

食物栄養学科

科目名	公衆衛生学	配当年次 単位数	2年後期/講義 2単位(必修)	担当者	高橋 秀典
授業概要	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。				
授業計画	① 社会と健康 ② 環境と健康 ③ 人口と保健の統計 ④ 学と疫学研究の基礎 ⑤ 健康状態・疾病の測定と評価 ⑥ 生活習慣の現状と対策(1) (総論) ⑦ 生活習慣の現状と対策(2) (各論) ⑧ 主要疾患の疫学と予防(1) (総論)		⑨ 主要疾患の疫学と予防(2) (循環器) ⑩ 主要疾患の疫学と予防(3) (神経系) ⑪ 主要疾患の疫学と予防(4) (内分泌系) ⑫ 主要疾患の疫学と予防(5) (その他) ⑬ 保健行政と公衆衛生 ⑭ 保健・医療・福祉の制度 ⑮ 食品と公衆衛生 ⑯ 試験		
評価方法	授業態度・小テスト30% 定期試験70%				
履修条件	学修規定による。				
教科書	理工図書「栄養管理と生命科学シリーズ 公衆衛生の科学 社会・環境と健康」(後藤政幸・古畑公 編)				
参考書					

食物栄養学科

科目名	社会福祉概論	配当年次 単位数	2年後期/講義 2単位(栄養士必修)	担当者	成瀬 康弘
授業概要	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。				
授業計画	① 現代社会と社会福祉 ② 社会福祉の歴史・日本における社会福祉の展開 ③ 社会福祉サービス利用の仕組み ④ 社会福祉法制の体系・運営実施体制 ⑤ 社会保障制度 ⑥ 高齢者福祉 ⑦ 介護保険制度 ⑧ 障がい者福祉		⑨ 児童家庭福祉 ⑩ 低所得者福祉 ⑪ 利用者保護制度 ⑫ 地域福祉の概念と実際 ⑬ 社会福祉援助対象と福祉ニーズ・社会福祉援助技術 ⑭ 社会福祉の担い手 ⑮ 授業のまとめ ⑯ 試験による評価		
評価方法	定期試験(80%)レポート提出状況及び受講参加・態度を(20%)を合計して評価				
履修条件	なし				
教科書	初回の授業で指定する。				
参考書	なし(プリント、PPT、VTR、DVDを活用する。)				

食物栄養学科

科目名	解剖学	配当年次 単位数	1年後期/講義 1単位(必修)	担当者	高橋 秀典
授業概要	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。				
授業計画	① 人のからだ、器官と組織(1) ② 人のからだ、器官と組織(2) ③ 骨、骨格筋 ④ 神経のしくみ(1) ⑤ 神経のしくみ(2) ⑥ 自律神経のしくみと感覚器 ⑦ 心臓と血管(1) ⑧ 心臓と血管(2)	⑨ 消化と吸収(1) ⑩ 消化と吸収(2) ⑪ 消化と吸収(3) ⑫ 血液の働きと免疫のしくみ(1) ⑬ 血液の働きと免疫のしくみ(2) ⑭ 腎臓の働きと体液の調節(1) ⑮ 腎臓の働きと体液の調節(2) ⑯ 試験			
評価方法	授業態度・小テスト30%・定期試験70%				
履修条件	学修規定による。				
教科書	医歯薬出版株式会社「人体の構造と機能4版」(原田玲子・佐伯由香・内田さえ 編著)				
参考書	なし				

食物栄養学科

科目名	生理学 I	配当年次 単位数	1年後期/講義 1単位(必修)	担当者	高橋 秀典
授業概要	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。				
授業計画	① 人のからだ、器官と組織 ② 人体の構成と生命活動、恒常性復習 ③ 骨、骨格筋の機能 ④ 神経の機能(1) ⑤ 神経の機能(2) ⑥ 自律神経の機能(2) ⑦ 心臓と血管の機能(1) ⑧ 心臓と血管(の機能2)	⑨ 消化と吸収の機能(1) ⑩ 消化と吸収の機能(2) ⑪ 消化と吸収の機能(3) ⑫ 血液の働きと免疫の機能(1) ⑬ 血液の働きと免疫の機能(2) ⑭ 腎臓の働きと体液の調節機能(1) ⑮ 腎臓の働きと体液の調節機能(2) ⑯ 試験			
評価方法	授業態度・小テスト30%・定期試験70%				
履修条件	学修規定による。				
教科書	医歯薬出版株式会社「人体の構造と機能4版」(原田玲子・佐伯由香・内田さえ 編著)				
参考書					

食物栄養学科

科目名	生理学Ⅱ	配当年次 2年後期/講義	担当者 高橋 秀典
		単位数 2単位(栄養士必修)	
授業概要	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。		
授業計画	① 解剖・生理学Ⅰの復習(1) ② 解剖・生理学Ⅰの復習(2) ③ 神経の働きと調節機能(1) ④ 神経の働きと調節機能(2) ⑤ 体液の調節(1) ⑥ 体液の調節(2) ⑦ 味覚・消化・吸収(1) ⑧ 味覚・消化・吸収(2)	⑨ 味覚・消化・吸収(3) ⑩ 呼吸・循環のしくみと血液によるガス運搬(1) ⑪ 呼吸・循環のしくみと血液によるガス運搬(2) ⑫ 代謝・運動・栄養(1) ⑬ 代謝・運動・栄養(2) ⑭ ホルモンと内分泌(1) ⑮ ホルモンと内分泌(2) ⑯ 試験	
評価方法	授業態度・小テスト30%・定期試験70%		
履修条件	解剖学・生理学Ⅰを履修していること。		
教科書	羊土社「栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能」(志村二三夫/岡純/山田和彦)		
参考書			

食物栄養学科

科目名	解剖生理学実験	配当年次 2年前期/実験	担当者 高橋 秀典
		単位数 1単位(栄養士必修)	
授業概要	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。		
授業計画	① 実験ガイダンス ② 人体模型を用いた肉眼解剖 ③ さまざまな器官の組織標本の観察 ④ 体液の調節を体験しよう ⑤ 運動によるエネルギー代謝の測定 ⑥ 血圧・循環・呼吸を測る ⑦ 味覚地図と味覚閾値 ⑧ 発表会・試験		
評価方法	出席状況・授業態度35% レポート35% 試験30%		
履修条件	解剖学・生理学Ⅰを履修していること。		
教科書	羊土社「栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能」(志村二三夫/岡純/山田和彦)		
参考書			

