

令和6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（健康） 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着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	<ol style="list-style-type: none"> ① ガイダンス、身近にある統計 ② 表計算ソフトの利用方法（関数など） 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 ⑤ クロス集計表、ヒストグラム ⑥ 四分位法、箱ひげ図 ⑦ 相関分析、回帰分析（1） ⑧ 相関分析、回帰分析（2） ⑨ 統計的仮説検定（1） ⑩ 統計的仮説検定（2） 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 		
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	<ol style="list-style-type: none"> 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 野菜のミネラルの定量 ⑥ 果物のビタミンの定量 ⑦ 食品成分間反応の実験 ⑧ 食品成分の変化に関する実験 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 		
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	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。		
授業概要	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。 【SDGs：3, 4】		
授業計画	① 野菜・きのこ類によるミネラル量の比較と栄養 ② 食用油脂の酸化防止法 ③ 食品の抗酸化力の比較と摂取法 ④ 酵素的褐変反応と抑制方法 ⑤ アミノカルボニル反応と糖化 ⑥ アントシアニン色素変化とPH ⑦ 牛乳からカゼインの分離・確認と栄養 ⑧ 茶系飲料のタンニン量比較と栄養 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		
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】返却したレポートの修正箇所を見直すこと。		
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	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。 【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】		
授業計画	① 実習全体のオリエンテーション・栄養価計算（1） ② 弁当の日の実践（1）・栄養価計算（2） ③ 実習に際しての注意事項・切り方の基礎実習 ④ 日本料理の概要・基礎調理実習 ⑤ 日本料理の調理実習（1） ⑥ 日本料理の調理実習（2） ⑦ 日本料理の調理実習（3） ⑧ 中国料理の概要・中国料理の調理実習（1） ⑨ 中国料理の調理実習（2） ⑩ 中国料理の調理実習（3） 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 実技試験（切り方テスト）・弁当の日の実践（2）・まとめ ⑯ 定期試験		
予復習等	【予習】事前に実習書などの資料をよく読み、わからないことは調べておくこと。 【復習】実習課題を必ず提出すること。実習した料理は自分で作れるようになること。		
評価方法	出席状況・実習態度20%、実習課題30%、実技試験10%、定期試験40%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『新フローチャートによる調理実習』著：下坂智恵、長野安子編者他/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2024』/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	小野 廣紀 (オムハス)	教員区分	学内教員／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	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、女性特有の病気や性感染症、（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。 【SDGs：3, 4】		
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション ② 女性の診療とおしゃれ障害 ③ 喫煙・飲酒（その1） ④ 喫煙・飲酒（その2） ⑤ 女性ホルモンと月経関連・ピル ⑥ 女性と栄養 ⑦ 食生活（貧血等） ⑧ 子宮筋腫・子宮内膜症・HPVワクチン・卵巣の病気・乳がん・子宮がん ⑨ 睡眠 ⑩ 月経前緊張症、月経関連症状と栄養の関連について ⑪ 妊娠・出産 ⑫ 出産（異常）・産褥・不妊 ⑬ 妊娠・出産・育児期の心身と栄養の関連について ⑭ 性感染症・エイズ ⑮ まとめ 		
予復習等	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。 【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。		
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）	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	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。		
授業概要	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。 【SDGs：3, 4】 【岐阜学関連の授業回：⑤, ⑥, ⑧】		
授業計画	<ul 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 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
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	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
		必修区分	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	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。		
授業概要	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（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。 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！ 【SDGs：3,4】		
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	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。 【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。		
評価方法	【自科学生の場合】出席状況・授業態度10%、定期試験90% 【他科学生の場合】出席状況・授業態度20%、レポート80%		
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：東京化学社		
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
		必修区分	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	<ul style="list-style-type: none"> ・『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。 ・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。 		
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】 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。 【SDGs：3,4】		
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の総論 ④ 日本人の食事摂取基準の各論：エネルギー産生栄養素 ⑤ 日本人の食事摂取基準の各論：ビタミン ⑥ 日本人の食事摂取基準の各論：ミネラル 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 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	【自科学生の場合】出席状況及び授業態度20%、定期試験80% 【他科学生の場合】出席状況30%、レポート70%		
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。調理中に生じ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, 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 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】配布資料を読み直し、疑問点は調べて理解しておくこと。</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	『マスター調理学 第四版』/著：西堀すき江他/出版：建帛社、『料理のなんでも小事典』著：日本調理科学会編/出版：講談社、『八訂食品成分表2024』/監修：香川明夫/出版：女子栄養大学出版部		
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：伊藤真嘉、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⑩</td> </tr> <tr> <td>② 栄養士導入教育(医療・福祉領域)①</td> <td>⑪ 基礎計算演習⑪</td> </tr> <tr> <td>③ 栄養士導入教育(医療・福祉領域)②</td> <td>⑫ 基礎計算演習⑫</td> </tr> <tr> <td>④ 栄養士導入教育(医療・福祉領域)③</td> <td>⑬ 基礎計算演習⑬</td> </tr> <tr> <td>⑤ 栄養士導入教育(食環境領域)①</td> <td>⑭ 基礎計算演習⑭</td> </tr> <tr> <td>⑥ 栄養士導入教育(食環境領域)②</td> <td>⑮ 食品学・食品加工学 分野</td> </tr> <tr> <td>⑦ 栄養士導入教育(食環境領域)③</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 食品企業における栄養士の役割について</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</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⑩	② 栄養士導入教育(医療・福祉領域)①	⑪ 基礎計算演習⑪	③ 栄養士導入教育(医療・福祉領域)②	⑫ 基礎計算演習⑫	④ 栄養士導入教育(医療・福祉領域)③	⑬ 基礎計算演習⑬	⑤ 栄養士導入教育(食環境領域)①	⑭ 基礎計算演習⑭	⑥ 栄養士導入教育(食環境領域)②	⑮ 食品学・食品加工学 分野	⑦ 栄養士導入教育(食環境領域)③	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 食品企業における栄養士の役割について	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	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⑩																																
② 栄養士導入教育(医療・福祉領域)①	⑪ 基礎計算演習⑪																																
③ 栄養士導入教育(医療・福祉領域)②	⑫ 基礎計算演習⑫																																
④ 栄養士導入教育(医療・福祉領域)③	⑬ 基礎計算演習⑬																																
⑤ 栄養士導入教育(食環境領域)①	⑭ 基礎計算演習⑭																																
⑥ 栄養士導入教育(食環境領域)②	⑮ 食品学・食品加工学 分野																																
⑦ 栄養士導入教育(食環境領域)③	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 食品企業における栄養士の役割について	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	㉔ 後期および全体のまとめ																																
予復習等	<p>【予習】なし。 【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	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	講師未定	教員区分																	
授業目的 到達目標																			
授業概要																			
授業計画	<table border="0"> <tr><td>①</td></tr> <tr><td>②</td></tr> <tr><td>③</td></tr> <tr><td>④</td></tr> <tr><td>⑤</td></tr> <tr><td>⑥</td></tr> <tr><td>⑦</td></tr> <tr><td>⑧</td></tr> <tr><td>⑨</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	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯
①																			
②																			
③																			
④																			
⑤																			
⑥																			
⑦																			
⑧																			
⑨																			
⑩																			
⑪																			
⑫																			
⑬																			
⑭																			
⑮																			
⑯																			
予復習等																			
評価方法																			
履修条件																			
教科書																			
参考書																			

