

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年(選択)	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 】

1年「情報処理演習」に引き続き、Windows環境でのPC活用を習得する。
市販の献立作成ソフト等の利用と活用とともに、発展的なEXCELを中心とした技能と理解の向上を図る。
1年次と同様にWEBタイピングの利用。
また、MOS(マイクロソフトオフィススペシャリスト)などの資格紹介なども予定している。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

- ・応用的なPC活用を理解。
- ・積極的PC活用へつなげる。
- ・タイピング技術の向上

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	・授業内容の説明 ・1年次の復習など
2	EXCEL栄養君の活用	・市販の献立ソフトを用いた献立作成方法を知る
3	EXCEL栄養君の活用	・市販の献立ソフトを用いた献立作成方法と活用について ・印刷の方法
4	EXCEL栄養君の活用	・成績表の作成 ・複数献立の計算方法
5	EXCELの応用的利用方法	・シートの”統合”機能 ・リンク機能の活用 (ソフトに関連したリンク機能に関して)
6	MOS(マイクロソフトオフィススペシャリスト)資格について	・資格試験の体験、練習 (Word、EXCELなど)
7	WordとExcelの活用	個々のソフトを効率よく利用する方法について
8	情報モラルとセキュリティ	・インターネットを活用する上での注意
9	データ集計の方法 (アンケート作成の基礎)	・EXCELを用いて、データ集計と基礎分析の方法を知る -ピボットテーブルの方法 -グラフ作成
10	データ集計の方法 (アンケート作成の基礎)	・EXCELを用いて、データ集計と基礎分析の方法を知る -ピボットテーブルの方法 -グラフ作成
11	データ集計の方法 (アンケート作成の基礎)	・アンケートを作成する -テーマの決定 -質問用紙の作成 -入力票の作成準備
12	データ集計の方法 (アンケート作成の基礎)	・アンケートの集計と分析
13	データ集計の方法 (アンケート作成の基礎)	・集計結果のまとめ (EXCELとWordの活用) -プレゼンテーションの準備 (PowerPoint利用)
14	データ集計の方法 (アンケート作成の基礎)	・プレゼンテーションの実施 (PowerPoint利用)
15	まとめ	全体の授業の振り返り

【 評 価 方 法 】

- ・出席状況、授業態度、課題への取り組み
- ・タイピングの状況

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
プリント類		

【 授業時間外での質問方法 】

o-etsuko@otemae.ac.jp

メールや放課後であれば対応可能

(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	2 年	科目名	基礎演習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	塩谷 亜希子

【 講 義 概 要 】

- ・「栄養士実力認定試験」の演習、キーセンテンス等の演習を行う。
- ・栄養士業務について、実務技能を付けるための演習等を行う。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

- ・「栄養士実力認定試験」の演習、キーセンテンス等を通して、栄養士に求められる基礎実力を習得する。
- ・栄養士業務について見分を広げることで、職業意識の向上を目指す。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	前期授業の進め方、他
2	キャリア教育1	情報処理特別演習
3	キャリア教育 2	情報処理に関する課題演習
4	栄養士実力認定試験模擬試験	春休み課題確認試験
5	キャリア教育 3	面接演習、他
6	キーセンテンス学習 1	一問一答 キーワード演習
7	キーセンテンス学習 2	一問一答 キーワード演習
8	給食経営管理演習 1	フェスタ企画について
9	給食経営管理演習 1	フェスタ模擬店運営について
10	キーセンテンス学習 3	一問一答 キーワード演習
11	キーセンテンス学習 4	一問一答 キーワード演習
12	キーセンテンス学習 5	一問一答 キーワード演習
13	キーセンテンス学習 6	一問一答 キーワード演習
14	キーセンテンス学習 7	一問一答 キーワード演習
15	まとめ	試験を行い、全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

出席、課題、小テスト、試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
栄養士実力認定試験一問一答	川端輝江、岩間範子	女子栄養大学出版部

【 授 業 時 間 外 での 質 問 方 法 】

shiotani@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	調理学実習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	禾本 悦子

【 講 義 概 要 】

調理学実習 及び で学んだ知識や技術をもとに、日本、中国、西洋料理の幅を広げ、アジア料理なども加えながら各料理の特徴と献立様式、味付けなどを比較しながら学ぶ。さらに調理の応用力や実践力の向上を養うことを目的とする。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

調理様式、料理文化を理解し、各調理法の基礎知識や技術を発展させ、調理の応用能力や技術を習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	和風料理	季節の献立(春野菜の扱い方) 筍ご飯、清汁、焼物、菜の花の辛子和え、桜餅
2	洋風料理	揚げ物調理応用、野菜の調理特性 オニオンスープ、クリームコロッケ、ピクルス、 シュークリーム
3	和風料理	季節の献立(盛り付けについて) ご飯、清汁、焼き合わせ、筍の木の芽和え、柏餅
4	中国料理	調理操作の要点 腰果肉丁、搾菜肉絲湯、棒々鶏、椰子酥
5	洋風料理	洋風家庭料理について ポタージュ、コテージパイ、サラダ、クレープ
6	点心	点心の特徴 炸春捲、餛飩湯、ナムル、什錦糯米飯
7	和風料理	すしを中心とした献立、乾物の扱い方 巻きずし、いなり寿司、清汁、三色ピーナッツ
8	洋風料理	卵料理の献立(応用) イタリアンポテトオムレツ、エスカベッシュ、ス ープ、ティラミス
9	アジア料理	アジア料理の特徴、香辛料について トムヤンクン、ガイヤーン、ゴイクォン他
10	和風料理	家庭料理、惣菜について 雑穀ご飯、味噌汁、炒り豆腐、穴子胡麻酢和え他
11	洋風料理	夏のパーティー向け献立 オードブル、ガスパチョ、鱈ポワレ、ババロア
12	応用料理	指定食材を用いて1人1品作成
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