食物栄養学科

科目名	生化学Ⅰ	配当年次 単位数	1年後期/講義 2単位(必修)	担当者	小野 廣紀
授業概要	<p>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。</p> <p>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。</p>				
授業計画	<p>① 生化学で何を学ぶのか</p> <p>② 人体の構成</p> <p>③ 細胞の構造と機能(細胞内小器官)</p> <p>④ iPS細胞とは</p> <p>⑤ 代謝の概要</p> <p>⑥ 生体のエネルギー</p> <p>⑦ アミノ酸の構造</p> <p>⑧ たんぱく質の構造</p>		<p>⑨ 酵素</p> <p>⑩ アミノ酸の代謝</p> <p>⑪ アミノ酸の分解</p> <p>⑫ 尿素サイクル</p> <p>⑬ 糖質の構造</p> <p>⑭ 解糖系</p> <p>⑮ TCA回路</p> <p>⑯ 定期試験</p>		
評価方法	出席状況・授業態度、定期試験 「初回の講義で指定する」				
履修条件	なし。				
教科書	化学同人「生化学」				
参考書	同文書院「臨床医学小辞典」				

食物栄養学科

科目名	生化学Ⅱ	配当年次 単位数	2年前期/講義 2単位(栄養士必修)	担当者	小野 廣紀
授業概要	<p>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よう。</p>				
授業計画	<p>① グリコーゲン代謝</p> <p>② 血糖調節と糖新生</p> <p>③ 脂質の構造</p> <p>④ 脂質の消化・吸収</p> <p>⑤ 脂肪酸の分解(β酸化)とケトン体</p> <p>⑥ 脂肪酸合成、コレステロール合成</p> <p>⑦ 核酸とは・・・(ヌクレオチド)</p> <p>⑧ ヌクレオチドの代謝</p>		<p>⑨ 遺伝子</p> <p>⑩ たんぱく質の生合成</p> <p>⑪ 遺伝に関するトピックス</p> <p>⑫ ビタミン(脂溶性・水溶性)</p> <p>⑬ ホルモン</p> <p>⑭ 免疫</p> <p>⑮ アレルギー</p> <p>⑯ 定期試験</p>		
評価方法	出席状況・授業態度、定期試験「初回の講義で指定する」				
履修条件	なし。				
教科書	化学同人「生化学」				
参考書	なし。				

食物栄養学科

科目名	生化学実験	配当年次 単位数	1年後期/実験 1単位(栄養士必修)	担当者	小野 廣紀
授業概要	<p>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。</p> <p>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。</p>				
授業計画	① レポートの書き方、実験の心得 ② タンパク質の定量法 ③ 糖質の消化実験(アミラーゼ活性の測定) ④ 酵素の特徴(1) ⑤ 酵素の特徴(2) ⑥ トリプシン阻害反応実験 ⑦ 脂肪およびタンパク質の消化実験 ⑧ 味覚実験	⑨ 定期試験			
評価方法	出席状況・授業態度、定期試験 「初回の講義で指定する」				
履修条件	なし。				
教科書	実験書を配布。				
参考書	なし。				

食物栄養学科

科目名	老年学	配当年次 単位数	2年後期/講義 2単位(選択)	担当者	松波 美紀
授業概要	<p>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。</p>				
授業計画	① オリエンテーション(講義計画の説明) ② 未知なる老い、老いのイメージ ③ 加齢と老化 ④ 老いるということ/老いを生きるということ ⑤ 高齢社会の統計的輪郭・保健医療福祉の動向 ⑥ 高齢社会における権利擁護 ⑦ 認知症とは 偏見が何故生まれたか ⑧ 認知症の理解(1)	⑨ 認知症の理解(2) ⑩ 認知症を有する人との関わり方(1) ⑪ 認知症を有する人との関わり方(2) ⑫ 高齢者のエンド・オブ・ライフケア(1) ⑬ 高齢者のエンド・オブ・ライフケア(2) ⑭ 高齢者のエンド・オブ・ライフケア(3) ⑮ 高齢者の摂食・嚥下機能の理解 ⑯ 定期試験			
評価方法	出席状況・授業態度20%、レポート評価80%				
履修条件	学修規定による				
教科書	プリント				
参考書	講義の中で提示する				

食物栄養学科

科目名	病態病理学	配当年次 単位数	2年後期／講義 2単位（選択）	担当者	恵良 聖一
授業概要	<p>「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。単細胞生物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もなっています。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。</p>				
授業計画	<p>① 「病態病理学」を学ぶための基礎知識の確認 ② 総論—加齢・疾患に伴う変化 ③ 消化器系—消化管の解剖・生理 ④ 消化器系—実質臓器（肝・胆・膵）の解剖・生理 ⑤ 消化器系の疾患 ⑥ 栄養・代謝系の疾患—糖尿病 ⑦ 栄養・代謝系の疾患—脂質異常症・肥満 ⑧ 栄養・代謝系の疾患—高尿酸血症</p>		<p>⑨ 血液・造血器系の疾患—貧血 ⑩ 腎・尿器系の疾患—慢性腎臓病／高血圧症 ⑪ 免疫系の疾患—食物アレルギー ⑫ 運動器（骨格系）の疾患—骨粗しょう症 ⑬ 内分泌系の疾患—甲状腺機能亢進症・低下症 ⑭ 婦人科疾患—視床下部—下垂体系（更年期障害） ⑮ 婦人科疾患—腫瘍性疾患（乳がん、子宮がん） ⑯ 定期試験</p>		
評価方法	出席状況・レポート等の提出物（10%）及び定期試験（90%）				
履修条件	特になし				
教科書	栄養科学イラストレイテッド「解剖生理学」（人体の構造と機能）改訂第2版（志村二三夫、岡 純、山田和彦 編）羊土社				
参考書	栄養科学イラストレイテッド「臨床医学—疾患の成り立ち」改訂第2版（田中 明、宮坂京子、藤岡由夫 編）羊土社				

食物栄養学科

科目名	食品学	配当年次 単位数	1年前期／講義 2単位（必修）	担当者	道家 晶子
授業概要	<p>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。</p>				
授業計画	<p>① はじめに ② 食品の機能 ③ 食品の分類法 ④ 食品成分表の概要 ⑤ 食品中の水分形態 ⑥ 食品中のタンパク質・ペプチド・アミノ酸 ⑦ 食用油脂の種類 ⑧ 食品中の炭水化物・糖質</p>		<p>⑨ 食品中の炭水化物・食物繊維 ⑩ 食品に含まれるミネラル類 ⑪ 食品に含まれるビタミン類 ⑫ 食品の色・味・香の成分 ⑬ 食品の成分間反応 ⑭ 食品の物性 ⑮ 機能性成分の体調調節機能と含有食品 ⑯ 試験—記述式（教科書・ノート等持ち込み不可）</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、定期試験70%				
履修条件	学修規定による				
教科書	東京教学社「イラスト食品学総論」				
参考書	講義の中で随時紹介する				

