

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）	科目区分	演習
担当者	未定	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標			
授業概要			
授業計画			
予復習等			
評価方法			
履修条件			
教科書			
参考書			

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	松井 卓哉	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・各器官系を植物機能・動物機能として区別することができる。 ・各器官の正常な機能を理解できる。 ・生体内の恒常性を維持する機能を理解できる。 ・各器官系の健康な状態と異常な状態の違いを理解できる。 		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：医科大学で生理学の教育に従事した経験あり。】日常生活を健康に暮らしていくためには、身体的・精神的な恒常性の維持が重要であります。本講義では、身体の恒常性の維持を行う様々な器官系の機能について生理学的・解剖学的な基礎知識を学ぶことができます。さらに恒常性が乱された場合の病態についても学ぶことができます。 【SDGs：3,4】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 細胞と組織 ② 消化器系1：消化管の構成と嚥下・咀嚼・消化管運動 ③ 消化器系2：消化・吸収 ④ 循環器系 ⑤ 呼吸器系 ⑥ 血液系：赤血球、血漿タンパク、止血機能 ⑦ 免疫系 ⑧ 腎・尿路系 ⑨ 骨格系、筋肉系と運動機能 ⑩ 内分泌系1：内分泌概論・視床下部一下垂体ホルモン・消化ホルモン ⑪ 内分泌系2：恒常性を維持するホルモン ⑫ 神経系1：神経細胞・中枢神経 ⑬ 神経系2：末梢神経・自律神経 ⑭ 感覚器系：感覚の特性・種々の感覚 ⑮ 皮膚組織・体温調節 ⑯ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】教科書の次回学習内容範囲を読んでおく。 【復習】授業内で紹介した重要箇所の読み直しを行い、理解と記憶に努める。</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	栄養科学イラストレイテッド・解剖生理学・人体の構造と機能/志村二三夫 他/羊土社		
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、からだを構成している成分について、その構造・性質・役割について理解を深める。		
授業概要	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。 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。 【SDGs：3,4】		
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 人体と代謝 ③ 細胞の構造と機能（細胞内小器官） ④ 生体のエネルギー ⑤ 糖質の構造（鏡像異性体、グリコシド結合） ⑥ 糖質の代謝①（消化と吸収、解糖系、TCA回路、電子伝達系） ⑦ 糖質の代謝②（グリコーゲン代謝、血糖調節と糖新生） ⑧ 脂質の代謝①〔脂肪酸の分解（β酸化）〕 ⑨ 脂質の代謝②（ケトン体、コレステロール合成） ⑩ たんぱく質の構造①（アミノ酸） ⑪ たんぱく質の構造②（たんぱく質） ⑫ たんぱく質の代謝（消化と吸収、尿素サイクル） ⑬ 酵素 ⑭ 核酸の構造と種類（ヌクレオチド） ⑮ 核酸の代謝（遺伝情報とその発現） 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	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	なし		

科目名	身体運動科学 Science of human movement and exercise	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	佐野 真也	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	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。 ・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	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くと、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部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。【SDGs：3】		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① ガイダンス ② 暑熱環境での運動と水分補給 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：筋系 ⑧ 運動に対する身体の生理学的応答と変化：呼吸・循環系(1) ⑨ 運動に対する身体の生理学的応答と変化：呼吸・循環系(2) 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 ウェイトコントロールと栄養 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 		
予復習等	【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。		
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	食品学 Food Science	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（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	<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解説します。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ます。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理解します。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付け、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：②, ③】</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・水分活性 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・中性脂肪・脂肪酸・コレステロール 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 食品中の香気成分 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-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。 【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	食品学実験 Experiments in Food Science	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（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>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について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。今後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ます。自ら実験を通して食品成分の変化を実証することにより食品成分について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-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。 【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5版／著：藤田修三・山田和彦ほか／出版：日医薬出版		
参考書	プリントを配布する。		