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 食品保存法とその原理 ⑧ 食品加工技術 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】 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：⑩】</p>		
授業計画	<p>① 栄養管理プロセスの概要 ② 栄養管理プロセス：栄養スクリーニング、栄養評価 ③ 栄養管理プロセス：栄養診断 ④ 栄養管理プロセス：栄養介入、モニタリング、再評価 ⑤ 妊娠期、授乳期の栄養管理 ⑥ 妊娠期、授乳期の調理実習 ⑦ 新生児、乳児期の栄養管理 ⑧ 新生児、乳児期の調理実習 ⑨ 幼児期、学童期、思春期の栄養管理 ⑩ 幼児期、学童期、思春期の調理実習 ⑪ 成人期、更年期の栄養管理 ⑫ 成人期、更年期の調理実習 ⑬ 高齢期の栄養管理 ⑭ 高齢期の調理実習 ⑮ まとめ 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80%		
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 『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	給食管理実習 I Practicum of Food Services I	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
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	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	講師未定	教員区分	
授業目的 到達目標			
授業概要			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等			
評価方法			
履修条件			
教科書			
参考書			

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37兆個の細胞からできているといわれている。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諸問題が起り、事件や事故が多くみられます。本講義では、「食品の安全」を視点として必要な知識である食中毒、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、食品の表示などの問題を学びます。また、食品の器具と容器包装では、プラスチック問題などを含む内容を取り上げ、理解を深めます。さらに、食品の安全性に関わ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ます。これらの知識は、栄養士業務のみならず、日常生活に役立つ内容も多く含まれています。</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 試験一記述式（教科書・ノート持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】各回の該当ページを事前に読んでおくこと。食品表示をできるだけ見ること。</p> <p>【復習】教科書や配布資料を読み直し、疑問点は調べておくこと。</p>		
評価方法	<p>【自学科生の場合】 出席状況・授業態度20%、課題10%、定期試験70%</p> <p>【他学科生の場合】 出席状況30%、レポート70%</p>		
履修条件	学修規定による。		
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』2024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 第三版』/著：小塚論編他/出版：東京教学社		

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く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	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品の機能 ② 保健機能食品 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、吸収阻害および微生物活性機能 ⑧ 食物繊維機能食品 ⑨ ω3系脂肪酸、ω6系脂肪酸と代謝と食品 ⑩ 中鎖脂肪酸、コレステロールの吸収・代謝と食品 ⑪ 酵素阻害機能と血圧が高めの方のための食品 ⑫ 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 ⑬ 免疫系におよぼす食品機能成分 ⑭ 食物アレルギー、低アレルギー化食品 ⑮ 神経系におよぼす食品の機能成分 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	【自学科学生の場合】出席状況・授業態度20%、定期試験80% 【他学科学生の場合】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	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーションと臨床栄養学の基礎 ② チーム医療、在宅医療 ③ 栄養ケアマネジメント、栄養アセスメント(概要、スクリーニング、臨床診査) ④ 栄養アセスメント(臨床検査、身体測定、食事調査、栄養診断) ⑤ 栄養ケア計画のプロセス、栄養食事療法(経口栄養法) ⑥ 栄養食事療法(経管栄養法、経静脈栄養法) ⑦ 薬と栄養・食物の相互作用、栄養ケアの記録 ⑧ 栄養教育の実施、モニタリングと再評価、栄養ケアの修正 ⑨ 代謝疾患・栄養障害 ⑩ 消化管疾患 ⑪ 肝・胆・膵疾患 ⑫ 循環器疾患 ⑬ 腎臓・尿路系(泌尿器系)疾患 ⑭ 内分泌疾患 ⑮ 神経・精神疾患 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	『日本人の食事摂取基準(2020年版)』／出版：第一出版株式会社 『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 『病気がみえるシリーズVol11～15』／出版：メディックメディア		

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教育の関係を理解し、栄養士が行う指導（支援）の意義や目的を説明できる。 栄養教育マネジメントを理解し、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。 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、対象に応じた支援の特徴を説明できる。 		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：小学校等で管理栄養士として業務に従事した経験あり。】 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（支援）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。 【SDGs：3, 4】 【岐阜学関連の授業回：②, ⑫, ⑮】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養教育の定義と目的、栄養教育と健康教育・ヘルスプロモーション・食育 ② 食育基本法、第4次食育推進基本計画、地域（岐阜）の食育推進例 ③ 栄養教育と行動科学（1）個人要因に焦点をあてた行動変容の理論とモデル ④ 栄養教育と行動科学（2）対人関係に焦点をあてた行動変容の理論とモデル ⑤ 栄養指導と行動科学（3）環境要因に焦点をあてた行動変容の理論とモデル ⑥ 栄養指導と行動科学（4）集団・地域レベルに焦点をあてた行動変容の理論とモデル ⑦ 栄養カウンセリング、行動変容のための技法 ⑧ 栄養教育マネジメント（1）アセスメント、目標設定、計画立案 ⑨ 栄養教育マネジメント（2）実施と評価 ⑩ ライフステージ別の栄養教育の展開（1）妊娠・授乳期 ⑪ ライフステージ別の栄養教育の展開（2）乳幼児期 ⑫ ライフステージ別の栄養教育の展開（3）学童期 ⑬ ライフステージ別の栄養教育の展開（4）思春期 ⑭ ライフステージ別の栄養教育の展開（5）成人期・更年期 ⑮ ライフステージ別の栄養教育の展開（6）高齢期 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30%、定期試験70%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育』／編：武見ゆかり他／出版：南江堂		
参考書	『カレント栄養教育論』／編：杉山みち子他／建帛社 『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し、栄養の指導に活用できる。 		
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、食育基本法、食育推進基本計画について 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】配付資料を熟読し、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。		

