

令和5年度 健康栄養学科 専門科目 シラバス

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 情報・統計処理 Informatics/Statistical Processing | 単位数 | 1 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期）[岐阜学関連科目] | 科目区分 | 演習 |
| 担当者 | 松浦 康之 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <p>統計学の基本的な概念を学ぶとともに実際の運用の場面での使い方を学ぶ。具体的には基本統計量、記述統計・推測統計の違い、正規分布、検定等とその応用を学習する。 統計の基礎について学び、演習を通じて、情報分析力と統計手法、データ活用の方法を身につけることを目的とする。</p> | | |
| 授業概要 | <p>最初に、表計算ソフトの利用法について学ぶ。次に、様々な情報を客観的に記述、解釈するための手段である統計の基礎について学び、その分析手順を修得する。次に、学んだ知識を使い、データ収集と収集したデータの分析を行う。実験的な演習・分析や、地域（岐阜）に関する実際のデータ（政府の公的統計など）の分析を通じて、学んだ知識の定着を行う。最後に、データサイエンスやAIに関する文献調査をし、プレゼンテーションによる発表を行い、お互いの発表を聞くことで、この分野に関する知識を深めるとともに、視野を広げる。 【SDGs：4,9】 【岐阜学関連の授業回：⑪, ⑫, ⑬, ⑭, ⑮】</p> | | |
| 授業計画 | <p>① ガイダンス、アンケート調査と身近にある統計 ② 表計算ソフトの利用方法（関数、グラフ作成） ③ データビジュアライゼーション、データ分析ツール ④ 代表値とばらつき、クロス集計 ⑤ 偏差、ヒストグラム ⑥ 四分位法、箱ひげ図 ⑦ 相関分析、回帰分析 ⑧ 統計的仮説検定（1） ⑨ 統計的仮説検定（2） ⑩ 統計的仮説検定（3） ⑪ 統計処理演習（1）データの収集と分析 ⑫ 統計処理演習（2）データの分析とまとめ ⑬ 統計処理演習（3）発表 ⑭ 統計処理演習（4）発表、データサイエンスとAIの関連 ⑮ 統計処理演習（5）発表、総括とまとめ ⑯</p> | | |
| 予復習等 | <p>【予習】ガイダンスや毎回授業中に指示する。 【復習】講義内容を復習しながら、授業中に指示する課題等に取り組むこと。</p> | | |
| 評価方法 | 平常点15%、課題および授業内試験85% | | |
| 履修条件 | なし。 | | |
| 教科書 | なし、授業内で資料配布を行う。 | | |
| 参考書 | 『Excelデータ分析の教科書』、日花弘子著、SBクリエイティブ株式会社出版 | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | 食品学実験 Experiments in Food Science | 単位数 | 1 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期） | 科目区分 | 実験 |
| 担当者 | 道家 晶子 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <p>学生が食品を使っ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、食品成分の性質や含有量を実験を通して学ぶことを目的とします。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身に付け、一緒に実験する班員と協力や討議を重ねて、食品成分の特性や含有量について理解を深めます。他の実験授業の基礎や将来の品質管理部門等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ことを到達目標とします。</p> | | |
| 授業概要 | <p>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、実験器具の取り扱い法、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。実験手法は易しいものから高度なものへ順に身に付けて行きます。食品学の講義で学んだ食品成分と関連付けて行い、自ら実験により実証することにより食品成分の理解を深めましょう。 【SDGs：3,4】</p> | | |
| 授業計画 | <p>① 実験の全般的注意 ② 実験器具の取り扱い法・洗浄法 ③ 試薬の調製法・濃度計算法 ④ 食酢中の有機酸の定量 ⑤ 醤油・味噌の塩分定量 ⑥ 食酢中の有機酸の定量 ⑦ 醤油・味噌の塩分定量 ⑧ 果物のビタミン定量 ⑨ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯</p> | | |
| 予復習等 | <p>【予習】授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】返却したレポートの添削箇所について見直しておくこと。</p> | | |
| 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 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | 食品学実験書第4版／著：藤田修三・山田和彦ほか／出版：医歯薬出版 | | |
| 参考書 | プリントを配布する。 | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | 栄養学実験 Experiments in Nutritional Science | 単位数 | 1 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期） | 科目区分 | 実験 |
| 担当者 | 道家 晶子 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <p>学生は食品の栄養や栄養摂取について、実験を通して理解を深めることを目的とします。食品学実験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に活かす力を養います。実験を通して、食品の栄養や成分変化について理解し、栄養を損なわない食品の適切な取り扱いが出来て、日常の食生活における適切な栄養摂取に活かすことを到達目標とします。</p> | | |
| 授業概要 | <p>食品の成分変化の実験、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の変化、栄養を損なわない食品の適切な取り扱いや栄養摂取方法について科学的に学びます。自ら得た実験結果をもとに、減塩するための対策や糖分の適切な摂り方、抗酸化力を利用するための食品の選び方、油脂の酸化を防ぐ方法など食品学実験とも関連させて、栄養的意義を考えます。</p> <p>【SDGs：3,4】</p> | | |
| 授業計画 | <p>① 野菜・きのこ類によるミネラル量の比較と栄養</p> <p>② 食用油脂の酸化防止法</p> <p>③ 食品の抗酸化力の比較と摂取法</p> <p>④ 酵素的褐変反応と抑制方法</p> <p>⑤ アミノカルボニル反応と糖化</p> <p>⑥ アントシアニン色素変化とPH</p> <p>⑦ 牛乳からカゼインの分離・確認と栄養</p> <p>⑧ 茶系飲料のタンニン量比較と栄養</p> <p>⑨ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可）</p> <p>⑩</p> <p>⑪</p> <p>⑫</p> <p>⑬</p> <p>⑭</p> <p>⑮</p> <p>⑯</p> | | |
| 予復習等 | <p>【予習】授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。</p> <p>【復習】返却したレポートの修正箇所を見直すこと。</p> | | |
| 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 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | 食品学実験書第4版／著：藤田修三・山田和彦／出版：医歯薬出版 | | |
| 参考書 | プリントを配布する。 | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 調理学実習 Practicum of Cookery Science | 単位数 | 1 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期）〔岐阜学関連科目〕 | 科目区分 | 実習 |
| 担当者 | 堀 光代 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・基本的な調理技術を身につけ、適切な調理ができるようになる。 ・食材の正しい選択と栄養価計算や廃棄率の計算ができる。 ・日本料理・中国料理・西洋料理の概要を学び、各様式の特徴や配膳が説明できる。 ・調理学で学んだ理論を理解し、実際に行うことで確実な調理操作を習得する。 ・グループ実習を通じて協調性やコミュニケーション能力を高める。 | | |
