

2026

授業概要

(シラバス)

ひとに、地球に、未来の糧を。
学校法人 食糧学院

東京栄養食糧専門学校
TOKYO SHOKURYO DIETITIAN ACADEMY

栄養専門課程 栄養士科

※ この内容で順次授業が実施されますが、一部内容、教科書が変更される場合もあります。

はじめに

～2026 年度 授業概要(シラバス)の発行によせて～

本校は、大正14年に当時の陸軍省、内務省、農林省の肝入りによって設立された「糧友会」を母体として、昭和14年4月20日に創設された日本で2番目の栄養士養成校である「食糧学校」が前身です。

「食糧学校」は、昭和32年「学校法人食糧学院、東京栄養食糧学校」と校名を変更し、昭和51年に専修学校制度が発足するや、最初の認可を受け、「東京栄養食糧専門学校」となりました。

本校は、栄養士科、管理栄養士科(平成15年4月)および健康スイーツ研究科(令和3年4月)の3学科を設置しています。さらに、栄養士科、管理栄養士科においては、栄養教諭養課程を設置し(平成15年4月)栄養教諭の養成も行っています。

授業概要(シラバス)は、各科目の担当教員が1年間、あるいは半年間の授業計画を示したものです。シラバスを読むと授業の概要が理解できるので毎週受講する前に、必ず読みましょう。

シラバスは、担当教員と学生との間に交わされる契約書のようなものです。担当教員はシラバスに従って授業を進める義務があり、学生はシラバスにある注意事項や約束事項を守る責任があります。シラバスを読み、不明な点は担当教員に質問しましょう。

シラバスの構成は、①授業科目名と科目番号 ②年次 ③単位数 ④期間 ⑤授業方法 ⑥担当教員 ⑦授業のテーマ及び到達目標 ⑧授業の概要 ⑨授業計画 ⑩教科書 ⑪資料・参考書 ⑫受講上の注意 ⑬評価方法となっています。

シラバスを読み、科目に興味をもち、予習して授業に臨み、復習すること、それを継続することを、期待し応援しています。

2026年4月

学校法人食糧学院

東京栄養食糧専門学校 校長 渡邊 智子

科目名	①	年次	②	単位数	③	担当 教員	⑥
		期間	④	授業方法	⑤		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

⑦

◆ 授業の概要

⑧

◆ 授業計画

⑨

- ・原則半年で15回の授業を実施します。
- ・対面授業は、1～14回で、15回目はまとめとして、定期試験、実技試験、課題提出、まとめ動画の配信となります。
- ・科目ごとに異なりますので、詳細は担当の先生に確認ください。
- ・最終行に、評価方法を記してあります。（詳細については、担当に確認してください）
- 定期試験：定期試験期間中に筆記試験を実施。
- 実技試験：定期試験期間中に筆記試験を実施。
- 課題提出：14回目の授業時、または定期試験期間中に課題を提出。

◆ 教科書	⑩
◆ 参考書・参考資料等	⑪
◆ 受講上の注意	⑫

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	⑬
--------------------------	---

栄養専門課程 栄養士科(84回生～)授業科目・単位数及び時間数①

基 準				実 施										
授 業 区 分	履修方法		単位数	授 業 科 目	履修 学年	必・選 の別	学則 単位数	履修方法		1年次 時間数	2年次 時間数	No.		
	講義又は 演習	実験又は 実習						講義又は 演習	実験又は 実習					
基 礎 分 野	12	0		基 礎 分 野			13	12	1	240	0			
1)人文科学			1 2 単 位 以 上	心理学	1	必修	2	2	0	30	0	1010		
2)社会科学				社会学	1	必修	2	2	0	30	0	1020		
3)自然科学				化学	1	必修	2	2	0	30	0	1030		
				栄養情報処理演習	1	必修	2	2	0	60	0	1040		
4)外国語				英語	1	必修	2	2	0	30	0	1050		
5)保健体育				健康スポーツ理論	1	必修	2	2	0	30	0	1060		
				健康スポーツ実技	1	必修	1	0	1	30	0	1070		
専門分野	36	14		専門分野			54	38	16	570	720			
1)社会生活と環境	4	4	2 2 単 位 以 上	社会福祉論	1	必修	2	2	0	30		1080		
2)人体の構造と機能	公衆衛生学			1	必修	2	2	0	30		1090			
	解剖生理学			1	必修	4	4	0	60		1100・1110			
	解剖生理学実験			2	必修	1	0	1		45	1120			
	運動生理学			2	必修	2	2	0		30	1130			
	生化学			2	必修	2	2	0		30	1140			
	生化学実験			2	必修	1	0	1		45	1150			
	3)食品と衛生			食品学(食品加工学含)	1	必修	4	4	0	60		1160・1170		
食品学実験(食品加工学実習含)				1	必修	2	0	2	90		1180・1190			
食品衛生学				1	必修	2	2	0	30		1200			
食品衛生学実験				2	必修	1	0	1		45	1210			
4)栄養と健康	8			10	2 8 単 位 以 上	食生活と環境	1	必修	2	2	0	30		1220
						栄養学総論	1	必修	2	2	0	30		1230
		栄養学各論	2			必修	2	2	0	30		1240		
		栄養学実習	1			必修	1	0	1		45	1250		
		臨床栄養学	2			必修	2	2	0		30	1260		
		臨床栄養学実習	2			必修	1	0	1		45	1270		
5)栄養の指導	6	公衆栄養学	2			必修	2	2	0		30	1280		
		栄養指導論総論	1			必修	2	2	0	30		1290		
		栄養指導論各論	2			必修	2	2	0		30	1300		
		栄養指導論実習	2			必修	1	0	1		45	1310		
6)給食の運営	4	給食計画実務論	1			必修	2	2	0	30		1320		
		給食実務実習Ⅰ	2			必修	2	0	2		90	1330		
		給食実務実習Ⅱ(校外実習)	2			必修	2	0	2		90	1340		
		校外実習指導	2	必修	2	2	0		30	1350				
		調理学	1	必修	2	2	0	30		1360				
		基礎調理学実習	1	必修	2	0	2	90		1370・1380				
		応用調理学実習	2	必修	2	0	2		90	1390・1400				
必修科目単位数	62単位以上		必修科目単位数及び時間数				67	50	17	810	720			
											1,530			

栄養専門課程 栄養士科(84回生～)授業科目・単位数及び時間数②

基 準			実 施									
授 業 区 分	履修方法		単位数	授 業 科 目	履修 学年	必・選 の別	学則 単位数	履修方法		1年次 時間数	2年次 時間数	No.
	講義又 は演習	実験又 は実習						講義又 は演習	実験又 は実習			
選択科目				キャリアデザイン講座	1		2	2	0	30	0	1670
				選択必修科目(以下の5系列より1系列選択)								
				(1)健康スポーツ系								
				スポーツ栄養学	2		2	2	0	0	30	1410
				健康管理概論	2		2	2	0	0	30	1420
				ライフステージとスポーツ	2		2	2	0	0	30	1430
				ウエイトコントロール演習	2		1	0	1	0	30	1440
				アスリートの栄養管理実習	2		1	0	1	0	45	1450
				(2)医療・福祉系								
				病理学	2		2	2	0	0	30	1460
				医療・介護福祉概論	2		2	2	0	0	30	1470
				チーム医療概論	2		2	2	0	0	30	1480
				介護福祉演習	2		1	0	1	0	30	1490
				食事介助実習	2		1	0	1	0	45	1500
				(3)こども・食育系								
				こどもの発育・発達学	2		2	2	0	0	30	1510
				食物アレルギー概論	2		2	2	0	0	30	1520
				食育実践論	2		2	2	0	0	30	1530
				デザイン色彩演習	2		1	0	1	0	30	1540
				こどもの食物アレルギー実習	2		1	0	1	0	45	1550
				(4)健康・美容系								
				美容と健康	2		2	2	0	0	30	1560
				中医薬膳論	2		2	2	0	0	30	1570
				サプリメント論	2		2	2	0	0	30	1580
				スキンケア・食品化粧品演習	2		1	0	1	0	30	1590
				インナービューティー調理実習	2		1	0	1	0	45	1600
				(5)食品開発系								
				食品成分機能論	2		2	2	0	0	30	1610
				食品システム論	2		2	2	0	0	30	1620
				フードビジネス論	2		2	2	0	0	30	1630
				メニュー・プランニング演習	2		1	0	1	0	30	1640
				アラカルト食品開発実習	2		1	0	1	0	45	1650
卒業単位数	62		卒業単位数及び時間数			77				1,725		
その他の科目				栄養士実力認定試験演習			4	4	0			1660

科目名	1010 心理学	年次	1	単位数	2	担当 教員	村井 美月
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

自己理解を深めるための心理および人の行動心理を探究するための基礎知識を身に付けることを目標としています。自己と他者のモチベーションを上げ、健康を維持・増進するための「栄養心理学」を学びます。

◆ 授業の概要

栄養士が、栄養教育の場等において様々な人と接して仕事をして行く際に、他者の性格や行動などを理解して仕事を進めることが大切です。また、ストレスと疾患とは関連が深いように、心とストレスとの関係も重要視します。

◆ 授業計画

第1回目：栄養心理学の概念Ⅰ・健康の定義／基盤になる心理学の概念

第2回目：栄養心理学の概念Ⅱ・心理学の領域／心身の健康と心理学

第3回目：食生活と心理学・美味しさの心理／おいしさの要因

第4回目：学習理論と記憶・学習とは／条件づけ／短期・長期記憶

第5回目：発達心理学Ⅰ・胎児～青年期の発達

第6回目：発達心理学Ⅱ・成人期～老年期の発達

第7回目：行動からの人間理解・マズローの欲求階層説／葛藤／防衛機制

第8回目：ストレスと健康Ⅰ・セリエのストレス理論

第9回目：ストレスと健康Ⅱ・心理的ストレスと疾患

第10回目：パーソナリティと健康・パーソナリティと疾病／精神的に健康とは？

第11回目：心理とコミュニケーション・言語・非言語コミュニケーション／アサーションについて

第12回目：生活習慣と健康・学習と習慣の形成／習慣を形成する要素

第13回目：健康教育と心理Ⅰ・ステージ(幼児～高齢期)別の健康教育

第14回目：健康教育と心理Ⅱ・カウンセリングと行動変容ステージモデル／自己効力／動機づけ

第15回目：まとめ(栄養教育の現場で役に立つ心理学について)

定期試験

◆ 教科書	『心理学入門 こころの仕組みを理解する』建帛社(2012)
◆ 参考書・参考資料等	『新版 健康心理学』野口 京子 著 金子書房(2012)
◆ 受講上の注意	Teams 上で課題や試験対策 PDF をアップします。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 70% 課題・出席態度 30%
---------------------------	----------------------

科目名	1020 社会学	年次	1	単位数	2	担当 教員	堂満 一成, 山田 勝久、橋田修、 辻田寛人
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

本科目は、栄養士・管理栄養士が現代社会の変化の中で自ら考え、判断し、行動するための「実践的リテラシー」を身につけることを目的とする。

◆ 授業の概要

生成 AI と共存する社会における情報の読み解き方や活用の考え方、学生・社会人として最低限必要な金融リテラシー、身体・健康・装いを社会的文脈から捉える視点を社会的に学ぶ。さらに、生きる力となる法律についても学ぶ。正解がそのまま通らない現場で、専門職として判断を引き受ける姿勢を養い、社会の変化を自分の生活や将来に結びつけて考える力を育成する。

◆ 授業計画

第 1 回目：オリエンテーションと生成 AI の基礎(堂満)

第 2 回目：生成 AI の実践① AI の「危険度」を検証する：栄養アドバイスの批判的吟味(堂満)

第 3 回目：生成 AI の実践② AI を「有能な助手」にする：業務効率化と画像解析メソッド(堂満)

第 4 回目：生成 AI の実践③ 言葉と文化の壁を超える：多言語対応とグローバル栄養指導(堂満)

第 5 回目：生成 AI の実践④ 心を動かす「視覚化」：AI によるクリエイティブな食育コンテンツ制作(堂満)

第 6 回目：金融リテラシー① 栄養士の観点から見た家計 人体と家計の対比(堂満)

第 7 回目：金融リテラシー② 筋肉質な家計を作るために 貯蓄と投資(自己投資)複利の効果(堂満)

第 8 回目：金融リテラシー③ ライフイベント、家族への投資、住宅を借りるべきか買うべきか(堂満)

第 9 回目：装う① 皮膚と化粧品との関係 1：皮膚の構造と生理：環境からからだを守る最前線(山田)

第 10 回目：装う② 皮膚と化粧品との関係 2：皮膚の恒常性維持に寄与する基礎化粧品の働き(山田)

第 11 回目：装う③ クライアントに信頼される メイクとヘアメイク(橋田)

第 12 回目：装う④ クライアントに信頼される メイクとヘアメイク(橋田)

第 13 回目：法律① 生きる力と法律(辻田)

第 14 回目：法律② 生きる力と法律(辻田)

第 15 回目：まとめ、課題提出

課題提出・発表 等

◆ 教科書	使用しない 毎回レジュメ・資料を配布する。参考書・参考資料は授業中に指示する。
◆ 参考書・参考資料等	
◆ 受講上の注意	本講義(1-8 回)は、PC・スマホの利用が必須です。必ず毎回の授業に持参してください。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	授業内でのミニワークおよび発表(40%)、指示された課題・レポートの提出状況(40%)と、授業へのコミットメントの姿勢(20%)で評価する。
---------------------------	--

科目名	1030 化学	年次	1	単位数	2	担当 教員	河井 義幸
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

栄養士・管理栄養士のコアカリキュラムである「栄養学」や「食品学」を理解するための基礎知識を身につける。身の周りで起こる現象について化学的なものの見方ができるようになることを目標とします。

◆ 授業の概要

私たちの身の周りで見られる物や現象、例えば、「物が燃える」、「食品が多数の成分を含む」、「栄養素が体内で分解される」などは、化学に関する知識を得ることで容易に理解できる。このような知識を得るため、化学の基礎である、原子や分子、化学結合や反応、生体成分などについて説明する。

◆ 授業計画

第1回目:1章 なぜ化学を学ぶのか(栄養を理解するために化学を学ぶ)
 第2回目:2章 原子の構造と結合(原子と元素、原子の構造)
 第3回目:2章 原子の構造と結合(イオン、原子量、分子量)
 第4回目:2章 原子の構造と結合(化学結合)
 第5回目:3章 水の化学(生命活動における水の役割、水の構造と性質)
 第6回目:3章 水の化学(濃度の表し方) 4章 酸と塩基(酸と塩基の定義、酸と塩基の pH、中和)
 第7回目:4章 酸と塩基(中和反応、緩衝作用) 5章 ミネラル(ミネラルとは)
 第8回目:5章 ミネラル(Na, K, K 他)
 第9回目:6章 有機化学の基礎(有機化合物の基本骨格)
 第10回目:6章 有機化学の基礎(有機化合物の化学、官能基)
 第11回目:7章 炭水化物(糖質の種類と特徴)
 第12回目:8章 脂質(脂質と脂肪酸)
 第13回目:9章 アミノ酸とたんぱく質(アミノ酸、ペプチド、たんぱく質の種類と特徴)
 第14回目:三大栄養素のまとめ
 第15回目:まとめ(原子の構造と結合、化学反応、三大栄養素)
 定期試験

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	『食と栄養を学ぶための化学』 有井康博、川畑球一、升井洋至、吉岡泰淳 著 化学同人(2020)、食品学、栄養学、解剖生理学のテキスト
◆ 受講上の注意	Teams 上で課題を出すので対応できるように慣れておくこと。 10～12章の項目については、必要に応じて授業内で解説する。
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 75%、課題・出席態度 25%

科目名	1040 栄養情報処理演習	年次	1	単位数	2	担当 教員	飯塚 由紀子 村井 美月
		期間	半期	授業方法	演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

情報の扱い方を学び、栄養情報などを有効的に見せられるコンテンツ(文書、プレゼン資料等)を企画及び作成・更新出来るようになる。

◆ 授業の概要

情報リテラシーやネット上のモラル、著作権などの関連法規を学習する。

多くの課題作成を通して、ワード、エクセル、パワーポイントの基礎と応用力を身につける。

当該分野の最新情報に触れ、新しい知識の習得、また既存情報との比較、使い分けなどについて考え、栄養士として如何に使用していくかを考える。

◆ 授業計画

第1回目:情報リテラシー 各種関連法規について、生成 AI の取り扱いについて、(講義と課題)

第2回目:文書作成(1): ビジネス文書とは ファイル合成、PDF 化、スマートアートなど

第3回目:文書作成(2): 表(作成と更新、表の解除)、ドロップキャップ、段組み、画像と図形など

第4回目:文書デザイン(1): 効果的な図表の使い方、画像編集(WORD 上での)など

第5回目:文書デザイン(2):ワードアート、蛍光ペンと網掛け、箇条書きと行頭文字など

第6回目:文書デザイン(3): 社員食堂のメニュー作成、アイキャッチ戦略など

第7回目:表計算(1): いろいろなグラフ(作成と更新、見え方の違いについての考察)など

第8回目:表計算(2): 関数とは 加重平均を求める 原価を求める 発注表など

第9回目:表計算(3): 関数を使って栄養計算ソフトを自作してみよう

第10回目:表計算(4):大量調理で使用する帳票を書く(セルで計算する実践課題)

第11回目:プレゼンテーション(1): プレゼンテーションとは何か 対象者別の注意点 WORD との相違点確認

第12回目:プレゼンテーション(2): 料理教室開催案内、ハイパーリンク、アニメーションなど

第13回目:プレゼンテーション(3): 伝えるためのスキルについて考える パワーポイントを使って、プレゼンテーション資料を作成する

第14回目:最新技術に触れる: 動画作成 WEB ページ作成など、時事に合わせた課題を実施

第15回目:授業内容と栄養士の仕事の関連について、考える

課題提出

※授業順序や内容が一部変更になることがあります。

◆ 教科書	『30 時間アカデミック Office2024』 杉本くみ子、大澤栄子、高橋純子、若林雅子著 実教出版(2026)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて紹介する
◆ 受講上の注意	毎回課題が出される演習形式の授業となります

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 0%、課題 80%、出席態度 20%
---------------------------	-------------------------

科目名	1050 英語	年次	1	単位数	2	担当 教員	岩崎 ゆり子
		期間	前期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 グローバルな社会において、英語は基本のコミュニケーションツールとして現在使われています。栄養士として知っておくべき会話表現、料理・食材・栄養学に関する単語を学びます。							
◆ 授業の概要 前期のみの授業です。主な目標は仕事で使える簡単な英会話、レシピなどに記載されている英語を理解する、栄養学の基礎的な用語を学ぶことです。学期の最後に、実技試験として和食のレシピとその栄養、どういう人に食べてほしいか、英語でグループ発表をしてもらいます。							
◆ 授業計画 第1回:Orientation /Greetings introductions オリエンテーション授業の進め方、英語での挨拶 第2回:Answering the phone/clarification Vocabulary 1 簡単な電話応対 聞き取れないときなどの表現 第3回:小テスト1/ Email. Dietary questions Vocabulary 2 英語でのメールの書き方の基本、食事内容の聞き取りをする際の表現 第4回:Frequency, number and amount Vocabulary 3 数や量の表現 第5回:Telling time Vocabulary 4 and review 時間の表現と今までの単語と表現の振り返り 第6回:小テスト2/ Food restrictions/how to give advice 接種できない食品について聞く表現・アドバイスをする際の表現 第7回:nutrients and supplements 栄養素サプリメントの表現 第8回:小テスト3/ グループ発表・プレゼンの仕方 第9回: How to cook 1 料理の作り方に関する表現 1 第10回:How to cook 2 料理の作り方に関する表現 2 第11回:How to cook 3 料理の作り方に関する表現 2 第12回:小テスト4How much is one serving? /Exercise サービング・運動 第13回:Practice by scene シーン別の実践例 第14回:小テスト5 グループ発表用意 第15回:授業のまとめ 英語プレゼンテーション							

◆ 教科書	『はじめてとりくむ臨床栄養英会話』公益社団法人 東京都栄養士会 監修 和田安代 著(2021)
◆ 参考書・参考資料等	参考書・参考資料等 『PRACTICAL ENGLISH FOR DIETITIANS』 Shigeko Ogawa, Atsuko Yamamoto, Laura Nihan, 学健書院(2016), 『English for Everyone Level 1: Beginner, Course Book 』 DK(2016). 『Interchange Level 1 Student's Book with Online Self-Study 』 Jack C. Richards , Jonathan Hull Susan Proctor, Cambridge University Press(2017)
◆ 受講上の注意	教科書には実践で使える会話が提供されています。実践で英語が使えるようにするために授業で学んだ、単語やフレーズは必ず声に出して練習するようにしましょう。定期試験はありませんが、その代わり小テストを実施しますので、必ず復習してください。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	発話課題・5つの小テストの結果・グループ発表で評価。
---------------------------	----------------------------

科目名	健康スポーツ理論	年次	1	単位数	2	担当 教員	木本 丈晴
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

