

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 管理栄養士科

※ 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があります。

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 管理栄養士科(18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	3年次 時間 数	4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	42			基 礎 分 野			33	32	1	420	120	0	0	
1)人文科学			4 2 単 位 以 上	教育論	1	必修	2	2	0	30				4010
				心理学	1	必修	2	2	0	30				4020
2)社会科学				カウンセリング論	2	必修	2	2	0		30			4030
				食文化論	1	必修	2	2	0	30				4040
				社会学	2	必修	2	2	0		30			4050
				経営学	1	必修	2	2	0	30				4060
				食料経済	2	必修	2	2	0		30			4070
3)自然科学				基礎統計学	1	必修	2	2	0	30				4080
				生命科学論	1	必修	2	2	0	30				4090
				化学	1	必修	2	2	0	30				4100
				自然科学原論	1	必修	2	2	0	30				4110
				医学概論	2	必修	2	2	0		30			4120
				栄養情報処理演習	1	必修	2	2	0	60				4130
4)外国語				英語Ⅰ	1	必修	2	2	0	30				4140
				英語Ⅱ	1	必修	2	2	0	30				4150
5)保健体育				健康スポーツ理論	1	必修	2	2	0	30				4160
				健康スポーツ実技	1	必修	1	0	1	30				4170
専 門 基 礎 分 野	28	10		専 門 基 礎 分 野			59	48	11	480	435	225	75	
1)社会・環境と健康	6	10	3 8 単 位 以 上	*生活環境論	1	必修	2	2	0	30				4180
				*保健医療福祉システム論	2	必修	2	2	0		30			4190
				*疫学	3	必修	2	2	0			30		4200
				チーム医療論	2	必修	2	2	0		30			4210
				社会福祉論	1	必修	2	2	0	30				4220
				公衆衛生学Ⅰ	3	必修	2	2	0			30		4230
				公衆衛生学Ⅱ	3	必修	2	2	0			30		4240
				公衆衛生学実験	4	必修	1	0	1				45	4250
				健康管理概論	4	必修	2	2	0				30	4260
2)人体の構造と 機能、疾病の成り 立ち	14			*免疫学	2	必修	2	2	0		30			4270
				解剖生理学Ⅰ	1	必修	2	2	0	30				4280
				解剖生理学Ⅱ	1	必修	2	2	0	30				4290
				解剖生理学実験Ⅰ	2	必修	1	0	1		45			4300
				解剖生理学実験Ⅱ	2	必修	1	0	1		45			4310
				運動生理学	3	必修	2	2	0			30		4320
				微生物学	1	必修	2	2	0	30				4330
				病理学	2	必修	2	2	0		30			4340
				生化学Ⅰ	2	必修	2	2	0		30			4350
3)食べ物と健康	8			生化学Ⅱ	2	必修	2	2	0		30			4360
				生化学実験	2	必修	1	0	1		45			4370
				*食生活論	1	必修	2	2	0	30				4380
				食品学Ⅰ	1	必修	2	2	0	30				4390
				食品学Ⅱ	1	必修	2	2	0	30				4400
				食品加工学	1	必修	2	2	0	30				4410
				食品学実験Ⅰ	1	必修	1	0	1	45				4420
				食品学実験Ⅱ（食品加工学実習含）	1	必修	1	0	1	45				4430
				食品成分機能論	3	必修	2	2	0			30		4440
				食品衛生学	2	必修	2	2	0		30			4450
				食品衛生学実験	3	必修	1	0	1			45		4460
				食品衛生管理論	3	必修	2	2	0			30		4470
調理学	1			必修	2	2	0	30				4480		
調理学基礎実習Ⅰ	1			必修	1	0	1	45				4490		
調理学基礎実習Ⅱ	1			必修	1	0	1	45				4500		
調理学基礎実習Ⅲ	2			必修	1	0	1		45			4510		
調理学基礎実習Ⅳ	2			必修	1	0	1		45			4520		

*印科目の単位数は基礎分野に加える

栄養専門課程 管理栄養士科(18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		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	3年次 時間 数	4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					
専 門 分 野	32	12	専 門 分 野			56	40	16	60	375	660	270	
1)基礎栄養学	2		栄養学総論Ⅰ	1	必修	2	2	0	30				4530
			栄養学総論Ⅱ	2	必修	2	2	0		30			4540
			栄養学実験	2	必修	1	0	1		45			4550
2)応用栄養学	6		ライフステージ栄養学Ⅰ	2	必修	2	2	0		30			4560
			ライフステージ栄養学Ⅱ	2	必修	2	2	0		30			4570
			ライフステージ栄養学Ⅲ	3	必修	2	2	0			30		4580
			応用栄養学実習	3	必修	1	0	1			45		4590
			中高年の健康論	4	必修	2	2	0				30	4600
3)栄養教育論	6		栄養教育論総論	2	必修	2	2	0		30			4610
			栄養教育論各論Ⅰ	3	必修	2	2	0			30		4620
			栄養教育論各論Ⅱ	4	必修	2	2	0				30	4630
			栄養教育論実習Ⅰ	3	必修	1	0	1			45		4640
			栄養教育論実習Ⅱ	4	必修	1	0	1				45	4650
4)臨床栄養学	8		臨床医学概論	2	必修	2	2	0		30			4660
			臨床栄養学各論Ⅰ	3	必修	2	2	0			30		4670
			臨床栄養学各論Ⅱ	3	必修	2	2	0			30		4680
			臨床栄養管理	4	必修	2	2	0				30	4690
			臨床栄養学実習Ⅰ	3	必修	1	0	1			45		4700
			臨床栄養学実習Ⅱ	3	必修	1	0	1			45		4710
5)公衆栄養学	4		公衆栄養学Ⅰ	2	必修	2	2	0		30			4720
			公衆栄養学Ⅱ	2	必修	2	2	0		30			4730
			公衆栄養学実習Ⅰ	4	必修	1	0	1				45	4740
6)給食経営管理論	4		給食計画論	1	必修	2	2	0	30				4750
			給食経営管理論	2	必修	2	2	0		30			4760
			給食経営管理実習Ⅰ	2	必修	2	0	2		90			4770
			給食経営管理実習Ⅱ	3	必修	2	0	2			90		4780
7)総合演習	2		臨地実習指導	3	必修	3	3	0			45		4790
			包括的計画論演習	4	必修	3	3	0				90	4800
8)臨地実習		4	給食経営管理実習Ⅲ	3	必修	2	0	2			90		4810
			臨床栄養学実習Ⅲ	3	必修	3	0	3			135		4820
必修科目単位数	124	単位以上	必修科目単位数			148	120	28	960	930	885	345	
関連科目			(1)医療・福祉栄養系										
			臨床心理学	4	必修	2	2	0				30	4830
			食事介助実習	4	必修	1	0	1				45	4840
			栄養評価・管理演習	4	必修	1	1	0				30	4850
			高齢者福祉施設実習	4	選択	1	0	1				45	4860
			(2)健康・食育栄養系										
			公衆栄養統計演習	4	必修	1	1	0				30	4870
			フードマネジメント論	4	必修	2	2	0				30	4880
			スポーツ栄養演習	4	必修	1	1	0				30	4890
			公衆栄養学実習Ⅱ(保健所)	4	選択	1	0	1				45	4900
			※上記(1)と(2)から一系列を選択										
			管理栄養士概論Ⅰ	4	必修	2	2	0				30	4910
			管理栄養士概論Ⅱ	4	必修	2	2	0				30	4920
			食物栄養学特論	4	必修	2	2	0				30	4930
			卒業研究	4	必修	4	0	4				240	4940
卒業単位数	124		卒業単位数数及び時間数 ※ 自由選択科目を除く			162			(1) 3,555 (2) 3,540				

科目名	4010 教育論	年次	1	単位数	2	担当 教員	濱松 章洋
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

「教える」とは何か、「学ぶ」とはどういうことか、教育の思想や歴史を軸に、教育論の基礎的な内容を理解し、教育という営みのイメージをつかむことができる。

◆ 授業の概要

教育とは何かについて教育の歴史に沿って学習する。教育の定義を把握し、教育の必要性について理解する。また、教師と子どもの望ましい関係とは何かを考え、議論する。さらに、青年期の教育問題と防衛機制について理解する。現在の教育問題について目を向けることを通して、これからの自分の学び方や生き方についても考えることができるようにする。

◆ 授業計画

第1回目：教育とは何かⅠ：個人主義的な定義と集団主義的な定義

第2回目：教育とは何かⅡ：教育の必要性と可能性について

第3回目：教育の源流：ソクラテス

第4回目：教育の歴史Ⅰ：古代ギリシアの教育

第5回目：教育の歴史Ⅱ：中世のキリスト教と教育思想

第6回目：初期の教育と学習：ペスタロッチ、ボルノー

第7回目：教育学と実存哲学：ルソー、ペスタロッチ、シュプラング

第8回目：教師と子どもの関係：ハルトマン、ボルノー

第9回目：実存と出会い：我と汝、我とそれ

第10回目：青年期の教育問題と防衛機能Ⅰ：カウンセリングマインド

第11回目：青年期の教育問題と防衛機能Ⅱ：中1ギャップとは何か

第12回目：日本の教育実践者たちⅠ：林竹二、斎藤喜博

第13回目：日本の教育実践者たちⅡ：東井義雄

第14回目：人権教育課題について：人権課題「子供」

第15回目：まとめ：試験と解説

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	教育について関心を持ち、教育論の歴史について学んでいきましょう。

◆ 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	4020 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

管理栄養士が栄養指導等において、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、心とストレスとの関係も重要視します。疾病予防や改善をするためには行動変容を促すことが必要ですが、行動変容ステージモデルについても探求します。

◆ 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・美味しさの心理とその要因

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・ステージ別（幼児～高齢期）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）。まとめの動画でお話します。

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	4030 カウンセリング論	年次	2	単位数	2	担当 教員	櫻井 勝彦
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

栄養カウンセリングや栄養指導に必要なカウンセリング・傾聴技法・コミュニケーションの理論や技術を習得し、実践に活かす。

◆ 授業の概要

本講義では、管理栄養士として必要なカウンセリングの基本理論と技術を学ぶ。栄養指導や健康相談の現場で効果的にコミュニケーションを行い、対象者の行動変容を促すためのスキルを習得することを目的とする。ロールプレイや事例研究を取り入れ、実践的な学習を行う。

◆ 授業計画

第1回目：オリエンテーション カウンセリングの基礎と交流分析
 第2回目：交流分析―2 自我状態の分析
 第3回目：オーバーラップエゴグラム 対象者に応じた適切なアプローチ
 第4回目：病気と性格 基本的構えと健康
 第5回目：カウンセリング・傾聴の基礎技術
 第6回目：カウンセリング・傾聴の基礎技術―2
 第7回目：面談導入の技術 ラポール形成
 第8回目：面談導入の技術―2 質問の技法
 第9回目：共感的理解
 第10回目：リフレーミングの技術
 第11回目：思い込みとイラショナルビリーフ
 第12回目：行動変容の理論と技法
 第13回目：無意識と深層心理
 第14回目：セルフコントロールの技法
 第15回目：まとめ(カウンセリングマインド・カウンセリングにおける心構え他)
 定期試験

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	適時プリントを配布
◆ 受講上の注意	講義とグループワーク・ロールプレイを組み合わせ、実践的なスキルを身につける。

◆ 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	4040 食文化論	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

日本や世界の食文化を理解し、習得した食文化の知識を、管理栄養士として給食管理や食育活動に活用できる能力を身につける。

◆ 授業の概要

食文化は主に自然環境と社会環境に影響を受け形成される。食文化の背景には、気候風土、歴史的事象、産業構造など、多くの要素が関わっている。日本の地理、気候風土から食文化を歴史軸でとらえ、その特徴と変化を学ぶ。また、世界各地の食文化の特徴を学び、世界的視野から食文化を比較することで、日本の食文化の特徴を理解する。

◆ 授業計画

第 1 回目：食文化とその形成 : 食文化の形成と類型、文明発祥と食文化、三大食事法と箸づかい
 第 2 回目：日本の気候風土 : 自然環境、水と調理、日本の稲作、箸を正しく使う
 第 3 回目：日本の食材 : 米、麦、雑穀、豆、野菜類、魚介類、肉類
 第 4 回目：古代から中世 : 食材、料理の変遷、調理法・料理形態の変遷
 第 5 回目：近世の日本料理 : 食品の流通、日本料理の完成
 第 6 回目：近代から現在 : 肉食の解禁、和洋折衷料理、戦後の食文化変化の方向
 第 7 回目：日本の郷土食 : 郷土食、アイヌ民族の食、沖縄の食とアジアとの関係
 第 8 回目：アジアの食 : アジアにとっての米、アジア諸国の調理の特徴
 第 9 回目：ヨーロッパの食 : 小麦栽培・パンと畜産、スパイスと大航海時代、ヨーロッパ諸国の調理の特徴
 第 10 回目：乾燥地帯の食 : 水の乏しい地域の食、アラブ・アフリカ諸国の調理の特徴
 第 11 回目：アメリカ大陸の食 : トウモロコシ、ジャガイモ、コロンブスの交換、移民と食、アメリカ諸国の調理の特徴
 第 12 回目：異文化の食 : 食文化の類型、食事構成のパターン
 第 13 回目：島しょの食、演習 : 南太平洋島しょの食、パンノキ、イモ類の食文化、問題演習
 第 14 回目：課題学習 : 食文化にかかわる課題のまとめと発表
 第 15 回目：食文化の全体像と展望
 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)
◆ 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	4050 社会学	年次	2	単位数	2	担当 教員	堂満 一成, 山田 勝久、橋田修、 辻田寛人 オム ニバス
		期間	前期	授業方法	講義・ 演習		

◆ 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 回目)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	4060 経営学	年次	2	単位数	2	担当 教員	新部 昭夫
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

この授業では経営学全般について学び、なかでも経営組織論、経営戦略論、経営管理論、経営情報論の基礎理論の習得を目標とする。

◆ 授業の概要

日本の食料システムにおいて、食品産業は製造から販売まで大きな役割を担っている。またフードビジネスとして食品企業は効率的にしかも安全な食品を生産し、安定的に市場に供給している。そのため、経営学では、これらの食品産業を支える経営管理論や経営戦略論、会計学、さらにマーケティング、情報システムの活用も含め、管理栄養士にとって必要と思われる経営学の基礎的知識や手法を学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：経営学とは 授業のガイダンスおよび経営学の目的

第2回目：経営組織の形態と構造 バーナードの組織論、組織均衡論、組織構造、マネジメントなどについて

第3回目：経営戦略① 経営戦略の種類とその策定方法について

第4回目：経営戦略② マーケティング戦略とブランディングについて

第5回目：経営戦略③ 食品企業における経営戦略と成功事例について

第6回目：経営管理① 経営管理の意義、対象業務、基本機能等について

第7回目：経営管理② 人的資源管理論とリーダーシップ理論について

第8回目：生産管理① 生産管理の目的と主要な業務、トヨタ方式について

第9回目：生産管理② 食品工場における生産管理の特徴と生産管理システムについて

第10回目：企業経営を支える会計学 財務会計、管理会計について

第11回目：食品の原価計算 食品ができるまでの原価の考え方と実際の計算について

第12回目：経営情報 BI や EPR などの情報管理や、クラウドコンピューティングなどについて

第13回目：ビジネスモデル プラットフォーム型等の先端的ビジネスモデルやフードビジネスモデルについて

第14回目：アントレプレナーシップとベンチャービジネス 起業家精神とベンチャービジネスについて

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	資料を配布する
◆ 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	4070 食料経済	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

この授業では食料の流通と安全性を中心に学び、食料需給システムの基本機能について理解することを目標とする。

◆ 授業の概要

管理栄養士が知っておくべき食料経済に関するさまざまなトピックや課題を学ぶ。特に、食生活の変遷による食料消費の変動や食料システムへの影響、自給率、食品の流通上の役割や課題、安全性確保など、食料・食品関連の経済的課題を取り上げて講義する。

◆ 授業計画

第1回目：ガイダンス 授業概要の説明と、フードシステムの基本構成を解説

第2回目：食生活の変遷 食生活の変遷の特徴や食料消費の変化、食の外食化や食の購買行動について

第3回目：食料の需給システム 食料需要に影響する要因、食品の価格形成について

第4回目：食料自給率と食料輸入 食料自給率(力)から農業生産の現状と課題、食料輸入の課題について

第5回目：食品製造業の役割と特徴 フードシステムにおける食品製造業の位置づけと構造の特徴について

第6回目：食品の流通① 生鮮食品、加工食品の卸売市場の機能と特徴について

第7回目：食品の流通② 食品小売業の種類と役割について

第8回目：食品の流通③ 主要食品の流通経路と特徴について

第9回目：外食・中食産業の特徴 外食・中食産業の業態と特徴、市場規模などについて

第10回目：農産物貿易の現状 小麦、米、トウモロコシ、大豆の輸入先の変化、貿易比率、価格変動等について

第11回目：食料をめぐる貿易問題 WTO、FTA、EPAなどの相互貿易の仕組みと安全性等について

第12回目：食品流通の安全性確保 食品の安全性政策、トレーサビリティ、残留農薬、HACCP、GAP等について

第13回目：食料消費と環境問題 食品ロス、食品廃棄物、フードマイレージ、バーチャルウォーター等について

第14回目：世界の食料問題 過剰と不足の併存、地球規模の食料需要の増大、懸念される異常気象について

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 『食料経済』オーム社
◆ 受講上の注意	常にメモを取ること

◆ 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	4080 基礎統計学	年次	1	単位数	2	担当 教員	飯塚 由紀子
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

公衆衛生・医療・経済分野等における大量データから特徴または法則性を導き出して評価する方法を学ぶ。
「統計処理」された数字を使うことで、日常生活で出会う数字の意味や捉え方を理解し、学内では実験時、卒論時などに統計処理が出来るよう理解を深めていく。

◆ 授業の概要

出来る限り管理栄養士になじみの深いテーマを例にとり、実験や卒論などで使用出来るよう、計算方法や考え方を何度もトレースしていく。その中で統計学及び統計学手法を学ぶことが、なぜ管理栄養士に必要なのかについての理解を深めていく。

◆ 授業計画

第1回目：統計学の基礎知識：日常生活の中で、統計が使われている場面について考える

第2回目：記述統計(1)：「データ」とは データの種類について

第3回目：記述統計(2)：「代表する」とは データの代表値について

第4回目：記述統計(3)：表と図の利用

第5回目：記述統計(4)：確率分布について考える

第6回目：記述統計(5)：順列と組み合わせ その応用

第7回目：記述統計(6)：「相関関係」とは

第8回目：記述統計(7)：「回帰分析」とは

第9回目：推測統計(1)：「推測統計学」と「記述統計学」

第10回目：推測統計(2)：「推定」とは

第11回目：推測統計(3)：「検定」とは

第12回目：推測統計(4)：代表値の検定

第13回目：推測統計(5)：いろいろな検定

第14回目：推測統計(6)：度数の検定

第15回目：統計学の変遷：統計学と技術革新 生成AIと統計学 など

定期試験

※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	『ていねいな保健統計学 第2版』 白戸亮吉・鈴木研太著 羊土社(2022)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて紹介する
◆ 受講上の注意	授業中に計算機(スマートフォン、携帯電話不可)を使用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 90%、課題・出席態度 10%
--------------------------	----------------------

科目名	4090 生命科学論	年次	1	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

細胞の構造や機能などの理解と、解剖学や栄養学につながる基礎知識の習得を目指す。

◆ 授業の概要

生命活動の最小単位となる細胞の機能と構造を中心に、専門的に学ぶ解剖学や栄養学などの予習となるよう、各器官系の働きについて簡潔に触れていく。

◆ 授業計画

第1回目：細胞小器官の機能
 第2回目：遺伝情報の発現
 第3回目：遺伝情報の分配と発生・分化
 第4回目：消化器系の構造
 第5回目：糖質・脂質・タンパク質の消化・吸収
 第6回目：栄養素の利用
 第7回目：血液の機能と組成
 第8回目：生体防御機構
 第9回目：血液の循環と呼吸
 第10回目：体液調節と尿生成
 第11回目：神経の構造と機能
 第12回目：筋収縮のしくみ
 第13回目：刺激の需要のしくみ
 第14回目：ホルモンによる生理機能の調節
 第15回目：まとめ

定期試験

◆ 教科書	『生理学・生化学につながるていねいな生物学』 白戸亮吉、小川由香里、鈴木研太 著 羊土社(2021)
◆ 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	評価は、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%
--------------------------	----------------------

科目名	4100 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	『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)
◆ 参考書・参考資料等	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	4110 自然科学原論	年次	1	単位数	2	担当 教員	飯塚 由紀子
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

管理栄養士科過程では、解剖学や生化学の自然科学系の科目に加え、医学系の臨床栄養学や医学概論といった高度な応用学問を学ぶ。その準備として、理数系の基礎分野と論理的文章を書くための基礎分野を1年次に習得する。

◆ 授業の概要

ものごとを合理的に処理する思考性を要する自然科学分野では不可避科目と言える数学と、その思考を言語化するための国語を学ぶ。計算過程や文章を書くための考え方をゆつくりと演習していく。

◆ 授業計画

- 第1回目: 数学分野(1): 数と計算の基礎
- 第2回目: 数学分野(2): 平均とは
- 第3回目: 数学分野(3): 標準偏差とは
- 第4回目: 数学分野(4): 標準誤差とは
- 第5回目: 数学分野(5): 単位について
- 第6回目: 数学分野(6): 比の考え方、濃度の計算
- 第7回目: 数学分野(7): 濃度と調味パーセントの考え方
- 第8回目: 国語分野(1): 文章を読む 要約する
- 第9回目: 国語分野(2): 文章を書く 手紙やチャット
- 第10回目: 国語分野(3): 文章を書く 日記や作文
- 第11回目: 国語分野(4): 文章を書く 論文を書くときの注意点
- 第12回目: 国語分野(5): 文書を書く 論文を書いてみよう
- 第13回目: 応用(1): 文章問題を解いてみる
- 第14回目: 応用(2): 文章問題を解くときの注意
- 第15回目: 応用(3): 文章問題を作ってみる

定期試験

※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	『ていねいな保健統計学 第2版』 白戸亮吉・鈴木研太著 羊土社 (2022) ※「基礎統計学」で使用するもの
◆ 参考書・参考資料等	『看護学生プレトレーニング』 亀井淳著 メヂカルフレンド社(2022) ※事前研修で使用了なもの その他、必要に応じて紹介する
◆ 受講上の注意	授業中に計算機(スマートフォン、携帯電話不可)を使用することがあります 授業には積極的に参加してください。