| 授業概要 | <p>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基づき、実際に調理を行うことで目で見て確認し、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。実習では岐阜県産の米、牛乳、卵などを積極的に使用し、岐阜県産の食材の理解を深めます。また、調理を行う上で注意すべき食品衛生の基礎知識も実践的に学びます。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。</p> <p>【SDGs：3,4,12】 【岐阜学関連の授業回：④～⑭で岐阜県産の食材を使用した授業回】</p> | | |
| 授業計画 | <p>① 実習全体のオリエンテーション・栄養価計算の説明（1）</p> <p>② 弁当の日の実践（1）・栄養価計算の説明（2）</p> <p>③ 実習に際しての注意事項・切り方の基礎実習</p> <p>④ 日本料理の概要・基礎調理実習</p> <p>⑤ 日本料理の調理実習（1）</p> <p>⑥ 日本料理の調理実習（2）</p> <p>⑦ 日本料理の調理実習（3）</p> <p>⑧ 中国料理の概要・中国料理の調理実習（1）</p> <p>⑨ 中国料理の調理実習（2）</p> <p>⑩ 中国料理の調理実習（3）</p> <p>⑪ 西洋料理の概要・西洋料理の調理実習（1）</p> <p>⑫ 西洋料理の調理実習（2）</p> <p>⑬ 西洋料理の調理実習（3）</p> <p>⑭ 西洋料理の調理実習（4）</p> <p>⑮ 実技試験（切り方テスト）・弁当の日の実践（2）・郷土料理・まとめ</p> <p>⑯ 定期試験</p> | | |
| 予復習等 | <p>【予習】事前に実習書と教科書をよく読み、わからないことは調べておくこと。</p> <p>【復習】実習課題を確実に提出すること。実習した料理は作れるようになること。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況及び実習態度20%、実習課題30%、実技試験10%、定期試験40% | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | 『新フローチャートによる調理実習』著：下坂智恵、長野宏子編者他/出版：地人書館、『調理のためのベーシックデータ（第6版）』女子栄養大学/出版：女子栄養大学出版部、『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』編著：松崎政三他/出版：学際企画 | | |
| 参考書 | 『マスター調理学 第四版』/著：西堀すき江他/出版：建帛社 『八訂日本食品成分表2023』/監修：香川明夫/出版：女子栄養大学出版部 | | |

| | | | |
|--------------|---|------|-------|
| 科目名 | 女性の健康科学 Women's Health Science | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期） | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 廣瀬 玲子／中村 こず枝 | 教員区分 | 非常勤講師 |
| 授業目的 到達目標 | 自分のからだのしくみを知り、女性特有の病気・健康問題について理解する。自らの健康維持はもとより、身の回りの人たちの健康を維持することができるように、正しい基礎知識を身につけ、将来に備える。 | | |
| 授業概要 | <p>【担当者の実務経験：医師】</p> <p>自分のからだのしくみを知り、女性ホルモンの影響や妊娠・出産の基礎知識を学ぶ。また、女性特有の病気や感染症、（受動）喫煙・飲酒のからだへの影響、さらには若い女性に目立つ栄養問題などについて正しい知識を修得する。</p> <p>【SDGs：3,4】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション ② からだの基礎知識①女性ホルモンと月経・トラブル（月経前不快気分障害(PMD)ほか) ③ からだの基礎知識②妊娠・出産(その1) ④ からだの基礎知識②妊娠・出産(その2)（不妊・避妊・産後） ⑤ 病気の基礎知識①子宮筋腫・子宮内膜症・卵巣の病気・乳がん・子宮がん ⑥ 病気の基礎知識②感染症・エイズ ⑦ 病気の基礎知識③生活習慣と頭痛・腹痛・月経困難等心身との関連について ⑧ おしゃれ障害（ピアス・カラーコンタクト・タトゥーほか） ⑨ 振り返りレポートと発表 ⑩ 病気の基礎知識③喫煙・飲酒（その1） ⑪ 病気の基礎知識③喫煙・飲酒（その2） ⑫ 病気の基礎知識④拒食症・過食症（その1） ⑬ 病気の基礎知識④拒食症・過食症（その2） ⑭ 健康の基礎知識①睡眠 ⑮ 健康の基礎知識②食生活（貧血・骨粗しょう症） ⑯ | | |
| 予復習等 | <p>【予習】テキストの該当部分を読んでおく。</p> <p>【復習】配布資料がある場合、再読し、ノートに整理し、理解する。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況・授業態度30%、レポート70% | | |
| 履修条件 | なし。 | | |
| 教科書 | 『イラスト女性と健康』／著：齋藤麗子ほか／出版：東京教学社 | | |
| 参考書 | なし。 | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | 食品学 Food Science | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期）〔岐阜学関連科目〕 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 道家 晶子 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <p>学生が食品について科学的に理解し、適切に食品選択できる力を養うことを目的とする。食品を科学的に理解するために、食品に含まれる成分の構造、化学的性質、反応性、物性、機能性について学ぶ。食品の特性や性状変化を食品化学の視点から理解できるようにする。到達目標は学生が日常の食品選びや食品の取り扱いにすぐ活用できる実践的な食品力を高めること。栄養士として正しい食品の成分や機能について他者に説明できる力をつけることを目標とする。</p> | | |
| 授業概要 | <p>食品学総論の内容について、第1章 食品とその働き、第2章 食品の分類と食品成分表、第3章 食品中の一般成分 第4章 食品の物性を順にわかりやすく講義する。また、実際の食品例を紹介して食品学各論の内容も取り入れる。授業で学ぶ食品成分について身近な食品中の成分、トクホや栄養機能食品、機能性表示食品、食品成分表の意義や活用法に結び付けて解説する。氾濫する食品情報に惑わされずに、食品化学的に正しく理解して、適切に食品選択できる食品力を身につけ、栄養士として必要な基礎を学ぶ。</p> <p>【SDGs：3,4】</p> <p>【岐阜学関連の授業回：⑤,⑥,⑧】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① 食品とその働き ② 食品の成分と分類 ③ 食品の分類と食品成分表 ④ 食品中の水分 ⑤ 食品中のタンパク質・ペプチド・アミノ酸 ⑥ 食品中の脂質 ⑦ 食品中の炭水化物・糖質 ⑧ 食品中の炭水化物・食物繊維 ⑨ 食品中のミネラル ⑩ 食品中のビタミン ⑪ 食品中の色素成分 ⑫ 食品中の香り成分 ⑬ 食品中の呈味成分 ⑭ 食品の機能性成分 ⑮ 食品の物性 ⑯ 定期試験－記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） | | |
| 予復習等 | <p>【予習】授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。</p> <p>【復習】授業で学んだキーワードを説明できるようにしておくこと。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況・授業態度20%、定期試験80% | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | イラスト食品学総論第9版／著：種村安子ほか／出版：東京教学社 | | |
| 参考書 | 日本食品標準成分表 | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | 基礎栄養学 Introductory Nutritional Science | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期）【他学科専門科目】 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 小野 廣紀 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <p>健康の保持・増進、疾病予防における栄養素の生理的役割について理解する。具体的には、栄養の基本的概念とその意義について理解する。各栄養素（たんぱく質・炭水化物・脂質・ビタミン・ミネラル）の消化・吸収と役割について理解する。また、水・電解質の役割についても理解する。</p> | | |
