

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	公衆衛生学(1)
期 間	2019年度栄養前期	担当者	李 明鎮

【 講 義 概 要 】

経済状況の変化・少子高齢化社会の進行・食の改風化などにより、人々の健康保持増進に取り組む種々の組織活動と併せて個人の自覚が強く要望されている。この講義では、健康を取り巻く諸環境要因の動向を踏まえ、国民衛生の動向とその対策について解説する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

様々なデータに基づいた学習を通じて、日本の少子高齢化の進行状況を理解し、それに伴う社会保障上の問題点について考察できるようにする。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	公衆衛生学概論	本教科で習う内容の全般的な流れを理解する。
2	公衆衛生の概念	公衆衛生学の意義と目的について理解する。
3	衛生統計(1)	人口静態統計、人口動態統計などの統計資料から読み取れる情報について理解する。
4	衛生統計(2)	人口静態統計、人口動態統計などの統計資料から読み取れる情報について理解する。
5	衛生統計(3)	人口静態統計、人口動態統計などの統計資料から読み取れる情報について理解する。
6	疫学(1)	健康問題に対する有効な対策樹立を目的とする疫学の研究手法について理解する。
7	疫学(2)	健康問題に対する有効な対策樹立を目的とする疫学の研究手法について理解する。
8	疫学(3)	健康問題に対する有効な対策樹立を目的とする疫学の研究手法について理解する。
9	社会保障の概念、医療制度、福祉・介護制度(1)	人口の高齢化に伴う社会問題とその対策について理解する。
10	社会保障の概念、医療制度、福祉・介護制度(2)	人口の高齢化に伴う社会問題とその対策について理解する。
11	社会保障の概念、医療制度、福祉・介護制度(3)	人口の高齢化に伴う社会問題とその対策について理解する。
12	地域保健	保健所と地域保健センターを中心とした、地域保健システムを理解する。
13	精神保健	精神疾患の発生動向とその対策について理解する。
14	母子保健	母子保健の現状及び母子保健関連事業について理解する。
15	まとめ授業	今までの授業内容を整理しポイントを説明する。

【 評 価 方 法 】

平常点20%、試験80%

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
教科書を指定しない		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

myeong@otemae.ac.jp
月曜日、水曜日、金曜日の16時40分～18時

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	栄養教育論(1)
期 間	2019年度栄養前期	担当者	塩谷亜希子

【 講 義 概 要 】

栄養教育を含む健康教育全体の概要を知ることにより、栄養教育・指導の重要性を理解する。また、栄養教育・指導の計画・実施・評価を行うために必要な知識、技術について学習する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

- ・栄養士、管理栄養士の活躍の場を把握する
- ・栄養教育のマネジメントの流れとその重要性を理解する

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	栄養教育の沿革と意義	栄養教育の歴史・目的・目標
2	栄養教育の対象と機会	栄養教育の対象・フィールド
3	栄養教育の法的根拠	栄養指導関係法規(栄養士法、健康増進法など)
4	栄養教育と関連制度	栄養教育の関連制度や施策(特定保健指導、食事バランスガイド、食生活指針など)
5	まとめ試験、栄養マネジメントとアセスメント 1	・第1回～第4回に関する試験 ・栄養教育におけるPDCAサイクル
6	栄養教育計画 1	・アセスメントと課題抽出
7	栄養教育計画 2	目標設定・カリキュラムの立案
8	栄養教育の方法 1	個人/集団別の指導方法の選択・学習形態
9	栄養教育の方法 2	カウンセリングの概要と栄養教育への応用
10	まとめ試験、栄養教育の方法 3	・第5回～第9回に関する試験 ・栄養教育の教材・媒体の種類と特徴
11	栄養教育の方法 4	栄養教育における学習段階の発展
12	栄養教育の方法 5	栄養教育の体制づくり・教育実施時の技術 (コミュニケーション技術とプレゼンテーション技術)
13	栄養教育の方法 6	栄養教育の評価の種類・指標
14	食環境づくりにおける栄養教育	食物および情報のアクセス面での展開
15	まとめ試験、栄養バランス指標	・第11回～第14回に関する試験 ・栄養バランスを評価するための基礎的な指標

【 評 価 方 法 】

受講態度(10%)、テスト(90%)

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
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

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

shiotani@otemae.ac.jp
(メールの件名または本文に必ず学年、学籍番号、氏名を入れてください。)

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	食品衛生学(1)
期 間	2019年度栄養前期	担当者	三木 紳一郎

【 講 義 概 要 】

・食品衛生とは、食品の生産から最終的にヒトに摂取されるまでの全ての段階において、食品の安全性等を確保するための必要なあらゆる手段である。
・これらの各手段について、関係する法規や組織機構等をはじめ、飲食物が原因となる危害に関して「発生メカニズム」から「防止方法」まで実例を含めて科学的見地から学習する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

・栄養士として、食品の安全性等を確保するために必要な知識を的確に把握する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	・食品衛生行政と法規(1-3)	・食品衛生の定義など
2	・食品衛生行政と法規(1-3)	・食品衛生行政総論(食品安全基本法、食品衛生法、関係する組織・機構施策など)
3	・食品衛生行政と法規(1-3)	・食品衛生行政各論(主な法規内容、食品衛生監視員等人的要件、CODEX、規格基準など)
4	・新しい食品衛生の安全性の問題(19)	・遺伝子組換え食品、アレルギー食品など
5	・食品の安全性と微生物(4)	・微生物の種類及び形態など
6	・食品の安全性と微生物(4)	・微生物の増殖条件及び殺菌法など
7	・食品の変質(5-6)	・微生物による食品の変質及び化学的変質など
8	・食品の変質(5-6)	・腐敗(発酵)及び酸敗等に関する機序など
9	・食品の変質(5-6)	・食品の変質防止法とそれらの判定法
10	・食中毒(7)	・食中毒総論(発生機序及び分類など)
11	・食中毒(7)	・食中毒の発生状況(過去の状況と最近の発生傾向)など
12	・食中毒(7)	・食中毒各論1(各原因物質について、その性状や症状、原因食品及び防止方法など)
13	・食中毒(7)	・食中毒各論2(各原因物質について、その性状や症状、原因食品及び防止方法など)
14	・食中毒(7)	・食中毒各論3(各原因物質について、その性状や症状、原因食品及び防止方法など)
15	・まとめ授業	・テストを行い、それにより前期授業全体のまとめ授業を行う。

【 評 価 方 法 】

テスト結果・レポート内容・出席状況

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新食品衛生学要説	細貝祐太郎他・編	医歯薬出版株式会社
食品衛生学要説	三木紳一郎・編著	大手前大学

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

smiki@otemae.ac.jp、研究室又は対応授業後に対応

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	英語
期 間	2019年度栄養前期	担当者	宮川 岳雄

【 講 義 概 要 】

日常生活でよく出会う食品や料理、その材料やレシピ、また最近関心を集めている栄養に関する記事等、栄養士として役立つ実用的な英語を学習します。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

高校新卒、大学卒、社会人が混在する受講生が存在する中で、世界共通語としての英語を学び直し、英語で書かれた調理に関係した用語やレシピを理解することができるようになることをミニマムの目標とする。さらに、栄養士として知っておくべき衛生に関する知識を英語で理解できるようになることを到達目標として定める。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	Chapter1 Let's make salads!	p.1-2 (1)Match the names (2)Mixed Salad
2	Mixed Salad Directions	p.2 Directions p.3 French Dressing
3	Potato salad(1)	p.4 Ingredients
4	Potato salad(2)	p.4 Ingredients
5	NST DVD	Nutrition Support Team DVD p.12 List of the food Kitchen Utensils
6	Chapter2 FOOD SAFETY	p.13 Four Simple Steps to Food Safety
7	FOOD SAFETY 2	p.14 1.Four Keys to Safer Food p.15 Why?
8	FOOD SAFETY 3	p.14 2.Separate Raw and Cooked p.15 Why?
9	FOOD SAFETY 4	p.16 3.Cook Thoroughly p.17 Why?
10	FOOD SAFETY 5	p.16 4.Keep Food at Safe Temperatures p.17 Why?
11	Our Digestive system	p.66 To Learn our Digestive System Using a Figure
12	Chapter3 Our Body and Nutrition	p.25 Nutrition Facts
13	Our Body and Nutrition 2	p.26 What Teens Typically Eat in a Day (1)
14	Our Body and Nutrition 3	p.26 What Teens Typically Eat in a Day (2)
15	Review	Review and Achievement Test

【 評 価 方 法 】

小テスト、課題、確認テスト、まとめ試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
PRACTICAL ENGLISH FOR DIETITIANS (REVISED EDITION)	Shigeo Ogawa Atsuko Yamamoto Laura Nihano	学建書院

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

miyagawa@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	情報処理演習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	畦岡 悦子

【 講 義 概 要 】

学園ネットワークの正しい利用方法および、インターネットの活用を学ぶ。
また、Windows環境における基本ソフト活用をWord2016・Excel2016を中心に習得する。
同時にタイピングスキルの向上を図る。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

学内ネットワークPCの特性と活用 (Word & Excel) の理解。及びe-typing【腕試し】目標100pt以上を達成する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	学内環境とパソコンの基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・学内環境の把握、パスワード設定、 ・el-Campusの設定 ・e-typingについて
2	gmail利用について	<ul style="list-style-type: none"> ・メールの活用、フォルダの利用 ・e-typingについて
3	(教科書の活用) Wordの基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・基本操作、入力、ファイル保存・提出
4	Wordの基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・基本操作・基本入力 ・文章入力
5	Wordの活用、画像・表の挿入、図形の活用	<ul style="list-style-type: none"> ・文章入力練習 ・ビジネス文書と編集方法 ・(挿入メニュー)ワードアート、
6	Wordの活用	<ul style="list-style-type: none"> ・ビジネス文章を利用したプリントの作成
7	Wordの活用	実技試験練習
8	Word小テスト(実技試験)	<ul style="list-style-type: none"> ・基本作業、基礎知識の確認
9	Excelの基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・基本操作・基本入力 ・計算の考え方・表の作成(基本の関数) ・基本の関数(オートSUM)活用
10	Excelの基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・基本の関数活用 ・表計算を利用して
11	Excelの基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・構成比の計算(数値の表示方法) ・相対参照と絶対参照の練習
12	Excelの基礎	<ul style="list-style-type: none"> ・構成比の計算(数値の表示方法) ・相対参照と絶対参照の練習
13	Excelの活用・まとめ	Excel計算を効率的に活用する方法を知る
14	前期の復習	Word・Excelの特徴と操作性の違いを確認する
15	前期総合チェック	前回の復習の理解度を自己チェックしつつ総合的振り返り

