

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395004			
科目名	栄養指導特別実習	年次配当	1年次
担当者	野津 あきこ	開講時期	前期（夏季休業集中）
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	実習		
単位数	4単位 必修		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

福祉施設、病院、事業所などで学外実習を（1又は2施設）行う。栄養士業務の体験や見聞を通して、栄養士の役割、専門性の理解を深める。また、医療、介護保険制度やNST(栄養サポートチーム)のありかたなどを学外実習を通して学ぶ。

到達目標

3週間の病院等における学外実習を通して、栄養アセスメントや栄養ケアプランあるいは、栄養教育が実際の臨床の場でどのように行われているか、また栄養管理・給食管理業務はどのように遂行されているのかを知る。

教材

教科書(テキスト)	テキスト以外
糖尿病の食品交換表	腎臓病の食品交換表
食事摂取基準入門～その心を読む～同文書院	

評価方法

実習施設の評価80%、レポート20%

学生に対するメッセージ（準備学習等）

実習先の下調べをし、施設の特徴を良く理解したうえで、専門的な学習等の事前準備を行い、研究テーマを持って積極的に実習に取り組んでください。また実習中は、挨拶・身なり・行動には十分に注意し、毎日の忙しい業務の中で指導していただく栄養士、調理員さんなどに感謝し、一日一日を大切に、貴重な体験をしてきてください。自分の進路を考える上でもよいチャンスになります。

授業計画

1	6月中	実習先の決定
2	4月～7月	事前指導
3		実習の心得、専門知識の習得
4		食事摂取基準、糖尿病の食事療法、腎臓病の食事療法
5		栄養アセスメント、栄養ケアプラン等
6	7月下旬	実習先への訪問
7		実習前に細菌検査を行う（3週間の実習のため、2回提出する）
8	8月～9月	実習先の栄養士の指導のもとに実習を行う。
9		実習方法、実習内容、日程は実習先の担当者に従う。
10	10月	事後指導
11		実習終了後 実習ノートの提出
12		実習反省会 実習内容の振り返り
13		今後の課題や学んでおいたほうがよいことなどを整理する
14		
15		

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395015			
科目名	特別研究	年次配当	1年次
担当者	専任教員	開講時期	通年
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	演習		
単位数	6単位 必修		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

学生の個人ごとの研究テーマに沿って、研究の計画から、実験、実習、調査等の方法およびその研究成果を論文としてまとめるまでの指導を行う。

到達目標

研究テーマの設定、文献収集、あるいは、実験、実習、調査等の方法や研究の展開を学び、最終的には、プレゼンテーションを行ったのち、論文としてまとめることができる。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外

評価方法

提出物80%、授業態度20%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

テーマ設定を短期間で決めようと思っても、なかなか難しいものです。したがって、常に栄養に関する情報収集に努め、何が問題となっているのか、どんなことに興味を持てるかなど、日常的に問題意識を持つように努めましょう。

授業計画

- 1 野津あきこ：
2 児童・生徒等を対象に、栄養教育に係わる分野の研究を行う。
- 3 松島文子：
4 食品中の栄養成分とくにミネラル・微量元素について、調理および加工・貯蔵による影響を検討する。
5
- 6 逢坂秀樹：
7 体脂肪、筋肉量、基礎代謝、BMIなど、体重体組成を測定し、数値による身体の変化について調査、研究する。
8
- 9 亀崎幸子：
10 短大生の食生活状況について調査研究を進め問題点を明らかにする。
- 11 横山弥枝：
12 給食施設における栄養状況・身体状況・生活状況に関する調査・研究を行う。
- 13 細見亮太：
14 食品成分の保存中や加工・調理時における変化と成分の分析を行う。
15

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395005			
科目名	調理学特論	年次配当	1年次
担当者	松島 文子	開講時期	前期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	講義		
単位数	2単位 必修		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

調理学に関する領域の中から、学生自身が選択した複数のテーマについて専門図書や学术论文などを調べ、さらに応用実践的内容の実験・実習を取り入れながら、より専門的に考究する。また得られた成果をレポートにまとめ発表することにより総合的な理解を深める。

