

令和5年度 食物栄養学科 専門科目 シラバス

科目名	公衆衛生学 Public Health	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2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"> ・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>[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。] 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 疫学研究の基礎疫 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。 【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	カレント社会環境と健康 公衆衛生学（第2版）/北田善三ほか/建帛社		
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	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（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。 【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。】 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。 【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	生理学Ⅱ	単位数	2
	PhysiologyⅡ	必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2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"> ・生理的事象を各器官の役割を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。 ・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。感覚器や、生体制御機能、中枢神経系、内分泌系などに視点を当て進めます。さらに1年生で学んだ内容の復習も適宜取り入れて、各臓器の働きをより詳しく解説していきます。ある一つの臓器を取り上げるのではなく、各器官の役割、相互作用や、病気になった時の体の反応、外傷をうけたときなどについて詳しく勉強していきます。感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。 【SDGs：3】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 細胞と遺伝子 ② 遺伝子の役割 ③ 血液の働き ④ 免疫防御システムと疾患(膠原病、アレルギーなど) ⑤ 免疫防御システムと疾患(感染症など) ⑥ 中枢神経と運動調節 ⑦ 中枢神経と認知機能 ⑧ 中枢神経の障害 ⑨ 神経伝達物質と感情、性格 ⑩ 内分泌系とホルモン ⑪ 内分泌系と恒常性 ⑫ 感覚器官(目など) ⑬ 感覚器官(耳など) ⑭ 各器官と生活習慣病 ⑮ 生理学のまとめ 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	解剖学、生理学Ⅰで使用した教科書		
参考書	なし		

科目名	解剖生理学実験	単位数	1
	Experiments in Human Anatomy and Physiology	必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	実験
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"> ・人体の構造を立体的に理解できる。 ・人体の器官系の機能を説明できる。 ・人体の様々な機能を測定でき、結果の判定ができる。 ・実習結果をわかりやすく表現でき、考察ができる。 ・機器の測定原理について理解できる。 		
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>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。実際の臨床場面で使用する測定機器も使用します。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。感染症拡大状況によりテーマは少し変わりますのでオリエンテーションのときに詳細は説明します。 【SDGs：3】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 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 脳、腎の働きを理解しよう 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 心電図と自律神経機能 ⑧ 発表会・試験 ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】予習帳による予習。</p> <p>【復習】レポートの作成。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30% レポート40% 試験15%、発表15%		
履修条件	学修規程による。解剖学・生理学Ⅰを履修していることが望ましい。		
教科書	解剖学・生理学Ⅰで使用した教科書		
参考書	なし		

