品の保存法とその原理、食品加工の新技術などから食品加工の未来について考えます。	道家 晶子
食品加工学実習	食品を加工する体験を通して、食品加工に必要な材料、加工方法、製造原理、加工技術を学び、優れた加工食品作りに必要な加工条件、材料の影響、添加物の効果について検討します。本学の食品加工実習室において、製造に必要な最少量の食品添加物や加工用食品製造機器を利用して、各食品群の代表的な加工食品を原材料から製品まで仕上げます。これらの加工食品製造を通して食品の製法や食味の違い、殺菌や保存の仕組み、添加物の効果など食品を加工する利点と問題点を考え、新規加工品を提案してもらいます。	道家 晶子
食品衛生学	私たちの食生活は、食品の生産や加工技術の進歩、世界各地から多くの食品が輸入されることにより、豊かで多様化しています。一方、食品の安全性を取り巻く問題も多く、事件、事故は絶えることがありません。本講義では、1年次の「食品微生物学」の学習項目以外の食品衛生学分野について、重要項目の復習も取り入れながら学習します。新聞記事や食品衛生学関連雑誌から身近に起こった事件や事例も随時取り上げ、最新の知見について紹介します。栄養士として「食品の安全性」を確保するための見識を深めます。	堀 光代

■食物栄養学科 専門教育科目 授業概要

科目名	授業概要	担当者
食品衛生学実験	食品衛生学の分野は日常の食生活に関連が深く、その内容は多岐にわたっています。本実験では特に「食品の安全性」の視点から、微生物を用いた基礎的な実験手法・手技を学びます。微生物は目に見えないため、細菌検査等を行うことにより日頃の衛生意識を高めます。各実験項目は、栄養士としての判断能力や、応用力にも繋がります。また、身近な食品に含まれている食品添加物の分析実験として合成着色料の定性試験と発色剤の定量試験を行います。各回の実験結果をレポートにまとめることにより知識の定着を図ります。	堀 光代
食品微生物学	食品に関する微生物は、食品を腐敗させ食中毒の原因となる有害微生物と、発酵食品に代表される有用微生物に大別することができます。これらを学び、食品微生物の知識を身につけます。栄養士業務や食品関連の仕事の中で特に危険される食中毒については重点的に学習します。また、伝統的な発酵食品について学ぶことで先人の知恵から発酵食品の魅力を探ります。なお、本講義は選択科目ですが、必須科目である「食品衛生学」に関連しており、栄養士資格の取得を希望する学生は、履修することを前提にしています。	堀 光代
食品品質管理論	種々の食品の品質と特性を幅広い視点から説明します。講義では、食品に関わる種々の基本的情報をピックアップし、1回の講義毎に完結させる進め方を基本とします。具体的には、食品の劣化現象と食品そのものの特性および、食品を取り巻く周辺環境も併せて説明します。食品品質管理の基本や食品の安全性に関する基礎知識を習得することができます。	前澤 重禮
食品流通論	現代は消費起点で生産される。生産、流通、消費という3要素の中の流通とはものの生産から消費(あるいは利用)そしてリサイクルにいたる継続的段階である。食品流通も変化し続ける消費者のニーズに対応して多様化している。その現状と今後の方向性を実際の事例を使いながら提示し、安全で安心な食の供給と調達を可能にする方法を議論する。本授業では、視聴覚教材をも豊富に活用して、食品流通の現状と課題を理解し、生活者・管理栄養士としての必要な判断力を養うことを目標とする。	多田 幸代
基礎栄養学	ヒトが生きていくためには、水や空気(酸素)のほかに、食物(食品)を摂取しなければならない。食品には、生命を維持するために必要な成分が含まれており、これを栄養素とよんでいる。基礎栄養学では、各栄養素が体内に入るしくみや体内に入ったあとの各栄養素の役割について学びます。専門科目を学ぶ上での基礎科目となりますので、しっかり勉強しましょう!	小野 廣紀
栄養学実験	食品の栄養や機能性について、実験を通して理解を深めることを目的とします。食品分析で得られたデータを栄養学的に解析し、日常の食生活での適切な栄養摂取や食品保存法に活かす力を養います。また、食品の成分間反応や成分分離の実験を通して、食品加工や保存中の栄養や成分変化について考え、栄養を損なわない食品の適切な取り扱いについて科学的に学びます。	道家 晶子