科目名	公衆衛生学 Public Health	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	高橋 秀典	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・わが国の健康に関する施策を理解し説明可能となる。 ・わが国の健康に関する問題点について考えることができる。 ・健康と栄養、摂食行動の関係が理解できる。 ・公衆衛生学において重要な疾患について説明できる。 ・公衆衛生学において重要な疾患の予防について理解できる。 		
授業概要	<p>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でき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組織について知り、保健統計や疫学的手法を正しく解釈できることを目指します。また公衆衛生学において特に問題となる疾患について学び、その予防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 社会と健康 ② 環境と健康 ③ 人口と保健の統計（指標の意味） ④ 人口と保健の統計（現状の理解） ⑤ 人口と保健の統計（演習） ⑥ 疫学研究の基礎 ⑦ 疫学研究の研究手法 ⑧ 疫学研究の研究手法の応用、健康状態・疾病の測定と評価 ⑨ 健康状態・疾病の測定と評価 ⑩ 健康状態・疾病の測定と評価の応用 ⑪ スクリーニング検査 ⑫ スクリーニング検査の応用 ⑬ 主要疾患の疫学と予防（総論） ⑭ 主要疾患の疫学と予防（各論） ⑮ 保健行政と公衆衛生 ⑯ 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	学修規定による。		
教科書	社会・環境と健康 公衆衛生学（2024年版）/柳川洋 ほか/医歯薬出版株式会社		
参考書	なし		

科目名	社会福祉概論 Introduction to Social Welfare	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	成瀬 康弘	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>【授業目的】社会福祉の理念、基本的な考え方や社会福祉制度を理解するとともに、各分野の福祉現場の現状を理解する。</p> <p>【到達目標】①社会福祉の理念、基本的な考え方を理解できる。②社会福祉制度を理解できる。③各分野の福祉現場の現状を理解する。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：医療ソーシャルワーカー、地域ソーシャルワーカーの経験あり。】</p> <p>今日、社会の福祉ニーズは多様化し、それに応じて福祉サービスや提供主体も多様化してきた。また、社会福祉基礎構造改革の流れの中で、自己決定・契約による福祉サービス提供の仕組みが確立され、それを支えるサブシステムが構築されてきた。現在も、社会福祉のフィールドは拡充している。それらを踏まえて、授業ではテキストに加え、当日の配布資料を活用しつつ、できるだけ当日の授業の中で福祉臨床に学生の関心を持たせるべく、社会福祉固有の現場を重視した授業展開を目指している。また、毎回、授業の感想や疑問点を提出させ、次回の授業で回答していく形式を採っている。授業ではプリント、PPT、VTR、DVD を活用するとともに、機会がある限り、社会見学も採り入れる方針である。なお、授業の順番と授業テーマは変更される場合がある。【SDGs：3】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 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・社会福祉法制の体系・運営実施体制 ④ 刑事司法福祉（入口支援と出口支援・更生保護） ⑤ 司法福祉（権利擁護と成年後見制度） 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 社会保障制度 ⑫ 地域福祉 ⑬ 社会福祉援助対象と福祉ニーズ ⑭ 社会福祉援助技術 ⑮ 社会福祉の担い手 ⑯ 試験による評価 		
予復習等	<p>【予習】日々の生活の中で、社会福祉に関心を寄せる。</p> <p>【復習】授業内容・配布資料・テキストを復習する。</p>		
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。）		

科目名	生化学実験 Experiments in Biochemistry	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年前期）	科目区分	実験
担当者	小野 廣紀	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>実験は危険を伴うものである。実験を安全に行うために、実験器具の基本的な操作方法を学ぶ。「生化学 I」で修得した知識を基礎として、生化学実験では、人体が行う消化や酵素などに関する実験を行い、これらの特性や分析方法について理解する。また、実験を通じて、消化のしくみや生体構成成分の役割について理解を深め、説明できるようにする。</p>		
授業概要	<p>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。「生化学 I」で修得した知識を基礎として、生化学実験では、人体が行う消化や酵素などに関する実験を行う。三大栄養素の消化実験では、ヒトの消化のしくみを試験管内で確認する。また、酵素活性の測定においては、分光光度計の取り扱い方を学ぶ。生化学実験を通じて、種々の分析方法を習得するとともに、講義のみでは理解しにくい生命現象を化学的に理解する。</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（レポートの書き方、実験の心得） ② たんぱく質の定量法（ローリー法） ③ 酵素実験 I ④ 酵素実験 II ⑤ トリプシン阻害反応実験 ⑥ 糖質の消化実験 ⑦ 脂肪とたんぱく質の消化実験 ⑧ 人工イクラを作ろう！ ⑨ 定期試験 ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】 実験書の該当部分を読んでおく。 【復習】 実験結果についてデータを整理・分析して、レポートを作成する。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度 10%、レポート 20%、定期試験 70%		
履修条件	なし。		
教科書	毎回、実験書を配布する。		
参考書	『生化学』／著：小野廣紀ほか／出版：化学同人 『臨床医学小辞典』／著：伊藤澄信ほか／出版：同文書院		

科目名	身体運動科学 Science of human movement and exercise	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	健康栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	佐野 真也	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>この授業では、運動する時に体内で起こる生理学的反応や体力が向上する仕組みなどを理解し、健康維持・増進のための運動プログラムを自分自身で作成・実行できるようになることを目的とします。そのために、以下を到達目標とします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・運動によって身体がどのように応答し変化していくかを理解する ・運動による負荷の大きさなどの条件と身体で起こる長期的変化との関係性を理解する ・運動プログラムを自ら作成し、結果を確認することが出来るようになる 		
授業概要	<p>運動をする時、安静にしている時とは異なる様々な生理学的反応が身体の中では起きています。また、運動を継続的に長期間行うと、体内の機能に向上がみられるようになります。このような、運動によって身体の内側で起こる即時的な応答や長期的変化の仕組みに関する基本的事項を学修していきます。また、皆さん自身の体力レベルの現状確認や一定期間の運動後の変化の確認なども実施します。運動プログラムの作成と進行状況に合わせた修正を授業の中でを行い、プログラムに基づいた運動は授業時間外に皆さんが自ら実施します。実践を伴いながら進めることで、より深く基本的事項を理解していきます。</p> <p>【SDGs : 3】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① ガイダンス ② 運動と環境、水分補給 ③ 運動時の水分補給：実践 ④ 体力テスト：現状の確認(1) ⑤ 体力テスト：現状の確認(2) ⑥ 体力トレーニングの原理・原則とプログラム作成 ⑦ 運動に対する身体の生理学的応答と変化：呼吸・循環系(1) ⑧ 運動に対する身体の生理学的応答と変化：呼吸・循環系(2) ⑨ 運動に対する身体の生理学的応答と変化：筋系 ⑩ トレーニング強度の設定：実践 ⑪ 身体動作の神経制御 ⑫ 運動と栄養、ウェイトコントロール ⑬ 体力テスト：変化の確認(1) ⑭ 体力テスト：変化の確認(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】 各回のテーマに関連する内容を書籍等で確認しておいてください。 【復習】 講義で取り扱った内容について、書籍等で詳細を確認してください。</p>		
評価方法	受講状況・態度 60%、レポート 40%		
履修条件	なし。ただし、授業で作成する運動プログラムに基づき自分自身で運動を実施できることが望ましい。		
教科書	なし		
参考書	なし		