①自己の状況に応じた健康観をイメージできる。②運動の発現に対する各器官系のはたらきを説明できる。
③生活習慣病予防に対する運動の影響を説明できる。④各トレーニング法の目的・特徴を説明できる。

◆ 授業の概要

健康の維持・増進には、「運動」・「栄養」・「休養」という三つの要素のバランスが取れた生活習慣の実践が大切です。本授業では、①健康観について、生活習慣病予防との関連性から解説します。②人体の構造と機能について解説し、健康と運動の関連性について理解を深めます。③各種トレーニング法について学びます。

◆ 授業計画

第1回目：健康とは？様々な健康観について
第2回目：生活習慣病とは？その成因と特徴について
第3回目：フレイルとは？その種類と特徴について
第4回目：健康づくりに関する日本の施策
第5回目：人体の構造と機能(1) 細胞・組織・器官・器官系について
第6回目：人体の構造と機能(2) 運動器系・神経系の構造と機能について
第7回目：人体の構造と機能(3) 循環器系・呼吸器系・消化器系の機能と構造について
第8回目：運動生理学(1) ATP 供給システム、健康関連体力について
第9回目：運動生理学(2) 運動の種類について
第10回目：運動生理学(3) 人体の構造と機能に与える運動の影響について
第11回目：トレーニング法(1) 有酸素性・無酸素性トレーニング、運動処方について
第12回目：トレーニング法(2) 体幹の構造とスタビライゼーションについて
第13回目：トレーニング法(3) エクササイズウォーキング、レジスタンストレーニングについて
第14回目：トレーニング法(4) スロートレーニング、インターバルトレーニングについて
第15回目：まとめ 健康と生活習慣の関係について、ひとのからだと運動の関係について
定期試験

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	トレーニング指導者テキスト理論編・実践編(NPO 法人 日本トレーニング指導者協会編集、大修館書店 授業中に適宜資料を配布する。
◆ 受講上の注意	配布する資料をまとめるファイル(A4)を用意してください。
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80%、課題・授業態度 20%

科目名	1070 健康スポーツ実技	年次	1	単位数	1	担当 教員	木本 文晴
		期間	後期	授業方法	実技		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

(1)得られたデータから問題点を抽出し、新たな目標を設定することができる。(2)目標達成に必要なトレーニングを選択できる。(3)各トレーニングの目的や注意点を理解し実践できる。(4)目的に合った運動習慣を継続実行できる知識とスキルを習得する。

◆ 授業の概要

本授業では、身体組成を対象に、「測定と評価」→「目標の設定と運動プログラムの作成」→「実行」→「再測定と再評価」を行い、運動がからだに与える影響を体感します。授業で行う運動が「実行」に当たり、様々なトレーニングを目的別、部位別に紹介し、実践を通してその目的の理解、方法の習得を目指します。

◆ 授業計画

第1回:オリエンテーション plan → do → checkの考え方、授業実施上の注意について @C

第2回:測定(1) 身体組成測定 @S

第3回:測定(2) 体力測定(握力・上体起こし・閉眼片脚立) @S

第4回:測定(3) サルコペニアテスト、ロコモチェック @S

第5回:測定結果の評価と考察、目標の設定 @C

第6回:3000m(walking or jogging)タイム計測(1)、スタビライゼーション @P

第7回:3000m(walking or jogging)タイム計測(2)、上・下肢のレジスタンストレーニング @P

第8回:3000m(walking or jogging)タイム計測(3)、体幹のレジスタンストレーニング @P

第9回:タイム計測時の運動強度と消費エネルギー量の算出 @C

第10回:エアロビクス、上・下肢のスロートレーニング @S

第11回:エアロビクス、体幹のスロートレーニング @S

第12回:エアロビクス、上・下肢のインターバルトレーニング、身体組成の測定 @S

第13回:エアロビクス、体幹のインターバルトレーニング、身体組成の測定 @S

第14回:身体組成の再評価・考察 @C

第15回:健康の維持・増進を目的とした生活習慣を具体的に組み立てる

課題提出

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	トレーニング指導者テキスト理論編・実践編(NPO 法人 日本トレーニング指導者協会編集、大修館書店) 授業中に適宜資料を配布する。
◆ 受講上の注意	運動が行える服装と靴(屋外用と屋内用)を用意してください。 実技は世田谷公園とスプリングで行います。場所は前週に告知、予定は上記を参照してください(@C;教室、@S;スプリング、@P;世田谷公園)。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	学期末に提出するレポート 70%、出席態度 30%
--------------------------	---------------------------

科目名	1080 社会福祉論	年次	1	単位数	2	担当 教員	渡邊 有子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

少子高齢化、経済格差、人間関係の希薄化などの課題を抱える現代の日本社会において、社会福祉は誰にとっても他人事ではありません。社会福祉への理解と関心を高め、将来の仕事の選択や実践、そして自身の生活に生かせる学びを目指します。

◆ 授業の概要

対人援助者である栄養士にとって、援助する相手の社会的背景を知ることが重要です。社会福祉の理念、子ども、障がい者、高齢者など各分野の現状と課題、福祉現場における実践、他の専門職との連携や協働などを学び、栄養士としての自らのあり方を考えます。

◆ 授業計画

第1回目：社会福祉を学ぶ意義と目的 社会福祉の意味、栄養士が社会福祉を学ぶ意義と目的

第2回目：社会福祉の歴史と理念 社会福祉の歴史、社会福祉を支える理念

第3回目：社会保障Ⅰ 社会保障の全体像

第4回目：社会保障Ⅱ 社会保険制度（年金、医療、介護、労災、雇用保険）

第5回目：公的扶助 貧困の現状、生活保護制度等の支援策

第6回目：高齢者福祉Ⅰ 高齢化の現状、高齢者の生活課題と施策

第7回目：高齢者福祉Ⅱ 介護保険制度、介護保険制度以外の高齢者保健福祉事業

第8回目：児童家庭福祉Ⅰ 児童家庭福祉の理念と法制度、少子化の現状、子ども・子育て支援

第9回目：児童家庭福祉Ⅱ 社会的養護、児童虐待

第10回目：障がい者福祉Ⅰ 障がいの概念、障がい者福祉の基本理念、障がい者の現状

第11回目：障がい者福祉Ⅱ 障がい者福祉の法制度

第12回目：地域福祉 地域福祉の意義と理念、担い手と活動の実際（子ども食堂等）

第13回目：社会福祉の実践 社会福祉の実践の場・専門職・援助の方法

第14回目：社会福祉分野で働く栄養士 社会福祉分野で働く栄養士に期待される役割

第15回目：まとめ 授業で学んだ各項目のポイントを振り返る

定期試験

◆ 教科書	『七訂栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉』岩松珠美、真鍋頭久編 みらい(2025)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布します。
◆ 受講上の注意	受講態度、提出物の状況等を総合的に評価対象とします。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験70% 課題・出席態度30%
--------------------------	--------------------

科目名	1090 公衆衛生学	年次	1	単位数	2	担当 教員	小野 仁志
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

公衆衛生がなぜ重要なのか。その理解を深めるために我が国の現状を把握し、予防医学の進め方についての知識、実際の生活習慣での問題点や対策について、疾病ごと、ライフステージごとに重要性和理解を深める。

◆ 授業の概要

公衆衛生とは、共同社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、寿命を延長し、身体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学・技術である。具体的には、環境保健、疾病予防、健康教育、健康管理、衛生行政、医療制度、社会保障が含まれる。本講義では、公衆衛生学の基盤、環境・社会と健康、人々の健康、および公衆衛生のひろがりを中心に知識を習得し、公衆衛生学の考え方について学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：健康・公衆衛生とは ガイダンス、健康、公衆衛生の概念
第2回目：予防医学 公衆衛生と予防医学 一次予防～三次予防について
第3回目：環境汚染と環境衛生 環境問題とその対策、公害問題について
第4回目：保健統計① 人口動態・人口動態統計について、保健統計の概要
第5回目：保健統計② 平均寿命と平均余命、健康寿命について、その他統計
第6回目：疫学概念と指標 疫学の考え方と疫学指標について
第7回目：疫学研究方法 疫学研究方法の種類とエビデンスについて
第8回目：スクリーニングの意義と精度 スクリーニングの意義と精度判定
第9回目：生活習慣の現状と対策 生活習慣病の定義と現状、健康日本 21 第二次について
第10回目：主要疾患の疫学と予防対策① がん(悪性新生物)、循環器疾患と生活習慣
第11回目：主要疾患の疫学と予防対策② 運動器疾患その他主要な感染症
第12回目：社会保障制度 我が国の衛生行政と現状
第13回目：保健・医療・福祉の制度① 地域保健・母子保健・成人保健・産業保健
第14回目：保健・医療・福祉の制度② 高齢者保健・介護制度・学校保健・国際保健
第15回目：まとめ
定期試験

◆ 教科書	『サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 公衆衛生学・健康管理概論 (2024 年版)』 武山英鷹、伊藤央奈 第一出版(2024)
◆ 参考書・参考資料等	『厚生労働白書 2024』 『国民衛生の動向 2024/2025』
◆ 受講上の注意	評価は、授業中の態度、課題、テストの総合評価とする。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 80% 課題・出席態度 20%
---------------------------	----------------------

科目名	1100 解剖生理学 I	年次	1	単位数	2	担当 教員	中島 裕司
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

テーマ: 栄養のプロとして必要な人体の正常構造と機能について学習する。到達目標: 人体の正常構造と機能について簡単に説明することができる。また、資料を参照しながら疾患の病態生理を理解することができる。

◆ 授業の概要

スライド、配布資料、教科書を用いて各器官系の構造と機能を解説する。授業ごとに練習問題を解き知識の定着をはかる。2 回の小テストを実施する。

◆ 授業計画

第 1 回目: 人体の構成: 細胞、組織、器官
 第 2 回目: 細胞と組織 I: 細胞内器官
 第 3 回目: 細胞と組織 II: 上皮組織、支持結合組織、筋組織、神経組織
 第 4 回目: 運動器系 I: 人体を構成する骨の概要
 第 5 回目: 運動器系 II: 人体を構成する筋の概要
 第 6 回目: 呼吸器系 I: 呼吸器の構造
 第 7 回目: 呼吸器系 II: 呼吸器の機能
 第 8 回目: 呼吸器系 III: ガス交換と酸塩基平衡
 第 9 回目: 循環器系 I: 心臓の構造と機能
 第 10 回目: 循環器系 II: 動脈、静脈、リンパ管
 第 11 回目: 循環器系 III: 循環の調節
 第 12 回目: 消化器系 I: 消化管の構造と機能、消化管ホルモン
 第 13 回目: 消化器系 II: 肝臓、胆のう、膵臓の構造と機能
 第 14 回目: 消化器系 III: 消化吸収の仕組み
 第 15 回目: 前期のまとめ(細胞と組織、運動器系、呼吸器系、循環器系、消化器系のポイント)

定期試験

◆ 教科書	『人体の構造と機能解剖生理学』 河田光博・三木健寿・鷹股亮 編 講談社 (2020)
◆ 参考書・参考資料等	『人体の構造と機能及び疾患の成り立ち』 河田光博・小澤一史・上田陽一 編 講談社(2019)
◆ 受講上の注意	配布資料を使用して授業を進めるが教科書を持参すること。配布資料は前もって Teams に UP するので、教科書などを参考に予習・復習(各 60 分)を行うこと。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 70%、課題・授業貢献度等 30%
---------------------------	------------------------

科目名	1110 解剖生理学Ⅱ	年次	1	単位数	2	担当 教員	中島 裕司
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

テーマ: 栄養のプロとして必要な人体の正常構造と機能について学習する。到達目標: 人体の正常構造と機能について簡単に説明することができる。また、資料を参照しながら疾患の病態生理を理解することができる。

◆ 授業の概要

スライド、配布資料、教科書を用いて各器官系の構造と機能を解説する。授業ごとに練習問題を解き知識の定着をはかる。2 回の小テストを実施する。

◆ 授業計画

第 1 回目: 泌尿器系Ⅰ: 泌尿器系の構造と機能

第 2 回目: 泌尿器系Ⅱ: 尿の生成、排尿と蓄尿

第 3 回目: 神経系Ⅰ: 神経系総論

第 4 回目: 神経系Ⅱ: 中枢神経の構造と機能

第 5 回目: 神経系Ⅲ: 末梢神経の構造と機能

第 6 回目: 感覚器系の構造と機能

第 7 回目: 内分泌系Ⅰ: 内分泌系総論

第 8 回目: 内分泌系Ⅱ: 内分泌器官とホルモンの働き

第 9 回目: 生殖器系Ⅰ: 男性生殖器の構造と機能

第 10 回目: 生殖器系Ⅱ: 女性生殖器の構造と機能、性周期

第 11 回目: 妊娠: 妊娠の成立と胚発生、胎盤、妊娠と母体の変化

第 12 回目: 血液系Ⅰ: 血液の構成と赤血球

第 13 回目: 血液系Ⅱ: 貧血、血液型、凝固系

第 14 回目: 免疫系: 免疫を司る細胞と器官の構造と機能

第 15 回目: 後期のまとめ(泌尿器系、神経系、感覚器系、内分泌系、生殖器系、妊娠と母体の変化、血液系、免疫系のポイント)

定期試験

◆ 教科書	『人体の構造と機能解剖生理学』 河田光博・三木健寿・鷹股亮 編 講談社 (2020)
◆ 参考書・参考資料等	『人体の構造と機能及び疾患の成り立ち』 河田光博・小澤一史・上田陽一 編 講談社(2019)
◆ 受講上の注意	配布資料を使用して授業を進めるが教科書を持参すること。配布資料は前もって Teams に UP するので、教科書などを参考に予習・復習(各 60 分)を行うこと。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 70%、課題・授業貢献度等 30%
---------------------------	------------------------

科目名	1120 解剖生理学実験	年次	2	単位数	1	担当 教員	秋元 誠
		期間	前期	授業方法	実験		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 栄養士の役割は、食を通して人々の健康保持、増進を図ることである。解剖生理学実験では、人体の器官系と構成する器官(臓器)、各器官(臓器)の組織的特徴と機能、生体の恒常性維持の機序(メカニズム)などが説明できることを到達目標とする。							
◆ 授業の概要 1 年次に学んだ解剖生理学の内容を基本として、器官(臓器)の組織標本の顕微鏡観察、人体模型と動物の臓器の観察や生理学的検査などを行う。							
◆ 授業計画 第1回目 実験ガイダンス:注意事項、目的、実験レポートの作成・提出法、文章のまとめ方(演習) 人体の器官系(構成器官と機能、ヒト胸腔・腹腔臓器の観察(スケッチ)) 第2回目 顕微鏡観察実験Ⅰ:光学顕微鏡の取り扱いと操作方法、口腔上皮細胞と染色体の観察 第3回目 顕微鏡観察実験Ⅱ:心筋組織標本観察 トリ心臓の解剖:循環器系の構造と機能 第4回目 顕微鏡観察実験Ⅲ:横紋筋組織標本観察、骨組織標本観察 手羽先の解剖:骨格筋の構造と機能 第5回目 顕微鏡観察実験Ⅳ:肝臓組織標本観察、小腸組織標本観察 第6回目 顕微鏡観察実験Ⅴ:腎臓組織標本観察、ブタ腎臓の観察、 第7回目 顕微鏡観察実験Ⅵ:精巣組織標本観察、卵巣組織標本観察 第8回目 中間試験:第1回～7 回の実験内容に関する筆記試験と実技試験 第9回目 皮膚感覚に関する実験:部位別知覚点分布、空間閾値、重量感覚によるウェーバー法則の実証 第10 回目 視覚に関する実験:盲斑の位置と形状測定、錯視に関する実験(オリジナル錯視図形作成) 第11 回目 味覚に関する実験:味覚と嗅覚の関係、味の変調効果、唾液アミラーゼの作用 第12 回目 血圧に関する実験:血圧の調節機序、血圧の測定方法、体位変換と血圧の変動 第13 回目 肺機能に関する実験:呼吸の調節機序、呼吸数測定、スパイロメーターによる肺機能検査 第14 回目 血液に関する実験:血球(赤血球、白血球、血小板)の顕微鏡観察、白血球の百分比率 第15 回目 まとめ 1～14 回目の総復習 定期試験							
◆ 教科書		『解剖生理学実験テキスト』 鈴木光行 著 アドスリー(2018)					
◆ 参考書・参考資料等		解剖生理学、栄養学、調理学および食品学のテキスト(教科書) ※1 年次の解剖生理学の教科書は、毎回持参すること。 必要に応じて資料を配布する。					
◆ 受講上の注意		初回の実験ガイダンスで説明する注意事項を厳守して授業に臨むこと。 実験レポートや課題などの未提出がある場合、不合格となることがある。					
◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)		実験レポート・課題提出、出席態度:50%、中間試験(実技・筆記):20%、 定期試験 30%					

科目名	1130 運動生理学	年次	2	単位数	2	担当 教員	宮川 達
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

運動に関わる解剖学的基礎およびトレーニングによっておこる生理的適応について理解を深めることを目的とする。

◆ 授業の概要

運動習慣が健康の維持増進、生活習慣病の予防・回復に効果があること、さらに介護予防にも役立つことが明らかにされているが、適切でない手法や環境での運動の実施は、脱水や血圧の異常など、命を危険にさらすリスクがある。本授業では、運動生理学の基礎理論を学ぶだけでなく、学ぶ際の情報の扱い方の注意点などにも触れ、専門家として望ましい意識が持てるように展開していく。

◆ 授業計画

第 1 回目：オリエンテーション、運動生理学とは

第2回目:骨格筋の構造と筋収縮のメカニズム

第3回目:運動時のエネルギー供給機構

第4回目：筋線維の種類と特性

第5回目:筋力発揮における神経系の調節

第6回目：骨格筋の収縮様式、最大筋力発揮の及ぼす要因

第7回目:トレーニングが筋機能に及ぼす効果

第 8 回目：運動に伴う呼吸運動の調節と肺換気

第9回目:肺でのガス交換、血液によるガスの運搬

第 10 回目:心臓の構造と機能、運動に伴う神経系、内分泌系による心臓調節機構

第 11 回目：一過性の運動に伴う循環器系および血管系の応答

第 12 回目:運動と酸素摂取量

第 13 回目:トレーニングが呼吸循環器系機能に及ぼす効果

第 14 回目:運動とエネルギー消費量

第 15 回目:まとめ

定期試験

◆ 教科書	『栄養科学イラストレイテッド運動生理学改訂第2版』 麻美 直美 川中 健太郎 編著 羊土社(2024)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布します。
◆ 受講上の注意	運動生理学の授業に際しては、解剖生理学の内容を理解しておくことが基本となります。 評価は、出席状況、授業の態度、レポート、試験の総合評価とします。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 80%、課題・出席態度 20%
---------------------------	----------------------

飯塚 讓

食糧として摂取した化学物質が人体においてどのように変化を受けて活用されるかについて学び、私たちの生命維持、身体形成、活動などがどのような仕組みで成り立っているかを理解する。

生体成分の種類や特性、個体としての人体がどのような物質で構成されるか、エネルギーとして活用される栄養素の代謝とその重要性について学習する。生体防御機構の基本的知識、アレルギーを例に望ましくない免疫応答もあることを知る。

定期試験

各回の講義ごとに行う授業内課題を提出することが評価の一部となります。課題は配布資料をもとに解ける内容としますが、参考書等を持参してもかまいません。ただし、スマートフォン等を使用したインターネット検索は不可とします。

定期試験 85%、課題・出席態度 15%

科目名	1150 生化学実験	年次	2	単位数	1	担当 教員	秋元 誠
		期間	後期	授業方法	実験		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

生体内の化学反応を触媒する酵素の反応特性、生体成分(たんぱく質、脂質、グルコース)を生化学的手法で分析し、その役割と疾病との関連性を理解し説明することができることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

生化学実験では、机上の知見をより深く理解し、さらに事実の解明を図るために実際に化学反応等を観察することにある。そこで血液、尿、肝臓組織を主体とした生体成分の分析及び血清中の酵素活性の測定を行い、糖質、たんぱく質および脂質の代謝に関与する化学成分が様々な栄養条件で変動することを確認するとともに疾病との係わりも学ぶ。

◆ 授業計画

- 第1回目 実験ガイダンス:注意事項、目的、実験レポートの作成と提出方法など
実験の基本操作:溶液の秤量法による溶液採取と溶液の希釈に関する基礎実験
- 第2回目 緩衝作用に関する実験:リン酸緩衝液、溶液の採取と分取の実技
- 第3回目 酵素に関する基礎実験Ⅰ:検量線作成の基礎実験(最小自乗法による補正とグラフ作成)
- 第4回目 酵素に関する基礎実験Ⅱ:酵素反応速度と反応温度の関係
- 第5回目 酵素に関する基礎実験Ⅲ:酵素反応速度とpHの関係
- 第6回目 酵素に関する基礎実験Ⅳ:酵素反応速度と酵素量および活性化剤の関係
- 第7回目 酵素に関する基礎実験Ⅴ:酵素反応速度と基質量および阻害剤の関係
- 第8回目 中間試験:第1回～8回の実験内容に関する筆記試験と実技試験
- 第9回目 電気泳動実験Ⅰ:血清タンパク質分画と疾患の関連性
- 第10回目 電気泳動実験Ⅱ:血清乳酸脱水素酵素(LDH)アイソザイム分画と疾患の関連性
- 第11回目 電気泳動実験Ⅲ:血清リポタンパク質分画と疾患の関連性
- 第12回目 電気泳動実験Ⅳ:血清コレステロール分画と疾患の関連性
- 第13回目 タンパク質水溶液のpHの変化による影響(タンパク質の等電点)
- 第14回目 尿に関する実験:尿検査試験紙法、尿沈査法
- 第15回目 まとめ 1～14回目の総復習