応用栄養学	体は変化し続けている。健康に良いとされていることをどの年代の人も同じようにしていても健康を保てるわけではない。栄養の摂取方法についても同様である。そのため、妊娠や分娩、加齢などに伴う人体の構造や機能の変化、栄養状態の変化などについて習得する。また、健康維持・増進および疾病予防のために栄養素の機能等を理解する。さらに、健康に影響をおよぼすリスクの管理についてライフステージごとに基本的な考え方を習得する。	山田 紀子
応用栄養学実習	応用栄養学で学習した内容をもとに、「妊娠中の食事」、「授乳中の食事」、「幼児期の食事」、「高齢者の食事」などを学ぶ。授業では、各時期の献立を調理して、工夫されている点などを確認する。また各時期の特徴を踏まえ、設定された栄養価に基づいた献立を作成する。さらに、学生が作成した献立も実際に調理し、各時期に合った内容になっているか、味はおいしくできているか、量は適切かなど、グループで相談・検討し確認をしながら理解を深める。	山田 紀子
栄養管理論	栄養管理は、食を通じて健康維持・増進と疾病予防・治療を行うことで、人々のQOLが向上するよう支援する目的で行われます。栄養管理の流れは、まず個々の情報を的確に集めて観察し、健康を増進・回復・治療するために栄養状態がどうであるのかを客観的に評価し、それに応じた栄養教育を計画、実施して、その結果をさらに評価・判定し、修正していきます。本講義では、栄養管理に関する基礎的な知識の習得を目指して、様々な事例・症例から学びます。	長屋 郁子
臨床栄養学Ⅰ	疾病の予防や治療に栄養が大きく関係しています。栄養を摂取することで、内部環境、代謝の変化がどのような役割をしているかの「しくみ」を理解します。また、健康の増進、疾患の予防または治療には、どのような栄養学的な対策が必要であるかを理解することも重要である。そのため、臓器の働き、病態について知識はもちろん、栄養療法、食事療法を主体に各疾患の治療計画方法などを身につけ、実践力へと発展させるための基礎を学習します。	山田 紀子
臨床栄養学Ⅱ	栄養ケアは、個別化・チーム連携が求められるようになってきている。また、栄養ケアを効率よく働いていくためにシステム化して行われるようになっていく。栄養アセスメントを行い、患者の情報を得て、その情報より栄養ケアプランの作成し、実施して、栄養ケア計画が適正であったか確認をするという、適切な栄養管理を行うためのマネジメントの考え方を理解する。また、具体的に栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。	山田 紀子
臨床栄養学実習Ⅰ	現在、わが国における高齢人口の増加や生活習慣に起因する疾病は増加の一途をたどっています。人が健康的に生活を送るため、また生活の質(QOL)の向上のためにも、食生活の充実させることは重要です。たとえ疾病をもっている場合であっても変わりありません。よりよい食生活を実現するため、各疾病に適應した治療食についての知識や治療食を作成するための工夫について、治療食の献立作成と調理実習を通し、グループ討論をしながら学習します。	山田 紀子
臨床栄養学実習Ⅱ	栄養ケアは、個別に行うことが重要であり、チームで行うことが求められています。傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養マネジメントができる実践能力を身につけるために、各種計測による評価・判定方法や栄養ケア計画の作成などについて学習します。また、他の職種との連携、コミュニケーションができる能力が求められることから、他の学生と意見を交換し、なぜその方法が選択されるのかの根拠を自ら見出し、いく能力も身につけます。	山田 紀子
栄養指導論	人は生きるためだけに食べるのではなく、人の食行動には、様々な意味合いや価値があります。栄養教育の目的は、人々が健康の維持・増進やQOL(生活の質)の向上を目指して、自らの食行動を望ましい方向性に主体的に容れ、さらに定着してもらえるよう支援することです。管理栄養士・栄養士にとって、個人や集団を対象に食事や栄養についてアドバイスをする栄養の指導は、重要な職務のひとつです。栄養指導論では、栄養教育の意義や、必要となる基礎知識、支援する姿勢や方法、食環境との関わりについて学びます。	長屋 郁子
栄養指導論実習Ⅰ	栄養指導論で学んだ知識をいかして、様々な学習者に応じた栄養教育(支援)を実践できる応用力を習得します。栄養教育には、学習者の食生活や食習慣の現状や、健康に関する問題点を把握する力、その改善を支援する指導内容を計画する力、さらに実践的に展開できるプレゼンテーション能力や、コミュニケーション能力が必要です。身近な事例を題材に、栄養教育の場面・状況を想定して実践してみることで、理解を深めます。	長屋 郁子