食物栄養学科

科目名	食品学実験	配当年次 単位数	1年前期／実験 1単位(栄養士必修)	担当者	道家 晶子
授業概要	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します。				
授業計画	① はじめに ② 実験の全般的注意と安全指導 ③ 実験器具の取扱法・洗浄法 ④ 天秤の使用法 ⑤ 試薬の調製法・濃度計算法 ⑥ 試料の採取法 ⑦ 容量分析の実際 ⑧ 食酢中の有機酸の定量		⑨ 醤油・味噌の塩分測定 ⑩ 比色分析の実際 ⑪ 清涼飲料の糖分測定 ⑫ 野菜・キノコ類のミネラル定量 ⑬ 高速液体クロマトグラフィーによるビタミン定量 ⑭ ガスクロマトグラフィーによるアルコール定量 ⑮ 復習プリント ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート等持ち込み不可)		
評価方法	出席状況・授業態度30%、レポート20%、定期試験50%				
履修条件	栄養学実験と同時開講				
教科書	医歯薬出版株式会社 「食品学実験書」 適宜プリント配布				
参考書	授業の中で随時紹介する				

食物栄養学科(開放科目)

科目名	食品加工学	配当年次 単位数	2年後期／講義 2単位(必修)	担当者	道家 晶子
授業概要	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・発展に繋がしましょう。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。				
授業計画	① 食品加工の目的 ② 農産食品の加工 ③ 畜産食品の加工 ④ 水産食品の加工 ⑤ 水分活性/pHと保存法 ⑥ 冷蔵/冷凍/氷結/チルド温度帯と保存法 ⑦ 燻煙/食品照射/空気調節と保存法 ⑧ 缶・ビン詰/レトルト/冷凍食品		⑨ 食品の包装材料と包装技術 ⑩ 加工食品の規格と表示 ⑪ 微生物利用食品 ⑫ アルコール飲料/非アルコール飲料 ⑬ 甘味料と塩の種類 ⑭ 加工食品の新しい素材 ⑮ 新規加工食品の創造 ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート等持ち込み不可)		
評価方法	出席状況・授業態度30%、定期試験70%				
履修条件	学修規定による				
教科書	化学同人「食べ物と健康②食品素材と加工学の基礎を学ぶ 食品学各論」				
参考書	講義の中で随時紹介する				

食物栄養学科

科目名	食品加工学実習	配当年次 単位数	2年後期/実習 1単位(栄養士必修)	担当者	道家 晶子		
授業概要	<p>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。</p>						
授業計画	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ① はじめに ② 味噌の製造 ③ ヨーグルトの製造 ④ うどんの製造 ⑤ 中華麺・変わり麺の製造 ⑥ 蒟蒻の製造 ⑦ 豆腐の製造 ⑧ ジャムの瓶詰製造 </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ⑨ みかん缶詰の製造 ⑩ソーセージの製造 ⑪ キムチの製造 ⑫ 蒲鉾の製造 ⑬ さつま揚げの製造 ⑭ 甘露煮の真空包装の製造 ⑮ 米粉ロールパンの製造 ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート等持ち込み不可) </td> </tr> </table>					<ul style="list-style-type: none"> ① はじめに ② 味噌の製造 ③ ヨーグルトの製造 ④ うどんの製造 ⑤ 中華麺・変わり麺の製造 ⑥ 蒟蒻の製造 ⑦ 豆腐の製造 ⑧ ジャムの瓶詰製造 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ みかん缶詰の製造 ⑩ソーセージの製造 ⑪ キムチの製造 ⑫ 蒲鉾の製造 ⑬ さつま揚げの製造 ⑭ 甘露煮の真空包装の製造 ⑮ 米粉ロールパンの製造 ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート等持ち込み不可)
<ul style="list-style-type: none"> ① はじめに ② 味噌の製造 ③ ヨーグルトの製造 ④ うどんの製造 ⑤ 中華麺・変わり麺の製造 ⑥ 蒟蒻の製造 ⑦ 豆腐の製造 ⑧ ジャムの瓶詰製造 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ みかん缶詰の製造 ⑩ソーセージの製造 ⑪ キムチの製造 ⑫ 蒲鉾の製造 ⑬ さつま揚げの製造 ⑭ 甘露煮の真空包装の製造 ⑮ 米粉ロールパンの製造 ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート等持ち込み不可) 						
評価方法	出席状況・授業態度30%、レポート20%、定期試験50%						
履修条件	学修規定による						
教科書	食品加工学実習書 配布						
参考書	化学同人「食べ物と健康②食品素材と加工学の基礎を学ぶ 食品学各論」						

食物栄養学科

科目名	食品衛生学	配当年次 単位数	2年後期/講義 2単位(必修)	担当者	堀 光代		
授業概要	<p>私たちの食生活は、食品の加工技術の進歩や世界各国から多くの食品が輸入されることにより、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、事件や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「食品の安全性」について学びます。新聞記事や学会誌の中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も紹介します。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ていきます。</p>						
授業計画	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ① 食中毒の復習(1) ② 食中毒の復習(2) ③ 食品衛生行政と法規 ④ 食品の変質 ⑤ 食品から感染する寄生虫症 ⑥ 食品衛生管理 ⑦ 食品の安全性(最近の話題から) ⑧ 食品中の汚染物質(1) </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ⑨ 食品中の汚染物質(2) ⑩ 食品の器具と容器包装 ⑪ 食品添加物(1) ⑫ 食品添加物(2) ⑬ 食品添加物(3) ⑭ 食品の安全性問題 ⑮ 食品の表示 ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート持ち込み不可) </td> </tr> </table>					<ul style="list-style-type: none"> ① 食中毒の復習(1) ② 食中毒の復習(2) ③ 食品衛生行政と法規 ④ 食品の変質 ⑤ 食品から感染する寄生虫症 ⑥ 食品衛生管理 ⑦ 食品の安全性(最近の話題から) ⑧ 食品中の汚染物質(1) 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ 食品中の汚染物質(2) ⑩ 食品の器具と容器包装 ⑪ 食品添加物(1) ⑫ 食品添加物(2) ⑬ 食品添加物(3) ⑭ 食品の安全性問題 ⑮ 食品の表示 ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート持ち込み不可)
<ul style="list-style-type: none"> ① 食中毒の復習(1) ② 食中毒の復習(2) ③ 食品衛生行政と法規 ④ 食品の変質 ⑤ 食品から感染する寄生虫症 ⑥ 食品衛生管理 ⑦ 食品の安全性(最近の話題から) ⑧ 食品中の汚染物質(1) 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ 食品中の汚染物質(2) ⑩ 食品の器具と容器包装 ⑪ 食品添加物(1) ⑫ 食品添加物(2) ⑬ 食品添加物(3) ⑭ 食品の安全性問題 ⑮ 食品の表示 ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート持ち込み不可) 						
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%						
履修条件	1年次に「食品微生物学」を履修していることが望ましい。						
教科書	東京教学社「イラスト 食品の安全性」、建帛社 新訂「原色食品衛生図鑑」(1年後期「食品微生物学」と同じ教科書)						
参考書	医歯薬出版 新食品衛生学要説2017年版、中央法規 食品衛生の歴史と科学、建帛社 カレント食べ物と健康「食品衛生学」						