◆ 教科書	『生化学実験テキスト』 鈴木光行 著 アドスリー(2016)
◆ 参考書・参考資料等	生化学、解剖生理学および栄養学のテキスト(教科書) 必要に応じて資料を配布する。
◆ 受講上の注意	初回の実験ガイダンスで説明する注意事項を厳守して授業に臨むこと。 実験レポートや課題などの未提出がある場合、不合格となることがある。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	実験レポート・課題提出、出席態度:60%、定期試験:40%
--------------------------	-------------------------------

科目名	1160 食品学Ⅰ（食品加工学含）	年次	1	単位数	2	担当 教員	加藤 亮
		期間	前期	授業方法	座学		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品に含まれる各種成分について理解を深め、食品についての理解を深める。また、食品の特性をしっかりと理解し、豊かな食生活を形作ることができる力を養うことを目的とする。

◆ 授業の概要

食品は、人の健康維持・増進に深く関わる機能を示す成分を含むとともに、好ましい物性や味、香りが求められ、これらが十分に満たされることが大切である。本授業では、食品に含まれる種々の成分の特徴と役割を学び、食品が保蔵、加工、調理を経て食物となる過程で起こる成分の変化や、特有の組織構造に由来する感覚特性やその評価方法を学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：「食品の定義」；食品の定義、食生活と歴史的変遷、フードマイレージ、食料自給率について解説
 第2回目：「食品成分表」；食品成分表の活用について解説、食品の機能性について
 第3回目：「水分」；水の特性と構造、食品中の水の存在形態、食品の保存と水分活性、冷凍と水について解説
 第4回目：「炭水化物Ⅰ」；炭水化物の種類・分類と特徴、単糖類・少糖類について解説
 第5回目：「炭水化物Ⅱ」；多糖類（デンプン、その他多糖類）、炭水化物の変化と栄養について解説
 第6回目：「脂質Ⅰ」；脂質の種類と分類について解説
 第7回目：「脂質Ⅱ」；脂質の変化と栄養について解説
 第8回目：「タンパク質Ⅰ」；タンパク質の定義、アミノ酸の基本構造と種類について解説
 第9回目：「タンパク質Ⅱ」；タンパク質の分類と特徴、構造と種類について解説
 第10回目：「タンパク質Ⅲ」；タンパク質の変化と栄養について解説
 第11回目：「無機質」；無機質（ミネラル）の種類と一般的な機能について解説
 第12回目：「ビタミン」；ビタミンとは、種類・分類と特徴について解説
 第13回目：「嗜好性成分」；嗜好性成分（色素成分、呈味成分、香気成分）の種類と特徴について解説
 第14回目：「食品の物性」；コロイド、レオロジーとテクスチャー、食品の物性について解説
 第15回目：1～14回目の総復習
 定期試験 筆記試験の実施

◆ 教科書	『栄養科学シリーズ NEXT 食べ物と健康、食品衛生 食品学総論 第4版』 辻英明、海老原清、渡邊浩幸、竹内弘幸編、講談社サイエンティフィク (2021年) 『これだけは知っておきたい！「食品成分表」と「栄養計算」のきほん』 渡 邊智子、講談社(2023)
◆ 参考書・参考資料等	『八訂 食品成分表 2025』香川明夫 監修 女子栄養大学出版部(2025)
◆ 受講上の注意	「化学」、「生化学」、「食品学実験Ⅰ」、「調理学」と関連付けて学ぶこと。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験：80%、課題・出席態度：20%
--------------------------	----------------------

科目名	1170 食品学Ⅱ（食品加工学含）	年次	1	単位数	2	担当 教員	加藤 亮
		期間	半期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 各食品の特性や加工適正、調理への利用方法などを理解する。また、食品の特質をしっかりと理解し、豊かな食生活を形作ることができ、食品の好ましい活用方法を理解できることを目的とする。							
◆ 授業の概要 食品の種類は多数に及びその特徴や加工適正は種々で異なる。本授業では、多様な食品を分類、整理し、それぞれの食品群の一般的な特徴や特性について学ぶ。また、個々の食品の特性や加工適正、調理特性について学ぶことによって、食品の活用方法について理解を深める。							
◆ 授業計画 第1回目：「穀類Ⅰ」；穀類の種類・分類、特徴、成分について解説 第2回目：「穀類Ⅱ」穀類の利用方法、加工品について解説 第3回目：「イモ類」；イモ類の種類、分類、特徴、成分、利用、加工品について解説 第4回目：「豆類」；豆類の種類、分類、特徴、成分、利用、加工品について解説 第5回目：「種実類」；種実類の種類、分類、特徴、成分、利用、加工品について解説 第6回目：「野菜類Ⅰ」；野菜類の概要・分類、葉菜類・茎菜類・根菜類の特徴、成分について解説 第7回目：「野菜類Ⅱ」；果菜類、花菜類：特徴、成分。種実類の分類・特徴、成分、利用について解説 第8回目：「果実類」；果実類の分類、特徴 成分特性について解説 第9回目：「キノコ類・藻類」；キノコ類の概要・特徴。藻類の分類、成分、主な藻類の特徴について解説 第10回目：「乳類」；乳の性状・成分、飲用乳の規格、各種乳製品について解説 第11回目：「卵類」；鶏卵の構造・成分特性・調理加工特性、鮮度判定、鶏卵の加工品について解説 第12回目：「肉類」；主な家畜の種類と特徴・利用・加工、食肉への変化について解説 第13回目：「魚介類」；魚介肉の組織・成分、鮮度判定、調理特性、主な魚介類の特徴・加工品について解説 第14回目：「嗜好材料品・調味料など」；油脂類、嗜好材料食品（甘味料、塩味料、調味料、香辛料）、嗜好飲料、発酵食品について解説 第15回目：1～14回目の総復習 定期試験 筆記試験の実施							

◆ 教科書	『新編 標準食品学各論【食品学Ⅱ】』 高橋幸資 編 医歯薬出版(2023)
◆ 参考書・参考資料等	『八訂 食品成分表 2026』香川明夫 監修 女子栄養大学出版部(2026) 『これだけは知っておきたい！「食品成分表」と「栄養計算」のきほん』 渡邊智子、講談社(2023)
◆ 受講上の注意	「化学」、「生化学」、「食品学Ⅰ」、「食品学実験Ⅰ・Ⅱ」、「調理学」などに関連付けて学ぶこと。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験：80%、課題・出席態度：20%
--------------------------	----------------------

科目名	1180 食品学実験 I	年次	1	単位数	1	担当 教員	山辺 重雄 三上 由美子
		期間	前期	授業方法	実験		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品に含まれる各種成分の特徴、性質を学び、食品の栄養特性や嗜好特性、さらには生体調節機能特性を理解する。また、報告書(レポート)を書くことにより、食べ物と健康との関わりをより深く考察できる能力を養う。

◆ 授業の概要

食品に含まれる成分には水分をはじめ、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質などの栄養成分と色素や味、ならびに香りなどの嗜好的性質に関する成分、さらには生体調節機能を持つ成分がある。実験を通して、食品成分の科学的知識を豊かにする。

◆ 授業計画

- 第 1 回目 ガイダンスの後、ガラス管の曲げ、引き伸ばし等を行いガラスの種類や性質を 理解する併せて、ガラス器具類の洗浄方法を実習する
- 第 2 回目 天然色素(アントシアニン、フラボノイド、クロロフィル、ミオグロビン)の酸や塩基、熱、金属イオン等に対する安定性を確認する
- 第 3 回目 甲殻類や海苔の加熱による色の変化や褐変反応(酵素的褐変反応と非酵素的褐変反応)について理解する
- 第 4 回目 pH の意味と測定方法を学び、各種食品の pH に関与する成分について理解する
- 第 5 回目 緩衝作用を理解するとともにたんぱく質やアミノ酸にも緩衝作用があることを理解する
- 第 6 回目 食酢や果汁などの有機酸を測定し、有機酸の種類・働きを理解する
- 第 7 回目 保存条件の異なる牛乳中の有機酸を測定し、鮮度と有機酸量との関係について理解する
- 第 8 回目 モール法で味噌、醤油、ソース中の塩化ナトリウムの測定を行い、発酵食品中の塩化ナトリウムの働きについて理解する
- 第 9 回目 大根、コンニャクを塩化ナトリウム溶液で煮沸し、塩化ナトリウムの経時的浸透度を食塩試験紙とモール法で評価する
- 第 10 回目 米粒の経時的吸水率を求め、米粒の吸水性を理解する
- 第 11 回目 デンプン粒子の糊化状態を顕微鏡観察し、デンプンを糊化する意義について理解する
- 第 12 回目 炭水化物について定性実験(呈色反応、還元反応)を実施し、炭水化物の化学的性質を理解する
- 第 13 回目 ショ糖とデンプンを酸により加水分解し、構造上の特徴を理解する油脂の劣化判定試験を行い、油脂の脂肪酸組成と劣化について理解する
- 第 14 回目 油脂のケン化、融点の測定などを行い油脂の構造上の特徴ならびにステロール類やゴマ油について理解する
- 第 15 回目:1～14 回の総復習
- 定期試験

◆ 教科書	『基礎からの食品実験』山辺重雄 高橋幸資 編 幸書房(2025) 『食品学実験報告書』山辺重雄 高橋幸資 編 安藤印刷(2023) 『新ポケット食品・調理実験辞典』高橋幸資 山辺重雄 編 幸書房(2021)
◆ 参考書・参考資料等	『八訂 食品成分表 2025』香川明夫 監修 女子栄養大学出版部(2025) 配付プリント 食品学 I・II で使用している教科書、参考資料
◆ 受講上の注意	授業(実験)には積極的な姿勢で興味を持って臨んでください。 実験終了後報告書(レポート)を作成し、翌週(又は次回)の授業前に提出すること。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験:60% 課題・出席態度等:40%
---------------------------	-----------------------

科目名	1190 食品学実験Ⅱ (食品加工学実習含)	年次	1	単位数	1	担当 教員	山辺 重雄 三上 由美子
		期間	後期	授業方法	実験 実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標
食品に含まれる各種成分の特徴、性質を学び、食品の栄養特性や嗜好特性、さらには生体調節機能特性を理解する。また、報告書(レポート)を書くことにより、食べ物と健康との関わりをより深く考察できる能力を養う。

◆ 授業の概要
前半 7 回は食品学実験Ⅰと同様に食品の三つの機能に関する実験を行い、後半 7 回は実験や講義で得た知識を基に、食品素材のもつ特性の有効的な利用方法などについて実習(食品の加工)を通して学ぶ。

◆ 授業計画
◆ 授業計画

第 1 回目 タンパク質・アミノ酸について定性実験(呈色反応、沈殿反応など)やアレルギーの検出を実施し、タンパク質の化学的・物理的性質を理解する

第 2.3.4 回目 食品の一般分析:食品に含まれる一般成分(水分、タンパク質、脂質、灰分、炭水化物)の定量と灰分中に含まれる鉄、リン、カルシウム、塩素の確認実験を行い、食品成分表に記載されている一般成分について理解する

第 5 回目 チアミン(VB1)、リボフラビン(VB2)、アスコルビン酸(V.C)の化学的性質(安定性)について理解する

第 6 回目 インドフェノール法による果汁中のアスコルビン酸の測定
大根の煮沸処理によるアスコルビン酸量の経時的変化の測定

第 7 回目 デンプン溶液を用いデンプン分解酵素の働きやカゼイン溶液を用いタンパク分解酵素の働きを理解する

第 8 回目 果実の加工:ジャムの製造を通し、ゼリー化の性質を理解する

第 9 回目 小麦粉の加工Ⅰ:発酵パンの製造を通し、発酵の原理を理解する

第 10 回目 小麦粉の加工Ⅱ:麺類の製造を通し、グルテンの性質を理解する

第 11 回目 大豆の加工:豆腐を製造することで、大豆タンパク質の性質を理解する

第 12 回目 乳類の加工:チーズやバター製造を通し、乳タンパク質及び乳乳化を理解する

第 13 回目 肉の加工:ソーセージの製造を通じ、食肉タンパク質を理解する

第 14 回目 魚肉の加工:魚肉練り製品を製造することで、魚肉タンパク質を理解する

第 15 回目 1～14 回の総復習

定期試験定期試験

科目名	1200 食品衛生学	年次	1	単位数	2	担当 教員	柴田 邦子
		期間	後期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標							
食品は生命を維持し、健康を保つために不可欠であるが、食品を介して健康障害が発生することも少なくない。この授業では、食品に起因する健康障害の発生要因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、食品の安全と安心を確保するための知識を身に付ける。							
◆ 授業の概要							
食品はヒトの生命を維持し、健康の保持、増進に欠かせないものであるが、ときには健康障害を引き起こし、生命を脅かす原因となることも少なくない。食品衛生の目的は食品による健康障害の発生を防止し、公衆衛生の向上と増進に寄与することである。このように、食品衛生とは単に食品の取り扱いのことだけではなく、食を取り巻くすべての環境についての衛生的な配慮が必要であり、また具体的な対策を実施するためには、幅広い知識と技術が要求される。							
食品衛生の意義と衛生行政の現状および将来の方向性を理解するため、食品衛生の定義、食品衛生行政の機構、飲食に伴う危害や HACCP システムなどについて学習する。さらに、食品と微生物の関わり合い、特に最近の食中毒の現状と問題点、食品中の微生物、食品微生物の由来、食品の製造加工、保存、流通过程における微生物との関係、食品の変質、食品衛生対策および最近の知見について理解する。また、有害化学物質(ダイオキシン類、残留農薬、動物用医薬品など)による食品汚染や食品添加物について学ぶ。							
◆ 授業計画							
第 1 回目:食品の安全・食品衛生 食品の安全・食品衛生とは、衛生法規(食品衛生法、食品安全基本法)など							
第 2 回目:食品と微生物 食品に関わる微生物の特徴							
第 3 回目:食品の変質 食品の腐敗、油脂酸敗、食品の変質防止法(冷蔵・冷凍・チルド法、加熱殺菌 滅菌法、乾燥・脱水法など)							
第 4 回目:食中毒Ⅰ 定義、分類、発生状況、現状と問題点							
第 5 回目:食中毒Ⅱ 細菌性食中毒 1 感染型食中毒①(サルモネラ、腸炎ビブリオなど)							
第 6 回目:食中毒Ⅲ 細菌性食中毒 2 感染型食中毒②(カンピロバクター、ウエルシュ菌など)							
第 7 回目:食中毒Ⅳ 細菌性食中毒 3 毒素型食中毒(黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など)							
第 8 回目:食中毒Ⅴ ウイルス性食中毒(ノロウイルス)、自然毒食中毒(動物性自然毒、植物性自然毒)							
第 9 回目:食中毒Ⅵ 化学性食中毒、アレルギー様食中毒							
第 10 回目:食品による感染症 寄生虫症 経口感染症、人獣共通感染症、BSE、食品に関わる寄生虫症							
第 11 回目:食品中の汚染物質 カビ毒(アフラトキシンなど)、化学物質(残留農薬、内分泌攪乱物質 食品成分の変化により生じる有害物質(ニトロソ化合物、過酸化脂質など)							
第 12 回目:食品添加物 食品添加物のメリットとデメリット、種類と用途、安全性評価、一日摂取許容量(ADI)、主な添加物の種類と用途							
第 13 回目:食品の器具と容器包装 素材と衛生、素材による環境汚染							
第 14 回目:食品衛生管理 食品安全性問題 HACCP、食品工場における一般衛生管理事項、家庭における衛生管理 輸入食品、残留農薬等ポジティブリスト制度、遺伝子組換え食品、放射線照射食品							
第 15 回目:まとめ(食品の安全と衛生について)							
定期試験							

◆ 教科書	『食べ物と健康 食品の安全 改訂第 2 版』 有菌幸司 編著 南江堂 (2020)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布します。 『食品安全の事典』日本食品衛生学会 編 朝倉書店(2009)
◆ 受講上の注意	評価は試験、課題・レポート、出席態度等で総合評価します。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	中間試験・定期試験 80% 課題・レポート・出席態度 20%
---------------------------	-------------------------------------

科目名	1210 食品衛生学実験	年次	2	単位数	1	担当 教員	国井 規代 小原 愛美
		期間	前期	授業方法	実験		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品を汚染する微生物の存在を把握し、食品衛生の重要性を理解する。

◆ 授業の概要

食品衛生学実験では、食品の安全性を脅かす可能性の高い微生物に関する基礎的実験をはじめ、食品中の細菌検査法や食品添加物の検出法、食中毒の疫学的調査法などを実験、演習する。これらの実験等を通して食品衛生の重要性を認識し、食品を安全に取扱い、飲食による健康障害を未然に防止するための知識と技術を習得する。

◆ 授業計画

第1回目：微生物の取扱法Ⅰ：滅菌方法、無菌操作、培地作成について
 第2回目：微生物の取扱法Ⅱ：微生物の培養法および肉眼観察について
 第3回目：微生物の取扱法Ⅲ：細菌の染色法（グラム染色）と顕微鏡観察について
 第4回目：生菌数・大腸菌群数の測定Ⅰ：食品衛生検査指針に基づき、測定準備（培地等の調整および滅菌）
 第5回目：生菌数・大腸菌群数の測定Ⅱ：標準平板菌数測定法の実施
 第6回目：生菌数・大腸菌群数の測定Ⅲ：菌数計測、生菌数、大腸菌群数算定 同定実験準備
 第7回目：汚染細菌の同定・大腸菌群の検査Ⅰ：性状検査（1）オキシダーゼ、カタラーゼ試験、OF 試験など
 第8回目：汚染細菌の同定・大腸菌群の検査Ⅱ：性状検査（2）グラム染色 鏡検など
 第9回目：汚染細菌の同定・大腸菌群の検査Ⅲ：菌種の決定、まとめ 報告会発表準備
 第10回目：汚染細菌の同定・大腸菌群の検査Ⅳ：報告会 熱抵抗性試験事前準備
 第11回目：細菌の熱抵抗性試験：分離細菌の熱抵抗性試験
 第12回目：食中毒の疫学調査法：食中毒における原因食品の推定法
 第13回目：食品添加物の検出Ⅰ：毛糸染色法によるタール系色素の検出
 第14回目：食品添加物の検出Ⅱ：ペーパークロマトグラフィーによる色素の分離、同定
 第15回目：まとめ 1～14 回目の総復習
 定期試験

◆ 教科書	『食品衛生学実験テキスト』 国井規代 鈴木光行 岡部まい 著 アドスリー（2023）
◆ 参考書・参考資料等	『食べ物と健康 食品の安全』改訂 第3版 有菌 幸司 編著 南江堂 （2025）
◆ 受講上の注意	実験終了後、実験報告書を各自が提出してください。 評価は試験、レポート、授業中の態度等の総合評価とします。

◆ 評価方法 （100 点に対する割合など）	定期試験 50%、課題・授業態度 50%
---------------------------	----------------------

科目名	1220 食生活と環境	年次	1	単位数	2	担当 教員	名倉 千恵子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食の専門家となるために必要な知識を学び、食生活の問題について総合的に考える力を養う。また、卒業後に、栄養士として給食の運営や食育活動に活用できる力を身につける。

◆ 授業の概要

私たちの身の回りの食生活について、その背景を文化的小および経済的に探り、食についての理解を深める。日本と世界の食生活の特徴を学び、その背景を理解する。食生活に影響を及ぼすさまざまな環境要因について解説する。また、箸づかいや料理写真の撮り方など、具体的な方法についても学ぶ。

◆ 授業計画

第 1 回目:「食」とは何か ― 食文化と食生活
 第 2 回目:世界の食生活 1 ― 食事法とマナー、禁忌と忌避、箸づかい
 第 3 回目:世界の食生活 2 ― アジア・ヨーロッパの自然環境・社会環境と食
 第 4 回目:世界の食生活 3 ― アラブ・アフリカ・アメリカの自然環境・社会環境と食
 第 5 回目:日本の食生活 1 ― 日本の食文化の特徴
 第 6 回目:日本の食生活 2 ― 日本の食の変遷(1)古代～近世
 第 7 回目:日本の食生活 3 ― 日本の食の変遷(2)近代～現在
 第 8 回目:日本の食生活 4 ― 日本の食材と郷土料理
 第 9 回目:食生活をとる環境 1 ― 季節・行事と行事食
 第 10 回目:食生活をとる環境 2 ― 食料生産、流通と消費
 第 11 回目:食生活をとる環境 3 ― 地球環境と食生活
 第 12 回目:食生活をとる環境 4 ― 健康と食生活
 第 13 回目:食生活をとる環境 5 ― 食情報の取得と発信、料理写真
 第 14 回目:食生活の課題 ― 食の問題点と解決策
 第 15 回目:食生活の全体像と展望
 定期試験