科目名	身体の科学 Physical Science	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	健康栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	高橋 秀典	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・生理的事象を各器官の役割から体系立てて説明できる。 ・免疫システムと感染症、アレルギー反応の説明ができる。 ・感覚機能、中枢神経系と認知機能の説明ができる。 ・ホルモンの役割と各臓器の関係について説明できる。 ・人体の各部位について健康な状態と問題が生じた場合について、生理学的変化が理解できる。 		
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。]</p> <p>解剖生理学で学んだ内容を礎に、発展的学習を進めます。日常生活における具体的な働きと関連付けた理解を目指します。環境認知と感覚器、風邪・流行性感冒・ワクチン・肺炎と生体制御機能、パンデミックの起きる仕組み、ホメオスタシスと内分泌系、老化現象についてなどを人体の構造と機能を結びつけながら解説します。また最近の医学的トピックについても言及します。【SDGs：3】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 免疫システムと生体恒常性 ② 免疫システムと膠原病、アレルギー ③ 免疫システムと流行性感冒、肺炎 ④ ワクチンの仕組み、パンデミックについて ⑤ 内分泌系と生体恒常性、階層支配とフィードバック ⑥ 内分泌系と各臓器 ⑦ 感覚器官総論 ⑧ 感覚器官(視聴覚など) ⑨ 感覚器官(味覚、皮膚感覚など) ⑩ 日常生活と認知、感覚 ⑪ 再生医療の歴史と応用 ⑫ 遺伝子と性格 ⑬ 老化のしくみ ⑭ 最近の医学生理学のトピック ⑮ 生理学のまとめ ⑯ 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	学修規定による。		
教科書	解剖生理学で使用した教科書		
参考書	なし		

科目名	病理学(医療・福祉領域 選択) Pathology	単位数	1
		必選区分	選択
開講学科	健康栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	前川 洋一	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>受講者が病気についての正しい知識を持ち、またその知識に基づいて思考できるようになることを目的とします。これは、将来の職務に関連する事柄に留まらず、身の回りに氾濫する健康と病気にまつわる情報について適切に判断する能力の獲得を意図しています。この授業を通して、学生が代表的な病気についての基本的な知識を習得し説明できるようになることを到達目標とします。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：医療機関での医師としての実務経験あり。】</p> <p>生命現象を支えているのは「食」です。「食」と「病気」の関わりは深く、「食」は種々の病気の原因や修飾因子となります。この授業ではこの関わりについて「病気」の側面から学びます。「病気」すなわち体の異常を知るには、その基礎となる正常状態の知識が必須です。病気を学ぶ際にも常に正常を意識し、病気がどのような機序で正常から逸脱するのか、どれくらい正常から逸脱しているのかについて考え理解していきましょう。各授業では臓器とその機能ごとに関連する病気を取り上げ学習します。一連の講義を通して、人の体に起こる病気についての知識を習得していきます。この授業は選択科目となります。「食」と「病気」の関わりに興味がある人、「病気」について学びたい人の受講を期待します。【SDGs：3】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 病態病理学を学ぶ基礎的知識・・・加齢・疾患に伴う変化 ② 栄養障害と代謝疾患 ③ 内分泌系疾患 ④ 消化器系疾患 ⑤ 循環器系疾患 ⑥ 腎・尿路系疾患 ⑦ 運動器（骨格系）、皮膚系疾患 ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】各授業で取り上げる疾患に関連した臓器・組織についての解剖学のおよび生理学的知識を再確認しておくこと。</p> <p>【復習】配布した資料をもとに、知識の整理をして理解を深めておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度：40%、最終レポート：60%		
履修条件	学修規程によります。		
教科書	栄養科学イラストレイテッド『臨床医学－疾患の成り立ち（第3版）』/編：田中明ほか/出版：羊土社		
参考書	プリントを配布する。		

科目名	運動科学実験(医療・福祉領域 必修) Experiments in Exercise Science	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科 (2年後期)	科目区分	実験
担当者	講師未定	教員区分	
授業目的 到達目標			
授業概要			
授業計画	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯		
予復習等			
評価方法			
履修条件			
教科書			
参考書			

科目名	食品加工学実習(食環境領域 必修) Practicum of Food Processing and Preservation	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科 (2年後期) [岐阜学関連科目]	科目区分	実習
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することを目的とします。自ら加工食品を製造することによって、加工食品の製法や味の違い、殺菌や保存の仕組み、添加物の効果について考えましょう。</p> <p>食品を加工する利点と問題点を考え、今後の食生活に必要な新しい加工食品を提案することを到達目標とします。</p>		
授業概要	<p>発酵食品、農産加工食品、畜産加工食品、水産加工食品について、代表的な加工食品を原材料から製品まで仕上げます。材料の違いや加工法の違いによる加工食品の種類を理解します。添加物の効果や食品包装材の長所や短所なども考えます。食品を加工する利点と問題点を見つけましょう。</p> <p>【SDGs : 12, 14, 15】</p> <p>【岐阜学関連の授業回 : ②, ⑥】</p>		
授業計画	① 食品製造の注意事項 ② 味噌・ヨーグルトの製造 ③ めん類3種類の製造 ④ 豆腐・蒟蒻の製造 ⑤ ジャム2種類の瓶詰製造 ⑥ みかん缶詰・金柑甘露煮・キムチの製造 ⑦ ソーセージ・蒲鉾・薩摩揚げの製造 ⑧ 米粉ロールパンの製造 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		
予復習等	【予習】 実習書の該当ページを読んでおくこと。 【復習】 課題について調べ、まとめておくこと。		
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	食品加工学実習書を配布する。		
参考書	各々の加工食品関連図書		