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

科目名	4120 医学概論	年次	2	単位数	2	担当 教員	市川 博之
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

管理栄養士は医療チームの一員である。したがって医療の全体像や生命倫理を理解し、様々な病気に関する知識を習得する必要がある。この授業により医学・医療への興味を醸成しながら、それらを理解することを到達目標とする。

◆ 授業の概要

本授業においては医療の概要を説明するとともに、それぞれの臓器における代表的な病気について症例を用いて解説する。1年で学んだ解剖生理学ⅠとⅡにおける体の仕組みと役割について復習しながら、様々な病気の原因・症状・治療についての概要を学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：医学とはⅠ（医学史、医療について解説）
 第2回目：医学とはⅡ（健康と病気について解説）
 第3回目：医療の基本Ⅰ（医療における倫理について解説）
 第4回目：医療の基本Ⅱ（医療事故について解説）
 第5回目：病気の予防と保健行動（予防の概念、保健行動と保健指導について解説）
 第6回目：病気の診断の概要（主な症候・臨床検査について解説）
 第7回目：病気の治療の概要（治療の種類と方法について解説）
 第8回目：代謝障害（細胞の構造と機能、代謝と代表的な疾患について解説）
 第9回目：消化器の病気（消化器の構造、機能、代表的な疾患について解説）
 第10回目：呼吸器の病気（呼吸器の構造、機能、代表的な疾患について解説）
 第11回目：泌尿・生殖器の病気（泌尿・生殖器の構造、機能、代表的な疾患について解説）
 第12回目：内分泌器の病気（内分泌器の構造、機能、代表的な疾患について解説）
 第13回目：血液・脈管系の病気（血液細胞と脈管系の構造、機能、代表的な疾患について解説）
 第14回目：神経の病気（神経の構造、機能、代表的な疾患について解説）
 第15回目：消化器系・呼吸器系・循環器系・泌尿器系の疾患とそれらの関連についてのまとめ解説
 定期試験

◆ 教科書	指定なし
◆ 参考書・参考資料等	各授業でプリントを配布する。
◆ 受講上の注意	受講したその日に復習(30分)を行うこと。

◆ 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	4130 栄養情報処理演習	年次	1	単位数	2	担当 教員	飯塚 由紀子
		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、管理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:授業内容と管理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	4140 英語 I	年次	1	単位数	2	担当 教員	稲垣 三恵子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

Simply Nutrition というタイトルの栄養学関係の英語教材を使い、栄養学を専攻している学生に必要な科学的なトピックや語彙を学びます。

◆ 授業の概要

読解文のみならず、練習問題を通じて栄養学関連のコミュニケーションに欠かせないキーフレーズと文法構成の知識も強化していきます。時間をかけて基本的なことから学習していきます。

◆ 授業計画

第 1 回目: ガイダンス 授業の進め方、英語の基礎知識の確認
 第 2 回目: Unit1 Nutrition for Good Health 健康と栄養素との関係 英文で書かれたトピックの内容理解
 第 3 回目: Unit1 Nutrition for Good Health 練習問題 P.8 P.9
 第 4 回目: Unit2 Carbohydrates 炭水化物の種類と働き 英文で書かれたトピックの内容理解
 第 5 回目: Unit2 Carbohydrates 練習問題 P.12 P.13
 第 6 回目: Unit3 Fats and Proteins プロテインの働き 英文で書かれたトピックの内容理解
 第 7 回目: Unit3 Fats and Proteins 練習問題 P.16 P.17
 第 8 回目: Unit4 Vitamins and Minerals ビタミンとミネラルの健康への関与 英文で書かれたトピックの内容理解
 第 9 回目: Unit4 Vitamins and Minerals 練習問題 P.20 P.21
 第 10 回目: Unit5 The importance of Balance
 食物摂取の正しい量と正しい栄養素 英文で書かれたトピックの内容理解
 第 11 回目: Unit5 The importance of Balance 練習問題 P.24 P.25
 第 12 回目: Unit6 Diets for Different Needs
 年代別の食事・特別な用途の食事 英文で書かれたトピックの内容理解
 第 13 回目: Unit6 Diets for Different Needs 練習問題 P.28 P.29
 第 14 回目: 復習
 第 15 回目: 定期試験

◆ 教科書	「Simply Nutrition」 Peter Vincent Kiyoshi Gotow, Ph.D. Naoko Nakazawa Nan'un-do 株式会社 南雲堂
◆ 参考書・参考資料等	適宜指示
◆ 受講上の注意	1つの UNIT を2週に渡って学習していきます。栄養学に関する単語も随時出てきますので。毎回の復習で少しずつ覚えてください。

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

科目名	4150 英語Ⅱ	年次	1	単位数	2	担当 教員	稲垣三恵子
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

前期に引き続き、Simply Nutrition というタイトルの栄養学関係の英語教材を使い、栄養学を専攻している学生に必要な科学的なトピックや語彙を学、英語でも理解できることを目標とします。

◆ 授業の概要

高校までに学ばなかった栄養に関する語彙が出てきますので、皆さんの様子を見ながら進めていきます。質問や意見があればどんどん発言してください。

◆ 授業計画

- 第1回目: Unit7 The Danger of an Unbalanced Diet
過度の摂取と過少摂取の弊害 英文で書かれたトピックの内容理解
- 第2回目: Unit7 練習問題 P.32 P.33
- 第3回目: Unit8 Managing Body weight
肥満の原因・健康的な体重の保ち方 英文で書かれたトピックの内容理解
- 第4回目: Unit8 練習問題 P.32 P.33
- 第5回目: Unit10 Eating Disorder 拒食症と過食症の要因と問題点 英文で書かれたトピックの内容理解
- 第6回目: Unit10 練習問題 P.44 P.45
- 第7回目: Unit11 Foods that Make You Sick
食物不耐性とアレルギー・食中毒 英文で書かれたトピックの内容理解
- 第8回目: Unit12 Safe Food Preparation
食品を衛生的に保つ方法 英文で書かれたトピックの内容理解
- 第9回目: Unit12 練習問題 P.52 P.53
- 第10回目: Unit14 The Changing Japanese Diet
伝統的な日本食 vs 変わりつつある日本食 英文で書かれたトピックの内容理解
- 第11回目: Unit14 練習問題 P.60 P.61
- 第12回目: Unit15 The Work of Dietitian 管理栄養士さんとのインタビュー インタビューの内容理解
- 第13回目: Unit15 練習問題 P.64 P.65
- 第14回目: 復習
- 第15回目: 定期試験

◆ 教科書	「Simply Nutrition」 Peter Vincent Kiyoshi Gotow, Ph.D. Naoko Nakazawa Nan'un-do 株式会社 南雲堂
◆ 参考書・参考資料等	適宜指示
◆ 受講上の注意	前期同様、1つのUNITを2週に渡って学習していきます。このころには英語の文の構造もかなり身についていると思います。後期も必ず復習を行ってください。

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

科目名	4160 健康スポーツ理論	年次	1	単位数	2	担当 教員	河野 隆志
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

管理栄養士として、健康づくりや疾病予防のための運動とスポーツの理論を理解し、適切な運動指導ができる基礎的な知識を習得する。

◆ 授業の概要

運動やスポーツの身体的・心理的有用性について理解を深め、性、年齢、体力・運動能力に応じた運動プログラムの設計ができるよう解説を行う。

◆ 授業計画

第1回目：健康の概念や定義、健康づくりと運動の基礎

第2回目：運動やスポーツの身体的・心理的効果、健康経営

第3回目：運動処方の基本、トレーニングの原理・原則

第4回目：ウォーミングアップとクーリングダウンの生理的・心理的効果と重要性

第5回目：有酸素性運動の特性と生活習慣病に対する予防効果

第6回目：レジスタンス運動の効果

第7回目：減量と健康的な体重管理（減量の原則、適切なエネルギー消費と運動プログラム）

第8回目：ライフステージごとの身体的特徴と高齢者の運動（サルコペニア予防、ロコモティブシンドローム対策）

第9回目：女性の健康とスポーツ

第10回目：体力の概念や構成要素

第11回目：体力測定と評価

第12回目：諸課題に対する運動処方の考案

第13回目：熱中症と水分摂取、怪我の予防

第14回目：スポーツ指導における安全確保の知識、施設・用具の点検、保険制度

第15回目：まとめ（運動やスポーツの有用性と運動処方）

定期試験

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	『健康運動実践指導者用養成テキスト』（公益社団法人 健康・体力づくり事業財団）（2022）
◆ 受講上の注意	授業毎に資料を配布し、その資料に基づき授業を展開する 能動的な姿勢で臨み、積極的に発言をすること

◆ 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	4170 健康スポーツ実技	年次	1	単位数	1	担当 教員	河野 隆志
		期間	後期	授業方法	実技		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

健康スポーツ理論で学習した運動やスポーツの有用性を基礎的なトレーニングや運動方法の実践を通して理解を深める。

◆ 授業の概要

対象者の目的に応じた運動プログラムの立案とグループ指導が実践できるように、トレーニング機器の使用方法や自重トレーニング、有酸素性運動など、多くの人が安全で効果的に楽しく運動やスポーツを継続できるようにするための方法について学習する。

◆ 授業計画

第1回目：身体組成・血圧測定、健康状態チェック
 第2回目：新体力テストⅠ（握力、上体起こし、長座体前屈、反復横跳び、立ち幅跳び）
 第3回目：新体力テストⅡ（持久力）
 第4回目：新体力テスト結果のフィードバックと評価・分析
 第5回目：各種トレーニング機器の使用方法和実践
 第6回目：ウォーキングの特性、効果、実践
 第7回目：ジョギングの特性、効果、実践
 第8回目：ウォーミングアップの目的、効果、実践
 第9回目：クーリングダウンの目的、効果、実践（スタティックストレッチを中心）
 第10回目：ダイナミックストレッチの特性と効果、実践、体づくり運動
 第11回目：対象者の目的に応じた運動プログラムの作成
 第12回目：運動プログラムの指導と実践・評価①（指導と実践班・評価班に分かれて実施）
 第13回目：運動プログラムの指導と実践・評価②（前回と役割を入れ替えて実施）
 第14回目：身体組成測定による身体変化の評価・分析
 第15回目：新体力テスト結果に至る運動や生活習慣などの要因を検討する
 実技・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	運動が行える服装で授業に臨むこと 屋内用と屋外用の靴（革靴やブーツなどは適さない）を用意すること 実施場所はスプリングと世田谷公園で行う

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	対象者の目的に応じた運動プログラムの作成と指導 50% 課題 50%
--------------------------	---------------------------------------

科目名	4180 生活環境論	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

身近な環境問題の理解。環境、健康、安全に配慮した食行動を考えることができる。また、その行動を実生活の中で実践できるようになることを目指す。

◆ 授業の概要

地球の環境は、人類がその活動を広げるとともに自然環境に大きな影響を与えてきた。しかし近年はその影響が地球規模に広がり、今後の人類の発展と生存にかかわる重大な問題となっている。本講義は、環境と人間のかかわりについて私たちの身近な問題としてとらえ、さらに安全な社会を構築するために生活者として、また管理栄養士として何ができるかを考える授業とする。

◆ 授業計画

第 1 回目：人間と環境：環境の定義、環境問題の概略について説明する。
 第 2 回目：環境問題の歴史：日本の公害問題について説明する。
 第 3 回目：環境問題 1：大気汚染、水質汚濁について説明する。
 第 4 回目：環境問題 2：騒音などについて説明する。
 第 5 回目：環境問題 3：地球規模の環境問題、オゾン層の破壊、地球温暖化など解説する。
 第 6 回目：環境問題 4：生物多様性など解説し、視聴覚教材を使用して理解を深める。
 第 7 回目：生活と環境 1：食糧と人口の問題について説明する。
 第 8 回目：生活と環境 2：身近な食生活の問題について説明する。
 第 9 回目：生活と環境 3：水生活と環境について説明する。
 第 10 回目：生活と環境 4：環境とリサイクルについて説明する。
 第 11 回目：グループ学習 1：身近な環境問題についてグループでテーマを決定し、調べ学習をする。
 第 12 回目：グループ学習 2：発表用の準備を行う。
 第 13 回目：プレゼンテーション 1：グループ発表を実施する。
 第 14 回目：プレゼンテーション 2：グループ発表を実施する。
 第 15 回目：グループ発表の評価と到達目標の達成度確認のためのまとめを行う。
 定期試験

◆ 教科書	『イラスト私たちと環境』 臼井宗一、太田和子、山中冬彦著 東京教学社 (2023)
◆ 参考書・参考資料等	『環境白書』 環境省 環境の視聴覚教材
◆ 受講上の注意	グループワークは積極的に参加すること。

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

科目名	4190 保健医療福祉システム論	年次	2	単位数	2	担当 教員	鈴木 琴子
		期間	前期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 管理栄養士として知っておくべき健康の概念および我が国の保健に関するシステムについて学び、健康を守る技術としての基礎を培うことを目的とする。の文章をテーマのところに移動していただけますでしょうか?よろしく願いいたします。							
◆ 授業の概要 管理栄養士として知っておくべき健康の概念および我が国の保健に関するシステムについて学び、健康を守る技術としての基礎を培うことを目的とする。 健康とはなにかその歴史や社会背景について理解し、その健康を守るための方法のある公衆衛生活動や、我が国の保健予防システムの仕組みと社会保障制度について学ぶ。さらに国際的視点からも健康について理解を深める。							
◆ 授業計画 第1回目:健康の考え方 健康と社会背景、歴史について 第2回目:公衆衛生活動の基本 公衆衛生活動とはなにか 第3回目:保健・予防システムⅠ 母子保健の意義とその背景について 第4回目:保健・予防システムⅡ 母子保健のシステムと課題について学ぶ 第5回目:保健・予防システムⅢ 学校保健の意義とその背景について 第6回目:保健・予防システムⅣ 学校保健（ 歯科保健含む ）のシステムと課題について 第7回目:保健・予防システムⅤ 成人保健の意義とその背景について 第8回目:保健・予防システムⅥ 成人保健の行政システムについて学ぶ 第9回目:保健・予防システムⅦ 産業保健の意義と背景、その方法について 第10回目:保健・予防システムⅧ 国際保健の意義とその歴史について 第11回目:保健・予防システムⅨ 国際保健の方法について 第12回目:社会保障制度 わが国の社会福祉制度の体系とその仕組み 第13回目:医療・地域医療システムⅠ 医療保険の歴史、仕組み、種類について学ぶ 第14回目:医療・地域医療システムⅡ 医療計画、地域医療連携、医療施設と従事者について学ぶ 第15回目:まとめ 定期試験							
◆ 教科書		『保健医療福祉システム論』 日野原重明、間野忠明 監修 金芳堂 (2020)					
◆ 参考書・参考資料等		『国民衛生の動向 2022／2023』厚生労働統計協会(2022)、配付資料、ビデオ 『ケースメソッドによる公衆衛生教育』 矢野栄二 他編 南江堂(2003) 『人類と健康 衛生・公衆衛生学』 田中正敏 他 著 杏林書院(2009)					
◆ 受講上の注意		出席を採点に加味します。					
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)		定期試験 80% 課題(提出物)・出席態度 20%					

科目名	4200 疫学	年次	3	単位数	2	担当 教員	田中 良明 秋山 隆
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

疫学の定義、疫学で用いられる指標が理解できる。栄養疫学における曝露情報、情報収集および評価が理解できる。食事調査法、食事摂取量の評価方法を説明できる。評価のデザイン、基本的な統計用語が説明できる。システムティックレビュー、メタアナリシス、ヘルスリテラシーが説明できる。

◆ 授業の目的・概要

疫学は、実験動物や培養細胞ではなく、実際の人口集団を対象として、疾病とその規定要因との関連を明らかにする科学である。特に、栄養問題と健康問題についての因果関係について研究する場合、栄養疫学という。この授業では、疫学の方法論を解説し、よりやさしく疫学を理解することを目指す。また、地域や様々な職域における健康・栄養の諸問題や関連する情報を収収し解析する栄養疫学の概要を学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目： 疫学定義、疫学指標等について、教科書を用いて概要を解説
第2回目： 疫学で用いられる指標、バイアス、交絡因子、関連性を示す指標について解説
第3回目： 栄養疫学における曝露情報、情報収集および評価、食事調査について解説
第4回目： 食事調査法の種類と比較、標本の抽出方法、疫学調査法の種類、研究デザインについて解説
第5回目： 食事摂取量の評価方法等について解説
第6回目： 評価のデザイン、評価で用いる用語、基本的な統計用語について解説
第7回目： 栄養情報とEBN、科学論文の種類と構成、科学論文の検索方法・論文の読み方について解説
第8回目： スクリーニング、システムティックレビュー、メタアナリシス、SR 作成例について解説
第9回目： 疫学で用いられる統計学的方法とその解釈、ヘルスリテラシーについて解説
第10回目： 生命表・平均寿命、演習問題等について解説
第11回目： 保健統計調査、人口動態統計、国民健康・栄養調査、演習問題等について解説
第12回目： 疫学研究と倫理、個人情報、インフォームドコンセント、倫理審査等について解説
第13回目： 領域別の測定方法・分析方法Ⅰ 運動疫学、分子疫学、感染症疫学等について解説
第14回目： 領域別の測定方法・分析方法Ⅱ 社会疫学、睡眠休養、メンタルヘルス等について解説
第15回目： 疫学全体を通じての解説、講義内容・教科書の復習、演習問題等の解説
定期試験

◆ 教科書	『はじめて学ぶやさしい疫学 改訂第4版』 一般社団法人日本疫学会 監修、南江堂
◆ 参考書・参考資料等	『サクセス管理栄養士講座 社会・環境と健康 [公衆衛生学 健康管理概論]』, 第一出版
◆ 受講上の注意	授業内容を予習して臨む(90分)。(教科書など参照)自身で理解しやすいようにノートを作成すること。また、授業内容の復習として(教科書、提示資料、ノートなど参照) 予習時のノートを基にまとめること(120分)。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験:60% 課題提出及び出席態度:40%
--------------------------	-------------------------

科目名	4210 チーム医療論	年次	3	単位数	2	担当 教員	内田 淳一・ 他
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

医療施設、老人施設、在宅療養等でのメディカルスタッフの役割を理解して、管理栄養士としての活躍の場を広げ、チーム医療で求められる責任を果たす能力を養う。

◆ 授業の概要

病院で活躍する現役のメディカルスタッフ各職種から、最新の医療情報に裏付けされたチーム医療の現状を医療施設内、今後の病診医療連携や在宅医療をなど、広い意味でのチーム医療を症例、事例を交えて解説し、管理栄養士としての資質向上を目指す。

◆ 授業計画

第 1 回目：病院での管理栄養士の役割と業務内容の解説
 第 2 回目：チーム医療での管理栄養士の役割と使命の解説
 第 3 回目：病院での理学療法士の役割と業務内容の解説
 第 4 回目：チーム医療での理学療法士の役割と使命の解説
 第 5 回目：病院での作業療法士の役割と業務内容の解説
 第 6 回目：チーム医療での作業療法士の役割と使命の解説
 第 7 回目：病院での言語聴覚士の役割と業務内容の解説
 第 8 回目：チーム医療での言語聴覚士の役割と使命の解説
 第 9 回目：病院での薬剤師の役割と業務内容の解説
 第 10 回目：チーム医療での薬剤師の役割と使命の解説
 第 11 回目：病院での臨床検査技師の役割と業務内容の解説
 第 12 回目：チーム医療での臨床検査技師の役割と使命の解説
 第 13 回目：チーム医療での診療報酬体系の解説
 第 14 回目：チーム医療での医療事務の役割と使命の解説
 第 15 回目：チーム医療でのメディカルスタッフの役割と協調のまとめの解説
 定期試験：各メディカルスタッフと管理栄養士の関わりの課題レポート

◆ 教科書	必要資料を配布
◆ 参考書・参考資料等	
◆ 受講上の注意	事前配布授業資料に目を通す。授業態度の評価。課題レポートの評価。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	課題レポート 80%、授業態度 20%
---------------------------	---------------------

科目名	4220 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

対人援助者である管理栄養士にとって、援助する相手の社会的背景を知ることは重要です。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、管理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、管理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管理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	4230 公衆衛生学 I	年次	2	単位数	2	担当 教員	小野 仁志
		期間	前期	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を得ることを目標とする。

◆ 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：社会と健康 健康の概念と公衆衛生の概念
 第 2 回目：社会と健康 予防医学と公衆衛生活動
 第 3 回目：社会と健康 目指すべき健康、ヘルスプロモーション
 第 4 回目：環境と健康 生態系と生活、環境問題への取り組み
 第 5 回目：環境と健康 環境汚染(大気・水質)
 第 6 回目：環境と健康 公害問題、住居、廃棄物、放射線
 第 7 回目：環境と健康 空気、水質、騒音、振動、悪臭
 第 8 回目：保健統計(1) 人口静態統計、健康、生活習慣病
 第 9 回目：保健統計(2) 人口動態統計、健康、生活習慣病
 第 10 回目：保健統計(3) 傷病統計(患者調査・国民生活基礎調査)
 第 11 回目：保健統計(4) 国民健康・栄養調査
 第 12 回目：健康状態と疫学(1) 疫学の概念と疫学指標
 第 13 回目：健康状態と疫学(2) 疫学の方法とバイアスの制御
 第 14 回目：健康状態と疫学(3) スクリーニングとエビデンスレベル
 第 15 回目：まとめ
 定期試験

◆ 教科書	『健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 改訂第 6 版』 辻一郎、吉池信男 南江堂
◆ 参考書・参考資料等	『厚生労働白書 2024』 『国民衛生の動向 2023/2024』
◆ 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	4240 公衆衛生学Ⅱ	年次	2	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

公衆衛生学Ⅰで学んだ予防医学の考え方を踏まえて、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

公衆衛生学は管理栄養士科の学生の必須科目で、管理栄養士になるためには十分な理解と応用力を身につけることが必要な領域である。

ここでは公衆衛生学の分野の中でも、身近に確認することのできる環境衛生学を中心として、施設の衛生管理基準の理解を深めることを目的とする。また、データ分析のための疫学的アプローチの方法を理解し、論理的な思考能力をグループワークで培う。

