

栄養学科 シラバスの変更一覧

学年	頁	開講科目
1年	25	栄養教育論
1年	29	給食管理実習Ⅰ(基礎)
1年	31	食品学実験Ⅱ(応用)
1年	32	調理学実習Ⅱ(応用)
2年	49	食品衛生学実験
2年	52	公衆栄養学概論
2年	57	摂食・嚥下機能と口腔ケア
2年	58	スポーツと栄養
2年	60	調理学実習Ⅲ(実践・実験)

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-2-NUE-01				
	●									
科目名	栄養教育論				単位認定者	佐藤 玲子		試験(筆記)	70 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	後期	単位数	2 単位	評価の方法	授業内課題	15 %
					授業形態	講義	授業時間数		30 時間	受講態度
				授業回数			15 回			
授業の概要	健康的な食行動を維持，向上または改善し，日々の生活の質を豊かにするためには，栄養・食生活に關して必要な知識の習得，態度の形成，行動の変容へと導くことが重要である。そのためには，どのようなプログラムを作成し栄養教育を実施するか，対象者の年齢・性別・身体状況，生活の背景も含めそれぞれの特徴を把握したうえで，栄養教育の課題や方法についての理論を学ぶ。									
到達目標	1. 栄養教育の目的・目標を理解する。 2. 栄養教育のための理論的基礎を理解する。 3. 栄養教育マネジメントについて理解する。 4. 栄養教育の各対象者に対する目標設定・方法について理解する。									
学修者への期待等	毎回の授業の内容について予習し，毎回の項目について理解し確認していくこと。									
回	授業計画				準備学修					
1	栄養教育の目的・目標				「栄養教育の概念」を読んでおくこと（概ね30分）					
2	栄養教育の対象と機会 自分が受けた栄養教育について発表する				「栄養教育の対象と機会」を読んでおくこと（概ね30分）					
3	行動科学と栄養教育				「行動科学と栄養教育」を読んでおくこと（概ね30分）					
4	行動変容技法と概念				「行動変容技法と概念」を読んでおくこと（概ね30分）					
5	栄養カウンセリング				「栄養カウンセリング」を読んでおくこと（概ね30分）					
6	食環境づくりとの関連				「食環境づくりとの関連」を読んでおくこと（概ね30分）					
7	妊娠・授乳期の栄養教育				「妊娠・授乳期の栄養教育」を読んでおくこと（概ね30分）					
8	乳幼児期の栄養教育				「乳幼児期の栄養教育」を読んでおくこと（概ね30分）					
9	学童期・思春期の栄養教育				「学童期・思春期の栄養教育」を読んでおくこと（概ね30分）					
10	成人期の栄養教育				「成人期の栄養教育」を読んでおくこと（概ね30分）					
11	高齢期の栄養教育				「高齢期の栄養教育」を読んでおくこと（概ね30分）					
12	傷病者・障がい者の栄養教育				「傷病者および障がい者の栄養教育」を読んでおくこと（概ね30分）					
13	栄養教育マネジメント（1） 理論やモデル，アセスメント				「健康・食物に及ぼす要因のアセスメント」を読んでおくこと（概ね30分）					
14	栄養教育マネジメント（2） 目標設定，計画立案				「栄養プログラムの作成」を読んでおくこと（概ね30分）					
15	栄養教育マネジメント（3） 評価				「栄養教育の評価」を読んでおくこと（概ね30分）					
教科書	サクセス管理栄養士講座「栄養教育論」池田小夜子 斎藤トシ子 川野因 （第一出版）									
参考文献	栄養科学シリーズNEXT「栄養教育論」 笠原賀子・斎藤トシ子編 （講談社）									
備考	遠隔授業で実施する。授業計画は多少前後することがある。授業内課題は毎回の授業で出題する。									
※以下は該当者のみ記載する。										
実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)										