【 評 価 方 法 】

授業態度、課題提出、タイピング課題、実技テスト、総合チェックを含めて評価する

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
30時間でマスター Office 2016	実教出版編集部	実教出版株式会社

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

o-etsuko@otemae.ac.jp
 ・授業終了後の4時間目、5時間目以降に対応
 (メールの場合は、タイトルに学籍・氏名を記述の事)

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	生物学
期 間	2019年度栄養前期	担当者	浅田 雅宣

【 講 義 概 要 】

生物としてのヒトを中心に、生物の基本単位である細胞の構造や機能・生体を構成する成分、生体内の化学反応と代謝、生命を守る働き、生殖、遺伝などについて学ぶ。さらに、食材としての生物についても栄養、物性、機能面を学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

栄養士として、これからの仕事や社会生活を営むために必要な生物学諸分野の基礎知識・教養を身につけるとともに、生命の大切さを理解することを目標とする。また、生物の食品素材としての側面も理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	生物とは	私たちは生物であり、細菌（バイ菌）も生物である。多くの食品素材は生物由来であり、生物の基本的な構成、性質の概要を把握する。生体物質を理解するには化学の基礎が必要であることも理解する。
2	細胞とは	生物の基本構成単位である細胞の構造と機能、細胞膜、細胞質、細胞内小器官、微生物と動物細胞と植物細胞の違いを理解する。
3	体の組織	上皮組織、支持組織、筋組織、神経組織を把握する。
4	細胞の分裂と増殖	体細胞分裂、減数分裂、卵、精子、組織分化を理解する。
5	食べ物からエネルギーをつくる（1）	エネルギー物質ATP、食べ物からエネルギーをつくるしくみ、糖からのエネルギー産生を理解する。
6	食べ物からエネルギーをつくる（2）	遊離脂肪酸、ミトコンドリア機能、脂肪酸の酸化、脂肪酸からのエネルギー産生を理解する。
7	食べ物から体をつくる	タンパク質、タンパク質の消化、アミノ酸、タンパク質合成のしくみ、脂質、脂肪酸、脂質合成のしくみを理解する。
8	生体の水	体内での水、水の役割、これまでのまとめ、中間試験。
9	人体の構造	人体のつくり、器官の特徴、血液のはたらき、血球成分の特徴を理解する。
10	体の調節のしくみ	神経系による調節、内分泌系による調節、ホルモンの作用機序を理解する。
11	自己防御のしくみ	免疫（抵抗力）とは、免疫の分類、免疫のしくみ、食物アレルギーの基礎を理解する。
12	遺伝のしくみと遺伝子の正体	メンデルの遺伝の法則、遺伝の種類、変異、突然変異を理解する。
13	遺伝子の本体DNA	DNA二重らせん、DNAの複製、遺伝子の組換えの基礎を理解する。
14	植物の細胞、組織培養	脱分化、植物ホルモン、細胞培養、器官培養、再分化、品種改良、遺伝子の組換え、クローン植物を把握する。
15	全体のまとめ	授業全体のまとめと、特に後半を中心にしたまとめ試験

【 評 価 方 法 】

原則的に、出席（10）・授業態度（10）・中間試験（35）・まとめ試験（45）の割合で総合評価する。

【 教 科 書 】

書名	著者名	発行所
わかる 生物学	小野廣紀、内藤通孝	化学同人

【 授業時間外での質問方法 】

(PCメール、夜間対応) gasen-as@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	化学
期 間	2019年度栄養前期	担当者	福山 二

【 講 義 概 要 】

原子や分子等の物質構成粒子について基礎的知識を学ぶ。次に無機化学の基礎から始め、有機化学へと進む。最後に生活の中で用いられる化学物質について学び、化学が人間の生命や環境と密接な関係があることを理解する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

高校化学の重要な点を復習・確認をし、化学の基礎学力を向上させる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	物質と元素	混合物から純物質に分ける方法、純物質を構成する元素、単体と化合物、固体、液体および気体等について理解する。
2	原子の構造	陽子、中性子および電子からなる原子の構造、原子番号、質量数、同位体、電子配置、イオンについて理解する。
3	物質の構成粒子と結合	元素の周期表と電子配置との関係、分子の構造を示す構造式、イオン結合や共有結合等について理解する。
4	金属と物質量	金属の性質、原子量・分子量・式量、物質量とモル濃度との関係について理解する。
5	化学反応式	化学反応式の示す量的関係（物質量、質量、気体の体積など）を理解する。
6	酸と塩基	酸と塩基の性質や価数、酸の強弱と水素イオン濃度との関係、水の電離とpHとの関係などを理解する。
7	pHと中和反応	酸性、中性、アルカリ性とpH値との関係や中和反応で生成される塩の性質等について理解する。
8	酸化・還元反応	酸化還元反応で「酸化される」「還元される」の意味を電子や酸化数の変化等から分かるようにする。
9	金属元素とその化合物	アルカリ金属やアルカリ土類金属の種類、その化合物の性質や用途および両性元素について理解する。
10	重金属類	遷移元素に属する金属元素（重金属）の性質や代表的な化合物について理解する。
11	有機化合物（脂肪族化合物）	炭化水素、アルコール、アルデヒド、ケトンおよびエステルについてそれぞれ代表的な化合物の性質を理解する。
12	有機化合物（芳香族化合物）	ベンゼン、トルエン、キシレンなどの代表的な化合物についてその性質や用途などを理解する。
13	食品の化学	食品の成分、発酵と腐敗、食品の保存、食品添加物などについて理解する。
14	衣料・薬品の化学	繊維の種類、染料と染色、洗剤の種類、医薬品、消毒薬等について理解する。
15	材料の化学	プラスチック、金属、ガラス、陶磁器、セメント等についてまとめ授業を行う。

【 評 価 方 法 】

授業の出席日数、授業態度、小テストの成績などを見ながら、最終的にはテストで評価する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
-----	-------	-------

毎回、プリントを配布するため、教科書は使用しない 。		
-------------------------------	--	--

【 授業時間外での質問方法 】

大学には、講義のある日しか来ないので、授業終了時に質問してください。 簡単な質問は、メールで対応します。 jojifukuyama2233@yahoo.co.jp
--

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	食品学総論
期 間	2019年度栄養前期	担当者	石川 和江

【 講 義 概 要 】

食品を構成する主要成分である水分、炭水化物、脂質、たんぱく質を中心に、化学構造や化学的な性質、特徴を学び、食品成分に関する基礎的な知識を習得することを目的とする。また、五感に作用する成分（嗜好成分）についても学び、より食品に関する理解や知識を深める。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

授業をとおして、食品の各成分の性質や特徴を理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	食品に関する基礎知識	食品に含まれる成分の分類
2	食品に関する基礎知識	食品の分類と食品成分表
3	水分	水の化学的特徴、水分活性
4	炭水化物	炭水化物の分類、単糖類の化学的性質
5	炭水化物	少糖類、多糖類の化学的性質
6	炭水化物	食物繊維の化学的性質、デンプンの糊化と老化
7	脂質	脂質の分類、化学的な性質
8	脂質	脂質の酸化
9	脂質	ヨウ素価、ケン化価、酸価などの油脂の化学的特性
10	たんぱく質	アミノ酸の分類、化学構造
11	たんぱく質	たんぱく質の立体構造と変性、食品に関する酵素
12	嗜好成分	色素、味覚成分、香り成分
13	嗜好成分	色素、味覚成分、香り成分
14	食品成分間の変化	褐変とその防止、食品への利用
15	まとめ	まとめテストを行い、授業のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

定期試験（80%）、小テスト（20%）にて評価する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
イラスト 食品学総論	種村 安子他	東京教学社
食品成分表		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

kazue@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	調理学
期 間	2019年度栄養前期	担当者	松田 美久子

【 講 義 概 要 】

日常の調理や調理学実習の授業内容と関連させながら、食品の調理性を理解し、調理操作における食品の変化、美味しさを決める要因について理論的に学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

基本的な調理操作や食品の特性を理論的に学び、おいしく安全な食事づくりが出来るような知識を習得する。
調理操作の原理、効率的な加熱法、調理器具の使用法、食品の調理特性について理解できる。
調理操作による化学的・物理的变化について理解できる。
食事の設計を行う上で食事摂取基準及び食品成分表の活用のための基本的な知識を習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	調理と嗜好性	調理の意義・目的、食べ物のおいしさと評価
2	調理操作と調理機器	非加熱調理（操作、器具、機器）
3	調理操作と調理機器	加熱調理（伝熱、湿式加熱、乾式加熱）
4	調理操作と調理機器	加熱調理器具、各種加熱の原理、エネルギー源
5	食事設計と食事様式	食品成分表の活用（参考：食品成分表 持参）
6	調味操作とその他の食品の調理性	調味操作、香辛料
7	植物性食品の調理性	米・小麦（粉）
8	植物性食品の調理性	いも類・でんぷん、豆類
9	植物性食品の調理性	野菜類・果実類・きのこ類・藻類
10	動物性食品の調理性	肉類・魚介類
11	動物性食品の調理性	卵類・牛乳、乳製品
12	成分抽出素材、その他の食品の調理性	油脂類、ゲル化食材
13	その他の食品の調理性	嗜好飲料など
14	食事設計と食事様式	食事設計の基礎、献立作成の基本 供食、供応食（各国料理と食文化）
15	食事設計と食事様式	食料と環境問題

【 評 価 方 法 】

試験、小テスト、出席状況（授業態度）などによる総合評価

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
調理学<ステップ・アップ栄養・健康科学シリーズ>	河内公恵 編	化学同人

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

mmatsuda@otemae.ac.jp
件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	体育実技
期 間	2019年度栄養前期	担当者	堀井 美奈

【 講 義 概 要 】

運動を行うことが、身体にどのような効果をもたらすのか講義し、実技を通して体感します。
そして自らの健康に留意し、日常生活の中に運動を積極的に取り入れた生活習慣を身につけましょう。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