| 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。</p> <p>基礎栄養学では、各栄養素（炭水化物・たんぱく質・脂質・ビタミン・ミネラル）が体内に入るしくみ（消化・吸収）や体内に入ったあとの各栄養素の役割について学ぶ。また、水・電解質の役割についても学ぶ。</p> <p>専門科目を学ぶ上での基礎科目となるので、しっかり勉強しよう！</p> <p>【SDGs：3,4】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション/栄養の概念 ② 栄養と健康・疾患 ③ 食物の摂取 ④ 栄養素別の消化と吸収 ⑤ 炭水化物の栄養① ⑥ 炭水化物の栄養② ⑦ たんぱく質の栄養① ⑧ たんぱく質の栄養② ⑨ 脂質の栄養① ⑩ 脂質の栄養② ⑪ ビタミンの栄養① ⑫ ビタミンの栄養② ⑬ ミネラルの栄養① ⑭ ミネラルの栄養② ⑮ 水・電解質の栄養学的意義 ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | <p>【予習】テキストの該当部分を読んでおく。</p> <p>【復習】配布資料がある場合、再読し、ノートに整理し、理解する。</p> | | |
| 評価方法 | <p>【自学科生の場合】出席状況・授業態度10%、定期試験90%</p> <p>【他学科生の場合】出席状況・授業態度20%、レポート80%</p> | | |
| 履修条件 | なし。 | | |
| 教科書 | 『イラスト基礎栄養学』／著：大口健司ほか／出版：東京教学社 | | |
| 参考書 | なし。 | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | ライフステージ栄養学Ⅰ Life Stage Nutrition I | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期）【他学科専門科目】 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 吉川 亮平 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <p>・『日本人の食事摂取基準』と『栄養管理プロセス』を用いて各ライフステージにおける栄養管理を実践するための能力を養う。</p> <p>・主として健康な人の食事の管理を実践するために、『成長・発達・発育・加齢による変化』や『運動時や特殊環境下での代謝の変化』について理解する。</p> | | |
| 授業概要 | <p>【担当者の実務経験：病院と介護老人保健施設にて管理栄養士として業務に従事した経験あり】</p> <p>本講義では、人の一生の各ライフステージ（妊娠期、授乳期、新生児、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期）における栄養管理の背景と方法について学習する。具体的には栄養ケアを行うための方法、日本人の食事摂取基準の理解と活用、成長や加齢に伴う身体的・身体的な変化、各ライフステージの特徴、運動や環境と栄養の関連について学習する。主として健康な人に対する食事の管理を実践するための基盤を培う。</p> <p>【SDGs：3,4】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション ② 栄養ケア・マネジメント ③ 日本人の食事摂取基準① ④ 日本人の食事摂取基準② ⑤ 日本人の食事摂取基準③ ⑥ 日本人の食事摂取基準④ ⑦ 成長、発達、加齢 ⑧ 妊娠期、授乳期 ⑨ 新生児期、乳児期 ⑩ 成長期（幼児期、学童期、思春期） ⑪ 成人期 ⑫ 高齢期 ⑬ 運動とスポーツ ⑭ 環境と栄養 ⑮ ライフステージ栄養学Ⅰのまとめ ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | <p>【予習】授業前に教科書の該当する内容の確認を行うこと。</p> <p>【復習】授業の内容を復習し、理解を深めること。分からないことは調べたり質問すること。</p> | | |
| 評価方法 | <p>【自学科生の場合】出席状況及び授業態度20%、定期試験80%</p> <p>【他学科生の場合】出席状況30%、レポート70%</p> | | |
| 履修条件 | なし | | |
| 教科書 | 『栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 改訂第2版』／著：栢下淳ほか／出版：羊土社 『日本人の食事摂取基準(2020年版)』／出版：第一出版株式会社 | | |
| 参考書 | 必要に応じて、適宜紹介する。 | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 調理学 Cookery Science | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期）[岐阜学関連科目] | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 堀 光代 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・食物の特性と食文化を知り、調理の意義や役割について理解できる。 ・調理学で得た知識を実際の調理を行う際に活用することができる。 ・食品の調理性や特徴について理解を深め、応用することができる。 ・調理方法や調理器具の適切な選択、調理による食品の成分変化を科学的な視点から理解し、説明できる。 | | |
| 授業概要 | <p>調理学では、調理の科学的なアプローチと食物に関する文化を学びます。調理中に生る現象や食品成分の変化を見極め、適切な調理法を学びます。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を学びます。調理器具の選択、食品の選択、調理中の成分変化等を理解します。岐阜県産の食材を適宜紹介することで、地域の産物への理解を深めます。</p> <p>【SDGs：3, 4, 12】 【岐阜学関連の授業回：岐阜県の特産物が含まれる授業回⑦, ⑧, ⑨, ⑩, ⑪, ⑬】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> 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（1） ⑤ 調製操作および調理器具（2） 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・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 重要事項のまとめ ⑯ 定期試験 記述式（教科書・ノート持ち込み不可） | | |
| 予復習等 | <p>【予習】各回の教科書該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】教科書や資料を読み直し、疑問点は調べておくこと。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況及び授業態度30%、定期試験70% | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | 『マスター調理学 第四版』/著：西堀すき江他/出版：建帛社、『八訂食品成分表2023』/監修：香川明夫/出版：女子栄養大学出版部、『料理のなんでも小事典』/日本調理科学会編/出版：講談社 | | |
| 参考書 | 『新版 調理と理論』/著：山崎清子他/出版：同文書院 『調理学の基本 第五版』/著：中嶋加代子他/出版：同文書院 | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 給食管理 Food Services | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年前期） | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 佐喜真 未帆 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・給食の意義・役割を理解できる。 ・給食運営のマネジメントの概念について理解できる。 ・特定給食施設における利用者の特性に基づいた栄養・食事管理について理解できる。 ・給食の品質、生産、提供、安全、衛生、施設・設備について説明できる。 | | |
| 授業概要 | <p>本講義では、給食の概念や栄養管理、作業管理、施設・設備、衛生管理について総合的に学び、給食の運営を実施するために必要な知識と技術を習得する。また、特定給食施設（病院、福祉施設、学校、事業所、その他）における、給食の目的や特徴及び関係法規について理解し、それぞれの給食施設に沿ったマネジメントサイクルを学修する。</p> <p>【SDGs：3, 4, 12】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① 給食の概念（1）集団給食の目的と定義 ② 給食の概念（2）関係法規と給食システム ③ 栄養管理（1）栄養・食事管理 ④ 栄養管理（2）給与栄養目標量の設定・献立計画 ⑤ 栄養管理（3）栄養・食事管理の評価 ⑥ 給食の品質・生産・提供管理（1）食材の流通と購買計画 ⑦ 給食の品質・生産・提供管理（2）食材の管理方法と評価 ⑧ 給食の品質・生産・提供管理（3）大量調理の方法、調理作業の管理 ⑨ 給食の品質・生産・提供管理（4）配食・配膳サービスの管理 ⑩ 安全・衛生管理（1）衛生教育、食中毒、HACCP ⑪ 安全・衛生管理（2）施設、設備保守管理、安全・衛生管理の評価、危機管理対策 ⑫ 給食の施設・設備管理 ⑬ 給食の運営組織・会計・原価管理 ⑭ 給食の事務管理（帳票） ⑮ 各給食施設の特徴（病院、福祉施設、学校、事業所、その他の施設） ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | <p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでくること。 【復習】教科書や配布資料などを参考に、授業内容を整理して理解を深めること。 授業内で提示した課題に取り組むこと。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況・授業態度20%、提出物20%、定期試験60% | | |