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-2-FOS-04				
	●	●	●							
科目名	給食管理実習Ⅰ（基礎）				単位認定者	佐藤 玲子・平澤 和樹 星 由美子		授業内課題 (実習ノート)	50 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	後期	単位数	1 単位	評価の方法	授業内課題 (各種帳票)	20 %
						授業時間数	45 時間		受講態度	30 %
				授業形態	実習	授業回数	15 回			
授業の概要	「給食計画実務論」で学んだ知識をもとに、給食の運営に必要な技術を身につける。給食運営の方法について実習する中で、利用者に適切な食事を提供するための栄養管理、安全安心な食事を提供するための衛生管理および大量調理操作等について学ぶ。									
到達目標	1. 利用者に適した給与栄養目標量が算定できる。 2. 適切な食材料管理について理解する。 3. 大量調理施設衛生管理マニュアルにそった衛生管理と帳票の記録ができる。 4. 大型機器の操作法等を理解し、大量調理に携わることができる。									
学修者への期待等	1. この授業は「給食計画実務論」で学修した知識を基に実習します。よく復習して授業に臨んでください。 2. 衛生管理は大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて行います。このマニュアルをよく理解して授業に臨んでください。 3. 班で行う作業が多い科目です。協調性を持ちながら積極的な姿勢で授業に臨んでください。 4. 電卓を使用しますので用意してください。									
回	授業計画				準備学修					
1	授業のガイダンス、給食の計画① 給与栄養目標量の算定				「給食計画実務論」で学んだ給与栄養目標量を復習してくること(概ね30分程度)					
2	給食の計画② 食品構成表と献立の作成(栄養価計算)				「給食計画実務論」で学んだ食品構成表と栄養価計算の仕方について復習してくること(概ね30分程度)					
3	給食の計画③ 試作用書類の提出									
4	給食実習室見学と大型機器の操作説明および衛生管理について				教科書の大型調理機器の説明(p67～)と大量調理施設衛生管理マニュアルを読んでおくこと(概ね60分程度)					
5	給食の計画④ 1, 3班：試作, 5班：試作補助 偶数班：事務作業				試作班は、試作で確認する事項をまとめてくること(概ね30分程度)					
6	給食の計画⑤ 2, 4班：試作, 6班：試作補助 奇数班：事務作業									
7	給食の計画⑥ 5, 6班：試作, 3班：試作補助 1, 2, 4班：事務作業									
8	給食の計画⑦ 本実習(大量調理)用書類の提出									
9	本実習の実施① 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業				事前：栄養士班は前日作業を行う(概ね1時間程度) ・食材料の検取と保存食管理 ・献立の内容と役割分担および機器・食器の確認					
10	本実習の実施② 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業									
11	本実習の実施③ 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業									
12	本実習の実施④ 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業									
13	本実習の実施⑤ 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業									
14	本実習の実施⑥ 調理班：大量調理(100食) 事務班：事務作業									
15	まとめと給食実習室清掃									
教科書	「Plan-Do-Check-Actにそった給食運営・経営管理実習のてびき」西川貴子・深津智恵美・清水典子・富永しのぶ編(医歯薬出版)									
参考文献	「給食の運営 給食計画・実務論」富岡和夫編著(医歯薬出版) 「七訂食品成分表2020」(女子栄養大学出版部) 「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部) 「新 調理学実習－基本調理から給食への展開－」宮下朋子・村元美代編著(同文書院)									
備考	<ul style="list-style-type: none"> 授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。 全回、単位認定者が担当します。 授業計画は多少前後することがあります。 実習ノートは指定のものを配布します。 授業開始20分後の授業参加は欠席扱いとなります。また、早退に関しても終了前20分を基準にします。 腸内細菌検査(検便)を実施します。未提出の場合は本実習を行えませんので、必ず提出してください。 Aクラス-11/5(木)休講。以降、年間予定表から1回分ずつ繰り下がり、15回目は1/28(木)に行います。 Bクラス-1/12(火)休講。振替分の授業は1/13(水)に行います。 									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

【平澤】栄養士・管理栄養士として給食委託会社、病院、高齢者施設に勤務し給食管理業務に従事した実務経験を有する。大量調理や給食の運営に関わった経験を活かして授業を行う。