◆ 授業計画

第1回目：生活習慣の現状と対策Ⅰ 生活習慣病・NCD の概念、健康日本 21 第二次

第2回目：生活習慣の現状と対策Ⅱ 身体活動・運動、睡眠・休養、ストレス

第3回目：生活習慣の現状と対策Ⅲ 喫煙・飲酒、歯科

第4回目：主要疾患と疫学と予防対策Ⅰ がん、循環器疾患

第5回目：主要疾患と疫学と予防対策Ⅱ 代謝疾患、骨・関節疾患

第6回目：主要疾患と疫学と予防対策Ⅲ 感染症、精神疾患、その他疾患、外因（自殺・不慮の事故）

第7回目：保健・医療・福祉・介護の制度Ⅰ 社会保障の定義と現状、行政の役割

第8回目：保健・医療・福祉・介護の制度Ⅱ 医療保険制度、医療計画

第9回目：保健・医療・福祉・介護の制度Ⅲ 社会福祉、地域保健

第10回目：保健・医療・福祉・介護の制度Ⅳ 母子保健

第11回目：保健・医療・福祉・介護の制度Ⅴ 高齢者保健・介護制度

第12回目：保健・医療・福祉・介護の制度Ⅵ 成人保健・産業保健

第13回目：保健・医療・福祉・介護の制度Ⅶ 学校保健・国際保健

第14回目：全体の復習・演習 復習と課題問題実施

第15回目：まとめ

定期試験

◆ 教科書	『健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 改訂第 6 版』辻一郎、吉池信男 南江堂
◆ 参考書・参考資料等	『厚生労働白書 2024』 『国民衛生の動向 2023/2024』
◆ 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	4250 公衆衛生学実験	年次	4	単位数	1	担当 教員	小野 仁志
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

公衆衛生学で触れた内容、特に環境衛生面を、自分たちの身の回りの現象としてとらえ、理解を深めるとともに、身近な環境への問題意識・問題解決能力を身に着ける。

◆ 授業の概要

公衆衛生学は管理栄養士科の学生の必須科目で、管理栄養士になるためには十分な理解と応用力を身につけることが必要な領域である。

ここでは公衆衛生学の分野の中でも、身近に確認することのできる環境衛生学を中心として、施設の衛生管理基準の理解を深めることを目的とする。また、データ分析のための疫学的アプローチの方法を理解し、論理的な思考能力をグループワークで培う。

◆ 授業計画

第1回目:ガイダンス および環境測定Ⅰ 温湿度・風速、風量等
 第2回目:環境測定Ⅱ 照度、騒音、紫外線等の測定および判定
 第3回目:環境測定Ⅲ ダニ類及び花粉の測定および判定
 第4回目:環境測定Ⅳ 大気中の成分(粉塵、放射線)測定および判定
 第5回目:水質調査Ⅰ 飲料水(水道水・市販水)の水質検査
 第6回目:水質調査Ⅱ 環境水(河川および湖沼水・排水)の水質検査
 第7回目:ストレスと疲労についての測定
 第8回目:飲料の汚染 開栓後の水や飲料の汚染調査(細菌数測定)およびテーマ設定
 第9回目:飲料の汚染 判定およびテーマ等の発表
 第10回目:グループワークⅠ 環境衛生テーマの作成と実験方法の設定
 第11回目:グループワークⅡ 環境衛生テーマの作成と実験方法の設定
 第12回目:課題研究Ⅰ グループごとの研究、データのまとめ
 第13回目:課題研究Ⅱ グループごとの研究、データのまとめ
 第14回目:発表(ディスカッション) 研究テーマの発表
 第15回目:まとめ
 定期試験

◆ 教科書	『公衆衛生学実験・実習』 角野猛、須崎尚 編著 建帛社
◆ 参考書・参考資料等	『環境衛生学実験』 蔵楽正邦、村松學 ほか 編著
◆ 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 40% 課題・出席態度 60%
--------------------------	---------------------------

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 90% 課題・出席態度 10%
---------------------------	---------------------------

科目名	4270 免疫学	年次	2	単位数	2	担当 教員	石川 文雄
		期間	前期	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などを始め免疫異常を伴う各種疾患の病態を理解、説明できることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

免疫は細菌やウイルスなどの病原体から身を守る仕組みであり、自然免疫と獲得免疫から構成されている。本講義ではそれぞれの免疫システムの基本的な特徴から、感染免疫、移植免疫、がん免疫での免疫の働き、そして免疫システムの変調・破綻で生じるアレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症などの各種免疫疾患を系統的に学ぶ。

◆ 授業計画、

第1回目：免疫学序論(1)：免疫学の歴史的歩みから、臨床免疫学の基本的な概要について学習する。
 第2回目：免疫細胞の種類と働き(2)：免疫システムを担う免疫細胞の種類と特徴、その働きを学ぶ。
 第3回目：リンパ系組織(3)：免疫系を構成する一次と二次リンパ組織の構造やその役割を学習する。
 第4回目：自然免疫と獲得免疫(4)：両者の免疫機能を構成する免疫系要素とその概要について学ぶ。
 第5回目：B細胞と液性免疫(5)：B細胞の特徴と抗体が主体となって働く液性免疫について学習する。
 第6回目：T細胞と細胞性免疫(6)：細胞性免疫を担当するT細胞の種類とそれぞれの働きを学ぶ。
 第7回目：感染と免疫応答(7)：ウイルスや細菌感染症に対する特異的な免疫応答の仕組みを学ぶ。
 第8回目：血液型の種類と役割(8)：輸血の適否を決定する血液型の種類と臨床的役割について学ぶ。
 第9回目：臓器移植の免疫応答(9)：臓器移植抗原の本体を形成するMHCの種類とその役割を学ぶ。
 第10回目：がん免疫と免疫栄養療法(10)：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11回目：アレルギー疾患の概要(11)：アレルギー疾患の概要とGell & Coombs 分類法を学ぶ。
 第12回目：食物アレルギー(12)：食物アレルギーの発症機序、検査・診断法、そして治療法を学ぶ。
 第13回目：アレルギーと遺伝(13)：食物アレルギー分野での遺伝要因と環境要因について学習する。
 第14回目：免疫疾患と病態機序(14)：自己免疫疾患を始め、原発性並びに続発性免疫不全症を学ぶ。
 第15回目：免疫学のまとめ(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	4280 解剖生理学 I	年次	1	単位数	2	担当 教員	市川 博之
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

管理栄養士として健康体および疾患の病態を理解するために必要な人体の構造と機能の知識を修得することを目的とする。人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能を説明できることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

ヒトの体の細胞・組織・器官(消化器系・呼吸器系・泌尿器系)について肉眼解剖学的および顕微解剖学的な知識とともに、それらの機能について解説する。同時に、それらの器官に関係した疾患の症状やメカニズムについて解説し、それらを理解するための知識を習得する。

◆ 授業計画

第1回目:人体学総論(体の部位・方向用語。体腔と臓器について解説)
 第2回目:細胞(細胞の構造と小器官の役割について解説)
 第3回目:組織(上皮組織・結合組織について解説)
 第4回目:消化器Ⅰ(消化器学総論及び各論:口腔について解説)
 第5回目:消化器Ⅱ(咽頭・食道・胃について解説)
 第6回目:消化器Ⅲ(小腸・大腸・肝臓について解説)
 第7回目:消化器Ⅵ(脾臓、消化吸収のしくみについて解説)
 第8回目:呼吸器Ⅰ(呼吸器学総論及び各論:鼻腔・喉頭・気管・気管支について解説)
 第9回目:呼吸器Ⅱ(肺、ガス交換について解説)
 第10回目:循環器系Ⅰ(心臓、血管の構造について解説)
 第11回目:循環器系Ⅱ(動脈について解説)
 第12回目:循環器系Ⅲ(静脈、リンパについて解説)
 第13回目:泌尿器Ⅰ(泌尿器学総論及び各論:腎臓について解説)
 第14回目:泌尿器Ⅱ(尿の生成とろ過・再吸収・分泌、尿路について解説)
 第15回目:消化器系・呼吸器系・循環器系・泌尿器系とそれらの関連についてのまとめ解説
 定期試験

◆ 教科書	『解剖生理学』 上嶋繁・濱田俊 編 南江堂(2020)
◆ 参考書・参考資料等	特になし
◆ 受講上の注意	教科書を持参すること。できるだけ、受講したその日に復習(30分)を行うこと。

◆ 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	4290 解剖生理学Ⅱ	年次	1	単位数	2	担当 教員	市川 博之
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

管理栄養士として健康体および疾患の病態を理解するために必要な人体の構造と機能の知識を修得することを目的とする。人体を構成する細胞・組織・器官の構造と機能を説明できることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

ヒトの体の神経系・生殖系・運動器系・内分泌系について肉眼解剖学および顕微解剖学的な知識とともに、それらの機能(個体の恒常性を含む)について解説する。同時に、それらの器官に関係した疾患の症状やメカニズムについて解説し、それらを理解するための知識を習得する。

◆ 授業計画

第1回目:神経Ⅰ (総論:神経細胞の構造と機能・神経回路について解説)
 第2回目:神経Ⅱ (中枢神経系:脳幹・間脳・小脳の構造と機能について解説)
 第3回目:神経Ⅲ (大脳の構造と機能について解説)
 第4回目:神経Ⅳ (脳神経の経路と機能について解説)
 第5回目:神経Ⅴ (脊髄神経の経路と機能・自律神経の経路と機能について解説)
 第6回目:生殖器 (生殖器の構造と機能について解説)
 第7回目:運動器Ⅰ (総論:骨と筋について解説)
 第8回目:運動器Ⅱ (全身の骨と筋について解説)
 第9回目:感覚器Ⅰ (皮膚・視覚器について解説)
 第10回目:感覚器Ⅱ (平衡聴覚器について解説)
 第11回目:内分泌器Ⅰ (下垂体について解説)
 第12回目:内分泌器Ⅱ (松果体・甲状腺・副甲状腺について解説)
 第13回目:内分泌器Ⅲ (膵臓・副腎・卵巣・精巣について解説)
 第14回目:個体の恒常性 (体温調節について解説)
 第15回目:神経系・生殖系・運動器系・感覚器系・内分泌器・個体の恒常性とそれらの関連についてのまとめ
 解説
 定期試験

◆ 教科書	『解剖生理学』 上嶋繁・濱田俊 編 南江堂(2020)
◆ 参考書・参考資料等	特になし
◆ 受講上の注意	教科書を持参すること。できるだけ、受講したその日に復習(30分)を行うこと。

◆ 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	4300 解剖生理学実験Ⅰ	年次	2	単位数	1	担当 教員	市川 博之
		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・提出方法)

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、口腔上皮細胞の観察、染色体の観察)

第3回目:顕微鏡観察実験Ⅱ(肝臓組織標本観察、小腸組織標本観察)

第4回目:顕微鏡観察実験Ⅲ(腎臓組織標本観察、骨組織標本観察)、ブタ腎臓の観察

第5回目:顕微鏡観察実験Ⅳ(精巣組織標本観察、卵組織標本観察)

第6回目:顕微鏡観察実験Ⅴ(筋組織:横紋筋・心筋・平滑筋標本観察)

第7回目:中間試験[第1回～6回の実験内容に関する試験(実技試験、筆記試験)]

第8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9回目:視覚に関する実験[盲点の位置と形状測定、錯視に関する実験(オリジナル錯視図形作成)]

第10回目:味覚に関する実験(味覚と嗅覚の関係、味の変調効果、味蕾の顕微鏡観察、唾液の機能)

第11回目:血液循環に関する実験(血圧の調節機序、血圧の測定方法、血圧の影響因子による血圧の変動)

第12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13回目:血液に関する実験Ⅰ(血球の顕微鏡観察)

第14回目:血液に関する実験Ⅱ(赤血球数測定、赤血球指数の算出と貧血の分類、白血球数測定)

第15回目:まとめ(顕微鏡観察組織の構造と特徴・機能、血圧調節と変動、感覚の特徴、血球の特徴と機能)
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) 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	4310 解剖生理学実験Ⅱ	年次	2	単位数	1	担当 教員	市川 博之
		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。本実験では、そのための基本的な知識である人体の構造と機能に関する知識を深め、解説できることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

人体の構造や機能に関する知識や理解をより具体的に深めるため、顕微鏡を使った諸組織切片の観察や実験器具を使った心電図測定・血液型判定・唾液アミラーゼによるストレス度チェックなどを行う。これらの実験を通して1年で学んだ体の仕組みや役割について復習しながら、より深い内容についての理解と知識を修得することができる。

◆ 授業計画

第1回目：ガイダンス（諸注意事項） 消化器Ⅰ（唾液腺の顕微鏡観察及び頭頸部の名称、咀嚼・嚥下の機構の解説）
 第2回目：消化器Ⅱ（幽門・大腸の顕微鏡観察及び消化管・附属消化器の構造と機能の解説）
 第3回目：循環器系（心電図測定とその臨床的意義の解説）
 第4回目：血液・リンパ・凝固系Ⅰ（ABO 血液型判定実験、リンパ、止血機構などの解説）
 第5回目：神経系Ⅰ（唾液アミラーゼによるストレス度チェック、交感神経、副交感神経の解説）
 第6回目：中間試験（これまでに行った内容から。筆記、口頭試験）
 第7回目：感覚器系（皮膚の顕微鏡観察及び皮膚と皮膚付属器の名称と構造・機能の解説）
 第8回目：消化器系Ⅲ（胃・脾臓の顕微鏡観察及びそれらの構造・機能・疾患の解説）
 第9回目：呼吸器系（肺胞の顕微鏡観察及び肺の構造・機能・疾患の解説）
 第10回目：血液・リンパ・凝固系Ⅱ（脾臓の顕微鏡観察及び構造・機能・疾患の解説）
 第11回目：内分泌系（副腎・甲状腺の顕微鏡観察及び構造・機能・疾患の解説）
 第12回目：神経系Ⅱ（脳、下垂体の顕微鏡観察及び構造・機能・疾患の解説）
 第13回目：発表会準備Ⅰ（班ごとに臓器の構造と機能、疾患に関する発表会の準備）
 第14回目：発表会準備Ⅱ
 第15回目：発表会（各器官系のまとめ解説を含む）
 定期試験

◆ 教科書	プリントを配布します。
◆ 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	評価は出席態度、レポート、試験の総合評価とします。 また、レポートは必ず期限までに全て提出すること、遅刻提出は減点します。

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

科目名	4320 運動生理学	年次	3	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、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%
---------------------------	----------------------

科目名	4330 微生物学	年次	1	単位数	2	担当 教員	國井 規代
		期間	半期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 肉眼で直接見ることができない微生物というものの概要についての知識を深め、食品衛生や環境衛生に関わる微生物の基本的知識を習得する							
◆ 授業の概要 微生物の分類、形態と構造、発育と増殖、生態、遺伝などの基礎的なことを学ぶ。また、感染症を起こす病原微生物の概要、微生物を利用した食品に関わる微生物(細菌、真菌)について学ぶ。							
◆ 授業計画 第1回目:微生物学概論:食微生物学の歴史、微生物の概要などについて 第2回目:細菌の形態と構造Ⅰ:細胞壁の構造とグラム染色の機序について 第3回目:細菌の形態と構造Ⅱ:細胞質、核様体、莢膜、鞭毛、線毛、芽胞などについて 第4回目:細菌の発育と増殖:細菌の生理、増殖に必要な要因、細菌の培養について 第5回目:細菌の代謝Ⅰ:異化代謝 第6回目:細菌の代謝Ⅱ:同化代謝 第7回目:細菌の分類と同定 細菌叢、衛生指標細菌:細菌の分類と命名法 細菌叢、衛生指標細菌の種類 第8回目:滅菌と消毒の基礎:微生物の滅菌および消毒の概要および方法 第9回目:ウイルス概論:ウイルスの形態、構造、増殖 第10回目:真菌、原虫、プリオン:真菌、原虫、プリオンの概要 第11回目:遺伝と変異、感染と発症:伝と変異の概要、感染と発病の概要 第12回目:細菌感染症:細菌感染症概要(腸管出血性大腸菌感染症など) 第13回目:ウイルス感染症:主ウイルス感染症概要(インフルエンザなど) 第14回目:食品微生物学:食品と微生物、食品の保存、微生物を利用した食品 第15回目:まとめ 1～14回目の総復習 定期試験							
◆ 教科書		『エキスパート管理栄養士養成シリーズ微生物学 第3版』 小林 秀光 白石 淳 編著 化学同人(2021)					
◆ 参考書・参考資料等		必要に応じてプリントを配布します。 『標準微生物学』中込 治 神谷 茂 編著 医学書院(2015)					
◆ 受講上の注意		評価は試験、課題、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 80%、課題・授業態度 20%					

科目名	4340 病理学	年次	2	単位数	2	担当 教員	市川 博之
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

管理栄養士は医療チームの一員である。したがって様々な病気に関する知識を習得する必要がある。この授業により病気に関する基礎的な知識を習得し、理解したうえで解説できることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

この授業では細胞や組織レベルの変化、或いは病気の成因や症状などを基にした分類にしたがって、それぞれの病気の原因・症状・検査・診断・治療についての概要を学ぶ。別授業の「臨床医学概論」では各臓器における病気について解説するが、本授業における病気の基礎的な知識が必須となるので合わせて理解することが望ましい。

◆ 授業計画

第1回目：病理学概論（病理学とは、病因などについて解説）
 第2回目：細胞障害（ストレスに対する細胞・組織の適応・臓器の老化・個体の死について解説）
 第3回目：代謝障害Ⅰ（糖質代謝異常について解説）
 第4回目：代謝障害Ⅱ（脂質・タンパク質などの代謝異常について解説）
 第5回目：炎症Ⅰ（炎症にかかわる細胞、修復・再生・線維化について解説）
 第6回目：炎症Ⅱ（炎症の分類、急性炎症と慢性炎症について解説）
 第7回目：免疫・膠原病Ⅰ（免疫不全について解説）
 第8回目：免疫・膠原病Ⅱ（自己免疫疾患・アレルギーについて解説）
 第9回目：循環障害Ⅰ（局所の循環障害について解説）
 第10回目：循環障害Ⅱ（全身の循環障害について解説）
 第11回目：遺伝と疾患Ⅰ（奇形、単一遺伝子疾患について解説）
 第12回目：遺伝と疾患Ⅱ（奇形、単一遺伝子疾患について解説）
 第13回目：腫瘍Ⅰ（悪性度・組織による分類、悪性腫瘍の転移について解説）
 第14回目：腫瘍Ⅱ（癌の進行度、腫瘍の発生原因について解説）
 第15回目：疾患の分類と特徴（各疾患の特徴についてまとめ解説）
 定期試験

◆ 教科書	『臨床医学』羽生大記・河手久弥 編 南江堂(2019)
◆ 参考書・参考資料等	各授業でプリントを配布する。医療従事者として必須であったり、国家試験に頻出する重要項目については教科書を用いて確認・加筆する。
◆ 受講上の注意	教科書を持参すること。できるだけ、受講したその日に復習(30分)を行うこと。

◆ 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	4350 生化学 I	年次	2	単位数	2	担当 教員	市川 博之
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食事から摂取される物質が科学的にどのような物質なのかを知り、どのように生体に利用され、消費されるのかを勉強する。その上で、病気との関連も勉強する。

◆ 授業の概要

授業にて知っていただきたい内容を明確にするため、授業毎にテストを実施する。管理栄養士の基礎力となる科目なので、完全に理解し、科学的思考ができる能力を身に付けていただきたい。

◆ 授業計画

第 1 回目： 化学記号：モル計算、官能基、補助単位
 第 2 回目： 化学と栄養：3 大栄養素の化学構造
 第 3 回目： 細胞内の機関：細胞内機関の働き
 第 4 回目： 糖質：単糖、二糖、炭水化物
 第 5 回目： 糖質の代謝Ⅰ：糖質の消化と吸収、血糖値の調節、糖質代謝の主要 3 経路
 第 6 回目： 糖質の代謝Ⅱ：解糖系 クエン酸回路 グルコースの完全酸化 グリコーゲンの合成と分解
 第 7 回目： 中間試験
 第 8 回目： タンパク：タンパクの構造、血中タンパクの種類
 第 9 回目： タンパクの代謝Ⅰ：タンパクの消化と吸収、オルニチン回路
 第 10 回目： タンパクの代謝Ⅱ：タンパクの合成、タンパクの働き
 第 11 回目： 脂質：トリグリセライド、コレステロール、リン脂質
 第 12 回目： 脂質の代謝Ⅰ：脂質の消化と吸収、リボプロテイン、動脈硬化
 第 13 回目： 脂質の代謝Ⅱ： β 酸化、脂肪酸合成
 第 14 回目： 総復習と国家試験問題
 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 生化学 改訂第 3 版』 菌田勝 編 羊土社 (2022)
◆ 参考書・参考資料等	『栄養科学イラストレイテッド(演習版) 生化学ノート 第 3 版』 菌田勝 編 羊土社(2019)授業中に提出物を課すことがあります。
◆ 受講上の注意	評価は、出席態度、提出物(小テストを含む)、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(中間試験含)60 点、 授業毎テストと出席点、出席態度等 40 点
---------------------------	---

科目名	4360 生化学Ⅱ	年次	2	単位数	2	担当 教員	市川 博之
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

生体内の代謝を理解し、生命維持のための化学反応を知る。それを踏まえて、病気についても理解する。

◆ 授業の概要

授業にて知っていただきたい内容を明確にするため、授業毎にテストを実施する。管理栄養士の基礎力となる科目なので、完全に理解し、科学的思考ができる能力を身に付けていただきたい。

◆ 授業計画

第1回目：酵素Ⅰ：酵素とは、活性測定法、活性表現法
 第2回目：酵素Ⅱ：酵素反応速度論
 第3回目：核酸：DNA と RNA、ヌクレオチドの構造
 第4回目：ビタミン：水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン
 第5回目：ミネラル：電解質の役割、電解質の制御
 第6回目：生体エネルギー学：高エネルギー化合物、ATP の合成と代謝
 第7回目：中間試験
 第8回目：ヌクレオチド：ヌクレオチドの代謝、プリンヌクレオチド、ピリミジンヌクレオチド
 第9回目：遺伝子発現とその制御：遺伝情報の伝達、転写、翻訳
 第10回目：遺伝子の修復：突然変異、遺伝病、遺伝子工学
 第11回目：個体の調節機序とその制御：ホルモンの伝達機序、ホルモンの役割
 第12回目：個体の調節機序と恒常性：血圧調節、pH 調整
 第13回目：生体防御：個体免疫、液状免疫、自己免疫疾患
 第14回目：総復習と国家試験問題
 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 生化学 改訂第3版』 藺田勝 編 羊土社 (2022)
◆ 参考書・参考資料等	『栄養科学イラストレイテッド(演習版) 生化学ノート 第3版』 藺田勝 編 羊土社(2019) 授業中に提出物を課すことがあります。
◆ 受講上の注意	評価は、出席態度、提出物(小テストを含む)、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(中間試験含)60 点、 授業毎テストと出席点、出席態度等 40 点
---------------------------	---