◆ 教科書	使用せず、毎回プリントを配布する。
◆ 参考書・参考資料等	『食文化入門』岡田 哲 著 東京堂出版(2017) 『改訂食生活論』川端晶子 他著 建帛社(2018) 『フードスペシャリスト論』日本フードスペシャリスト協会 編 建帛社(2020)
◆ 受講上の注意	書き込み式の配布プリントに、必要事項を記入すること。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 80%、課題・出席態度 20%
---------------------------	----------------------

科目名	1230 栄養学総論	年次	1	単位数	2	担当 教員	岡部 まい
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

ヒトは必要な栄養素を体内に取り込む。そして、その摂取の方法は健康状態に密接に関係してくる。この授業では食物の中の栄養素のはたらきを学習し、栄養素の消化・吸収、代謝の仕組みを学ぶ。

◆ 授業の概要

健康な食生活をする上で必要な正しい栄養の知識を学び、いかに摂取して健康の保持・増進をはかるか、疾病の一次予防に寄与するにはどのような食生活が望ましいかについて理解を深める。

これらの知識を栄養指導、食育にも役立てることができるように応用力も身につけてほしい。

◆ 授業計画

第1回目：栄養の意義(栄養素と食物)

第2回目：食物の摂取(消化吸収に携わる臓器を消化酵素・栄養素の吸収と仕組み)

第3回目：炭水化物のはたらきⅠ(炭水化物の化学、炭水化物の消化と吸収)

第4回目：炭水化物のはたらきⅡ(炭水化物の代謝と栄養)

第5回目：脂質のはたらきⅠ(脂質の化学、脂質の消化と吸収)

第6回目：脂質のはたらきⅡ(脂質の代謝と栄養)

第7回目：たんぱく質のはたらきⅠ(たんぱく質とアミノ酸、たんぱく質の消化と吸収)

第8回目：たんぱく質のはたらきⅡ(たんぱく質の代謝と栄養)

第9回目：無機質のはたらきⅠ(多量ミネラル Ca、P、Mg、Na、K)

第10回目：無機質のはたらきⅡ(微量ミネラル Fe、その他無機質)

第11回目：ビタミンのはたらきⅠ(脂溶性ビタミン)

第12回目：ビタミンのはたらきⅡ(水溶性ビタミン)

第13回目：エネルギー代謝(エネルギーの消費量と必要量)

第14回目：水と電解質の栄養的意義(水の機能と出納)

第15回目：まとめ(栄養と栄養素)

定期試験

◆ 教科書	『最新 基礎栄養学 第9版』医歯薬出版 吉田 勉 監修 篠原 粒子・南道子 編(2019)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布します。
◆ 受講上の注意	評価は、出席態度、確認問題提出、定期試験を総合的に判断します。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80%、課題・出席態度 20%
--------------------------	----------------------

科目名	1240 栄養学各論	年次	1	単位数	2	担当 教員	岡部 まい
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

人間の一生には各年代の過程で健康の状態や各時期の生理学的特徴がある。この授業では、人のさまざまなライフステージにおける生理的特徴や健康の維持・増進、疾病予防のための望ましい栄養摂取のあり方を学ぶ。

◆ 授業の概要

各ステージはそれぞれ独立したものではなく次のライフサイクルへ移行する前段階でもあるので、若い時期より健康な食生活をおくる意義を認識したい。栄養に関する学問(栄養学総論)を基礎にライフステージごとに栄養マネジメント(栄養管理)方法を実施するための知識を習得し、食事の大切さを学習する。

◆ 授業計画

- 第1回目: 成長、発達、加齢(身体的・精神的変化と栄養)
 第2回目: 母性栄養Ⅰ(妊娠期の特性)
 第3回目: 母性栄養Ⅱ(授乳期の特性)
 第4回目: 母性栄養Ⅲ(妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア)
 第5回目: 乳児期の栄養(乳児期の特性、栄養アセスメントと栄養ケア)
 第6回目: 成長期の栄養Ⅰ(幼児期の特性、栄養アセスメントと栄養ケア)
 第7回目: 成長期の栄養Ⅱ(学童期の特性、栄養アセスメントと栄養ケア)
 第8回目: 成長期の栄養Ⅲ(思春期の特性、栄養アセスメントと栄養ケア)
 第9回目: 成人期の栄養Ⅰ(成人期・更年期の特性)
 第10回目: 成人期の栄養Ⅱ(成人期・更年期の栄養アセスメントと栄養ケア)
 第11回目: 高齢期の栄養Ⅰ(高齢期の特性)
 第12回目: 高齢期の栄養Ⅱ(高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア)
 第13回目: 運動・スポーツと栄養(運動時の身体的特徴と栄養ケア)
 第14回目: 環境と栄養(生体リズム、ストレス、特殊環境と栄養ケア)
 第15回目: まとめ(ライフステージと栄養)

定期試験

◆ 教科書	『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』朝倉書店 渡邊早苗 山田哲雄 吉野陽子 旭久美子(編集)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布します。
◆ 受講上の注意	評価は、出席態度、確認問題提出、定期試験を総合的に判断します。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80%、課題・出席態度 20%
--------------------------	----------------------

科目名	1250 栄養学実習	年次	2	単位数	2	担当 教員	岡部 司
		期間	後期	授業方法	講義・実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

ライフステージに合わせた栄養と食事を理解する。また、それに合わせた食事や献立を作成、調理法の選択ができるようになることを目的とする。

◆ 授業の概要

現実の社会生活の中で、それぞれのライフステージに合わせた栄養と食事について学ぶ。一次予防を念頭に置いて栄養管理の方法を基本に食事・献立作成からの調理を学ぶ。実習後の試食においては、対象者にふさわしい献立か、調理法は合理的であったか等を各自レポートすることで理解を深める。

◆ 授業計画

第1回目：授業の進め方・ねらい、食事摂取基準の復習、妊娠・授乳期の栄養について 次週実習献立について
 第2回目：妊娠・授乳期の栄養：【実習①】妊娠貧血の献立調理
 第3回目：乳児期の栄養について、次週実習献立について説明
 第4回目：乳児期の栄養：【実習②】調乳と離乳食
 第5回目：幼児期の栄養について、＜献立作成①＞模範献立をもとに幼児の間食献立作成 班単位で次週実習するおやつを決定、調理方法の確認と発注、手順作成
 第6回目：幼児期の栄養：【実習③】3～5歳児の献立調理 おやつ2種調理
 第7回目：学童期の栄養について、＜献立作成②＞学童期の献立作成、班で話し合い実習献立決定
 第8回目：学童期の栄養：【実習④】学童期の献立調理
 第9回目：成人期の栄養について、＜献立作成③＞成人期の献立作成(お弁当含む)班で話し合い実習献立決定
 第10回目：成人期の栄養：【実習⑤】成人期献立調理(弁当含む)
 第11回目：高齢期の栄養：フレイル、サルコペニア、ロコモティブシンドロームの予防、嚥下と食事について
 第12回目：高齢期の栄養：【実習⑦】高齢者の献立調理、栄養補助食品について
 第13回目：特殊環境下の栄養について(防災食含む)防災食について
 第14回目：【実習⑥】防災食 ローリングストック調理
 第15回目：課題作成

◆ 教科書	プリント・『スタンダード人間栄養学 応用栄養学』第3版 朝倉書店
◆ 参考書・参考資料等	食品成分表、日本人の食事摂取基準
◆ 受講上の注意	栄養学各論で学んだ内容を実習するので復習しておくこと。 班単位で献立決定・実習を行うため協力し合うこと。 ※授業内容および順番は変更する場合あり。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	授業態度・提出物20% 課題80%
--------------------------	-------------------

科目名	1260 臨床栄養学	年次	2	単位数	2	担当 教員	田中 寛
		期間	前期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 医療施設従事の栄養士・管理栄養士は、チームの一員・又はリーダーとして、栄養管理を担うことが求められる。症状・病態・治療に見合った適切な栄養管理は、治療の一助となり、合併症の予防・抑制に有効とされている。個々の栄養状態を正確に把握し、過・不足を評価判定し、それに基づいて環境に応じた適切な栄養管理を行なうことを目的とする。 目標としては、：入院期間の短縮、良好な予後の確保、医療費の削減等に寄与している。							
◆ 授業の概要 疾患の発生機序・病態生理・臨床症状・臨床検査データ・治療法等を理解し、疾患の改善に向けた、栄養食事療法について学ぶ。							
◆ 授業計画 第 1 回目：食事療法と栄養士・管理栄養士の役割 第 2 回目：栄養部門の栄養管理業務 第 3 回目：入院時食事療養費制度及び栄養補給法 第 4 回目：病院食の実際 第 5 回目：エネルギーコントロール食：肥満症の病態及び食事療法（内分泌・代謝性疾患） 第 6 回目：エネルギーコントロール食：糖尿病の病態及び食事療法（内分泌・代謝性疾患） 第 7 回目：エネルギーコントロール食：糖尿病の病態及び食事療法（内分泌・代謝性疾患） 第 8 回目：エネルギーコントロール食：脂質異常症の病態及び食事療法（内分泌・代謝性疾患） 第 9 回目：エネルギーコントロール食：高血圧症の病態及び食事療法（循環器疾患） 第 10 回目：エネルギーコントロール食：動脈硬化症・心疾患の病態及び食事療法（循環器疾患） 第 11 回目：たんぱく質コントロール食：慢性腎臓病・腎不全・透析・腎症の病態及び食事療法（腎疾患） 第 12 回目：たんぱく質コントロール食：肝硬変非代償期・肝不全の病態及び食事療法（消化器疾患） 第 13 回目：脂質コントロール食：急性肝炎・胆石症・急性・慢性膵炎の病態及び食事療法（消化器疾患） 第 14 回目：胃・腸疾患：胃腸疾患・周術期栄養（消化器疾患）など。その他の特別食：該当する疾患の病態及び食事療法 第 15 回目：まとめ：定期試験及び全体を通した総括の解説 定期試験：筆記試験							
◆ 教科書		『実践 臨床栄養学実習栄養食事療法と献立の展開（第 3 版）』 編著者 長浜幸子 西村一弘 宮本佳代子 令和 6（2024）年 4 月発行第一出版					
◆ 参考書・参考資料等		糖尿病食事療法のための食品交換表第 7 版 日本糖尿病学会編・著 令和 3 年 2 月発行 日本糖尿病協会・文光堂 腎臓病食品交換表第 9 版 治療の基準 黒川清監修 2024 年 10 月発行 医歯薬出版					
◆ 受講上の注意		学外実習及び栄養士実力認定試験等の対応を含め、極めて重要な科目であるので、進捗状況を踏まえ予習復習をすること。					
◆ 評価方法 （100 点に対する割合など）		定期試験 80% 課題・出席態度 20%					

科目名	臨床栄養学実習	年次	2	単位数	1	担当 教員	諸星 栄子
		期間	半期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

病態に応じた食事療法の知識を実際の献立、栄養管理と関連づけ、さまざまな工夫を習得する

◆ 授業の概要

患者の病態に即した栄養食事計画が実践できる知識及び技術を習得することを目的に、エネルギー、たんぱく質、脂質コントロール食の献立作成、調理、供食実習、形態別の調理、献立展開、及び症例の献立作成等の演習を行なう。

◆ 授業計画

第1回目：臨床栄養学の基礎 献立作成の基礎（講義）オリエンテーション、入院時食事療養制度、
（演習）常食の献立作成 食事摂取基準を使用する
第2回目：一般治療食（講義）常食からの展開食について。
（演習）展開食の献立作成
第3回目：一般治療食の実習（実習）常食、全粥、5分粥の調理実習
第4回目：エネルギーコントロール食1（講義）エネルギーコントロール食の病態と食事療法
糖尿病食品交換表の使い方（説明）常食からの展開食
（演習）食品交換表を用いてエネルギーコントロール食の献立作成①
第5回目：エネルギーコントロール食2（講義）エネルギーコントロール食の献立作成のポイント 症例解説など
（演習）食品交換表を用いてエネルギーコントロール食の献立作成②
第6回目：エネルギーコントロール食3（実習）エネルギーコントロール食の調理実習
第7回目：たんぱく質コントロール食1（講義）たんぱく質コントロール食の病態と食事療法
腎臓病食品交換表の使い方（説明）
（演習）食品交換表を用いてたんぱく質コントロール食の献立作成①
第8回目：たんぱく質コントロール食2（講義）たんぱく質コントロール食の献立作成のポイント
（演習）食品交換表を用いてエネルギーコントロール食の献立作成②
第9回目：たんぱく質コントロール食3（実習）たんぱく質コントロール食の調理実習
第10回目：脂質コントロール食1（講義）脂質コントロール食の病態と食事療法
（演習）食品成分表を用いて脂質コントロール食の献立作成
第11回目：脂質コントロール食2（実習）脂質コントロール食の調理実習
第12回目：治療食の応用1（講義・演習）症例を基に栄養量・栄養指導内容などを検討し、症例を提案する①
第13回目：治療食の応用2（講義・演習）症例を基に栄養量・栄養指導内容などを検討し、症例に対する食事を提案する②
第14回目：治療食の応用3（実習）症例に提案した献立の調理実習
第15回目：まとめ
課題提出

◆ 教科書	『実践臨床栄養学実習第4版』 長浜幸子・西村一弘・宮本佳世子
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布します。食品成分表 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表
◆ 受講上の注意	評価は課題、調理レポート、授業態度等の総合評価とします。 電卓を持ってくること。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	課題・出席態度 100%
--------------------------	--------------

科目名	1280 公衆栄養学	年次	2	単位数	2	担当 教員	尾出 翔子
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

地域で生活している様々な人々のより良い健康づくりを栄養面から支援するための理論と実践を理解する。

◆ 授業の概要

疾病予防や健康増進を通じ、地域住民の「生活の質の向上」の実現に向け、国・都道府県・市町村の各々の立場で展開される公衆栄養活動を理解する。地域、職域などの健康・栄養問題とこれらを取り巻く自然環境、社会環境、経済状況やその背景、文化的要因等を考慮した公衆栄養活動を実践するために必要なマネジメントについて、「食」を通じた集団レベルでの健康づくりの重要性を認識する。

◆ 授業計画

第1回目：公衆栄養の概念Ⅰ（公衆栄養学の意義と目的）
 第2回目：公衆栄養の概念Ⅱ（住民参加やヘルスプロモーション、疾病予防のための公衆栄養活動）
 第3回目：健康・栄養問題の現状と課題Ⅰ（人口構成の変遷と健康状態および食事・食生活の変化）
 第4回目：健康・栄養問題の現状と課題Ⅱ（食環境の変化と諸外国の健康・栄養問題の現状と課題）
 第5回目：栄養政策Ⅰ（公衆栄養関連法規と管理栄養士・栄養士の社会的役割）
 第6回目：栄養政策Ⅱ（わが国の健康増進基本計画と地方計画）
 第7回目：栄養政策Ⅲ（国民健康・栄養調査）
 第8回目：栄養政策Ⅳ（実施に関する指針、ツール）
 第9回目：栄養政策Ⅴ（諸外国の健康・栄養政策）
 第10回目：栄養疫学の概要Ⅰ（食事摂取量の個人内変動・個人間変動と測定方法）
 第11回目：栄養疫学の概要Ⅱ（食事摂取量の評価方法と食事摂取基準）
 第12回目：公衆栄養マネジメントⅠ（公衆栄養マネジメントの考え方とアセスメントの目的・方法）
 第13回目：公衆栄養マネジメントⅡ（公衆栄養プログラムの目標設定と計画・実施・評価）
 第14回目：公衆栄養プログラムの展開（地域特性や食環境整備に応じたプログラムの展開）
 第15回目：まとめ
 定期試験

◆ 教科書	『ウエルネス 公衆栄養学 2026年版』加島浩子、森脇弘子、寄谷博子 医歯薬出版
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて資料配布する。
◆ 受講上の注意	評価は、試験を中心に授業態度・出席状況等を含めて総合評価とする。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80 % 課題・授業態度 20 %
--------------------------	------------------------

科目名	1290 栄養指導論総論	年次	1	単位数	2	担当 教員	宮城久美子
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

栄養士のあり方や役割および栄養士が活動していくうえで必要とされる基本的な知識を学び、栄養指導の方法について習得することを目指す。

◆ 授業の概要

栄養士は栄養士法により、「栄養士とは、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者をいう」とされており、栄養指導を行うことは、栄養士の基本的な業務として位置づけられている。栄養指導論総論では、栄養指導に必要な知識と技術を系統的に学習することにより、栄養指導論実習の基礎を身につける。

◆ 授業計画

第1回目 栄養指導の概念： 栄養指導の定義と意義
第2回目 栄養指導の沿革： 栄養指導の歴史
第3回目 栄養指導と関係法規： 栄養士制度と法律、栄養指導に関わる法律
第4回目 食生活・栄養に関する諸調査： 調査の意義・目的、種類、対象者
第5回目 栄養指導の方法と技術Ⅰ： 栄養指導の一般原則・栄養指導の方法、栄養ケアプロセス
第6回目 栄養指導の方法と技術Ⅱ： 栄養アセスメントの方法と評価
第7回目 栄養指導の方法と技術Ⅲ： 栄養指導とマネジメントサイクル
第8回目 栄養指導の実践： 行動科学と栄養指導、カウンセリングの技術と応用、教材・媒体、話し方
第9回目 栄養指導に必要な基礎事項： 食生活指針、栄養指導と運動・休養指導 等
第10回目 日本人の食事摂取基準Ⅰ： 概要、栄養指導との関連、策定方針
第11回目 日本人の食事摂取基準Ⅱ： 策定の基本的事項
第12回目 日本人の食事摂取基準Ⅲ： 策定の留意事項
第13回目 日本人の食事摂取基準Ⅳ： 策定の留意事項
第14回目 日本人の食事摂取基準Ⅴ： 活用に関する基本的事項
第15回目 まとめ「栄養指導の方法と技法、日本人の食事摂取基準」
定期試験

◆ 教科書	『四訂 栄養指導論』相川りゑ子編著 建帛社(2026) 『日本人の食事摂取基準 2025 年版』第一出版
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布します
◆ 受講上の注意	評価は授業態度、定期試験、確認テストなどの総合評価とします

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 80%、 確認テスト・授業態度 20%
---------------------------	--------------------------

科目名	1300 栄養指導論各論	年次	2	単位数	2	担当 教員	宮城久美子
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

人間の一生をステージ別に区分し、そのステージごとの身体的・精神的・社会的特徴をとらえ、栄養と食生活の問題点を明らかにして栄養指導の方法を習得する。

◆ 授業の概要

栄養指導論総論で得た知識を基本とし、ライフステージ別の栄養指導の理論と実践方法へと発展させていく。また、産業保健もふまえ個人別、集団別栄養指導方法を幅広い視野で学び、栄養指導論実習の基礎を身につける。

◆ 授業計画

- 第1回目 概要説明：ライフステージ区分、栄養指導必要事項の概要と展開
第2回目 妊娠期：妊娠期の栄養教育の特徴と留意事項
第3回目 授乳期：授乳期(妊婦)の栄養教育の特徴と留意事項、授乳・離乳の支援ガイド
第4回目 乳児期①：授乳期(乳児)の栄養教育の特徴と留意事項、授乳・離乳の支援ガイド
第5回目 乳児期②：離乳期の栄養教育の特徴と留意事項、授乳・離乳の支援ガイド
第6回目 乳児期③：ベビーフードの特徴と留意事項、離乳の進め方について
第7回目 幼児期①：1～2歳児の栄養教育の特徴と留意事項
第8回目 幼児期②：3～5歳児の栄養教育の特徴と留意事項
第9回目 学童期：学童期の栄養教育の特徴と留意事項
第10回目 思春期：思春期の栄養教育の特徴と留意事項
第11回目 成人期：成人期の栄養教育の特徴と留意事項
第12回目 高齢期：ライフスタイル別栄養指導：高齢期・単身者の栄養教育の特徴と留意事項
第13回目 傷病者・障害者：傷病者および障害者の栄養教育の特徴と留意事項
第14回目 給食における栄養指導：病院給食、学校給食、児童福祉施設給食、社会福祉施設給食、事業所給食
第15回目 まとめ：ライフステージ別、対象者別の栄養指導の特徴と留意事項
定期試験

◆ 教科書	「N ブックス 三訂栄養指導論」 建帛社（1年時と同じ教科書）
◆ 参考書・参考資料等	「日本人の食事摂取基準(2025年度版)」 必要に応じてプリントを配布します
◆ 受講上の注意	評価は出席状況、授業の態度、定期試験、確認問題などの総合評価

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80%、 確認テスト・授業態度 20%
--------------------------	--------------------------

科目名	1310 栄養指導論実習	年次	2	単位数	1	担当 教員	宮城久美子
		期間	半期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