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）	科目区分	講義
担当者	伊佐 保香	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全に関わる行政組織および法律について概要が説明できる。 ・食品衛生に関わる要因を理解し、食品の安全性を確保する方法を学び、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。 ・食品の安全性に関する様々な視点から、分析法、評価法について学び、健康危害の要因を予測・考察できるようにする。 		
授業概要	<p>安心・安全な食品を摂取することは、生命維持において必須であり、そのために食品を扱うものが十分な知識を有している必要がある。食品衛生学では、衛生管理の目的、微生物との関わり、食品成分の変質、食品汚染などについて学ぶ。また食品衛生の管理を担う行政や法律について理解し、HACCP制度についても学ぶ。身近に起きる食品衛生にまつわる事件、事故などを紹介し、衛生管理の大切さを修得する。</p> <p>【SDGs：3,4】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品衛生行政と法規 ② 食品の変質（1） ③ 食品の変質（2） ④ 食中毒（1）定義と分類 ⑤ 食中毒（2）自然毒食中毒・化学性食中毒 ⑥ 細菌性食中毒（1） ⑦ 細菌性食中毒（2）、ウイルス性食中毒 ⑧ 食品による感染症、寄生虫症 ⑨ 食品中の汚染物質 ⑩ 食品の器具と容器包装 ⑪ 食品衛生管理 ⑫ 新しい食品の安全性 ⑬ 食品添加物（1） ⑭ 食品添加物（2） ⑮ 食品表示と規格基準 ⑯ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】事前に教科書を読んでおく。 【復習】教科書、配布資料、巻末問題を利用して理解を深める。</p>		
評価方法	出席状況20%、定期試験80%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	『イラスト食品の安全性 第4版』/著：小塚論編他/出版：東京教学社		
参考書	『Visual 栄養学テキスト 食べ物と健康Ⅲ 食品衛生学』編：岸本満/ 出版：中山書店		

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）	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。五大栄養素（たんぱく質・炭水化物・脂質・ビタミン・ミネラル）の消化・吸収とそれらの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>基礎栄養学では食品に含まれる五大栄養素（炭水化物・たんぱく質・脂質・ビタミン・ミネラル）が生体内に入るしくみ（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>他の専門教育科目を学ぶうえで基礎知識を身につけることになるので、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 栄養素とその役割 ③ 生活習慣病 ④ 遺伝子と生活習慣病（遺伝子多型） ⑤ 食欲（摂食行動） ⑥ 栄養素の消化と吸収 ⑦ 炭水化物の栄養① ⑧ 炭水化物の栄養② ⑨ 炭水化物の栄養③ ⑩ 脂質の栄養① ⑪ 脂質の栄養② ⑫ たんぱく質の栄養① ⑬ たんぱく質の栄養② ⑭ たんぱく質の栄養③ ⑮ 生体の水 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。 【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	『イラスト基礎栄養学 第4版』/著：大口健司ほか/出版：東京教学社		
参考書	なし		

科目名	栄養学実験 Experiments in Nutritional Science	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（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	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る力を養い、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	<ol style="list-style-type: none"> 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の影響 ⑦ 牛乳からカゼインの分離・確認実験と栄養 ⑧ 茶系飲料のタンニン量比較と栄養 ⑨ 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】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5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	ライフステージ栄養学Ⅰ Life Stage NutritionⅠ	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	<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・精神的な変化、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 栄養学の基礎 ④ 日本人の食事摂取基準の総論 ⑤ 日本人の食事摂取基準の各論：エネルギー産生栄養素 ⑥ 日本人の食事摂取基準の各論：ビタミン ⑦ 日本人の食事摂取基準の各論：ミネラル ⑧ 成長、発達、加齢 ⑨ 妊娠期、授乳期 ⑩ 新生児期、乳児期 ⑪ 成長期(幼児期、学童期、思春期) ⑫ 成人期 ⑬ 高齢期 ⑭ 運動とスポーツ ⑮ 環境と栄養 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 第3版』／著：栢下淳ほか／出版：羊土社 『日本人の食事摂取基準(2025年版)』／出版：第一出版株式会社		
参考書	『改訂新版 第2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 『第2巻 栄養学の基本』／出版：医歯薬出版株式会社		

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	栄養士必修
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	<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】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>【SDGs：3,4】 【岐阜学関連の授業回：⑩】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 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 		
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。</p> <p>【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 第2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(2025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	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	<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> <p>・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。</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>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。</p> <p>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。</p> <p>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礎を培う。</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	<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	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	『第2巻 栄養学の基本』／出版：医書堂出版株式会社 『第7巻 臨床栄養学』／出版：医書堂出版株式会社 『臨床病態栄養学 第4版』／出版：文光堂		