身体活動の重要性を認識し、運動不足から起こる体力の低下は、将来のメタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）、ロコモティブシンドローム（運動器症候群）メンタルヘルス問題の全てのリスクファクターであることを理解して欲しい。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	授業説明
2	オリエンテーリング	大阪城公園ウォーキング
3	バドミントン(1,2,3班)(4,5,6班)	大阪城公園入口広場
4	カロリーカウンターについて(1,2,3班)(4,5,6班)	教室と校内にて装着実習
5	大阪城公園大縄跳び	班対抗戦
6	心拍数について(1,2,3班)(4,5,6班)	目標心拍数を計算し教室と校内にて装着実習
7	フィットネスルーム(1,2,3班)(4,5,6班)	カロリーカウンター・心拍数時計装着 フィットネスルームにてトレーニング
8	高齢者の転倒予防 [ディアルタスクな運動]	京都大学大学院医学研究科提唱 転倒予防体操「step+」実習 高齢者のリズム体操
9	乳酸について(1,2,3班)(4,5,6班)	理論、乳酸値測定方法練習
10	フィットネスルーム(1,2,3班)(4,5,6班)	トレーニング前後の乳酸値測定
11	運動処方について(1,2,3班)(4,5,6班)	理論[教室]と実習[フィットネスルーム]
12	PNFトレーニング(1,2,3班)(4,5,6班)	理論[教室]と実習[フィットネスルーム]
13	メンタルヘルス1 [積極的休養]	大阪城公園
14	メンタルヘルス2[消極的休養](1,2班)(3,4班)(5,6班)	フィットネスルーム
15	まとめ授業	これからの生活

【 評 価 方 法 】

出席・授業態度・課題レポート
第1回オリエンテーション時に授業スケジュールの詳細を説明します

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
なし		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

堀井 美奈 mhorii@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	調理学実習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	松田 美久子

【 講 義 概 要 】

調理の基本である包丁の持ち方、切り方、食品重量の目安、調理器具の扱い方など調理に慣れる事から始まり、非加熱・加熱操作などの基礎調理を理解する。また、加熱方法の分類による熱の伝わり方と特性を習得し、味付けは「調味パーセント」を用い、大量調理でも対応できる能力を身につけると共に、調理技術の向上を目指すことを目的とする。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

基本的な調理操作を身につける。
献立計画の基礎となる食品重量や調味を理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	実習の心得 生食の調理	調理に関する基本操作 マヨネーズの作り方 サンドイッチ盛り合わせフルーツ添え
2	湿式加熱操作 煮物の調理	だしのとり方 青物・根菜類のゆで方 筑前煮・ほうれん草の胡麻和え・かき玉汁・ わらび餅
3	湿式加熱操作 炒め物の調理	ご飯・肉類の炒め方 乾物の戻し方 粉寒天の扱い方 什錦炒飯・生炒肉絲・芦筍鶏蛋湯・杏仁豆腐
4	乾式加熱操作 焼き物の調理	魚のおろし方 野菜の切り方 スポンジケーキの作り方 ムニエル・スープ・カップケーキ
5	乾式加熱操作 揚げ物の調理	油について 塩味ご飯について 煮干しだしのとり方 ヒレカツ・酢の物・みそ汁・えんどうご飯・ ドーナツ
6	湿式加熱調理 蒸し物の調理	魚・野菜・卵料理の蒸し方 杓打ソースの作り方 ステーキ・フィッシュ・サラダ・ポタージュ・ブディング
7	中国料理	餃子について ご飯の炊き方（鍋炊き法） 鍋貼餃子・凉拌茄子・桂花蟹羹・杏仁酥
8	イタリア料理	パスタの種類・ゆで方 粉ゼラチンの扱い方 卵のゆで方 スパゲティポロネーゼ・サラダ・パンナコッタ
9	中国料理	揚げ物二度揚げ法 板ゼラチンの扱い方 乾炸鶏塊・拌魷魚四季豆・酸辣豆腐湯・芒果布甸
10	洋風料理	ひき肉の扱い方 カラギーナンの扱い方 ハンバーグステーキ・サラダ・ウィンザーズ・グレープフルーツゼリー
11	和風季節料理	素麺のゆで方 たこの扱い方 棒寒天の扱い方 そうめん・出汁巻卵・たこと胡瓜の酢の物・ 水羊羹
12	実技テスト	魚をおろす キャベツのせん切り
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

小テスト、実技試験、筆記試験、ノート提出

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新版 トータルクッキング	大喜多 祥子 他共著	(株)講談社サイエ ンティフィク

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

mmatsuda@otemae.ac.jp

件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	食品学実験
期 間	2019年度栄養前期	担当者	石川 和江

【 講 義 概 要 】

本講義は実験科目である。実験操作法及び実験のルールを習得することを目的とする。必要最小量の専門知識と様々な実験手法により食品中に含まれる成分を分析する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

基本的な実験技術を習得する。実験結果を導き出すための計算を理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	講義	講義概要を説明し、モル濃度や%などの濃度を求める計算方法を講義する。
2	器具の使い方	各種ガラス器具の使い方及び実験上の注意事項を解説する。
3	中和滴定(1)	中和の原理を解説し、塩酸、硫酸に含まれる酸濃度を測定する。
4	レポート作成	レポートの書き方、濃度の計算方法などについて説明し、レポート作成を班単位で行う。
5	中和滴定(2)	ジュース、食酢中の有機酸濃度を測定する。
6	沈殿滴定	数種の醤油に含まれる塩分量を測定する。
7	飲料水の硬度測定	飲料水に含まれるカルシウムイオン量やマグネシウムイオン量を測定する。
8	清涼飲料水に含まれるリン酸イオンの定量	清涼飲料水に含まれるリン酸イオン量を比色法により測定する。
9	緑茶の抗酸化能評価	緑茶の抗酸化能をDPPH法により評価する。
10	糖の定性	糖質の定性反応による分類を行う。
11	タンパク質の定性	タンパク質の定性反応による性質の違いを判別する。
12	まとめ	濃度の計算や基本操作、各実験で行った測定の原理、及び得られた結果について復習を行う。
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

実験態度及びレポートにより評価する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
プリントを使用		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

kazue@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	調理学実習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	松田 美久子

【 講 義 概 要 】

調理の基本である包丁の持ち方、切り方、食品重量の目安、調理器具の扱い方など調理に慣れる事から始まり、非加熱・加熱操作などの基礎調理を理解する。また、加熱方法の分類による熱の伝わり方と特性を習得し、味付けは「調味パーセント」を用い、大量調理でも対応できる能力を身につけると共に、調理技術の向上を目指すことを目的とする。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

基本的な調理操作を身につける。
献立計画の基礎となる食品重量や調味を理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	実習の心得 生食の調理	調理に関する基本操作 マヨネーズの作り方 サンドイッチ盛り合わせフルーツ添え
2	湿式加熱操作 煮物の調理	だしのとり方 青物・根菜類のゆで方 筑前煮・ほうれん草の胡麻和え・かき玉汁・ わらび餅
3	湿式加熱操作 炒め物の調理	ご飯・肉類の炒め方 乾物の戻し方 粉寒天の扱い方 什錦炒飯・生炒肉絲・芦筍鶏蛋湯・杏仁豆腐
4	乾式加熱操作 焼き物の調理	魚のおろし方 野菜の切り方 スポンジケーキの作り方 ムニエル・スープ・カップケーキ
5	乾式加熱操作 揚げ物の調理	油について 塩味ご飯について 煮干しだしのとり方 ヒレカツ・酢の物・みそ汁・えんどうご飯・ ドーナツ
6	湿式加熱調理 蒸し物の調理	魚・野菜・卵料理の蒸し方 杓打ソースの作り方 ステーキ・フィッシュ・サラダ・ポタージュ・プディング
7	中国料理	餃子について ご飯の炊き方（鍋炊き法） 鍋貼餃子・凉拌茄子・桂花蟹羹・杏仁酥
8	イタリア料理	パスタの種類・ゆで方 粉ゼラチンの扱い方 卵のゆで方 スパゲティポロネーゼ・サラダ・パンナコッタ
9	中国料理	揚げ物二度揚げ法 板ゼラチンの扱い方 乾炸鶏塊・拌魷魚四季豆・酸辣豆腐湯・芒果布甸
10	洋風料理	ひき肉の扱い方 カラギーナンの扱い方 ハンバーグステーキ・サラダ・ウィンザーズ・グレープフルーツゼリー
11	和風季節料理	素麺のゆで方 たこの扱い方 棒寒天の扱い方 そうめん・出汁巻卵・たこと胡瓜の酢の物・ 水羊羹
12	実技テスト	魚をおろす キャベツのせん切り
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

小テスト、実技試験、筆記試験、ノート提出

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新版 トータルクッキング	大喜多 祥子 他共著	(株)講談社サイエ ンティフィク

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

mmatsuda@otemae.ac.jp

件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	給食経営管理論(1)
期 間	2019年度栄養前期	担当者	加川 稚佳子

【 講 義 概 要 】

給食サービスを提供するために、必要な知識を栄養士業務と関連付けて学習する。給食の目的を明確に理解し、サービス・提供を行うには栄養計画から評価までの給食経営管理の理論を熟知することが必要である。この授業は1年生後期の「給食経営管理実習」を実施するに当たり、重要な内容となっている。また、2年生に実施する校外実習に参加する資格を取得するための重要な科目でもある。栄養士の具備すべき知識をしっかりと学んでほしい。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

栄養士業務を把握し、「給食の運営」を理解する。大量調理施設衛生管理マニュアルを講義で習得し、実習で運用できるようになる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	給食の概念	給食の目的、健康増進法の理解、給食経営管理
2	給食のシステム、組織と労務管理	オペレーションシステムと資源の活用 人事考課 給食業務従事者の教育・訓練
3	特定給食施設の概要	特定給食施設の特徴と種類、および給食の目的 学校給食 児童福祉施設 高齢者施設
4	特定給食施設の概要	特定給食施設の特徴と種類、および給食の目的 病院 事業所 その他
5	給食の栄養・食事管理	栄養・食事管理の目的と意義 食事摂取基準の概要 給与栄養目標量の考え方と計算
6	給食の栄養・食事管理	献立表の見方、栄養価計算の仕方 日本食品成分表の見方、計算の仕方
7	給食の栄養・食事管理	献立作成、栄養価計算ができ、適切な食材、献立の選択ができる 日本食品成分表の使いができて、計算ができる
8	給食の生産管理	大量調理の方法と技術、品質管理 献立表、指示書の書き方 生産作業工程の考え方
9	食材料の流通と購買管理	食材料の購入計画、発注、検収、保管管理 食材料の流通 発注の計算
10	衛生管理	人、食品の衛生管理 調理施設の保守
11	衛生管理	HACCPと大量調理施設衛生管理マニュアルの理解
12	衛生管理	大量調理施設マニュアルと衛生管理 食中毒 危機管理対策
13	給食施設の設備	給食施設のレイアウト 調理機器、什器
14	給食の原価管理(1)	給食の原価管理 損益分岐点分析
15	給食の原価管理(2)	帳票管理 加重平均成分表の作成