栄養士として栄養指導・教育を行うためにその方法や理論を理解し、実践技術を習得することを目標とする。

◆ 授業の概要

これまでに学んだ栄養指導論や関連する科目などの知識を活用し、栄養指導に必要とされる実態の把握、指導計画の立案などを実践できるようにする。また、習得した技術を基に対象者・問題点を決め、指導計画を立案し、集団模擬栄養指導を行う。

◆ 授業計画

第1回目 概要説明：実習の進め方、課題説明、実習必要事項の復習、集団討議の演習

第2回目 栄養アセスメントⅠ：食物摂取状況調査とその整理

第3回目 栄養アセスメントⅠ：生活時間調査とその整理

第4回目 栄養アセスメントⅠ：身体計測とその整理

第5回目 栄養アセスメントⅡ：摂取エネルギーおよび栄養素・消費エネルギーの算出

第6回目 栄養アセスメントⅡ：食事摂取基準の算出、身体計測の評価

第7回目 栄養アセスメントⅢ：摂取エネルギーおよび栄養素・消費エネルギー・身体計測の評価

第8回目 栄養アセスメントⅢ：問題点の抽出と整理、改善目標、計画立案等

第9回目 模擬栄養指導Ⅰ：概要説明、対象者・指導目標の設定

第10回目 模擬栄養指導Ⅰ：栄養指導計画の立案、指導内容の検討、指導媒体作成

第11回目 模擬栄養指導Ⅰ：指導内容・指導媒体の完成

第12回目 模擬栄養指導Ⅱ：リハーサルと修正、媒体提出

第13回目 模擬栄養指導Ⅱ：実施および評価①

第14回目 模擬栄養指導Ⅱ：実施および評価②

第15回目 まとめ「栄養指導をする際の留意事項、模擬栄養指導をしての評価・考察」

課題提出

◆ 教科書	「Nブック 三訂栄養指導論」 建帛社(2020) 食品標準成分表 「日本人の食事摂取基準 2025 年度版」 第一出版
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布します
◆ 受講上の注意	評価は提出物、出席状況および授業態度等で総合的に評価する

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	課題・レポート・発表・授業態度 100%(定期試験なし)
---------------------------	------------------------------

科目名	1320 給食計画実務論	年次	1	単位数	2	担当 教員	長島 彩子 鈴木 健一
		期間	後期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 特定多数の人を対象とした給食施設における栄養士の役割と実務を総合的に学ぶ。給食業務の流れ、栄養計画、献立作成、食材料発注、大量調理の方法・技術、衛生管理の徹底、給食帳票類の作成などの基本を学び、その運営方法を理解することを目的とする。							
◆ 授業の概要 ・献立作成に必要な各種計算を繰り返しながら習得する。 ・給食実務実習Ⅰに必要な知識を、教科書を用いて学ぶ。 ・この授業の最終回には献立を立てられるようになる。							
◆ 授業計画 第1回目：食品成分表の使用方法・留意点、エネルギー及び栄養素計算についての解説と演習 第2回目：食品成分表を用いた計算(Tr・Oの計算)、総使用量計算についての解説と演習 第3回目：栄養比率(PFC エネルギー比率・他)と発注量の計算方法についての解説と演習 第4回目：味付けの標準化、調味パーセントの計算方法についての解説と演習 第5回目：ベーシックデータを用いた調味料の算出方法 第6回目：各種計算方法の復習、献立作成課題についての説明 第7回目：献立作成課題についての補足 第8回目：小テスト、献立の種類や献立作成時の留意事項についての解説 第9回目：献立表記入時の注意事項についての解説 第10回目：安全・衛生管理についての解説 第11回目：栄養・食事アセスメントについての解説 第12回目：生産管理、品質管理についての解説 第13回目：食材の流通と購買管理についての解説 第14回目：施設・設備管理についての解説 第15回目：まとめ「各種計算の復習、安全・衛生管理について」 定期試験							
◆ 教科書		『給食経営管理テキスト 第5版』岡本裕子、加藤由美子、君羅満 編 学建書院					
◆ 参考書・参考資料等		『八訂 食品成分表 2025』香川明夫/監修 女子栄養大学出版部 『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 女子栄養大学短期大学部調理学研究室/監修 女子栄養大学出版部					
◆ 受講上の注意		評価は出席態度、課題作成の内容、定期試験の総合評価とする。 教科書・配布プリント・計算機(スマートフォンの計算機能厳禁)を必ず持参すること。 当該科目の単位認定は校外実習(給食実務実習Ⅱ)を履修する上での必須条件である。					
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)		定期試験 70% 課題・出席態度 30%					

科目名	1330 給食実務実習Ⅰ	年次	2	単位数	2	担当 教員	岡部司 長島彩子
		期間	前期	授業方法	実習		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 給食計画実務論に基づいて実践し、実習を通して知識や技術を体得し、栄養士に必要な管理能力を養う。校外実習(給食実務実習Ⅱ)に向けて大量調理に少しでも慣れる。							
◆ 授業の概要 給食運営を学生自らが計画・実施・評価することで給食管理を修得する。給食運営に必要な全ての業務(予定献立作成・食材管理・作業計画・供食・安全衛生管理)を栄養士・調理師・サービスなどの立場を入れ替えて役割分担し、実習を行う。							
◆ 授業計画 第1回目:授業の目的と進め方の説明と、班ごとに予定献立を作成する 第2回目:安全・衛生管理の復習と、給食経営管理実習室の見学 第3回目:班ごとに予定献立を試作し、献立の改良、帳票類の作成をする 第4回目:献立の改良、帳票類の作成、作業工程のシミュレーションをする 第5回目:帳票類の作成と次回実習(1班)のミーティング 第6回目:1班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、1班の反省会、2班のミーティング 第7回目:2班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、2班の反省会、3班のミーティング 第8回目:3班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、3班の反省会、4班のミーティング 第9回目:4班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、4班の反省会、5班のミーティング 第10回目:5班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、5班の反省会、6班のミーティング 第11回目:6班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、6班の反省会、7班のミーティング 第12回目:7班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、7班の反省会、8班のミーティング 第13回目:8班の献立を単一定食方式で100食実習・提供、クラスで試食、8班の反省会 第14回目:給食計画・実施・評価について各班発表と質疑応答 第15回目:帳票 No1～20 を完成させて提出 課題提出							
◆ 教科書		『給食経営管理テキスト 第5版』加藤由美子・金光秀子・君羅満 編 学院書院(2023)					
◆ 参考書・参考資料等		『八訂 食品成分表(2024)』香川明夫 監修 女子栄養大学出版部 『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 女子栄養大学短期大学部調理学研究室 監修 女子栄養大学出版部 必要に応じてプリント配布					
◆ 受講上の注意		1)栄養士・調理師の役割を交代で分担するので遅刻・欠席をすると実習そのものが円滑に進まなくなります。遅刻・欠席をしないこと 2)調理したものをお客様に提供するので、下痢や発熱がある場合は実習に参加できないこともあります。体調管理に留意すること。 3)配布プリント(帳票)、計算機は必ず持参すること。 4)当該科目の単位認定は校外実習(給食実務実習Ⅱ)を履修する上での必須条件である。					
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)		課題(帳票)・出席態度等 100%					

科目名	1340 給食実務実習Ⅱ (校外実習)	年次	2	単位数	2	担当 教員	宮城久美子 長島彩子 他
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

病院・事業所・他における給食業務を行うための計画・実施・評価の流れを、実際の場で経験することで技術を修得する。

◆ 授業の概要

学内での給食計画実務論・給食実務実習Ⅰで学んだことを基に、給食を運営・管理するために必要な事項について実践の場である病院・事業所・他で学習し、給食運営の実態を体得するとともに集団給食における栄養士業務や役割について理解する。

◆ 授業計画

・実習施設へ事前訪問し、実習内容の概要を知る

・2年次の7月から8月の内2週間実施する

実習先・病院(医学大学附属病院、総合病院)

・社員食堂

・保育園

・小学校給食

・高齢者福祉施設

・その他

実習内容①給食施設の概要と給食施設の業務の流れ

(献立作成、食数管理、発注業務、検収業務、調理業務、盛付配膳業務など)

②給食組織と業務分担と栄養士業務

③喫食者への栄養教育

④給食業務の管理運営と献立の内容

⑤食材管理、衛生管理

⑥各種調査とその評価

◆ 教科書	『校外実習テキスト』東京栄養食糧専門学校 編(2025)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリント配布
◆ 受講上の注意	実習先指導者をはじめ従業員の方々の指示に従い、充実した実習になるように努めること。諸事情により実習を全うできなかった場合、単位が認められないこともあります。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	実習先評価・学内評価・実習ノートで総合評価とする。
--------------------------	---------------------------

科目名	1350 校外実習指導	年次	2	単位数	2	担当 教員	宮城久美子 長島彩子 他
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

各自が校外実習の意義を認識し、実習の目標を定め、校外実習によって栄養士の専門性についての理解を深め実践力を身につける。

◆ 授業の概要

医療施設・事業所分野での栄養士活動の講義を基に、栄養士の職務内容と責務について学ぶ。また、校外実習に臨む心構えや実習期間中の心得を事前に習得することで実習をより良いものとし、実習で得た知識を報告会で発表し学生間で共有することで栄養士業務の理解を深める。

◆ 授業計画

- 第1回目：校外実習の目的の理解とプロフィールの作成
- 第2回目：病院給食・事業所給食の特徴と給食運営の実際
- 第3回目：実習期間中の服装・身だしなみ・挨拶・心得
- 第4回目：衛生管理の理解と大量調理施設衛生管理マニュアルについての復習
- 第5回目：事前挨拶の意義とアポイントメント時の電話授受方法
- 第6回目：実習先決定と実習テーマの設定
- 第7回目：実習ノート記入の方法と礼状の書き方
- 第8回目：実習先へ事前挨拶
- 第9回目：実習前最終指導（持ち物・欠席や遅刻の際の対応など）
- 第10回目：礼状作成と実習終了報告
- 第11回目：校外実習報告会に向けてレジメ作成と発表準備
- 第12回目：校外実習報告会 No1～10
- 第13回目：校外実習報告会 No11～20
- 第14回目：校外実習報告会 No21～30
- 第15回目：校外実習報告会 No31～40

課題提出

◆ 教科書	『校外実習テキスト』東京栄養食糧専門学校 編(2025)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリント配布
◆ 受講上の注意	無断欠席の時点で校外実習実施を見送る場合があります。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	出席態度・報告会レポートで総合評価します。
--------------------------	-----------------------

科目名	1360 調理学	年次	1	単位数	2	担当 教員	今井 英里子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

調理方法は千差万別であるが、本質的には様々な科学的法則が複合的に関与している。これらを理解することで、栄養的価値に優れ、おいしく、安全な食事を安定的に提供するための基本的な能力が養われる。

◆ 授業の概要

調理の前提となる調理目的、おいしさの評価について学習する。さらに、それらを土台にして、様々な調理操作と調理器具の使用方法、各食品の調理特性について理解する。並行して履修する調理学実習と結び付けながら、知識に実際の経験を重ね、学びを深めることが重要である。

◆ 授業計画

第1回目：調理および調理操作の意義
第2回目：調理と安全性・栄養・おいしさ
第3回目：加熱調理操作とその方法①（湿式加熱）
第4回目：加熱調理操作とその方法②（乾式加熱・誘電加熱）
第5回目：非加熱調理とその方法①（調理操作）
第6回目：非加熱調理とその方法②（冷蔵、冷凍、解凍）
第7回目：穀類、イモ類の調理特性①（穀類）
第8回目：穀類、イモ類の調理特性②（イモ類）
第9回目：食肉類、魚介類の調理特性①（食肉類）
第10回目：食肉類、魚介類の調理特性②（魚介類）
第11回目：卵類、大豆・大豆製品、乳類等の調理特性
第12回目：野菜類、海藻、きのこの調理特性
第13回目：でんぷん、砂糖の調理特性
第14回目：油脂、ゲル化剤、調味料類の調理特性
第15回目：調理学分野全般の復習
定期試験：筆記試験

◆ 教科書	『食事設計と栄養・調理 増補』渡邊智子/渡辺満利子編 南江堂(2021)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布する
◆ 受講上の注意	「食品学Ⅰ」、「食品学実験Ⅰ」など、他の科目と関連付けて学習すること また、授業中は他者の迷惑にならないよう私語等を慎むこと

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80%、出席態度 20%
--------------------------	-------------------

科目名	1370 基礎調理学実習Ⅰ	年次	1	単位数	2	担当 教員	武田旭由(基本) 柘植末利(西洋)
		期間	前期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品の基本的な取り扱いや調理器具の使い方、衛生管理について基礎から学び、調理技術の向上を目指す。

◆ 授業の概要

包丁の研ぎ方、箸の持ち方、御飯の炊き方、出汁の引き方、野菜の切り方、魚の卸し方などの調理技術をはじめ、調理の五法(生もの、焼き物、揚げ物、煮物、蒸し物)について、実習することで理論と結びつける。

◆ 授業計画

第1回目:基本①:ガイダンス(調理実習に関する諸注意、衛生について、包丁の説明、包丁研ぎ)

第2回目:洋食①:ガイダンス(調理実習に関する諸注意、衛生について、包丁の説明、包丁研ぎ)

第3回目:基本②:包丁・道具の取り扱い(包丁研ぎ、各野菜の切り方)

第4回目:洋食②:包丁・道具の取り扱い(包丁研ぎ、各野菜の切り方)

第5回目:基本③:出汁の抽出・炊飯方法(出汁の引き方、ご飯の炊き方、野菜の切り方)

第6回目:洋食③:出汁の抽出・炊飯方法(出汁の引き方、ご飯の炊き方、野菜の切り方)

第7回目:基本④:卵の調理(厚焼き玉子、御飯、汁物、小鉢)

第8回目:洋食④:卵の調理(オムレツ、チキンライス)

第9回目:基本⑤:肉類の調理(鶏のくわ焼き、御飯、汁物、小鉢)

第10回目:洋食⑤:肉類の調理(ポークソテー、サラダ、スープ)

第11回目:基本⑥:魚介類の調理(鰯を使った料理)

第12回目:洋食⑥:魚介類の調理(パエリア、ガスパチョ)

第13回目:基本⑦:麺類の調理(麺を使った季節料理、小鉢)

第14回目:洋食⑦:麺類の調理(パスタ料理)

第15回目:実技試験の確認

定期試験 実技試験(野菜の切りもの)

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	レシピ配布
◆ 受講上の注意	常に清潔な実習着を着用し、安全且つ衛生的に実習を行うように心掛ける。 充実した実習ができるように努め、望ましい言葉遣い、態度、挨拶を心がけること。 移動教室のため、貴重品の取扱いは厳重に行うこと。 評価は実技試験、出席状況、提出物、授業態度等の総合評価とする。 食材の仕入れ状況により、内容を変更することがあります。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験(実技試験)80%、出席・ノート提出など20%
--------------------------	-----------------------------

科目名	1380 基礎調理学実習Ⅱ	年次	1	単位数	2	担当 教員	武田旭由(総合) 原田美穂子(中国)
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品の基本的な取り扱いや調理器具の使い方、衛生管理について基礎から学び、調理技術の向上を目指す。

◆ 授業の概要

包丁の研ぎ方、箸の持ち方、御飯の炊き方、出汁の引き方、野菜の切り方、魚の卸し方などの調理技術をはじめ、調理の五法(生もの、焼き物、揚げ物、煮物、蒸し物)について、実習することで理論と結びつける。

◆ 授業計画

第1回目:総合①:変わり御飯の調理(炊き込みご飯、汁物、小鉢)

第2回目:中国①:点心Ⅰ(鍋貼餃子など)

第3回目:総合②:魚(三枚卸し)を使った料理

第4回目:中国②:点心Ⅱ(焼売、涼伴三絲など)

第5回目:総合③:煮物の調理(野菜の煮物、すし飯)

第6回目:中国③:炒菜Ⅰ(青椒牛肉絲など)

第7回目:総合④:蒸し物調理(茶碗蒸し、お吸い物、小鉢)

第8回目:中国④:炒菜Ⅱ(乾焼蝦仁、五香絲春卷など)

第9回目:総合⑤:行事食Ⅰ(お節料理、お雑煮)

第10回目:中国⑤:炸菜Ⅰ(油淋鶏など)、スープ

第11回目:総合⑥:揚げ物の調理(天ぷら、汁物)

第12回目:中国⑥:炒菜Ⅲ(香醋肉塊など)、杏仁豆腐

第13回目:総合⑦:行事食Ⅱ(お赤飯、副菜、汁物)

第14回目:中国⑦:炒菜Ⅳ(麻婆豆腐など)、蛋炒飯

第15回目:実技試験の確認

定期試験 実技試験(野菜の切りもの)

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	レシピ配布
◆ 受講上の注意	常に清潔な実習着を着用し、安全且つ衛生的に実習を行うように心掛ける。 充実した実習ができるように努め、望ましい言葉遣い、態度、挨拶を心がけること。 移動教室のため、貴重品の取り扱いは厳重に行うこと。 評価は授業態度、出席状況、提出物、実技試験等の総合評価とする。 食材の仕入れ状況により、内容を変更することがあります。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験(実技試験)80%、出席・ノート提出など20%
--------------------------	-----------------------------

科目名	1390 応用調理学実習Ⅰ	年次	1	単位数	2	担当 教員	辻 秀登（日本） 柘植末利（西洋）
		期間	前期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

1 年次の基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本、西洋の各料理を学び、さらに幅広い知識、技術の習得を目指し、栄養士業務の礎とする。

◆ 授業の概要

和食は、新鮮で多様な食材とその持ち味を尊重する点、栄養バランスに優れた健康的な食生活であることなどが評価され、世界無形文化遺産に登録された。本授業では、単に日本料理の調理技術の習得だけでなく、科学的な根拠や伝承された文化についても学んでいく。

西洋料理では、その特徴である様々なソースを使った調味方法や香辛料、ハーブなどの扱い方を学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：西洋料理①ブイヨン、丸鶏を使用した煮込み料理
 第2回目：日本料理①春の野菜(筍)を使用した料理
 第3回目：西洋料理②卵料理Ⅰ(トマトソース)、スープ
 第4回目：日本料理②旬の魚を使用した料理Ⅰ
 第5回目：西洋料理③オープン料理(ホワイトソース)、サラダ
 第6回目：日本料理③旬の魚を使用した料理Ⅱ
 第7回目：西洋料理④肉料理(デミグラスソース)
 第8回目：日本料理④旬の野菜を使用した料理Ⅰ
 第9回目：西洋料理⑤カレー、デザート
 第10回目：日本料理⑤旬の野菜を使用した料理Ⅱ
 第11回目：西洋料理⑥魚介料理(キノコを使用したソース)
 第12回目：日本料理⑥松花堂弁当
 第13回目：西洋料理⑦卵料理Ⅱ、スープ
 第14回目：日本料理⑦卵料理(出汁巻き玉子)、副菜、汁物
 第15回目：実技試験の確認
 定期試験 実技試験(西洋：プレーンオムレツ、日本：出汁巻き玉子)

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	レシピ配布
◆ 受講上の注意	常に清潔な実習着を着用し、安全且つ衛生的に実習を行うように心掛ける。 充実した実習ができるように努め、望ましい言葉遣い、態度、挨拶を心がけること。 移動教室のため、貴重品の取り扱いは厳重に行うこと。 評価は実技試験、出席状況、提出物、授業態度等の総合評価とする。 食材の仕入れ状況により、内容を変更することがあります。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験(実技試験)80%、出席・ノート提出など 20%
---------------------------	------------------------------

科目名	1400 応用調理学実習Ⅱ	年次	1	単位数	2	担当 教員	辻 秀登（日本） 山本佳明（製菓）
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

1 年次の基礎調理実習Ⅰ・Ⅱ、応用調理学実習Ⅰで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本料理、製菓を学び、さらに幅広い知識、技術の習得を目指し、栄養士業務の礎とする。

◆ 授業の概要

和食は、新鮮で多様な食材とその持ち味を尊重する点、栄養バランスに優れた健康的な食生活であることなどが評価され、世界無形文化遺産に登録された。本授業では、単に日本料理の調理技術の習得だけでなく、科学的な根拠や伝承された文化についても学んでいく。

製菓では、お菓子作りに必要な基礎的な技術の習得及び材料の特性を学ぶ。また、食のバリアフリー化の観点からアレルギー対応や健康食品を使用したスイーツについても理解を深める。