科目名	生化学Ⅱ BiochemistryⅡ	単位数	2
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	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Ⅰ」に引き続き、ヒトのからだを構成している細胞の生命現象について、化学的に理解する。具体的には、生体を構成している成分の構造・性質・役割について理解する。また、栄養素の代謝やエネルギー代謝について体系的に理解する。		
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いかして、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。「生化学Ⅰ」に引き続き、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 グリコーゲン代謝 ② 血糖調節と糖新生 ③ 脂質の構造 ④ 脂質の消化・吸収 ⑤ 脂肪酸の分解（β酸化）とケトン体 ⑥ 脂肪酸合成、コレステロール合成 ⑦ 核酸とは・・・（ヌクレオチド） ⑧ ヌクレオチドの代謝 ⑨ 遺伝子 ⑩ たんぱく質の生合成 ⑪ 遺伝に関するトピックス ⑫ ビタミン（脂溶性・水溶性） ⑬ ホルモン ⑭ 免疫 ⑮ アレルギー 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	老年学 Gerontology	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	松波 美紀	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>【目的】老年期を生きる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という自覚を持つ。</p> <p>【到達目標】①老いを生きる高齢者について理解する。②現在の超高齢社会の様相を統計資料から理解し、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。③認知症を理解し、認知症の人や家族の応援者「認知症サポーター」としての役割を考える。④高齢者におけるエンド・オブ・ライフケアについて理解する。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：病院にて看護師として業務に従事した経験あり。】</p> <p>75歳以上の高齢者と20歳の若者の間には、半世紀以上の年齢差がある。高齢者の信条や価値観、加齢変化を50歳以上の開きがある若者が理解することは容易ではない。未知なる老いではあるが、逃れられない老い、それを知るところに「老年学」の面白さと奥深さがある。本講義を通して、自らがまだ足を踏み入れていないという老いという未知の世界を探索し、想像力のアンテナを張り巡らせ、高齢者について新しい発見を積み重ねてみてほしい。</p> <p>【SDGs：3,10,11】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 老年学 ガイダンス 高齢者とは 未知なる老い、老いのイメージ ② 加齢と老化（身体的・心理的・社会的側面の変化）、老いを生きるということ ③ 高齢社会の統計的輪郭 ④ 保健医療福祉の動向／高齢者の権利擁護とは ⑤ 認知症とは なぜ偏見が生まれたか ⑥ 問題対処の認知症ケアの時代 ⑦ ささまざまな認知症の症状を知る ⑧ 演劇療法に取り組み認知症高齢者を知る ⑨ グループホームで暮らす認知症高齢者を知る ⑩ 認知症本人の語りによって認知症を知る ⑪ 認知症高齢者を抱える家族の思い ⑫ 認知症の早期発見・早期治療／予防 ⑬ 認知症の人やその家族を地域で支えよう 認知症サポーターの役割 ⑭ 高齢者のエンド・オブ・ライフケアとは ⑮ 高齢者の尊厳を守るために、その意思決定への支援 ACPについて考える ⑯ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】各回のテーマに関連したキーワードを新聞・本などで調べておくこと</p> <p>【復習】授業で視聴したDVDや配布資料を読み、疑問に感じたことを調べ、理解を深める</p>		
評価方法	受講態度30%、レポート70%		
履修条件	学修規程による。真摯な受講態度で授業に臨むこと。私語は厳禁とする。		
教科書	なし、プリントを配布する		
参考書	認知症については、認知症サポーター養成講座標準教材『認知症を学び地域で支えよう』を使用する。（講師が取り寄せ配布する）		