【 評 価 方 法 】

出席、授業態度、定期試験

【 教科書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
給食経営管理論	笹田 陽子編 加川稚佳子他 6名	光生館

【 授業時間外での質問方法 】

k-cikako@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	栄養学総論(1)
期 間	2019年度栄養前期	担当者	吉澤 みな子

【 講 義 概 要 】

栄養の基本的概念およびその意義、さらに健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解するため、栄養とは何か、消化・吸収のメカニズム、糖質、脂質、たんぱく質の機能と体内代謝などについて教科書に加え、適宜プリントなど参考資料を用いながら解説する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

ヒトは生命活動を維持するために、食物を摂取している。食物として摂取する三大栄養素が体内にどのように取り込まれ、機能しているのかを理解し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について十分な専門的知識を習得することを目的とする。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	栄養と健康	栄養とは何か、栄養学史
2	栄養と健康	栄養と食生活
3	糖質の栄養	糖質の分類と性質、消化・吸収
4	糖質の栄養	糖質の体内代謝、血糖とその調節
5	糖質の栄養	糖質の栄養学的意義
6	糖質の栄養	エネルギー源以外の栄養学的意義、他の栄養素との関係
7	脂質の栄養	脂質の定義と分類、脂肪酸と体内酸化
8	脂質の栄養	脂質の消化・吸収、運搬
9	脂質の栄養	脂質の代謝
10	脂質の栄養	エネルギー源としての働き、必須脂肪酸
11	たんぱく質の栄養	たんぱく質の性質、消化・吸収
12	たんぱく質の栄養	たんぱく質の体内代謝
13	たんぱく質の栄養	アミノ酸の代謝
14	たんぱく質の栄養	たんぱく質の栄養価
15	まとめ	試験を行い、授業全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

定期試験90%、小テスト10%

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新食品・栄養科学シリーズ 基礎栄養学	灘本知憲、仲佐輝子編	化学同人
栄養士・管理栄養士をめざす人の基礎トレーニングドリル	小野廣紀、日比野久美子、吉澤みな子	化学同人

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

B棟4階の食品・栄養研究室に来てください。
不在の場合はメールで連絡してください(E-mail : yosizawa@otemae.ac.jp)。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	基礎演習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	松田 美久子

【 講 義 概 要 】

栄養士としての基礎学力の充実、向上を主な目的とする。またコミュニケーション能力を養い、よりよく学生生活に適応し、成果を上げることができるよう支援する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

新しい環境に慣れ、学習習慣を身につけると共に、基礎となる学力を養う。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション1	授業についての説明、入学前課題の返却、クラス内各委員の選出
2	課題確認テスト	入学前課題の習熟度試験
3	学習相談会	学習方法、ノート・レポートの書き方や学生生活などについて先輩からの講話
4	学力試験	基礎学力の確認試験
5	コミュニケーション・グループワーク	新入生交流会
6	給食経営管理演習1	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理等の演習
7	オリエンテーション2	人権問題などについて
8	オリエンテーション3	喫煙・薬物について
9	キャリア形成1	栄養士とは
10	給食経営管理演習2	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理等の演習
11	キャリア形成2	働き方の形・将来ビジョンの確立
12	給食経営管理演習3	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理等の演習
13	前期学習の振り返り1	まとめ授業に向けて、前期学習の振り返りを行う
14	前期学習の振り返り2	まとめ授業に向けて、前期学習の振り返りを行う
15	まとめ授業	試験を実施し、授業全体のまとめや補足等を行う

【 評 価 方 法 】

出席および授業態度、筆記試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
各学科の教科書		
キーセンテンス学習プリント		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

電子メールアドレス：mmatsuda@otemae.ac.jp
なお、件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	基礎演習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	畦岡 悦子

【 講 義 概 要 】

栄養士としての基礎学力の充実、向上を主な目的とする。またコミュニケーション能力を養い、よりよく学生生活に適応し、成果を上げることができるよう支援する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

新しい環境に慣れ、学習習慣を身につけると共に、基礎となる学力を養う。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション1	授業についての説明、入学前課題の返却、クラス内各委員の選出
2	課題確認テスト	入学前課題の習熟度試験
3	学習相談会	学習方法、ノート・レポートの書き方や学生生活などについて先輩からの講話
4	学力試験	基礎学力の確認試験
5	コミュニケーション・グループワーク	新入生交流会
6	給食経営管理演習1	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理等の演習
7	オリエンテーション2	人権問題などについて
8	オリエンテーション3	喫煙・薬物について
9	キャリア形成1	栄養士とは
10	給食経営管理演習2	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理等の演習
11	キャリア形成2	働き方の形・将来ビジョンの確立
12	給食経営管理演習3	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理等の演習
13	前期学習の振り返り1	まとめ授業に向けて、前期学習の振り返りを行う
14	前期学習の振り返り2	まとめ授業に向けて、前期学習の振り返りを行う
15	まとめ授業	試験を実施し、授業全体のまとめや補足等を行う

【 評 価 方 法 】

出席および授業態度、筆記試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
各学科の教科書		
キーセンテンス学習プリント		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

電子メールアドレス：o-etsuko@otemae.ac.jp
なお、件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年	科目名	食品学各論
期 間	2019年度栄養後期	担当者	中屋 慎

【 講 義 概 要 】

食品学は「食べ物と健康」分野に包含されており、栄養士養成課程では食品の成分と機能に着目した「食品学総論」と、食品の分類と特性に着目した「食品学各論」に分けて講義される。総論と各論は、それぞれ異なる観点から食品を科学的に理解することを目的としており、「食品学」という布を形作る縦糸と横糸に例えることができる。本講義では、食品学総論を受講し食品成分に関する知識を修めた学生に対し穀類や調味料といった具体的な食品の特性を解説し、食品に関する科学的理解を深めることを目的とする。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

食品をその特性に基づいて細分化して理解し、科学的根拠に基づいて食品を活用することができるようになる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	食品学各論とは	～成分の視点と食材の視点～ 一連の講義を通して身につける食品学各論の全景を理解する。
2	食品の分類と食品成分表	～食品成分表はなぜ栄養士の必需品か～ すでに多くの講義で活用しているであろう食品成分表について、その成り立ちと重要性を理解する。
3	植物性食品1	～穀類・芋類・豆類～ 炭水化物だけでは無い、それぞれの食品の特性を理解する。
4	植物性食品2	～種実類・野菜類・果実類など～ イチゴは野菜か果物か、ではメロンはどうか。食の専門家たる栄養士として必要な知識を得る。
5	動物性食品1	～肉類・魚類～ 新鮮なお肉は美味しいか。新鮮なお魚は美味しいか。動物性食品の継時的変化を科学的に理解する。
6	動物性食品2	～乳類・卵類～ 玉子は一日当り何個まで食べて良いか。どの成分に着目して考えるべきか。科学的根拠に基づき理解する。
7	植物性と動物性の食品	～まとめ～ 第2回から第6回までの講義を振り返り、理解を深める。
8	油脂1	～植物性油脂～ オリーブオイルは緑色で、ごま油は茶色、サラダ油は薄黄色なのは、なぜか。そもそもサラダ油は何の油か。難解だが、健康を維持するために非常に重要な油脂の特性について理解する。
9	油脂2	～動物性油脂・加工油脂～ バターとマーガリンの違いを、単なる原料の違いだけでなく、含有成分の差や健康リスクに至るまで理解する。
10	調味料	～甘味料・調味料～ 本当に"カロリーゼロ"のドーナツは作れるのか。甘味料・調味料を理解して考察する。
11	香辛料・嗜好飲料	～香辛料・茶類・コーヒーなど～ 緑茶、紅茶、烏龍茶の共通点と相違点を理解する。
12	加工食品	～加工食品と食品添加物～ ペットボトルの麦茶と紙パックの麦茶は同じ味か。また、同じ成分か。食品加工と食品添加物の有用性について理解する。

13	微生物利用食品	～アルコール・調味料・その他～ カビは忌むべき存在では無い。カビなどの微生物の恩恵を受けている食品について理解する。
14	バイオ食品などの新規食品	～バイオテクノロジー・新規加工技術～ あなたは遺伝子組換え食品を食べるか。科学的根拠と共に回答できるようバイオ食品について理解する。
15	食品学各論	～まとめ～ 一連の講義を振り返り、理解を深める。

【 評価方法 】

定期試験 80% 課題（レポート・小テスト）20% 但し、課題未提出者には定期試験の受験資格を付与しない。

【 教科書 】

書名	著者名	発行所
栄養科学イラストレイテッド 食品学II 食べ物と健康-食品の分類と特性，加工を学ぶ	栢野新市，水品善之，小西洋太郎/編	羊土社

【 授業時間外での質問方法 】

メール（mnakaya@otemae.ac.jp）にて受け付ける。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	情報処理演習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	畦岡 悦子

【 講 義 概 要 】

前期Excellに続き、Excelを使ったデータ処理、グラフ作成、各種関数の利用等を中心に学習し、WordにExcellの表、グラフの貼り付けを行う。後半はPower Point2016によるプレゼンテーションの発表資料を作成し、プレゼンテーション技能を習得する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