◆ 授業計画

第 1 回目：日本料理①秋の食材を使用した料理Ⅰ

第 2 回目：製菓①小麦粉の調理性（クッキーなど）

第 3 回目：日本料理②鰯（三枚卸し）を使った料理Ⅰ

第 4 回目：製菓②卵の調理性（プリンなど）

第 5 回目：日本料理③秋の食材を使用した料理Ⅱ

第 6 回目：製菓③バターの調理性（マフィンなど）

第 7 回目：日本料理④生魚を使用した料理

第 8 回目：製菓④乳製品の調理性（ヨーグルトやチーズを使ったスイーツ）

第 9 回目：日本料理⑤行事食（正月料理）

第 10 回目：製菓⑤ゲル化剤の調理性（ゼリー、ムースなど）

第 11 回目：日本料理⑥鍋料理

第 12 回目：製菓⑥テーマ別健康スイーツⅠ（アレルギー対応スイーツなど）

第 13 回目：日本料理⑦鰯（三枚卸し）を使った料理Ⅱ

第 14 回目：製菓⑦テーマ別健康スイーツⅡ（植物性食材を使用したスイーツなど）

第 15 回目：実技試験の確認

定期試験 実技試験（日本：鰯の三枚卸し、製菓：課題提出）

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	レシピ配布
◆ 受講上の注意	常に清潔な実習着を着用し、安全且つ衛生的に実習を行うように心掛ける。 充実した実習ができるように努め、望ましい言葉遣い、態度、挨拶を心がけること。 移動教室のため、貴重品の取り扱いは厳重に行うこと。 評価は実技試験、出席状況、提出物、授業態度等の総合評価とする。 食材の仕入れ状況により、内容を変更することがあります。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験(実技試験・課題)80%、出席・ノート提出など 20%
---------------------------	---------------------------------

科目名	1410 スポーツ栄養学	年次	2	単位数	2	担当 教員	宮川 達
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

運動を行う者の状況に合わせた給与栄養目標量を、根拠を持って設定できるようになる。

◆ 授業の概要

「アスリート・アントラージュ」の考え方にに基づき、アスリートを支えるにあたって周囲の関係者が連携することが重要視されている。本授業では、日本の団体や国際団体のガイドラインを基本として学び、また、アスレティックトレーナーなどがどのような内容で栄養学を学んでいるかにも触れ、他分野の専門家の意識についても理解を深められるように展開する。

◆ 授業計画

第1回目：スポーツ栄養士の役割と存在意義

第2回目：選手のアセスメント

第3回目：栄養教育、スポーツ選手のパフォーマンスと食事の関わり

第4回目：運動能力とアミノ酸・タンパク質（スポーツ選手におけるタンパク質の役割）

第5回目：運動能力とビタミン類・ミネラル類（スポーツ選手におけるビタミン・ミネラルの役割）

第6回目：成績・パフォーマンス向上のための食事摂取方法

第7回目：水分摂取の基礎（トレーニング中・競技中の水分摂取方法）

第8回目：スポーツ選手に多い健康障害（食生活による予防と改善）

第9回目：スポーツ貧血の予防と改善のための食事指導

第10回目：スポーツ選手のメンタルと食事の関係

第11回目：競技別・栄養指導の実践（持久系・筋力系・瞬発系）

第12回目：シーズン中・シーズンオフの食事管理の基礎と注意点

第13回目：国内・海外遠征時の食事指導の基礎と注意事項

第14回目：サプリメントの活用方法と注意点

第15回目：課題提出

課題提出

◆ 教科書	使用しません
◆ 参考書・参考資料等	『栄養科学イラストレイテッド運動生理学改訂第2版』麻美直美 川中健太郎 編著 羊土社(2024) 『理論と実践 スポーツ栄養学』鈴木志保子 著 日本文芸社(2018) 『健康づくりと競技力向上のためのスポーツ栄養マネジメント』鈴木志保子 著 日本医療企画(2011) 『スポーツ栄養学—スポーツ現場を支える科学的データ・理論』ルイズ・バーク、ヴィッキー・ディーキン 著編、独立行政法人日本スポーツ振興センターハイパフォーマンススポーツセンター国立スポーツ科学センター 監修、亀井明子、高橋英幸 翻訳、大修館書店(2023) 『アスリートのためのトータルコンディショニングガイドライン』独立行政法人日本スポーツ振興センターハイパフォーマンススポーツセンター(2023) 『ストレングストレーニング&コンディショニング』篠田 邦彦、岡田 純一 監修 G. Gregory Haff, N. Travis Triplett 編ブックハウスエイチディ(2018) その他、必要に応じて資料を配布します。
◆ 受講上の注意	評価は、出席状況、授業の態度、レポート、試験の総合評価とします。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 0%、課題 80%、授業態度 20%
--------------------------	-------------------------

科目名	1420 健康管理概論	年次	2	単位数	2	担当 教員	青地 克頼
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

健康管理とは何かを多面的にとらえる力を養う。またそのために何をどのようにしたら良いか具体的に説明できる能力を身に着ける。

◆ 授業の概要

個人の健康状態および疾病予防は、その個人が生活する社会・環境の影響を大きく受けることは言うまでもない。人の集団における健康事象や関連要因の在り方は極めて健康管理には重要である。本講義では健康管理の各部面について多面的な見方を適用し実践活動で役に立つ知識の付与を目指し、わが国の健康づくり対策との関わりを中心に講義する。

◆ 授業計画

第1回目：ガイダンス・健康の概念 WHO 健康の定義
 第2回目：公衆衛生の概念(1) 公衆衛生と予防医学
 第3回目：公衆衛生の概念(2) プライマリヘルスケア・ヘルスプロモーション
 第4回目：社会的公正と健康格差の是正 健康の社会的決定要因、健康格差の現状
 第5回目：生態系と人々の生活 地球規模の環境と人々の健康
 第6回目：環境汚染と健康影響 環境汚染、公害
 第7回目：健康に関連する行動と社会 健康の生物心理社会モデル、NCD の概念
 第8回目：身体活動、運動(1) 健康づくり政策と身体活動・運動の現状
 第9回目：身体活動、運動(2) 健康づくりのための身体活動基準
 第10回目：喫煙行動・飲酒行動 喫煙・飲酒の現状と社会的問題
 第11回目：睡眠、休養、ストレス 睡眠障害、休養の概念
 第12回目：歯科保健行動・がん 健康と歯科疾患、がんの現状とがん対策
 第13回目：循環器疾患・代謝疾患 高血圧、脳血管疾患、心疾患、肥満、糖尿病、メタボリックシンドローム
 第14回目：骨関節疾患・まとめ 骨粗しょう症、ロコモティブシンドローム
 第15回目：まとめ(健康を管理するための環境要因・生活習慣・疾病について)
 定期試験

◆ 教科書	『社会・環境と健康』辻 一郎、吉池信男 編 南江堂
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて適宜資料を配布します。
◆ 受講上の注意	評価は、出席態度、試験等の総合評価とします。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 80% 課題・出席態度 20%
---------------------------	----------------------

科目名	1430 ライフステージとスポーツ	年次	2	単位数	2	担当 教員	河野 隆志
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

ライフステージごとの身体的・心理的特徴や生活課題について理解する。また、それらは社会環境などの様々な要因が影響している背景を踏まえ、運動やスポーツの果たす役割について説明できるようになる。

◆ 授業の概要

ライフステージごとの特性に基づいた運動プログラム作成や実践的な安全管理、スポーツ政策といった実務的な学びを深める。

◆ 授業計画

第1回目：ライフステージと身体的変化

第2回目：発育発達期の身体的・心理的特徴

第3回目：青年期の身体的・心理的特徴と生活習慣病の予防

第4回目：中年期の身体的・心理的特徴とスポーツ

第5回目：高齢期の身体的・心理的特徴とフレイル

第6回目：障がい者スポーツの現状と課題

第7回目：女性とスポーツの現状と課題

第8回目：減量と体重管理

第9回目：スポーツ政策と社会的価値

第10回目：体力の概念と測定方法

第11回目：ライフステージごとの運動プログラム（発育発達期）

第12回目：ライフステージごとの運動プログラム（青年期・壮年期・高齢期）

第13回目：スポーツ活動と安全管理

第14回目：スポーツ活動とメンタルヘルスマネジメント

第15回目：今後のスポーツとライフステージにおける課題

課題提出

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	なし
◆ 受講上の注意	・各回でディスカッション、グループワーク、ケーススタディを取り入れ、実務的な問題解決に取り組む形式にて展開する。 ・実際のスポーツや生活に即した課題を通じて、理論と実践をつなげる授業を実施する。
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	グループワーク課題 40% 課題 60%

科目名	1440 ウエイトコントロール演習	年次	2	単位数	1	担当 教員	木岡一輝
		期間	後期	授業方法	演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

減量・増量時の栄養管理について、科学的根拠に基づき実践的に学ぶ。栄養学の基礎から、個別のウエイトコントロール戦略、体組成やパフォーマンスへの影響を考慮した栄養計画の立案までを扱う。適切な栄養指導やプランニング能力を習得し、対象者に応じた実践的なアプローチができることを目指す。

◆ 授業の概要

ウエイトコントロールの理論と実践を組み合わせ、エネルギーバランスや栄養管理の基本を学ぶ。一般人とアスリートの異なる減量・増量戦略を比較し、適切な食事プランを作成・評価することで、栄養士としての実践力を養う。

◆ 授業計画

第1回目：ウエイトコントロールの基礎と目的
 第2回目：エネルギーバランスの評価
 第3回目：減量の基礎と応用
 第4回目：増量の基礎と応用
 第5回目：ウエイトコントロールのための行動変容
 第6回目：減量の食事計画
 第7回目：増量の食事計画
 第8回目：減量・増量による健康障害
 第9回目：ウエイトコントロールのための運動処方
 第10回目：トレーニングの理論と効果
 第11回目：減量計画の作成
 第12回目：増量計画の作成
 第13回目：ウエイトコントロールのための情報リテラシー
 第14回目：ライフステージにおけるウエイトコントロール
 第15回目：まとめ
 課題提出：ウエイトコントロール計画の作成

◆ 教科書	使用しない。
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布する。
◆ 受講上の注意	栄養学総論、スポーツ栄養学などの授業内容を復習して受講すること。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 0% 課題・出席態度 100%
--------------------------	----------------------

科目名	1450 アスリートの栄養管理実習	年次	2	単位数	1	担当 教員	朴沢 広子
		期間	後期	授業方法	実技		

◆授業のテーマ及び到達目標

スポーツ栄養の基本を学びながら、実際に現場で必要となる栄養・食事計画と献立作成を行い、試作・評価を通して実用的な知識の習得を目指す。

◆ 授業の概要

14回の講義のうち、3回の実習を行う。前半は座学を行い、知識を身につけながら、選手の状況や必要な栄養素に応じた献立作成をしていく。後半はグループに分かれて献立案を出し合い、発注書を作成までを行い、実際に調理をし、評価、発表をする。

◆ 授業計画

第1回目：スポーツ栄養の基本／授業計画、評価、自己紹介など／スポーツ栄養の基本、エネルギー代謝、アスリートの基礎代謝量について

第2回目：運動時のエネルギー／糖質について、1日に必要なエネルギー量・糖質量について

第3回目：たんぱく質、脂質／たんぱく質、脂質の必要量について／試合前後、トレーニング期の食事

第4回目：ビタミン、ミネラル／ビタミン、ミネラルの必要量について、貧血について

第5回目：栄養・食事計画、献立の立案／スポーツ選手の栄養・食事計画を立案（補食）、栄養・食事計画を基に献立を立案

第6回目：献立の実施・評価、発表／献立を調理、調理し上で立案した食事計画、献立を評価、発表

第7回目：栄養・食事計画／スポーツ選手の栄養・食事計画を立案

第8回目：献立の立案／栄養・食事計画を基に献立を立案

第9回目：献立の実施／献立を調理

第10回目：食事計画の評価、発表／調理し上で立案した食事計画、献立を評価、発表

第11回目：栄養・食事計画／スポーツ選手の栄養・食事計画を立案

第12回目：献立の立案／栄養・食事計画を基に献立を立案

第13回目：献立の実施／献立を調理

第14回目：食事計画の評価、発表／調理し上で立案した食事計画、献立を評価、発表

第15回目：まとめ

課題提出

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	なし
◆ 受講上の注意	

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	課題 70%・出席態度 30%
--------------------------	-----------------

科目名	1460 病理学	年次	2	単位数	2	担当 教員	家口 勝昭
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

疾病の成り立ちを理解し、栄養士として疾病の予防・管理に寄与することを目標とする。

◆ 授業の概要

からだの成り立ちや生体の恒常性維持機構を理解し、その破綻から生じる症状や疾病を理解する。

◆ 授業計画

第1回目：からだの仕組み(1)：細胞・組織・臓器について解説
第2回目：からだの仕組み(2)：DNA・RNA・タンパク質について解説
第3回目：病理学とは？：病理学とはどういう学問かについて解説
第4回目：生体の恒常性維持機構：ホルモンの役割について解説・
第5回目：疾病の成り立ち：病気の原因について解説
第6回目：免疫：アレルギー・炎症について解説
第7回目：腫瘍：腫瘍とは何か？および腫瘍の発生について解説
第8回目：悪性腫瘍：診断と治療について解説
第9回目：生活習慣病：生活習慣と発症リスクの関連について解説
第10回目：消化器系疾患：消化器系疾患について解説する
第11回目：循環器系疾患：心臓の仕組みと心疾患について解説
第12回目：生殖器系疾患：妊娠・婦人科系疾患について解説
第13回目：神経系疾患：神経変性疾患や心身症について解説
第14回目：総復習：第1回から第13回までの講義の重要な項目について解説・試験対策講義
第15回目：定期試験

◆ 教科書	なし。講義プリントのみ
◆ 参考書・参考資料等	『疾病のなりたちと回復の促進[1] 病理学 第6版』大橋健一 谷澤徹 柴原純二 藤原正親 医学書院(2021)
◆ 受講上の注意	1) 私語は厳禁とします。 2) 教科書は使用しないので講義中に口頭で説明した内容も含めてメモをとること。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80%、課題・出席態度 20%
--------------------------	----------------------

科目名	1470 医療・介護福祉概論	年次	2	単位数	2	担当 教員	秋山 恵美子
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

- 1 介護を必要とする人の尊厳の保持や自立支援など介護を行う上での基本的な考え方が習得できる。
- 2 医療・介護の現代的意義や役割について思考し、介護を取り巻く状況や介護福祉サービスの確立など社会的対応について理解できる。

◆ 授業の概要

少子高齢化社会での家族機能が脆弱化する現在、急速な高齢化による疾病構造の変化や医療・介護ニーズの増大など多様な「介護」が必要とされている。老老介護、独居高齢者や認知症高齢者の増加など、「介護」をめぐる問題は社会の大きな課題となっている。本科目では、制度の理解と現状を把握し、医療と介護の専門性と多職種連携のあり方を学ぶ。さらに栄養士に関連した内部障害、食事についても学びを深める。

◆ 授業計画

- 第1回目：健康とは 介護活動の概要
 第2回目：人権と尊厳の保持、QOL の考え方、ノーマライゼーション
 第3回目：自立支援、介護予防
 第4回目：高齢者の特徴と生活支援
 第5回目：障害の種類と生活支援 リハビリテーションの意義 障害の克服から自立
 第6回目：福祉サービス、介護保険、福祉用具
 第7回目：内部障害について（心臓機能障害、呼吸器機能障害）
 第8回目：内部障害について（膀胱・直腸機能障害、小腸機能障害、ヒト免疫不全による機能不全）
 第9回目：内部障害について（腎臓機能障害、肝臓機能障害）、
 第10回目：コミュニケーションの意義、目的、役割、関わり方の原則、
 第11回目：咀嚼と嚥下のしくみ 食事の支援
 第12回目：入浴・清潔の支援、排泄の支援
 第13回目：整容、移動・移乗の支援
 第14回目：休息・睡眠の支援、ターミナルケア
 第15回目：定期試験、まとめの動画
 定期試験

◆ 教科書	『介護福祉基礎』 川井太加子著 実教出版
◆ 参考書・参考資料等	必要時授業で伝達します
◆ 受講上の注意	奇数回に小テストを実施します

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 70%、小テスト 15%、出席態度、提出物 15%
---------------------------	--------------------------------

科目名	1480 チーム医療概論	年次	2	単位数	2	担当 教員	藤谷 朝実
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

医学の伸展によって医療の高度化は急速に進みかつ細分化されてきている。また、医療ケアに対する社会的ニーズも変化し、保健・医療・福祉が切れ目なく実践されることが求められている。このような医療環境の中では、患者を中心とした総合的かつ良質な医療サービスが求められている。

これらのことを踏まえ

1. 医療従事者として、チーム医療に必要な知識を理解する。
2. チーム医療に必要な知識を理解し、医療従事者間の連携や協働の中での各職種の役割や機能について理解する

◆ 授業の概要

チーム医療の必要性や制度並びにチーム医療を管理栄養士として推進するための基本的な技術について症例等をまじえて学修する。

◆ 授業計画

第1回目:チーム医療とは チーム医療の定義・制度
第2回目:チーム医療の要素 チーム医療を推進するための4つの要素
第3回目:チーム医療の形 チーム医療を推進するための形態
第4回目:チーム医療の困難性 4つの要素の相克関係
第5回目:チーム医療の倫理 チーム・アプローチと倫理
第6回目:管理栄養士の役割 1 チーム医療の一員としての管理栄養士の役割 (NCM)
第7回目:管理栄養士の役割 2 スクリーニング・アセスメント
第8回目:管理栄養士の役割 3 栄養診断
第9回目:管理栄養士の役割 4 栄養介入とモニタリング
第10回目:管理栄養士の役割 5 報告書とサマリーの作成
第11回目:Meal Round Meal roundの目的 食事観察からわかる事とは
第12回目:症例検討 1 スクリーニング・アセスメント・栄養診断
第13回目:症例検討 2 栄養介入計画 モニタリング
第14回目:症例検討発表 グループもしくは各自で多職種連携を意識した報告書とサマリーを作成
第15回目:定期試験 まとめ動画
課題提出

◆ 教科書	授業時にプリントを配布
◆ 参考書・参考資料等	チーム医療とは何か 第2版(日本看護協会出版会)
◆ 受講上の注意	評価は出席態度、症例に取り組む姿勢、筆記試験の総合評価とします

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 50% 課題(症例報告)30% 出席態度 20%
--------------------------	-------------------------------

科目名	1490 介護福祉演習	年次	2	単位数	1	担当 教員	飛澤 麻理子 松崎 優樹子
		期間	半期	授業方法	講義 演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

- ①介護福祉に関連する基礎的知識の理解、習得を目指す
- ②対人援助職としての資質向上を目指す

◆ 授業の概要

介護に関する基礎的な実技を講義演習等を通して習得していきます。実際には「介護」とは全く関係のない方々にも日常生活の中で生かせる知識、情報も合わせて提供したいと思います。

また、あわせて人間関係の根幹をなす対人援助技術の基礎の習得を目指したいと思います。そして、多種多様な視点、考え方等を介護現場での実際の事例、ワーク等も通して共に考え学んでいきましょう。

◆ 授業計画 ※()内は担当講師

第1回目：介護生活支援の基礎的視点 介護現場における尊厳の保持・自立の支援の実際（飛澤）

第2回目：介護におけるセルフケアの意義、目的、具体的実践方法（飛澤）

第3回目：介護現場におけるレクリエーションの役割、支援の実際（飛澤）

第4回目：リスクマネジメント、介護現場での事故発生の予防および発生時の対応（飛澤）

第5回目：介護現場における介護過程の意義と目的、展開の実際（飛澤）

第6回目：認知症の基礎知識 認知症ケアのポイント、認知症への対応の実際（飛澤）

第7回目：高齢者と健康についての基礎知識 高齢者に多い病気と日常生活上の留意点（松崎）

第8回目：介護現場における接遇マナー 接客と接遇の違い、介護の接遇について、介護現場での実際（松崎）

第9回目：介護におけるコミュニケーション技術 利用者の状況に応じたコミュニケーション技術の実際（飛澤）

第10回目：介護における対人援助技術の習得（飛澤）

第11回目：生活支援技術演習① 移動に関連した基本的介護のポイント、介護現場での実際（飛澤）

第12回目：生活支援技術演習② 整容に関連した基本的介護のポイント、介護現場での実際（飛澤）

第13回目：生活支援技術演習③ 食事に関連した基本的介護のポイント、介護現場での実際（飛澤）

第14回目：事例検討 利用者にとって適切な支援技術は何かを検討する（飛澤）

第15回目：まとめ

課題提出

◆ 教科書	使用しません。
◆ 参考書・参考資料等	適宜資料配布します。
◆ 受講上の注意	評価は出席状況、授業中の態度、課題レポート等の総合評価とします。 諸事情により、授業の順番が変更することがあります。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 0% 課題・授業態度 100%
--------------------------	---------------------------

科目名	1500 食事介助実習	年次	2	単位数	1	担当 教員	吉田 美代子
		期間	後期	授業方法	講義・実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

おもに高齢期の食支援が必要な方を対象に、対象者がおいしく安全に食べられる食事を、適切な栄養素を適切な量の適切な食形態の食品や料理として提供できる技術の習得を目指します。

◆ 授業の概要

「食べる」ということは、単に生きていくための栄養素を補給するだけでなく、生活のリズムを整え、いきがいや楽しみ、コミュニケーションにもつながります。食支援が必要な方は、その機能低下や障害の内容、度合いにより、必要な食支援は異なり、さらに個々の対象者ごとにそのよりよい生活目標も異なります。生活を含めた栄養アセスメントを行い、提案するという職務を想定した講義と実習を行います。