栄養指導論実習Ⅱ	栄養教育論で学んだ知識をいかして、様々な場面やライフステージに応じた栄養教育プログラムを実践します。行動科学や栄養カウンセリングの技法をもとに、学習者とコミュニケーションをとりながら栄養教育をすすめる大切さを学びます。栄養士役として学習者の問題点を抽出し、教育内容・方法を計画し、教材を工夫して栄養教育を実施すること、また反対に聞き手となって評価してみることで、人々に栄養教育を行う意義を考えます。	長屋 郁子

■食物栄養学科 専門教育科目 授業概要

科目名	授業概要	担当者
栄養教育論	栄養教育には、食に関する情報の収集・分析や、アセスメントに基づいた計画立案、実施、評価、見直し・改善という一連の栄養教育プログラムが重要です。栄養教育論では、様々なライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育プログラムの特徴や課題を知り、人々が望ましい食生活を営む力を身につけるための支援について学びます。	長屋 郁子
公衆栄養学概論	公衆栄養学は、地域の人々のQOLの向上を図ることを目的として、様々な人々のよりよい健康づくりを、栄養面から支援するための理論と実践を身につける学問です。集団または個人を取り巻く生活環境、自然、社会、文化的要因に関する情報を統計的に把握し、健康・栄養問題の現状及び課題を理解した上で、問題解決のためにどうあるべきかを明らかにできる能力を養います。公衆栄養活動の具体例を交えながら、地域・国・地球レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策について学びます。	長屋 郁子
栄養情報処理実習	科学的根拠に基づく栄養情報の収集・分析・評価が出来ることを目標とする。エクセルを用いた統計処理、グラフ作成、データベースについて学習し、栄養士に必要なコンピュータ操作を修得する。	船越 弥生
栄養士特論	栄養士・管理栄養士はさまざまな場所で活躍しています。その中で、現在、栄養士・管理栄養士として第一線で活躍されている方、あるいは長年、栄養士・管理栄養士業務にかかわってこられた方を講師としてお招きし、お話しいただきます。各施設における栄養士・管理栄養士の仕事内容および将来、社会人として働くための心構えや人生設計などについて、ご自身の経験を踏まえてお話くださいます。また、在学中に学んでおくべき事や実践しておくことの良い事などをアドバイスしていただきます。	船越 弥生
カウンセリング論	栄養指導を行う際には、相手の話を上手に聞きながら、心を理解し、良い人間関係を形成していくことが重要となる。そのためには、臨床心理学の基礎やカウンセリングの初歩を学ぶと共に、自分に対する理解を深めることも必要である。本講義では、カウンセリングの具体例に触れながら人間に対する理解を深め、どのようなことに気をつけて相談に応じたらよいかをわかりやすく解説していく。	矢澤 久史
調理学	調理学は、調理の科学的なアプローチと食物に関連する文化を学びます。調理中に生じる現象や食品成分の変化を見極め、適切な調理法を見出し、調理に関連する事柄を科学的に説明できるように系統的に学習します。具体的な学習項目としては、献立作成・調理操作・各種調理器具・調理と嗜好性・植物性および動物性食品の調理性とこれらの食品選択・調理中の成分変化について学びます。また、食文化を含む食卓構成についても理解を深めます。実際の調理を行う際にこれらの知識を活用できる力を養います。	堀 光代
調理学実習	調理の基本を学ぶため、日本料理・中国料理・西洋料理の各献立について調理実習を行います。科学的に裏づけされた調理理論について、実際に調理を行い、目で見て確認することでさらに理解を深めます。各献立を効率よく調理できるよう、食材に適した調理法や基本的な器具の使い方を学びます。また、調理を行う上で注意すべき食品衛生の基礎知識を実践的に学びます。さらに、各様式に適した食器と配膳、食卓構成について学習することで正しい食事作法を身につけます。	堀 光代
給食管理	給食運営や関連の資源(食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等)を総合的に判断し、栄養面・安全面・経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。	船越 弥生