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-FOH-06				
		●	●							
科目名	食品学実験Ⅱ（応用）				単位認定者	藤枝 弥生子		評価の方法	授業内課題等	70 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	後期	単位数	1 単位		受講態度	30 %
						授業時間数	44 時間			
				授業形態	実験	授業回数	11 回			
授業の概要	身の回りの食材には基本的な栄養成分以外に、その食材を特徴づける各種成分が含まれている。これら各種成分を各種分離技術を用いて分離して検出する。また、発酵など基本的な加工法についても実際に行い、具体的な食品についての理解を深める。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 食品の化学的、物理的性質を理解し、より食品成分に関する知識を深める。 加工原理を理解し、今後調理加工に対応できる応用力を身につけることを目標とする。 									
学修者への期待等	<ul style="list-style-type: none"> 予習、復習を必ず行い、疑問点は確認しておくこと。 実験関連項目は教科書（講義で使用したものなど）を必ず確認しておくこと。 返却課題は必ず目を通し、復習しておくこと（特に添削箇所）。 白衣、電卓、ホチキス、A4ファイル、ヘアゴム（長髪者）を持参すること。 									
回	授業計画					準備学修				
1	(いも類) サツマイモの甘味測定 (野菜類) 緑黄色色素に含まれる色素（カロテノイド色素）					<ul style="list-style-type: none"> 教科書①の「糖の定性実験及びソモギー法」を読んでおくこと。 参考文献①の「イモ類（サツマイモ）」の項を予習または復習しておくこと。（40分） 				
2	(野菜類) (1) 緑黄色野菜に含まれる色素 (カロテノイド色素, クロロフィル色素)					<ul style="list-style-type: none"> 教科書①のカロテノイド色素, クロロフィル色素の項を読んでおくこと。 参考文献①の「カロテノイド色素」「クロロフィル色素」について予習または復習しておくこと。（40分） 				
3	(野菜類) (2) 緑黄色野菜に含まれる色素（クロロフィル色素） (肉類・魚類) 動物性食品に含まれる色素（ヘム色素）					<ul style="list-style-type: none"> 教科書①の「ヘム色素」の項を読んでおくこと。 参考文献①の「クロロフィル色素」について予習または復習しておくこと。（40分） 				
4	(穀類) (2) 小麦粉のタンパク質 薄力粉・強力粉に含まれるタンパク質、炭水化物					<ul style="list-style-type: none"> 参考文献①「小麦」について予習または復習しておくこと。（40分） 				
5	(乳・乳加工品) (1) バターの加工・バターの脂肪酸組成					<ul style="list-style-type: none"> 参考文献①の「乳加工品類(生クリーム及びバター)」について予習または復習しておくこと。（40分） 				
6	(乳・乳加工品) (2) ヨーグルトの加工, カゼインの分離					<ul style="list-style-type: none"> 参考文献①の「乳加工品類(発酵乳)」について予習または復習しておくこと。（40分） 				
7	(乳・乳加工品) (3) ヨーグルトの酸度測定・牛乳の鮮度判定					<ul style="list-style-type: none"> 教科書①の「牛乳の鮮度判別」の項を読んでおくこと。（40分） 				
8	(乳・乳加工品) (4) ヨーグルトの乳酸菌測定 (果物類) 果物からのペクチンの抽出					<ul style="list-style-type: none"> 教科書①のペクチンの分離の項を読んでおくこと。 参考文献①の「炭水化物（食物繊維：ペクチン）」について予習または復習しておくこと。（40分） 				
9	(果物類) ペクチンのゲル化 (卵類) 鶏卵の鮮度					<ul style="list-style-type: none"> 食品学①のペクチンの分離の項を読んでおくこと。 参考文献①の「卵類」について予習及び復習しておくこと。（40分） 				
10	(大豆類) 大豆タンパク質の抽出と性質					<ul style="list-style-type: none"> 参考文献①の「大豆類（豆乳）」について予習または復習しておくこと。（40分） 				
11	(米類) 米デンプンの抽出, デンプンの糖化					<ul style="list-style-type: none"> 参考文献①の「デンプンの酵素分解と分解の追跡」, 「糖の定性実験及びソモギー法」を読んでおくこと。 食品学で学んだ「穀類(米：特に炭水化物)」について予習または復習しておくこと。（40分） 				
教科書	① Nボックス 実験シリーズ 「食品学実験」 青柳康夫・有田政信編著（建帛社） ② 内容に応じてプリント配布									