| 履修条件 | 学修規程による | | |
| 教科書 | エスカパーシク『給食の運営管理論—計画と実務—』改訂新版/編著：芦川修武ほか/出版：同文書院 『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』/編：坂本裕子ほか/出版：化学同人 | | |
| 参考書 | 『日本人の食事摂取基準（2020年版）』/監修：伊藤貞嘉、佐々木敏/出版：第一出版 『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』/著：文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課/出版：学健書院 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|--|------|------|-------------|------------------|----------------------|--------------------|------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------|----------------|-----------------------|----------------|--------------------|------------------|--------------------|----------------|--------------------|-------------|----------------------|-----------------|--------------------|-----------|--------------------|------------------|----------------------|-----------|----------------|---------------|
| 科目名 | 専門基礎演習 Seminar in Specialized Fundamental | | 単位数 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 必選区分 | 選択 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年全期）[岐阜学関連科目] | | 科目区分 | 演習 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 担当者 | 小野 廣紀(オノヒロキ) | | 教員区分 | 学内教員 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・専門分野の基礎知識を深め、応用力を身につけることができる。 ・栄養士の職域や仕事の内容について理解できる。 ・各職域で必要とされる知識や技能について考えることができる。 ・栄養士の果たすべき社会的役割を理解する。 ・栄養士として働くための職業倫理について考え、心構えを養う。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | <p>本科目は栄養士を目指す学生の導入教育として位置付けており、将来どのような栄養士として活躍したいのか、そのためには何が必要なのかを考え、実践する力を身につける。具体的には、栄養士の関連職域(医療、福祉、行政、企業など)における仕事を行っている外部講師を招いて講義を行うほか、栄養に関わる各研究領域における最新知見について学習する。</p> <p>なお、科目の開講日は不定期であり、シラバスの内容についても順番や内容が一部変更となる可能性があります。事前に連絡を行いますので注意してください。</p> <p>【SDGs : 3, 4】 【岐阜学関連の授業回 : ⑧, ⑨, ⑩, ⑪, ⑫, ⑬, ⑭, ⑮】</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業計画 | <table border="0"> <tr> <td>① オリエンテーション</td> <td>⑩ 基礎計算演習(購入量の算出)</td> </tr> <tr> <td>② 導入教育(プロフェッショナルリズム)</td> <td>⑪ 基礎計算演習(食事摂取量の算出)</td> </tr> <tr> <td>③ 導入教育(科学的態度の形成と科学的探究)</td> <td>⑫ 基礎計算演習(必要栄養量の算出)</td> </tr> <tr> <td>④ 導入教育(コミュニケーション能力)</td> <td>⑬ 基礎計算演習(食品構成表の作成)</td> </tr> <tr> <td>⑤ 導入教育(栄養・食の質と安全の管理)</td> <td>⑭ 基礎計算演習(給食における原価管理)</td> </tr> <tr> <td>⑥ 導入教育(栄養管理の実践)</td> <td>⑮ 食品学・食品加工学 分野</td> </tr> <tr> <td>⑦ 導入教育(栄養学の知識と課題対応能力)</td> <td>⑯ 生化学・基礎栄養学 分野</td> </tr> <tr> <td>⑧ 医療における栄養士の役割について</td> <td>⑰ 解剖生理学・公衆衛生学 分野</td> </tr> <tr> <td>⑨ 介護における栄養士の役割について</td> <td>⑱ 調理学・食品衛生学 分野</td> </tr> <tr> <td>⑩ 保育における栄養士の役割について</td> <td>⑲ 身体運動科学 分野</td> </tr> <tr> <td>⑪ スポーツにおける栄養士の役割について</td> <td>⑳ 栄養教育・公衆栄養学 分野</td> </tr> <tr> <td>⑫ 地域における栄養士の役割について</td> <td>㉑ 医療政策 分野</td> </tr> <tr> <td>⑬ 食品企業における品質管理について</td> <td>㉒ 臨床栄養学・応用栄養学 分野</td> </tr> <tr> <td>⑭ 外食産業における栄養士の役割について</td> <td>㉓ 給食管理 分野</td> </tr> <tr> <td>⑮ 前期のまとめ(領域選択)</td> <td>㉔ 後期および全体のまとめ</td> </tr> </table> | | | | ① オリエンテーション | ⑩ 基礎計算演習(購入量の算出) | ② 導入教育(プロフェッショナルリズム) | ⑪ 基礎計算演習(食事摂取量の算出) | ③ 導入教育(科学的態度の形成と科学的探究) | ⑫ 基礎計算演習(必要栄養量の算出) | ④ 導入教育(コミュニケーション能力) | ⑬ 基礎計算演習(食品構成表の作成) | ⑤ 導入教育(栄養・食の質と安全の管理) | ⑭ 基礎計算演習(給食における原価管理) | ⑥ 導入教育(栄養管理の実践) | ⑮ 食品学・食品加工学 分野 | ⑦ 導入教育(栄養学の知識と課題対応能力) | ⑯ 生化学・基礎栄養学 分野 | ⑧ 医療における栄養士の役割について | ⑰ 解剖生理学・公衆衛生学 分野 | ⑨ 介護における栄養士の役割について | ⑱ 調理学・食品衛生学 分野 | ⑩ 保育における栄養士の役割について | ⑲ 身体運動科学 分野 | ⑪ スポーツにおける栄養士の役割について | ⑳ 栄養教育・公衆栄養学 分野 | ⑫ 地域における栄養士の役割について | ㉑ 医療政策 分野 | ⑬ 食品企業における品質管理について | ㉒ 臨床栄養学・応用栄養学 分野 | ⑭ 外食産業における栄養士の役割について | ㉓ 給食管理 分野 | ⑮ 前期のまとめ(領域選択) | ㉔ 後期および全体のまとめ |
| ① オリエンテーション | ⑩ 基礎計算演習(購入量の算出) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ② 導入教育(プロフェッショナルリズム) | ⑪ 基礎計算演習(食事摂取量の算出) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ③ 導入教育(科学的態度の形成と科学的探究) | ⑫ 基礎計算演習(必要栄養量の算出) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ④ 導入教育(コミュニケーション能力) | ⑬ 基礎計算演習(食品構成表の作成) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑤ 導入教育(栄養・食の質と安全の管理) | ⑭ 基礎計算演習(給食における原価管理) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑥ 導入教育(栄養管理の実践) | ⑮ 食品学・食品加工学 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑦ 導入教育(栄養学の知識と課題対応能力) | ⑯ 生化学・基礎栄養学 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑧ 医療における栄養士の役割について | ⑰ 解剖生理学・公衆衛生学 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑨ 介護における栄養士の役割について | ⑱ 調理学・食品衛生学 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑩ 保育における栄養士の役割について | ⑲ 身体運動科学 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑪ スポーツにおける栄養士の役割について | ⑳ 栄養教育・公衆栄養学 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑫ 地域における栄養士の役割について | ㉑ 医療政策 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑬ 食品企業における品質管理について | ㉒ 臨床栄養学・応用栄養学 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑭ 外食産業における栄養士の役割について | ㉓ 給食管理 分野 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑮ 前期のまとめ(領域選択) | ㉔ 後期および全体のまとめ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 予復習等 | <p>【予習】各回のテーマについて、新聞や本などで最新の情報を調べておく。