食物栄養学科

科目名	食品衛生学実験	配当年次 単位数	2年後期/実験 1単位(栄養士必修)	担当者	堀 光代
授業概要	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。小テストや実験レポートをまとめることにより知識の定着を図ります。				
授業計画	① 微生物の基礎実験 ② 手指の細菌検査、空中落下菌、水質検査 ③ 食品中の生菌数測定 ④ グラム染色法による微生物の形態観察 ⑤ 食品添加物 合成着色料の実験(1) ⑥ 食品添加物 合成着色料の実験(2) ⑦ 食品添加物 発色剤の実験 ⑧ 食品衛生学実験 全体のまとめ	⑨ 試験—記述式(教科書・ノート持ち込み不可)			
評価方法	出席状況・授業態度20%、小テスト・実験レポート30%、定期試験50%				
履修条件	1年次に「食品微生物学」を履修していることが望ましい。				
教科書	(株) みらい「食品衛生学実験」安全をささえる衛生検査のポイント、建帛社 新訂「原色食品衛生図鑑」<第2版>				
参考書	講談社サイエンティフィック 栄養科学シリーズNEXT「食品安全・衛生学実験」				

食物栄養学科

科目名	食品微生物学	配当年次 単位数	1年後期/講義 2単位(選択)	担当者	堀 光代
授業概要	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惧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。				
授業計画	① 食品と微生物 ② 微生物の基礎知識(1) ③ 微生物の基礎知識(2) ④ 食品の腐敗・変質防止 ⑤ 食中毒の分類と発生状況 ⑥ 細菌性食中毒(1) ⑦ 細菌性食中毒(2) ⑧ 細菌性食中毒(3)	⑨ 細菌性食中毒(4) ⑩ ウィルス性食中毒 ⑪ 自然毒・化学性食中毒 ⑫ 食中毒の予防と衛生管理 ⑬ 経口感染症 ⑭ 発酵食品を中心とした微生物の利用(1) ⑮ 発酵食品を中心とした微生物の利用(2) ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート持ち込み不可)			
評価方法	出席状況・授業態度15%、課題レポート20%、定期試験65%				
履修条件	学修規定による				
教科書	東京教学社「イラスト 食品の安全性」第三版、PHP 新書「発酵食品の魔法の力」、建帛社 新訂「原色食品衛生図鑑」第2版				
参考書	幸書房「食品の腐敗と微生物」、光生館 食べ物と健康「食品衛生学」				

食物栄養学科

科目名	食品品質管理論	配当年次 単位数	2年前期／講義 2単位（選択）	担当者	前澤 重禮
授業概要	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。				
授業計画	① 食品の品質と加工食品の特性 ② 食品劣化の基本（温度、湿度、水分活性） ③ 食品の衛生管理と安全 ④ 食品と放射能 ⑤ 食品関連する法律と表示 ⑥ 収穫後青果物の呼吸生理 ⑦ 青果物の蒸散生理と生理障害 ⑧ 青果物の規格と非破壊品質評価技術		⑨ 食品の包装（パッケージ）技術 ⑩ 食品の抗酸化機能と活性酸素 ⑪ 食品添加物 ⑫ 遺伝子組換え食品の基本と現状 ⑬ 農薬と有機食品 ⑭ 水産物の品質管理 ⑮ 畜産物の品質管理 ⑯ 試験—記述式（ノート・資料類持ち込み不可）		
評価方法	提出物（10%）および定期試験（90%）の総合評価				
履修条件					
教科書	毎回、プリント配付				
参考書	食品と安全性（建帛社）（社）日本フードスペシャリスト協会編と園芸作物保蔵論（建帛社）茶珂和雄ら 編著				

食物栄養学科

科目名	食品流通論	配当年次 単位数	2年前期／講義 1単位（選択）	担当者	多田 幸代
授業概要	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。				
授業計画	① 食品流通で起きた問題 ② 食品流通（卸売市場、小売） ③ 流通革命（6次産業化、ブランド化） ④ 冷凍技術の発展 ⑤ 食品表示 ⑥ 食品衛生 ⑦ 卸における品質管理の取り組み ⑧ 外食における品質管理の取り組み				
評価方法	授業中の質疑応答50%、レポート50%				
履修条件					
教科書	配布資料				
参考書	食料経済（講談社サイエンティフィック）、現代農業と食料・環境（昭和堂）				

食物栄養学科

科目名	基礎栄養学	配当年次 単位数	1年前期/講義 2単位(必修)	担当者	小野 廣紀		
授業概要	<p>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！</p>						
授業計画	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ① 栄養の定義(栄養とは・・・) ② 摂取不足の栄養素、過剰摂取の栄養素 ③ 栄養と健康・疾患 ④ 高齢者問題と栄養 ⑤ 食欲 ⑥ 栄養素の消化と吸収 ⑦ たんぱく質の代謝 ⑧ たんぱく質の栄養価 </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ⑨ 糖質の分類 ⑩ 糖質の代謝 ⑪ 血糖の調節機構 ⑫ 脂質の代謝 ⑬ 摂取する脂質の量と質 ⑭ ミネラルの栄養 ⑮ 水・電解質の栄養学的意義 ⑯ 定期試験 </td> </tr> </table>					<ul style="list-style-type: none"> ① 栄養の定義(栄養とは・・・) ② 摂取不足の栄養素、過剰摂取の栄養素 ③ 栄養と健康・疾患 ④ 高齢者問題と栄養 ⑤ 食欲 ⑥ 栄養素の消化と吸収 ⑦ たんぱく質の代謝 ⑧ たんぱく質の栄養価 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ 糖質の分類 ⑩ 糖質の代謝 ⑪ 血糖の調節機構 ⑫ 脂質の代謝 ⑬ 摂取する脂質の量と質 ⑭ ミネラルの栄養 ⑮ 水・電解質の栄養学的意義 ⑯ 定期試験
<ul style="list-style-type: none"> ① 栄養の定義(栄養とは・・・) ② 摂取不足の栄養素、過剰摂取の栄養素 ③ 栄養と健康・疾患 ④ 高齢者問題と栄養 ⑤ 食欲 ⑥ 栄養素の消化と吸収 ⑦ たんぱく質の代謝 ⑧ たんぱく質の栄養価 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ 糖質の分類 ⑩ 糖質の代謝 ⑪ 血糖の調節機構 ⑫ 脂質の代謝 ⑬ 摂取する脂質の量と質 ⑭ ミネラルの栄養 ⑮ 水・電解質の栄養学的意義 ⑯ 定期試験 						
評価方法	出席状況・授業態度、定期試験 「初回の講義で指定する」						
履修条件	なし。						
教科書	東京教学社「イラスト基礎栄養学」						
参考書	なし。						