参考文献	①「食べ物と健康—食品の栄養成分と加工」 國崎直道 西塔正孝編著（同文書院） ②「食品学総論実験」 江角彰彦著（同文書院） ③ 新◆櫻井総合食品事典 櫻井芳人監修（同文書院） ④「NEW 調理と理論」山崎清子, 島田キミエ著（同文書院）									
備考	<ul style="list-style-type: none"> 実験に適した服装、髪型で参加すること。 提出物は期限を守ること。 欠席及び遅刻、早退をしないこと。 授業内課題は11回を予定している。 提出課題はチェック後、返却を行う。 授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。 									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-FOS-05				
		●	●	●	●					
科目名	調理学実習Ⅱ(応用)				単位認定者	高鳥美奈子・和泉眞喜子				
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	1年	開講時期	後期	単位数	1単位	評価の方法	授業内課題 (実習ノート)	70%
						授業時間数	45時間		授業内課題 (実技確認)	10%
				授業形態	実習	授業回数	12回		受講態度	20%
授業の概要	本科目は「調理学」及び「調理学実習Ⅰ(基礎)」で学んだことをもとにして、応用した調理ができるようになることを目的とし、季節の材料を取り入れた供応食、行事食、郷土料理等を学修する。また、料理の献立構成、食事の整え方、提供の仕方、食事作法について日本料理を中心に修得する。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 食材のうち、おもに秋・冬の季節を旬とする魚介類や野菜類の種類を知り、献立に取り入れることができる。 非加熱調理操作・加熱調理操作の理解を深め、繰り返し行うことで、品質の高い料理を作ることができる。 行事食や郷土料理を学び、それらの背景にある食文化や食生活を理解し、食事計画に展開できる。 									
学修者への期待等	事前に配布プリントや教科書を読み、実習内容を把握しておくこと。実習後は調理実習ノート(基本料理研究会編)に実習内容を整理する。その際、調理の経過に加えて、食材や調理科学的研究事項を付記すること。計量器、電卓は各自が準備し、毎回持参のこと。									
回	授業計画					準備学修				
1	講義:授業の進め方、切り方の復習、郷土料理の調査および献立作成について					I編「材料の切り方、郷土料理」を読んでおく(概ね30分) 郷土料理献立作成のための資料を持参する				
2	日本料理①秋の献立:しょう油味炊き込み飯、魚のつけ焼き、土瓶蒸しの調理					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
3	日本料理②米の湯炊き法によるおはぎ作り、小豆あん、ずんだあん、吸い物の調理					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
4	中国料理①飲茶献立:点心と鹹点心を取り合わせた調理、中国茶の入れ方					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
5	西洋料理①秋の献立:肉および根菜を用いた料理、りんごの焼き菓子の調理					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
6	中国料理②秋の献立:拌菜、煨菜、湯菜、点心の構成による調理					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
7	日本料理③出身地方の郷土料理の作成献立による実習					実習に必要な食材の準備と献立発表の準備(概ね1時間) 実習ノートを提出のためにまとめておく				
8	実技確認および調理実習					課題の練習をしておく				
9	日本料理④ひな祭りの献立					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
10	西洋料理②クリスマスパーティーメニュー					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
11	日本料理⑤正月料理:重詰め料理の献立					事前に配布する実習プリントを読み、操作手順を考えておく(概ね30分)				
12	食品の目測・計量、まとめ調理器具の整理や掃除方法を学ぶ					実習ノートを提出のためにまとめておく				
教科書	改訂新版「調理学実習 おいしさと健康」早坂千枝子監修(アイ・ケイコーポレーション)									
参考文献	「食材図典」(小学館) 健康・栄養系教科書シリーズ⑩「調理学」久木久美子他著(化学同人) 「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)									
備考	食材の調達時期により、実習の順番が変更になる場合があります。実習ノートは内容確認後に返却します。 授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。 Aクラス単位認定者:和泉眞喜子(全12回担当)、Bクラス単位認定者:高鳥美奈子(全12回担当)									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング			