実技試験、筆記試験

【 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、濱口郁枝他	講談社

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

電子メール
nogimoto@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2年生	科目名	臨床栄養学(1)
期 間	2019年度栄養前期	担当者	前田 浩史

【 講 義 概 要 】

各疾患の病因・病態・診断基準を理解し、それぞれの食事療法や栄養管理法について学習する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

栄養士として、更に管理栄養士として傷病者の疾病や栄養状態に基づく適正な栄養管理が出来るように、各疾患の食事療法について修得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	栄養障害	1. たんぱく質・エネルギーの栄養障害 2. ビタミン欠乏症・過剰症 3. ミネラル欠乏症・過剰症
2	肥満と代謝障害	1. 肥満症の栄養管理 2. メタボリックシンドロームの栄養管理
3	肥満と代謝	1. 糖尿病の栄養管理
4	消化器系疾患	1. 口内炎・舌炎の栄養管理 2. 胃食道逆流症の栄養管理
5	消化器系疾患	1. 胃十二指腸潰瘍の栄養管理 2. たんぱく漏出性胃腸症の栄養管理
6	消化器系疾患	1. 炎症性腸疾患の栄養管理 2. 過敏性腸症候群の栄養管理 3. 便秘の栄養管理
7	消化器系疾患	1. 肝炎の栄養管理 2. 肝硬変の栄養管理 3. 脂肪肝・非アルコール性脂肪肝炎の栄養管理
8	消化器系疾患	1. 胆石症の栄養管理 2. 胆嚢炎・胆管炎の栄養管理 3. 膵炎の栄養管理
9	循環器系疾患	1. 高血圧症の栄養管理 2. 動脈硬化症の栄養管理
10	循環器系疾患	1. 狭心症の栄養管理 2. 心筋梗塞の栄養管理 3. 心不全の栄養管理
11	腎・尿路疾患	1. 急性糸球体の栄養管理 2. 慢性糸球体の栄養管理 3. ネフローゼ症候群の栄養管理
12	腎・尿路疾患	1. 急性腎不全の栄養管理 2. 慢性腎不全の栄養管理 3. 糖尿病性腎症の栄養管理 4. 尿路結石症の栄養管理 5. 透析療法の栄養管理
13	内分泌疾患・呼吸器疾患	1. 甲状腺機能異常症・クッシング症候群の栄養管理 2. 呼吸器疾患の栄養管理 3. 気管支喘息の栄養管理 4. 肺炎の栄養管理
14	血液系の疾患	1. 貧血の栄養管理 2. 白血病の栄養管理 3. 出血性疾患の栄養管理
15	総まとめ	試験、試験後その解説を行う

【 評 価 方 法 】

まとめ試験、小テスト、出席、授業態度

【 教科書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
-----	-------	-------

【 授業時間外での質問方法 】

maeda-h@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	給食経営管理実習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	加川 稚佳子

【 講 義 概 要 】

給食の食券を販売し、給食提供・サービスの実践を行う。献立作成から提供、帳票管理までの流れを経験し、校外実習に活かす。テーマにそって献立を作成し、給食のPDCAを学ぶ。校外実習に向けての調理操作、機械操作を確実にできるよう技術の習得を目指す。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

給食の各部門間の調整、協力の仕方を学び実践し、多職種との連携を学ぶ。また、各グループでの献立作成やプロモーションで食券の販売増加につなげる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	2年生の実習目標と品質管理について	テーマごとの食事計画、実習準備、試作計画の提出
2	自由献立（1）	各班がテーマを考え、実習内容を決め、作業指示書、タイムテーブルなどを準備し、実施する。ポスターを学内に掲示し、食券を販売。食券、公金の取り扱いを学ぶ。
3	課題（1）PCを使用した帳票管理、作成	各班がテーマを考え、実習内容を決め、作業指示書、タイムテーブルなどを準備し、実施する。ポスターを学内に掲示し、食券を販売。食券、公金の取り扱いを学ぶ。
4	自由献立（2）	各班がテーマを考え、実習内容を決め、作業指示書、タイムテーブルなどを準備し、実施する。ポスターを学内に掲示し、食券を販売。食券、公金の取り扱いを学ぶ。
5	課題（1）PCを使用した帳票管理、作成	各班がテーマを考え、実習内容を決め、作業指示書、タイムテーブルなどを準備し、実施する。ポスターを学内に掲示し、食券を販売。食券、公金の取り扱いを学ぶ。
6	自由献立（3）	各班がテーマを考え、実習内容を決め、作業指示書、タイムテーブルなどを準備し、実施する。ポスターを学内に掲示し、食券を販売。食券、公金の取り扱いを学ぶ。
7	課題（1）PCを使用した帳票管理、作成	各班がテーマを考え、実習内容を決め、作業指示書、タイムテーブルなどを準備し、実施する。ポスターを学内に掲示し、食券を販売。食券、公金の取り扱いを学ぶ。
8	自由献立（4）	各班がテーマを考え、実習内容を決め、作業指示書、タイムテーブルなどを準備し、実施する。ポスターを学内に掲示し、食券を販売。食券、公金の取り扱いを学ぶ。
9	課題（1）PCを使用した帳票管理、作成	各班がテーマを考え、実習内容を決め、作業指示書、タイムテーブルなどを準備し、実施する。ポスターを学内に掲示し、食券を販売。食券、公金の取り扱いを学ぶ。
10	実習試験	大型機器の取り扱い方、大量調理のための基本調理技術、栄養士の仕事等の実習試験
11	実習報告会（ ）	実習の特徴と反省を報告しあい、情報（ヒヤリ・ハット等）の共有化を図る。
12	実習報告	実習の経費報告として、各実習班で実施した総額の比較検討を行う。対費用効果なども踏まえ、適せつな実習が実施されたか検討する。
13	補講	
14	補講	