食物栄養学科

科目名	栄養学実験	配当年次 単位数	1年前期/実験 1単位(栄養士必修)	担当者	道家 晶子		
授業概要	<p>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。</p>						
授業計画	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ① はじめに ② 食酢の種類と栄養 ③ 味噌/醤油の種類による塩分量比較 ④ 清涼飲料の種類による糖分量比較 ⑤ 野菜/キノコの種類によるミネラル量の比較 ⑥ 野菜/果物類の種類によるビタミン量の比較 ⑦ 食用油脂の化学試験と栄養 ⑧ 食用油脂の酸化防止法 </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ⑨ 食品の抗酸化力を調べる実験 ⑩ 酵素的褐変反応の抑制条件を調べる実験 ⑪ アミノカルボニル反応の促進条件を調べる実験 ⑫ 食品色素のPHによる変化を調べる実験 ⑬ 牛乳からカゼインの分離と確認実験 ⑭ 嗜好飲料のタンニン量比較 ⑮ 復習プリント ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート等持ち込み不可) </td> </tr> </table>					<ul style="list-style-type: none"> ① はじめに ② 食酢の種類と栄養 ③ 味噌/醤油の種類による塩分量比較 ④ 清涼飲料の種類による糖分量比較 ⑤ 野菜/キノコの種類によるミネラル量の比較 ⑥ 野菜/果物類の種類によるビタミン量の比較 ⑦ 食用油脂の化学試験と栄養 ⑧ 食用油脂の酸化防止法 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ 食品の抗酸化力を調べる実験 ⑩ 酵素的褐変反応の抑制条件を調べる実験 ⑪ アミノカルボニル反応の促進条件を調べる実験 ⑫ 食品色素のPHによる変化を調べる実験 ⑬ 牛乳からカゼインの分離と確認実験 ⑭ 嗜好飲料のタンニン量比較 ⑮ 復習プリント ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート等持ち込み不可)
<ul style="list-style-type: none"> ① はじめに ② 食酢の種類と栄養 ③ 味噌/醤油の種類による塩分量比較 ④ 清涼飲料の種類による糖分量比較 ⑤ 野菜/キノコの種類によるミネラル量の比較 ⑥ 野菜/果物類の種類によるビタミン量の比較 ⑦ 食用油脂の化学試験と栄養 ⑧ 食用油脂の酸化防止法 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ 食品の抗酸化力を調べる実験 ⑩ 酵素的褐変反応の抑制条件を調べる実験 ⑪ アミノカルボニル反応の促進条件を調べる実験 ⑫ 食品色素のPHによる変化を調べる実験 ⑬ 牛乳からカゼインの分離と確認実験 ⑭ 嗜好飲料のタンニン量比較 ⑮ 復習プリント ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート等持ち込み不可) 						
評価方法	出席状況・授業態度30%、レポート20%、定期試験50%						
履修条件	食品学実験と同時開講						
教科書	医歯薬出版株式会社 「食品学実験書」 適宜プリント配布						
参考書	授業の中で随時紹介する						

食物栄養学科（開放科目）

科目名	応用栄養学	配当年次 単位数	1年前期／講義 2単位（必修）	担当者	山田 紀子
授業概要	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。人の体は、生まれてから高齢になるまでに体は成長、成熟、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。				
授業計画	① 成長・発達・加齢 ② 食事摂取基準 ③ 妊娠期の栄養(1)－生理的特徴－ ④ 妊娠期の栄養(2)－栄養ケア－ ⑤ 授乳期の栄養 ⑥ 乳児期の栄養(1)－生理的特徴－ ⑦ 乳児期の栄養(2)－栄養ケア－ ⑧ 幼児期の栄養		⑨ 学童期の栄養 ⑩ 思春期の栄養 ⑪ 成人期の栄養 ⑫ 高齢期の栄養(1)－生理的特徴－ ⑬ 高齢期の栄養(2)－栄養ケア－ ⑭ 運動・スポーツと栄養 ⑮ 環境と栄養 ⑯ 定期試験		
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%				
履修条件					
教科書	東京教学社「イラスト応用栄養学 第2版」				
参考書	第一出版「日本人の食事摂取基準2015年版」				

食物栄養学科

科目名	応用栄養学実習	配当年次 単位数	1年後期／実習 1単位（栄養士必修）	担当者	山田 紀子
授業概要	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。				
授業計画	① オリエンテーション、妊娠期の実習 ② 授乳期の献立作成および実習 ③ 離乳食の献立作成および実習、行事食の実習 ④ 幼児期の献立作成および実習 ⑤ 高齢期の献立作成および実習 ⑥ 食事摂取基準(1)、幼児期の課題献立 ⑦ 食事摂取基準(2)、高齢期の課題献立 ⑧ 応用栄養学実習のまとめ				
評価方法	出席状況・授業態度20%、課題提出40%、レポート40%				
履修条件					
教科書	光生館「ライフステージ栄養学実習書」、女子栄養大学出版部「食品成分表2017」				
参考書	適宜紹介する				

食物栄養学科

科目名	栄養管理論	配当年次 単位数	2年前期/講義 1単位(栄養士必修)	担当者	長屋 郁子
授業概要	<p>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、それに応じた栄養指導を計画、実施して、その結果をさらに評価・判定し、改善・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・症例をもとに学びます。</p>				
授業計画	<p>① 栄養管理とは ② 成人の栄養管理(特定保健指導) ③ 子どもの栄養管理(食物アレルギー) ④ 母体の栄養管理(若い女性と次世代への影響) ⑤ 高齢者の栄養管理(嚥下、フレイル) ⑥ 事例・症例に学ぶ地域の栄養ケア(1)在宅介護 ⑦ 事例・症例に学ぶ地域の栄養ケア(2)災害時 ⑧ (前半)まとめ (後半)テスト</p>				
評価方法	出席状況・授業態度30% 定期試験70%				
履修条件					
教科書	資料を配布する。				
参考書	適宜紹介する。				

食物栄養学科

科目名	臨床栄養学Ⅰ	配当年次 単位数	1年後期/講義 2単位(必修)	担当者	山田 紀子
授業概要	<p>疾病の予防や治療に栄養が大きく関係しています。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は重要です。そのためには、臓器の働き、病態について知識を習得し、栄養療法、食事療法と関連付けながら学ぶことが必要です。また、ここで得た知識は、患者さんの疾患の治療計画方法(栄養管理)などに展開できなければなりません。この科目では、栄養管理ができる実践力へと発展させるための基礎を学習します。</p>				
授業計画	<p>① 臨床栄養学とは ② 消化器系疾患(1)ー胃の疾患 ③ 消化器系疾患(2)ー腸の疾患 ④ 消化器系疾患(3)ー肝疾患 ⑤ 消化器系疾患(4)ー膵疾患 ⑥ 代謝系疾患(1)ー肥満・るい瘦 ⑦ 代謝系疾患(2)ー糖代謝 ⑧ 代謝系疾患(3)ー脂質代謝 ⑨ 代謝系疾患(4)ーその他の代謝 ⑩ 循環器疾患 ⑪ 腎疾患 ⑫ 血液疾患 ⑬ 呼吸器疾患 ⑭ 免疫・アレルギー疾患 ⑮ ライフステージ別の疾患 ⑯ 定期試験</p>				
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%				
履修条件					
教科書	講談社「栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論」				
参考書	適宜紹介します				