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-FOH-04			
	●	●	●						
科目名	食品衛生学実験				単位認定者	山田 文也		試験(筆記)	60 %
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	後期	単位数	1 単位	授業内課題	40 %
				授業形態	実験	授業時間数	44 時間		
						授業回数	11 回		
授業の概要	「食品衛生学」で学修した内容を基に、飲料水、食品に関する理化学検査及び微生物検査について実験を行い食品の安全性確保、衛生管理に関する規格基準等について理解を深めリスク対応が可能な技術を身につける。さらに、食品添加物の安全性評価、微生物、有害物質による汚染の評価とその防止の意義について理解を深める。								
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 飲料水・食品の安全性確保衛生管理が理解でき、手技が実践できるようになる。 2. 食品添加物の安全性評価が説明でき、その検出手技が実践できるようになる。 3. 食中毒の原因となる微生物、化学物質等について説明でき、検出手技が実践できるようになる。 								
学修者への期待等	実験中の突発的な事故を防止するために、教科書等を熟読し、実験操作の概要を頭によく入れておくこと。食品の安全性を確保するための基本的な考え方や手技を身につけ、安全の管理が実践できるようになる。実験室に入室する際は必ず白衣を着用してください。また、実技を含む授業ですので動きやすい服装で参加してください。具体的な禁止事項等の注意点については実験のガイダンスで説明を行います。								
回	授業計画				準備学修				
1	食品の理化学検査ガイダンス 飲料水の水質検査 残留塩素と亜硝酸性窒素				(事後) 実験の結果についてその意義をまとめておくこと。 (概ね1時間)				
2	食品添加物試験(1) -発色剤の検出				(事前) 教科書P85からの発色剤試験に目をおし実験の原理について理解しておくこと。 (事後) 実験の手技及び結果についてまとめておくこと。 (概ね1時間)				
3	食品添加物試験(2) -着色料の検出				(事前) 教科書P77からの着色料の試験に目をおし実験の原理について理解しておくこと。 (事後) 実験の手技及び結果についてまとめておくこと。 (概ね1時間)				
4	食品の品質試験 腐敗と鮮度				(事前) 教科書P110からの食品の品質試験に目をおし実験の原理について理解しておくこと。 (事後) 第1回から第4回までの実験の手技及び結果の意義についてまとめ、次回提出すること。(概ね3時間)				
5	食品の微生物検査ガイダンス 食品の微生物検査(1) 消毒、殺菌、滅菌と無菌操作				(事前) 事前配布の実験書に目をおしておくこと。 (事後) 実験の手技及び結果についてまとめておくこと。 (概ね1時間)				
6	食品の微生物検査(2) 食中毒の疫学調査演習				(事前) 事前配布の実験書に目をおしておくこと。 (事後) 実験の手技及び結果についてまとめておくこと。 (概ね1時間)				
7	食品の微生物検査(3) グラム染色と顕微鏡観察 大腸菌群数(推定試験、確定試験完全試験) I				(事前) 事前配布の実験書に目をおし実験の原理について理解しておくこと。 (事後) 実験の手技及び結果についてまとめておくこと。 (概ね1時間)				
8	食品の微生物検査(4) 大腸菌群数(推定試験、確定試験完全試験) II 食中毒原因菌の毒素検出試験				(事前) 事前配布の実験書に目をおし実験の原理について理解しておくこと。 (事後) 実験の手技及び結果についてまとめておくこと。 (概ね1時間)				
9	食品の微生物検査(5) 魚介類の寄生虫検査				(事前) 事前配布の実験書に目をおし実験の原理について理解しておくこと。 (事後) 第5回から第9回までの実験の手技及び結果についてまとめ、次回提出すること。(概ね4時間)				
10	食品用器具・容器包装試験(1) でんぷん、油脂の残留				(事前) 教科書P144からの食品用器具容器包装の試験に目をおし実験の原理について理解しておくこと。 (事後) 実験の手技及び結果についてまとめておくこと。 (概ね1時間)				
11	食品中のアレルギー物質の検出				(事前) 教科書P173からの食品中のアレルギー物質の検出に目をおし実験の原理について理解しておくこと。 今までの実習手技、結果についてまとめ理解を深めておくこと。 (事後) 第10回から第11回までの実験の手技及び結果についてまとめ、実験終了後1週間以内に提出すること。(概ね3時間)				
教科書	必要に応じて実験書等を配布する。								
参考文献	改定新版「健康と食の安全を考えた食品衛生学実験」 増田修一編著 (アイ・ケイ コーポレーション)								
備考	レポートについては、確認のうえ返却します。授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。								