科目名	4370 生化学実験	年次	2	単位数	1	担当 教員	難波 俊二
		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(溶液の希釈と秤量法による溶液採取の基本実験)
第2回目:緩衝作用に関する実験(リン酸緩衝液、スポーツ飲料、唾液の緩衝作用)
第3回目: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Ⅰ(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Ⅱ(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Ⅲ(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Ⅳ(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～7回の実験内容に関する試験(実技試験、筆記試験)]
第9回目:電気泳動実験Ⅰ(血清タンパク質分画)
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]
第11回目:電気泳動実験Ⅲ(血清リポタンパク質分画)
第12回目:電気泳動実験Ⅳ(血清コレステロール分画)
第13回目:血糖に関する実験(糖負荷試験、血糖の調節とホルモンの作用)
第14回目:尿に関する実験[尿検査(尿検査試験紙法、尿沈査)、尿中電解質の測定]
第15回目:まとめ(実験の基本操作、酵素反応速度の影響、血清分画成分の特徴、尿の正常・異常成分)
定期試験

◆ 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	4380 食生活論	年次	1	単位数	2	担当 教員	渡邊 智子
		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：食・栄養・健康についての知識を横断的に活用して、人々の幸せに貢献できる実践活動に役立つように、食生活について複合的・総合的に学ぶ。

到達目標：日本の食生活の変遷や多様性を理解し、今後の管理栄養士としての学びの基礎とする。食生活を科学的に理解するための適切な方法を習得する

◆ 授業の概要

本校の卒業生など本校関係者である各分野の専門家による特別講義も組み入れ、日本人の食生活を中心にその変遷と現状を理解し、心身の健康増進と豊かな人間関係を目指した望ましい食生活の実践について検討する

◆ 授業計画

第1回目：食生活を振り返ってみよう
 第2回目：食品成分表にみる食生活の変遷
 第3回目：食事摂取基準にみる食生活の変遷
 第4回目：国民健康栄養調査にみる食生活の変遷
 第5回目：糧友会のある日本人の食事
 第6回目：食生活を科学的に考えるための栄養計算
 第7回目：100kcal 成分表と食生活
 第8回目：世界の食生活とワイン・チーズ
 第9回目：病院給食と食生活の変遷
 第10回目：国民食「インスタントラーメン」の開発と食生活
 第11回目 郷土料理と食生活
 第12回目：望ましい食事とは
 第13回目：望ましい食事を考える
 第14回目：望ましい食事を伝えるツールの発表
 第15回目：まとめ
 課題提出

◆ 教科書	100kcal 成分表 建帛社 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 講談社
◆ 参考書・参考資料等	これまで使ってきた全ての教科書や資料
◆ 受講上の注意	積極的に学んでほしい。他の学生さんに迷惑をかける行為は厳禁です。

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

科目名	4390 食品学Ⅰ	年次	1	単位数	2	担当 教員	加藤 亮
		期間	半期	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5版』 渡邊浩幸、竹内弘幸、古馬一哲、重村泰毅編、講談社サイエンティフィク (2026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 2026』香川明夫 監修 女子栄養大学出版部(2026)
◆ 受講上の注意	「化学」、「食品学実験Ⅰ」、「調理学」など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	4400 食品学Ⅱ	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：「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5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：「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11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12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	「食品加工学」、「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	4410 食品加工学	年次	1	単位数	2	担当 教員	加藤 亮
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

本授業では、食品保存(貯蔵)の原理、食品加工の原理、加工法、加工素材の特徴などについて理解する。さらに、包装材料や食品表示・規格などについても学び、「食べ物と健康」分野を横断的に学習することを目的とする。

◆ 授業の概要

食品加工は、原点である食品素材の保存(貯蔵)を基本とする。加工工程を通じて、食べ物の可食化(不要部分の除去など)、安全性の付与、嗜好性(おいしさ)の付与、栄養性・機能性の付与、利便性・簡便性の付与などを担っている。その特性を食品群別で学習するとともに、食品表示や容器包装などについても理解を深める。

◆ 授業計画

第1回目:食品加工の意義、食品保存(貯蔵)の原理

第2回目:食品加工の原理:食品の加工法とその原理

第3回目:容器包装:容器包装の役割、食品包装材料、包装方法などについて

第4回目:食品の表示と規格Ⅰ:食品表示基準について

第5回目:食品の表示と規格Ⅱ:特別用途食品と保健機能食品について

第6回目:植物性食品Ⅰ:農産物加工(穀類、豆類など)

小麦粉の加工法(麺類、パン類の製造など)、大豆の加工法(豆腐など)について

第7回目:植物性食品Ⅱ:農産物加工(いも類、野菜類、果実類)

野菜の加工法(漬物、乾燥など)、果実の加工法(ジャム類など)について

第8回目:動物性食品Ⅰ:畜産物加工(畜産類)、畜肉類の加工法(ハム、ソーセージなど)について

第9回目:動物性食品Ⅱ:畜産物加工(卵類、乳類)、飲用乳・乳製品製造法(バター、チーズなど)について

第10回目:動物性食品Ⅲ:水産物加工の特徴、魚介類の加工、魚肉練り製品製造法などについて

第11回目:油脂およびその加工品:食用油脂、油脂の改変、油脂製品について

第12回目:調味料および多糖類:調味料(うま味調味料など)、甘味料、香辛料、多糖類などについて

第13回目:嗜好食品:茶、コーヒー、ココアなどについて

第14回目:微生物利用食品:微生物利用食品(発酵食品)の分類と性質、発酵調味料(味噌、しょうゆなど)、酒類などについて

第15回目:まとめ:第1～14回の復習

定期試験

◆ 教科書	『N ブックス 五訂 食品加工学 北尾悟・鍋谷浩志編 建帛社(2026)』
◆ 参考書・参考資料等	食品学Ⅰ・Ⅱの教科書、食品成分表
◆ 受講上の注意	食品学Ⅰ・Ⅱ、調理学、化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)	総合評価(定期試験 80%、課題提出・出席態度等 20%)
--------------------------	-------------------------------

科目名	4420 食品学実験Ⅰ	年次	1	単位数	1	担当 教員	加藤 亮
		期間	半期	授業方法	実験		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品に関する様々な実験を通して、食品学の講義で学習した内容を実験で明らかにする。また、実験の実施、実験の結果の解釈や考察およびこれらの報告ができる力を養うことを目的とする。

◆ 授業の概要

食品学は、実際の検証結果を基礎に論じられ、検証は実験によって支えられる。本授業では、食品学に関わる実証に基本的に必要な重量、容量、pH、比色の測定等の理化学の基礎となる実験を含み、食品の栄養成分や嗜好成分の検証、酵素、組織形態および物性に関する実験を習得する。

◆ 授業計画

第1回目:「ガイダンス・ガラス細工」;実験の諸注意、レポートの書き方、ガラス細工

第2回目:「コメの吸水性」;コメの吸水性に対する、吸水時間、温度、搗精度、コメの水分の影響に関する実験

第3回目:「色素①」;食品の色素のpHおよび加熱の影響

第4回目:「色素②・pH測定①」;薄層クロマトグラフィーによる色素の分離に関する実験、食品のpH試験紙・pHメーターによるpH測定

第5回目:「pH測定②」;コーヒーのpHと品質、緩衝作用に関する実験

第6回目:「中和滴定Ⅰ」;水酸化ナトリウム溶液、シュウ酸標準溶液の調製と標定

第7回目:「中和滴定Ⅱ」;食酢・ワイン・レモン果汁等の食品の酸度の測定

第8回目:「沈殿滴定Ⅰ」;味噌・醤油・ソースの塩化ナトリウム含量の測定

第9回目:「沈殿滴定Ⅱ」;ダイコン・コンニャクへの塩化ナトリウムの浸透度、食塩試験紙による浸透度に関する実験

第10回目:「顕微鏡観察」;顕微鏡による糊化過程のデンプンの形態観察

第11回目:「糖Ⅰ」糖の一般呈色反応、一般還元反応、ケトースの識別、単糖類と2糖類の識別に関する実験

第12回目:「糖Ⅱ」;ショ糖・デンプンの酸加水分解に関する実験、油脂の簡易劣化判定試験

第13回目:「脂質」;油脂の融点測定、ケン化、ゴマ油の検出に関する実験

第14回目:「タンパク質」;タンパク質の呈色反応・塩析・沈殿・凝固反応、グルテンの分離、食器に残存するアレルギーの検出

第15回目:1～14回目の実験の総まとめ

定期試験 筆記試験を実施

◆ 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) 「新ポケット食品・調理実験辞典」増改訂版 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 2026』香川明夫 監修 女子栄養大学出版部(2026)
◆ 受講上の注意	実験レポートはすべてを必ず提出すること。未提出の場合は、評価の対象外とすることがある。 「食品学Ⅰ」、「調理学」、「化学」と関連付けて履修すること。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 60% 実験レポート等日常評価 40%
--------------------------	--------------------------

科目名	4430 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	加藤 亮 三上 由美子
		期間	半期	授業方法	実験		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

実験では論じられる事象を確認し、その検証プロセスの理解と検証に基づいた論じる力を養うことを目的とする。
実習では製造原理・加工・貯蔵とそれらに関わる技術・操作方法などを代表的な加工食品を製造し、より理解を深めることを目的とする。

◆ 授業の概要

食品学実験では、食品学に関わる理化学実験の基礎を含む「食品学実験」を基に、食品の水溶性ビタミンに関する定性および定量実験、ならびに、食品の一般成分(水分、灰分、タンパク質および脂質)の分析技術を習得する。

食品加工学実習では、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。現代に欠かせない加工食品の意義や製造原理・加工・貯蔵とそれらに関わる技術・操作方法などを代表的な加工食品を製造する。

◆ 授業計画

第1回目:「酵素に関する実験」;アミラーゼ、プロテアーゼの作用確認
第2回目:「ビタミンの定性/定量Ⅰ」;ビタミン B₁・B₂(サブリ米、ブタ赤身、ノリ)、C(ダイコン)の定性・キュウリのアスコルビナーゼ、茶葉・浸出液中の還元型ビタミン C の定量
第3回目:「ビタミンの定量Ⅱ」;ダイコンの煮沸処理による還元型ビタミン C 量の変化
第4回目:「一般分析Ⅰ」;試料採取、一般分析の解説
第5回目:「一般分析Ⅱ」;灰分の定量、タンパク質の分解
第6回目:「一般分析Ⅲ」;タンパク質の定量、脂質の分解
第7回目:「一般分析Ⅳ」;水分の定量、一般分析のデータ解説
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、大豆たんぱく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、乳たんぱく質及び乳化を理解する
第13回目:「肉類の加工」;ソーセージの製造を通じ、食肉たんぱく質を理解する
第14回目:「魚肉の加工」;魚肉練り製品を製造することで、魚肉たんぱく質を理解する
第15回目:実験・実習についての総まとめ
定期試験 筆記試験の実施

◆ 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) 「新ポケット食品・調理実験辞典」増改訂版 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 2026』香川明夫 監修 女子栄養大学出版部(2026) 必要に応じてプリントを配付
◆ 受講上の注意	授業回は、別途指定する。 指定日に必ずレポートを作成して提出すること。未提出の場合は、評価の対象外とすることがある。 「食品学Ⅰ」「食品学Ⅱ」「食品加工学」と関連付けて履修すること。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	実験(定期試験 60%、レポート提出等日常評価 40%) 実習(定期試験 50%、レポート提出等日常評価 50%)
--------------------------	--

科目名	4440 食品成分機能論	年次	2	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: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: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: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: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: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: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: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: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: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: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: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: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: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) 『食品でひく機能性成分の辞典』 女子栄養大学出版部 『食べ物と健康Ⅱ 第3版 食品の機能』 三共出版
◆ 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	4450 食品衛生学	年次	2	単位数	2	担当 教員	國井 規代
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

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を習得し、食品衛生の重要性を理解する。

◆ 授業の概要

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。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必要となる。授業では、食品衛生の定義、食品衛生行政の機構・法規、食品と微生物の関わり合い、食品の変質、食中毒の現状、有害化学物質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、衛生行政、食品衛生法、食品安全基本法などについて

第 2 回目：食品と微生物：食品に関わる微生物の特徴について

第 3 回目：食品の変質：食品の腐敗、油脂酸敗、食品の変質防止法について

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Ⅰ：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)

第 13 回目：食品添加物Ⅱ：主な添加物の種類と用途、表示方法

第 14 回目：食品の器具と容器包装、食品衛生管理、食品安全性問題：素材と衛生、環境汚染、HACCP、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 1～14 回目の総復習

定期試験

◆ 教科書	『食べ物と健康 食品の安全』改訂 第 2 版 有蘭 幸司 編著 南江堂 (2022)
◆ 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、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 80%、課題・出席態度 20%
---------------------------	----------------------

科目名	4460 食品衛生学実験	年次	3	単位数	1	担当 教員	國井 規代
		期間	後期	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』 國井規代 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2版 有菌 幸司 編著 南江堂 （2022）
◆ 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・出席態度 50%
---------------------------	---------------------------

科目名	4470 食品衛生管理論	年次	3	単位数	2	担当 教員	國井 規代
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品衛生の重要性を理解し、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衛生管理の手法を習得する。

◆ 授業の概要

食品を取り扱う者にとって、食品の安全性の確保は重要な課題であり、食品の安全性への関心はますます高まっている。予防に重点を置いた衛生管理が求められ、現在、衛生管理手法として、Codex 委員会により構築された HACCP システムが世界的に普及している。授業では HACCP システムの基本概念や導入手順などについて解説する。

◆ 授業計画

第 1 回目：食品衛生対策の概要：食品に起因する疾病や健康被害を予防するための対策について
 第 2 回目：食品衛生の一般原則：Codex 委員会による食品衛生の一般原則について
 第 3 回目：一般的衛生管理プログラム：GMP（適正製造基準）、SSOP（衛生標準作業手順）について
 第 4 回目：HACCP システムⅠ：HACCP システムによる食品衛生管理、承認制度
 第 5 回目：HACCP システムⅡ：概要、特徴、導入のメリットなど、語句や略語など
 第 6 回目：HACCP システムⅢ：HACCP システム 7 原則と 12 手順①
 第 7 回目：HACCP システムⅣ：HACCP システム 7 原則と 12 手順②
 第 8 回目：HACCP システムⅤ：危害分析危害因子・復習テスト
 第 9 回目：HACCP システムⅥ：危害物質（微生物的、化学的および物理的危害物質）
 第 10 回目：HACCP システムⅦ：HACCP 管理に関わる危害分析（課題）
 第 11 回目：HACCP システムⅧ：改善措置・検証方法・記録の保存
 第 12 回目：集団給食施設における HACCP システム：大量調理施設衛生管理マニュアル、ISO22000
 第 13 回目：HACCP の制度化：HACCP に基づく衛生管理、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
 第 14 回目：衛生管理：品質管理マニュアル 第 15 回目：まとめ 1～14 回目の総復習
 定期試験

◆ 教科書	必要に応じてプリントを配布します。
◆ 参考書・参考資料等	『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 (2022)
◆ 受講上の注意	評価は試験、課題、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 70%、課題・出席態度 30%
---------------------------	----------------------

科目名	4480 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	「調理学基礎実習Ⅰ」、「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、管理栄養士国家試験に関連する科目のため、知識の定着を図ること

◆ 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	4490 調理学基礎実習Ⅰ	年次	1	単位数	1	担当 教員	金澤 敏文 今井 英里子
		期間	前期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

基本的な調理の原理・操作方法、器具の取り扱い、衛生面について実習を通して確認し、より実践的な知識と技術を習得する。

◆ 授業の概要

調理とは技術操作である一方、その過程では様々な科学的法則が関与している、そのため、料理を美味しく仕上げるためには、調理技術の習慣と合わせて、食品素材の特性や調理操作による種々の変化を理解することが重要となる。本授業では、調理の基礎(包丁の研ぎ方、炊飯、出汁のとり方)をはじめ、食品や調理器具の取り扱い方、衛生上の注意、食品素材の調理特性について学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目: ガイダンス、調理器具について
 第2回目: 測定の基礎
 第3回目: 包丁研ぎ
 第4回目: 味覚と閾値、鍋の種類と熱源、官能評価の練習
 第5回目: 切り方の基本、様々な切り方について『実技試験についての説明』
 第6回目: 味の対比効果、味とテクスチャー
 第7回目: 混合だしの抽出、汁物、大根サラダ
 第8回目: 米の調理性(うるち米、もち米の調理性)
 第9回目: 炊飯、きんぴらごぼう、かき玉汁
 第10回目: いもの調理性(じゃがいも、さつまいもの調理性)
 第11回目: 炊飯、肉じゃが、ほうれん草のお浸し、しじみ汁
 第12回目: 小麦粉の調理性(グルテンの性状、クッキーの調製)
 第13回目: ピラフ、ホワイトソース、スープ
 第14回目: 野菜の調理性(野菜の色、テクスチャーとpH)
 第15回目: 調理法、調理理論についての復習
 定期試験: 実技試験(野菜の切り物)・口頭試問

◆ 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 また、事前に teams でレシピを確認しておくこと
◆ 受講上の注意	着替えは所定の場所で済ませ、常に清潔な実習着を着用すること 実習中は望ましい言葉遣い、態度、挨拶を心掛けること 安全かつ衛生的に実習を行うよう努めること 移動教室のため、貴重品の取扱いは厳重に行うこと (※食材の仕入れ状況等により、内容を変更することがある)

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	【総合評価】100% ・実技試験 40% ・課題提出・口頭試問 40% 出席態度、ノート提出等 20%
--------------------------	--

科目名	4500 調理学基礎実習Ⅱ	年次	1	単位数	1	担当 教員	金澤 敏文 今井 英里子
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

調理学基礎実習Ⅰに続き、基本的な調理技法とその理論について実習を通して能動的に学習する。食品素材の調理特性について自らの五感を通じて観察・確認し、より実践的な知識・技能を習得する。

◆ 授業の概要

基礎的な調理法(焼く、炒める、揚げる、煮る、蒸す)の理論と様々な食品・調理機器の特徴について実習を通して学習する。それと同時に効率的な作業を定着させるため調理手順や作業動線を意識しながら作業を行う。加えて、日常の中に「調理作業」を取り入れ実践・省察するのが望ましい。

◆ 授業計画

第1回目: 鯖のみそ煮、酢の物、つみれ汁

第2回目: 砂糖の調理性(砂糖溶液の加熱による変化、砂糖の再結晶化)

第3回目: ポークカツレツ、キャロットラペ、ミネストローネ

第4回目: でんぶんの調理性(各種でんぶんのゲル化特性)

第5回目: 鰯の南蛮漬け、けんちん汁

第6回目: 豆類・米粉の調理性(あんの調製、米粉団子の調製・こね回数の影響)

第7回目: 赤飯、豚の角煮、すまし汁

第8回目: 小麦粉・卵、乳製品の調理性(スポンジケーキの調製、クリームの起泡性)

第9回目: 天ぷら、茶わん蒸し、ひじき炒り煮

第10回目: 卵の調理性(卵の鮮度鑑別、熱凝固性)

第11回目: ストロガノフ、ポーチドエッグ、ヴィシソワーズ

第12回目: 肉の調理性(短時間加熱と長時間加熱の要点)

第13回目: 飯、焼物、煮物、香の物、汁物

第14回目: ゲル化剤の調理性(寒天・ゼラチン・カラギーナン)

第15回目: 調理法、調理理論についての復習

定期試験: 実技試験(野菜の切り物)・口頭試問

◆ 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付する また、事前に teams でレシピを確認しておくこと
◆ 受講上の注意	着替えは所定の場所で済ませ、常に清潔な実習着を着用すること 実習中は望ましい言葉遣い、態度、挨拶を心掛けること 安全かつ衛生的に実習を行うよう努めること 移動教室のため、貴重品の取り扱いには厳重に行うこと (※食材の仕入れ状況等により、内容を変更することがある)

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	【総合評価】100% ・実技試験 40% ・課題提出・口頭試問 40% ・出席態度、ノート提出等 20%
--------------------------	---

科目名	4510 調理学基礎実習Ⅲ	年次	1	単位数	2	担当 教員	辻 秀登（日本） 原田美穂子（中国）
		期間	前期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

1年次の基礎調理実習Ⅰ・Ⅱ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。

中国料理では、食材の処理から油を上手に使った加熱調理、様々な醬(ジャン)を使った調味方法などを学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：日本料理①春の野菜(筍)を使用した料理
 第2回目：日本料理②旬の魚を使用した料理Ⅰ
 第3回目：日本料理③旬の魚を使用した料理Ⅱ
 第4回目：日本料理④旬の野菜を使用した料理Ⅰ
 第5回目：日本料理⑤旬の野菜を使用した料理Ⅱ
 第6回目：日本料理⑥松花堂弁当
 第7回目：日本料理⑦卵料理(出汁巻き玉子)、副菜、汁物
 第8回目：中国料理①点心Ⅰ(鍋貼餃子など)
 第9回目：中国料理②点心Ⅱ(焼売、涼伴三絲など)
 第10回目：中国料理③炒菜Ⅰ(青椒牛肉絲など)
 第11回目：中国料理④炒菜Ⅱ(乾焼蝦仁、五香絲春卷など)
 第12回目：中国料理⑤炸菜Ⅰ(油淋鶏など)、スープ
 第13回目：中国料理⑥炒菜Ⅲ(香醋肉塊など)、杏仁豆腐、薄焼き玉子
 第14回目：中国料理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(日本：出汁巻き玉子、中国：薄焼き玉子)

◆ 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	4520 調理学基礎実習Ⅳ	年次	1	単位数	2	担当 教員	武田旭由（日本） 柘植末利（西洋）
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

1年次の調理学基礎実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本料理、西洋料理を学び、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：日本料理①秋の食材を使用した料理Ⅰ
 第2回目：西洋料理①ブイヨン、丸鶏を使用した煮込み料理
 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：西洋料理②卵料理Ⅰ（トマトソース）、スープ
 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：西洋料理③オープン料理（ホワイトソース）、サラダ
 第7回目：日本料理④生魚を使用した料理
 第8回目：西洋料理④肉料理（デミグラスソース）
 第9回目：日本料理⑤行事食（正月料理）
 第10回目：西洋料理⑤カレー、デザート
 第11回目：日本料理⑥鍋料理
 第12回目：西洋料理⑥魚介料理（白ワインソース）
 第13回目：日本料理鰯（三枚卸し）を使った料理Ⅱ
 第14回目：西洋料理⑦卵料理Ⅱ、スープ
 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、西洋：ブレーンオムレツ）

◆ 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	4530 栄養学総論 I	年次	2	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