前期に引き続き、e-typingスコア120ポイントを最低限のポイントに設定する。Excellの操作およびPower Pointを自由に操作できプレゼンテーション時に役立てる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	Excelグラフ	前期の復習とExcelのグラフ機能について
2	Excelグラフ	基本のグラフ(1)
3	Excelグラフ	基本のグラフ(2)
4	いろいろな関数	LOOKUP関数
5	いろいろな関数	条件付き書式
6	いろいろな関数	データベース
7	Excelまとめ	・グラフと関数の確認 ・実技チェック練習
8	Excel実技チェック	Excel実技テスト
9	PowerPoint2016(1)	活用の基礎・プレゼンテーションの作成 文字修飾とワードアート
10	PowerPoint2016(2)	アニメーションの効果
11	PowerPoint2016(3)	図形と図の活用 / グラフの活用
12	PowerPoint2016(4)	スライドショーと資料作成(1)
13	PowerPoint2016(5)	スライドショーと資料作成(印刷)(2)
14	PowerPoint2016(6)	PowerPoint2013の復習とまとめ
15	後期総まとめ	Excel、およびPower Pointの総合チェック

【 評 価 方 法 】

授業態度、課題提出、タイピング課題、実技テスト、総合チェックを含めて評価する

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
30時間でマスター Office2016	実教出版編集部	実教出版株式会社

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

o-etsuko@otemae.ac.jp
4時間目、5時間目の授業終了後に対応
(メールの場合は、タイトルに学生と氏名を記述の事)

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	調理学実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	松田 美久子

【 講 義 概 要 】

食材の特徴を知り、適切な調理操作や調理過程における食品の組織・物性と栄養成分の変化を学び、栄養学的、調理機能的な利点を理解する。旬を大切にされた季節料理や行事食などを取り入れ応用力、創作力を身につけることを目的とする。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

食品の調理特性を理解し、調理操作に活かすことができる。
調理学実習 で習得した基礎・技術を確認しながら、正確に調理作業を行い、作業の能率化も向上できることを目指す。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	洋風料理	ステーキの焼き方 ケーキ型の扱い方 ミネストローネ・ビーフステーキ・サラダ・ マドレーヌ
2	和風料理	味付けご飯について 魚の煮つけの要点 上新粉の扱い方 炊き込みご飯・赤出汁・魚の煮付け・ おろし和え・みたらし団子
3	中国料理	糖醋について 干し海老の戻し方 他 冬瓜肉片湯・糖醋肉・皮蛋拌豆腐・馬拉糕
4	洋風料理	グルタンについて 別立て法について マッシュルームスープ・マカロニグラタン・マゼン アンサダ・ロールケーキ
5	和風料理	揚げ物の応用、合わせみそについて、 ひじきの戻し方 ご飯、味噌汁、 天ぷらの盛り合わせ、五目豆、花たちばな
6	中国料理	塩くらげ・干し貝柱・板ゆばの戻し方 いかのさばき方 拔絲(中華飴の作り方) 八宝菜・豆腐皮湯・黄爪海蜇皮・拔絲地瓜
7	幕の内弁当	しんじょの作り方 白玉粉の扱い方 海老しんじょの清汁・幕の内弁当・フルーツ白玉
8	洋風煮込み料理	煮込み料理について 型抜きクッキーの扱い方 バターライス・ビーフシチュー・ミゼン サダ・クッキー
9	和風料理	すし飯の作り方 茶碗蒸しの卵と水分の割合 饅頭の包み方 ちらし寿司・茶碗蒸し・ しる菜の辛子和え・栗饅頭
10	中国式鍋料理	鍋について 鯛の皮の引き方 什錦火鍋子・拌鯛魚松子・豆沙元宵・中華麺
11	クリスマス料理	タルトの作り方 他 オードブル盛り合わせ・牛肉包み焼き・ フルーツタルト・クレープパン
12	お正月料理	小豆の扱い方 他 赤飯・雑煮・祝肴
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

小テスト、実技試験、筆記試験、ノート提出

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新版 トータルクッキング	大喜多 祥子 他共著	(株)講談社サイエ ンティフィク

【 授業時間外での質問方法 】

mmatsuda@otemae.ac.jp

件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	解剖生理学(1)
期 間	2019年度栄養後期	担当者	李 明鎮

【 講 義 概 要 】

人体の構造と機能を概説し、人が生きていく上で、これらの構造と機能が持つ意義を考える。具体的には、人体の基本的構造と機能を勉強した後、消化器系、循環器系、泌尿器系、血液系について概説する。何れも、栄養管理には大切なきそとなる項目である。なお、これら以外の系統は解剖生理学(2)で学ぶ予定である。授業では、教科書と参考資料をもとに作成したスライドおよび配付資料を用いて、解剖生理学的知識が栄養管理にどう結びつくか解説する。さらに、自己評価問題を課して自主的に復習を促す。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

栄養士として身につけるべき基礎知識としての人体の構造と機能について理解を深める。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	人体の構造と機能	解剖生理を学ぶ意義を考えさせる
2	人体の構成	器官、組織、細胞の構造を概説
3	細胞	細胞の構造と機能、膜の機能を概説
4	生体の調節機構	情報伝達と恒常性の維持の重要性を概説
5	消化器系1	消化器系の構造、消化器系の機能(消化と吸収)の総論的概説、口腔、食道、胃の構造と機能の概説
6	消化器系2	十二指腸、小腸、膵臓、胆道の構造と機能の概説
7	消化器系3	大腸の構造と機能、肝臓の構造と機能についての概説
8	循環器系1	心臓血管系の構造の概説
9	循環器系2	血液循環の仕組みとその調節機序の概説
10	泌尿器系1	腎臓の構造の概説
11	泌尿器系2	尿生成と排泄の生理の概説
12	血液系1	血球と血漿、脾臓の働き、赤血球の機能について概説
13	血液系2	白血球の機能、血小板の機能、血液凝固機序を概説
14	血液系3	免疫機構はじめ生体の防御機構について概説
15	まとめと総合評価	学習のまとめ授業の上、総合評価を行う

【 評 価 方 法 】

平常点20%、試験80%。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
人体の構造と生理機能	原田玲子、原田彰宏、小林直人 (編)	医歯薬出版

【 授 業 時 間 外 での 質 問 方 法 】

myeong@otemae.ac.jp
月曜日、水曜日の16時40分～18時

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	調理学実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	松田 美久子

【 講 義 概 要 】

食材の特徴を知り、適切な調理操作や調理過程における食品の組織・物性と栄養成分の変化を学び、栄養学的、調理機能的な利点を理解する。旬を大切にされた季節料理や行事食などを取り入れ応用力、創作力を身につけることを目的とする。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

食品の調理特性を理解し、調理操作に活かすことができる。
調理学実習 で習得した基礎・技術を確認しながら、正確に調理作業を行い、作業の能率化も向上できることを目指す。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	洋風料理	ステーキの焼き方 ケーキ型の扱い方 ミネストローネ・ビーフステーキ・サラダ・ マドレーヌ
2	和風料理	味付けご飯について 魚の煮つけの要点 上新粉の扱い方 炊き込みご飯・赤出汁・魚の煮付け・ おろし和え・みたらし団子
3	中国料理	糖醋について 干し海老の戻し方 他 冬瓜肉片湯・糖醋肉・皮蛋拌豆腐・馬拉糕
4	洋風料理	グルタンについて 別立て法について マッシュルームスープ・マカロニグラタン・マゼン アンサダ・ロールケーキ
5	和風料理	揚げ物の応用、合わせみそについて、 ひじきの戻し方 ご飯、味噌汁、 天ぷらの盛り合わせ、五目豆、花たちばな
6	中国料理	塩くらげ・干し貝柱・板ゆばの戻し方 いかのさばき方 抜糸(中華飴の作り方) 八宝菜・豆腐皮湯・黄爪海蜇皮・抜糸地瓜
7	幕の内弁当	しんじょの作り方 白玉粉の扱い方 海老しんじょの清汁・幕の内弁当・フルーツ白玉
8	洋風煮込み料理	煮込み料理について 型抜きクッキーの扱い方 バターライス・ビーフシチュー・ミゼン サダ・クッキー
9	和風料理	すし飯の作り方 茶碗蒸しの卵と水分の割合 饅頭の包み方 ちらし寿司・茶碗蒸し・ しる菜の辛子和え・栗饅頭
10	中国式鍋料理	鍋について 鯛の皮の引き方 什錦火鍋子・拌鯛魚松子・豆沙元宵・中華麺
11	クリスマス料理	タルトの作り方 他 オードブル盛り合わせ・牛肉包み焼き・ フルーツタルト・クレットパンチ
12	お正月料理	小豆の扱い方 他 赤飯・雑煮・祝肴
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

小テスト、実技試験、筆記試験、ノート提出

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新版 トータルクッキング	大喜多 祥子 他共著	(株)講談社サイエ ンティフィク

【 授業時間外での質問方法 】

mmatsuda@otemae.ac.jp

件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	解剖生理学(1)
期 間	2019年度栄養後期	担当者	李 明鎮

【 講 義 概 要 】

人体の構造と機能を概説し、人が生きていく上で、これらの構造と機能が持つ意義を考える。具体的には、人体の基本的構造と機能を勉強した後、消化器系、循環器系、泌尿器系、血液系について概説する。何れも、栄養管理には大切なきそとなる項目である。なお、これら以外の系統は解剖生理学(2)で学ぶ予定である。授業では、教科書と参考資料をもとに作成したスライドおよび配付資料を用いて、解剖生理学的知識が栄養管理にどう結びつくか解説する。さらに、自己評価問題を課して自主的に復習を促す。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

栄養士として身につけるべき基礎知識としての人体の構造と機能について理解を深める。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	人体の構造と機能	解剖生理を学ぶ意義を考えさせる
2	人体の構成	器官、組織、細胞の構造を概説
3	細胞	細胞の構造と機能、膜の機能を概説
4	生体の調節機構	情報伝達と恒常性の維持の重要性を概説
5	消化器系1	消化器系の構造、消化器系の機能(消化と吸収)の総論的概説、口腔、食道、胃の構造と機能の概説
6	消化器系2	十二指腸、小腸、膵臓、胆道の構造と機能の概説
7	消化器系3	大腸の構造と機能、肝臓の構造と機能についての概説
8	循環器系1	心臓血管系の構造の概説
9	循環器系2	血液循環の仕組みとその調節機序の概説
10	泌尿器系1	腎臓の構造の概説
11	泌尿器系2	尿生成と排泄の生理の概説
12	血液系1	血球と血漿、脾臓の働き、赤血球の機能について概説
13	血液系2	白血球の機能、血小板の機能、血液凝固機序を概説
14	血液系3	免疫機構はじめ生体の防御機構について概説
15	まとめと総合評価	学習のまとめ授業の上、総合評価を行う