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）	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"> ・栄養指導の概念及び意義を理解し、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・モデル及びカウンセリングの理論・技法を理解し、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指導・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。多様な場における具体例は、実務経験をもとに紹介します。</p> <p>【SDGs：3, 4】 【岐阜学関連の授業回：⑨, ⑩, ⑫, ⑮】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養教育の概念、食行動の多様性、栄養教育と行動科学 ② 行動科学の理論とモデル(1)刺激-反応理論 など ③ 行動科学の理論とモデル(2)ヘルスビリーフモデル、自己効力感 ④ 行動科学の理論とモデル(3)ソーシャルサポート、トランスセオレティカルモデル ⑤ 行動科学の理論とモデル(4)ナッジ、イノベーション普及理論 など ⑥ 栄養カウンセリング・コミュニケーション ⑦ 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 ⑧ 栄養教育マネジメント(2)実施、評価 ⑨ ライフステージ別の栄養教育の展開(1)妊娠・授乳期 ⑩ ライフステージ別の栄養教育の展開(2)乳児期 ⑪ ライフステージ別の栄養教育の展開(3)幼児期 ⑫ ライフステージ別の栄養教育の展開(4)学童期・思春期 ⑬ ライフステージ別の栄養教育の展開(5)成人期 ⑭ ライフステージ別の栄養教育の展開(6)高齢期 ⑮ ライフスタイルに応じた栄養教育、食環境の整備 ⑯ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】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	『カレント栄養教育 改訂版』／編：桑野稔子他／出版：建帛社		
参考書	『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 『日本人の食事摂取基準(2025年版)』／編：佐々木敏／出版：第一出版株式会社		

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"> ・食文化の概念を理解する。 ・日本の食文化形成と展開を理解する。 ・地域（岐阜県）の特徴ある食文化を理解し、身近な地域の食文化への関心を深める。 ・栄養士が担う栄養教育、食育推進、食文化継承の意義を理解する。 		
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。授業計画⑨～⑭の回はそれぞれのテーマについて従事している外部講師が担当】 栄養教育や食育には、次世代への食文化継承が含まれます。本講義では、日本の自然と社会環境で形成されてきた食文化について、現代までどのように変化してきたのか、諸外国の異文化が日本に与えた影響などを学びます。また、地域の風土と歴史を理解し、年中行事や通過儀礼の食、郷土料理など各地の特徴ある食文化継承の意義を考えます。講義内容の理解を深めるため、岐阜の食育・食文化継承に携わる様々な分野の外部講師から、管理栄養士・栄養士の役割を具体的に学びます。</p> <p>【SDGs：3, 4】 【岐阜学関連の授業回：⑧, ⑨, ⑩, ⑪, ⑫, ⑬, ⑭】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養教育・食育・食文化とは ② 世界の食文化形成と特徴 ③ 日本の食文化形成と変遷 ④ 日本の食文化の特徴(1)食の様式 ⑤ 日本の食文化の特徴(2)日常食、行事食 ⑥ 日本の食文化の特徴(3)地域性、郷土料理 ⑦ 日本の食文化の特徴(4)和食継承、食育基本法、食育推進基本計画 ⑧ 岐阜の食育・食文化(1)岐阜県の食育・食文化の特徴 ⑨ 岐阜の食育・食文化(2)岐阜の伝統食(外部講師①) ⑩ 岐阜の食育・食文化(3)岐阜の食材を活用した商品開発(外部講師②) ⑪ 岐阜の食育・食文化(4)岐阜の食材を活用した外食産業(外部講師③) ⑫ 岐阜の食育・食文化(5)地域における栄養教育・食育(外部講師④) ⑬ 岐阜の食育・食文化(6)地域における栄養教育・食育(外部講師⑤) ⑭ 岐阜の食育・食文化(7)地域における栄養教育・食育(外部講師⑥) ⑮ まとめ 		
予復習等	<p>【予習】本、新聞、インターネットなどで地域の食文化に関することを調べてみること。 【復習】配布資料などを活用し、疑問に感じたことを調べ、理解を深めること。</p>		
評価方法	出席状況及・受講態度20%、レポート課題80%（課題の詳細は初回に説明）		
履修条件	学修規定による		
教科書	なし		
参考書	『日本の食文化「和食」の継承と食育』／編：江原絢子他／出版：アイ・ケイ・コーポレーション『現代食文化論』／編：小川聖子他／出版：建帛社		