科目名	食品衛生学実験 Experiments in Food Hygiene	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年後期）	科目区分	実験
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"> 食品衛生への意識の向上と食品の安全性に対する理解を深めることができる。 実験方法や測定原理を理解し、基本的な実験手法を理解することができる。 得られた実験結果を正確に判定することができる。 実験内容と結果から科学的視点を加えた考察が書けるようになる。 グループでの実験を通じて協調性や問題解決能力、コミュニケーション能力を高める。 		
授業概要	<p>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ります。本実験では、「食品の安全性」の視点からの講義（食品衛生学）で学んだ内容をさらに深めます。微生物関連では、基礎的な実験手法・手技を学びます。手指のATPふき取り検査やスタンプレジ培地を用いた細菌検査、市販食品を用いた一般生菌数・大腸菌群数の測定、顕微鏡による細菌の形態観察を行います。食品関連では、身近な食品の着色料の定性試験および発色剤の定量試験を行います。小テストの実施や実験レポートをまとめることで知識の定着を図ります。</p> <p>【SDGs : 3, 4】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 微生物実験の諸注意、培地の作成、レポートの書き方 ② 手指のATPふき取り検査と細菌検査、家庭における衛生環境調査 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）・水質検査 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 全体のまとめ 		
予復習等	<p>【予習】 テキストの該当箇所を読み、実験の流れや操作をイメージしておくこと。 【復習】 実験内容を理解し、実験レポート・課題を指定期日までに提出すること。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度20%、小テスト30%、実験レポート・課題50%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『食品衛生学実験』安全をささえる衛生検査のポイント/著：岸本満、和泉秀彦編者他/出版：(株)みらい		
参考書	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：岸本満編者他/出版：(株)中山書店		

科目名	食品品質管理論(食環境領域 選択) Theory of Food Quality Control	単位数	1
		必選区分	選択
開講学科	健康栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	前澤 重禮	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>食品の品質を管理するための基礎・基本を学ぶと共に、最新の食情報を知識として習得することを目的とする。到達目標は、日常生活において目にする食品を新しい視点で捉えること、さらに食品の科学的特性と食品流通の関連性を理解できるようになることである。さらに、食に関わる社会の仕組みを意識し、食問題の本質を理解できるようになることも目指す。</p>		
授業概要	<p>食品の品質に関わる重要情報を項目毎にまとめ、毎回の授業タイトルに関して、配布プリント等で内容項目を明示し学生の理解度を向上させる。つまり、毎回の講義内容の全てをまとめた資料および講義で使用するPPT資料を配布する。1回90分の講義を8回設定し、食品の品質管理を多面的に把握できるようにする。毎回配付する資料は一定のフォーマットで記載され、講義終了後も講義内容を完全に振り返ることが出来る構成にする。さらに毎回の講義内容を理解できたかどうかを自己チェックできる練習課題を課して積極的自己学習を誘導する。</p> <p>【SDGs : 1, 2, 3, 5】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品劣化の基礎要因 ② 収穫後青果物の呼吸生理 ③ 生鮮食品の包装技術とその原理 ④ 食品の衛生管理と安全 ⑤ 食品添加物の役割 ⑥ 遺伝子組換え食品の基本 ⑦ 農薬と有機食品 ⑧ 畜産物の品質管理 ⑨ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】 翌週の講義内容に関する予習課題として課し、予習レポートとして提出すること 【復習】 毎回の学習内容に関わる課題を毎回提示するので復習に活用すること</p>		
評価方法	予習レポート内容（10%）と最終回に実施する定期試験の得点（90%）の総計で評価。		
履修条件	なし		
教科書	なし		
参考書	なし		

科目名	食品流通論（食環境領域 選択） Theory of Food Marketing	単位数	1
		必選区分	選択
開講学科	健康栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	多田 幸代	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	食品流通の現状と課題を理解し、生活者・栄養士としての必要な判断力を養うことを目的とする。食品流通の発展（過去と現状）を学ぶことによって、食品流通のみならず食品業界における現状を自ら考察し課題を見出し解決策を考え、その結果を周囲に発信（アウトプット）する力を身につけることを到達目標とする。		
授業概要	【担当者の実務経験：現在、多店舗展開する飲食店を運営する会社の品質管理担当者として業務を実施している。】 実務経験を活かし現場ならではの体験をもとに授業を実施する。 現代は、食品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。食品流通は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みんなで議論する。本授業では、視聴覚教材をも豊富に活用する。また、グループディスカッションを実施する。 【SDGs：12, 14, 15】		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 外食チェーンにおける品質管理の取り組み 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、外食産業の発展 ⑤ 食品表示 ⑥ アレルゲン管理 ⑦ 食品流通で起きた問題 ⑧ 食品流通で起きた問題（グループワーク） ⑨ 食品流通で起きた問題（成果物発表会） ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	【予習】食品流通について、新聞などで最新の現状（問題など）を調査しておくこと。 【復習】疑問に感じたことを調べ理解を深めること。また、自身の考えをまとめること。		
評価方法	授業中の質疑応答70%、授業中に作成する成果物30%		
履修条件	なし。		
教科書	なし。プリントを配布する。		
参考書	『農産物・食品の市場と流通』/日本農業市場学会/出版：筑波書房 授業内で紹介する。 『飲食店の衛生管理』/著：河岸宏和/出版：日本実業出版社 授業内で紹介する。		

科目名	ライフステージ栄養学Ⅱ(医療・福祉領域 選択) Life Stage Nutrition Ⅱ	単位数	1
		必選区分	選択
開講学科	健康栄養学科（2年前期）	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。 ・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。本講義ではライフステージと関係の深い疾患とその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、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	<ol style="list-style-type: none"> ① 呼吸器系疾患 ② 血管・造血管系疾患 ③ 運動器(骨格系)系疾患 ④ 免疫・アレルギー系疾患 ⑤ 感染症 ⑥ がんとターミナルケア ⑦ 周術期の管理 ⑧ クリティカルケア ⑨ 摂食機能障害 ⑩ 障害者に対するケア ⑪ 小児疾患① ⑫ 小児疾患② ⑬ 妊産婦疾患① ⑭ 妊産婦疾患② ⑮ 高齢期疾患 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 疾患別編 第3版』/著：本田佳子ほか/出版：羊土社		
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 『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 『病気がみえるシリーズVol11～15』/出版：メディックメディア		