到達目標

本科で習得した調理理論と技術をもとに、調理操作によって起こる食品素材の複雑な諸現象や調理それ自体について、より専門的に学び、考究する力を身につける。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外

授業内容に関連する参考図書・学术论文等の文献を使用する。

評価方法

定期試験50%、提出物40%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

数々の文献を参考にしながらレポートにまとめる能力を養い、また管理栄養士国家試験(調理学、食品加工学分野)の出題傾向と対策についても学びます。

授業計画

- 1 オリエンテーション
- 2 植物性食品の調理性 小麦粉の特性とドウの性状
- 3 植物性食品の調理性 グルテン形成
- 4 植物性食品の調理性 シューの調理と加熱条件
- 5 動物性食品の調理性 卵白の起泡性と泡の安定度
- 6 動物性食品の調理性 起泡性の応用調理
- 7 動物性食品の調理性 起泡性の応用調理
- 8 成分抽出素材 ゼラチン・寒天・カラギーナンの調理
- 9 成分抽出素材 添加物の影響
- 10 調理操作論
- 11 調理とおいしさの要因
- 12 老人食の実際、老人福祉サービス
- 13 管理栄養士国家試験受験対策
- 14 管理栄養士国家試験受験対策
- 15 管理栄養士国家試験受験対策

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395010			
科目名	障害者教育論	年次配当	1年次
担当者	國本 真吾	開講時期	前期
所属	幼児教育保育学科	資格選択区分	
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	5名

授業概要

本科目では、「障害」や「発達」を科学的に理解することにより、障害のある人を含めた人間や社会全体に共通する視点を、障害児教育の研究・実践の成果をもとに扱う。

到達目標

管理栄養士を目指す学生にとっては、「障害」と「食」「栄養」との関連性を理解する上での、基礎的教養を培うことが出来る。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外
 全国専攻科研究会編『もっと勉強したい!』クリエイツかもがわ、2008年 適宜資料を配布する。

評価方法

レポート90%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

統合保育・教育が進むなか、障害のある人と関わる機会があったと思います。本科目では、その機会の有無に関わりなく、「障害とは何か?」「障害者って特別な存在なのか?」ということ、障害のある人の「生存権」「学習権」保障の学習を通して考えていきます。障害に関わるテレビ・ニュース・新聞記事・エッセイなど、身近な情報資源等に日頃から目を通すようにしてください。

授業計画

- 1 オリエンテーション
- 2 「障害」とは何か
- 3 障害者観の変化
- 4 障害の基本理解① 知的障害
- 5 " ② 身体障害
- 6 " ③ 発達障害・精神障害
- 7 " ④ 発達障害
- 8 障害児者の学習権① 学校教育
- 9 " ② 生涯学習権保障
- 10 " ③ 移行支援とトランジションサービス
- 11 障害児者の生存権
- 12 障害者の労働権
- 13 障害児者の家族支援①
- 14 " ②
- 15 栄養士としての障害のある人とのかかわり

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395001			
科目名	食品学特論	年次配当	1年次
担当者	細見 亮太	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	講義		
単位数	2単位 必修		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	－

授業概要

食品学及び生化学分野について本科で学習した知識の再確認を行うとともにさらに専門性を求め、管理栄養士国家試験対策を行う。

到達目標

本科目受講学生は栄養士資格を有することから、食品学、栄養学、生化学などの基礎知識を持つことを前提にさらに専門的知識を習得する。
食品の生体内機能を生化学の知識と関連付けて総合的に考えられるようになる。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外
プリント配布

評価方法

定期試験50%、提出物30%、授業態度20%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

受講者数が少ない場合、各自の要望に応じて不得意な領域を中心とした授業を行いますので気軽に担当者に相談してください。

授業計画

- 1 食品成分Ⅰ (炭水化物)
- 2 食品成分Ⅱ (脂質)
- 3 食品成分Ⅲ (タンパク質)
- 4 食品成分Ⅳ (ビタミン及びミネラル)
- 5 食品の嗜好・有害物質Ⅰ
- 6 食品の嗜好・有害物質Ⅱ
- 7 食品成分間相互作用Ⅰ
- 8 食品成分間相互作用Ⅱ
- 9 微生物利用食品
- 10 現在の食品事情(主に機能性食品)Ⅰ
- 11 現在の食品事情(主に機能性食品)Ⅱ
- 12 管理栄養士国家試験対策(食品学、生化学)Ⅰ
- 13 管理栄養士国家試験対策(食品学、生化学)Ⅱ
- 14 管理栄養士国家試験対策(食品学、生化学)Ⅲ
- 15 管理栄養士国家試験対策(食品学、生化学)Ⅳ