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）	科目区分	講義
担当者	柴田 奈緒美	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・調理学で得た知識を、日々の日常で活かすことができるようになる。 ・食品の調理特性を把握し、調理を行う際に応用することができるようになる。 ・調理方法や調理器具の特徴を理解し、調理に応じて適切な調理方法・器具を選択することができるようになる。 ・調理操作に伴う食物の変化について科学的根拠に基づき説明できるようになる。 		
授業概要	<p>ヒトは生きる上で食事をすることが必要不可欠である。食物は、殺菌を目的とした安全性の担保や、消化・吸収を助けることを目的とする調理操作を施すことで品質が変化する。すなわち、調理操作のひとつ、ひとつには何らかの意義がある。本講義では、まず各食材の調理時の現象を把握し、その際の変化を調理科学的な知見に基づき理解すること、家庭や大量調理施設にて実践する際に応用できる知識の習得を目指す。</p> <p>【SDGs：3, 4】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 調理の意義・目的、食生活の概念 ② 食事の分類と献立の立案 ③ 食べ物のおいしさと評価 ④ 非加熱調理とは ⑤ 加熱調理とは ⑥ 調理機器について ⑦ 水について ⑧ 米と小麦の調理 ⑨ 野菜類の調理 ⑩ その他、食物性食品の調理 ⑪ 食肉類、魚介類の調理 ⑫ 卵類、牛乳、乳製品の調理 ⑬ 油脂類の調理 ⑭ ゲル化剤・とろみ剤の調理 ⑮ 嗜好飲料の調理・授業のまとめ 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こと。 【復習】教科書や配布資料を読み直し、理解を深めておくこと。食に関連する新聞・本を読み、知識を深めること。</p>		
評価方法	定期試験90%、出席状況及び授業態度10%		
履修条件	学修規定による		
教科書	健康・栄養系教科書シリーズ10 調理学/著：久木久美子他/出版：化学同人		
参考書	NEW 調理と理論/著：山崎清子他/出版：同文書院。授業初回時に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	栄養士必修
開講学科	健康栄養学科（1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	<p>栄養士として必要な日常食（和・洋・中）を中心とした基礎的な調理を行い、調理学の理論に基づいた調理技術を習得するとともに必要な栄養量に応じた献立作成能力を身につける。</p>		
授業概要	<p>調理学、調理科学の理論をもとに日常食を中心に調理実習を行う。材料の計量、分配、調理、盛り付け、試食、後片付け、掃除という調理の一連の流れを通して食品の特性をふまえた基礎的な調理技術を身につける。実習を通して食品選択、栄養価計算、衛生管理、作業効率、配膳方法、食文化、食環境について学習するだけでなく、協調性やコミュニケーション能力を高める。</p> <p>【SDGs：3, 4, 12】 【岐阜学関連の授業回：②～⑭】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション：実習室の使い方、器具の扱い方、計量方法、栄養価計算① ② 日常食 炊飯、だしのとり方、栄養価計算② ③ 日本料理の調理実習① ④ 日本料理の調理実習② ⑤ 日本料理の調理実習③ ⑥ 西洋料理の調理実習① ⑦ 西洋料理の調理実習② ⑧ 西洋料理の調理実習③ ⑨ 中国料理の調理実習① ⑩ 中国料理の調理実習② ⑪ 中国料理の調理実習③ ⑫ 行事食①正月料理 ⑬ 行事食②クリスマス料理 ⑭ 自主献立 ⑮ 実技試験、まとめ 		
予復習等	<p>毎回作り方を（配布プリント、教科書該当ページ）予習する。 実習後は、実習ノートを作成し、材料、作り方、栄養価等について復習する。 調理技術向上のための練習（切る、皮をむく）をする。</p>		
評価方法	出席状況・実習態度30%、実技試験10%、衛生管理（みだしなみ）10%、提出物50%		
履修条件	学修規程による		
教科書	食べ物と健康、給食の運営「調理学実習」第2版/大谷 貴美子ほか(編)/講談社 調理のためのベーシックデータ 第6版/女子栄養大学調理学研究室（監修）/女子栄養大学出版社 八訂食品成分表2024 ー栄養計算ソフト・電子版付ー/香川明夫（監修）/女子栄養大学出版社		
参考書			