食物栄養学科

科目名	臨床栄養学Ⅱ	配当年次 単位数	2年前期／講義 1単位(栄養士必修)	担当者	山田 紀子
授業概要	<p>栄養ケアは、個別化・チーム連携が求められ、栄養ケアを効率よく勧めていくためにシステム化して行われるようになりました。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。</p>				
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① 臨床栄養管理 ② 栄養ケア・マネジメント ③ 栄養アセスメント ④ 栄養ケア計画 ⑤ 栄養補給法 ⑥ モニタリングと評価 ⑦ 食品と医薬品との相互関係 ⑧ まとめ 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ 定期試験 			
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%				
履修条件					
教科書	東京教学社「イラスト 症例からみた臨床栄養学」				
参考書	適宜紹介します				

食物栄養学科

科目名	臨床栄養学実習Ⅰ	配当年次 単位数	2年前期／実習 1単位(栄養士必修)	担当者	山田 紀子
授業概要	<p>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ません。よりよい食生活を実現するため、各疾病に適応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。</p>				
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション、基本食の献立作成 ② 展開食(エネルギー・脂質コントロール) 献立作成 ③ エネルギーコントロール食の実習 ④ 展開食(たんぱく質・塩分コントロール他) 献立作成 ⑤ 脂質コントロール食の実習 ⑥ 糖尿病食品交換表を使って献立作成 ⑦ 腎臓病食品交換表を使って献立作成 ⑧ たんぱく質コントロール食の実習 	<ul style="list-style-type: none"> ⑨ 塩分コントロール食の実習 ⑩ 軟菜食の実習 ⑪ 嚥下食の実習 ⑫ 基本食の課題実習 ⑬ 糖尿病食の課題実習 ⑭ 腎臓病食の課題実習 ⑮ まとめ 			
評価方法	出席状況・授業態度20%、課題提出:40%、レポート40%				
履修条件					
教科書	医歯薬出版「臨床調理」第7版、女子栄養大学出版部「食品成分表2018」				
参考書	文光堂「糖尿病食事療法のための食品交換表」第7版、医歯薬出版「腎臓病食品交換表」第8版				

食物栄養学科

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ	配当年次 単位数	2年後期/実習 1単位(栄養士必修)	担当者	山田 紀子
授業概要	<p>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ていく能力も身につけます。</p>				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養ケア・マネジメント、栄養スクリーニング ② 栄養アセスメント ③ 栄養ケア計画 ④ 症例検討準備 ⑤ 症例検討発表(1) ⑥ 症例検討発表(2) ⑦ 症例検討発表(3) ⑧ まとめ 				
評価方法	出席状況・授業態度20%、提出物20%、発表40%、レポート20%				
履修条件					
教科書	東京教学社「イラスト 症例からみた臨床栄養学」				
参考書	メディカルレビュー社「日本人の新身体計測基準値 JARD2001」、建帛社「改訂 臨床栄養管理ポケット辞典」				

食物栄養学科

科目名	栄養指導論	配当年次 単位数	1年前期/講義 2単位(必修)	担当者	長屋 郁子
授業概要	<p>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。栄養指導の目的は、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変容し、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。本講義では、栄養指導の意義や、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。</p>				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養指導の目的・意義 ② 管理栄養士・栄養士の役割 ③ 食育基本法・食育推進基本計画 ④ 栄養指導と健康教育・ヘルスプロモーション ⑤ 栄養指導の対象と機会 ⑥ 栄養指導と行動科学 ⑦ 行動科学の理論とモデル ⑧ 組織・地域づくりへの展開 ⑨ 食環境づくりとの関連 ⑩ 栄養指導におけるカウンセリング ⑪ カウンセリングの基本・基礎的技法 ⑫ 栄養教育マネジメント(アセスメント) ⑬ 栄養教育マネジメント(目標設定・計画立案) ⑭ 栄養教育マネジメント(実施・評価・改善) ⑮ まとめ ⑯ 定期試験 				
評価方法	出席状況・授業態度30% 定期試験70%				
履修条件					
教科書	建帛社「カレント 栄養教育論」(杉山みち子 赤松利恵 桑野稔子 編著)				
参考書					

食物栄養学科

科目名	栄養指導論実習Ⅰ	配当年次	1年後期/実習	担当者	長屋 郁子
		単位数	1単位(栄養士必修)		
授業概要	<p>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指導(支援)を実践できる応用力を習得します。栄養指導を行うには、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力や、コミュニケーション力が必要です。身近な事例を題材に、栄養指導の場面・状況を想定して実践してみるにより、理解を深めます。</p>				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実習ガイダンス・栄養指導実施者の心構え ② 栄養指導計画立案(アセスメント) ③ 栄養指導計画立案(目標設定・計画作成) ④ オリジナル教材作成(1) ⑤ オリジナル教材作成(2) ⑥ 栄養指導の実践・評価(1) ⑦ 栄養指導の実践・評価(2) ⑧ 栄養指導の改善・まとめ 				
評価方法	出席状況・授業態度30% レポート及び提出物40% 発表30%				
履修条件	前期に「栄養指導論」を履修していること。				
教科書	建帛社「カレント 栄養教育論」(杉山みち子 赤松利恵 桑野稔子 編著)				
参考書	南山堂「食事調査マニュアル改訂3版」(日本栄養改善学会)他 適宜紹介する。				

食物栄養学科

科目名	栄養指導論実習Ⅱ	配当年次	2年後期/実習	担当者	長屋 郁子
		単位数	1単位(栄養士必修)		
授業概要	<p>栄養教育論で学んだ知識をいかして、様々な健康課題やライフステージを想定し、個々に応じた栄養指導(支援)ができる力の習得を目指して個別学習・グループ学習・集団学習を実践してみます。個別学習では、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指導をすすめる大切さを学びます。集団学習では、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指導を実施すること、また反対に聞き手となって評価してみることで、人々に栄養指導を行う意義を考えます。</p>				
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実習ガイダンス ② 個別学習(栄養相談, 栄養カウンセリング) ③ グループ学習(ブレインストーミング等) ④ ライフステージ別集団学習の計画(1) ⑤ ライフステージ別集団学習の計画(2) ⑥ ライフステージ別集団学習の実施・評価(1) ⑦ ライフステージ別集団学習の実施・評価(2) ⑧ まとめ 				
評価方法	出席状況・授業態度30% レポート及び提出物40% 発表30%				
履修条件	前期に「栄養教育論」を履修していること。				
教科書	建帛社「カレント 栄養教育論」(杉山みち子 赤松利恵 桑野稔子 編著)				
参考書					