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395003			
科目名	栄養指導特論	年次配当	1年次
担当者	野津 あきこ	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	講義		
単位数	2単位 必修		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要

栄養指導・教育の目的や方法を理解し、ライフステージ別、施設別、疾病別の集団、個人に対する指導法をより深く学ぶ。栄養指導は個人の身体状況、環境、経済状況などの諸条件を考慮した上での対応が必要であることも学ぶ。

到達目標

栄養指導・教育の理論を学び、特に臨床分野における栄養指導について理解する。各疾患の栄養アセスメントや食事療法についての理解も深め、栄養教育のポイントについて学ぶ。また、ライフステージ別、個人・集団に対する栄養指導・教育の知識や技能も養う。

教材

教科書(テキスト)

テキスト以外
プリント配布

評価方法

レポート80%、授業態度20%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

栄養指導は、病気や食事療法に関する知識などをベースに、はじめて実践できるものです。今まで学んできた栄養士になるための専門の理論や実習等と関連づけながら学んでいきましょう。

授業計画

- 1 栄養指導・教育の意義
- 2 栄養指導の方法と技術
- 3 食事摂取基準と食品構成
- 4 栄養アセスメント
- 5 栄養指導と運動指導・休養指導
- 6 年代別栄養指導
- 7 妊婦・授乳婦の栄養指導
- 8 臨床指導栄養Ⅰ代謝性疾患
- 9 //
- 10 臨床指導栄養Ⅱ肝臓・胆嚢・膵臓疾患
- 11 臨床指導栄養Ⅲ胃・腸疾患
- 12 臨床指導栄養Ⅳ心疾患・高血圧・動脈硬化症
- 13 臨床指導栄養Ⅴ腎疾患
- 14 集団給食における栄養指導
- 15 在宅栄養指導

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395006			
科目名	給食管理特論	年次配当	1年次
担当者	亀崎 幸子	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	講義		
単位数	2単位 必修		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要	
病院、学校給食など特定給食施設の現状と問題点について理解する。併せて各施設で実施可能な衛生検査の方法についても学ぶ。	
到達目標	
栄養管理や衛生管理面など種々の調査を実施することにより喫食者の反応（残食、嗜好）や給食運営の現状を知り、給食内容の評価、反省、改善の資料とし、よりよい給食のあり方を理解する。	
教材	
教科書(テキスト)	テキスト以外
評価方法	
レポート100%	
学生に対するメッセージ（準備学習等）	

授業計画
<ol style="list-style-type: none"> 1 特定給食施設の種類と特徴(病院) 2 特定給食施設の種類と特徴(病院) 3 特定給食施設の種類と特徴(学校給食) 4 特定給食施設の種類と特徴(福祉施設) 5 特定給食施設の種類と特徴(福祉施設) 6 栄養管理(市販弁当の栄養分析とまとめ) 7 栄養管理(市販弁当の栄養分析とまとめ) 8 栄養管理(市販弁当の栄養分析とまとめ) 9 栄養管理(市販弁当の栄養分析とまとめ) 10 食品衛生管理(食器等への残留試験とまとめ) 11 食品衛生管理(食器等への残留試験とまとめ) 12 食品衛生管理(食器等への残留試験とまとめ) 13 管理栄養士国家試験対策 14 管理栄養士国家試験対策 15 管理栄養士国家試験対策

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395008			
科目名	微生物学	年次配当	1年次
担当者	細見 亮太	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	講義		
単位数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	－

授業概要

微生物の分類、生理、生態と微生物と人間との関わりについてプリントなどを使って基礎から分かりやすく学習する。①微生物の分類 ②微生物の特徴 ③微生物の発酵とその応用 ④微生物の腐敗の防除 ⑤微生物の遺伝子操作