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"> ・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	エスカパベシック『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（2025年版）』：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	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）	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、給与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（P D C A）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（該当箇所を授業中に指示する）し、厨房実習では、担当する作業内容の確認、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	「給食管理」を履修していること。 腸内細菌検査を受けること（検査項目及び検査日は初回の講義で指定する）。		
教科書	『給食の運営管理実習テキスト（第10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（2025年版）』/第一出版 エスカパベシック『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	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	松井 卓哉	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：本学で公衆衛生学の教育に従事した経験あり。】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学びます。【SDGs：3,4】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 公衆衛生学概論と歴史 ② 保健福祉行政 ③ 保健統計・疫学 ④ 健康増進・予防医学 ⑤ 医療制度・地域保健・倫理的問題 ⑥ 母子保健 ⑦ 学校保健 ⑧ 成人保健 ⑨ 高齢保健福祉 ⑩ 産業保健 ⑪ 障害者(児)保健 ⑫ 環境保健 ⑬ 栄養・食品保健 ⑭ 健康危機管理 ⑮ 国際保健 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。 【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	なるほど、なっとく公衆衛生学/中村好一・春山早苗/南山堂		
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。 【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・高齢・地域・刑事司法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用している。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	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 (2年前期)	科目区分	講義
担当者	松井 卓哉	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>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、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	<ol style="list-style-type: none"> ① メンタルヘルスとは(精神医学の不思議) ② 気分障害・統合失調症・錐体外路症状 ③ 不安になる障害・身体症状および関連症候群 ④ 摂食障害・依存・嗜癖 ⑤ 睡眠障害・せん妄 ⑥ パーソナリティ障害 ⑦ 児童・思春期に始まる障害・認知症 ⑧ メンタルヘルスにおける食事・運動・睡眠の役割 ⑨ 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。 【復習】 配布資料の重要箇所を読み直す。</p>		
評価方法	(自科、他科学生ともに) 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	教養としての精神医学/松崎朝樹/KADOKAWA		
参考書	心の病を治す食事・運動・睡眠の整え方/功刀浩/翔泳社		

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 (2年前期)	科目区分	講義
担当者	松井 卓哉	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・女性のからだのしくみを理解する。 ・女性特有の病気・健康問題を理解する。 ・妊娠と出産について理解する。 ・生活・社会における女性の健康を理解する。 ・将来に渡って健康でいられるための予防法を理解する。 		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：解剖生理学の教育に従事した経験あり。】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びます。また、女性特有の病気や感染症、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学びます。</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・女の子が女性になるとき ② 妊娠と出産 ③ 女性の更年期/老年期 ④ ライフサイクルとメンタルヘルス ⑤ 妊娠したときに気をつけたい病気 ⑥ 女性の更年期/老年期の病気 ⑦ 女性のメンタル疾患 ⑧ 女性に多い「がん」 ⑨ 感染症に気をつける ⑩ 性差医療とは何か ⑪ 食事と栄養の健康への影響 ⑫ 女性の賢いお酒の飲み方 ⑬ 喫煙がもたらす影響 ⑭ アンチエイジング ⑮ 女性と職場の医学 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。 【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	ライフサイクルでみる女性の保健と健康(充実した人生をすごしていくために)/小國美也子 他/ミネルヴァ書房		
参考書	イラスト女性と健康「第2版」(大人の女性になるための健康知識)/斎藤麗子他/東京数学社		

科目名	生化学実験 Experiments in Biochemistry	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」で修得した知識を基礎として、生化学実験では、からだが行う消化や酵素の性質などを調べる実験を行い、これらの特性や分析方法について理解を深める。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し、説明できるようになる。</p>		
授業概要	<p>三大栄養素（糖質・脂質・たんぱく質）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、酵素実験では、酵素活性の測定方法を学び、分光光度計の取り扱い方についても学ぶ。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難い生命現象について視覚的に理解する。</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・検量線の作成） ③ 酵素実験Ⅰ〔乳酸脱水素酵素（デヒドロゲナーゼ）の温度依存性・補酵素依存性〕 ④ 酵素実験Ⅱ〔乳酸脱水素酵素（デヒドロゲナーゼ）のpH依存性〕 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 		
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		

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年前期）	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関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。】 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】 【岐阜学関連の授業回：該当なし】</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-消化管疾患 ⑤ 消化器系-肝・胆・膵疾患 ⑥ 循環器系疾患 ⑦ 運動器系疾患 ⑧ 腎・尿路系疾患 		
予復習等	講義では取り上げなかった疾患等について復習しておく。		
評価方法	出席状況・授業態度：40%、最終レポート：60%		
履修条件	なし		
教科書	羊土社 栄養科学イラストレイテッド 臨床医学 疾病の成り立ち 第3版		
参考書			