</p> <p>【復習】配布資料の重要箇所を読み直す。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 評価方法 | 出席状況・授業態度30%、レポート70% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 履修条件 | なし。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 教科書 | なし。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 参考書 | 必要に応じて、適宜紹介する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|--|------|------|-------------|----------------|-------------------|---------|--------|-------|-------|-------|--------|---|---|---|---|---|---|---|
| 科目名 | メンタルヘルス(医療・福祉領域 選択) Mental Health | | 単位数 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 必選区分 | 選択 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期） | | 科目区分 | 講義 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 担当者 | 高橋 秀典 | | 教員区分 | 学内教員 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・精神保健分野の基礎知識の習得ができ、説明できる。 ・メンタルヘルス、精神の健康とはなにかが理解できる。 ・精神保健分野における栄養士の役割について説明できる。 ・メンタルヘルスを保つために必要なことが説明できる。 ・精神障害について理解し、接し方が理解できる。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業概要 | <p>[担当者の実務経験：病院にて医師として従事した経験あり。] メンタルヘルスについて理解を深めます。精神の健康、不健康な状態を理解し、健康な状態を保つために必要なことを学びます。また代表的な(有病率の多い)精神障害、精神疾患について説明し、その障害の理解を深め、栄養士として接するときに留意すべきこと、ポイントを解説します。またメンタルヘルスと、栄養素の関連についても言及します。</p> <p>【SDGs : 3】</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 授業計画 | <table border="0"> <tr><td>① メンタルヘルスとは</td></tr> <tr><td>② メンタルヘルスとストレス</td></tr> <tr><td>③ ライフステージのメンタルヘルス</td></tr> <tr><td>④ 神経発達症</td></tr> <tr><td>⑤ 摂食障害</td></tr> <tr><td>⑥ うつ病</td></tr> <tr><td>⑦ 神経症</td></tr> <tr><td>⑧ 認知症</td></tr> <tr><td>⑨ 定期試験</td></tr> <tr><td>⑩</td></tr> <tr><td>⑪</td></tr> <tr><td>⑫</td></tr> <tr><td>⑬</td></tr> <tr><td>⑭</td></tr> <tr><td>⑮</td></tr> <tr><td>⑯</td></tr> </table> | | | | ① メンタルヘルスとは | ② メンタルヘルスとストレス | ③ ライフステージのメンタルヘルス | ④ 神経発達症 | ⑤ 摂食障害 | ⑥ うつ病 | ⑦ 神経症 | ⑧ 認知症 | ⑨ 定期試験 | ⑩ | ⑪ | ⑫ | ⑬ | ⑭ | ⑮ | ⑯ |
| ① メンタルヘルスとは | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ② メンタルヘルスとストレス | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ③ ライフステージのメンタルヘルス | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ④ 神経発達症 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑤ 摂食障害 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑥ うつ病 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑦ 神経症 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑧ 認知症 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑨ 定期試験 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑩ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑪ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑫ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑬ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑭ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑮ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ⑯ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 予復習等 | <p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおく。</p> <p>【復習】配布資料の重要箇所を読み直す。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 評価方法 | 出席状況及び授業態度30% 定期試験70% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 教科書 | なし | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 参考書 | なし | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | 食品加工学（食環境領域 選択） Food Processing and Preservation | 単位数 | 1 |
| | | 必選区分 | 選択 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期）〔岐阜学関連科目〕 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 道家 晶子 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <p>学生が加工食品を正しく理解し、有効に活用するために、食品の加工方法や加工技術、保存方法やについて学びます。2年生の食品加工学実習とも関連させています。また、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、食文化継承や発展に繋げて行くことを心がけ、加工食品の未来を考える到達目標とします。</p> | | |