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

行政研究機関で食中毒を含む衛生検査及び集団食中毒等の調査に従事しそのリスク評価とリスクコミュニケーションを実践してきた。これらの経験から、食品衛生検査の理論から結果の評価、対策への応用まで一貫した実験指導を行うことができる。

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-NUE-02				
	●	●			●					
科目名	公衆栄養学概論				単位認定者	高橋 睦子		試験(筆記)	65 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	後期	単位数	2 単位	評価の方法	レポート	20 %
					講義		授業回数		15 回	受講態度
授業の概要	公衆栄養学は、地域や職場における人々の健康を維持・増進、疾病予防を図る公衆衛生学のなかでも、栄養に係る健康問題を対象とするものである。本科目では、公衆栄養学の意義と役割について学び、わが国における疾病構造、栄養課題、社会状況の変化に伴う健康・栄養対策を理解する。公衆栄養活動を実践するための理論や評価方法を修得し、地域や職域の健康・栄養対策への活用方法を身につける。また、国際栄養や地域・職域における食環境整備、災害時における栄養・食生活支援の重要性について学ぶ。									
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆栄養学の定義や意義、歴史、位置づけを理解できる。 2. 人口動態の概要や少子高齢社会、保健・医療等の各種統計資料を用いて健康に関する問題点や国内外の栄養・食料に関する問題点が理解できる。 3. 栄養行政における関連法規を理解し、地域活動を展開することができる。 4. わが国の保健・医療・福祉システムの中での公衆栄養の役割を説明できる。 									
学修者への期待等	予習をして授業に臨んでください。									
回	授業計画				準備学修			担当		
1	授業ガイダンス、 公衆栄養の概念				事前：教科書に目を通してること。世界とわが国の栄養問題について考えてくること。			高橋 睦子		
2	公衆栄養活動の歴史				事前：教科書第1章「公衆栄養学の概念」を読む、「付録 公衆栄養の歴史」を読む(45分)			高橋 睦子		
3	健康・栄養問題の現状と課題(健康状態の変化・食事の変化)				事前：教科書第2章「健康・栄養問題の現状と課題」を読む(45分)			高橋 睦子		
4	健康・栄養問題の現状と課題(食生活の変化・食環境の変化)				事前：教科書第2章「健康・栄養問題の現状と課題」を読む(45分) 課題1：食料需給表・食料自給率について			高橋 睦子		
5	諸外国の健康・栄養問題と政策				事前：教科書第2章「諸外国の健康・栄養問題の現状」と第3章「諸外国の健康・栄養政策」を読む(45分)			平澤 和樹		
6	栄養政策(わが国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規、災害時の食支援)				事前：教科書第3章「栄養政策」を読む(45分)			平澤 和樹		
7	栄養政策(国民健康・栄養調査)							平澤 和樹		
8	栄養政策(食生活指針、食事バランスガイド、健康日本21)							平澤 和樹		
9	栄養政策(特定健康診査・特定保健指導、食育推進基本計画)							平澤 和樹		
10	栄養疫学(栄養疫学の概要、食事調査法)				事前：教科書第4章「栄養疫学」を読む(45分)			高橋 睦子		
11	栄養疫学(食事摂取量の測定方法、評価方法)							高橋 睦子		
12	公衆栄養マネジメント(公衆栄養マネジメントの概念とプロセス・目標設定・公衆栄養プログラムの計画・実施・評価)				事前：教科書第5章「公衆栄養マネジメント」を読む(45分)			高橋 睦子		
13	公衆栄養プログラム(地域特性に対応したプログラムの展開・食環境づくりプログラムの展開)				課題：平均寿命と健康寿命および死亡の状況と原因の資料やデータを収集し、その解釈ができる			高橋 睦子		
14	公衆栄養プログラムの展開(地域特性に対応したプログラムの展開、食環境づくり)				事前：教科書第6章「公衆栄養プログラムの展開」を読む(45分)			高橋 睦子		
15	公衆栄養プログラムの展開(地域集団の特性別プログラムの展開、公衆栄養関連法規)							高橋 睦子		
教科書	健康・栄養科学シリーズ「公衆栄養学」吉池信男・林宏一編集(南江堂)									
参考文献										
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・授業計画は多少前後することがあります。 ・レポートは高橋担当回で2課題出題します。次の授業動画にて指導します。 									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

【高橋】保健所、市町村の行政の管理栄養士として勤務した経験を活かし、単元ごとの説明に事例を用い、実際の業務のイメージができるように工夫して授業を進める。

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-HBF-07				
	●	●								
科目名	摂食・嚥下機能と口腔ケア				単位認定者	大宮由布子・櫻庭ゆかり		試験（筆記）	70 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	後期	単位数	1 単位	評価の方法	受講態度	30 %
					授業形態	講義	授業時間数		20 時間	
				授業回数		10 回				
授業の概要	栄養を経口から摂取することの重要性を理解するとともに、経管栄養・胃瘻等における栄養管理や嚥下障害に応じた食事形態・対応法等の実際を学ぶ。また、口腔の機能及び口腔の疾患、口腔疾患と全身疾患との関連についても学び、さらに口腔ケアの意義や実際についての基礎知識を修得する。									
到達目標	様々な原因によって起こりうる摂食・嚥下障害を知り、その治療の過程において食物の形態と栄養がいかに重要であるかを理解することを通して、栄養士と摂食・嚥下障害とのかかわりを具体的にイメージできるようにする。									
学修者への期待等	食べることは運動であり、神経活動であり、生命活動であることに興味を持っていただきたいと思います。解剖、生理、神経の学習が摂食・嚥下障害を理解する基礎となりますので、日々の勉強をしっかりと行ってください。									
回	授業計画				準備学修			担当		
1	栄養と口の関係 食べるための機能				教科書 第1章 摂食・嚥下のメカニズム 1 摂食・嚥下にかかわる器官の解剖・生理とその器官を読んでおくこと。（概ね30分）			大宮 由布子		
2	口と歯の働き 口腔および歯の構造と名称				前時授業内容について配布資料を使用し復習しておくこと。（概ね30分程度）			大宮 由布子		
3	口と歯の働きと窒息の関係 ライフステージ別の口腔の特徴(食品)				前時授業内容について配布資料を使用し復習しておくこと。（概ね30分程度）			大宮 由布子		
4	口と歯の病気 う蝕と歯周病				前時授業内容について配布資料を使用し復習しておくこと。（概ね30分程度）			大宮 由布子		
5	口腔清掃 口腔清掃の意義と目的、口腔清掃方法（RDテスト実験含む）				前時授業内容について配布資料を使用し復習しておくこと。（概ね30分程度）			大宮 由布子		
6	摂食・嚥下障害に関わる病気と口腔ケア				教科書 第5章 1. 口腔内および口腔周囲の観察ポイント、2. 基本的な口腔ケアを読んでおくこと。（40分程度）□			大宮 由布子		
7	食べるとはということか（生物学的観点から） 摂食・嚥下における正常の流れ				教科書序文（P iii）を読んでおくこと 教科書P2～8摂食・嚥下のメカニズムに目を通しておくこと			櫻庭 ゆかり		
8	摂食・嚥下障害の原因と評価（非VF系検査、スクリーニング） 摂食・嚥下障害に対するリハビリテーション（VF検査、内視鏡）				教科書1章P10嚥下障害の原因、前の授業の配布資料を読んでおくこと（30分程度）			櫻庭 ゆかり		
9	摂食・嚥下障害に対するリハビリテーション（嚥下訓練の考え方と間接訓練、直接的訓練と食事形態について）				教科書P38～58間接訓練に目を通しておくこと（30分程度）			櫻庭 ゆかり		
10	リハビリテーション栄養について 栄養と代替手段について				前時の授業内容の復習、教科書P59～63補助栄養に目を通しておくこと（30分程度）			櫻庭 ゆかり		
教科書	「動画でわかる摂食・嚥下リハビリテーション」藤島一郎・柴本勇監修（中山書店）									
参考文献	特になし									
備考										