科目名	解剖生理学実験（医療・福祉領域 必修） Experiments in Human Anatomy and Physiology	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	実験
担当者	松井 卓哉	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。 ・機器の測定結果ならびに原理について理解できる。 		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：医科大学で生理学の教育に従事した経験あり。】日常の活動による身体機能の変化や人体の構造について調べます。グループに分かれオムニバス式で学習します。7種類の実験テーマを準備するのでローテーションで実習を行います。実際の臨床場面で使用する測定機器も使用します。実習テキストを予習してきてください。実験後に実験ノートを提出し実験内容に関連した質問をします。初講に全体のオリエンテーションを実施し実験の心得を説明します。実験内容についても各実験項目毎に説明します。【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 血糖値の変動と内分泌機能 ③ 体温と血圧の変動 ④ 感覚1：体性感覚 ⑤ 感覚2：深部感覚・視覚 ⑥ 感覚3：味覚 ⑦ 組織標本の観察 ⑧ 血液像観察 ⑨ 結果のまとめ・プレゼンテーション 		
予復習等	<p>【予習】実験テキストに沿った解剖生理学の予習。 【復習】実験ノートの作成</p>		
評価方法	出席状況・授業態度(予習課題) 30%、実験ノート・プレゼンテーション70%		
履修条件	学内規定による。解剖生理学を履修していることが望ましい。		
教科書	栄養科学イラストレイテッド・解剖生理学・人体の構造と機能/志村二三夫 他/羊土社		
参考書	なし		

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	健康栄養学科（2年後期）	科目区分	実験
担当者	伊佐 保香	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生検査の意義と目的を理解し説明ができる ・実験方法や測定原理を理解し、微生物試験および理化学試験ができる ・食品の安全性について理解し、衛生管理法の手技を身につけることができる ・実験の結果をまとめ、科学的視点から考察が書けるようになる ・グループワークを通じて、コミュニケーション能力を高める 		
授業概要	<p>食品の品質変化には、生物学的要因、化学的要因、物理的要因がある。このような要因に対して適切な方法で検査する方法・手技を学ぶ。生物学的要因では、微生物の取り扱いやそれらを検出する器具の扱いや方法を学ぶ。空中落下菌や手指の細菌検査、食品中の生菌数の測定など行う。化学的要因・物理的要因では食品の酸度や油脂の酸化について測定を行い、品質劣化について学ぶ。実験の結果はレポートにまとめ、知識の定着を図る。 【SDGs：3,4】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 微生物検査の基本操作、衛生管理法、諸注意 ② 食品中の生菌数の測定 ③ 食品中の生菌数の算出 ④ グラム染色による微生物の形態観察 ⑤ 牛乳の品質検査 ⑥ 油脂の変敗試験 ⑦ 発色剤（亜硝酸ナトリウム）の定量 ⑧ 全体のまとめ 		
予復習等	<p>【予習】配布プリントを読み、該当箇所の実験の流れをイメージする。 【復習】実験内容を理解し、結果等をまとめる。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、実験レポート70%		
履修条件	学修規程による		
教科書	適宜プリントを配布する。		
参考書	『イラスト食品の安全性 第4版』/著：小塚論編他/出版：東京教学社		

科目名	食品加工学（食環境領域 選択）	単位数	1
	Food Processing and Preservation	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	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	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、保存方法について学びます。食品加工学実習とも関連させて進めます。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ことを到達目標とします。		
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。 【SDGs：12, 14, 15】 【岐阜学関連の授業回：②, ③, ④】		
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品加工の目的 ② 発酵食品・アルコール飲料 ③ 発酵食品・発酵調味料 ④ 畜産食品の加工 ⑤ 水産食品の加工 ⑥ 農産食品の加工 ⑦ 食品保存法とその原理 ⑧ 食品加工技術 ⑨ 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	単位数	1
	Practicum of Food Processing and Preservation	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	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、加工技術を学びます。優れた加工食品製造に必要な加工条件、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。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。		
授業概要	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製造体験の中から見つけましょう。 【SDGs：12, 14, 15】 【岐阜学関連の授業回：②, ③】		
授業計画	<ul 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 ソーセージ・蒲鉾・薩摩揚げの製造 ④ ジャム2種類の瓶詰製造 ⑤ 麺類3種類の製造 ⑥ みかん缶詰・キムチの製造 ⑦ 豆腐・蒟蒻の製造 ⑧ 米粉ロールパンの製造 ⑨ 試験-記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
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（2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。到達目標は食品開発への応用や健康への活用について考えます。		
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、理解を深めるため実際の市販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 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、低アレルゲン化食品 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	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	勝野 那嘉子	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	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、最新の食情報を知識として習得することを授業目的とする。到達目標は、学生が、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加工・保存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。		
授業概要	【担当者の実務経験：食品製造企業で品質管理と研究開発業務に従事した経験を有する】 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。 【SDGs：1, 2, 3, 5】		
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品の品質管理とは ② 食品の外観と品質 ③ 食品の味と品質 ④ 食品の香りと品質 ⑤ 食品の食感と品質管理 ⑥ 炭水化物を多く含む食品の品質管理 ⑦ 脂質を多く含む食品の品質管理 ⑧ 実際の品質管理と官能評価 ⑨ 定期試験 		
予復習等	【予習】次の授業の学習内容に関わる内容を毎回提示するので予習に活用すること 【復習】毎回の講義の最後に小テストを実施し、次の授業で解説する		
評価方法	小テスト（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。要約ファイルとPPTファイルを配布		
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：国内外に多店舗展開する飲食企業で品質管理業務を担当している。】 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。 現代の食品は消費者ニーズを起点として生産されており、生産・流通・消費の各段階は相互に深く関わっている。本授業では、食品流通がどのように変化し、多様化してきたのかを実際の事例を用いて学ぶ。また、食品流通の現場で実際に起きた問題を題材に、学生同士でグループワークを行い、課題の整理や改善策について議論する。グループごとに結果をまとめて発表し、食品の安全で安定した供給を実現するための視点を身につける。視聴覚教材も活用しながら、食品流通の現状と今後の方向性について理解を深める。 【SDGs：12, 14, 15】		
授業計画	<ul 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・アレルギー管理 ⑥ 食品流通で起きた問題 ⑦ 食品流通で起きた問題（グループワーク） ⑧ 食品流通で起きた問題（成果物発表会） 		
予復習等	【予習】食品の問題（食中毒・食品回収等）について、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。 ・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	<ul 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	『第2巻 栄養学の基本』/出版：医歯薬出版株式会社 『第7巻 臨床栄養学』/出版：医歯薬出版株式会社 『臨床病態栄養学 第4版』/出版：文光堂		