科目名	病態病理学	単位数	2
	Pathology and Nutritional Aspects of Diseases	必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（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	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まつわる情報について適切に吟味する能力を身につけることを意味します。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。		
授業概要	【担当の実務経験：医療機関での医師としての実務経験あり。】 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」が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】		
授業計画	<ul 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(1) ③ 栄養障害と代謝疾患(2) ④ 内分泌系疾患 ⑤ 消化器系-消化管疾患(1) ⑥ 消化器系-消化管疾患(2) ⑦ 消化器系-肝・胆・膵疾患 ⑧ 循環器系疾患 ⑨ 腎・尿路系疾患 ⑩ 神経・精神系疾患 ⑪ 呼吸器系疾患 ⑫ 血液系疾患 ⑬ 運動器(骨格系)、皮膚系疾患 ⑭ 免疫・アレルギー系疾患 ⑮ 婦人科疾患 ⑯ 		
予復習等	【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および生理学的知識を再確認しておくこと。 【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。		
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	食品加工学	単位数	2
	Food Processing and Preservation	必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）【開放科目】	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	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、保存方法や保存原理、食品包装や表示について学ぶことを目的とする。食品加工学実習とも関連させて理解を深める。また、岐阜のスローフードについても紹介する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ことを到達目標とする。		
授業概要	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する。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する。さらに、食品包装の目的、包装材料の長所、短所、加工食品に必要な表示内容を学ぶ。これらの学びを通して、持続可能な食環境における加工食品の未来について考える。 【SDGs：12, 14, 15】		
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品加工の目的 ② 微生物利用食品 ③ 発酵調味料 ④ 果物の加工 ⑤ 野菜・イモの加工 ⑥ 畜産加工品 ⑦ 水産加工品 ⑧ 豆類の加工品 ⑨ 食品保存法とその原理Ⅰ（加熱・冷蔵・PH・水分活性） ⑩ 食品保存法とその原理Ⅱ（空気組成・燻煙・燻蒸・電磁波） ⑪ 食品加工技術 ⑫ 容器包装材の特徴 ⑬ 加工食品の表示 ⑭ 嗜好飲料（緑茶、紅茶、コーヒー、ココア） ⑮ 砂糖と塩の種類と違い 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	【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。		
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	食品加工学実習 Practicum of Food Processing and Preservation	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	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、加工食品の製法や食味の違い、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>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 		
予復習等	<p>【予習】実習書の該当ページを読んでおくこと。</p> <p>【復習】課題について調べ、まとめておくこと。</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 Food Hygiene and Safety Science	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	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>1年生後期「食品微生物学」の中で学習した項目も一部復習として取り入れながら、現在の食品の安全性を取り巻く諸問題について深く学びます。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、食品の表示などを取り上げます。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、食品表示法などと関連しながら理解を深めていきます。</p> <p>【SDGs：3, 4】</p>		
授業計画	<ol 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） 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 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	出席状況及び授業態度30%、課題20%、定期試験50%		
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（1年後期で使用した「食品微生物学」と同じ教科書）		
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	食品衛生学実験 Experiments in Food Hygiene	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（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っています。本実験では「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。具体例としてATPふき取り検査やスタンプ培地を用いた細菌検査や市販食品の生菌数・大腸菌群の測定を行います。グラム染色法による微生物の形態観察を行います。理化学実験では、市販食品を用いた合成着色料の定性試験と発色剤の定量試験を行います。実験レポートをまとめ、小テストを行うことにより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 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	出席状況及び授業態度20%、小テスト30%、実験レポート及び課題50%		
履修条件	学修規程による。		
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、和泉彦彦編者他/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 Theory of Food Quality Control	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（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>学生が、食品の品質を管理するための基礎・基本を学ぶと共に、最新の食知識を習得することを目的とし、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。そして、食に関わる社会の仕組みを意識するようになり、食問題の本質を理解できるようになることを目的とする。</p>		
授業概要	<p>食品の品質に関わる諸状況を項目毎にまとめて整理し、毎回の講義タイトルと内容項目を整理して明示することで学生の理解度向上を誘導する。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資料をネット配信するので（予定）、各自で印刷して講義に臨むこと。1回完結型講義を15回組み立て、食品の品質管理を多面的に把握できるようになる。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なっている。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3～5問提示し、積極的自己学習を誘導する。</p> <p>【SDGs：3,9,14,15】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品の品質と加工食品の特性 ② 食品劣化の基礎要因 ③ 食品の衛生管理と安全 ④ 食品と放射線 ⑤ 食に関連する法律 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 食品の規格と非破壊品質評価技術 ⑨ 生鮮食品の包装技術と原理 ⑩ 食品の抗酸化機能と活性酸素 ⑪ 食品添加物の役割 ⑫ 遺伝子組換え食品の基本 ⑬ 農薬と有機食品 ⑭ 畜産物の流通と品質管理 ⑮ 水産物の流通と品質管理 ⑯ 振り返りと筆記試験（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。WEB掲載		
参考書	なし		