【 評価方法 】

出席、実習態度、実習試験、記録ノートなど

【 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2年生	科目名	栄養学実験
期 間	2019年度栄養前期	担当者	塩谷亜希子

【 講 義 概 要 】

自分自身の生体成分や動物の肝臓などを取り扱うことにより、実験を通してその栄養素の役割や機能について理解し、実験より得られた結果から考察出来る能力を身につける。さらに、栄養学総論の講義で得た知識を基に、栄養素の体内動態、栄養素の変化について観察し、基礎栄養学の理解を深める。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

栄養学総論で修得した知識を基礎として、栄養学の理論的な考え方、基本的な実験操作、レポートの作成を実験を通して習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	実験の内容説明、実験の心得、基礎知識
2	消化と吸収(1)	糖質、脂質の消化
3	消化と吸収(2)	たんぱく質の消化
4	糖質の体内代謝	肝臓グリコーゲンの定量
5	脂質の体内代謝	肝臓中の総脂肪量の測定
6	たんぱく質の栄養	食品および血清中のたんぱく質の検出
7	食事たんぱく質の栄養価と補足効果	食事たんぱく質のアミノ酸価の算出
8	ビタミンの体内動態	尿中ビタミンCの定量
9	食品中のビタミン	食品中のビタミンDとビタミンEの定性
10	無機質(ミネラル)の体内動態	尿中カルシウムの定量
11	水・電解質の代謝	尿中ナトリウムの定量
12	エネルギー代謝	行動時間調査法によるエネルギー消費量の評価
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

レポート50%、各実験方法の理解と実行度50%

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
栄養学実験実習・演習 基礎と応用	渡邊早苗、山田和彦 編著	建帛社

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

shiotani@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	栄養指導実習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	小松 祥子

【 講 義 概 要 】

栄養教育論で得た知識を基礎として、栄養評価の方法や教育・指導の方法を実習する。主な実習のテーマは次の通りである。一般的に利用度が高い中食・外食料理の栄養評価をし、メニュー選択のためのアドバイスを考察する、小学生への食育計画を立案しグループで模擬教育を行う。このような実習を通して栄養教育を実施するために必要な計画力および計画実行のための自主性と積極的な態度を養う。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

- ・食事調査を通して栄養アセスメントができる、メニューや食品選択、食べ方のアドバイスができるようになる。
- ・個人、集団の食育計画が立案できるようになる。
- ・食育実施の補助媒体となる教材を作成し、食育が実施できるようになる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション、栄養カウンセリング1	・実習の意義、取り組み方について理解する。 ・カウンセリングマインドを理解し、傾聴やうなづきなどのカウンセリング技術を体験する。
2	栄養カウンセリング2	行動分析の刺激-反応-結果を理解し、行動変容技法を体験する。
3	中食・外食メニューの選択方法の提案	模擬対象者が利用する中食・外食メニューの栄養価計算を行い、評価を通して調理済食品の問題点を考える。
4	中食・外食メニューの選択方法の提案	栄養バランスに配慮しながら中食・外食メニュー選択するためのアドバイスを考える。
5	24時間の食事・生活活動調査1	食事摂取状況調査（秤量記録調査）、生活時間調査の手順を理解し、自己の調査を行う。
6	24時間の食事・生活活動調査2	調査結果から自己の食生活診断を行い、自己への生活改善のためのアドバイスを考える。
7	献立作成	食品構成表を基に3日間の献立を作成する。
8	健康づくりのための情報発信	妊娠期の栄養食事のポイント、もしくは、離乳の進め方のポイントを時間内に対象者に伝えられるよう情報量を整理して内容を組立て、実際に説明してみる。
9	小学生を対象にした食育の実施1	模擬対象者（小学生とその家族）に対する食育イベントの企画を立案する。
10	小学生を対象にした食育の実施2	教材・シナリオを作成し、練習する。
11	小学生を対象にした食育の実施3	リハーサルを行い、教材・シナリオを修正する。
12	小学生を対象にした食育の実施4	各班15分で発表し、実施後の評価を行い、グループディスカッションする。
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

実習に対する積極的な態度（出席、リーダーシップの発揮や班活動への参加度・協力度）、ノートなどの提出物、発表成果・完成度

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
七訂食品成分表2018	香川 明夫 編	女子栄養大学出版部

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

shoko@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。）
5時限目（不定期）：メールにてアポイントメントを取ることが望ましいです。

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	栄養学各論
期 間	2019年度栄養前期	担当者	塩谷 亜希子

【 講 義 概 要 】

ライフステージ別（妊娠・授乳期、乳児期、成長期、成人期、高齢期）における人体の構造や機能変化、栄養状態の変化について理解し、さらに対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理について学ぶ。また、食事摂取基準の考え方を理解し、それに基づいた栄養管理について学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

各ライフステージにおける栄養ケア・マネジメントに必要な身体的特性、食事摂取基準、栄養評価法などに関する知識や技術を習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	栄養ケア・マネジメント	栄養ケア・マネジメントの概要と方法
2	食事摂取基準	食事摂取基準の基礎的理解（意義・策定の基礎理論）
3	妊娠・授乳期の栄養	妊娠・授乳期の母体の変化と特性
4	妊娠・授乳期の栄養	妊娠・授乳期の栄養ケア・アセスメント
5	新生児・乳児期の栄養	新生児・乳児期の特性
6	新生児・乳児期の栄養	乳児の栄養補給法
7	新生児・乳児期の栄養	乳児期の疾病と栄養ケア・アセスメント
8	成長期の栄養	幼児期の特性
9	成長期の栄養	幼児期の栄養ケア・アセスメント
10	成長期の栄養	学童期・思春期の特性と栄養ケア・アセスメント
11	成人期の栄養	成人期の特性と栄養ケア・アセスメント
12	高齢期の栄養	高齢期の特性
13	高齢期の栄養	高齢期の栄養ケア・アセスメント
14	特殊環境と栄養	ストレス・高温・低温・高圧・低圧・無重力下での栄養ケア
15	特殊環境と栄養	ストレス・高温・低温・高圧・低圧・無重力下での栄養ケア 試験を行い、その解答について解説する。