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-3-NUH-07				
	●		●	●						
科目名	スポーツと栄養				単位認定者	高泉 佳苗		小テスト	50 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	後期	単位数	2 単位	評価の方法	授業内課題 (レポート等)	20 %
					授業形態	講義	授業時間数		30 時間	受講態度
							授業回数		15 回	
授業の概要	スポーツ(運動)をすることで、体内では様々な変化が生じ、それに伴い栄養状態も変化する。本科目では、スポーツ(運動)時の生理的特性および食事・栄養の役割と重要性について解説する。また、スポーツ(運動)実践者の状態や目的に応じた栄養管理の在り方について学ぶ。									
到達目標	1. スポーツと栄養に関わる基礎知識を学び、スポーツ栄養学の基本を理解する。 2. スポーツ(運動)実践者の状態や目的に応じた栄養管理について理解し、活用できる基礎知識がもてるようになる。									
学修者への期待等	この授業の学修には、1年次前期で履修した「栄養学」「解剖学」「生理学」の復習が効果的です。「栄養学」「解剖学」「生理学」を復習しながら学修を深めてください。									
回	授業計画				準備学修			担当		
1	授業のガイダンス、健康と身体活動について				事後：レポート課題			高泉 佳苗		
2	運動の効用				第1章 運動の効用：身体活動、運動を読んでくること(概ね30分程度)			高泉 佳苗		
3	運動によって変化する生理機能				第2章 運動によって変化する生理機能を読んでくること(概ね30分程度)			鈴木 裕一		
4	運動によって変化する身体組成 運動とエネルギー				第4章 スポーツ・運動時のエネルギー供給系を読んでくること(概ね30分程度)			高泉 佳苗		
5	運動と栄養①：糖質・脂質・たんぱく質				第5章 運動と栄養を読んでくること(概ね30分程度)			高泉 佳苗		
6	運動と栄養②：ビタミン・ミネラル 運動と水分				第6章 運動と水分、熱中症の予防を読んでくること(概ね30分程度)			高泉 佳苗		
7	遠征中の食事管理 試合前後の食事				第7章 試合前後の食事を読んでくること(概ね30分程度)			高泉 佳苗		
8	競技別：筋力・瞬発力型、持久力型、混合型、その他				第8章 運動と食物摂取を読んでくること(概ね30分程度)			高泉 佳苗		
9	目的別：筋肉をつける、持久力をつける、ケガを予防する、体重を増やす、体重を減らす、コンディショニング							高泉 佳苗		
10	トップアスリートの食事から学ぶ							高泉 佳苗		
11	子どものスポーツ・運動				事後：レポート課題			高泉 佳苗		
12	子どものスポーツ栄養：基礎							高泉 佳苗		
13	スポーツ栄養の実際①：外部講師による講話(スポーツ栄養の実際)				事後：レポート課題			高泉 佳苗 平澤 和樹		
14	スポーツ栄養の実際②：外部講師による講話(ジュニアアスリートを対象とした栄養サポート)				事後：レポート課題			高泉 佳苗 平澤 和樹		
15	まとめ							高泉 佳苗		
教科書	「スポーツ栄養学」田中紀子・平野直美編(化学同人)									
参考文献	「女子栄養大学のスポーツ栄養教室」上西一弘著(女子栄養大学出版社)、「それいけ!子どものスポーツ栄養学」矢口友理著(健学社)、「一流アスリートに学ぶ最強の食事術」細野恵美(三笠書房)									
備考	・授業計画は前後することがあります。レポート課題は期日内にLMSへ提出してください。内容を評価して返却します。 ・小テストはLMSで第5,7,10回に実施予定です。授業を欠席して小テストを受けられなかった場合は追テスト日時をメールでお知らせしますので、必ず受けてください。それ以降の受験は認めません。									
※以下は該当者のみ記載する。										
実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)										