科目名	食品流通論 Theory of Food Marketing	単位数	1
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	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、複数の飲食チェーンを運営する会社で品質管理業務に従事している。】 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	① 外食チェーンにおける品質管理の取り組み ② 食品流通で起きた問題 ③ 食品流通（卸売市場、小売） ④ 流通革命（6次産業化、ブランド化） ⑤ 冷凍技術の発展、外食産業の発展 ⑥ 食品表示 ⑦ アレルゲン管理 ⑧ 多種多様な流通の形 ⑨ 食品流通におけるフードロスへの取り組み 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50%、レポート50%		
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	栄養管理論 Nutritional Management	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（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	・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、健康寿命の延伸を目的とした栄養管理について理解を深めることができる。 ・事例・症例をもとに、それぞれに応じた栄養管理について考察、説明ができる。		
授業概要	【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。】 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、対象特性に応じた注意点を把握し、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。毎回異なるテーマをもとに、栄養管理に関する基礎的な知識の習得を目指します。食物アレルギー対応など個々に応じた栄養管理のあり方は、実務経験をもとに講義します。また、食環境整備の推進、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最新の栄養管理について具体的に取り上げます。 【SDGs：3, 4, 11】		
授業計画	① 栄養管理とは ② ライフステージに応じた栄養管理①：食物アレルギー ③ ライフステージに応じた栄養管理②：ロコモ・フレイル予防 ④ ライフステージに応じた栄養管理③：食事介助 ⑤ 多様な場での栄養管理①：特定検診・特定保健指導、食環境整備 ⑥ 多様な場での栄養管理②：食の備えと災害時の食事支援 ⑦ 栄養管理の事例・症例 ⑧ （前半）まとめ （後半）定期試験 ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯		
予復習等	【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。 【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。		
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	なし。資料を配布する。		
参考書	授業内で紹介する。		

科目名	臨床栄養学Ⅱ Clinical Nutrition II	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（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	<p>・『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。</p> <p>・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。</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】 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を行うための基礎を学ぶ。 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などについて学習する。 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。</p> <p>【SDGs：3,4】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 臨床栄養学の基礎 ② チーム医療、在宅医療① ③ チーム医療、在宅医療② ④ 栄養ケアマネジメント ⑤ 栄養アセスメント① ⑥ 栄養アセスメント② ⑦ 栄養アセスメント③ ⑧ 栄養ケア計画のプロセス ⑨ 栄養・食事療法、栄養補給法の方法① ⑩ 栄養・食事療法、栄養補給法の方法② ⑪ 栄養・食事療法、栄養補給法の方法③ ⑫ 薬と栄養・食物の相互作用 ⑬ 栄養ケアの記録 ⑭ 栄養教育の実施 ⑮ モニタリングと再評価、栄養ケアの修正 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。 【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	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		
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	臨床栄養学実習Ⅰ Practicum of Clinical Nutrition I	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	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	<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。</p> <p>【SDGs：3,4】</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 慢性肺炎患者の栄養管理 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40%、レポート40%		
履修条件	なし		
教科書	『栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学実習 第2版』／著：塚原丘美ほか／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	必要に応じて、適宜紹介する。		

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ Practicum of Clinical NutritionⅡ	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	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"> 『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。 各疾患別に栄養管理を行う上で、個人の課題を抽出し、より望ましい食行動を提案することや実際に行動変容の促すためのポイントなどについて考え、実践する能力を養う。 		
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。 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、『栄養スクリーニング』、『栄養評価』、『栄養診断』、『栄養介入』を行うための方法について演習を行う。 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。</p> <p>【SDGs：3,4】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> オリエンテーション① オリエンテーション② 栄養評価1 身体測定、エネルギー消費量① 栄養評価1 身体測定、エネルギー消費量② 栄養評価2 食事摂取量調査① 栄養評価2 食事摂取量調査② 栄養評価3 臨床検査、臨床診査① 栄養評価3 臨床検査、臨床診査② 栄養診断① 栄養診断② 栄養計画1 栄養補給法－経管栄養法① 栄養計画1 栄養補給法－経管栄養法② 栄養計画2 栄養補給法－嚥下障害食① 栄養計画2 栄養補給法－嚥下障害食② 多職種メディカルケアチーム医療教育(MMeCTE) 		
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40%、レポート40%		
履修条件	なし		
教科書	『栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学実習 第2版』／著：塚原丘美ほか／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	必要に応じて、適宜紹介する。		