栄養の基本的概念と意義、および、エネルギー・栄養素等の代謝とその生理的意義について学び理解し、健康の保持増進における栄養・栄養素の役割に関する基礎知識を習得する。

◆ 授業の概要

栄養学総論 I では、栄養素の消化・吸収について学び、栄養素の代謝を理解し、栄養学を身近な学問として捉えられるよう、教科書に添って講義を行う。また、教科書の復習を目的として各章ごとに小テストを実施する。

◆ 授業計画

第 1 回目：栄養の概念 栄養・栄養素の定義 栄養学の歴史 栄養と健康
 第 2 回目：食物の摂取 空腹感・満腹感と食欲 食事のリズムとタイミング
 第 3 回目：栄養素の消化・吸収と体内動態 消化器の構造と機能 消化酵素
 第 4 回目：栄養素の消化・吸収と体内動態 消化過程 吸収の機構
 第 5 回目：栄養素の消化・吸収と体内動態 栄養素別消化吸收(炭水化物)
 第 6 回目：栄養素の消化・吸収と体内動態 栄養素別消化吸收(脂質)
 第 7 回目：栄養素の消化・吸収と体内動態 栄養素別消化吸收(たんぱく質)
 第 8 回目：栄養素の消化・吸収と体内動態 栄養素別消化吸收(ビタミン・ミネラル) 生物学的利用度
 第 9 回目：炭水化物の栄養 糖質の体内代謝 代謝の臓器差
 第 10 回目：炭水化物の栄養 血糖値とその調節
 第 11 回目：炭水化物の栄養 他の栄養素との関係 食物繊維
 第 12 回目：脂質の栄養 脂質の体内代謝 代謝の臓器差 脂質の臓器間輸送
 第 13 回目：脂質の栄養 コレステロール代謝の調節
 第 14 回目：脂質の栄養 脂質の役割 他の栄養素との関係
 第 15 回目：各章の整理とまとめ
 定期試験

◆ 教科書	『最新基礎栄養学第 9 版』 吉田勉 監修 篠田粧子・南道子編 医歯薬出版
◆ 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 70%、小テスト 30%
---------------------------	-------------------

科目名	4540 栄養学総論Ⅱ	年次	2	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

栄養の基本的概念と意義、および、エネルギー・栄養素等の代謝とその生理的意義について学び理解し、健康の保持増進における栄養・栄養素の役割に関する基礎知識を習得する。

◆ 授業の概要

栄養学総論Ⅱでは、栄養学総論Ⅰで学んだことに加えて学習することにより、ヒトの栄養現象を全体像として捉えることができるよう、教科書に添って講義を行う。また、教科書の復習を目的として各章ごとに小テストを実施する。

◆ 授業計画

第1回目：たんぱく質の栄養 たんぱく質の体内代謝
 第2回目：たんぱく質の栄養 アミノ酸の体内代謝
 第3回目：たんぱく質の栄養 たんぱく質の栄養価 他の栄養素との関係
 第4回目：ビタミンの栄養 分類 過不足 ビタミンの栄養学的特徴と機能
 第5回目：ビタミンの栄養 ビタミンの栄養学的特徴と機能
 第6回目：ビタミンの栄養 ビタミンの生物学的利用度 他の栄養素との関係
 第7回目：ミネラルの栄養 分類 過不足 ミネラルの栄養学的特徴と機能
 第8回目：ミネラルの栄養 ミネラルの栄養学的特徴と機能
 第9回目：ミネラルの栄養 ミネラルの生物学的利用度 他の栄養素との関係
 第10回目：水の機能と出納 水の出納
 第11回目：水の機能と出納 電解質の代謝
 第12回目：エネルギー エネルギー代謝の概念 測定法
 第13回目：エネルギー 生体利用エネルギー 臓器別エネルギー代謝
 第14回目：遺伝子発現と栄養 遺伝形質と栄養の相互作用
 第15回目：各章の整理とまとめ
 定期試験

◆ 教科書	『最新基礎栄養学第9版』吉田勉 監修 篠田粧子・南道子編 医歯薬出版
◆ 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 70%、小テスト 30%
--------------------------	-------------------

科目名	4550 栄養学実験	年次	3	単位数	1	担当 教員	児玉 直子
		期間	後期	授業方法	実験		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

ヒトの尿や血液等を分析試料とし、これまでに学習した栄養学等を基礎に、実験を通して栄養素や生体成分およびヒトの消化・吸収や代謝などについて理解を深める。

◆ 授業の概要

ヒトの生命活動における栄養・栄養素の役割等について理解を深めるため、各自の試料を分析した結果と生活記録・食事記録などをもとに、生体試料と摂取栄養素や食物とを関連づけて考え、自身の栄養アセスメントを行う。

◆ 授業計画

第 1 回目:準備 授業概要 精度管理 24 時間尿採取の意義 基本事項の演習 安静時代謝量測定説明
 第 2 回目:準備 24 時間尿採取方法 消費エネルギー算出方法の演習 血糖値測定説明
 安静時代謝量測定
 第 3 回目:実験 24 時間尿の分析試料作成、食物摂取記録の整理、生活時間記録の整理
 第 4 回目:実験 24 時間尿中クレアチニンの測定と排泄量の算出
 第 5 回目:実験 24 時間尿中尿素の測定と排泄量の算出
 第 6 回目:実験 24 時間尿中リンの測定と排泄量の算出
 第 7 回目:実験 24 時間尿中ナトリウム・クロール・カリウムの測定
 第 8 回目:24 時間尿中ナトリウム・クロール・カリウム排泄量の算出等結果整理
 発表準備(1) 発表内容の検討
 第 9 回目:発表準備(2) 発表要旨と発表原稿の作成
 第 10 回目:発表準備(3) 発表要旨と発表原稿の仕上げ
 第 11 回目:発表 質疑応答
 第 12 回目:血糖値整理、結果検討
 第 13 回目:血糖値結果検討、まとめ
 第 14 回目:授業のまとめ
 第 15 回目:実験概要の整理
 定期試験

◆ 教科書	プリント配布
◆ 参考書・参考資料等	
◆ 受講上の注意	測定項目に関する練習問題を行います(定期試験範囲とする)

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

科目名	4560 ライフステージ栄養学Ⅰ	年次	2	単位数	2	担当 教員	渡邊 智子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

ライフステージ栄養学Ⅰでは、1年での学び活かし、日本人の食事の科学的根拠である日本人の食事摂取基準を学び活用方法(栄養ケア・マネジメント)の考え方を学び理解する。日本人の摂取基準(2025年版)を学び活用方法を理解する

◆ 授業の概要

最新の食事摂取基準を学び、具体的な活用方法を学ぶ

◆ 授業計画

第1回目:食事摂取基準とは

第2回目:食事摂取基準の基本的事項と留意事項

第3回目:活用に関する基本的事項

第4回目:適切な栄養計算のポイント

第5回目:エネルギーと栄養素別摂取基準1(エネルギー)

第6回目:エネルギーと栄養素別摂取基準2(エネルギー産生栄養素)

第7回目:エネルギーと栄養素別摂取基準3(ビタミン)

第8回目:エネルギーと栄養素別摂取基準4(ミネラル)

第9回目:食事調査、献立作成における適切な栄養計算

第10回目:対象者別留意点

第11回目:生活習慣病との関係

第12回目:栄養ケア・マネジメント:食事摂取基準の活用1(食事摂取基準を活用するための栄養計算)

第13回目:栄養ケア・マネジメント:食事摂取基準の活用2(個人への対応)

第14回目:栄養ケア・マネジメント:食事摂取基準の活用3(集団への対応)

第15回目:まとめ

定期試験

資格 教科書	『厚生労働省策定日本人の食事摂取基準 2025 年版』 第一出版 『100kcal 成分表』 建帛社 『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』 講談社
◆ 参考書・参考資料等	これまで使ってきた全ての教科書や資料
◆ 受講上の注意	他の学生さんに迷惑をかける行為は厳禁です。

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

4570	4570	年次	2	単位数	2	担当 教員	石井國男
科目名	ライフステージ栄養学Ⅱ	期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

ライフステージ栄養学では人間の誕生、成長・発達、加齢および老化などに伴う人体の身体的・生理的機能の変化および各年代(ライフステージ)における栄養学的特徴と栄養マネジメントの基本について学び健康増進に役立てる。

◆ 授業の概要

ライフステージ栄養学Ⅱでは、「妊娠期・授乳期」「新生児～思春期」「環境と栄養」および「ストレスと栄養」について、身体的・栄養学的特徴、栄養マネジメント、各ライフステージで見られる疾患とケアについて学び理解を深める。

◆ 授業計画

第1回目：妊娠期(Ⅰ)：妊娠期の生理的特徴
第2回目：妊娠期(Ⅱ)：妊娠期の栄養アセスメントと栄養ケア
第3回目：授乳期：授乳期の生理的特徴・栄養アセスメントと栄養ケア
第4回目：1～3回のまとめ：復習を兼ねた確認問題の提供と質疑応答(補足事項を含む)
第5回目：乳児期(Ⅰ)：乳児期の生理的特徴
第6回目：乳児期(Ⅱ)：乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア
第7回目：成長期(Ⅰ)：幼児期を中心とした生理的特徴
第8回目：成長期(Ⅱ)：幼児期を中心とした栄養アセスメントと栄養ケア
第9回目：5～8回のまとめ：復習を兼ねた確認問題の提供と質疑応答(補足事項を含む)
第10回目：成長期(Ⅲ)：学童期を中心とした生理的特徴
第11回目：成長期(Ⅳ)：学童期を中心とした栄養アセスメントと栄養ケア
第12回目：成長期(Ⅴ)：思春期を中心とした生理的特徴および栄養アセスメントと栄養ケア
第13回目：環境と栄養：ストレスと栄養ケアおよび特殊環境と栄養ケア
第14回目：10～13回のまとめ：復習を兼ねた確認問題の提供と質疑応答(補足事項を含む)
第15回目：まとめ：定期試験及び授業全体を通した総括の解説
定期試験：筆記試験

◆ 教科書	サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 応用栄養学 第7班 著者 多賀正樹 山田哲雄 勝間田真一 佐藤七枝 第一出版
◆ 参考書・参考資料等	『厚生労働省策定日本人の食事摂取基準 2025年版』 伊藤貞嘉・佐々木敏監修 第一出版(2025) 必要に応じて資料を配布する
◆ 受講上の注意	授業内容は、国試の応用栄養学に直結するので意識して受講すること

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

科目名	4580 ライフステージ栄養学Ⅲ	年次	3	単位数	2	担当 教員	石井國男
		期間	半期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 ライフステージ栄養学では人間の誕生、成長・発達、加齢および老化などに伴う人間の身体的・生理的機能の変化、及び各年代(ライフステージ)における栄養学的特徴と栄養マネジメントの基本について学び、健康増進に役立てる。							
◆ 授業の概要 ライフステージ栄養学Ⅲでは、「成人期～高齢期」、「運動・スポーツ栄養」について、身体的・栄養学的特徴、栄養マネジメント、各ライフステージでみられる疾患とケアについて学ぶ。また、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」の活用について、理解を深める。							
◆ 授業計画 第1回目：成人期(Ⅰ)：成人期の生理的特徴(生理的变化と生活習慣の変化など)、 第2回目：成人期(Ⅱ)：栄養アセスメントと栄養ケア(肥満、糖尿病、心疾患など生活習慣病を中心) 第3回目：成人期(Ⅲ)：標準的な特定健診・特定保健指導プログラムの解説(ステップ1, 2, 3など) 第4回目：1～3回のまとめ：復習を兼ねて確認問題の提供及び質疑応答(補足を含む) 第5回目：成人期(更年期)：更年期の生理的变化、更年期障害、骨粗しょう症及び栄養ケアなど 第6回目：高齢期(Ⅰ)：生理的特徴(咀嚼・嚥下機能、消化吸收機能、たんぱく質・エネルギー代謝など)高齢期の特 性及び栄養上の特徴の解説 第7回目：高齢期(Ⅱ)：生理的特徴(Ⅰの続き、糖代謝、カルシウム代謝の変化など)身体活動レベル、高第8回 目：高齢期(Ⅲ)：栄養アセスメントと栄養ケア(栄養障害、咀嚼・嚥下障害、低栄養、褥瘡など) 第9回目：運動・スポーツと栄養：運動時の生理的特徴とエネルギー代謝、運動と栄養ケア、健康づくりのための身体活 動基準および指針など) 第10回目：5～9回のまとめ：復習を兼ねて確認問題の提供及び質疑応答(補足を含む) 第11回目：食事摂取基準の活用(Ⅰ)：食事摂取基準の理解と活用についての解説 第12回目：食事摂取基準の活用(Ⅱ)：成人期および高齢期における食事摂取基準活用の解説 第13回目：食事摂取基準の活用(Ⅲ)：保育所・学校・事業所の給食施設等における活用の解説 第14回目：11～13回のまとめ：復習を兼ねて確認問題の提供及び質疑応答(補足を含む) 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		サクセス管理栄養士・栄養士養成講座 応用栄養学―第7版 監修 一般社団法人全国栄養士養成施設協会 公益社団法人日本栄養士会 著者 多賀昌樹 山田哲雄 勝間田真一 佐藤七枝 第一出版(2022年)					
◆ 参考書・参考資料等		『厚生労働省策定日本人の食事摂取基準 2025年版』 伊藤貞嘉・佐々木敏監修 第一出版 (2025) 必要に応じて資料を配布する					
◆ 受講上の注意		授業内容は、国試の応用栄養学に直結するので意識して対応すること					
◆ 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	4590 応用栄養学演習	年次	3	単位数	1	担当 教員	諸星 栄子
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

各ライフステージ特有の身体状況や栄養状態に応じた栄養ケア・マネジメントを展開する力、健康増進、疾病予防のための栄養ケアを考え実践する力を習得する。

◆ 授業の概要

ヒトの一生を各ライフステージ(妊娠期、授乳期、新生児・乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期)別の生理的特徴や栄養必要量を考慮し、特徴と合わせた栄養アセスメント、栄養管理を実施していくために、献立作成や作成した献立を調理し、その評価を行う。実習を通し具体的かつ実践可能な栄養ケア・マネジメントが出来るよう進めていく。

◆ 授業計画

第1回目: 栄養ケア・マネジメント・思春期・青年期の栄養管理、生理的特徴・ケア・マネジメント

(演習)青年期の献立作成

第2回目: 思春期・青年期の栄養管理、生理的特徴・ケア・マネジメント

(演習)青年期の献立作成

第3回目: 思春期・青年期の食事実習、思春期・青年期の食事の調理実習

第4回目: 妊娠期・授乳期の栄養管理、生理的特徴・ケア・マネジメント

(演習)妊娠期の献立作成

第5回目: 妊娠期・授乳期の食事実習、妊娠期・授乳期の食事の調理実習

第6回目: 乳児期の栄養管理、生理的特徴・ケア・マネジメント

(演習)離乳食の献立作成

第7回目: 乳児期の食事実習・離乳食の調理実習・調乳実習

第8回目: 幼児期・学童期の栄養管理、生理的特徴・ケア・マネジメント

(演習)学童期・食育の実践・給食・献立作成

第9回目: 幼児期・学童期の食事実習 学童期・食育の実践・給食の調理実習

第10回目: 成人期の栄養管理Ⅰ [成人期の生理的特徴・ケア・マネジメント

第11回目: 成人期の栄養管理Ⅱ [(演習)生活習慣病・メタボリックシンドロームの予防献立

第12回目: 成人期の食事実習・生活習慣病・メタボリックシンドロームと予防の食事の調理実習

第13回目: 高齢期の栄養管理、生理的特徴・ケア・マネジメント

(演習)高齢期の献立作成

第14回目: 高齢期の食事実習 高齢期の食事の調理実習

第15回目: まとめ

課題提出

◆ 教科書	『スタンダード人間栄養学 これからの応用栄養学演習・実習 第2版』渡邊早苗 宮崎由子 吉野陽子編著 朝倉書店(2025)
◆ 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、電卓を準備してください。
◆ 受講上の注意	評価は献立作成、実習レポート、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)	定期試験 0% 課題・出席態度 100%
--------------------------	----------------------

科目名	4600 中高年の健康論	年次	4	単位数	2	担当 教員	藤谷 朝実
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

1. 中年期・高年期の健康管理上の課題を理解する。
2. 中年期・高年期の健康管理上の課題に関連する食事・栄養について理解する
3. 中年期・高年期の健康管理のゴールについて理解する

◆ 授業の概要

中年期と高年期における健康管理上の課題について学び、これらに関わる生活習慣並びに食事・栄養について論説する。また、生活習慣病を中心とした栄養管理について症例検討から理解を深め、合併症予防に向けた栄養ケアについて学修する。また、中年期と高年期における栄養管理の目的やゴールの違いについても把握する。

◆ 授業計画

第1回目：中・高年の健康課題 中高年の定義 健康課題
 第2回目：人間の発達 ヒトとしての発達経過から壮年期の生理を理解する
 第3回目：メタボリックシンドローム メタボリックシンドロームの理解と栄養ケアの基本
 第4回目：生活習慣病 生活習慣病の種類と栄養ケアの基本
 第5回目：特定保健指導 メタボリックシンドロームの伸展予防に向けた取り組み
 第6回目：がん がんに対する栄養管理 栄養倫理
 第7回目：症例1 壮年期(40歳～59歳)の症例検討(課題)
 第8回目：低栄養と過栄養 低栄養と過栄養の理解
 第9回目：フレイル・サルコペニア・ロコモティブシンドローム 高齢者特有の身体状況と予防について
 第10回目：脳血管障害 脳血管障害の後遺症 摂食障害の理解と食事対応
 第11回目：心疾患と呼吸器疾患 高齢期によくみられる疾患と栄養管理
 第12回目：骨粗鬆症と認知症 年齢に伴う器質的障害とその予防
 第13回目：高齢者のケア(施設と在宅) 介護制度と栄養管理
 第14回目：症例2 高齢期(65歳以上)の症例検討(課題)
 第15回目：定期試験 まとめ課題
 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	応用栄養学の授業で用いた教科書等を参考にしてください
◆ 受講上の注意	評価は授業態度、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(2回の平均)30% 授業態度 20%
--------------------------	--------------------------------------

科目名	4610 栄養教育論総論	年次	2	単位数	2	担当 教員	上岡 薫
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

栄養教育マネジメントの理解と活用。総論では、健康な食事の習慣化をめざし、栄養教育マネジメントの理論と実際について理解することを到達目標とする。

◆ 授業の概要

栄養教育論は人々の栄養と健康に対する認識を正し、栄養教育を通して健康の維持・増進、QOL の向上に寄与することを目的としている。授業では、アセスメントの方法、目標設定、栄養教育プログラムの作成等、栄養教育を実施する際の基本を学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：栄養教育の概念 1：栄養教育の定義と目的を説明する。
 第2回目：栄養教育の概念 2：栄養教育の歴史を解説する。
 第3回目：栄養教育の概念 3：食行動の多様性を解説する。
 第4回目：栄養教育マネジメント 1：栄養教育マネジメントの概念を説明する。
 第5回目：栄養教育マネジメント 2：情報の入手と方法について説明する。
 第6回目：栄養教育マネジメント 3：アセスメントの種類と方法について説明する。
 第7回目：栄養教育マネジメント 4：栄養教育の目標設定について説明する。
 第8回目：栄養教育マネジメント 5：栄養教育の立案について説明する。
 第9回目：栄養教育マネジメントの基礎が理解できているかの確認テストを実施する。
 第10回目：栄養教育マネジメント 6：栄養教育の学習形態について説明する。
 第11回目：栄養教育マネジメント 7：栄養教育の教材について説明する。
 第12回目：栄養教育マネジメント 8：教材例「食事バランスガイド」を用いて活用方法を示す。
 第13回目：栄養教育マネジメント 9：栄養教育の実施について説明する。
 第14回目：栄養教育マネジメント 10：栄養教育の評価について説明する。
 第15回目：栄養教育マネジメントの理論の学びができているか、確認とまとめをする。

定期試験

◆ 教科書	『栄養教育論』関口・蔵迫・宇和川編 学建書院(2024)
◆ 参考書・参考資料等	『「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル』武見ゆかり 吉池信男編 第一出版(2018)
◆ 受講上の注意	教科書を熟読すること。総論で学習した事柄は、各論、実習につなげて発展させること。

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

上岡 薰

定期試験

学習した事柄は、実習につなげて発展させること。

定期試験 80%、授業参加態度・小テスト 20%

科目名	4630 栄養教育論各論Ⅱ	年次	3	単位数	2	担当 教員	上岡 薫
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

行動科学理論の理解と活用。健康や生活の質(QOL)の向上に繋がる主体的な実践力形成の支援に必要な栄養教育の理論と方法の習得を到達目標とする。

◆ 授業の概要

栄養教育論各論Ⅱ では、栄養教育論総論・各論Ⅰ で学んだ知識に引き続いて、対象者に対し適切な食行動の習慣化をめざすための理論と方法を学ぶ。授業は、食行動・食習慣を望ましい方向へと支援するための行動科学やモデルを学び、さらに栄養教育の理解を深めるための演習も実施する。

◆ 授業計画

第1回目：栄養教育マネジメント・ライフステージ別栄養教育の基礎を復習する。
第2回目：行動科学の理論とモデル 1：行動科学の定義、刺激反応理論について説明する。
第3回目：行動科学の理論とモデル 2：生態学モデル、ヘルスビリーフモデルについて説明する。
第4回目：行動科学の理論とモデル 3：トランスセオレティカルモデル、計画的行動理論について説明する。
第5回目：行動科学の理論とモデル 4：社会的認知理論、ソーシャルサポートについて説明する。
第6回目：行動科学の理論とモデル 5：コミュニティオーガニゼーション、イノベーション普及理論、ヘルスリテラシーについて説明する。
第7回目：個別栄養教育の演習1：食事の聞き取りを行う。
第8回目：個別栄養教育の演習2：食事量の把握とエネルギー概算を行う。
第9回目：行動科学の理論の基礎が理解できているかの確認テストを実施する。
第10回目：栄養カウンセリング 1：行動カウンセリング、カウンセリングの技法について説明する。
第11回目：栄養カウンセリング 2：認知行動療法、動機づけ面接法について説明する。
第12回目：行動変容技法と概念、刺激統制、反応妨害など説明する。
第13回目：組織づくり・地域づくり・食環境づくりへの展開 1：セルフヘルプグループ、ネットワークについて説明する。
第14回目：組織づくり・地域づくり・食環境づくりへの展開 2：グループダイナミクス、エンパワメントについて説明する。
第15回目：行動科学を応用した栄養教育について学びができているか、確認とまとめをする。
定期試験