【 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
応用栄養学 第2版	田中敬子 為房恭子 編	朝倉書店

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

shiotani@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	解剖生理学(2)
期 間	2019年度栄養前期	担当者	松谷泰男

【 講 義 概 要 】

解剖生理学(1)で少し習ったと思われる生体におけるエネルギー産生をお復習いして、体熱産生と体温調節の意義とその仕組みを勉強する。その上で、解剖生理(1)で習わなかった、呼吸器系、内分泌系、生殖器系、神経系、感覚器系、運動器(骨・筋肉)の構造と機能を勉強する。何れも、栄養管理には大切な項目であり、解剖生理学(1)で履修した内容と合わせて、人体全体の構造と機能に関する知識体の完成を目指す。教科書以外に、資料と図譜を配付して、これらを中心にして授業を進める。さらに、自己評価問題を課して、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	解剖生理(2)の展望	解剖生理(1)の復習及び生体とエネルギーの概説
2	生体の活動	エネルギー産生と熱産生の機序とその利用について概説
3	呼吸器系1	呼吸器系の構造を概説
4	呼吸器系2	呼吸器系の機能について概説
5	内分泌系1	内分泌系の構造とホルモンについて一般的説明を行う、下垂体の機能を概説
6	内分泌系2	上皮小体、甲状腺、副腎、膵臓の構造と機能を概説
7	生殖器系	生殖器系の構造と機能を概説
8	神経系1	神経組織の特性について概説
9	神経系2	中枢神経、末梢神経、自律神経の構造を概説
10	感覚器系1	視覚、聴覚、平衡覚に関する臓器の構造と機能の概説
11	感覚器系2	味覚、嗅覚、皮膚感覚に関する臓器の構造と機能の概説
12	運動器(骨)系	骨の構造と生理について概説
13	運動器(筋)系1	筋肉の構造、分類について概説
14	運動器(筋)系2	筋収縮の機序を概説
15	まとめと総合評価	学習のまとめ授業を行い、総合的な評価をする

【 評 価 方 法 】

受講状況(主に出席状況)と講義内容についての演習問題に対する解答状況を参考にする。その上で、まとめとして総合評価する。

【 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 】

ymatsu@otemae.ac.jp
水曜日午後なら授業時間以外は可能

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	病理学
期 間	2019年度栄養前期	担当者	佃 宗紀

【 講 義 概 要 】

適切な栄養評価と栄養相談を行うために解剖学・生理学・生化学の知識を基礎として疾病の発生機序と代表的な疾患についての知識を深めていく。授業はテキストを中心に行い、補足項目についてはプリントを配布する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

疾患の成立ちの仕組みについて理解するとともに重要な疾患についての病態の理解を行う。疾患の概要、病因、病態、診断、治療について理解する。疾患の病態を理解したうえでその栄養管理を考えることができる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	病理学総論	病気の成立ちの仕組みについて理解する。
2	循環障害と循環器疾患	循環系の概要、高血圧、虚血性心疾患、不整脈、うっ血と充血、浮腫、心不全、ショック、出血の種類、虚血と梗塞、血栓の種類と転帰、塞栓症について理解する。
3	呼吸器疾患	慢性閉塞性肺疾患、気管支喘息、肺炎、呼吸器の悪性腫瘍について理解する。
4	消化管疾患	胃食道逆流症、胃十二指腸潰瘍、蛋白漏出性胃腸症、炎症性腸疾患、過敏性腸症候群、消化器系の悪性腫瘍について理解する。
5	肝胆膵疾患	肝炎と肝硬変、脂肪肝と非アルコール性脂肪性肝炎、胆石症と胆嚢炎、膵炎について理解する。
6	血液・造血器疾患	血球の分化と成熟、貧血、出血性疾患、白血病について理解する。
7	免疫とその異常	自然免疫と適応免疫、原発性・続発性・後天性免疫不全症、免疫学的寛容とその維持機構、自己免疫性疾患、アレルギー反応、エイズ（AIDS）、移植組織に対する免疫反応について理解する。
8	内分泌疾患	ホルモン分泌の調節機構、甲状腺疾患、副腎疾患、水・電解質代謝異常症について理解する。
9	栄養障害と代謝障害・代謝疾患	糖質代謝異常症、脂質代謝異常症、アディポサイエンス、動脈硬化について理解する。
10	腎臓・泌尿器疾患	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全と透析、糖尿病性腎症、慢性腎臓病、尿路結石症について理解する。
11	乳腺・婦人科疾患	性腺機能と思春期早発症、性腺機能低下症、性周期と排卵の機序、妊娠と分娩について理解する。
12	男性生殖器疾患	性腺機能と思春期早発症、性腺機能低下症、前立腺肥大、前立腺癌について理解する。
13	神経疾患	神経系の構造と機能、脳血管障害、認知症、パーキンソン症候群について理解する。
14	運動器・軟部組織、皮膚、感覚器の疾患	骨粗鬆症、カルシウム代謝異常症とくる病、骨軟化症、変形性関節症、サルコペニア、廃用性筋萎縮について理解する。
15	まとめ	全体の知識をまとめて理解することができるように整理を行う。

【 評 価 方 法 】

試験を行い、受講態度を加味して総合的に評価する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
新訂版 クイックマスター病理学 第2版	堤 寛	サイオ出版

【 授業時間外での質問方法 】

メールアドレス:tsuku@otemae.ac.jp | その他（質問できる時間帯、等）: 授業終了後またはメールで受け付ける

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	保健体育
期 間	2019年度栄養前期	担当者	堀井 美奈