◆ 授業計画

第1回目：食支援が必要な対象者の身体や生活、摂食嚥下のメカニズム
第2回目：食事介助の基本、食事介助の方法、自助具(実習)
第3回目：嚥下調整食1 嚥下調整食機能と食形態のポイント、市販食品、とろみ剤、ゲル化剤(実習)
第4回目：嚥下調整食2 嚥下調整食実習(調理実習)
第5回目：特性別食支援 病院・施設1
第6回目：特性別食支援 病院・施設2(調理実習)
第7回目：特性別食支援 在宅1
第8回目：特性別食支援 在宅2(調理実習)
第9回目：食から生活を豊かにする1 対象者の食の歴史、季節や行事
第10回目：食から生活を豊かにする2 対象者の食の歴史、季節や行事 制作
第11回目：食から生活を豊かにする3 対象者の食の歴史、季節や行事(調理実習)
第12回目：食支援情報の提供1 食支援の実践情報提供方法
第13回目：食支援情報の提供2 制作
第14回目：食支援情報の提供3 発表(調理実習)
第15回目：まとめ
課題提出

◆ 教科書	『東京都健康長寿医療センター方式 おいしく食べたい食べさせたい井藤』 英喜 監修、金丸 晶子 編 著、府川 則子 編著インターメディカ 2018
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布します。 『嚥下調整食学会分類に基づく嚥下調整食レシピ 123』栢下淳、江頭文江 編集 医歯薬出版 (2023) 『はつらつ』ヘルシーネットワークカタログ
◆ 受講上の注意	成績は授業・実習への取り組みおよび課題の総合評価とします。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 0% 課題・授業態度 100%
--------------------------	---------------------------

科目名	1510 子どもの発育・発達学	年次	2	単位数	2	担当 教員	野田 智子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

こども期の各発達段階における成長発達の特徴と健康問題について理解し、子どもの健康生活を支えるための支援の必要性について考えることができる。

◆ 授業の概要

生涯発達からみた子ども期における各発達段階の形態的、機能的、精神・社会的な成長発達の特徴および発達課題と、よく見られる健康問題について学修する。さらに、子どもの健全な成長発達と健康増進のため環境要因の重要性について学修する。

◆ 授業計画

第1回目：子ども期の区分と子どもの権利、
 第2回目：成長発達の原則、新生児期の成長発達と健康問題
 第3回目：乳幼児期の形態的成長発達
 第4回目：乳幼児期の機能的成長発達
 第5回目：乳幼児期の心理社会的発達
 第6回目：乳幼児期のセルフケア機能の発達
 第7回目：乳幼児期の摂食嚥下機能の発達と食事
 第8回目：乳幼児期にみられる健康問題と支援①
 第9回目：乳幼児期にみられる健康問題と支援②
 第10回目：乳幼児期の身体発育の評価
 第11回目：乳幼児期の心理社会的発達の評価
 第12回目：学童期の成長発達と健康問題
 第13回目：思春期の成長発達と健康問題
 第14回目：特別支援学校児童生徒の摂食嚥下機能の発達と食支援
 第15回目：子ども期の成長発達と健康問題のまとめ
 定期試験

◆ 教科書	教科書の指定はしません。授業者が毎回資料を準備します。
◆ 参考書・参考資料等	ナ・シング・グラフィカ 2025年改訂小児看護学① 小児の発達と看護
◆ 受講上の注意	私語と携帯の使用は禁止します。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80% 提出物 20%
--------------------------	-----------------------

科目名	1520 食物アレルギー概論	年次	2	単位数	2	担当 教員	石川 文雄
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

本講義では、免疫学の基本的な仕組みや食物アレルギーの発症機序を学び、食物アレルギーに対する正しい知識と対処法をきちんと身につけることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

免疫とアレルギーは一見無関係のように見えるが、実は表裏一体の関係にある。精巧な免疫の働きが変調を起こし、過剰または異常な反応を引き起こすことで体に害を与えてしまうのがアレルギーである。本講義では食物アレルギーの発症メカニズム、検査・診断法、そして予防・対処法について学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：食物アレルギー(FA)とは(1)：FAの基礎知識としての免疫学の歴史的背景について学ぶ。
 第2回目：FAに関与する免疫細胞(2)：FA発症に関与する免疫細胞の種類と働きについて学習する。
 第3回目：自然免疫と獲得免疫(3)：それぞれの免疫システムを構成する免疫細胞とその働きを学ぶ。
 第4回目：液性免疫とFA(4)：即時型のFA発現を制御する液性免疫の作用機序について学習する。
 第5回目：細胞性免疫とFA(5)：遅延型のFA発現を制御する細胞性免疫の作用機序について学習する。
 第6回目：感染と免疫応答(6)：FAでの過剰反応と異なる伝染性病原体への特異的な免疫応答を学ぶ。
 第7回目：がん免疫と免疫栄養療法(7)：がん免疫療法の歩みと免疫賦活栄養素の働きを学習する。
 第8回目：免疫疾患と病態機序(8)：FAと同じグループの自己免疫疾患の種類や病態機序を学習する。
 第9回目：アレルギー疾患の概要(9)：アレルギー疾患の概要とGell & Coombs分類法を学ぶ。
 第10回目：食物とアレルギー(10)：FAの発症機序、検査・診断法、更に栄養士の役割について学ぶ。
 第11回目：食物アレルギーの特徴(11)：FAを引き起こす食物アレルギーの種類と特徴について学ぶ。
 第12回目：交差反応性アレルギー(12)：IgE抗体の交差抗原性による食物アレルギーについて学ぶ。
 第13回目：アレルギーと遺伝(13)：FAに関連した遺伝的要因と環境要因の影響について学習する。
 第14回目：栄養士に求められるFA対応(14)：これまでに学んだFAに対する知識や理解を深める。
 第15回目：食物アレルギー概論のまとめ(15)：まとめ動画

定期試験

◆ 教科書	『休み時間の免疫学 第3版』 斎藤紀先 著 講談社(2018)
◆ 参考書・参考資料等	『好きになる免疫学 第2版』 萩原清文 著 講談社(2019)
◆ 受講上の注意	授業中の私語、そして私的なスマホ使用は原則禁止とする。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80%、課題・出席態度 20%
--------------------------	----------------------

科目名	1530 食育実践論	年次	2	単位数	2	担当 教員	鈴木 亜夕帆
		期間	後期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 栄養士養成課程の学びを生かした食育の展開について考え、自分で食育のイベントが企画・実践できることを目標に授業を展開します。							
◆ 授業の概要 「食育とは何か」という基礎から始まり、専門知識をどのように食育に活用するか、企画するために必要なポイントを講義の中で理解し、実際に食育を実践するために必要なことを、グループディスカッション等を通して考えます。授業は、「考えること」「話すこと」「伝えること」を中心に行い、深めていきたいと思います。							
◆ 授業計画 ※状況により授業内容を変更する場合があります。各回の授業内容については Teams 等を確認してください。							
第 1 回目 ガイダンス:授業の進め方。授業の受け方。最終課題の説明。							
第 2 回目 「食育」について知る:食育基本法、食育推進計画を通して、食育とは何か、何をすることかを知り、食育の実践を考える。							
第 3 回目 現状を知る:国民健康栄養調査、健康日本 21、SDGs から現状を知り、食育の視点で分析する。							
第 4 回目 専門職の知識を活用する①:食品成分表を食育に生かすためにどんなことができるかを知り、活用を考える。							
第 5 回目 専門職の知識を活用する②:食摂取基準を食育に生かすためにどんなことができるかを知り、活用を考える。							
第 6 回目 食育の実践①:「食育的な自己紹介」【発表・観察】。伝える技術を考える。							
第 7 回目 世界の食文化:「主食」を通して世界の食文化を知り、その背景について考える。							
第 8 回目 日本の食文化:「和食」の特徴を知り、その背景について考える。							
第 9 回目 食育教材の活用:いろいろな食育教材を知り、活用について考える。							
第 10 回目 専門職の知識を活用する③:食品表示を食育に生かすためにどんなことができるかを考える。							
第 11 回目 食育の実践②:「自分が自分にするベストな食育」【発表・観察】。心を動かす食育を考える。							
第 12 回目 食育を企画するポイント:食育を企画するときのポイント、対象者が実践するために必要なことは何かを考える。							
第 13 回目 食育の実践③:企画発表会【発表・観察】。企画を伝えあい深める。企画書の提出。							
第 14 回目 「食育」とは何か:授業全体から振り返り、多職種と連携した食育について深める。							
第 15 回目 まとめの動画:授業全体の振り返り。							
定期試験							

◆ 教科書	『食育白書 令和 8 年版』農林水産省編（2026） ※必ず、この年度のテキストを準備してください。 すでに履修した科目のテキスト『食品標準成分表』、『日本人の食事摂取基準』等も使用します。授業で事前に連絡します。
◆ 参考書・参考資料等	授業内で扱った専門科目の知識が不足する場合は、各自で適切な教科書などを使用してください。
◆ 受講上の注意	授業内で扱った学習済みの専門科目の知識が不足する場合は、各自で適切な教科書などを使用して、自主的に復習するようにしてください。 評価は、定期試験、課題、毎授業の提出物・授業態度（意欲）等で総合的に評価します。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	筆記試験・最終課題：55%、毎授業の課題・授業態度等：45%
---------------------------	--------------------------------

科目名	1540 デザイン色彩演習	年次	2	単位数	2	担当 教員	吉田 美代子 沼倉 真宝子
		期間	後期	授業方法	演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

子どもを取り巻く食環境の今日的課題をとらえ、理論と実例とを関連づけて理解する。さらに、これらのことを踏まえ、実際に食環境デザインの企画・立案を作成し検討することで、理解が深まるようにする。

◆ 授業の概要

子どもの健全な発育・発達のためには、特に小児期に基本的な食習慣を身につけることが大切であり、食環境が重要な要素となる。料理、食卓、食空間の色彩やデザインは、おいしさや食行動に結びつく。子どもの食行動において、食環境の色や形が与える影響について理解し、表現するための演習を行う。

◆ 授業計画

第1 回目:食環境とデザイン色彩 食環境とデザイン色彩の関係 (吉田)

第2 回目:色彩の基礎 1 色の三属性 (吉田)

第3 回目:色彩の基礎 2 トーン (吉田)

第4 回目:色彩心理 1 心理効果 (吉田)

第5 回目:色彩心理 2 視覚効果 (吉田)

第6 回目:色彩調和 配色のルール (吉田)

第7 回目:食文化と色彩 1 季節、行事、文化と食環境 (吉田)

第8 回目:食文化と色彩 2 季節、行事、文化とデザイン色彩 (吉田)

第9 回目:食文化と色彩 3 おいしさの構成要素と色彩 (吉田)

第10 回目:食環境デザイン デザイン色彩を意識したテーブルコーディネートと料理写真 (沼倉)

第11 回目:こどもの食環境におけるデザイン色彩計画 デザイン色彩を意識したイベントプロデュース① (沼倉)

第12 回目:企画・立案、作成準備 デザイン色彩を意識したイベントプロデュース② (沼倉)

第13 回目:企画・立案、作成準備 デザイン色彩を意識したイベントプロデュース③ (沼倉)

第14 回目:食環境デザインまとめ 食環境デザインの発表、評価、振り返り (沼倉)

課題提出

◆ 教科書	『カラー＆ライフ』財団法人日本色彩研究所 監修 日本色研事業株式会社(2014)『配色カード 158 a』『配色カード 158 用演習台紙』、必要に応じてプリントを配布します。
◆ 参考書・参考資料等	『文部科学省後援色彩検定公式テキスト 3 級編』内閣府認定 公益社団法人 色彩検定協会 編集・発行(2020)
◆ 受講上の注意	『カラー＆ライフ』、『新配色カード 158 a』、『新配色カード 158 用演習台紙』、はさみ、のり、色えんぴつ(24 色以上)を使用します。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 0% 課題・授業態度 100%
---------------------------	----------------------

科目名	1550 こどもの食物アレルギー実習	年次	2	単位数	1	担当 教員	岡部 司
		期間	半期	授業方法	講義・演習・実習		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 子どものアレルギーに関する基礎知識を習得し、実際に対応・サポートする方法を学び、子どものアレルギーの理解と、現場での適切な対処法の提案ができること。							
◆ 授業の概要 子どものアレルギー対応について包括的に学び、特に保育園や学校給食の場で実践的に活用できる知識とスキルを習得する。アレルギー児に対応した献立作成、調理方法、危機管理等について学ぶ							
◆ 授業計画 第1回目：授業の進め方・ねらい、こどものアレルギーの現状など 第2回目：アレルギーの基礎知識 食物アレルギー各論 第3回目：アレルギーの表示 市販食品の表示の見方 アレルギーの症例 アナフィラキシー・緊急時の対応について等 第4回目：危機管理について、アレルギー対応食の基本について 第5回目：1～4回目振り返り、学校や保育園での対応について 第6回目：〈実習①〉アレルギー対応食について実習（市販品） 第7回目：病院でのアレルギー対応について 災害時の対応について 〈グループワーク①〉献立作成 第8回目：5～7回目振り返り、〈グループワーク②〉献立作成 第9回目：〈グループワーク③〉献立作成、試作準備 発注 次週試作準備 第10回目：〈実習②〉試作 意見交換 検討 第11回目：1～8回目振り返り、〈グループワーク④〉献立見直し 発注 手順書作成 第12回目：〈実習③〉調理実習 第13回目：〈グループワーク④〉発表資料準備 第14回目：〈グループワーク⑤〉実習発表 第15回目：課題提出							
◆ 教科書		食物アレルギービジュアルブック 2023 協和企画 他プリント配布					
◆ 参考書・参考資料等		厚生労働省食物アレルギー栄養指導の手引き2022 アレルギー財団ガイドブック他					
◆ 受講上の注意		※授業内容および順番は変更する場合あり。 グループワークが多いため班員どうし協力しあうこと。					
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)		提出物・授業態度20% 課題80%					

科目名	1560 美容と健康	年次	2	単位数	2	担当 教員	小川 聖子
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

肌によい食べ物、健康的な体を作るための食事法を学び普段の食生活に生かせるようになる。

◆ 授業の概要

体や肌は毎日の食事から作られています。調味料、菜食、グルテンフリー、発酵を学び、良いところを取り入れてメニュー開発に生かす。

◆ 授業計画

第1回目：ベジタリアンについて(マクロビ ヴィーガン ベジタリアン)

第2回目：食のライフスタイルについて(グルテンフリー)

第3回目：調味料学①砂糖 酢について

第4回目：調味料学②塩 醤油について

第5回目：食と美容

第6回目：食とデトックス

第7回目：旬の野菜のちから

第8回目：ミネラル①ミネラルの基礎

第9回目：ミネラル②Ca Mg P K Na

第10回目：腸活①体温を上げる食事法

第11回目：腸活②女性ホルモンバランスについて

第12回目：腸活③美容温活

第13回目：発酵食品に①発酵調味料

第14回目：発酵食品②味噌玉

第15回目：まとめ・課題提出

定期試験

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	
◆ 受講上の注意	

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 50% 課題・出席態度 50%
--------------------------	---------------------------

科目名	1570 中医薬膳論	年次	2	単位数	2	担当 教員	吉田 かおる
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

薬膳は健康維持・体質改善・疾病予防・治療回復促進・老化防止の目的で東洋医学の理論に基づき食材・生薬の性質・作用を活かして作る食事であり、季節・土地柄・体質に応じて自然とともに生きる術を学ぶ。

◆ 授業の概要

東洋医学と薬膳を伝承理論と現代科学の両視点から学ぶ。まず、伝統中国医学(中医学)の基礎理論、診断法、生薬・方剤の特徴・作用を学び、実践として季節毎の食養と症状別の食療を学ぶ。また、伝統中国医学と関わりの深い伝統インド医学(アーユルヴェーダ)の基本概念と香辛料の特徴、植物療法で使われる精油の特徴と活用法も学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：序論：東洋医学・西洋医学・栄養学・宗教・伝統食・文化と薬膳の関係
第2回目：中医学の基礎Ⅰ：歴史、基礎概念
第3回目：中医学の基礎Ⅱ-1：気・血・津液・精
第4回目：中医学の基礎Ⅱ-2：蔵象(五臓・六腑・奇恒の腑)、経絡
第5回目：中医学の基礎Ⅲ：病因・病機・防治原則
第6回目：中医診断学：診断法(四診、弁証)、治法
第7回目：中薬学：生薬の特徴(四性、五味、帰経、昇降浮沈、毒性、配伍、禁忌)
第8回目：方剤学：方剤の特徴(治法、分類、組成)
第9回目：中医栄養学・薬膳学：食材の特徴・選別・下処理・調理法、弁証薬膳
第10回目：中医薬膳の実践Ⅰ(基本：定義、基本形態、茶類、酒類、湯類、粥類、発酵食品)
第11回目：中医薬膳の実践Ⅱ(食養：季節の薬膳)、実践Ⅲ(食療：症状別の薬膳)
第12回目：アーユルヴェーダの基礎と実践(歴史、基本概念、香辛料の特徴)
第13回目：植物療法の基礎と実践(植物生理学、ヒト生理学、精油の活用法)
第14回目：課題発表
第15回目：まとめ
定期試験

◆ 教科書	自作教材とともに以下の書籍を使用する。 『最新カラー図解 東洋医学 基本としくみ』仙頭正四郎 監修 西東社(2019)
◆ 参考書・参考資料等	自作資料を配布し、必要に応じて文献・書籍を紹介する。
◆ 受講上の注意	評価は出席態度、課題提出、定期試験の総合評価とする。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 60% 課題・出席態度 40%
--------------------------	----------------------

科目名	1580 サプリメント論	年次	2	単位数	2	担当 教員	松永 和紀
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

利用者が増えているサプリメント・健康食品について、制度の法的な位置付け、意義とリスク、情報収集の方法、利用者にアドバイスする際のポイントなどを学ぶ

◆ 授業の概要

栄養士・管理栄養士がサプリメントについて市民・患者から問われる機会は増えており、適切に対処するため、サプリメント・健康食品についての科学的知識や表示制度などを習得する。同時に、今後も知識をアップデートし活用してゆくための情報収集の方法などを学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：サプリメント・健康食品とはなにか

食品の三つの機能。サプリメント・健康食品の法的な位置付けや定義、医薬品との違いについて

第2回目：食品とはなにか

食品のリスクと、ベネフィット(便益)の考え方

「天然は安全、人工合成は悪いは間違い」「化学物質、微生物共に摂取量によって健康影響の程度は変わる」など、食品学、毒性学の基礎について

第3回目：「効果がある」とするエビデンス(科学的根拠)の考え方(小テスト①実施)

エビデンスのピラミッド、日本人の食事摂取基準との関連

第4回目：日本の保健機能食品制度について

機能性に関する食品表示制度の概要。3つの制度の特徴。具体的な品目についての情報の調べ方

第5回目：サプリメントのリスクとベネフィット

紅麹サプリメントを事例に解説。機能性表示食品制度の改正とサプリメントの今後の位置付け

第6回目：医薬品との相互作用。健康食品の指定成分制度(小テスト②実施)

第7回目：サプリメントの種類①(ビタミン・ミネラルなど。栄養成分を補う)

第8回目：サプリメントの種類②(プロテイン、青汁、黒酢、ダイエット食品などの効果の考え方)

第9回目：サプリメントの種類③(生活習慣病・がんを治すサプリメントは存在しないことなどの考え方)

第10回目：サプリメント・健康食品の子ども、青少年への影響(スポーツドリンク、エナジードリンクも含む)

第11回目：食品表示の見方(小テスト③実施)

保健機能食品の複雑な注意表示の見方、調べ方のほか、栄養成分表示について

第12回目：事業者の広告宣伝に対する健康増進法、景品表示法の取り扱い、さまざまな悪質商法

第13回目：健康情報のバイアス。広告宣伝のほか、マスメディアの報道、ソーシャルメディア(SNS)の情報の読み解き方

第14回目：コミュニケーションの方法論

第15回目：定期試験、まとめ動画(保健機能食品とそれ以外の健康食品の違いなど)

◆ 教科書	なし。授業ごとに資料を配布する
◆ 参考書・参考資料等	食品の「これ、買うべき？」がわかる本(松永和紀。大和書房) サプリメントの不都合な真実(畝山智香子、筑摩書房)
◆ 受講上の注意	これさえ食べれば効く、というサプリメントはなく、食品全般に対する関心と理解を踏まえた利用が必要です。利用したい人に相談されたときに自分はどうアドバイスするか？ ということを常に意識しながら受講してください。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 70% 小テスト 10% 出席態度 20%
--------------------------	----------------------------------

科目名	1590 スキンケア・食品化粧品 演習	年次	2	単位数	1	担当 教員	謝 恵玲
		期間	後期	授業方法	演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

「美容」と「健康」は人種や年齢、性別を問わず、永遠のテーマである。このことから健康生活をする上での目標となっている。「美容」と「健康」は関連したものであることから、ここでは、自らあるいは、他者への「美容」と「健康」に活かすことを到達目標とする。