科目名	栄養管理論 Nutritional Management	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年前期）	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"> 対象者のライフステージや生理的・身体特性を踏まえた上で、多様な場における栄養問題の指摘が客観的にできる。 健康の維持・増進や疾病の発症予防・重症化予防を目的とした栄養管理の概念について理解できる。 様々な分野の事例をもとに、対象特性に応じた栄養ケア・マネジメントについて説明ができる。 		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：小学校等で管理栄養士として業務に従事した経験あり。】</p> <p>栄養管理とは、食を通じて健康維持・増進と疾病の発症・重症化予防、治療、社会復帰や自立に対する支援を行うことです。本講義では、様々な分野の対象特性に応じた支援の注意点を把握し、食事を中心とした栄養管理の目的や方法について理解を深めます。栄養管理に関する基礎的な知識の習得を目指し、対象者や対象集団にとって効果的かつ効率的な支援とは何かを学びます。食物アレルギー対応、在宅介護ケア、災害時の栄養管理など、現代社会で必要とされている栄養管理について具体的に取り上げます。</p> <p>【SDGs：3, 4, 11】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養管理とは ② 栄養ケア・マネジメント（1）栄養ケア・マネジメントの概要 ③ 栄養ケア・マネジメント（2）栄養管理の手順と記録 ④ 教育分野における栄養管理（1）食物アレルギー ⑤ 教育分野における栄養管理（2）思春期やせ・肥満 ⑥ 介護分野における栄養管理（1）高齢者への食支援（低栄養） ⑦ 介護分野における栄養管理（2）障がい者への食支援 ⑧ 地域における栄養管理（1）母子保健指導 ⑨ 地域における栄養管理（2）特定検診・特定保健指導 ⑩ 地域における栄養管理（3）フレイル予防 ⑪ 地域における栄養管理（4）中食・外食を活用した栄養管理 ⑫ 多様な場における栄養管理（1）熱中症 ⑬ 多様な場における栄養管理（2）スポーツ選手への栄養サポート ⑭ 多様な場における栄養管理（3）災害時 ⑮ まとめ ⑯ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】日々の生活の中で、各テーマに関連する話題に興味・関心をもつこと。</p> <p>【復習】配布資料を読み返し、各テーマに関連する話題に対して理解を深めること。</p>		
評価方法	出席状況・受講態度30%、定期試験70%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	なし。資料を配布する。		
参考書	『カレント栄養教育論』／編：杉山みち子他／建帛社 『栄養管理プロセス』／編：木戸康博他／出版：第一出版 『栄養管理の基本』／編：小切間美保他／医歯薬出版		

科目名	栄養管理実習 Practicum of Nutritional Management	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年後期）	科目区分	実習
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"> 対象者及び対象集団のアセスメント課題の抽出、課題解決の優先性を決定し、栄養ケア・マネジメントの立案ができる。 栄養ケア・マネジメントの実施、評価ができる。 栄養カウンセリングの基礎的技法を習得する。 対象特性に応じた栄養管理が実践的に展開できる能力を身につける。 		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：小学校等で管理栄養士として業務に従事した経験あり。】</p> <p>栄養管理論で学んだ基礎的な知識、理論、技法等を基本とし、対象者や対象集団にとって効果的かつ効率的な支援を模擬演習を通して学び、栄養ケア・マネジメントへの理解を深めます。様々なケースや場面に対応する栄養カウンセリングの実習を通して、「傾聴」や「開いた質問・閉じた質問」など基礎的技法の習得を目指します。ライフステージに応じた栄養管理では、テーマをもとにグループディスカッションやデモンストレーションなどの実習を通して主体的に学びます。</p> <p>【SDGs：3, 4, 11】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実習ガイダンス、栄養ケア・マネジメントの基礎 ② 栄養カウンセリングの基礎的技法、食育SATシステムの活用 ③ 防災・災害時の栄養管理 ④ ライフステージに応じた栄養管理（1）母子保健指導・食物アレルギー栄養相談 ⑤ ライフステージに応じた栄養管理（2）思春期・スポーツ栄養補給 ⑥ ライフステージに応じた栄養管理（3）特定保健指導・積極的支援 ⑦ ライフステージに応じた栄養管理（4）地域包括ケアシステム ⑧ まとめ（デモンストレーション） ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】前期「栄養管理論」の関連内容を理解しておくこと。まとめの発表（デモンストレーション）は、事前準備・練習して臨むこと。</p> <p>【復習】レポート（ワークシート）の書き込みを見直し、内容を整理しておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・受講態度30%、レポート（ワークシート）40%、発表（デモンストレーション）30%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	なし。資料を配布する。		
参考書	『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育』／編：武見ゆかり他／出版：南江堂 『栄養管理プロセス』／編：木戸康博他／出版：第一出版		

科目名	臨床栄養学実習 Practicum of Clinical Nutrition	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年前期）〔岐阜学関連科目〕	科目区分	実習
担当者	吉川 亮平	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>・『診療ガイドライン』や『栄養管理プロセス』などを用いて各疾患別の栄養食事療法を実践するための能力を養う。</p> <p>・各疾病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、傷病者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。 また、病院における一般治療食の献立作成を行い、形態調整食や嚥下調整食、各疾患に適した特別治療食などへの献立の展開や調理実習も行う。 臨床の現場において栄養管理を行う上で、明確な答えがあることは少ないと思われることから、本実習を通じて学生自身が考え、議論する能力を培う。 【SDGs：3,4】 【岐阜学関連の授業回：①②④⑦⑩⑬】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 一般治療食(常食)の献立作成 ② 一般治療食(軟食)への献立の展開 ③ 一般治療食(軟食)の調理実習 ④ 特別治療食(塩分コントロール食)への献立の展開 ⑤ 特別治療食(塩分コントロール食)の調理実習 ⑥ 糖尿病患者の栄養管理 ⑦ 特別治療食(エネルギーコントロール食)への献立の展開 ⑧ 特別治療食(エネルギーコントロール食)の調理実習 ⑨ 慢性腎炎患者の栄養管理 ⑩ 特別治療食(脂質コントロール食)への献立の展開 ⑪ 特別治療食(脂質コントロール食)の調理実習 ⑫ 慢性腎不全患者の栄養管理 ⑬ 特別治療食(たんぱく質・エネルギーコントロール食)への献立の展開 ⑭ 特別治療食(たんぱく質・エネルギーコントロール食)の調理実習 ⑮ 臨床栄養学実習Ⅰのまとめ ⑯ 		
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。 【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 臨床栄養学実習』／著：中村丁次ほか／出版：羊土社 『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	必要に応じて、適宜紹介する。		