【 講 義 概 要 】

健康とは何かを身体的・精神的・社会的側面から講義します。身体に害を及ぼすもの。特に「メンタルヘルス」の重要性とその対策法。そして女性、男性のこれから気を付けなければならない病気について予防と治療法。また高齢化に伴う機能低下ロコモティブシンドローム（運動器症候群）の予防。高齢者の転倒予防「step+」の紹介。子どもの健康の現状とその対策について地域で行われている活動を紹介します。また救急法について実習します。将来の管理栄養士として基礎的な「健康に関する知識」を身につけましょう。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

健康とは何かを身体的・精神的・社会的側面から理解し、将来の栄養士・管理栄養士として「病気になりかけている人、あるいはすでにになっている人」を助ける事ができる人の育成。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	健康について 課題レポートについて	WHO世界保健機構
2	生活習慣病のための運動処方	サルコペニア・ロコモティブシンドローム・認知症の相互関係
3	体に害を及ぼすもの	アルコール エタノール・パッチテスト実習
4	体に害を及ぼすもの	ストレス・対人不安
5	体に害を及ぼすもの	新型（現代型）うつと従来型うつ
6	メンタルヘルスケア	レジリエンスの鍛え方
7	救急法	救急法の必要性
8	救急法	救急法実習 三角巾
9	救急法	救急法実習 三角巾 胸骨圧迫
10	高齢者の健康	京都大学大学院医学研究科提唱 転倒予防体操「Step+」
11	子どもの健康	子どものロコモティブシンドローム
12	男性の病気	男性特有の病気
13	女性の病気	女性特有の病気
14	救急法実技試験練習	救急法実技試験〔三角巾〕〔胸骨圧迫〕練習 筆記試験範囲説明
15	救急法実技試験	三角巾 胸骨圧迫

【 評 価 方 法 】

筆記、実技試験で理解度を確認する
課題レポート
授業態度

【 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2年生	科目名	基礎演習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	禾本 悦子

【 講 義 概 要 】

- ・「栄養士実力認定試験」の演習、キーセンテンス等の演習を行う。
- ・栄養士業務について、実務技能をつける為の演習等を行う。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

- ・「栄養士実力認定試験」の演習、キーセンテンス等を通して、栄養士に求められる基礎実力を習得する。
- ・栄養士業務について見分を広げることで、職業意識の向上を目指す。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	前期授業の進め方、他
2	キャリア教育 1	情報処理特別演習
3	キャリア教育 2	情報処理に関する課題演習
4	栄養士実力認定試験模擬試験	春休み課題確認試験
5	キャリア教育3	面接演習、他
6	キーセンテンス学習1	一問一答 キーワード演習
7	キーセンテンス学習2	一問一答 キーワード演習
8	給食経営管理演習 1	フェスタ企画について
9	給食経営管理演習 2	フェスタ模擬店運営について
10	キーセンテンス学習 3	一問一答 キーワード演習
11	キーセンテンス学習4	一問一答 キーワード演習
12	キーセンテンス学習5	一問一答 キーワード演習
13	キーセンテンス学習6	一問一答 キーワード演習
14	キーセンテンス学習7	一問一答 キーワード演習
15	まとめ	試験を行い、全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

出席、課題、小テスト、試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
栄養士実力認定試験一問一答	川村堅他	女子栄養大学出版部
認定試験過去問題		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

nogimoto@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	社会
期 間	2019年度栄養前期	担当者	村江 昇

【 講 義 概 要 】

現代の社会で起こっているさまざまな出来事の中で、常識として知っていなければならない最低限度の事象に興味・関心を抱き、自分の考えをまとめ、できるだけ簡潔に要約し書き留める。また、新聞は社会の窓口であり、随時新聞記事の提供を行いその感想を求め、発表も行い、その発表する態度も養う。なお、これまでの児童相談所や障害者施策部をはじめ長年にわたる企画部門、実践部門の行政経験を活かし、社会の仕組みや政治・経済の動向をリアルタイムで学習します。現在、社会福祉法人の常務理事として施設経営にかかわっており、社会福祉の切り口及び新聞報道などの情報を適宜提供し、身近に感じられる科目として話題提供も含め取り組んでいきます。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

世界や日本の出来事に眼を向け、社会人として知っておかなければならない政治・経済・社会・文化の基本的な動向が理解でき、世の中の動きを自分の言葉で表現できるようになる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション・新聞記事の読み方	主要日刊紙を使い記事の読み方を知る。
2	世界・日本の位置と人口	世界の主な国、その地理や人口を知るとともに世界の中の日本の位置を知る。
3	2018年1月1日の主要4紙の社説	主要4紙の社説を読み比べ、今年の展望を読み取り、感想を作文する。
4	2018年1月1日の主要4紙のコラム記事	主要4紙のコラム記事から日本国内の展望等を読み取る。
5	2017年に起こった日本の主要なニュース	2017年の「今年の漢字」、流行語大賞などの記事から世相を読み取る。
6	2017年に起こった世界の主要なニュース	2017年の中東情勢を焦点化し、世界を知る。
7	アジア情勢を注目	東南アジアの各国の現状を、主として中国の「一帯一路」路線等を知る。
8	日本の経済を概観	基本的な産業構造や経済の仕組みについて理解する。
9	世界の経済と日本	主要国のGNIと経済成長率などを理解する。
10	日本の政治を概観	新聞記事等を資料としながら、政治の仕組み、国家予算などについて理解する。
11	国際政治と日本	新聞記事等を資料としながら、核問題、難民、ODAなどの現状を理解する。
12	日本の社会と文化	高齢化、貧困、エネルギー問題、世界遺産などについて学ぶ。
13	世界の文化	ノーベル賞や世界遺産等について知る。
14	国際連合と国際社会の平和と安全の維持	世界各地の一国で解決が難しい紛争や貧困、環境について知る。
15	当期の日本や世界の出来事の総括	当期の出来事を総括するとともに学習内容を再確認し、試験を実施する。