◆ 授業の概要

食品化粧品と調香学の基礎知識を理解し、新たな美容健康の可能性を見出し、グローバル・ビューティー情報を取り入れて学習する。さらに食品化粧品の実習を通じて美容と健康の獲得に必要な基本テクニックを習得する。

◆ 授業計画

第1回目：ガイダンス(スキンケアと調香学の概念と役割および授業方法について説明)
 第2回目：スキンケアの役割(美しい素肌作りの実践方法)
 第3回目：食品化粧品とは
 第4回目：調香学入門①芳香植物の香りと役割
 第5回目：調香学入門②天然香料と人工香料の基礎知識(アロマスプレーを作ってみる)
 第6回目：美容の知識と技術①ハンドマッサージ(ハンドクリームを作ってみる)
 第7回目：美容の知識と技術②リンパマッサージ
 第8回目：美容の知識と技術③耳つぼの健康法と実習
 第9回目：シニア層の美容健康法(現状と予防スキンケア)
 第10回目：お風呂の種類と美容健康法(入浴剤を作ってみる)
 第11回目：食品化粧品の製法と歴史
 第12回目：食品化粧品実習①(蜂蜜石鹸を作ってみる)
 第13回目：食品化粧品実習②(リップクリームを作ってみる)
 第14回目：グループ研究発表(PowerPoint、映像写真、ポスターなど発表形式自由)
 第15回目：まとめ動画、定期試験

◆ 教科書	特に使用しない
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布する
◆ 受講上の注意	

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80%、グループ実習・出席態度など 20%
--------------------------	----------------------------

科目名	1600 インナービューティー 調理実習	年次	2	単位数	1	担当 教員	小川 聖子
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

ヴェーガン・グルテンフリー・アレルギー対応・発酵食の基礎調理・製菓を学び今後に生かせるようになる。

◆ 授業の概要

前半は料理実習 後半に製菓実習を行う。調理実習はベジタリアンを基本に野菜をたくさん使った料理を基本に実習を行う。製菓実習はグルテンフリーを基本に実習を行う。

◆ 授業計画

第1回目：大豆ミートを使った実習①キーマカレー
 第2回目：大豆ミートを使った実習②生姜焼き
 第3回目：グルテンフリーベジタリアンパスタ
 第4回目：ベジタリアンアジアカフェプレート
 第5回目：RAW フードとブッダボウル
 第6回目：美肌になるための食事
 第7回目：腸活の食事
 第8回目：麴を使って お味噌作り VEGAN 坦々麺
 第9回目：ミネラルたっぷりの食事
 第10回目：グルテンフリーベジタリアン クリスマスケーキ
 第11回目：グルテンフリーベジタリアン 米粉パン
 第12回目：レシピ制作(グループ)・美肌のための野菜スムージー作り
 第13回目：グルテンフリーベジタリアン チョコレート
 第14回目：グループ実習
 第15回目：まとめ
 定期試験・課題提出

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	
◆ 受講上の注意	

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 20% 課題・出席態度 80%
--------------------------	---------------------------

科目名	1610 食品成分機能論	年次	2	単位数	2	担当 教員	河井 義幸
		期間	後期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 栄養士、管理栄養士として科学的根拠に基づいた「疾病予防」や「健康維持」に着目されている食品成分について理解する。それらの食品成分と関連の深い保健機能食品とその制度について理解する。							
◆ 授業の概要 食品には多種多様な成分(栄養素と非栄養素)が含まれている。食品中に含まれている成分は機能により、一次機能～三次機能に大別される。食品成分を機能成分として捉え、主に三次機能(体調調節機能)について効果及び作用機序について学ぶ。							
◆ 授業計画 第1回目:食品成分とは「三大栄養素、微量栄養素」 第2回目:4章 機能性素材と成分「炭水化物、タンパク質・ペプチド・アミノ酸、脂質」 第3回目:4章 機能性素材と成分「ビタミン・ミネラル類、嗜好成分、プレ・プロバイオティクス」 第4回目:4章 機能性素材と成分「穀類・いも類・豆類、野菜類、果実類」 第5回目:1章 食品の機能性「食品とは何か、食生活の変化と疾病、食品機能研究の創出と発展」 第6回目:2章 機能性食品の制度「食品と医薬品の制度上の違い、特定保健用食品と保健機能食品の制度」 第7回目:2章 機能性食品の制度「機能性表示食品制度の実施、強調表示」 第8回目:2章 機能性食品の制度「特別用途食品、バイオテクノロジーを利用した機能性食品の表示」 第9回目:3章 疾病予防と機能性成分「がん予防と食品機能性成分、アレルギーと食品機能成分」 第10回目:3章 疾病予防と機能性成分「おなかの調子と食品機能性成分、循環器疾患と食品機能性成分」 第11回目:3章 疾病予防と機能性成分「循環器疾患と食品機能性成分」 第12回目:3章 疾病予防と機能性成分「糖尿病と食品機能性成分」 第13回目:3章 疾病予防と機能性成分「ミネラル補給と食品成分」 第14回目:5章 バイオテクノロジーと機能性食品「遺伝子組み換え食品、機能性タンパク質の発現と遺伝子の組み換え」 第15回目:まとめ「機能性食品の制度、疾病予防と機能性成分」 定期試験							

◆ 教科書	使用しません
◆ 参考書・参考資料等	特定保健用食品について 消費者庁ウェブサイト 機能性表示食品について 消費者庁ウェブサイト 栄養機能食品について 消費者庁ウェブサイト 特別用途食品 消費者庁ウェブサイト 『四訂 食品機能学』寺尾純二、山西倫太郎、高村仁知 著 光生館(2020) 『機能性成分の辞典』中村宣督 女子栄養大出版部
◆ 受講上の注意	Teams 上で課題を出すので対応できるように慣れておくこと。 欠席レポートを所定の期間内に提出しなかった場合、減点となる。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 75%、課題・出席態度 25%
---------------------------	----------------------

科目名	1620 食品システム論	年次	2	単位数	2	担当 教員	新部昭夫
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

この授業では食品の生産から流通、安全性等を学び、食料食品システムの機能と課題を理解することを目標とする。

◆ 授業の概要

栄養士が知っておくべき食品システムに関するさまざまなトピックや課題を学習する。例えば、食生活の変化や多様性によって生じる食料供給システムへの影響や食品産業への影響を概説する。また、食品の品質管理や安全性確保、環境への配慮、さらにはフードテックにみられる新調理システムについても学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：食料・食品システム① 食生活の変化と影響、および食料・食品システムの概念
 第2回目：食料・食品システム② 食品流通システムの卸売市場と小売流通の役割と課題について
 第3回目：食料・食品システム③ 外食産業・中食産業の役割と特徴について
 第4回目：食料生産における課題① 世界の食料生産の現状と課題、温暖化の影響等について
 第5回目：食料生産における課題② 日本農業の課題、食料自給率、有機栽培、スマート農業などについて
 第6回目：食品の分類 食品の分類方法を整理し、その食品の特徴や栄養、食事バランスなどについて
 第7回目：食品の安全管理 食品の安全を守る仕組みと、分野別食品安全の取組みについて
 第8回目：食品の品質管理① 食品衛生の基礎知識や、HACCPを基準とした衛生管理などについて
 第9回目：食品の品質管理② 食品表示法、GI、GAP、トレーサビリティなどについて
 第10回目：食料と環境問題① 食品リサイクルと食品廃棄、食品ロス、フードマイレージなどについて
 第11回目：食料と環境問題② 畜産と環境問題、サステナブル・フード、関連する認証や代替肉などについて
 第12回目：フードテックとは① フードテックとは何か、その活用される領域について
 第13回目：フードテックとは② フードテックにより開発された新調理システムの概要について
 第14回目：特別用途食品 特別用途食品の機能や特徴、さらにハラル食品、ヴィーガン食品について
 第15回目：総合学習 授業内容の要点を整理する

定期試験

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	『食品の消費と流通』 建帛社 『フードテック入門』 日刊工業新聞社
◆ 受講上の注意	常にノートを取ることを

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80% 課題・出席態度 20%
--------------------------	----------------------

科目名	1630 フードビジネス論	年次	2	単位数	2	担当 教員	加藤 康博
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

フードビジネスの現状の把握と、その理解。

◆ 授業の概要

フードサービスの意義、目的、役割等を実際の店舗や事業所の経営、を様々な角度から学習し、フードサービスの今後の展開や課題をグループワーク等を通じて商品開発案や店舗事業所の運営改善等を実践に即し持続可能な発展(SDGs)について考えて実践する能力を磨いて社会に貢献できる人材を目指す。

◆ 授業計画

第1回目:フードサービスの意義、目的 フードサービス、食品の生産、物流の歴史から今後を考える
第2回目:店舗、事業所別の成り立ち どの様に店舗や事業が成り立っているのか、個々に学習する
第3回目:経営形態の違いと今後の特性 運営母体別の経営について、株式会社、有限会社等を学習
第4回目:人事管理 1 労務管理の実際と報酬や身分
第5回目:人事管理 2 経費、税金分野からの労務管理
第6回目:安全衛生管理 職場での労働安全管理とその評価手法
第7回目:食品物流の仕組み 仕入れ、購入の実際について学習し考える
第8回目:食品材料の管理 材料別の管理について学び考える
第9回目:食材の今後の課題 今後の状況について意見交換し考える
第10回目:収益の確保と社会貢献 持続可能な社会を作るための栄養士としての提言
第11回目:マーケットリサーチの手法の変化 市場調査、市場動向を現在の時点から今後を予測し考える
第12回目:商品のブランディング 商品ブランディングと現在の取り組みについて
第13回目:従業員の教育、研修 教育、研修による価値と企業の取り組みについて
第14回目:従業員の付加価値 働いている人々の付加価値とコミュニケーションについて
第15回目:まとめ
定期試験

◆ 教科書	給食経営管理テキスト
◆ 参考書・参考資料等	
◆ 受講上の注意	評価は試験、出席態度での評価 進んで意見を発表する

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 50% 課題・出席態度 50%
--------------------------	----------------------

科目名	1640 メニュープランニング演習	年次	2	単位数	1	担当 教員	高橋 和良
		期間	後期	授業方法	講義又は 演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

メニュープランニングの目的と意義を理解する。独自の新メニューを開発するための基礎を学びながら実際に作成できる力をつける。

◆ 授業の概要

メニュープランニングとメーカーにおける新製品開発計画との共通点から、基本的なものの考え方を学び、目玉となる新メニューを生み出すためのアイデア創出方法を学ぶ。新メニュー(画期的な新製品)の実現の可能性の検証法を学ぶとともに実行計画の作成法を学ぶ。社会人として仕事に向かう姿勢や考え方を学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目:メニュープランニングとメーカーにおける新製品開発計画との共通点と基本的なものの考え方を学ぶ。
 第2回目:演習(1)新メニューを考え出す:ブレインストーミングの実施(オズボーンのチェックリストの活用)
 第3回目:メニュー作成にあたり、必要な素材や技術を分解して把握し、再構築する方法を学ぶ。
 第4回目:演習(2)メニューを素材や技術に分解する:KJ法を学ぶ(物事を因子に分解し、再構成する)
 第5回目:画期的な新メニュー(新製品)を生み出す発想法の基礎を学ぶ①(発散型・連想型発想法)
 第6回目:演習(3)ブレインライティング法によって画期的な新メニュー(新製品)を発想する。
 第7回目:画期的な新メニュー(新製品)を生み出す発想法の基礎を学ぶ②(制限型発想法、時間・空間・領域)
 第8回目:演習(4)エクスカーション法により、思いもよらないアイデアを生み出す。
 第9回目:具象化の大切さを知る。PDCA サイクルによる業務遂行を学ぶ。
 第10回目:演習(5)メニューアイデアを具象化するために企画書としてまとめる。「演習課題提出①」
 第11回目:新メニュー実現の可能性を探る。原価と実行計画。
 第12回目:演習(6)原料原価をベースに価格の算出、販売開始までのタイムスケジュールの作成。
 第13回目:社会へ出て成功するための姿勢や考え方を学ぶ。
 第14回目:演習(7)マンダラート法による目標達成シートの作成。「演習課題提出②」
 第15回目:定期試験「課題提出」(14回の講義と演習の中で大切だと思うことを2000字程度にまとめる)
 演習課題①メニューアイデアの企画書(第10回目)
 演習課題②目標達成シート(第14回目)

◆ 教科書	『「カレーの王子さま」開発責任者から若き開発者への手紙』H・B 山越著 文芸社(2023)
◆ 参考書・参考資料等	授業を通して随時紹介
◆ 受講上の注意	授業の妨げにならぬよう5分10分のわずかな遅刻をしない。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	課題提出 80%、演習課題提出 20%(①②各 10%)
--------------------------	------------------------------

科目名	1650 アラカルト食品開発実習	年次	2	単位数	1	担当 教員	館博、松本秀樹、 並木利文、 岡本隆治
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品開発・食品に関係する内容について、様々な分野の教員から学び、各分野による食品開発に関する知識と技術についての理解を深めること。

◆ 授業の概要

- ① 醸造製品 醤油、味噌、みりん、清酒について歴史や製造方法の講義と官能検査、濃口醤油の仕込み及び発酵管理、米味噌の仕込み、みりんの調理効果の実験を行う。
- ② 製ハン 焼込み調理ハン(ハムマヨチーズロール及びソーセージパン)、メロン
- ③ 弁当・惣菜 コンビニエンスストアやスーパーなどの弁当や惣菜でのメニュー開発や加工方法などを実習や工場見学を通して学ぶ。
- ④ 外食産業 外食産業におけるメニュー開発の方法や注意点について、実際に試作をおこない学ぶ。

◆ 授業計画

- 第1回目: ガイダンスおよび外食産業のメニュー開発(北田)
- 第2回目: 外食産業のメニュー開発(北田)
- 第3回目: 外食産業のメニュー開発(北田)
- 第4回目: 醤油: 醤油の歴史、分類、調理特性、製造方法を学ぶ。各醤油の官能検査と濃口醤油の仕込み実習および、醤油諸味の発酵管理。(館・松本)
- 第5回目: 味噌: 味噌の歴史と分類、製造方法を学ぶ。各種味噌の官能検査と米味噌の仕込み実習。(館・松本)
- 第6回目: みりん: みりんの歴史、製造方法、調理効果を学ぶ。みりんの調理効果についての実験と、みりんおよびみりん類似調味料の官能検査。(館・松本)
- 第7回目: 清酒: 清酒の歴史、製造方法について学ぶ。各種清酒の官能検査。(館・松本)
- 第8回目: 焼込み調理ハン(ハムマヨチーズロール)(並木)
- 第9回目: 弁当・惣菜関係: 爽健亭の開発の特徴について①(岡本)
- 第10回目: 弁当・惣菜関係: 爽健亭の開発の特徴について②(岡本)
- 第11回目: 弁当・惣菜関係: 爽健亭の開発の特徴について③(岡本)
- 第12回目: レースン配合量の日本とアメリカの添加量の違い(レースンロール)(並木)
- 第13回目: 弁当・惣菜関係: 工場見学(岡本)
- 第14回目: 乳加工品 チーズ及びヨーグルトに関する実習
- 第15回目: これまでのまとめと課題提出
- 課題提出

※ 授業進行状況により、実施の順番は、変わることがありますのでご了承ください。
後期開始前には、順番をご連絡します。

◆ 教科書	使用しません。
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリント等 適宜配布します。
◆ 受講上の注意	積極的に参加すること。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	各分野担当が課題の提出、出席態度で評価し、14回分の点数で総合評価をする。
--------------------------	---------------------------------------

名倉 千恵子

2 年前期では、栄養士としての基礎力の向上を目的に、科目ごとに過去問題を中心に解き、解説を実施する。各自で予習・復習を確実に行之、繰り返し問題を演習して確認試験を受けることで、誤答を減らし正しい知識の定着を目指していく。

「栄養士実力認定試験」は、栄養士・管理栄養士の養成施設の学生や卒業生が、自分自身の知識・実力を知るための認定試験で、一般社団法人全国栄養士養成施設協会主催で実施している。受験結果から、認定A(栄養士として必要な知識・技能に優れていると認められた者)、認定B(栄養士として必要な知識・技能のあと一步の向上を期待する者)、認定C(栄養士としての知識・技能が不十分で、さらに研鑽を必要とする者)に評価される。各科目の過去問題を中心に演習し、解説を行う。

栄養学総論、栄養学各論、

2 年前期では、15 回の授業を実施する。
過去問題集で、演習科目を予習すること。演習した科目は翌週以降に小テストを、5 科目ごとに確認試験を実施するので、復習して臨むこと。試験実施後は誤った問題を確認・正文化し、正しい内容を理解・定着すること。

(100 点に対する割合など)

科目名	1660 栄養士実力認定 試験対策演習	年次	2	単位数		担当 教員	名倉 千恵子
		期間	後期	授業方法	演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

2年後期では、12月の「栄養士実力認定試験」に向け、科目演習に加え形式の異なる問題を合わせて演習することで、知識の再確認を行い、認定Aを目指す。また、模擬試験を多く取り入れ、実践力を身に着けるとともに、卒業後の管理栄養士国家試験受験のための基礎力づくりを目指す。

◆ 授業の概要

「栄養士実力認定試験」は、栄養士・管理栄養士の養成施設の学生や卒業生が、自分自身の知識・実力を知るための認定試験で、一般社団法人全国栄養士養成施設協会主催で実施している。受験結果から、認定A(栄養士として必要な知識・技能に優れていると認められた者)、認定B(栄養士として必要な知識・技能のあと一歩の向上を期待する者)、認定C(栄養士としての知識・技能が不十分で、さらに研鑽を必要とする者)に評価される。各科目の過去問題を中心に演習し、解説を行う。

◆ 授業計画

第16回目：小テスト12 臨床栄養学
模擬試験<1> 第20回試験
第17回目：問題演習13 総合力問題
第18回目：まとめ課題2 給食管理論、調理学、栄養指導論、解剖生理学、生化学、臨床栄養学
第19回目：問題演習14 公衆栄養学概論、小テスト14 公衆栄養学概論
第20回目：確認試験③
選択課題① 食品学各論、食品衛生学、食品学総論、公衆衛生学、社会福祉概論、
栄養学総論、栄養学各論
第21回目：模擬試験<2>第21回試験
第22回目：模擬試験<3>オリジナル混合問題
第23回目：選択課題② 給食管理論、調理学、栄養指導論、解剖生理学、生化学、臨床栄養学概論、
公衆栄養学概論
第24回目：第21回試験栄養士実力認定試験受験
第25回目：栄養士実力認定試験の自己採点

◆ 教科書	『2025年版栄養士実力認定試験過去問題集』
◆ 参考書・参考資料等	科目ごとに配布する資料、各科目の教科書・ノート 等
◆ 受講上の注意	2年後期では栄養士実力認定試験終了後まで10回の授業を実施する。過去問題集で、演習科目を予習すること。演習した科目は翌週以降に小テストを、5科目ごとに確認試験を実施するので、復習して臨むこと。試験実施後は誤った問題を確認・正文化し、正しい内容を理解・定着すること。小テスト、確認試験、模擬試験の結果により、授業計画の一部を変更することもある。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	
--------------------------	--

科目名	1670 キャリアデザイン講座	年次	1	単位数	2	担当 教員	鈴木 健一 他
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標 ・自分の将来像を考える時間とする。 ・就職活動に必要な知識や技術を身に付け、就職活動が始まった際に自ら動けるようになることが目標である。							
◆ 授業の概要 ・経歴や職業の実現方法を考える。 ・自己分析をすることで、自分の長所や短所を理解する。 ・就職活動に必要な書類の作成方法を身に付ける。 ・正しい所作やマナーを身に付け、説明会や面接時に生かす。							
◆ 授業計画 第1回目：【進路選択への意識付け】栄養士・管理栄養士の主な職域の説明 第2回目：【自己分析の基本】目標とゴールを描く 第3回目：【キャリアデザイン作成】社会人になる準備をする 第4回目：【応募の流れ】応募の流れとルール、履歴書の書き方① 第5回目：【外部からのアドバイス】就職ガイダンス、マイナビ登録 第6回目：【提出書類対策】履歴書の書き方②、エントリーシート対策 第7回目：【外部からのアドバイス】自己分析 第8回目：【応募先との接触方法】電話のかけ方、メールの送り方、書類の送り方 第9回目：【業界研究】学内企業研究会 第10回目：【外部からのアドバイス】就活マナー・スーツ着こなし講座 第11回目：【就職試験対策】筆記試験・面接試験に向けての準備 第12回目：【面接試験対策】入退室時の所作、面接時のマナー 第13回目：【就職試験対策】模擬面接・模擬筆記試験 第14回目：【就職試験対策】模擬面接・模擬筆記試験 第15回目：課題提出(履歴書の下書き)							

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布する。
◆ 受講上の注意	(1)初回に配布する冊子を毎回持参すること。 (2)この授業は就職活動の準備の時間であるため、外部講師の回と模擬面接の回はスーツ着用で受講すること。 (3)授業に取り組む姿勢、提出物等で総合的に評価する。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	課題提出・出席態度等 100%
---------------------------------	-----------------