科目名	栄養指導論実習Ⅱ Practicum of Nutritional GuidanceⅡ	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（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"> 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。 対象者のアセスメントを踏まえ優先課題や目標を設定し、栄養指導を計画・実施・評価・改善できるようにする。 栄養指導の目標を達成するために必要な学習形態や教材の選択ができるようになる。 良好なコミュニケーション（プレゼンテーション）を通じて、対象者の行動変容を支援する力を身につける。 		
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。】 本実習では様々な対象特性に応じた栄養管理や、栄養指導の方法を想定して実践してみます。個別栄養指導では、行動科学の理論やカウンセリングの技法をもとに、対象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場面を想定し、栄養士役として指導を立案し、対象者に応じた内容や教材を工夫します。さらに聞き手（対象者）となって評価してみることで理解を深めます。また、自然に健康になれる持続可能な食環境づくりについて、効果的な取り組みを考えます。実務経験をもとに、多様な場での対象特性を考慮した栄養教育のポイントを解説します。</p> <p>【SDGs：3,4,11】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 実習ガイダンス、食環境整備の実践（1）計画 個別栄養指導の実践（1）カウンセリングの基本技法 個別栄養指導の実践（2）教材作成、評価、見直し・改善 ライフステージ別栄養教育（集団指導）の計画（1）対象特性、問題点の抽出 ライフステージ別栄養教育（集団指導）の計画（2）指導計画、指導案の作成 ライフステージ別栄養教育（集団指導）の計画（3）教材作成、発表リハーサル ライフステージ別栄養教育（集団指導）の実践、評価、見直し・改善（発表） 食環境整備の実践（2）実施、評価、全体のまとめ 		
予復習等	<p>【予習】前期に学習した栄養教育論の関連内容を理解しておくこと。栄養指導の実践にむけて準備・練習しておくこと。 【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）及び提出物（教材）40%、発表30%		
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		

科目名	栄養教育論 Nutritional Education	単位数	2
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（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"> 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目的と意義を説明できる。 個人や集団を対象にした栄養教育マネジメントサイクルを説明できる。 様々なライフステージやライフスタイルに応じた栄養指導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。 		
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。】</p> <p>本講義では、対象特性に応じた栄養教育の基本と活用方法を学びます。1年次の栄養指導論や応用栄養学で学んだ内容の復習も適宜取り入れ、様々な対象者に応じた栄養教育のあり方について理解を深めることを目指します。学校、病院、福祉施設などで実際に行われている事例を取り上げ、各ライフステージ別栄養教育の特徴や課題を解説します。さらに、障がい者やアスリートに対する栄養指導についても取り上げます。</p> <p>【SDGs：3, 4, 5】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 多様な場における栄養教育 妊娠・授乳期の栄養教育の特徴と留意点 妊娠・授乳期の栄養教育の事例 乳幼児期の栄養教育の特徴と留意点 乳幼児期の栄養教育の事例（1）保護者への支援 乳幼児期の栄養教育の事例（2）幼児への支援 学童期・思春期の栄養教育の特徴と留意点 学童期・思春期の栄養教育の事例 成人期（更年期を含む）の栄養教育の特徴と留意点 成人期（更年期を含む）の栄養教育の事例 高齢期の栄養教育の特徴と留意点 高齢期の栄養教育の事例 障がい者の栄養教育 スポーツと栄養教育 職環境の整備、まとめ 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。</p> <p>【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	公衆栄養学概論 Public Health Nutrition	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（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"> 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。 栄養疫学を活用した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>【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。】</p> <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。健康づくり政策や公衆栄養活動などは、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】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 公衆栄養の概念 公衆栄養活動の歴史 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 日本の健康・栄養・食の現状と課題（2）食生活・食環境の変化 日本の栄養政策（1）公衆栄養活動と組織 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 日本の栄養政策（3）国民健康・栄養調査 健康づくり対策の推移と展開（1）健康日本21（第2次） 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 国際栄養の理解（1）諸外国の健康・栄養・食の現状と課題 国際栄養の理解（2）諸外国の健康・栄養政策、栄養にかかわる国際的機関 栄養疫学 公衆栄養活動の展開（1）地域包括ケアシステム 公衆栄養活動の展開（2）地域・職域における食環境整備 まとめ 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。</p> <p>【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	『ウェルネス公衆栄養学2023年版』／編：前大道教子ほか／出版：医歯薬出版株式会社		
参考書	『2023年度版管理栄養士栄養士必修データ・資料集』／編：日本栄養士会／出版：第一出版		