【 評 価 方 法 】

試験や提出物、授業中の態度で評価します。

【 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2年生	科目名	生化学実験
期 間	2019年度栄養前期	担当者	松岡 大介

【 講 義 概 要 】

酵素反応の特性と酵素活性の定義の理解に重点を置き、2種類の酵素の活性測定を学ぶ。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

生体触媒として働いている酵素についての基礎知識と基本的な生化学の実験技術を身につける。併せて、実験レポートを作成することにより、論理的文章作成力を養うことを目標とする。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	実験内容の説明と諸注意、ピペット操作の練習
2	タンパク質の定量	ローリー法
3	pHとpH指示薬	緩衝作用、フェノールフタレイン(前半)
4	pHとpH指示薬	緩衝作用、フェノールフタレイン(後半)
5	唾液アミラーゼ	デンプン粒子の観察、ヨウ素デンプン反応
6	唾液アミラーゼ	唾液アミラーゼの濃度依存性
7	唾液アミラーゼ	唾液アミラーゼの最適pH
8	アルカリホスファターゼ	標準線の作成
9	アルカリホスファターゼ	活性測定(前半)
10	アルカリホスファターゼ	活性測定(後半)
11	アルカリホスファターゼ	酵素の熱安定性
12	アルカリホスファターゼ	実験結果の発表、まとめ
13	予備日	
14	予備日	
15	予備日	

【 評 価 方 法 】

出席状況、実験態度、レポートを総合的に評価する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
-----	-------	-------

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

matsuoka@otemae.ac.jp
オリエンテーション時に案内します

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	食品加工学
期 間	2019年度栄養前期	担当者	岡山 高秀

【 講 義 概 要 】

多種多様な加工食品が普及し、原料、製法、添加物、保存方法に対する情報は多岐にわたり複雑化しています。加工保存法の基本原理を理解し、加工食品の特徴やその製法を知り、健康とのかかわりを含め加工食品に対する理解を深めることを目的とします。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

加工保存法の基本原理を習得し、加工食品の特徴やその製法を知り、健康とのかかわりを含め加工食品に対し科学的知識を基盤として理解を深めることを目標とします。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	食品の加工法	物理、化学、生物的な作用による加工法
2	食品の保存法 - 1	食品を劣化させる原因、水分活性
3	食品の保存法 - 2	低温による保存(冷蔵、冷凍)、くん煙による保存
4	食品の保存法 - 3	ガス組成の調節、食品照射、食品添加物による保存
5	食品の包装	包装の目的、包装材料、包装食品
6	穀類の加工品	米の加工、小麦の加工、その他の穀類の加工
7	豆類とイモ類の加工品	大豆の特性と加工、イモ類加工品
8	野菜、果実、キノコの加工品	漬物、ジャム、乾果の製造方法と理論
9	畜産食品の加工・畜肉類	ハム、ベーコン、ソーセージの製造方法と理論
10	畜産食品の加工・卵類、乳類	鶏卵の加工、乳製品の製造方法と理論
11	水産食品の加工	水産乾製品、練り製品、塩蔵品
12	油脂の加工	食用油脂の精製、加工油脂
13	調味料の加工	味噌、醤油、酢、みりん、ソース、甘味料
14	健康食品	健康増進法、特別用途食品、特定保健用食品
15	全体まとめ	試験を行い、授業全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

試験、小テスト、出席点、受講態度などによる総合評価

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
改訂 管理栄養士のための 食品加工学	河野 昭子	文教出版

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

okayama@otemae.ac.jp
授業終了後など

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	臨地校外実習
期 間	2019年度栄養前期	担当者	加川 稚佳子

【 講 義 概 要 】

学外における給食の運営に関する実習、特定給食施設（保育園、福祉施設、学校、給食センター、病院、事業所等）において、給食の運営・管理するために必要な専門知識および給食費、献立作成栄養教育、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳など基本的業務に関する技術を実践活動の場において体験学習する。さらに、事前学習で設定した自らのテーマ・課題に沿った実習を行い、自ら学び、向上する姿勢を養う。

【 授 業（学習成果）の到達目標 】

給食経営管理論、給食経営管理実習で学んだ基礎理論を基に、実習を通して特定給食施設の特質、組織形態、運営方法、給食の目的等を把握し、給食の運営およびトータルマネジメントと栄養士業務の実際を理解する。

【 授 業 計 画 】

回	項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーションI	給食経営管理論の概要、事前指導
2	給食経営管理実習 1	特定給食施設の概要と栄養士業務
3	給食経営管理実習2	特定給食施設における栄養・食事管理、組織・人事管理
4	給食経営管理実習3	特定給食施設における施設・設備管理、生産管理
5	給食経営管理実習4	特定給食施設における品質管理、安全・衛生管理
6	給食経営管理実習5	特定給食施設における会計・原価管理
7	実習まとめ	実習の課題検討および報告会
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

【 評 価 方 法 】

実習への参加・意欲、課題・提出物（60%）、実習先評価(40%)

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所

【授業時間外での質問方法】

・メールアドレス	k-cikako@otemae.ac.jp
・その他（質問できる時間帯、等）	

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	登録販売者対策
期 間	2019年度栄養前期	担当者	杉本 幸枝

【 講 義 概 要 】

登録販売者は、2009年施行の薬事法改正に伴う医薬品販売の規制緩和により新設された資格である。薬剤師以外の者が一部の一般用医薬品（指定第二類、第三類）を販売することのできる制度。現在、ドラッグストアや薬局など管理栄養士の活躍の場が広がっている。このような職場には、登録販売者資格をライセンスとして持っておくほうが有利である。過去の問題を紹介しながら、試験対策をとるとともに、薬局・ドラッグストアにおける薬剤師としての実務経験をふまえ身近な医薬品の適切な使い方も紹介し、より実践的な授業内容とする。