給食管理実習Ⅰ	栄養士の業務内容の1つである給食の管理運営の方法と技術を習得するために、学校内の給食施設において、給食管理実習を行う。実習生は、すでに学んだ給食管理の理論、栄養学、食品学、調理学などの知識を生かして、特定集団を対象とした食事計画、食品管理、大量調理の方法、調理作業の計画と実際、施設・設備、衛生管理などの実務を行う。この実習を通して、給食管理に携わる栄養士のあり方について研修する。	船越 弥生
給食管理実習Ⅱ	航空自衛隊岐阜基地(各務原市)、協同組合岐阜給食センター(岐阜市)、近石病院(岐阜市)、岐阜市民病院(岐阜市)などの大規模給食施設において専任の管理栄養士の指導の下、1週間(45時間)の学外実習をおこない、給食管理の事務や大量調理などの栄養士業務を体得する。	船越 弥生
基礎実験化学	生体内で起きる反応は「化学」に関連する事象が多くあります。調理や製造過程に限らず、生体内で食物が吸収されて栄養素として生理作用をするときにも「化学反応」が起こっています。食物栄養学科にはこれらを理解するために実験科目がいくつか準備されています。高等学校で化学を履修しなかった方、少し自信がない方を対象に、専門科目の実験内容が理解でき、知識の定着が図れるよう、化学の基礎知識、原理、濃度計算などを勉強します。	中村 こず枝
卒業研究(道家)	食品の成分や機能、食品の加工や保存に関する興味あるテーマを選び、実験・試作・調査・文献などの研究方法を組み合わせ、卒業論文を作成します。1年間の研究を通して課題解決能力を養い、協調性、忍耐力、探究心、表現力なども磨きながら、研究の難しさや楽しさを体得します。ディスカッション、中間発表や論文の下書き添削を通してオリジナルな研究成果が得られる論文を完成させます。	道家 晶子
卒業研究(小野)	テーマ1: 野草や樹木の天然抽出物から抗菌活性物質を検索する。概要: 本研究では、これまで研究がほとんど行われていない岐阜県下に自生している植物を対象とする。野草や樹木から抽出物を調製し、抗菌活性について調べる。研究はグループ単位で行うものとする。テーマ2: 各世代別に望ましい食生活を考える。概要: 本研究では、ヒトの世代ごとに望ましい栄養状態とは、どのようなものかを、根拠を提示しながら考え、それをもとに、世代ごとに適した食事を提案する。食事を提案する際、岐阜の食材を活用した内容とする。	小野 廣紀
卒業研究(中村)	～生活習慣と体調・健康との関連について～私たちの体調や健康状態は、運動、食事、睡眠等の生活習慣の影響を受けます。例として、月経痛や月経時の不快な症状は人によって様々です。この違いは何によってもたらされているのでしょうか。生活習慣は関係していないでしょうか。このように生活習慣の体への影響について自分たちで学び、1年間かけて調べまとめます。文献を探し、読み、自分で調査や実験を行って最後には論文にまとめます。口頭での発表会も行います。	中村 こず枝
卒業研究(堀)	「調理」と「衛生」に関するテーマから興味のあるものを選び、個人またはグループで研究を進めます。文献を調べながら、先行研究を理解した上で、どのようなアプローチにするかを計画します。実験・調査・データ処理等を行い、研究結果を導きます。1年間の研究を通して、課題解決能力、コミュニケーション能力、論文作成および発表能力等を養います。研究成果は論文形式にまとめます。	堀 光代
卒業研究(山田)	女子大生の生活習慣はその後の生活習慣に大きな影響を与えるため、テーマを「女子短大生の生活習慣に関する研究」とし、進めていきます。論文の読み方や研究の進め方について理解し、得られた研究結果の正しい評価の仕方、また他の学生とのディスカッションや文献等を通し、さまざまな見解があることを踏まえながら論文をまとめていきます。また、卒業研究を通して、ディスカッションできる能力を習得し、問題に対するアプローチの能力を向上させ、課題解決能力を身につけます。	山田 紀子

■食物栄養学科 専門教育科目 授業概要

科目名	授業概要	担当者
卒業研究 (船越)	骨密度の低値は、骨粗鬆症の重大なリスク要因である。骨密度は、生活習慣の影響を受ける。本研究では、骨粗鬆症の原因解明と予防対策のために骨密度を規定する生活習慣要因について疫学的手法を用い解析する。	船越 弥生
卒業研究 (長屋)	「食育」に関する興味のあるテーマを選び、グループで研究を進めます。まずは食生活、食行動、食育の現状や問題点を先行研究から把握し、それを踏まえて、子育て支援や食文化継承などの視点から、各ライフステージに応じた食育について自分たちで調査・研究します。1年間の研究を通して、栄養士として必要な探究心や、コミュニケーション能力の向上を目指します。研究の成果は、最後に論文にまとめます。	長屋 郁子