【 評 価 方 法 】

平常点20%、試験80%。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
人体の構造と生理機能	原田玲子、原田彰宏、小林直人 (編)	医歯薬出版

【 授 業 時 間 外 での 質 問 方 法 】

myeong@otemae.ac.jp
月曜日、水曜日の16時40分～18時

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	社会福祉論
期 間	2019年度栄養後期	担当者	村江 昇

【 講 義 概 要 】

社会福祉という日常生活全般の支援を行うにあたって、「食」は極めて重要な役割を果たしています。介護保険を中心とした高齢者施策、次世代育成支援が社会問題化している児童施策、ノーマライゼーションの理念を具現化する障がい者施策、さらに、セーフティネットワークの役割を果たす公的扶助（生活保護）等について、制度や現状とその課題について学習します。また、福祉三分野の虐待施策についても学びを深め、栄養士として社会とのかかわりの中で福祉（ふだんの・くらしを・しあわせに）の心と法律・制度を学びます。なお、担当者のこれまでの児童相談所や高齢者施策部をはじめ、長年にわたる福祉行政（児童・高齢・障がい等の分野においてテクノクラートレベル（企画部門）、ストリートレベル（実践部門）双方の行政経験を生かし、社会福祉の理念や法律・制度を実践の立場から取り入れていきます。現在も社会福祉法人の常務理事として法人経営を行っており、実戦経験を活かし、社会福祉の動向をリアルタイムに授業に活かしていきます。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

社会福祉の意義と目的を自分の言葉で説明することができるようになるとともに高齢者施策をはじめとした社会福祉の各分野における法律・制度や仕組みを理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	社会福祉をめぐる近年の状況と背景 1	国の財政をはじめとした日本経済と国民生活の動向を理解することができる。
2	社会福祉をめぐる近年の状況と背景 2	日本の人口と世帯、国民の生活を支える社会保障制度全般について理解することができる。
3	社会福祉の体系と歴史	社会福祉の概念、支える仕組み、明治以降の社会福祉の歴史を理解することができる。
4	次世代育成支援・児童家庭福祉 1	社会問題化している少子化対策の展開と子育て支援策についてを理解することができる。
5	次世代育成支援・児童家庭福祉 2	児童虐待等、要保護児童対策を理解することができる。
6	次世代育成支援・児童家庭福祉 3	母子家庭等ひとり親家庭の支援策についてを理解することができる。
7	障がい者福祉 1	障がい者施策の動向と障害者総合支援法に基づくサービスを理解することができる。
8	障がい者福祉 2	身体障がい・知的障がい・精神障がいの福祉と社会手当について理解することができる。
9	高齢者福祉 1	介護保険制度（対象者・サービス等）について理解することができる。
10	高齢者福祉 2	介護保険制度（財政等）について理解することができる。
11	高齢者福祉 3	高齢者の福祉施策と高齢者虐待などについて理解することができる。
12	公的扶助等	生活保護制度、生活困窮者自立支援制度等について理解することができる。
13	地域福祉	社会福祉基礎構造改革と地域福祉の推進について理解することができる。
14	社会福祉を支える基盤	社会福祉の行政組織・担い手・社会福祉施設について理解することができる。
15	授業の総括	授業全般のまとめを行うとともに試験を実施し理解度を確認する。

【 評 価 方 法 】

試験及び出席時の態度によります。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
-----	-------	-------

【 授業時間外での質問方法 】

初回授業時にお知らせします。
mmurae@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	英語
期 間	2019年度栄養後期	担当者	宮川 岳雄

【 講 義 概 要 】

前期に続き栄養、食に関するトピックを中心に学習します。授業には、音楽、DVD等視聴覚教材を適宜取り入れて楽しく学びます。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

栄養士として知っておくべき栄養学に関する知識を英語で理解することができるようになる

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	就職対策英語	一般常識として問われる就職試験対策英語（1）
2	就職対策英語	一般常識として問われる就職試験対策英語（2）
3	What Teens Typically Eat in a Day (1)	Review p.26 More Calcium
4	What Teens Typically Eat in a Day (2)	p.27 Not Enough Fiber Too Few Fruits and Vegetable
5	What Teens Typically Eat in a Day (3)	p.27 More Fiber, Fruits and Vegetables p.28 Too Much Fat
6	What Teens Typically Eat in a Day (4)	p.28 Better Fat A Mound of Sugar
7	What Teens Typically Eat in a Day (5)	p.28 Less Sugar
8	What Teens Typically Eat in a Day (6)	p.29 An Infusion of Salt Less Sodium
9	Obesity	DVD
10	Are you at a healthy weight?	Body Mass Index
11	Are You Overweight? (1) Handout material	Overweight refers to an excess of body weight
12	Are You Overweight? (2) Handout material	Having excess abdominal body fat is a health risk
13	Are You Overweight? (3) Handout material	Obesity is now often classified as a disease
14	ACS GUIDELINES for CANCER PREVENTION	Eat a Healthy Diet, with an Emphasis on Plant Sources
15	Review	Review and Achievement Examination

【 評 価 方 法 】

小テスト、課題、確認テスト、まとめ試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
PRACTICAL ENGLISH FOR DIETITIAN REVISED EDITION	Shigeko Ogawa Atsuko Yamamoto Laura Nihan	GAKKEN SHOIN

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

miyagawa@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	基礎演習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	畦岡 悦子

【 講 義 概 要 】

基礎学力の充実を図るとともに、前期で履修した専門科目の復習および強化をおこなう。
また栄養士のさまざまな職場、就職の実際について学び、職業意識を高める。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

栄養士としてのコミュニケーション能力や知識、技法を習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション1	後期授業の進め方について、他
2	給食経営管理実習1	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理の演習
3	給食経営管理実習2	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理の演習
4	給食経営管理実習3	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理の演習
5	キャリア形成	キャリアとは
6	給食経営管理実習4	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理の演習
7	後期授業中間の振り返り	グループワークを含めたクラス（学年）のコミュニケーション
8	キャリアアップセミナー1	栄養士の職場・就職について
9	キャリアアップセミナー2	栄養士の職場・就職について
10	キャリアアップセミナー3	栄養士の職場・就職について
11	キャリアアップセミナー4	栄養士の職場・就職について
12	キーセンテンス学習5	生化学
13	キャリアアップセミナー4	栄養士の職場・就職について
14	後期学習の振り返り	まとめ授業に向けて、後期学習の振り返りを行う
15	まとめ授業	試験を実施し、授業全体のまとめや補足をおこなう

【 評 価 方 法 】

出席および授業態度、筆記試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
キーセンテンス学習プリント		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

電子メール
アドレス：mmatsuda@otemae.ac.jp
なお、件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	基礎演習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	畦岡 悦子

【 講 義 概 要 】

基礎学力の充実を図るとともに、前期で履修した専門科目の復習および強化をおこなう。
また栄養士のさまざまな職場、就職の実際について学び、職業意識を高める。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

栄養士としてのコミュニケーション能力や知識、技法を習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション1	後期授業の進め方について、他
2	給食経営管理実習1	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理の演習
3	給食経営管理実習2	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理の演習
4	給食経営管理実習3	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理の演習
5	キャリア形成	キャリアとは
6	給食経営管理実習4	模擬店の運営を通じた発注、調理、衛生管理の演習
7	後期授業中間の振り返り	グループワークを含めたクラス（学年）のコミュニケーション
8	キャリアアップセミナー1	栄養士の職場・就職について
9	キャリアアップセミナー2	栄養士の職場・就職について
10	キャリアアップセミナー3	栄養士の職場・就職について
11	キャリアアップセミナー4	栄養士の職場・就職について
12	キーセンテンス学習5	生化学
13	キャリアアップセミナー4	栄養士の職場・就職について
14	後期学習の振り返り	まとめ授業に向けて、後期学習の振り返りを行う
15	まとめ授業	試験を実施し、授業全体のまとめや補足をおこなう

【 評 価 方 法 】

出席および授業態度、筆記試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
キーセンテンス学習プリント		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

電子メール
アドレス：o-etsuko@otemae.ac.jp
なお、件名に学籍番号と氏名を明記してください。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	食品衛生学(2)
期 間	2019年度栄養後期	担当者	三木 紳一郎

【 講 義 概 要 】

・各食中毒原因物質について、その発生機序及び症状等を理解するとともに、実例等を基に原因究明及び防止方法等について学習する。
 ・食品添加物や容器包装等の規格や表示方法等について、法的根拠を含めて理解するとともに、食生活の安全確保を図るための具体的な衛生管理方法等を学習する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

・管理栄養士として、食品の安全性等を確保するために必要な知識を的確に把握する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	・食中毒(7)	・細菌やウイルスによる食中毒について、その性状や症状、原因食品及び防止方法など
2	・食中毒(7)	・自然毒及び化学物質等による食中毒について、その性状や症状及び防止方法など
3	・食中毒(7)	・食中毒事例等を基にその防止方法等を考える。
4	・食品による感染症・寄生虫(8-10)	・主な経口感染症と人畜共通感染症の特徴、症状及び防止方法など
5	・食品による感染症・寄生虫(8-10)	・寄生虫の種類と人体影響など ・異物の種類と混入防止方法など
6	・食品中の汚染物質(10,15)	・農薬、カビ毒、ダイオキシン類及び内分泌攪乱物質など食品中の有毒化学物質による人体影響について
7	・食品中の汚染物質(10,15)	・過去の被害事例とともに、その防止方法等を学習する。
8	・食品添加物(11)	・食品添加物の種類及び規制内容など
9	・食品添加物(11)	・各食品添加物別の規格及び基準など
10	・食品添加物(11)	・適正な表示方法について学習する。
11	・食品用の器具と容器包装(12-13)	・器具、容器包装及び台所用洗剤等の規格基準と素材による環境汚染及び安全性など
12	・食品用の器具と容器包装(12-13)	・食品が関与する主な発がん物質について
13	・食品衛生管理(18)	・施設設備及び従業者の衛生管理など ・洗浄及び消毒等について
14	・食品衛生管理(18)	・HACCPをはじめ、種々の衛生管理方法などを学習する。
15	・まとめ授業	・テストを行い、それにより後期授業全体のまとめ授業を行う。

【 評 価 方 法 】

テスト結果・レポート内容・出席状況

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新食品衛生学要説	細貝祐太郎他・編	医歯薬出版株式会社
食品衛生学要説	三木紳一郎・編著	大手前大学