食物栄養学科

科目名	栄養教育論	配当年次 単位数	2年前期/講義 2単位(栄養士必修)	担当者	長屋 郁子
授業概要	<p>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。</p>				
授業計画	① 栄養教育とは ② 妊娠・授乳期の栄養教育の特徴と留意点 ③ 妊娠・授乳期の栄養教育の事例 ④ 乳幼児期の栄養教育の特徴と留意点 ⑤ 乳幼児期の栄養教育の事例 ⑥ 学童期・思春期の栄養教育の特徴と留意点 ⑦ 学童期・思春期の栄養教育の事例 ⑧ 成人期の栄養教育の特徴と留意点	⑨ 成人期の栄養教育の事例 ⑩ 高齢期の栄養教育の特徴と留意点 ⑪ 高齢期の栄養教育の事例 ⑫ 傷病者の栄養教育 ⑬ 障がい者の栄養教育 ⑭ スポーツと栄養教育 ⑮ まとめ ⑯ 定期試験			
評価方法	出席状況・授業態度30% 定期試験70%				
履修条件	1年次に「栄養指導論」を履修していること。				
教科書	建帛社「カレント 栄養教育論」(杉山みち子 赤松利恵 桑野稔子 編著)				
参考書					

食物栄養学科

科目名	公衆栄養学概論	配当年次 単位数	2年前期/講義 2単位(必修)	担当者	長屋 郁子
授業概要	<p>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。</p>				
授業計画	① 公衆栄養の概念 ② 公衆栄養活動の歴史 ③ ヘルスプロモーションのための公衆栄養活動 ④ わが国の健康・栄養問題の現状と課題(1) ⑤ わが国の健康・栄養問題の現状と課題(2) ⑥ 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 ⑦ わが国の栄養政策 ⑧ 公衆栄養関連法規	⑨ 健康づくり施策と公衆栄養活動(1) ⑩ 健康づくり施策と公衆栄養活動(2) ⑪ 諸外国の健康・栄養施策 ⑫ 栄養疫学 ⑬ 公衆栄養マネジメント ⑭ 公衆栄養プログラムの展開・事例 ⑮ まとめ ⑯ 定期試験			
評価方法	出席状況・授業態度30% 定期試験70%				
履修条件					
教科書	医歯薬出版株式会社「ウエルネス 公衆栄養学 2018年版」(前大道 教子 前原 知子 編)				
参考書	第一出版「管理栄養士栄養士必修 データ・資料集 2018年度版」(日本栄養士会 編)				

食物栄養学科

科目名	栄養情報処理実習	配当年次 単位数	1年後期/実習 1単位(栄養士必修)	担当者	平井 あかり
授業概要	パソコンを使用して、栄養学分野におけるデータの取り扱い方、処理、解析手法を学び、情報を正しく有効に活用できること、また科学的根拠に基づく栄養情報の収集・分析・評価ができるようになることを目標とし、栄養士に必要なコンピューター操作を修得する。				
授業計画	① エクセルを活用した情報処理(1) ② エクセルを活用した情報処理(2) ③ エクセルを活用した情報処理(3) ④ 栄養情報の収集(1) ⑤ 栄養情報の収集(2) ⑥ アンケートの作成・集計(1) ⑦ アンケートの作成・集計(2) ⑧ アンケートの作成・集計(3)	⑨ 統計(1) ⑩ 統計(2) ⑪ 統計(3) ⑫ power pointで資料作成(1) ⑬ power pointで資料作成(2) ⑭ power pointで資料作成(3) ⑮ まとめ			
評価方法	出席状況・授業態度30%、レポート50%、提出物20%				
履修条件					
教科書					
参考書					

食物栄養学科

科目名	栄養士特論	配当年次 単位数	1年後期/講義 2単位(選択)	担当者	小野 廣紀
授業概要	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、お話しさせていただきます。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のと良いところなどをアドバイスさせていただきます。				
授業計画	① オリエンテーション ② 福祉施設栄養士 ③ 地域活動栄養士 ④ 学校栄養士(栄養教諭) ⑤ スポーツ栄養士 ⑥ 行政栄養士 ⑦ 病院栄養士 ⑧ 保育所栄養士	⑨ レポート提出			
評価方法	出席状況・授業態度20%、レポート80%				
履修条件	学修規定による。				
教科書	なし				
参考書	なし				

食物栄養学科

科目名	カウンセリング論	配当年次 単位数	2年前期／講義 2単位（選択）	担当者	矢澤 久史
授業概要	<p>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。</p>				
授業計画	① 事前調査、愛着の形成 ② やる気が出る vs. なくなる言葉かけ ③ 話の上手な聴き方 ④ 質問の仕方（オープンクエスチョン） ⑤ 話す速度（早口とゆっくりした口調） ⑥ 受け入れやすい頼み方とは（Iメッセージ） ⑦ 来談者中心療法、カウンセラー ⑧ 自分の考え方の特徴を理解しよう（1）		⑨ 自分の考え方の特徴を理解しよう（2） ⑩ 原因を何に求めるか（原因帰属） ⑪ 自分も立て、相手も立てる（アサーション） ⑫ 見方、考え方を変えるために（リフレーミング） ⑬ 摂食障害についての理解を深めよう ⑭ 発達障害についての理解を深めよう ⑮ 会話における男と女の違いとは？ ⑯ 試験—記述・論文式（自筆ノート持ち込み可）		
評価方法	定期試験80%、毎回の授業終了時における小レポート20%				
履修条件					
教科書	使用せず				
参考書	各講義で適宜紹介する				

食物栄養学科

科目名	調理学	配当年次 単位数	1年前期／講義 2単位（必修）	担当者	堀 光代
授業概要	<p>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。</p>				
授業計画	① 調理学概要 食事計画 ② 献立作成と食事様式 ③ 様式別供応食と食卓構成 ④ 調理操作および調理器具 ⑤ 調理操作および調理器具 ⑥ 調理と嗜好性 ⑦ 植物性食品の調理性(1)米 小麦粉 ⑧ 植物性食品の調理性(2)いも類 豆類 野菜類		⑨ 植物性食品の調理性(3)果物類 種実類 ⑩ 植物性食品の調理性(4)きのこ類 海藻類 山菜類 ⑪ 動物性食品の調理性(1)食肉類 ⑫ 動物性食品の調理性(2)魚介類 ⑬ 動物性食品の調理性(3)鶏卵 牛乳 乳製品 ⑭ 成分抽出素材の調理性 ⑮ 重要事項の復習とまとめ ⑯ 試験—記述式（教科書・ノート持ち込み不可）		
評価方法	出席状況・授業態度20%、小テスト20%、定期試験60%				
履修条件	学修規定による				
教科書	建帛社 食べ物と健康「マスター調理学」第三版、教育図書「新カラーチャート食品成分表」（第6版）				
参考書	同文書院「新版 調理と理論」、同文書院「調理学の基本」第三版				