【 授 業（学習成果）の到達目標 】

登録販売者の資格取得のための知識および一般用医薬品の基本的な内容について理解する。

【 授 業 計 画 】

回	項 目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	医薬品に共通する特性と基本的な知識	登録販売者とは？ 医薬品の基本的な知識
2	人体の働きと医薬品(1)	人体の構造と働き
3	人体の働きと医薬品(2)	薬の働く仕組み、症状からみた主な副作用
4	主な医薬品とその作用(1)	神経系
5	主な医薬品とその作用(2)	呼吸器系
6	主な医薬品とその作用(3)	消化器系
7	主な医薬品とその作用(4)	血管系
8	主な医薬品とその作用(5)	泌尿器系、婦人科系
9	主な医薬品とその作用(6)	アレルギー、鼻・眼・皮膚に使用する医薬品
10	主な医薬品とその作用(7)	歯や口中に使用する医薬品、禁煙補助薬、滋養強壮薬
11	主な医薬品とその作用(8)	一般用漢方薬
12	主な医薬品とその作用(9)	公衆衛生、検査薬
13	薬事関係法規・制度	役位関係法規
14	医薬品の適正使用・安全対策	医薬品の適正使用
15	まとめ	模擬試験と総括

【 評 価 方 法 】

試験結果に加えて、講義に対する関心の高さ、聴講態度、論文の内容を加味する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
らくらく完全攻略 登録販売者試験 合格テキスト&問題集	野浩	ナツメ社

【授業時間外での質問方法】

・メールアドレス	(sachi587@otemae.ac.jp) にて受け付ける
・その他（質問できる時間帯、等）	

授 業 概 要

学 年	2年	科目名	基礎演習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	塩谷 亜希子

【 講 義 概 要 】

- ・栄養士実力認定試験に向けて、「特別演習」と連携して学習する
- ・フェスタの企画・実施を通して給食経営管理について学ぶ

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

- ・栄養士実力認定試験の成果を上げ、将来の進路に役立てる
- ・フェスタの企画・実施を通じてクラス内の団結力やコミュニケーション能力を高める

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	後期授業の進め方、夏期課題の確認試験
2	給食経営管理実習 1	フェスタ模擬店 試作・レシピ検討
3	栄養士実力認定試験対策学習	模試実施
4	栄養士実力認定試験対策学習	解説調べ、正文化学習
5	給食経営管理実習 2	フェスタ模擬店 試作・レシピ検討
6	給食経営管理実習 3	フェスタ模擬店 試作・レシピ検討
7	栄養士実力認定試験対策学習	模試実施
8	栄養士実力認定試験対策学習	解説調べ、正文化学習
9	栄養士実力認定試験対策学習	模試実施
10	栄養士実力認定試験対策学習	解説調べ、正文化学習
11	栄養士実力認定試験対策学習	模試実施
12	栄養士実力認定試験対策学習	解説調べ、正文化学習
13	栄養士実力認定試験 総括	栄養士実力認定試験 反省会
14	後期授業まとめ	総合評価に向けて
15	まとめ	試験を行い、全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

出席、課題、試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
認定試験過去問題 等		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

shiotani@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	食品衛生学実験
期 間	2019年度栄養後期	担当者	石川 和江

【 講 義 概 要 】

食品中の添加物や飲料水中の検査方法、官能評価の実際の手法、身近に存在する菌の培養と検鏡などを行い、栄養士として必要な衛生について理解を深め、食品衛生学の基礎知識を学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

・実験を通して、実際の日常生活や職場での衛生管理の実践に必要な知識を身につける。・栄養士認定試験に向けて食品衛生学の知識をより深める。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	講義	実験についての説明、レポートの書き方、評価方法等この実験への取り組み方について
2	卵の鮮度	卵の鮮度の判定方法について
3	漂白剤・発色剤試験	食品中に含まれる漂白剤の検出を行う
4	練り製品の澱粉量・タール色素	練り製品に含まれる澱粉量、タール色素の検出を行う
5	水質検査	水道水、ため水に含まれる溶存酸素、残留塩素の測定を行う
6	ソルビン酸の検出	食品中に含まれるソルビン酸の測定を行う
7	カラメル検出	食品中のカラメル色素の検出を行う
8	官能評価（1）	識別テスト、嗜好テストによる官能評価および、二項分布、 χ^2 検定について
9	官能評価（2）	順位法、評点法による官能評価およびt検定について
10	生菌数試験（1）	菌の採取、および培養方法、滅菌方法について
11	生菌数試験（2）	細菌の染色と検鏡法について
12	まとめ	実験で扱った内容についてのまとめを行う
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

実験レポート、ノート、出席および授業態度などによる平常点

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
毎回実験プリントを配布予定		

【 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2年生	科目名	運動生理学
期 間	2019年度栄養後期	担当者	塩谷 亜希子

【 講 義 概 要 】

健康・体力づくりのための運動と栄養について、また、生活習慣病の予防、といった観点から栄養士・管理栄養士の立場からその理論と実際について学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

栄養士・管理栄養士として、食事療法・運動療法の両面から学ぶことによって、ライフスタイルと栄養について理解ができる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	健康増進と運動	運動の意義について
2	身体の仕組み	骨・筋系
3	身体の仕組み	循環器・呼吸器系
4	身体の仕組み	神経・内分泌系
5	運動とエネルギー代謝	エネルギー供給系
6	運動とエネルギー代謝	エネルギー代謝について
7	運動とエネルギー代謝	最大酸素摂取量
8	トレーニングとその効果	トレーニング運動の種類と方法
9	運動と栄養	運動時の栄養素の利用について
10	運動と栄養	運動と栄養素のかかわり
11	運動と栄養	運動時の各栄養素の必要量、運動前・中・後の栄養
12	運動処方と運動負荷検査	運動負荷テストと運動処方の手順
13	運動処方の実際	生活習慣病（糖尿病・肥満・高血圧・骨粗鬆症など）に対する運動処方の実際
14	健康づくりのための身体活動基準2013	健康作りのための運動指針について
15	まとめ	試験を行い、その解答について解説する