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

smiki@otemae.ac.jp、研究室又は授業後に対応

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	公衆衛生学(2)
期 間	2019年度栄養後期	担当者	山口 敬治

【 講 義 概 要 】

種々の環境汚染の問題や室内環境について解説し、次いで感染症や生活習慣病とその予防法を学ぶ。最後に人の生涯における健康管理ならびに制度について理解を深める。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

公衆衛生は、「人間集団を疾病などの健康被害から守り、健康の維持・増進を図り、その精神的肉体的能力を十分に発揮できるような環境にすること」を目的にした学問で、この精神を学生が習得し、社会に貢献できる人材が多く育つこと。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	環境汚染と健康1 公害の歴史と健康被害	日本や各国の公害の歴史を学ぶ。戦後わが国で発生した日本四大公害についてその健康被害の状況とその対策の歴史を学ぶ。
2	環境汚染と健康2 典型7公害と環境行政	公害の定義と大気汚染、水質汚濁など公害の種類を知り、社会背景と対応、法整備ならびに日本における責任組織体制を学ぶ。
3	環境汚染と健康3 地球環境汚染と生態系の破壊	環境汚染と自然生態系への影響を学び、地球環境に影響を与える人間活動と生物多様性への脅威について理解を深める。地球温暖化、PM2.5やそのほかの地球規模の汚染について学ぶ。
4	環境衛生1 住居と室内空気汚染	もっとも身近な生活空間としての住居環境を知り、その汚染について理解を深める。また、室内環境汚染の評価法を学ぶ。
5	環境衛生2 上水道・下水道の歴史、施設、浄化方法、水質	社会生活にとって必要不可欠な上下水の歴史や施設ならびにその構造についてその歴史と現状を知り、法制度とその運用を理解する。また、それぞれの水質基準について学ぶ。
6	環境衛生3 廃棄物処理とリサイクル	廃棄物の処理について：埋却、焼却など方法毎に現状と問題を知る。排出責任を理解し、分別収集とリサイクル・リユーズの意義について理解を深める。
7	環境衛生4 悪臭汚染、騒音、振動など	典型7公害のうち評価しづらいものについて併せて概説し、その現状と法整備ならびに問題解決について理解する。
8	食の安全性 食品偽装事件、食品衛生法、食品添加物、食品表示など	食品衛生に関する近年の状況を概説し、根拠法令と食品による健康被害、添加物ならびに食品表示の現状を学ぶ。
9	感染症1 感染症の歴史、原因究明の研究、病原微生物、感染経路、流行	感染症の予防のために、総論を学び、また、病原微生物の生物学的な特徴を知り、それによる疾病の特徴、流行、対策の現状を学ぶ。
10	感染症2 主要感染症の種類、感染予防、免疫、ワクチン接種	特に食品などを解する消化管感染症を中心に呼吸器感染や直接感染など個々の感染症について原因、感染形態、予防法などを学ぶ。
11	代謝疾患1 肥満、糖尿病、高脂血症の現状	成人病といわれる生活習慣病について、その発生機序ならびにその現状を疾病別に理解する。
12	代謝疾患2 その予防法	成人病といわれる生活習慣病について、個人で行う予防法ならびに社会が制度として行っている予防対策を学ぶ。
13	骨と歯の疾患 骨と歯の健康保持と保健指導	骨や歯に関する疾患ならびに年齢による変化を理解し、生活習慣病とあわせて予防法について学ぶ。
14	産業保険と学校保健 職業病、労働安全衛生、労災保険、学校保健行政、保健管理	人の一生のなかで重要な学齢期ならびに生産年齢期の健康保持について、社会制度を理解し、その現状について学ぶ。

15	公衆衛生と暮らし 保健衛生法規、保険行政サービス、健康で快適な生活環境	そのほかの公衆衛生に関連する法令や行政サービスを知り、社会が個人に対して提供する保健活動を理解する。また、世界と日本との公衆衛生活動の関連も学ぶ。
----	-------------------------------------	---

【 評価方法 】

期間試験により100%評価する

【 教科書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
-----	-------	-------

【 授業時間外での質問方法 】

学内メールアドレス(yamakilo@otemae.ac.jp)あて質問する。

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	健康管理概論
期 間	2019年度栄養後期	担当者	大西 智美

【 講 義 概 要 】

社会や環境との関連から人間の健康障害の成因を明らかにし、人々の健康を保持・増進し、疾病や障害の一次予防を主な目的とする公衆衛生学の領域のうち、特に保健統計を中心とした知識を習得する。
疫学の指標に関する知識とその算出手法の技術を習得する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

健康障害の成因について、保健統計を活用しての把握をする。
疫学の指標に関する知識とその算出手法の技術を習得する。
以上を授業の到達目標とする。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	社会と健康	健康と公衆衛生の定義 公衆衛生と予防医学について
2	健康・疾病・行動に関する統計資料	公衆衛生の歴史、おもな保健統計（人口静態統計）と人口構造
3	健康・疾病・行動に関する統計資料	主な保健統計（人口動態統計）
4	健康・疾病・行動に関する統計資料	主な保健統計（人口動態統計）
5	健康・疾病・行動に関する統計資料	主な保健統計（傷病統計・生命表など）
6	健康状態・疾病の測定と評価	疫学の概念
7	健康状態・疾病の測定と評価	疫学指標（疫学調査法）
8	健康状態・疾病の測定と評価	疫学の方法
9	健康状態・疾病の測定と評価	疫学の方法
10	健康状態・疾病の測定と評価	バイアスの制御について スクリーニング
11	健康状態・疾病の測定と評価	スクリーニング
12	健康状態・疾病の測定と評価	疫学のまとめ
13	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策	身体活動・運動、喫煙行動
14	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策	飲酒行動、睡眠・休養・ストレス、歯科保健行動
15	健康管理概論のまとめ	授業全体のまとめを行うとともに、習熟度の確認のための試験を行う

【 評 価 方 法 】

まとめ試験 80%、授業への取り組み態度（確認テストの取り組み態度を含む）20%で判定

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
サクセス管理栄養士講座 社会・環境と健康	武山英麿 中谷弥栄子	第一出版

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

メールアドレス onishisa@otemae.ac.jp

4限目および5限目終了後研究室にて対応

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	給食経営管理実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	加川 稚佳子

【 講 義 概 要 】

給食業務、サービスを実施するために必要な基礎的な事柄を、学内の給食実習施設を使って、帳票の取り扱い、業務の流れ、調理の技術などを経験する。理論で学んだ知識を応用し、給食業務の計画と実践を取得することを目的とする。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

クラスを4つの係りに分け、栄養士係りが実習参加者の動きや現状を見極めながら仕事を進める能力をつける。大量調理の大型機器の操作、使用方法、管理の仕方と大量調理施設衛生管理マニュアルの把握。実習班でのコミュニケーション能力を養う。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	教室での講義 大量調理の生産管理	授業の概要を把握し、4グループに分けて進める。4回の給食実習を通して習得すべき内容の講義をする。大量調理と少量調理の違いを明確にし、特徴をつかむ。特に衛生管理は大量調理の要であるため、給食経営管理論で講義した「大量調理施設衛生管理マニュアル」を再確認する。また、少量調理と違い取り扱う食材料の分量が多いので、作業管理、品質管理が重要であることを学ぶ。
2	給食実習室での予備実習（1）	大量の食材を検収、下処理、するための方法を現場で学ぶ。次亜塩素酸ナトリウムの取り扱いかた、食材料の温度管理、保存方法等も実践する。また、大量調理機器類の基本操作を実習し、今後の実習への展開の方法を習得する。給食実習室の平面図を念頭に作業動やを調理作業の流れを確認していく。大量調理の実習に向け、給食業務の基礎をつかむ。
3	大量調理のための予備実習（2）	実際の調理を想定した実習献立を実践する。洗米機、ガス立体炊飯器を使用し、約2kgの米を炊飯する。スチームコンベクション・オープンを使用し、蒸す、焼くなど使い方を習得する。プラスチックで食材料の品温を下げ、衛生管理、品質管理にどのように展開していくか学ぶ。大型機器類を安全に使用し、最後に温冷配膳車を利用して給食の提供を試みる。
4	基本献立（1）の実習	主菜、副菜、汁の献立（和食） 予備実習で学んだ知識を使い、給食サービスの流れを把握する。また、朝礼、終礼など栄養士係りが中心となって進める。後片づけなど協力しながら全体的に給食を把握する。栄養士係りは作業指示書、タイムスケジュール等を事前に作成し、実習中必要な記録を取りPDCAの資料作成に活かす。「大量調理施設衛生管理マニュアル」の実施を確実に実施し、確認する。
5	課題（1）	次回実習の献立を作成。基本献立を応用し、機器類等スムーズに使用できるように作業指示書、タイムスケジュールなどを栄養士係りを中心に十分話し合い、確認する。栄養価計算、発注、ポスターなど実施前に準備する。また、前回の実習の帳票整理も行う。さらに実習後のグリストラップの状態確認と清掃を行い環境問題にも配慮する。細菌検査、保存食なども確実に実施できるよう、仕事を割り振って進める。
6	基本献立（2）の実習	主菜兼主食、デザート献立（洋風） ガス回転釜を効果的に使用する方法や温冷配膳車を使用しながら、大量調理ゆへの提供の難しさを学ぶ。栄養士係りは実習中、必要な記録を取りPDCAの資料作成に活かす。

7	課題(2)	次回実習の献立を作成。基本献立を応用し、機器類等スムーズに使用できるように作業指示書、タイムスケジュールなどを栄養士係りを中心に進める。栄養価計算、発注、ポスターなど実施前に準備する。また、前回の実習の帳票整理も行う。さらに実習後のグリストラップの状態確認と清掃を行い環境問題にも配慮する。
8	基本献立(3)	主菜、副菜、汁、デザート(その他)の温度管理を中心とした実習。衛生管理の温度管理、喫食者の立場での品質管理の温度など大量調理衛生管理マニュアルを実践する。栄養士係りは実習中、必要な記録を取りPDCAの資料作成に活かす。
9	課題(3)	次回実習の献立を作成。基本献立を応用し、機器類等スムーズに使用できるように作業指示書、タイムスケジュールなどを栄養士係りを中心に進める。栄養価計算、発注、ポスターなど実施前に準備する。また、前回の実習の帳票整理も行う。さらに実習後のグリストラップの状態確認と清掃を行い環境問題にも配慮する。
10	基本献立(4)	主食、主菜、副菜、汁、デザート(その他)の過去3回の実習経験を応用し、調理技術や機器類の特徴を考慮した献立を実施する。栄養士係りは給食サービスのアンカーとして、喫食者にアンケートを行い2年生への課題を見つける。
11	課題(4)	給食実習の帳票類を作成する。給食実習での記録を基に実習の点検作業を行う。帳票からわかる給食実習の様々な課題を話し合い、反省会の資料を作成する。グループで実習の長所、短所、発見した課題をキーワードのまとめる。
12	実習報告会()	各実習の反省会作成した資料を基に、各班の発表を行い帳票から発見した課題を発表し質疑応答を実施する。質問された案件は反省会後半に回答し、実習中の疑問は解決できるようにする。
13	補講	
14	補講	