| 授業概要 | <p>農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品について、種類と加工方法を概説します。また、食品の保存法とその原理、基本的な加工技術について、実物、写真、映像資料等を活用して説明します。各単元では岐阜のスローフードについても紹介するので、特長を知り食文化の継承や新しい利用方法について考えましょう。</p> <p>【SDGs：12, 14, 15】</p> <p>【岐阜学関連の授業回：②, ③, ④】</p> | | |
| 授業計画 | <p>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 アルコール飲料 ⑥ 発酵調味料 ⑦ 緑茶、紅茶、コーヒー、ココア ⑧ 甘味料と塩、加工油脂 ⑨ 定期試験－記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯</p> | | |
| 予復習等 | <p>【予習】 授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】 授業で学んだキーワードについて説明できるようにしておくこと。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況・授業態度20%、定期試験80% | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | 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第3版／著：瀬口正晴、八田一ほか／化学同人 | | |
| 参考書 | プリントを配布する。 | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | ライフステージ栄養学実習 Practicum of Life Stage Nutrition | 単位数 | 1 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期）〔岐阜学関連科目〕 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 吉川 亮平 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <p>・『日本人の食事摂取基準』と『栄養管理プロセス』を用いて各ライフステージにおける栄養管理を実践するための能力を養う。</p> <p>・各ライフステージごとに食事の管理を実践する上で、献立作成や調理などのポイントについて考える能力を養う。</p> | | |
| 授業概要 | <p>【担当者の実務経験：病院と介護老人保健施設にて管理栄養士として業務に従事した経験あり】 本実習では、人の一生の各ライフステージ(妊娠期、授乳期、新生児、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期)の栄養管理について、課題の抽出、介入計画の立案、栄養介入、モニタリング、再評価の流れを学ぶ。 実習の前半では、栄養管理の国際的な基準である『栄養管理プロセス』の技術を身につけるための演習と実習を行う。実習の後半では各ライフステージ別に食事の管理を行うための技術を身につけるための演習と実習を行う。 【SDGs：3, 4】 【岐阜学関連の授業回：⑫, ⑬】</p> | | |
| 授業計画 | <p>① オリエンテーション ② 栄養管理プロセス① ③ 栄養管理プロセス② ④ 栄養管理プロセス③ ⑤ 栄養管理プロセス④ ⑥ 妊娠期、授乳期の栄養管理 ⑦ 妊娠期、授乳期の調理実習 ⑧ 新生児、乳児期の栄養管理 ⑨ 新生児、乳児期の調理実習 ⑩ 幼児期、学童期、思春期の栄養管理 ⑪ 幼児期、学童期、思春期の調理実習 ⑫ 成人期、更年期の栄養管理 ⑬ 成人期、更年期の調理実習 ⑭ 高齢期の栄養管理 ⑮ 高齢期の調理実習 ⑯</p> | | |
| 予復習等 | <p>【予習】 授業前に該当する内容の確認と復習を行うこと。 【復習】 授業の内容を復習し、理解を深めること。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況及び授業態度20%、実習課題40%、レポート40% | | |
| 履修条件 | なし | | |
| 教科書 | 『栄養科学シリーズNEXT NEXT応用栄養学実習 第2版』／著：木戸康博ほか／出版：講談社 『改訂新版 栄養管理プロセス』／著：木戸康博ほか／出版：第一出版株式会社 | | |
| 参考書 | 『日本人の食事摂取基準(2020年版)』／出版：第一出版株式会社 | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 給食管理実習 I Practicum of Food Services I | 単位数 | 1 |
| | | 必選区分 | 選択 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期）〔岐阜学関連科目〕 | 科目区分 | 実習 |
| 担当者 | 佐喜眞 未帆 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・喫食者の特性をふまえ、給食栄養目標量を満たす献立作成ができる。 ・限られた時間で人員・設備を考えた作業工程表を作成し、実施ができる。 ・大量調理施設衛生管理マニュアルを習得し、実践活用ができる。 ・自らの課題を明確にし、グループ内、グループ間の連携をとり、協働することができる。 | | |
| 授業概要 | <p>給食管理で学んだ理論を基に給食運営の実際を実習を通じて理解する。給食の計画（献立作成、食材発注、栄養指導）、大量調理の実施、共食時の環境管理、評価（PDCA）など、給食全般の流れや技能を習得する。実習では栄養士班、調理員班に分かれ、大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守し、安全を確保した作業管理を行う。</p> <p>【SDGs：3, 4, 12】 【岐阜学関連の授業回：②, ⑤】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション、厨房ツアー、厨房の掃除、帳票説明 ② 献立の立案（主菜・副菜）、作業工程表作成 ③ 大量調理基礎実習（1）基本献立Aを使用し、厨房実習を行う ④ 大量調理基礎実習（2）基本献立Bを使用し、厨房実習を行う ⑤ 作業工程表の確認・修正、栄養指導媒体の作成、厨房実習シミュレーション ⑥ 大量調理発展実習（1）基本献立Aの展開、厨房実習を行う ⑦ 大量調理発展実習（2）基本献立Bの展開、厨房実習を行う ⑧ 実習のまとめ、レポート提出 <p>大量調理実習では、栄養士班、調理員班に分かれて作業を行います。作業内容をよく把握し、各自課題を持ち責任ある行動をとること。事前に帳票類の提出を求めます。責任を持って期日までに提出すること。また、安全な実習を行うため、健康管理、グループ内、グループ間の連携、協働が求められます。</p> | | |
| 予復習等 | <p>【予習】給食管理で学修した内容を復習しておく。大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読し、厨房実習では、担当する作業内容の確認と全体の流れを把握する。</p> <p>【復習】当日の作業（担当及び全体）について反省点・改善点をまとめる。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況・実習態度30%、事前事後の準備30%、提出物40% | | |
| 履修条件 | 学修規程による | | |
| 教科書 | 『給食の運営管理実習テキスト（第8版）』/著：辻村由美ほか/出版：第一出版 『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』/著：文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課/出版：学健書院 | | |
| 参考書 | 『日本人の食事摂取基準（2020年版）』/監修：伊藤貞嘉、佐々木敏/出版：第一出版 エスカパーシク『給食の運営管理論—計画と実務—』改訂新版/編著：芦川修武ほか/出版：同文書院 | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | 解剖生理学 Human Anatomy and Physiology | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期） | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 高橋 秀典 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・生理学分野の基礎知識の習得ができ、説明できる。 ・栄養素と代謝機能の関係が理解できる。 ・人体の各器官の生理学的役割について説明できる。 ・各器官と恒常性について説明できる。 ・人体の各部位について健全な状態と問題が生じた場合の違いが理解できる。 | | |
| 授業概要 | <p>〔担当者の実務経験：病院にて医師として従事した経験あり。〕 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。また健全な状態と病気や障害による変化などについても言及します。</p> <p>【SDGs：3】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① 生体の恒常性 ② 心機能、心電図 ③ 血圧と血管 ④ 呼吸器系総論 ⑤ 呼吸器系各論 ⑥ 消化管と嚥下 ⑦ 消化吸収のはたらきと栄養素(胃腸) ⑧ 消化吸収のはたらきと栄養素(肝臓、膵臓) ⑨ 消化吸収のはたらきまとめ ⑩ 腎機能総論 ⑪ 腎機能各論 ⑫ 神経系 ⑬ 内分泌系 ⑭ 免疫系 ⑮ 要点まとめ ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | <p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおく。</p> <p>【復習】配布資料の重要箇所を読み直す。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況及び授業態度30% 定期試験70% | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | 人体の構造と機能第5版/内田さえ他/医歯薬出版株式会社 | | |