◆ 教科書	栄養教育論各論Ⅰ で使用した教科書(『栄養教育論』関口・蔵迫・宇和川 編 学建書院)
◆ 参考書・参考資料等	『健康行動理論の基礎』松本 千明 医歯薬出版(2024)
◆ 受講上の注意	学習した事柄は、実習につなげて発展させること。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 90%、授業参加態度・小テスト 10%
---------------------------	--------------------------

科目名	4640 栄養教育論実習Ⅰ	年次	3	単位数	1	担当 教員	上岡 薫
		期間	前期	授業方法	実習		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 栄養アセスメントの理解と実践。栄養状態の評価方法を理解し、対象者に応じた評価の指標を選択できる能力を高めることを達成目標とする。							
◆ 授業の概要 栄養教育論総論・ライフステージ栄養学で学んだ身体的・生理的・社会的特徴などの知識を基に、栄養状態の評価・判定を行い、栄養教育を行なうための必要な考え方や方法、技術について学び、 栄養教育論実習Ⅱにつなげる。							
◆ 授業計画 第1回目：オリエンテーション：実習Ⅰの目的、進め方、食事記録の方法を説明する。 第2回目：栄養教育の基礎演習：スピーチ演習、栄養計算などの演習 第3回目：栄養アセスメント1：身体計測の実施と評価 第4回目：栄養アセスメント2：食事調査の整理と摂取栄養量の算出 第5回目：栄養アセスメント3：食事調査の整理と摂取栄養量の算出 第6回目：栄養アセスメント4：食事調査の整理と摂取栄養量の見直しと修正 第7回目：栄養アセスメント5：食事摂取基準を用いた食事の分析 第8回目：栄養アセスメント6：食品群、食品数、比率などによる食事の分析 第9回目：栄養アセスメント7：食生活の課題抽出と改善など総合評価する。 第10回目：集団栄養教育の基礎1：グループディスカッションによる課題の抽出 第11回目：集団栄養教育の基礎2：栄養教育指導案の作成と準備 第12回目：集団栄養教育の基礎3：栄養教育指導案の修正と準備 第13回目：集団栄養教育の基礎4：模擬栄養教育の実施と評価1 第14回目：集団栄養教育の基礎5：模擬栄養教育の実施と評価2 第15回目：学生を対象とした栄養教育のまとめとして、個人レポートを作成・提出する							
◆ 教科書		栄養教育論各論Ⅰで使用した教科書(『栄養教育論』関口・蕨迫・宇和川編 学建書院)、プリント配布					
◆ 参考書・参考資料等		『厚生労働省策定 日本人の食事摂取基準 2025年版』 『食品成分表 8訂』					
◆ 受講上の注意		提出物の期限を守る、課題に真摯に取り組むこと。					
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)		課題60%、学習態度・出席態度40%					

科目名	4650 栄養教育論実習Ⅱ	年次	3	単位数	1	担当 教員	上岡 薫
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

多様な場における栄養教育の理解と実践。授業の到達目標は、対象者に応じた栄養教育計画の立案と実施・評価を理解する、コミュニケーションスキルの向上をめざす。

◆ 授業の概要

栄養教育論・各論・栄養教育論実習Ⅰで習得した知識、技術をもちいて模擬栄養教育を行い、栄養教育を実践していくための方法を学ぶ。授業はグループでの実習を基本とし、PDCA サイクルに基づいて、個人及び集団を対象に栄養教育の場を考慮した模擬栄養教育を実施する。

◆ 授業計画

第1回目：オリエンテーション：実習の目的をふまえたグループワークの進め方を説明する。
 第2回目：1 ライフステージ別栄養教育：既存の文献やデータの見方、情報の収集。
 第3回目：アセスメント：栄養、健康状態の問題点の明確化。
 第4回目：栄養教育計画1：目標設定、指導案の作成。
 第5回目：栄養教育計画2：教材の選択と作成。
 第6回目：リハーサル、計画の修正。
 第7回目：栄養教育実施と評価1：ロールプレイング、グループディスカッション。
 第8回目：栄養教育実施と評価2：ロールプレイング、全体ディスカッション。
 第9回目：2生活習慣病予防を目的とした栄養教育：行動科学理論の説明、アセスメント。
 第10回目：栄養教育計画1：目標設定、指導案の作成。
 第11回目：栄養教育計画2：教材の選択と作成。
 第12回目：リハーサル、計画の修正。
 第13回目：栄養教育実施と評価1：ロールプレイング、グループディスカッション。
 第14回目：栄養教育実施と評価2：ロールプレイング、全体ディスカッション。
 第15回目：実施した栄養教育のまとめとして、個人レポートを作成・提出する。

◆ 教科書	栄養教育論各論Ⅰで使用した教科書(『栄養教育論』関口・藤迫・宇和川編 学建書院)、プリント配布
◆ 参考書・参考資料等	『行動変容のための面接レッスン』足達 淑子 医歯薬出版(2008) 視聴覚教材
◆ 受講上の注意	提出物の期限を守る、課題に真摯に取り組むこと。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	模擬栄養教育 60%、学習態度・出席態度 40%
--------------------------	--------------------------

科目名	4660 臨床医学概論	年次	2	単位数	2	担当 教員	市川 博之
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

管理栄養士は医療チームの一員である。したがって様々な病気に関する知識を習得する必要がある。この授業により病気に関する知識を習得し、病態を理解し解説できることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

この授業では造血器系・循環器系・呼吸器系・消化器系・泌尿生殖器系・内分泌系及び脳・神経・筋肉系における病気の原因・症状・検査・診断・治療について学ぶ。別授業の「病理学」では病気の成因などを基にした分類にしたがい、それぞれの病気について学ぶが、本授業における内容と合わせて学び、理解することが望ましい。

◆ 授業計画

- 第1回目：血液・造血器系の疾患（貧血と白血病について解説）
 第2回目：循環器系の疾患Ⅰ（心奇形、心不全について解説）
 第3回目：循環器系の疾患Ⅱ（虚血性心疾患、心内膜炎、心臓弁膜症、心筋症、血管の疾患について解説）
 第4回目：呼吸器系の疾患Ⅰ（肺結核症、肺炎について解説）
 第5回目：呼吸器系の疾患Ⅱ（慢性気管支炎・肺気腫・COPD・気管支喘息、肺腫瘍について解説）
 第6回目：消化器系の疾患Ⅰ（食道・胃・小腸の疾患について解説）
 第7回目：消化器系の疾患Ⅱ（大腸・肝臓・の疾患について解説）
 第8回目：消化器系の疾患Ⅲ（胆管・胆嚢・膵臓の疾患について解説）
 第9回目：泌尿器の疾患（糸球体・尿細管・間質疾患、腫瘍について解説）
 第10回目：生殖器系の疾患（男性・女性生殖器の疾患について解説）
 第11回目：内分泌系の疾患Ⅰ（下垂体・甲状腺の疾患について解説）
 第12回目：内分泌系の疾患Ⅱ（副腎の疾患について解説）
 第13回目：脳・神経・筋肉系の疾患Ⅰ（脳梗塞・頭蓋内出血・感染症について解説）
 第14回目：脳・神経・筋肉系の疾患Ⅱ（神経変性疾患・脳腫瘍について解説）
 第15回目：各器官系における疾患の特徴（各疾患の特徴についてまとめ解説）

定期試験

◆ 教科書	『臨床医学』 羽生大記・河手久弥 編 南江堂(2019)
◆ 参考書・参考資料等	各授業でプリントを配布する。医療従事者として必須であったり、国家試験に頻出する重要項目については教科書を用いて確認・加筆する。
◆ 受講上の注意	教科書を持参すること。できるだけ、受講したその日に復習(30 分)を行うこと。

◆ 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	4670 臨床栄養学各論Ⅰ	年次	2	単位数	2	担当 教員	内田 淳一
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

「臨床医学概論」で学んでいる疾患の病因、診断、治療などの知識をもとに、疾患・病態別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養う。

◆ 授業の概要

病気の原因や生理的な特徴などを理解したうえで、疾患・病態 別に適切な栄養アセスメントについて理解し、栄養管理の実践の場で適正な栄養ケアプランが作成できるように、疾患や病態に対応した栄養食事療法についての知識を習得する。

◆ 授業計画

第1回目：臨床栄養の概念、傷病者や要支援者・要介護者への栄養ケアマネジメントの解説

第2回目：栄養アセスメントの意義と方法、問診、臨床診査、身体計測方法の解説

第3回目：臨床検査、栄養食事調査方法の解説

第4回目:栄養ケアの目標設定として、栄養投与量の算定:エネルギー、三大栄養素、ビタミン、ミネラルの解説

第5回目：経口栄養法、経腸栄養法の解説

第 6 回目：経静脈栄養法の解説

第7回目：口腔、食道疾患、胃疾患の病態と栄養ケア・マネジメントの解説

第8回目：炎症性腸疾患の病態と栄養ケア・マネジメントの解説

第9回目：肝炎・肝硬変の病態と栄養ケア・マネジメントの解説

第 10 回目:胆嚢炎、膵炎の病態と栄養ケア・マネジメントの解説

第 11 回目：肥満、メタボリックシンドロームの栄養ケア・マネジメントの解説

第12回目：糖尿病の病態と栄養ケア・マネジメント（1）の解説

第13回目：糖尿病の病態と栄養ケア・マネジメント（2）の解説」

第14回目：脂質異常症、高尿酸血症の病態と栄養ケア・マネジメントの解説

第 15 回目: 栄養補給法、消化器疾患、代謝疾患についてのまとめの解説

定期試験：筆記試験

◆ 教科書	「エッセンシャル臨床栄養学第 10 版」医歯薬出版
◆ 参考書・参考資料等	『病気がみえる』vol.1 消化器(第 5 版) 『糖尿病治療ガイド 2024-2025』日本糖尿病学会 編 著 文光堂(2025)
◆ 受講上の注意	事前に教科書を読む。配布プリント教科書の要点を復習する。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 90%、課題提出授業態度 10%
---------------------------	-----------------------

科目名	4680 臨床栄養学各論Ⅱ	年次	3	単位数	2	担当 教員	内田淳一
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

「臨床医学概論」で学んだ疾患の病因、診断、治療などの知識をもとに、疾患・病態別、ライフステージ別の栄養ケア・マネジメントを実施するための能力を養う。

◆ 授業の概要

病気の原因や生理的な特徴などを理解した上で、疾患・病態別、ライフステージ別に適切な栄養アセスメントについて理解し、栄養管理の実践の場で適正な栄養ケアプランが作成できるように、疾患や病態に対応した栄養食事療法についての知識を習得する。

◆ 授業計画

第1回目：内分泌疾患：甲状腺機能亢進症・低下症、クッシング病の栄養ケア・マネジメントの解説
第2回目：栄養欠陥：栄養失調症、ビタミン欠乏症・過剰症、ミネラル欠乏症・過剰症の解説
第3回目：循環器疾患Ⅰ：動脈硬化症、高血圧症の病態と栄養ケア・マネジメントの解説
第4回目：循環器疾患Ⅱ：虚血性心疾患の病態と栄養ケア・マネジメントの解説
第5回目：神経疾患：脳出血・脳梗塞、摂食機能の障害と栄養ケア・マネジメントの解説
第6回目：腎臓疾患Ⅰ：急性腎炎、急性腎不全、ネフローゼ症候群の病態と栄養ケア・マネジメントの解説
第7回目：腎臓疾患Ⅱ：糖尿病腎症、慢性腎臓病の病態と栄養ケア・マネジメントの解説
第8回目：腎臓疾患Ⅲ：血液透析、腹膜透析の栄養ケア・マネジメントの解説
第9回目：手術・周術期：胃、食道、小腸、大腸消化管の術前・術後の栄養ケア・マネジメントの解説
第10回目：クリティカルケア：外傷、熱傷の病態と栄養アセスメントと栄養ケアの解説
第11回目：呼吸器疾患、感染症：慢性閉塞性肺疾患、感染症の栄養アセスメントと栄養ケアの解説
第12回目：血液系の疾患：貧血、出血性の疾患の栄養アセスメントと栄養ケアの解説
第13回目：免疫・アレルギー疾患：食物アレルギー、自己免疫疾患などの栄養アセスメントと栄養ケアの解説
第14回目：がん：がんの栄養アセスメントと栄養ケア、緩和ケア、ターミナルケアの解説
第15回目：疾患別、病因、治療の栄養ケア・マネジメント全般のまとめの解説
定期試験：筆記試験

◆ 教科書	「エッセンシャル臨床栄養学第10版」 医歯薬出版
◆ 参考書・参考資料等	「病気がみえる」循環器(第4版)他
◆ 受講上の注意	事前に教科書を読む。配布プリント教科書の要点を復習する。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 90%、課題提出授業態度 10%
--------------------------	-----------------------

科目名	4690 臨床栄養管理	年次	4	単位数	2	担当 教員	内田 淳一
		期間	半期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

傷病者の病態や栄養状態に基づいて、効果的な栄養管理を実施するために、栄養マネジメントを理解して、具体的な栄養評価、栄養補給法、食品と医薬品の相互作用について習得する。

◆ 授業の概要

臨床栄養学各論の基礎知識を基に、臨床の実践的な応用力、国家試験で求められる疾病の代謝、考察力、管理栄養士の効果的な対応について、具体的な方法を解説する。特に応用力試験で試される幅広い知識の研鑽を目指す。

◆ 授業計画

第1回目：入院時食事療養法、診療報酬、介護報酬、臨床用語の解説

第2回目：栄養補給法、経腸栄養、静脈栄養の解説

第3回目：疾病別必要栄養量の算出、糖代謝異常、肥満の解説

第4回目：肝臓、脾臓、胆のう、高尿酸血症の解説

第5回目：消化器疾患の解説

第6回目：脂質異常症の解説

第7回目：高血圧、心臓病、呼吸器の解説

第8回目：腎臓病、透析の解説

第9回目：神経症、骨、SOAPの解説

第10回目：がん病態、重症外傷、熱傷、水分出納、血液の解説

第11回目：ビタミン・ミネラルの欠乏・過剰、アセスメントの解説

第12回目：アレルギー、自己免疫疾患の解説

第13回目：先天性代謝異常の解説

第14回目：医薬品の栄養代謝への影響の解説

第15回目：病態別対応の全体のまとめ解説

定期試験：筆記試験

◆ 教科書	「エッセンシャル臨床栄養学第10版」医歯薬出版 「オープンセサミ管理栄養士2026版」東京アカデミー
◆ 参考書・参考資料等	「四訂 臨床栄養管理」建帛社、必要に応じて参考資料配布。
◆ 受講上の注意	試験、課題、授業態度から総合に評価とする。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期 70%、課題提出授業態度 30%
--------------------------	---------------------

内田 淳一

定期試験：疾病別献立展開の課題

テキスト、成分表、食品交換表(糖尿病・腎臓病)、電卓は常に準備すること。評価は課題・レポート、平常点の総合評価とする。

課題レポート 80% 授業態度 20%

科目名	4710 臨床栄養学実習Ⅱ	年次	3	単位数	1	担当 教員	内田 淳一
		期間	半期	授業方法	実習		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 患者の栄養管理を実施するために必要な栄養補給法、栄養マネジメントを理解し、病態に対応した栄養代謝過程を詳細にアセスメントする能力を習得する。							
◆ 授業の概要 臨床栄養学各論に基づき、栄養アセスメントのための身体計測、疾患別治療食の献立作成、治療食の調製、治療用特殊食品を使用した調理、病態の症例を通して効果的な栄養療法の実施などを行い、栄養教育にも繋がるような学習を進める。							
◆ 授業計画 第1回目：演習：入院時の栄養管理計画、栄養ケアマネジメントの実施と解説 第2回目：演習：症例から主観的包括的評価による栄養アセスメントの実施と解説 第3回目：演習：症例から臨床検査値、栄養状態の評価、病態生理の評価実施と解説 第4回目：実習：ベッドサイドにおける身体計測と栄養補給量の算出の実施と解説 第5回目：演習：腎臓病食品交換表の使い方、たんぱく質・塩分コントロール食の献立作成と解説 第6回目：実習：慢性腎臓病の治療食の調製実習 第7回目：演習：2型糖尿病の症例検討と栄養管理計画の実施と解説 第8回目：演習：栄養ケア計画と実施、モニタリング、評価、管理栄養士の記録方法の実施と解説 第9回目：演習：循環器疾患の症例検討と栄養管理計画の実施と解説 第10回目：演習：脂質異常症の症例検討と栄養管理計画の実施と解説 第11回目：実習：食物アレルギー食の対応、代替食品、特殊食品の使用と解説 第12回目：演習：摂食嚥下障害の症例検討と栄養管理計画の実施と解説 第13回目：演習：重症患者の症例検討と栄養管理計画の実施と解説（個人） 第14回目：演習：重症患者の症例検討と栄養管理計画の実施と解説（班毎の検討発表と解説） 第15回目：演習課題：症例に合わせた栄養管理計画の立案とアウトカムの設定の解説 定期試験 課題提出							
◆ 教科書		『トレーニングガイド 栄養食事療法の実習 第14版』 本田 佳子 他 編著 医歯薬出版(2023) 『栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療法実務入門 第10版』 芦川 修貳、服部 富子、古畑 公 編著 学建書院(2023) 『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 文光堂(2025) 『腎臓病食品交換表 第10版 治療食の基準 補訂』 黒川 清 監修 中尾 俊之 他 編著 医歯薬出版(2026)					
◆ 参考書・参考資料等		『一品調理 500 選 治療食への展開』 宗像 伸子 編著 医歯薬出版(2013) 『糖尿病治療ガイド 2024-2025』 日本糖尿病学会 編 文光堂(2025)『臨床調理第5版』 玉川 和子 他 編著 医歯薬出版(2014) 『カルテの読み方と基礎知識 第4版』 長澤 紘一 村田 正弘 監修 じほう(2013)					
◆ 受講上の注意		テキスト、成分表、食品交換表、電卓は常に準備する。 評価は課題・レポート、授業態度の総合評価とする。					
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)		課題レポート 80%、授業態度 20%					

科目名	4720 公衆栄養学Ⅰ	年次	3	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

授業のテーマ：

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。

到達目標：

- ① 公衆栄養学の目的や意義、社会に果たす役割を理解できる。
- ② 科学的根拠に基づくわが国の公衆栄養活動について理解できる。
- ③ 健康・栄養問題の現状と課題について、人口構成や社会・食環境の変化と密接であることを理解できる。
- ④ わが国を中心とした栄養政策と健康増進基本方針について理解できる。
- ⑤ 公衆栄養活動における栄養疫学の必要性和意義について理解できる。

◆ 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：授業概要および試験について、公衆栄養学の概念Ⅰ（公衆栄養学の意義と目的）
 第2回目：公衆栄養学の概念Ⅱ（地域づくり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（少子高齢化社会や健康状態の変化に伴う健康・栄養問題）
 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）
 第5回目：健康づくり政策と公衆栄養活動Ⅰ（栄養政策と公衆栄養関連法規）
 第6回目：健康づくり政策と公衆栄養活動Ⅱ（管理栄養士・栄養士制度と行政栄養士の業務と役割）
 第7回目：健康づくり政策と公衆栄養活動Ⅲ（健康増進基本方針（健康日本21）と地方計画）
 第8回目：健康づくり政策と公衆栄養活動Ⅳ（特定健康診査・特定保健指導と食環境づくり政策の展開）
 第9回目：健康づくり政策と公衆栄養活動Ⅴ（国民健康・栄養調査と食料需給、国際栄養の理解）
 第10回目：栄養疫学の概要Ⅰ（栄養疫学の必要性和曝露要因としての食事摂取量）
 第11回目：栄養疫学の概要Ⅱ（疫学的手法と栄養疫学の活用）
 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概要・公衆栄養アセスメント）
 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・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	『公衆栄養学 2026年版』酒井徹、由田克士 編 医歯薬出版
◆ 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	評価は、定期試験、出席状況、授業などを考慮した総合評価とする。

◆ 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	4730 公衆栄養学Ⅱ	年次	3	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

公衆栄養学Ⅱでは、公衆栄養マネジメントや公衆栄養プログラムの展開について理解を深める。主に行政の現場において、管理栄養士が健康の維持・増進のための栄養管理や指導を行うのに必要な技能を習得する。このことにより、人々を取り巻くさまざまな要因に関する情報を収集・分析・評価できることを到達目標とする。

◆ 授業の概要

公衆栄養活動を実践するうえで必要な公衆栄養マネジメントのプロセスを理解し、PDCA サイクルに沿った実践方法を学ぶ。また、様々な栄養情報が飛び交う現状を把握し、管理栄養士として科学的根拠に基づく正しい情報発信を行うための情報整理方法についても理解を深める。さらに、食品表示法に基づく表示等への対応方法とその意義についても学びを深める。

◆ 授業計画

第1回目：公衆栄養マネジメント（公衆栄養活動におけるマネジメントのプロセスとPDCA サイクル）
 第2回目：公衆栄養アセスメント（地域特性や社会的ニーズ、健康課題の把握）
 第3回目：公衆栄養活動の目標設定
 第4回目：公衆栄養活動の実施（住民参加、関連機関、社会資源）
 第5回目：公衆栄養活動の評価と改善（活動の見直しと修正）
 第6回目：食事摂取基準の地域集団への活用
 第7回目：地域の実態把握の方法Ⅰ（調査方法の比較）
 第8回目：地域の実態把握の方法Ⅱ（既存資料の活用方法）
 第9回目：食品表示制度の概要（食品表示法と機能性表示食品）
 第10回目：公衆栄養プログラムの展開例Ⅰ（行政栄養士業務指針と施策）
 第11回目：公衆栄養プログラムの展開例Ⅱ（健康づくり・食育推進・介護支援事業など）
 第12回目：公衆栄養プログラムの展開例Ⅲ（災害時における栄養士の役割）
 第13回目：公衆栄養プログラムの展開例Ⅳ（地域食生活ネットワークの構築と食環境整備）
 第14回目：公衆栄養プログラムの展開例Ⅴ（ライフステージ別の事業展開）
 第15回目：まとめ
 定期試験

◆ 教科書	『公衆栄養学 2026 年版』酒井徹、由田克士 編 医歯薬出版
◆ 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	評価は、定期試験、出席状況、授業などを考慮した総合評価とする。

◆ 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	4740 公衆栄養学実習Ⅰ	年次	4	単位数	1	担当 教員	井上
		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:公衆栄養活動を効果的に実践するために、対象者の健康・栄養状態のアセスメント、計画・実施・評価を実施し、結果をだすマネジメント能力を培う。

到達目標:

- ①習慣的な食事摂取量の概念が理解できる。
- ②代表的な食事調査の特徴が理解でき、標準化された精度の高い調査法を習得する。
- ③調査から得られたデータの統計解析法を理解する。
- ④目的にあった食事調査法と解析が理解できる。
- ⑤ヘルスプロモーションの考え方に則った効果的な公衆栄養活動のためのプリシード・プロシードを通して活動計画の策定方法について理解できる。

◆ 授業の概要

公衆栄養学Ⅰ・Ⅱでは、公衆栄養活動実践のための理論と方法を講義形式により学んできた。しかし、実際の活動の展開にあたっては、地域社会の健康・栄養問題やニーズについて情報収集・分析した確実な実態把握が求められる。加えて、適切な課題分析、地域診断に基づく公衆栄養プログラムの企画・実施を含めた総合的評価を行う能力が必要となってくる。日頃から、こうしたことへの対応のために専門技術・技能を具備しておかなければならないことから、本実習を通してこれらの能力を獲得することを目的とする。

◆ 授業計画

- 第1回目:地域社会診断Ⅰ 情報収集の理解と実際(インターネットを通じた保健統計等の情報収集)
- 第2回目:地域社会診断Ⅱ 質問票調査の企画・設計、作成実習
- 第3回目:地域社会診断Ⅲ 食事調査データの集計(食事摂取量の把握ーコード化のための食品標準成分表の活用)
- 第4回目:地域社会診断Ⅳ 質問票調査の分析、データ処理と解析実習
- 第5回目:地域社会診断Ⅴ 食生活の評価(食習慣調査の評価、食事摂取基準の活用他)
- 第6回目:公衆栄養活動ニーズアセスメントⅠ グループインタビュー法
- 第7回目:公衆栄養活動ニーズアセスメントⅡ 課題抽出のためのKJ法
- 第8回目:公衆栄養活動の企画実施・評価Ⅰ プリシード・プロシードモデルの概要
- 第9回目:公衆栄養活動の企画実施・評価Ⅱ プリシード・プロシードモデルの活用
- 第10回目:公衆栄養活動の企画実施・評価Ⅲ 優先課題の検討(データに基づく優先順位付け、地域住民の参加による優先順位付け)
- 第11回目:公衆栄養活動の企画実施・評価Ⅳ 指標と目標値の設定
- 第12回目:公衆栄養活動の企画実施・評価Ⅴ 事業計画の作成、評価方法
- 第13回目:公衆栄養活動の企画実施・評価Ⅵ 公衆栄養活動の報告書作成
- 第14回目:公衆栄養活動の企画実施・評価Ⅶ 公衆栄養活動の報告書作成
- 第15回目:まとめ
課題提出(公衆栄養課題と考察)

◆ 教科書	『公衆栄養学実習 第3版一事例から学ぶ公衆栄養プログラムの展開』 手嶋哲子、田中久子 編集 同文書院
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じ、授業時に資料を配布する。
◆ 受講上の注意	評価は、グループ討議・発表等での積極性を持った態度等含めて総合評価する。

◆ 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	4750 給食計画論	年次	1	単位数	2	担当 教員	長島 彩子
		期間	後期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 献立作成に必要な基礎知識と食事計画について学習し、成熟した献立を作成できる土台を構築する。							
◆ 授業の概要 食品成分表を用いた栄養価の計算方法をはじめ、PFC エネルギー比率や調味パーセントの計算方法について学ぶ。また献立作成の演習として授業後半には献立作成から調理・試食・評価の課題を実施し、献立作成から提供までの一連の流れを経験してもらう。							
◆ 授業計画 第1回目：食品成分表の概要と使い方(栄養価計算方法) 第2回目：食品成分表を用いた栄養価計算と、Tr・O、総使用量の計算方法 第3回目：PFC エネルギー比率の計算方法 第4回目：調味パーセント(塩分パーセント)と寒天濃度・ゼラチン濃度の計算方法 第5回目：ベーシックデータを用いた調味パーセントから調味料の純使用量の求め方 第6回目：各種計算方法の復習、献立作成課題(冬休み課題)についての説明 第7回目：献立作成課題(冬休み課題)についての補足 第8回目：小テストの実施、献立の種類について、献立作成時の留意事項 第9回目：献立表作成時の留意事項と食品記入順の練習、これまでの計算の復習 第10回目：献立表作成時の留意事項と食材重量設定の練習 第11回目：食品構成表の説明① 第12回目：献立作成課題(冬休み課題)の提出、食品構成表の説明②、これまでの計算練習問題 第13回目：食事計画とPDCA サイクルの説明① 第14回目：食事計画とPDCA サイクルの説明②、これまでの計算練習問題 第15回目：まとめ：(各種計算方法、食品構成表・食事計画・PDCA サイクルで出た文言について) 定期試験							
◆ 教科書		『健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食事設計と栄養・調理 増補』 渡邊智子・渡辺満利子 編集 南江堂(2021)					
◆ 参考書・参考資料等		『八訂 食品成分表(2023)』香川明夫 監修 女子栄養大学出版部 (2023) 『調理のためのベーシックデータ 第6版』女子栄養大学 著 女子栄養大学出版部(2022) 必要に応じてプリント配布					
◆ 受講上の注意		1)電卓を用意すること(スマホの計算機能は不可) 2)当該科目の単位認定は臨地実習(給食経営管理実習Ⅲ)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	4760 給食経営管理論	年次	2	単位数	2	担当 教員	金澤 敏文
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

特定給食施設では、給食の意義を理解し、給食を取りまく様々なシステムを総合的に管理する能力が求められる。この授業では、その役割を果たすための知識や手法を習得しトータルマネジメントできる能力を養う。また、管理栄養士国家試験のガイドライン(出題傾向)に準拠した授業内容であることから、国家試験対策の一環として重要な役割を果たす。

◆ 授業の概要

給食利用者に対して給食の目的、そこでのシステムに沿った食事を提供する給食運営の実践活動の中で、給食の有効性としてどのような製品を作りサービスするのか、どのように効率的に生産するのかその仕組みを学習する。

◆ 授業計画

第1回目:給食の運営と栄養管理
 第2回目:栄養・食事管理(アセスメント・給与栄養目標量)
 第3回目:栄養・食事管理(食品構成・献立・評価)
 第4回目:食材料管理
 第5回目:施設・設備管理
 第6回目:生産管理と大量調理の実際
 第7回目:衛生管理の考え方
 第8回目:衛生管理の実際
 第9回目:経営管理とマーケティング
 第10回目:品質管理・財務会計管理
 第11回目:組織・人事管理
 第12回目:危機管理
 第13回目:各種給食施設の特徴①(病院・高齢者施設)
 第14回目:各種給食施設の特徴②(福祉施設・学校・事業所)
 第15回目:給食経営管理の復習
 定期試験:筆記試験

◆ 教科書	『給食経営管理論 改訂第3版』石田裕美/登坂三紀夫/高橋孝子編 南江堂(2021)
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて配付する
◆ 受講上の注意	当該科目の単位認定は臨地実習(学外実習)を履修する上での必須条件である。 授業終了前に teams で確認テストを実施する。

◆ 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	4770 給食経営管理実習Ⅰ	年次	2	単位数	2	担当 教員	鈴木 健一 岡部 司
		期間	後期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 給食計画論・給食経営管理論に基づいて実践し、実習を通して知識や技術を体得し、管理栄養士に必要な管理能力を養う。臨地実習(給食経営管理実習ⅢⅢ)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:(1) 実習の目的と概要、進め方の説明(2) 対象者を設定し、班ごとに予定献立を作成 第2回目:(1)給食計画論で学んだ内容の確認と復習(2)給食経営管理実習室の見学 第3回目:(1)班ごとに予定献立を試作し、検討する(2)献立の改良、帳票類の作成 第4回目:献立の改良、帳票類の作成、シミュレーション 第5回目:(1)帳票類の作成、シミュレーション(2)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:報告・反省会各班の計画・実施・評価についての発表と質疑応答 第15回目:課題(帳票類を完成させて提出) 課題提出							
◆ 教科書		『健康・栄養科学シリーズ食べ物と健康食事設計と栄養・調理増補』渡邊智子・渡辺満利子編集南江堂(2021)					
◆ 参考書・参考資料等		『八訂食品成分表(2023)』香川明夫監修 女子栄養大学出版部(2023) 『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(2022) 必要に応じてプリント配布					
◆ 受講上の注意		(1)グループワーク中心の授業であるため、遅刻や欠席をすると他の者に迷惑をかけるばかりでなく、実習そのものが円滑に進まなくなる。遅刻や欠席をしないこと。 (2)作成した食事をお客様に提供する授業であるため、下痢や発熱等がある場合は実習には参加できない。日々の体調管理や食事内容に気を付けること。 (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臨地実習(給食経営管理実習ⅢⅢ)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)		課題提出・課題作成内容・出席態度等 100%					

科目名	4780 給食経営管理実習Ⅱ	年次	3	単位数	2	担当 教員	鈴木 健一 志村 亜衣
		期間	前期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

- ・給食経営管理実習Ⅲ（臨地実習）を履修するために必要な知識や技術を修得する。
- ・給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱを踏まえて充実した臨地実習を行なうことが到達目標である。

◆ 授業の概要

- ・自らが設定した対象者に対してテーマを設定し、複数献立もしくはカフェテリア方式で献立を作成する。
- ・大量調理実習で作成する食数は合計 150 食とする。
- ・原価管理や衛生管理、生産管理等をしっかり行い、喫食者が楽しめる給食を提供する。

◆ 授業計画

第 1 回目：(1)実習の目的と概要、進め方の説明 (2)対象者とテーマを設定し、班ごとに予定献立を作成

第 2 回目：予定献立の作成、帳票類の作成、試作の準備

第 3 回目：(1)班ごとに予定献立を試作し、検討する (2)献立の改良、帳票類の作成

第 4 回目：献立の改良、帳票類の作成、シミュレーション

第 5 回目：(1)帳票類の作成、シミュレーション (2)次回実習のミーティング

第 6 回目：計画に基づき大量調理、サービスを行う。試食後、反省会を実施し、一日を振り返る。

第 7 回目：大量調理に必要な調理学の基礎を復習する

第 8 回目：計画に基づき大量調理、サービスを行う。試食後、反省会を実施し、一日を振り返る。

第 9 回目：大量調理に必要な調理学の基礎を復習する

第 10 回目：計画に基づき大量調理、サービスを行う。試食後、反省会を実施し、一日を振り返る。

第 11 回目：外部施設を見学もしくは給食業務に携わっている方のお話を伺い、給食の実際を学ぶ

第 12 回目：計画に基づき大量調理、サービスを行う。試食後、反省会を実施し、一日を振り返る。

第 13 回目：外部施設を見学もしくは給食業務に携わっている方のお話を伺い、給食の実際を学ぶ

第 14 回目：発表・反省会（各班の計画・実施・評価についての発表と質疑応答）

第 15 回目：課題（帳票類の作成、提出）

課題提出

◆ 教科書	『八訂食品成分表(2023)』香川明夫監修 女子栄養大学出版部(2023)
◆ 参考書・参考資料等	『厚生労働省策定日本人の食事摂取基準 2020 年版』 伊藤貞嘉、佐々木敏監修 第一出版(2020) 必要に応じてプリントを配布する。
◆ 受講上の注意	(1)グループワーク中心の授業であるため、遅刻や欠席をすると他の者に迷惑をかけるばかりでなく、実習そのものが円滑に進まなくなる。遅刻や欠席をしないこと。 (2)作成した食事をお客様に提供する授業であるため、下痢や発熱等がある場合は実習には参加できない。日々の体調管理や食事内容に気を付けること。 (3)授業に取り組む姿勢、提出物等で総合的に評価する。 (4)当該科目の単位認定は臨地実習(学外実習)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)	課題提出・課題作成内容・出席態度等 100%
---------------------------	------------------------

科目名	4790 臨地実習指導	年次	3	単位数	3	担当 教員	鈴木健一、長島 彩子、内田淳一、 宮城久美子 他
		期間	通年	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 実習を通じて、各自が臨地実習の意義を認識し、実習の目標を定め、臨地実習によって管理栄養士の専門性について理解を深める力を養う。							
◆ 授業の概要 医療施設、保健所や市町村保健センター、学校、事業所、福祉施設等の各分野での管理栄養士科活動の講義を基に、管理栄養士の職務内容と責務について学ぶ。							
◆ 授業計画 第1回目 臨地実習報告会聴講： 臨地実習への心構え(2年次実施) 第2回目 産業実習指導Ⅰ： 実習(産業)の概要説明、実習の目標・目的の理解 第3回目 産業実習指導Ⅱ： 実習上の心構え、衛生・安全管理： 第4回目 産業実習指導Ⅲ： プロフィールの作成 第5回目 産業実習指導Ⅳ： 外部講師特別講義「産業給食における管理栄養士業務の実際」 第6回目 産業実習指導Ⅴ： 外部講師特別講義「産業給食におけるマネジメントの現状と展望」 第7回目 産業実習指導Ⅵ： 研究テーマの選定、文献検索 第8回目 産業実習指導Ⅶ： 最終指導(各種報告書作成要領等について) 第9回目 産業実習反省・報告会Ⅰ： 施設ごとの研究テーマ報告 第10回目 産業実習反省・報告会Ⅱ： 施設ごとの研究テーマ報告 第11回目 病院実習指導Ⅰ： 実習(病院)の概要説明、実習の目標・目的の理解 第12回目 病院実習指導Ⅱ： 実習上の心構え、衛生・安全管理 第13回目 病院実習指導Ⅲ： プロフィールの作成 第14回目 病院実習指導Ⅳ： 外部講師特別講義「病院給食における管理栄養士業務の実際」 第15回目 病院実習指導Ⅴ： 外部講師特別講義「病院給食の現状と展望」 第16回目 病院実習指導Ⅵ： 研究テーマの選定、文献検索 第17回目 病院実習指導Ⅶ： 最終指導(各種報告書作成要領等について) 第18回目 病院実習反省・報告会Ⅰ： 病院ごとの研究テーマ報告 第19回目 病院実習反省・報告会Ⅱ： 病院ごとの研究テーマ報告 第20回目 臨地実習(保健所等)説明会： 選択科目になる公衆栄養分野の概要説明、 実習の目標・目的の理解 報告会の発表、提出物など							

◆ 教科書	『臨地実習テキスト』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	・授業計画1は、2年次に受講しレポートの提出が必須。 ・無断欠席は実習実施を見送る場合があります。また、授業・生活態度など指導をしても改善が見られない場合も実習実施を見送る場合があります。 ・諸事情により実習を全う出来ない場合、単位を認められないことがあります。
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	授業態度、施設オリエンテーションへの参加、「臨地実習反省・報告会」の発表内容、プレゼンテーション能力、質疑応答時の対応を総合的に評価する。

科目名	4800 包括的計画論演習	年次	4	単位数	2	担当 教員	宮川 達 名倉 千恵子
		期間	半期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 事業の企画・立案・実施・評価・改善を統合的に行う能力を備え、その際に求められる問題解決の視点や手法を理解し、これまで多岐にわたり学んできた個々の授業を繋げ包 括的に活用していくことの重要性を認識することを目指す。							
◆ 授業の概要 管理栄養士として実社会で遭遇することが予測される様々な社会的課題や問題を取り上げ、ワークショップ方式により解決策を見出していく。							
◆ 授業計画 第 1 回目:オリエンテーション オリエンテーション、学習のねらい 第 2～10 回目:グループワーク 1)包括的支援事例のまとめ 2)グループ内での情報共有と優先社会ニーズ選出に向けた検討 3)参加者 全員に向けた社会ニーズプレゼンテーションと意見聴取 4)社会ニーズ(問題点)の明確化、目的・目標設定等の取り組み戦略の検討 5)参加者全員に向けての進捗状況発表と他グループの意見・戦略の聴取 6)意見・提案をうけ、取り組み戦術見直し・修正のための再検討 7)最終発表に向け、発表媒体、プレゼンテーション力等の向上にむけ模擬実習 ※進捗をみて、適宜変更または反復することがある 第 11 回目:全体発表 各グループ発表、評価、総評 第 12 回目:グループワークⅡ 評価、総評をうけ、作品の最終修正、報告書作成・提出							
◆ 教科書		なし					
◆ 参考書・参考資料等		必要に応じて借用					
◆ 受講上の注意		ワークショップ形式での演習のため、積極的、協調的な態度で臨む必要がある					
◆ 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	4810 給食経営管理実習Ⅲ (臨地実習・事業所)	年次	3	単位数	2	担当 教員	鈴木健一 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

事業所系(社員食堂・保育園給食・小学校給食・高齢者福祉施設)における給食業務を行うための計画・実施・評価の流れを、実際の現場で経験して技術を習得する。

◆ 授業の概要

学内での給食計画論・給食経営管理論・給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ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事業所系施設で学習し、給食経営管理の実態を体得するとともに集団給食における管理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
- ・3年次の8月から9月の内2週間実施する

実習先・オフィス

- ・工場
- ・保育園
- ・小学校
- ・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	『臨地実習テキスト』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	4820 臨床栄養学実習Ⅲ (臨地実習)	年次	3	単位数	3	担当 教員	内田淳一 宮城久美子 他
		期間	半期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

傷病者の栄養治療が臨床の場でどのように行われているのか、また、医療の一環として管理栄養士はどのように業務を遂行しているのかなどについて、その実際を医療の場で学ぶことを目標とする。

◆ 授業の概要

傷病者を取り巻く病院のシステム・医療スタッフの活動状況、給食管理や栄養食事指導などを見学する機会でもあるので、傷病者の栄養管理の全般が習得できると考える。実習内容は施設ごとに多少の差はあるが、ほぼ下記に示す内容である。

◆ 授業計画

第1回目 施設概要： 医療施設概要への理解および栄養部門と他部門との連絡調整の体制を知る
第2回目 症例研究(1)： 一症例の栄養計画から患者食までの一連の業務を、指導の下に担当する
第3回目 症例研究(2)： 担当医師、担当看護師、担当栄養士から症例説明(カルテを理解する)を受ける
第4回目 症例研究(3)： ある一日の献立表から食事、評価、記録までの一連の作業を
管理栄養士の指導の下に体験する
第5回目 栄養食事指導： 外来、入院、退院時、集団・個別栄養食事指導の見学をする
第6回目 治療食の食事システム： 一般食、特別食の調理、調製、配膳、食器管理(洗浄・消毒・保管)、
事務処理(食事箋受けから食数管理の流れを理解する)、献立業務(一般食・特別食等・食事箋・
食事基準・献立計画業務)の見学、これらに関する業務を学習する
第7回目 患者情報システム： 病棟訪問随行、カンファレンス、各種調査への参加
第8回目 関連業務の見学等： 看護業務見学、食事介助の補佐作業、医師・看護師の行う患者教育の見学。
調理師・栄養士の研修会への参加。コンピューター入力実習等。：
学外実習・学内の総合評価

◆ 教科書	『臨地実習テキスト』 東京栄養食糧専門学校 編(2024)
◆ 参考書・参考資料等	臨床栄養学、臨床栄養学実習など関連授業の教科書等
◆ 受講上の注意	・実習先の管理責任者、管理栄養士、栄養士および職員の方々の指示に従い、充実した実習が出来るよう、臨床栄養学、臨床栄養学実習はもちろんのこと、給食経営管理論をはじめとする他教科においても知識習得に努めること。社会人としてのマナーを学び、人間関係、チームワークが円滑であるよう努めること。 ・諸事情により実習を全うできない場合、単位を認められないことがあります。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	学外評価 50%、学内評価 50%
---------------------------	-------------------

科目名	4830 臨床心理学	年次	4	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

各種現場での事例について研究しながら、心のケアや援助の方法について学びます。栄養士・管理栄養士として対人援助をして行くうえで、必要な知識と実践的な方法の基礎を身に付けます。

◆ 授業の概要

過剰なストレスを受けたり、人間関係の悩みを長期に渡り抱え込んだりし、その対処をしなければ、心身のバランスを崩しかねません。ときに精神障害に罹患する恐れもあるのです。自分自身の心のケアおよび援助を必要とする人に、どのように考え、どのように向き合っていくのかを学びます。

◆ 授業計画

第1回目：臨床心理学とは？ 臨床心理学の歴史

第2回目：心理療法の種類：内観法、森田療法、マインドフルネス 他

第3回目：心理療法とカウンセリング 自己肯定感について／来談者中心療法とは？

第4回目：セルフケア ストレスマネジメントの実践

第5回目：感情コントロール 怒りをコントロールする方法 他

第6回目：抑うつと気分障害／新型うつ

第7回目：さまざまな依存症／アダルトチルドレンの特徴

第8回目：摂食障害について 摂食障害の心理について

第9回目：パーソナリティ障害・統合失調症 その分類と特徴

第10回目：対人援助のためのコミュニケーション術 ソーシャル・スキル・トレーニング 他

第11回目：認知行動療法とは？ 自動思考と認知行動療法の考え方

第12回目：認知行動療法の実践 認知行動療法の事例とサポート方法

第13回目：教育や医療現場などにおける心理教育の必要性 疾病と心の関係／ヘルスリテラシーの有効性

第14回目：心理教育と疾病予防 行動変容を促す心理教育の考え方

第15回目：まとめ（セルフケアから医療現場における認知行動療法、心理教育の有効性について）

まとめの動画でお話しします。定期試験

◆ 教科書	『カラー版 徹底図解 臨床心理学 フロイトの理論から現代の臨床事例まで』 青木紀久代、神宮英夫 編著 新星出版社(2009)
◆ 参考書・参考資料等	『今日から使える認知行動療法』 福井至・貝谷久宣 監修(2018)
◆ 受講上の注意	授業中の課題レポートがあります。またペアないしグループによる実習も行います。

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

科目名	4840 食事介助実習	年次	4	単位数	1	担当 教員	吉田 美代子
		期間	前期	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

◆ 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	4850 栄養評価・管理演習	年次	4	単位数	2	担当 教員	城 克彦 大木 いづみ 内田 淳一
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

管理栄養士には職域に関わらず個々の栄養的課題を抽出し、その課題を改善させるための計画を立て実践する技術が求められる。本教科では「栄養評価の理解と実践」、「栄養評価に基づいた栄養診断と栄養管理計画の立案と実践」ができるよう演習する。