【 評価方法 】

出席、授業態度、記録ノートの提出、まとめ試験

【 教科書 】

書名	著者名	発行所
給食経営管理実習	彦坂令子編 加川他6名	光生館

【 授業時間外での質問方法 】

k-cikako@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	生化学
期 間	2019年度栄養後期	担当者	加藤 真由子

【 講 義 概 要 】

生化学は栄養関連科目を理解するための、重要な科目の1つである。本講義では、人体の構造と機能を理解するため、生体成分(たんぱく質、糖質、脂質、核酸、ビタミン、ホルモンなど)の化学的性質や生理的役割、栄養素の代謝などについて解説する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

生体成分(たんぱく質、糖質、脂質など)の化学的性質および生合成と代謝反応、反応を触媒する酵素、反応の場となる細胞内小器官の構造と働きについて理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	人体の構造と代謝の概要	人体の構成と生体成分、消化・吸収と代謝経路
2	生体のエネルギー	ATPの役割と生体酸化
3	たんぱく質の構造と機能	アミノ酸とたんぱく質の構造と性質
4	酵素の構造と機能	酵素の一般的性質、酵素反応
5	たんぱく質・アミノ酸の代謝	非必須アミノ酸の生合成、アミノ酸の異化
6	糖質の構造と機能	糖質の構造と分類
7	糖質の代謝	解糖系、TCA回路、グリコーゲンと血糖調節ほか
8	脂質の構造と機能	脂質の化学と分類
9	脂質の代謝	トリアシルグリセロールの生合成、コレステロール合成ほか
10	核酸、遺伝子の構造と機能	プリン・ピリミジンヌクレオチド
11	核酸、遺伝子の代謝	半保存的複製とたんぱく質の生合成
12	ビタミンの栄養	ビタミンの栄養と機能
13	個体の恒常性とその調節機構	ホルモンの分類と作用機構
14	免疫、アレルギー	免疫とは、免疫のしくみ、アレルギー
15	まとめ	試験を行い、授業全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

定期試験80%、小テスト10%、受講態度10%

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ 生化学	小野廣紀、千裕美、吉澤みな子、日比野久美子	化学同人

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

mkatoh@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	食事摂取基準論
期 間	2019年度栄養後期	担当者	塩谷 亜希子

【 講 義 概 要 】

「日本人の食事摂取基準」の基本的な考え方を理解し、活用するために必要な知識や情報、実例を紹介し、集団及び個人での食事改善における活用について演習する。本講義では、管理栄養士・栄養士の業務において食事摂取基準をどのように活用するかを理解することで、各分野における職業イメージを深めることを目標とする。

【 授 業（学習成果）の到達目標 】

「日本人の食事摂取基準」の基本的な考え方を理解し、活用するために必要な知識を身につける。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	食事摂取基準とは	食事摂取基準の概要及び講義の進め方について解説する。
2	食事摂取基準に必要な基礎統計 1	計算の基礎、代表値
3	食事摂取基準に必要な基礎統計 2	散布度、正規分布 (分散、標準偏差、変動係数、 P -セントイル値、2SD)
4	食事摂取基準の指標1	5つの指標を理解する(国試問題練習)
5	食事摂取基準の指標 2	各指標を理解するための概念図を理解する
6	食事摂取基準の活用 1	個人・集団を対象とした食事改善を理解する
7	食事摂取基準の活用 2	児童福祉・事業所・学校給食での活用 (1日1食の食事提供)
8	食事摂取基準の活用 3	高齢者施設・病院・障害者施設での活用 1 (1日3食の食事提供)
9	食事摂取基準の活用 4	高齢者施設・病院・障害者施設での活用 2 (3食の食事提供)
10	食事摂取基準の活用・応用栄養学分野 1	各ライフステージにおける食事摂取基準の科学的根拠
11	食事摂取基準の活用・応用栄養学分野 2	各ライフステージにおける食事摂取基準の科学的根拠
12	食事摂取基準の活用・公衆栄養学分野 1	地域集団アセスメント、計画、評価への活用
13	食事摂取基準の活用・公衆栄養学分野 2	地域集団アセスメント、計画、評価への活用
14	食事摂取基準およびその活用	食事摂取基準およびその活用について復習する
15	まとめ授業	試験を実施し、授業全体のまとめや補足等を行う

【 評 価 方 法 】

試験を行い、受講態度、出席状況を加味して総合評価する

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
食事摂取基準 理論と活用	鈴木公/木戸康博	医歯薬出版株式会社

【 授 業 時 間 外 での 質 問 方 法 】

塩谷 亜希子 <shiotani@otemae.ac.jp>

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	栄養教育論(2)
期 間	2019年度栄養後期	担当者	花岡 智子

【 講 義 概 要 】

栄養教育論(1)を踏まえ、ライフスタイル、ライフステージに応じた栄養教育のあり方や方法を理解し、QOLの向上につながる指導目標の設定・指導計画・実施・評価に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

望まれる管理栄養士になるため、実践力を高め基礎知識を総合的に養う。行動科学の理論を理解できる。行動変容技法の活用の仕方がわかる。ライフスタイル、ライフステージに応じた栄養教育法を習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	栄養教育のための理論的基礎	栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開
2	行動変容理論と栄養教育1	行動変容のための動機づけや実践の支援
3	行動変容理論と栄養教育2	行動変容段階モデル
4	行動変容理論と栄養教育3	バンデューラの理論
5	行動変容技法と概念1	行動変容の技法と種類
6	行動変容技法と概念2	行動変容の技法と種類 プリシード・プロシードモデル
7	ライフステージ・ライフスタイル別 妊婦・授乳期の栄養教育	妊産婦のための食生活指針 特性、社会的背景や栄養・食生活の実態と問題点
8	ライフステージ・ライフスタイル別 乳・幼児期の栄養教育	授乳、離乳の支援ガイド
9	ライフステージ・ライフスタイル別 学童期・思春期の栄養教育	栄養教諭制度・学校給食 ダイエットの影響と摂食障害
10	ライフステージ・ライフスタイル別 成人期の栄養教育1	メタボリックシンドローム、特定健診・保健指導
11	ライフステージ・ライフスタイル別 成人期の栄養教育2	生活習慣病予防、健康づくりのための身体活動指針
12	糖尿病栄養教育1	糖尿病治療のための食品交換表
13	糖尿病栄養教育2 減塩指導	フードモデル、スケールを使った栄養教育
14	ライフステージ・ライフスタイル別 高齢期・障害者の栄養教育	高齢者(低栄養、骨粗鬆症、脱水症、嚥下) 傷病者・障害者(ノーマライゼーション、医療と福祉・介護の連携)
15	後期のまとめ	各学生の理解度の向上

【 評 価 方 法 】

受講態度・復習テスト(20%)、テスト(80%)

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
1.栄養教育論	1.管理栄養士国家試験教科研究会	1.第一出版
2.糖尿病食事療法のための食品交換表	2.日本糖尿病学会編	2.文光堂

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

thanaoka@otemae.ac.jp (メールの件名または本文に必ず学年、学籍番号、氏名を入れてください。)

授 業 概 要

学 年	栄養学科1年生	科目名	栄養学総論(2)
期 間	2019年度栄養後期	担当者	吉澤 みな子

【 講 義 概 要 】

栄養の基本的概念およびその意義、さらに健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割について理解するため、栄養学総論(1)に引き続き、ビタミンや無機質の栄養と代謝における役割、水・電解質の役割、摂食行動、エネルギー代謝、遺伝子発現の生活習慣病との関わりなどについて教科書およびプリントを用いて解説する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

ビタミンや無機質の栄養、水・電解質の役割、摂食行動、エネルギー代謝について学び、栄養素の代謝・機能を関連付けて総合的に理解することを目的とする。また、遺伝素因と栄養の相互作用についても学び、個人に対応できる栄養教育に必要な基礎的知識を理解し、活用できる能力を修得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	ビタミンの栄養	ビタミンの分類と機能、消化・吸収
2	ビタミンの栄養	脂溶性ビタミンの生理作用と欠乏症状
3	ビタミンの栄養	水溶性ビタミンの生理作用と欠乏症状
4	ビタミンの栄養	他の栄養素との関係
5	無機質(ミネラル)の栄養	無機質の一般的機能、消化・吸収、主な無機質
6	無機質(ミネラル)の栄養	無機質と活性酸素
7	無機質(ミネラル)の栄養	酵素活性と無機質
8	水分と電解質の代謝	生体内での水の機能、電解質の代謝
9	食物繊維・難消化性糖類	食物繊維、難消化性糖類の作用
10	エネルギー代謝	エネルギーの供給、エネルギー代謝量の測定
11	エネルギー代謝	エネルギー消費量、臓器別エネルギー代謝
12	食物の摂取	摂食中枢と満腹中枢、生体リズムと食事
13	消化・吸収と栄養素の体内動態	消化器系の構造と機能、生物学的利用度
14	遺伝子発現と栄養	遺伝形質と栄養の相互作用、生活習慣病と遺伝子
15	まとめ	試験を行い、授業全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

定期試験90%、小テスト10%

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新食品・栄養科学シリーズ 基礎栄養学	灘本知憲、仲佐輝子編	化学同人
栄養士・管理栄養士をめざす人の基礎トレーニングドリル	小野廣紀、日比野久美子、吉澤みな子	化学同人

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

B棟4階の食品・栄養研究室に来てください。
不在の場合はメールで連絡してください(E-mail: yosizawa@otemae.ac.jp)