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	相川 悠貴	教員区分	非常勤講師
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管理について説明ができる。 		
授業概要	<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。</p> <p>【SDGs：3】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養管理とは ② 妊娠期、授乳期の栄養管理とケーススタディ（1） ③ 妊娠期、授乳期の栄養管理とケーススタディ（2） ④ 新生児期、乳児期の栄養管理とケーススタディ ⑤ 幼児期の栄養管理とケーススタディ ⑥ 学童期の栄養管理とケーススタディ ⑦ 思春期の栄養管理とケーススタディ ⑧ 小テストと要点の再確認：栄養管理とは、妊娠期～思春期の栄養管理 ⑨ 成人期の栄養管理とケーススタディ（1） ⑩ 成人期の栄養管理とケーススタディ（2） ⑪ 更年期の栄養管理とケーススタディ ⑫ 高齢期の栄養管理とケーススタディ ⑬ 運動・スポーツ実践者の栄養管理とケーススタディ（1） ⑭ 運動・スポーツ実践者の栄養管理とケーススタディ（2） ⑮ 小テストと要点の再確認：高齢期、運動・スポーツ実践者の栄養管理 ⑯ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】各回に関連する1年次の学習内容の知識を定着させておく。 【復習】授業の内容を復習し、理解を深める。</p>		
評価方法	出席状況10%、小テスト45%、定期試験45%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『四訂 応用栄養学実習 第3版 ケーススタディで学ぶ栄養マネジメント』／編：五関正江 小林三智子／出版：建帛社		
参考書	授業内で紹介する。		

科目名	栄養管理実習 Practicum of Nutritional Management	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	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』や『栄養管理プロセス』、『各種ガイドライン』などを用いて栄養食事療法を実践するための能力を養う。 ・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】</p> <p>本実習では、人の栄養管理を行うための技術や思考の取得を目標とする。栄養管理の国際的な基準である『栄養管理プロセス』を活用する技術を身につけるため、『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。人の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 給食の管理：食品構成と献立 ② 給食の管理：サイクルメニューの作成 ③ 栄養補給法：経管・経静脈栄養法 ④ 栄養補給法：経口栄養法(嚥下調整食) ⑤ 栄養評価：フィジカルアセスメント ⑥ 栄養評価：消費エネルギー量の推定 ⑦ がん患者の栄養管理：症例検討 ⑧ がん患者の栄養管理：献立作成 ⑨ がん患者の栄養管理：指導媒体の作成 ⑩ がん患者の栄養管理：調理実習 ⑪ 在宅高齢者の栄養管理：症例検討 ⑫ 在宅高齢者の栄養管理：献立作成 ⑬ 在宅高齢者の栄養管理：調理実習 ⑭ MMeCTE(多職種メディカルケアチーム医療教育)ガイダンス ⑮ MMeCTE(多職種メディカルケアチーム医療教育) 		
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 第2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(2025年版)』／出版：第一出版株式会社 『第8巻 臨床栄養学実習』／出版：医歯薬出版株式会社		