学修成果	1	2	3	4	5	科目ナンバリング				
	基礎力	実践力	人間関係力	生涯学習力	地域理解力	NT-4-FOS-08				
		●	●	●						
科目名	調理学実習Ⅲ(実践・実験)				単位認定者	高鳥 美奈子		授業内課題 (実習ノート)	70 %	
対象学科 必修・選択 配当年次	栄養学科	必修	2年	開講時期	後期	単位数	1 単位	評価の方法	授業内課題 (実技確認)	10 %
				授業形態	実習	授業時間数	45 時間		受講態度	20 %
						授業回数	12 回			
授業の概要	本科目では、「調理学」「調理学実習Ⅰ(基礎)」「調理学実習Ⅱ(応用)」で学んだ知識・技術をもとに、栄養士として調理現場で求められる実践的な能力を総合的に身につけることを目的とする。献立作成から調理に至るまで、学生自身が主体的に献立作成・材料購入・調理・食事提供・評価を行い、調理理論と調理技術の統合を図る。さらに、官能評価方法、調理による食材の変化など調理学の理論を実践する際に生じる現象を通して理解する。									
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立作成のための知識として、栄養価、食品構成の他、料理の種類と組み合わせ、季節感、経済性、嗜好性、調理法などについて理解できる。 ・ 食事摂取基準や食品構成に基づいた日常食の計画、調理、配膳、評価を通し、より実践的に食事を提供することができる。 ・ 官能評価法や調理過程で生じる現象を理解し、実際の調理に応用することで、再現性のある、より完成度の高い調理ができる。 									
学修者への期待等	調理実習では、事前に実習内容を把握し、操作手順を理解しておくこと。実習後は実習ノートに内容を整理しておく。作成した献立の提出は、実習準備のために提出期日を守ること。計量器、電卓は各自が準備する。									
回	授業計画				準備学修					
1	講義：授業の進め方、献立作成のための解説、実技確認のための解説、災害食のためのDVD鑑賞									
2	①朝食の献立作成の実際、20才代女子食事摂取基準および食品構成に基づき作成する				各班で作成する朝食献立(案)を考えてくる(概ね30分)					
3	②①で作成した献立の調理実習および評価				栄養価計算、食材の準備をしてくる(概ね1時間)					
4	③昼食の献立作成の実際、20才代女子食事摂取基準および食品構成に基づき作成する				各班で作成する昼食献立(案)を考えてくる(概ね30分)					
5	④③で作成した献立の調理実習および評価				栄養価計算、食材の準備をしてくる(概ね1時間)					
6	⑤夕食の献立作成の実際、20才代女子食事摂取基準および食品構成に基づき作成する				各班で作成する夕食献立(案)を考えてくる(概ね30分)					
7	⑥⑤で作成した献立の調理実習および評価				栄養価計算、食材の準備をしてくる(概ね1時間)					
8	各班で作成した災害食の調理実習および評価				栄養価計算、食材の準備をしてくる(概ね1時間)					
9	官能評価：順位法とその解析方法				官能評価について復習しておく(概ね30分)					
10	官能評価：点数法とその解析方法 調理実験：調理時間の違いによる食味・食感の変化									
11	実技確認・まとめ				課題の準備をしておく 実習ノートを提出のためにまとめておく					
12	うま味・だしの種類について(外部講師)									
教科書	改訂新版「調理学実習 おいしさと健康」早坂千枝子監修(アイ・ケイコーポレーション) 「食品成分表2019」香川芳子監修(女子栄養大学出版部) 「調理のためのベーシックデータ」(女子栄養大学出版部)									
参考文献	はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ⑩「調理学」久木久美子他著(化学同人) 「食品の官能評価・鑑別演習」日本フードスペシャリスト協会編(建帛社)									
備考	授業はA・Bの2クラスに分かれて行います。 外部講師の講義は、順番の変更や遠隔授業になる場合があります。実習ノートは内容を確認後に返却します。									

※以下は該当者のみ記載する。

実務経験を有する教員による授業科目(実務経験の概要、実務経験と授業科目との関連性)

--