| 参考書 | なし | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 生化学 Biochemistry | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期） | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 小野 廣紀 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | 生化学とは、化学的手段によって生命現象を解明する学問である。ヒトのからだを構成している細胞の生命現象を化学的に理解する。具体的には、細胞の基本構造・細胞内小器官・細胞膜の機能などを理解する。また、生体を構成している成分については、構造・性質・役割について理解する。 | | |
| 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活かして、考えてみよう。</p> <p>私たちのからだは、約37兆個の細胞から成るといわれている。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ぼう。ヒトのからだを構成する最小単位である細胞のしくみを知り、細胞が行う代謝を体系的に理解しよう。</p> <p>【SDGs：3, 4】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション（生化学で何を学ぶのか） ② 人体の構成〔細胞の構造と機能（細胞内小器官）〕 ③ 生体のエネルギー ④ 糖質の代謝①〔解糖系、TCA回路（別名：クエン酸回路）〕 ⑤ 糖質の代謝②（グリコーゲン代謝、血糖調節と糖新生） ⑥ 脂質の代謝①〔脂肪酸の分解（β酸化）とケトン体〕 ⑦ 脂質の代謝②（脂肪酸合成、コレステロール合成） ⑧ たんぱく質の代謝①（たんぱく質、アミノ酸） ⑨ たんぱく質の代謝②（アミノ酸代謝、尿素サイクル） ⑩ 酵素 ⑪ 核酸の代謝①（ヌクレオチド、ヌクレオチド代謝） ⑫ 核酸の代謝②（遺伝子） ⑬ 核酸の代謝③（遺伝情報とたんぱく質合成） ⑭ 遺伝に関するトピックス ⑮ ホルモン ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | <p>【予習】テキストの該当部分を読んでおく。</p> <p>【復習】配布資料がある場合、再読し、ノートに整理し、理解する。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況・授業態度10%、定期試験90% | | |
| 履修条件 | なし。 | | |
| 教科書 | 『生化学』／著：小野廣紀ほか／出版：化学同人 | | |
| 参考書 | 『臨床医学小辞典』／著：伊藤澄信ほか／出版：同文書院 | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 食品衛生学 Food Hygiene and Safety Science | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期）【他学科専門科目】 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 堀 光代 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全性に関して様々な視点から健康危害の要因を理解し、説明できる。 ・食品衛生に関する知識を基に食品の安全性確保の基本的な事項を説明できる。 ・食中毒の予防と衛生管理、食品添加物の役割等、食品の安全性について説明できる。 ・食品衛生に関連する法律（食品衛生法・食品安全基本法など）の概要を説明できる。 ・食品安全にかかる行政組織について学び、社会のしくみについて理解できる。 | | |
| 授業概要 | <p>現代の食生活は、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。そのため、食品の安全性を取り巻く様々な問題が起こり、事件や事故が多くみられます。本講義では、栄養士として必要な知識として、食中毒・寄生虫症・食品衛生行政・食品衛生管理・食品中の汚染物質・食品添加物・食品の表示など学びます。食品の器具・容器包装のプラスチック問題などを含む内容も取り上げ、理解を深めます。食品の安全性に関連する法律として食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法なども学び、理解を深めます。</p> <p>【SDGs：3, 4】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① 食品の安全性と微生物 ② 食品の変質 ③ 変質の防止 ④ 食中毒（1） ⑤ 食中毒（2） ⑥ 食中毒（3） ⑦ 食中毒（4） ⑧ 食品衛生管理 ⑨ 食品と寄生虫疾患・感染症 ⑩ 食品汚染物質・残留物質 ⑪ 食品添加物（1） ⑫ 食品添加物（2） ⑬ 食品添加物（3） ⑭ 食品の包装・食品の表示 ⑮ 食品安全行政・食品安全関連法規 ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | <p>【予習】各回の該当ページを事前に読んでおくこと。</p> <p>【復習】教科書を読み直し、疑問点は調べておくこと。</p> | | |
| 評価方法 | <p>【自科学科生の場合】出席状況及び授業態度30%、課題レポート20%、定期試験50%</p> <p>【他科学科生の場合】出席状況30%、レポート70%</p> | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | Visual 栄養学テキスト食べ物と健康Ⅲ『食品衛生学 食品の安全と衛生管理』/著：岸本満編他/出版：（株）中山書店 | | |
| 参考書 | 『新食品衛生学要説』2023年版/著：廣末トシ子他編/出版：医歯薬出版株式会社 『イラスト食品の安全性 第四版』/著：小塚論編他/出版：東京学芸大学 | | |

| | | | |
|--------------|--|------|------|
| 科目名 | 食品機能学 Functional Food Science | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期）【他学科専門科目】 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 道家 晶子 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | 食品機能学は食品科学の一分野です。食品には、栄養機能、感覚機能、生体調節機能の3つの機能があり、これらの食品機能を上手に利用して栄養や健康に役立てることが効果的とされています。特に生体調節機能にかかわる食品や食品成分について、その効果や作用機序などを理解して、栄養素やおいしさだけでない食品の持つ魅力を明らかにしていきます。食品の開発への応用や健康への活用法について考えます。 | | |
| 授業概要 | 食品の有する抗酸化、活性酸素除去機能、消化や吸収にかかわる消化吸収促進や代謝改善機能、難消化成分と腸内細菌叢への影響、 ω 3系脂肪酸や中鎖脂肪酸などの脂質関連代謝機能、血圧や糖尿病に関連する酵素阻害や酵素活性化、食物アレルギーなど免疫系におよぼす機能、唐辛子など神経系におよぼす機能など、関与する食品や食品成分とその作用機序について、健康栄養学科以外の学生さんにも理解しやすいように実際の食品例を用いて解説します。 【SDGs：3,4】 | | |
| 授業計画 | <ul style="list-style-type: none"> ① 食品の機能 ② 機能性食品 ③ 抗酸化(活性酸素除去) 機能食品 ④ 抗酸化物質 ⑤ ミネラル吸収機能食品 ⑥ ミネラルの代謝改善機能食品 ⑦ 難消化成分と生体 ⑧ 腸内細菌叢と食品 ⑨ ω3系脂肪酸、ω6系脂肪酸と代謝 ⑩ 中鎖脂肪酸の機能性 ⑪ コレステロールの吸収・代謝と食品 ⑫ 酵素阻害機能と血圧が高めの方のための食品 ⑬ 酵素阻害機能と血糖値が気になり始めた方のための食品 ⑭ 免疫機能を活性化する食品成分 ⑮ 唐辛子の機能成分 ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | 【予習】授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】授業で学んだキーワードを説明できるようにしておくこと。 | | |
| 評価方法 | 【自学科生の場合】出席状況・授業態度20%、定期試験80% 【他学科生の場合】出席状況30%、レポート70% | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | 改訂食品機能学第4版／著：青柳康夫ほか／出版：建帛社 | | |