科目名	臨床栄養学実習 Practicum of Clinical Nutrition	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	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】</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 慢性膵炎患者の栄養管理 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 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 第2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(2025年版)』／出版：第一出版株式会社 『第8巻 臨床栄養学実習』／出版：医歯薬出版株式会社		

科目名	栄養指導論実習 Practicum of Nutritional Guidance	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	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>・対象者の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）を模範的に想定し、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 ライフステージに応じた集団栄養教育（1）課題・目標の設定、プログラム作成 ⑥ ライフステージに応じた集団栄養教育（2）指導案・教材の作成 ⑦ ライフステージに応じた集団栄養教育（3）リハーサル、修正 ⑧ ライフステージに応じた集団栄養教育（4）発表・評価 		
予復習等	<p>【予習】「栄養指導論」や「ライフステージ栄養学Ⅰ」等関連科目で習得した内容を理解してこること。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	『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	『改訂 実践に役立つ栄養指導事例集』／編：井川聡子他／理工図書		

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年後期）	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。 ・地域の健康・栄養問題とそれを取り巻く諸要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価する力を身につける。 ・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。また国際レベル、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を取り上げて具体的に解説します。</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）公衆栄養活動と役割 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 栄養疫学の概要、食事摂取量の測定方法 ⑩ 健康づくり対策の推移と展開（1）健康日本21（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、ガイドライン ⑫ 公衆栄養活動の展開（1）地域包括ケアシステム、特定健診・特定保健指導 ⑬ 公衆栄養活動の展開（2）公衆栄養活動事例、災害時の栄養対策 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】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%、課題20%、定期試験60%		
履修条件	学修規定による		
教科書	『ウエルネス公衆栄養学2026年版』／編：加島浩子他／出版：医歯薬出版株式会社		
参考書	『2026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 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に合わせた栄養教育（指導）プログラムが立案できる。 ・栄養カウンセリングの基礎的技法を習得する。 ・対象特性に応じた教材を作成・選択し、栄養教育（指導）が実施できる。 ・評価の結果を総合的に捉え、プログラムの見直し・改善点を提案できる。 ・地域特性に対応したプログラムの展開を習得する。 		
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。】 「栄養と健康」、「栄養の指導」、「給食の運営」の分野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います。対象特性に応じた栄養マネジメントの立案、実施、評価、改善の一連を通して理解を深め、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主体的に学びます。様々なケースや場面に対応する栄養カウンセリングのロールプレイを通して、基礎的技法の習得を目指します。また、地域の栄養教育の実例として食育SATシステムの活用や、災害等に備えた食支援を体験し理解を深めます。</p> <p>【SDGs：3, 4】 【岐阜学関連の授業回：①, ⑧】</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実習ガイダンス、食育SATシステムを活用した栄養教育 ② 栄養相談の実践（1）栄養カウンセリングの基礎的技法、優先課題抽出、立案 ③ 栄養相談の実践（2）教材作成、実践、評価、見直し、改善 ④ 対象特性に応じた栄養教育（1）対象集団の把握、課題抽出、テーマ設定 ⑤ 対象特性に応じた栄養教育（2）立案、教材作成 ⑥ 対象特性に応じた栄養教育（3）準備リハーサル・修正 ⑦ 対象特性に応じた栄養教育（4）発表・評価 ⑧ 災害等に備えた食支援の実践 		
予復習等	<p>【予習】関連科目の学修内容を理解してこる。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	『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 『ウエルネス公衆栄養学2026年版』／編：加島浩子他／出版：医歯薬出版株式会社		
参考書			

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（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 <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、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（該当箇所は授業中に指示する）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（事前事後の準備含む）30%、提出物30%、定期試験40%		
履修条件	『給食管理実習Ⅰ』を履修していること。 腸内細菌検査を受けること（検査項目及び検査日は初回の講義で指定する）。		
教科書	『給食の運営管理実習テキスト（第10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）』/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：芦川修貳ほか/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） 		
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。 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・Ⅱ』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	大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）		

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	栄養士必修
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	各指導教官の指導のもとで、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。		
授業概要	各指導教官の指導のもとで、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、他の学生との討論や文献などを通して、さまざまな見解があることを学び、それらを踏まえて論文にまとめていく。 【SDGs : 3, 4】		
授業計画	① ～ 各指導教官の計画に従う。 ⑩		
予復習等	【予習】 事前にはっきり準備し、研究を行う。 【復習】 データを整理し、分析する。□		
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。		