科目名	カウンセリング論 Introduction to Counseling	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	矢澤 久史	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>①学生がカウンセリングの基本を学び、上手な話の聞き方、効果的な質問の仕方、相手に伝わりやすい話し方を身に付け、栄養指導などにおいて実際に役立たせることができるようになる。</p> <p>②高齢者の心理、摂食障害、発達障害、不登校に対する理解を深め、卒業後に施設、病院、学校現場で栄養士として働く際に役立たせることができるようになる。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：大学の学生相談室のカウンセラー及び教育委員会のスクールカウンセラーの経験あり】</p> <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。</p> <p>本講義では、大学の学生相談室や教育委員会でのカウンセラーの経験に基づいて、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具体的にわかりやすく解説していく。</p> <p>さらに、高齢者の心理、摂食障害、発達障害、不登校に対する対応についても解説する。</p> <p>【SDGs：3, 16, 17】</p>		
授業計画	<p>① 話の上手な聴き方（ペア実習あり）</p> <p>② 上手に質問するためには（オープンクエスチョン）（ペア実習あり）</p> <p>③ 上手な話し方とは（早口とゆっくりした口調）（ペア実習あり）</p> <p>④ やる気を出す言葉かけ、やる気をなくす言葉かけ</p> <p>⑤ 受け入れやすい頼み方とは（1メッセージ）</p> <p>⑥ 自分の考え方の特徴を理解しよう（1）（心理検査実習）</p> <p>⑦ 自分の考え方の特徴を理解しよう（2）（心理検査実習）</p> <p>⑧ 見方、考え方を変えるために（リフレーミング）</p> <p>⑨ 赤ちゃんの言葉の発達（DVD視聴あり）</p> <p>⑩ 施設（特に高齢者や認知症）における対応についての理解を深めよう</p> <p>⑪ 摂食障害についての理解を深めよう</p> <p>⑫ 学校現場（特に発達障害）における対応についての理解を深めよう</p> <p>⑬ 学校現場（特に不登校）における対応についての理解を深めよう</p> <p>⑭ コミュニケーションにおける男と女の違いとは（DVD視聴あり）</p> <p>⑮ 来談者中心療法、臨床心理士、公認心理師</p> <p>⑯ 定期試験－記述・論文式（自筆ノート持ち込み可）</p>		
予復習等	<p>【予習】授業終了時に次回のテーマの予告するので、図書館などで調べておくこと</p> <p>【復習】授業内容について関連図書を調べて理解を深めておくこと</p>		
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	なし		
教科書	使用せず		
参考書	各講義で適宜紹介する		

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	食物栄養学科（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	<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	<p>① オリエンテーション（校外実習の目的・概要、心構え）</p> <p>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）</p> <p>③ 施設別事前指導（栄養士業務、課題研究への取り組み）</p> <p>④ 校外実習（45時間）</p> <p>⑤ 事後指導（実習報告会）</p> <p>⑥</p> <p>⑦</p> <p>⑧</p> <p>⑨</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	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%		
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	『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		
参考書			

科目名	卒業研究 [食栄]	単位数	2
	Graduation Thesis/Graduation Works	必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科 (2年全期)	科目区分	演習
担当者	食物栄養学科各教員	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>⑩</p>		
予復習等	<p>【予習】 事前にはしっかり準備し、研究を行う。 【復習】 データを整理し、分析する。</p>		
評価方法	平常点 (研究への取り組み状況) 50%、卒業論文の内容等 50%		
履修条件	なし。		
教科書	『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		
参考書	必要に応じて、適宜紹介する。		