科目名	栄養指導論実習 Practicum of Nutritional Guidance	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年前期）〔岐阜学関連科目〕	科目区分	実習
担当者	長屋 郁子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>・様々な健康課題やライフステージに応じた栄養指導（支援）の基本を習得する。</p> <p>・アセスメント課題解決の優先性を決定し、栄養教育プログラムの立案、実施、評価ができる。</p> <p>・対象特性に応じた栄養指導（支援）に必要なプレゼンテーション能力や、コミュニケーション能力を高め、対象者の行動変容を支援する力を身につける。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：小学校等で管理栄養士として業務に従事した経験あり。】 本実習では様々な対象特性に応じた栄養指導（支援）を模擬的に想定し実践してみます。個人を対象とした栄養相談では、行動科学の理論をもとに、対象者とコミュニケーションをとりながら支援をすすめる大切さを学びます。集団を対象とした栄養教育では、幼稚園、小学校、社員食堂、高齢者福祉施設等の様々な支援の場を想定して計画立案し、対象者に応じた内容や教材を工夫します。さらにお互いに聞き手となって評価してみることで理解を深めます。実務経験をもとに、多様な場での対象特性を考慮した支援のポイントを解説します。 【SDGs：3,4,11】 【岐阜学関連の授業回：①】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実習ガイダンス・栄養教育の基礎（コミュニケーション、学習形態、教材） ② 個人を対象とした栄養相談（1）アセスメント抽出、優先課題の特定、目標の設定 ③ 個人を対象とした栄養相談（2）計画、教材の作成 ④ 個人を対象とした栄養相談（3）実施、評価 ⑤ ライフステージ・ライフスタイルに応じた集団栄養教育（1）計画書（指導案）の作成 ⑥ ライフステージ・ライフスタイルに応じた集団栄養教育（2）教材の作成 ⑦ ライフステージ・ライフスタイルに応じた集団栄養教育（3）実施（発表） ⑧ ライフステージ・ライフスタイルに応じた集団栄養教育（4）評価 ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】1年後期で学んだ「栄養指導論」の関連内容を理解してくること。発表は、事前準備・練習して臨むこと。 【復習】レポート（ワークシート）の書き込みを見直し、内容を整理しておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・受講態度30%、レポート（ワークシート）40%、発表30%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『カレント栄養教育論』／編：杉山みち子他／建帛社		
参考書	授業の中で適宜紹介する。		

科目名	公衆栄養学概論 Public Health Nutrition	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	健康栄養学科（2年前期）〔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"> ・公衆栄養学の意義・役割について説明できる。 ・国民の健康・栄養・食の現状について理解を深める。 ・日本の栄養政策、健康づくり対策と推移について説明できる。 ・世界における健康・栄養課題について説明できる。 ・地域の公衆栄養活動を知り、食環境整備への理解、関心を深める。 		
授業概要	<p>公衆栄養学は、集団を対象とした公衆栄養活動を伴う分野であり、地域の人々の疾病予防、健康の保持増進、QOLの向上を図ることを目的として、人々の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。近年わが国では、生活習慣病の増加や、少子高齢化などの問題に直面しており、公衆栄養活動で取り組むべき課題は多くあります。さらに国際レベル、生態系の保全など地球レベルでの栄養学の理解も求められています。本講義では、それらを踏まえた公衆栄養活動を実践できる基礎学力と視点を培うことを目指します。健康づくり政策や健康・栄養関連の調査、公衆栄養活動については、岐阜県や岐阜市など身近な地域の事例も取り上げて解説します。</p> <p>【SDGs：1, 2, 3, 4, 5, 11, 12】 【岐阜学関連の授業回：③, ④, ⑧, ⑬, ⑭】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 公衆栄養の概念 ② 公衆栄養活動の歴史 ③ 日本の健康・栄養・食の現状と課題（1）疾病構造・栄養課題の変化、健康寿命 ④ 日本の健康・栄養・食の現状と課題（2）食生活・食環境の変化、食料自給率 ⑤ 諸外国の健康・栄養・食の現状と課題、国際的な栄養行政組織 ⑥ 日本の栄養政策（1）公衆栄養活動と組織 ⑦ 日本の栄養政策（2）健康増進法、食育基本法、栄養士法等関連法規 ⑧ 日本の栄養政策（3）国民健康・栄養調査、岐阜県食生活等実態調査等 ⑨ 栄養疫学 ⑩ 健康づくり対策の推移と展開（1）健康日本21（第2次～第3次） ⑪ 健康づくり対策の推移と展開（2）健康づくりに関する指針、フードガイド ⑫ 公衆栄養活動の展開（1）地域包括ケアシステム ⑬ 公衆栄養活動の展開（2）公衆栄養活動事例 ⑭ 公衆栄養活動の展開（3）地域・職域における食環境整備 ⑮ 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30%、定期試験70%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『ウェルネス公衆栄養学2024年版』／編：前大道教子ほか／出版：医歯薬出版株式会社		
参考書	『2024年版管理栄養士栄養士必携データ・資料集』／編：日本栄養士会／出版：第一出版		

科目名	栄養士実習（医療・福祉領域） Dietitian Training	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	健康栄養学科（2年全期）	科目区分	実習
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"> ・テーマ、対象者に合わせた栄養教育（指導）プログラムが立案できる。 ・目的に応じた教材を作成・選択し、栄養教育（指導）を実施できる。 ・評価の結果を総合的に捉え、栄養教育（指導）プログラムの見直し・改善点を提案できる。 		
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】 栄養と健康、栄養の指導および給食の運営で学修した内容を踏まえて、栄養マネジメントサイクルの実践を行う。 具体的には、テーマ、対象者を設定し、設定に合わせた栄養マネジメント計画の立案、実施（栄養教育）、評価、改善点の提案（PDCAサイクル）を実践し理解する。 医療・福祉領域では、主に病院や福祉施設における栄養管理や栄養教育の計画、実践を行う。</p> <p>【SDGs：3, 4, 12】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション、診療報酬・電子カルテ ② 病院食：食品構成と献立 ③ 病院食：サイクルメニューの作成 ④ 栄養補給法：経管・経静脈栄養法 ⑤ 栄養補給法：経口栄養法（嚥下調整食） ⑥ 栄養管理プロセス：栄養診断 ⑦ 病態別の栄養教育（摂食嚥下障害） ⑧ 病態別の栄養教育（低栄養） ⑨ 病態別の栄養教育（がん） ⑩ 病態別の栄養教育（胃切除術後） ⑪ 病態別の栄養教育（炎症性腸疾患） ⑫ 病態別の栄養教育（在宅高齢者） ⑬ MMeCTEガイダンス ⑭ MMeCTE ⑮ まとめ 		
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。 【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・授業態度30%、実習課題70%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	『栄養科学イラストレイテッド 臨床栄養学実習』／著：中村次ほか／出版：羊土社 『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	必要に応じて、適宜紹介する。		