到達目標

微生物の分類、生理、生態と微生物と人の生活との関わりについて、また微生物と他の生物との違いについて知識を身につけることを目標とする。

教材

教科書(テキスト) テキスト以外
 食品微生物学 高見伸治4名共著 建帛社 プリント配布

評価方法

試験100%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

目に見えない小さな微生物を利用することで、みそ、しょう油、ビール、ワイン、日本酒、パンなどができ、微生物を利用することで人間の生活が豊かになっている反面、微生物が病気や食品の変質・腐敗の主な原因になっている。生活環境にはヒトにとって良い微生物と悪い微生物がいることを理解する。

授業計画

- 1 微生物とは 生物学的位置づけ
- 2 微生物学の歴史
- 3 微生物の分類
- 4 藻類と原生動物
- 5 真菌類1 鞭毛菌類と接合菌類
- 6 真菌類2 子のう菌類
- 7 真菌類3 担子菌と不完全菌類
- 8 酵母
- 9 細菌
- 10 ウィルス
- 11 微生物の生育と環境
- 12 微生物の利用1
- 13 微生物の利用2
- 14 食品の腐敗と微生物
- 15 微生物の遺伝子操作

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395009			
科目名	健康スポーツ科学	年次配当	1年次
担当者	逢坂 秀樹	開講時期	後期
所属	生活学科 食物栄養専攻	資格選択区分	
授業形態	演習		
単位数	1単位 選択		
科目等履修生ほか受入	可	受入可能人数	若干名

授業概要

運動の果たす、生理学的意義について理解を深める。

到達目標

「健康の維持・管理には、運動が不可欠である。」という考えを基に、運動生理学、運動学、調節機序、環境、栄養、休養などについての知識を深め、実生活において実践できる能力を養う。

教科書(テキスト)
なし

テキスト以外
健康科学概論、プリント配布

評価方法

試験70%、提出物20%、授業態度10%

学生に対するメッセージ(準備学習等)

健康と運動、運動生理学に共通する内容も多数あるので、しっかり理解しておくこと。

授業計画

- 1 健康と運動の基本的概念
- 2 健康な生活と環境
- 3 健康と栄養・休養
- 4 健康と運動・体力
- 5 運動が身体機能に与える影響
- 6 運動適応のメカニズム I
- 7 " II
- 8 " III
- 9 " IV
- 10 筋収縮と運動 I
- 11 " II
- 12 運動の調節機序
- 13 運動処方 I
- 14 " II
- 15 女性に適した運動処方

専攻科 食物栄養専攻科目 シラバス

395012			
科目名	公衆衛生学特論	年次配当	1年次
担当者	細井 亨	開講時期	後 期
所 属	非常勤講師	資格選択区分	
授業形態	講義		
単 位 数	2単位 選択		
科目等履修生ほか受入	不可	受入可能人数	—

授業概要	
1年次の疫学と公衆衛生活動、2年次の生活環境と健康を基礎とし、疾病予防、食品衛生、環境衛生、母子保健、精神保健等の社会生活と関連のある、より深い公衆衛生学を学ぶ。	
到達目標	
栄養士、管理栄養士に必要な感染症予防、生活衛生科学、社会衛生科学を修得する。	
教材	
教科書(テキスト) ネオエスカ感染症・アレルギーと生体防御 倉田毅編著 同文書院	テキスト以外 栄養・健康科学シリーズ 社会・環境と健康(改訂第3版) 田中平三編集 南江堂 管理栄養士国家試験の要点
評価方法	
試験100%	
学生に対するメッセージ(準備学習等)	
受講者に管理栄養士受験者が多い場合は国家試験の内容を多くする。	

授業計画	
1	ウイルス感染症
2	〃
3	細菌感染症
4	〃
5	〃
6	食中毒
7	真菌感染症
8	寄生虫病
9	〃
10	その他の疾病(生活習慣病・成人病予防)
11	生体防御機構と食物アレルギー
12	環境衛生・保健衛生行政について
13	〃
14	〃
15	〃