| 参考書 | 授業内で紹介する | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 臨床栄養学 Clinical Nutrition | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期） | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 吉川 亮平 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・『診療ガイドライン』や『栄養管理プロセス』などを用いて傷病者の栄養食事療法を実践するための基礎力を養う。 ・臨床の現場で傷病者に対して、食事や栄養の管理を実践するためのシステムや制度について理解する。 ・傷病者に対して食事の管理を実践する上で、献立作成や調理などのポイントについて考える能力を養う。 | | |
| 授業概要 | 【担当者の実務経験：病院と介護老人保健施設にて管理栄養士として業務に従事した経験あり】 疾病の予防や治療における栄養管理の重要性は医療の現場をはじめ広く認識されている。本講義では傷病者に対する栄養食事療法について学ぶ。 具体的には栄養管理を行うための方法や、医療・福祉領域における制度、疾患と栄養の関係などについて学習し、健康増進や疾患予防を実践するための知識を取得する。 基本的には教科書を用いて講義を行うが、診療ガイドラインなども活用し、根拠に基づいた栄養食事療法を行うための方法についても学習する。傷病者に対する食事の管理を実践するための基盤を培う。 【SDGs：3,4】 | | |
| 授業計画 | <ul style="list-style-type: none"> ① 臨床栄養学の基礎、チーム医療、在宅医療 ② 栄養ケアマネジメント、栄養アセスメント ③ 栄養ケア計画のプロセス、栄養・食事療法、栄養補給法の方法 ④ 薬と栄養・食物の相互作用、栄養ケアの記録 ⑤ 栄養教育の実施、モニタリングと再評価、栄養ケアの修正 ⑥ 代謝系疾患 ⑦ 内分泌疾患 ⑧ 消化管疾患 ⑨ 肝・胆・膵疾患 ⑩ 循環器疾患 ⑪ 腎臓・泌尿系(泌尿器系)疾患 ⑫ 神経・精神疾患 ⑬ 呼吸器系疾患、血管・造血管系疾患 ⑭ 運動器(骨格)系疾患 ⑮ 臨床栄養学のまとめ ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | 【予習】授業前に教科書の該当する内容の確認を行うこと。 【復習】授業の内容を復習し、理解を深めること。分からないことは調べたり質問すること。 | | |
| 評価方法 | 出席状況及び授業態度20%、定期試験80% | | |
| 履修条件 | なし | | |
| 教科書 | 『栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 基礎編 第3版』／著：本田佳子ほか／出版：羊土社 『栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学 疾患別編 第3版』／著：本田佳子ほか／出版：羊土社 | | |
| 参考書 | 『改訂新版 栄養管理プロセス』／著：木戸康博ほか／出版：第一出版株式会社 | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 栄養指導論 Nutritional Guidance | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期）〔岐阜学関連科目〕 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 長屋 郁子 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> 健康教育やヘルスプロモーションと栄養指導の関係を理解し、栄養士が行う栄養指導の意義や目的を理解する。 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の特徴や留意点について理解し、個々に応じた栄養教育プログラムを説明できる。 人の食行動や行動変容に関する基本的な理論・モデルについて説明できる。 栄養指導に関するカウンセリングの基本について理解する。 | | |
| 授業概要 | <p>【担当者の実務経験：小学校等にて管理栄養士として業務に従事した経験あり。】 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の向上を目指して、自らの食行動を望ましい方向に主体的に変容し、さらに定着してもらえるように支援することです。本講義では、栄養士が行う対象特性に応じた栄養教育の意義や目的、基本的な行動変容に関する理論などを解説します。多様な場における指導の基本的態度や技法、対象者に応じたコミュニケーションのとり方などは、実務経験をもとに具体例を紹介します。</p> <p>【SDGs：3, 4】 【岐阜学関連の授業回：②, ⑮】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① 栄養指導の目的・意義、食行動の特徴、栄養教育・健康教育・ヘルスプロモーション ② 食育基本法、第4次食育推進基本計画、岐阜県（岐阜市）の食育推進 ③ 行動科学の理論とモデル(1)個人・個人間の行動変容に関する理論とモデル ④ 行動科学の理論とモデル(2)個人・個人間の行動変容に関する理論とモデル ⑤ 行動科学の理論とモデル(3)集団や社会の行動変容に関する理論 ⑥ 行動科学の理論とモデル(4)集団や社会の行動変容に関する理論 ⑦ 組織づくり・地域づくりへの展開 ⑧ 栄養教育マネジメント ⑨ ライフステージ別栄養教育の特徴(1)妊娠・授乳期 ⑩ ライフステージ別栄養教育の特徴(2)乳幼児期 ⑪ ライフステージ別栄養教育の特徴(3)学童期 ⑫ ライフステージ別栄養教育の特徴(4)思春期 ⑬ ライフステージ別栄養教育の特徴(5)成人期・更年期 ⑭ ライフステージ別栄養教育の特徴(6)高齢期 ⑮ 多様な場での栄養教育、食環境整備、地域（岐阜県）の事例 ⑯ 定期試験 | | |
| 予復習等 | <p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでくること。 【復習】教科書や配布資料などを参考に、授業内容を整理して理解を深めること。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況・受講態度20%、定期試験80% | | |
| 履修条件 | 学修規程による。 | | |
| 教科書 | 『カレント栄養教育論第2版』／著：杉山みち子ほか／出版：建帛社 | | |
| 参考書 | 『Visual栄養学テキスト栄養教育論第2版』／著：永井成美ほか／出版：中山書店 『人間の行動変容に関する基本』／編：武見ゆかり他／出版：医歯薬出版 | | |

| | | | |
|--------------|---|------|------|
| 科目名 | 地域食文化論 Local Food Culture | 単位数 | 2 |
| | | 必選区分 | 必修 |
| 開講学科 | 健康栄養学科（1年後期）〔岐阜学関連科目〕 | 科目区分 | 講義 |
| 担当者 | 佐喜真 未帆 | 教員区分 | 学内教員 |
| 授業目的 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> さまざまな地域の食に関する考え方、食文化の概念を理解する。 地域の食を育んだ、その風土と歴史を理解する。 岐阜県の特徴ある食を理解する。 栄養士を目指す上で、地域の食文化を理解する意義を理解する。 | | |
| 授業概要 | <p>【担当者の実務経験：授業計画⑥、⑦、⑧、⑨、⑩の回は、それぞれのテーマについて、現役または勤務経験のある学外講師が担当】</p> <p>食文化とは何か、日本の食文化を中心に岐阜県の食文化、世界の食文化について学ぶ。地域の風土と歴史を理解し、各地域の特徴的な食文化について学ぶ。授業で取り上げたテーマより、食生活の中における食文化の意義を考える。講義内容の理解を深めるため、外部講師や映像視聴なども取り入れる。</p> <p>【SDGs：4, 12, 14, 15】 【岐阜学関連の授業回：⑤, ⑥, ⑦, ⑧, ⑨, ⑩, ⑮】</p> | | |
| 授業計画 | <ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション、食文化とは ② 日本の食文化（1）日本食の変遷、古代～現代 ③ 日本の食文化（2）郷土料理 ④ 日本の食文化（3）行事食 ⑤ 岐阜の食文化（1）飛騨エリア、美濃エリアの食文化 ⑥ 岐阜の食文化（2）食品開発①（外部講師） ⑦ 岐阜の食文化（3）食品開発②（外部講師） ⑧ 岐阜の食文化（4）伝統食品（外部講師） ⑨ 岐阜の食文化（5）食育①（外部講師） ⑩ 岐阜の食文化（6）食育②（外部講師） ⑪ 世界の食文化（1）世界の料理（西洋料理①） ⑫ 世界の食文化（2）世界の料理（西洋料理②） ⑬ 世界の食文化（3）世界の料理（中国料理①） ⑭ 世界の食文化（4）世界の料理（中国料理②） ⑮ まとめ (講義テーマの詳細はオリエンテーションまたは各講義で伝える。) | | |
| 予復習等 | <p>【予習】新聞・インターネット・本などで地域の食文化に関する現状を調査しておくこと。 【復習】配布資料を熟読し、疑問に感じたことを調べ、理解を深めること。</p> | | |
| 評価方法 | 出席状況・受講態度、各講義のレポート等を総合して評価する。 (詳細はオリエンテーションで伝える) | | |
| 履修条件 | なし | | |
| 教科書 | なし | | |
| 参考書 | 参考資料を適宜配布する。 | | |