◆ 授業の概要

適切な栄養管理を実践するための評価方法の基本的な技術について学習し、症例等を通して実務に向けた技術を習得する。

◆ 授業計画

第1回目：栄養評価とは何か？（城）
 第2回目：栄養評価法 身体計測値の評価と理解（城）
 第3回目：栄養評価法 生化学検査データの評価（城）
 第4回目：栄養評価法 栄養診断の実際（城）
 第5回目：栄養管理計画の実際 栄養補給法（大木）
 第6回目：疾患・病態別栄養管理の実際 糖尿病（城）
 第7回目：疾患・病態別栄養管理の実際 慢性腎臓病（大木）
 第8回目：疾患・病態別栄養管理の実際 肝胆膵（大木）
 第9回目：疾患・病態別栄養管理の実際 がん（大木）
 第10回目：疾患・病態別栄養管理の実際 周術期（大木）
 第11回目：疾患・病態別栄養管理の実際 摂食嚥下障害（大木）
 第12回目：疾患・病態別栄養管理の実際 心不全（大木）
 第13回目：地域での管理栄養士の役割 訪問栄養食事指導（城）
 第14回目：地域での管理栄養士の役割 地域との関わり 栄養情報連携（城）
 第15回目：まとめ
 定期試験

◆ 教科書	授業時にプリントを配布
◆ 参考書・参考資料等	『エッセンシャル臨床栄養学』等を参考にしてください
◆ 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 70% 出席態度 30% 合計して60点以上が合格となります
--------------------------	--

科目名	4860 高齢者福祉施設実習 (臨地実習)	年次	4	単位数	1	担当 教員	中島 理恵 加藤 亮
		期間	半期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

授業のテーマ：

高齢者福祉について学んできたことが、現場ではどのように展開されているかを見学・実習を通して確認する。

到達目標：

高齢者福祉施設における管理栄養士業務の役割分担が理解できる。

◆ 授業の概要

高齢者が口から安全に食するために考慮された介護職の理解と現状について学習するために、実際の福祉施設の現場で学びます。管理栄養士の職務内容と責務について学び、高齢者福祉施設実習の意義を認識し、実習の目標を定め、管理栄養士の専門性についての理解を深める力を養います。

◆ 授業計画

- ・実習期間 実習期間 6 日間（集中講義 1 日、実習指導 5 日）
 - ・事前準備 実習概要予定に沿って、問題意識を整理し実習目的を明確にする
 - ・実習施設 高齢者福祉施設
 - ・管理栄養士の業務、役割
 - 福祉施設の概要(オリエンテーション)
 - 福祉施設業務の流れ(調理作業実習) 一般食、特別食の調理、調製、配膳、食器管理(洗浄・消毒・保管)、事務処理(食事案受けから食数管理 の流れを理解する)、献立業務(一般食・特別食等・食事案・食事基準・献立計画業務)の見学、これに関する業務
 - 管理栄養士業務の役割と業務分担
 - 食事介助実習 食事介助の補助作業、および見学
 - 栄養食事指導、及び栄養アセスメントについて
 - ・実習報告 実習終了後、実習の成果をまとめて、学内報告会において発表する
- 課題提出

◆ 教科書	『臨地実習テキスト』東京栄養食糧専門学校 編(2017)
◆ 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	・実習中は実習先の管理責任者、管理栄養士及び職員の指示に従う。 ・充実した実習となるよう積極的な態度で臨み、知識の習得に努める。 ・社会人としての基本的なマナーを励行し、人間関係、チームワークが円滑であるように努める。

◆ 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	4870 公衆栄養統計演習	年次	4	単位数	1	担当 教員	飯塚 由紀子
		期間	半期	授業方法	演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

近年、公衆栄養活動を行う現場サイドでPCによる統計処理が増加している。その統計処理を正しく行うこと、正しい統計結果を導くための注意、またその結果の読み取り方法、レポートでの表現方法を身に着ける。

◆ 授業の概要

本授業では実践的なデータ解析を行い、正しく読み取る能力を身に着けることを目標としている。
学生に馴染み深いEXCELを使用し、毎回操作説明と演習を繰り返していくことで、統計処理とその過程を理解し、レポートにまとめることで文章化する力を身に着ける。

◆ 授業計画

第1回目：授業の進め方の説明と1年次「基礎統計学」の復習
第2回目：基本統計量(1)：基本統計量の講義とPC操作説明
第3回目：基本統計量(2)：同上演習
第4回目：図表作成(1)：図表作成の講義とPC操作説明
第5回目：図表作成(2)：同上演習
第6回目：基本統計量と図表作成からわかることについて
第7回目：有意性検定(1)：有意性検定の講義とPC操作説明
第8回目：有意性検定(2)：同上演習
第9回目：独立性検定(1)：独立性検定の講義とPC操作説明
第10回目：独立性検定(2)：同上演習
第11回目：有意性、独立性検定からわかることについて
第12回目：相関と回帰(1)：相関関係の講義とPC操作説明
第13回目：相関と回帰(2)：回帰分析の講義とPC操作説明
第14回目：相関と回帰(3)：同上演習
第15回目：相関関係と回帰分析からわかることについて

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	『ていねいな保健統計学 第2版』 白戸亮吉・鈴木研太著 羊土社 (2022) ※1年次の「基礎統計学」で使用したもの
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて紹介する
◆ 受講上の注意	PC操作(Word、Excel)必須。レポート提出が多くあります。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 0%、課題 70%、出席態度 30%
--------------------------	-------------------------

科目名	4880 フードマネジメント論	年次	4	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
フードマネジメントの実際とその理解。

◆ 授業の概要
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など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、管理栄養士の立場からの持続可能な発展(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:食品産業の歴史と成り立ちについて。食品文化の歴史を学び初期の経営管理、フードマネジメントについての学習

第 2 回目:フードマネジメントの実際、人件費について 人件費の構成内容を学び経営管理の実際を学習する

第 3 回目:フードマネジメントの実際、経費、生産コストについて 経費の内容や分析、生産コストとはについて学習する。

第 4 回目:フードマネジメントの実際 物流とその管理 食品物量の過去と現在について学習する。

第 5 回目:産業構造の変化と今後の展望 少子高齢化、生産性などについて学習する

第 6 回目:外食産業、給食業界の今後 現状の外食、食品業界のマネジメントについて

第 7 回目:1 給食業界の現状 医療、福祉施設のマネジメント

第 8 回目:2 給食業界の現状 学校給食、幼稚園、保育園のマネジメント

第 9 回目:3 給食業界の現状 社員食堂、学生食堂のマネジメント

第 10 回目:1 食品産業と持続可能な発展 SDGs による今後の展望

第 11 回目:2 食品産業と持続可能な発展 SDGs による今後の経営管理

第 12 回目:3 食品産業と持続可能な発展 ジェンダー可能な社会と食品生産について

第 13 回目:安全衛生管理 マネジメントと教育、指導、企業の役割

第 14 回目:教育、指導管理 社員、従業員の指導、教育の実際

第 15 回目:まとめ

定期試験

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	資料配布
◆ 受講上の注意	

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

科目名	4890 スポーツ栄養演習	年次	4	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

スポーツ栄養学の最新知識について理解し、競技力向上を目的としたスポーツ選手に対する栄養サポートの役割を考える。

◆ 授業の概要

適切なエネルギーと栄養素摂取がコンディショニングと競技力向上に重要であることを理解し、スポーツ選手の目的に応じた栄養補給の基本的な考え方を学習する。

◆ 授業計画

第1回目：オリエンテーション(授業計画・評価・事例紹介)

第2回目：スポーツ栄養の基本とエネルギー代謝

第3回目：炭水化物の必要量

第4回目：たんぱく質・脂質の必要量

第5回目：スポーツ選手におけるビタミンの役割

第6回目：スポーツ選手におけるミネラルの役割

第7回目：スポーツ選手における補食の役割(サプリメント含む)

第8回目：期分けに応じた栄養補給の考え方(試合期)

第9回目：期分けに応じた栄養補給の考え方(トレーニング期・オフ期)

第10回目：目的に応じた栄養補給の考え方(増量)

第11回目：目的に応じた栄養補給の考え方(減量)

第12回目：目的に応じた栄養補給の考え方(身体組成の改善)と国内遠征等での食事の整え方

第13回目：海外遠征時の食事 - 海外でもパフォーマンスを発揮するためのコンディション管理について -

第14回目：スポーツ選手に対する栄養サポートの必要性(事例紹介)

第15回目：課題レポート

定期試験

◆ 教科書	使用しません。
◆ 参考書・参考資料等	適宜、資料配布
◆ 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。

◆ 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	4900 公衆栄養学実習Ⅱ（保健所実習）（臨地実習）	年次	4	単位数	1	担当 教員	尾出 翔子 井上 浩一
		期間	半期	授業方法	実習		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 授業のテーマ： 公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養学実習Ⅰで学んできたことが、現場ではどのように展開されているかを見学・実習を通して確認する。 到達目標： ① 地域特性やライフステージにあわせた指導内容や方法が理解できる。 ② 住民対応の実践が理解できる。 ③ 住民参加の仕組みや協働事業を知る。 ④ 特定給食施設指導の実践を理解する。 ⑤ 現場での、アセスメント及び PDCA サイクルの取組みについて理解する。 ⑥ 保健所と保健センター業務の役割分担が理解できる。							
◆ 授業の概要 公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養学実習Ⅰで学んだ内容を基に、疾病の一次予防を中心に活動を展開する保健所、保健センターにおいて、地域の実態を踏まえた保健・栄養事業の企画、実施、評価にプロセスを学ぶ。 実践活動の場で課題発見・解決を通して、栄養評価・改善に基づく適切な栄養マネジメントを行うために必要とされる専門知識及び技術の統合をはかり、管理栄養士として具備すべき知識、技能を習得する。また、都道府県、特別区、市町村等の各機関で働く行政栄養士の果たす役割を理解する。							
◆ 授業計画 ・実習期間 1 班：5 月～9 月中の 6 日間（集中講義 1 日、班別実習 5 日） 2 班：9 月～12 月中の 6 日間（集中講義 1 日、班別実習 5 日） ・事前準備 （1）実習カリキュラムの予定に沿って問題意識を整理し、実習目的を明確にする。 （2）実習施設が実施する「集中講義」を受講し、施設管内の現況や保健所等の組織、機能、行政栄養士の業務概要等を学ぶ。 ・実習概要 管理栄養士の業務、役割 （1）地域保健栄養体制の整備に関すること（関係法規、各種計画作成への参画、住民への栄養関連情報の提供、関係機関や団体との連携） （2）特定給食施設への指導 （3）食環境整備に関すること （4）地域の健康づくり自主活動等の地区組織の育成 （5）健康教育、栄養相談 ・実習概要 実習終了後、実習の成果をまとめ、学内報告会において発表する 課題提出							
◆ 教科書		「臨地実習テキスト」東京栄養食糧専門学校(2017)					
◆ 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		・実習中は実習先の管理責任者、管理栄養士及び職員の指示に従う。 ・充実した実習となるよう積極的な態度で臨み、栄養業務、地域保健活動全般について、知識の習得に努める。 ・社会人としての基本的なマナーを励行し、人間関係、チームワークが円滑であるように努める。					
◆ 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	4900 公衆栄養学実習Ⅱ（保健所実習）（臨地実習）	年次	4	単位数	1	担当 教員	尾出 翔子 井上 浩一
		期間	半期	授業方法	実習		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 授業のテーマ： 公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養学実習Ⅰで学んできたことが、現場ではどのように展開されているかを見学・実習を通して確認する。 到達目標： ① 地域特性やライフステージにあわせた指導内容や方法が理解できる。 ② 住民対応の実践が理解できる。 ③ 住民参加の仕組みや協働事業を知る。 ④ 特定給食施設指導の実践を理解する。 ⑤ 現場での、アセスメント及び PDCA サイクルの取組みについて理解する。 ⑥ 保健所と保健センター業務の役割分担が理解できる。							
◆ 授業の概要 公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養学実習Ⅰで学んだ内容を基に、疾病の一次予防を中心に活動を展開する保健所、保健センターにおいて、地域の実態を踏まえた保健・栄養事業の企画、実施、評価にプロセスを学ぶ。 実践活動の場で課題発見・解決を通して、栄養評価・改善に基づく適切な栄養マネジメントを行うために必要とされる専門知識及び技術の統合をはかり、管理栄養士として具備すべき知識、技能を習得する。また、都道府県、特別区、市町村等の各機関で働く行政栄養士の果たす役割を理解する。							
◆ 授業計画 ・実習期間 1 班：5 月～9 月中の 6 日間（集中講義 1 日、班別実習 5 日） 2 班：9 月～12 月中の 6 日間（集中講義 1 日、班別実習 5 日） ・事前準備 （1）実習カリキュラムの予定に沿って問題意識を整理し、実習目的を明確にする。 （2）実習施設が実施する「集中講義」を受講し、施設管内の現況や保健所等の組織、機能、行政栄養士の業務概要等を学ぶ。 ・実習概要 管理栄養士の業務、役割 （1）地域保健栄養体制の整備に関すること（関係法規、各種計画作成への参画、住民への栄養関連情報の提供、関係機関や団体との連携） （2）特定給食施設への指導 （3）食環境整備に関すること （4）地域の健康づくり自主活動等の地区組織の育成 （5）健康教育、栄養相談 ・実習概要 実習終了後、実習の成果をまとめ、学内報告会において発表する 課題提出							
◆ 教科書		「臨地実習テキスト」東京栄養食糧専門学校(2017)					
◆ 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		・実習中は実習先の管理責任者、管理栄養士及び職員の指示に従う。 ・充実した実習となるよう積極的な態度で臨み、栄養業務、地域保健活動全般について、知識の習得に努める。 ・社会人としての基本的なマナーを励行し、人間関係、チームワークが円滑であるように努める。					
◆ 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	4910・4920 管理栄養士概論Ⅰ・Ⅱ	年次	4	単位数	4	担当 教員	宮川 達 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 これまでに学習してきた講義・演習・実験・実習の教育成果をまとめ上げ、管理栄養士国家試験に合格できる学力を身につけることを目的とする。							
◆ 授業の概要 3 年間に亘って学んできた講義・演習・実験・実習の教育成果をまとめ上げることを目的にしている。これまでの教育内容はとかく個別の教科目を学ぶものであった。しかし実践の場では個別的知識では機能しないので、まず分野ごとに包括的知識を整理し、ついで全体を見通す力を涵養するものである。 また、本講義は管理栄養士国家試験、受験対策に適応した科目である。							
◆ 授業計画 ・社会・環境と健康 公衆衛生の歴史、環境衛生、保健統計、疫学など ・人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 生体成分、代謝、消化器系、循環器系など ・食べ物と健康 食品の分類、食品成分、食品加工、食品の安全性など ・基礎栄養学 栄養の定義、栄養系の体内動態、エネルギー代謝など ・応用栄養学 栄養マネジメントの概要、成長・発達、加齢など ・栄養教育論 栄養教育の定義・目的、食行動変容、栄養教育の方法など ・臨床栄養学 傷病者の栄養アセスメント、疾患・病態別栄養マネジメントなど ・公衆栄養学 公衆栄養アセスメント、栄養疫学、食事摂取基準など ・給食管理経営論 給食の概要、経営管理の概要、安全・衛生管理など ・応用力 上記課題問題の解決力 定期試験							
◆ 教科書		『オープンセサミシリーズ 2026 年版管理栄養士国家試験対策完全合格教本上・下巻』東京アカデミー(2025)					
◆ 参考書・参考資料等		必要に応じて、プリント等配布します。 それぞれの科目について、受講時の教科書を持参して下さい。					
◆ 受講上の注意		管理栄養士国家試験対策の一環でもあるので、真摯な気持ちで受講して下さい。 評価は試験、出席状況、授業態度等で総合的に行います。					
◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)		中間試験および定期試験 100% 課題・授業態度 0%					

科目名	4930 食物栄養学特論	年次	4	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 国家試験に合格する実力を身に着けることを目標とする。							
◆ 授業の概要 国家試験ガイドラインに沿った実践演習を行う。							
◆ 授業計画 ・社会・環境と健康 公衆衛生の歴史、環境衛生、保健統計、疫学など ・人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 生体成分、代謝、消化器系、循環器系など ・食べ物と健康 食品の分類、食品成分、食品加工、食品の安全性など ・基礎栄養学 栄養の定義、栄養系の体内動態、エネルギー代謝など ・応用栄養学 栄養マネジメントの概要、成長・発達、加齢など ・栄養教育論 栄養教育の定義・目的、食行動変容、栄養教育の方法など ・臨床栄養学 傷病者の栄養アセスメント、疾患・病態別栄養マネジメントなど ・公衆栄養学 公衆栄養アセスメント、栄養疫学、食事摂取基準など ・給食管理経営論 給食の概要、経営管理の概要、安全・衛生管理など ・応用力 上記課題問題の解決力 定期試験							
◆ 教科書		『オープンセサミシリーズ 2026 年版管理栄養士国家試験対策完全合格教本上・下巻』東京アカデミー(2025)					
◆ 参考書・参考資料等		必要に応じて、プリント等配布します。 それぞれの科目について、受講時の教科書を持参して下さい。					
◆ 受講上の注意		管理栄養士国家試験対策の一環でもあるので、真摯な気持ちで受講して下さい。 評価は試験、出席状況、授業態度等で総合的に行います。					
◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)		定期試験 100% 課題・授業態度 0%					

科目名	4940 卒業研究	年次	4	単位数	4	担当 教員	専門基礎・ 専門分野担当
		期間	通年	授業方法	実験 実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

◆ 授業の概要

管理栄養士科において3年間で習得した知識・技術および意欲を集約することを目的とする。さらには集約によって、単なる総合ではなく、高い見識を備え持つように成熟することを期待する。

◆ 授業計画第

・課題選定

- 1) 各自が自主的に選定することを原則とする。
- 2) 自ら選定した課題に対しては、探求心を持ち真摯な気持ちで、より深く議論を展開していくこと。
- 3) 調査研究・実験研究または文献を集約した課題研究など、いずれの形式であってもよい。

・履修方法

- 1) 時期:3年後期にテーマについての検討を開始し、4年次に担当教員と相談の上進めていく。
- 2) 場所:原則として校内で行う。場合によっては、校外の指導者の下で実施する。
- 3) 費用:原則として学校が負担する。ただし、規定額を超える場合は自己負担とする。
- 4) 指導教員指示のもと、定期的に報告論文を提出する。

・研究発表

- 1) 卒業研究要旨について公開での口頭発表またはポスターセッションを実施する。
- 2) 「卒業研究論文」は、指定された期日までに所定の場所に時間厳守で提出すること。課題提出

◆ 教科書	都度指示します。
◆ 参考書・参考資料等	都度指示します。
◆ 受講上の注意	研究に対する探究心と情熱を忘れることなく、指導教員のもとで研究活動を行ってください。 評価は日常の研究活動、卒業研究発表、卒業研究論文等で総合的に行います。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	日常の研究活動・発表 50% 卒業論文 50%
--------------------------	------------------------------

科目名	4950 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、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・復習を確実にし、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、管理栄養士国家試験対策の基礎固めとする。

◆ 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。認定 A を目指し、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 1 回目: 栄養士実力認定試験について、授業の進め方
 第 2 回目: 演習2 解剖生理学1 人体の構造～呼吸器系
 第 3 回目: 演習3 解剖生理学2 消化器系～感覚器系
 第 4 回目: 小テスト 解剖生理学
 演習 調理学 1 食事設計と食生活、調理操作
 第 5 回目: 演習 調理学 2 食品の調理特性と栄養、調理器具設備
 第 6 回目: 小テスト 調理学
 演習 食品衛生学 1 法律～中毒
 第 7 回目: 演習 食品衛生学 2 食品汚染～安全性問題
 小テスト 食品衛生学
 第 8 回目: 演習 食品学各論 1 食品材料
 第 9 回目: 演習 食品学各論 2 食品の加工・保存、機能性
 第 10 回目: 小テスト 食品学各論
 演習 食品学総論 1 食品分類、栄養素
 第 11 回目: 演習 食品学総論 2 嗜好成分、成分変化
 小テスト 食品学総論
 第 12 回目: まとめテスト(1) 解剖生理学、食品学総論、食品学各論、食品衛生学、調理学
 第 13 回目: 演習 生化学 1 栄養素の構造と機能、酵素
 第 14 回目: 演習 生化学 2 栄養素の代謝、遺伝子、免疫
 第 15 回目: まとめ課題① 解剖生理学、食品学総論、食品学各論、食品衛生学、公衆衛生学、生化学

◆ 教科書	
◆ 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、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。

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

科目名	4950 栄養士実力認定 試験対策演習	年次	3	単位数		担当 教員	名倉 千恵子
		期間	前期	授業方法	演習		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 3年後期では、各科目の演習と確認のための試験を繰り返しことで、知識の再確認を行い、認定Aを目指す。また、模擬試験では、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。認定 A を目指し、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 生化学 演習 栄養学総論 1 消化吸収、炭水化物、たんぱく質 第 17 回目:演習 栄養学総論 2 脂質、ビタミン、水・電解質、エネルギー代謝 第 18 回目:小テスト 栄養学総論 演習 栄養学各論 1 食事摂取基準、成長・発達・加齢、妊娠・授乳期 第 19 回目:演習 栄養学各論 2 成長期～成人期、高齢期 第 20 回目:小テスト 栄養学各論 演習 栄養指導論 1 概念、マネジメント、行動変容 第 21 回目:演習 栄養指導論 2 ライフステージ・ライフスタイル別栄養指導 第 22 回目:小テスト 栄養指導論 演習 臨床栄養学概論 1 概念、栄養補給法、栄養障害、代謝疾患 第 23 回目:演習 臨床栄養学概論 2 消化器系～食物アレルギー疾患 第 24 回目:小テスト 臨床栄養学概論 まとめテスト(2) 第 25 回目:演習 給食管理論 1 概念、栄養・食事管理 第 26 回目:演習 給食管理論 2 生産管理、施設・設備管理 小テスト 給食管理論 第 27 回目:演習 公衆衛生学 1 社会と健康～保健統計 第 28 回目:演習 公衆衛生学 2 疫学～保健、医療制度 小テスト 公衆衛生学 第 29 回目:模試② 第 20 回試験 第 30 回目:まとめ課題②							
◆ 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。					
◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)							

科目名	4950 栄養士実力認定 試験対策演習	年次	3	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 3 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、4 年次の管理栄養士国家試験受験のための知識の定着を目指す。							
◆ 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。認定 A を目指し、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 31 回目：模試③ 第18回試験 第 32 回目：社会福祉概論 小テスト 社会福祉概論 第 33 回目：演習 公衆栄養学 1 概念、健康・栄養問題の現状と課題、政策 第 34 回目：演習 公衆栄養学 2 疫学、地域食環境整備、世界の健康・栄養課題 第 35 回目：総合力問題 第 36 回目：まとめテスト(3) 第 37 回目：模試④ 混合オリジナル 第 38 回目：まとめ課題 第 39 回目：本試験 第 40 回目：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		3 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)							