食物栄養学科

科目名	調理学実習	配当年次 単位数	1年前期/実習 1単位(栄養士必修)	担当者	堀 光代
授業概要	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。				
授業計画	① オリエンテーション ② 基礎調理演習および実習(1) ③ 日本料理の概要・基礎調理実習(2) ④ 日本料理の調理実習(1) ⑤ 日本料理の調理実習(2) ⑥ 日本料理の調理実習(3) ⑦ 中国料理の概要・中国料理の調理実習(1) ⑧ 中国料理の調理実習(2)	⑨ 中国料理の調理実習(3) ⑩ 食品の官能評価実習 ⑪ 西洋料理の概要・西洋料理の調理実習(1) ⑫ 西洋料理の調理実習(2) ⑬ 西洋料理の調理実習(3) ⑭ 西洋料理の調理実習(4) ⑮ 官能評価および調理学実習のまとめ ⑯ 試験—記述式(教科書・ノート持ち込み不可)			
評価方法	出席状況・実習態度20%、実習課題30%、定期試験50%				
履修条件	学修規定による				
教科書	地人書館「新 フローチャートによる調理実習」、講談社「料理のなんでも小事典」日本調理科学会編				
参考書	同文書院「新版 調理と理論」、学際企画「映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス」、建帛社「食育のための調理学実習」				

食物栄養学科

科目名	給食管理	配当年次 単位数	1年前期/講義 2単位(必修)	担当者	西脇 泰子
授業概要	給食とは、特定給食施設における対象者の特性に応じ、継続的に食事の提供することである。その食事は、健康づくりに役立つ指導性を持つ質の高いものが望ましい。栄養士は、給食の全般的な管理業務を担う。各給食施設の対象者に見合った栄養管理を適切に行い、安全で効率の良い給食を実施するために、給食の意義・目的を理解し、大量調理の献立作成、調理作業、衛生管理、作業管理、施設管理・事務管理などについての計画および実務について学ぶ。				
授業計画	① 給食の概念 ② 栄養管理(1)―栄養管理の基礎知識 ③ 栄養管理(2)―給与栄養目標量の計画 ④ 栄養管理(3)―食品構成の作成 ⑤ 食事計画と献立(1)―献立作成基準 ⑥ 食事計画と献立(2)―献立作成 ⑦ 食材管理(1)―食材購入計画、発注、検収、保管 ⑧ 食材管理(2)―発注演習	⑨ 作業管理(1)―給食の流れ、設備管理 ⑩ 大量調理の科学・特性 ⑪ 衛生管理の重要性、衛生・安全管理 ⑫ 衛生管理の実際を学ぶ ⑬ 事務管理・ ⑭ 各種給食施設の特性・関係法規 ⑮ 講義全体のまとめ・給食管理実習準備 ⑯ 定期試験			
評価方法	定期試験75%、授業に臨む態度(出席、レポート、提出物を含む)25%				
履修条件	学修規定による				
教科書	給食管理と管理の科学/理工図書				
参考書	衛生管理&調理技術マニュアル/学建書院、食品成分表				

食物栄養学科

科目名	給食管理実習Ⅰ	配当年次 単位数	1年後期/実習 1単位(栄養士必修)	担当者	西脇 泰子
授業概要	給食管理で学んだ基礎知識と技術、栄養学、食品学、調理学などの知識を総合し、給食の運営に関する各業務を学ぶ。学生が計画した給食献立を用い、学内の厨房で給食運営を行う。栄養管理、大量調理の実際、衛生管理、作業管理等全般を運営することにより給食実務を体得する。計画→実施→共食→評価(PDCA)の給食の評価を行うことにより、自らの課題をはっきりさせ、栄養士業務を考える。食事内容は、おいしく、栄養面に配慮しながら、衛生管理を徹底した品質の良いものの提供を目指す。				
授業計画	① オリエンテーション、大量調理施設衛生管理マニュアル説明、献立作成、栄養計算 ② 各グループで献立案についてのプレゼンを行い、予定献立決定、試作準備 ③ 試作、献立見直し、栄養計算修正、作業工程表作成、発注作業、厨房の掃除 ④ 大量調理実習(1) (慣らし実習) 検収の仕方、大量調理2～4の準備、指導媒体作成		⑤ 大量調理実習(2) 大量調理実習(2)～(4)では、各回、担当班の作業内容から各自課題を持ち、それに対する検証、チェック、次回の課題を持つように実習を行うこと。 ⑥ 大量調理実習(3) ⑦ 大量調理実習(4) ⑧ 実習のまとめ、レポート提出		
評価方法	授業に臨む態度(出席、レポート、提出物を含む) 50%、提出物 50%				
履修条件	学修規定による、腸内細菌検査(赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O-157、O-11、O-26)実施日程は実習時に指示する。				
教科書	給食の運営管理実習テキスト/第一出版				
参考書	衛生管理&調理技術マニュアル/学建書院、食品成分表				

食物栄養学科

科目名	給食管理実習Ⅱ	配当年次 単位数	2年全期/学外実習 1単位(栄養士必修)	担当者	小野 廣紀
授業概要	航空自衛隊岐阜基地(各務原市)、共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・運営、衛生管理、大量調理など、実際の現場での栄養士業務を体得する。				
授業計画	(1) オリエンテーション (2) 事前指導 (3) 施設別事前指導 (4) 校外実習(45時間) (5) 事後指導				
評価方法	学外実習における出席・態度・施設指導者の評価 60%、事前・事後指導における出席・態度 10%、提出物 30%				
履修条件	給食管理実習Ⅰを履修していること。腸内細菌検査を受けること(検査項目及び検査日は初回の講義で指定する)。				
教科書	給食の運営 実習ノート2(病院給食)または3(学校・事業所給食)/同文書院				
参考書					

食物栄養学科

科目名	基礎実験化学	配当年次 1年前期／講義	担当者 高橋 秀典
		単位数 2単位 (選択)	
授業概要	<p>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。</p>		
授業計画	① 化学とは、原子の構造、化学結合 ② 原子量と物質量 ③ 化学反応の量的関係 ④ 問題演習(1) ⑤ 質量パーセント濃度 ⑥ 溶液のモル濃度(1) ⑦ 溶液のモル濃度(2) ⑧ 密度と比重	⑨ 問題演習(2) ⑩ 酸と塩基(1) ⑪ 酸と塩基(2) ⑫ 問題演習(3) ⑬ 問題演習(4) ⑭ 問題演習(5) ⑮ 問題演習(6) ⑯ 試験	
評価方法	授業態度・小テスト40％・定期試験60％		
履修条件	学修規定による。		
教科書	裳華房「化学はこんなに役に立つ」(山崎 稔)		
参考書	南山堂「まるわかり！基礎化学」(田中永一郎、松岡雅志)		

食物栄養学科

科目名	卒業研究	配当年次 2年全期／演習	担当者 食物栄養学科教員
		単位数 2単位 (栄養士必修)	
授業概要	<p>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、問題解決能力を身につけます。</p>		
授業計画	(1) オリエンテーション (2) 研究計画 (3) 研究準備 (4) 研究実施 (5) 中間発表 (6) 研究結果の検討およびまとめ (7) 論文作成 (8) 卒業論文提出	各担当教員の指導の下で、調査研究を進め、最終的に卒業論文を作成する。	
評価方法	出席状況・授業態度・研究への取り組み50％、論文50％		
履修条件			
教科書	適宜紹介する		
参考書	栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック 西川真理子著 (化学同人)		