科目名	栄養士実習（食環境領域） Dietitian Training	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	健康栄養学科（2年全期）	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"> ・テーマ、対象者に合わせた栄養教育（指導）プログラムが立案できる ・目的に応じた教材を作成・選択し、栄養教育（指導）を実施できる ・評価の結果を総合的に捉え、栄養教育（指導）プログラムの見直し・改善点を提案できる 		
授業概要	<p>栄養と健康、栄養の指導および給食の運営で学修した内容を踏まえて、栄養マネジメントサイクルの実践を行う。具体的には、テーマ、対象者を設定し、設定に合わせた栄養マネジメント計画の立案、実施（栄養教育）、評価、改善点の提案（PDCAサイクル）を実践し理解する。食環境領域では、立案した献立を活用した栄養教育の計画、実践を行う。</p> <p>【SDGs：3, 4, 12】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション、【食事計画の立案】テーマ、対象、給与栄養目標量の設定 ② 【食事計画の立案】献立作成・栄養指導教材の作成① ③ 【食事計画の立案】献立作成・栄養指導教材の作成② ④ 【食事計画の立案】献立作成・栄養指導教材の作成③、試作発注 ⑤ 【食事計画の実施】調理実習①（自主献立試作・評価） ⑥ 【食事計画の改善】献立修正・栄養指導教材の作成（修正）、発注 ⑦ 【食事計画の実施】調理実習②（献立実施・検食評価）、栄養教育の実践【2/4班実施】 ⑧ 【食事計画の実施】調理実習②（献立実施・検食評価）、栄養教育の実践【2/4班実施】 ⑨ 【食事計画の改善】検食評価（アンケート分析） ⑩ 【食事計画の改善】献立・栄養指導教材修正案の提案（発表準備） ① ⑪ 【食事計画の改善】献立・栄養指導教材修正案の提案（発表準備） ② ⑫ 【食事計画の改善】献立・栄養指導教材修正案の提案（発表準備） ③ ⑬ MMeCTEガイダンス ⑭ MMeCTE ⑮ まとめ（発表） 		
予復習等	<p>【予習】授業前に必ず該当する科目の教科書、資料等に目を通しておくこと。 【復習】授業のテキストやノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 課題研究に必要な資料を収集し、疑問点については、調べてまとめておくこと。 また実践学習（調理実習）では、当日の作業について反省点・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	なし		
参考書	適宜指示、または配布する。		

科目名	給食管理実習Ⅱ Practicum of Food ServicesⅡ	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	健康栄養学科（2年前期）	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"> ・特定給食施設における給食管理を行うことができる ・栄養士としてのマネジメント技術を修得する ・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>給食管理実習Ⅰに引き続き、給食施設の種類の（事業所、高齢者・介護福祉施設、病院、学校）に応じた目的を明らかにし、特定給食施設での大量調理と食事提供の実際、食事サービスマネジメントを実習を通じて理解する。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】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション、試作献立の決定、試作準備、帳票確認、厨房掃除 ② 試作、試作後の検討、献立見直し、帳票類の作成、栄養指導媒体の作成 ③ 帳票類の作成、栄養指導媒体の作成、大量調理実習シミュレーション ④ 大量調理実践（学生献立1）栄養士班、調理班に分かれて厨房実習を行う ⑤ 大量調理実践（学生献立2）栄養士班、調理班に分かれて厨房実習を行う ⑥ 大量調理実践（学生献立3）栄養士班、調理班に分かれて厨房実習を行う ⑦ 大量調理実践（学生献立4）栄養士班、調理班に分かれて厨房実習を行う ⑧ 実習のまとめ、レポート提出 ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ 		
予復習等	<p>【予習】給食管理、給食管理実習Ⅰ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。 【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	給食管理実習Ⅲ Practicum of Food ServicesⅢ	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	健康栄養学科（2年後期）	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	<p>管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領に「給食業務を行なうために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とし、実施されるものである。</p> <p>実践力を養うために特定給食施設において、給食の意義や目的などをはじめ、給食システム、生産管理、工程管理、食材管理、品質管理、原価管理、衛生管理、施設設備管理、帳票類の管理、人事労務管理、人材教育、危機管理などを理解する。また、多職種連携や地域連携、基本的人権・個人情報保護などについても理解する。</p>		
授業概要	<p>「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務について理解する。</p> <p>専任の管理栄養士の指導のもと1週間（45時間）の校外実習をおこない、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。実習先は、病院、福祉施設、産業給食などの特定給食施設である。</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（校外実習の目的・概要、心構え） ② 事前指導（事前挨拶時、校外実習中の諸注意、実習ノートの書き方、他） ③ 施設別事前指導（栄養士業務、課題研究への取り組み） ④ 校外実習（45時間） ⑤ 事後指導（実習報告会） ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】 授業前に必ず該当する科目の教科書、資料等に目を通しておくこと。</p> <p>【復習】 授業のテキストやノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。</p> <p>課題研究に必要な資料を収集し、疑問点については、調べてまとめておくこと。</p>		
評価方法	<p>校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%</p>		
履修条件	<p>「給食管理実習Ⅰ・Ⅱ」を履修していること。</p> <p>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）。</p>		
教科書	<p>『管理栄養士・栄養士になるための国語表現』/著：田上貞一郎、田中ひさよ/出版：萌文書林 『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）』/出版：同文書院</p>		
参考書	<p>大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）</p>		

科目名	地域実践演習（卒業研究） [健康] Seminar on Regional Activities (Graduation Thesis / Works)	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	健康栄養学科（2年全期）	科目区分	演習
担当者	各担当教員	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>各指導教官の指導のもと、各自で、「食と健康」の領域において、問題・課題を見つけ、その解決に向けて卒業研究を行い、最終的にはその内容を論文としてまとめる。卒業研究をやり遂げることで、将来、栄養士として、科学的根拠に基づいて、自ら考え、計画を立て、行動できる能力を養うことができる。</p>		
授業概要	<p>各指導教官の指導のもと、独自の研究テーマについて研究を行い、卒業論文としてまとめる。具体的には、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、他の学生とのディスカッションや文献等を通して、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く。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、問題解決能力を身につける。</p> <p>【SDGs：3,4】</p>		
授業計画	<p>① 各指導教官の計画に従う。</p> <p>～</p> <p>⑩</p>		
予復習等	<p>【予習】 事前にしっかり準備し、研究を行う。</p> <p>【復習】 データを整理し、分析する。</p>		
評価方法	<p>平常点（研究への取り組み状況）50%、卒業論文の内容等50%</p>		
履修条件	<p>なし。</p>		
教科書	<p>『栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック』/著：西川真理子/出版：化学同人</p>		
参考書	<p>必要に応じて、適宜紹介する。</p>		