【 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
運動生理学	山本順一郎	化学同人

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

shiotani@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	公衆栄養学実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	畦岡 悦子

【 講 義 概 要 】

栄養士が公衆栄養活動を行うために必要なデータの集計・分析を実施するとともに、実践活動に必要な技術や考察する力を実習を通して習得する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

公衆栄養活動の基本的内容を理解している。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション及び課題について	・実習の意義と概要について ・夏期課題について
2	公衆栄養アセスメントと事業計画に関する実習	栄養行政組織について
3	公衆栄養アセスメントと事業計画に関する実習	都道府県及び各市町村に関する調査 調査結果を用いた、プレゼンテーションの作成
4	公衆栄養アセスメントと事業計画に関する実習	都道府県及び各市町村に関する調査 調査結果を用いた、プレゼンテーションの作成 調査報告発表準備
5	公衆栄養アセスメントと事業計画に関する実習	市町村保健センターに関する調査報告発表
6	テーマに合わせた実習	・企画テーマ ・グループ作り、レシピの作成（原案） （EXCEL栄養君操作方法）
7	テーマに合わせた実習	・グループワーク
8	テーマに合わせた実習	・グループワーク及び発表準備
9	グループワークのまとめ（発表）-1	プレゼンテーションの注意
10	グループワークのまとめ（発表）-2	・プレゼンテーションの注意・発表評価
11	食事調査法	写真法を用いた食事調査の体験
12	テーマに合わせた媒体作成	・学童期を意識した食習慣改善につながるポスターを作成する
13	補講	欠席者対応
14	補講	欠席者対応

【 評 価 方 法 】

課題提出・発表状況と内容・実習参加度と態度を総合的に評価する

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
プリント配布		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

o-etsuko@otemae.ac.jp
・授業終了後の5時間目以降で対応予定
(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2年生	科目名	食品衛生学実験
期 間	2019年度栄養後期	担当者	石川 和江

【 講 義 概 要 】

食品中の添加物や飲料水中の検査方法、官能評価の実際の手法、身近に存在する菌の培養と検鏡などを行い、栄養士として必要な衛生について理解を深め、食品衛生学の基礎知識を学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

・実験を通して、実際の日常生活や職場での衛生管理の実践に必要な知識を身につける。・栄養士認定試験に向けて食品衛生学の知識をより深める。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	講義	実験についての説明、レポートの書き方、評価方法等この実験への取り組み方について
2	卵の鮮度	卵の鮮度の判定方法について
3	漂白剤・発色剤試験	食品中に含まれる漂白剤の検出を行う
4	練り製品の澱粉量・タール色素	練り製品に含まれる澱粉量、タール色素の検出を行う
5	水質検査	水道水、ため水に含まれる溶存酸素、残留塩素の測定を行う
6	ソルビン酸の検出	食品中に含まれるソルビン酸の測定を行う
7	カラメルの検出	食品中のカラメル色素の検出を行う
8	官能評価（1）	識別テスト、嗜好テストによる官能評価および、二項分布、 χ^2 検定について
9	官能評価（2）	順位法、評点法による官能評価およびt検定について
10	生菌数試験（1）	菌の採取、および培養方法、滅菌方法について
11	生菌数試験（2）	細菌の染色と検鏡法について
12	まとめ	実験で扱った内容についてのまとめを行う
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

実験レポート、ノート、出席および授業態度などによる平常点

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
毎回実験プリントを配布予定		

【 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2年生	科目名	食品加工学実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	松田 美久子

【 講 義 概 要 】

現在の加工食品は、多種多様で少し手を加えるだけですぐ食べられる便利なものが多くなった。当該科目では身近で代表的な加工食品を取り上げ、不必要な添加物の使用を避け、原点に戻り、本来の味を確認しながら加工法、保存法を習得していく。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

食品加工学で学んだ知識を活かし、食品の加工や製造技術を習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	実習の心得、豆類の加工（1）	実習に関する知識 豆の特性について 生あんの製造
2	果物類の加工（1）	瓶詰の基礎知識、ジャムの特性・保存性 イチゴジャム・ブルーベリージャム
3	穀類の加工（1）	小麦の特性について 直捏法によるパン生地の作り方 バターロール・あんぱん
4	穀類の加工（2）	直捏法によるパン生地の作り方 （パン生地の応用） 食パン・ピザ
5	種実類の加工	栗の甘露煮（瓶詰の応用）
6	穀類の加工（3）	実技テスト 食パン
7	穀類の加工（4）・豆類の加工（2）	味噌の種類について 米味噌・こうじ 小麦の特性 うどん・湿グルテン
8	豆類の加工（3）・芋類の加工	凝固剤について 豆腐・こんにやく
9	畜産物の加工	燻煙法について ベーコン・ソーセージ
10	水産物の加工	練り製品について さつま揚げ・かまぼこ いかの塩辛（酵素について）
11	乳製品の加工	乳製品の種類について ヨーグルト・フレッシュチーズ バター・生キャラメル
12	果物類の加工（2）・野菜類の加工	缶詰の基礎 みかんの缶詰（内皮の除去法） 漬物について 白菜の漬物
13	補講	
14	補講	
15	まとめ授業	試験を実施し、授業全体のまとめや補足を行う

【 評 価 方 法 】

小テスト、実技・筆記試験、実習後評価票の提出

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
プリント配布		

【 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2年生	科目名	栄養指導実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	小松 祥子

【 講 義 概 要 】

栄養指導実習 に引き続き、栄養や食生活、栄養教育方法に関する知識・技術を総合し、対象者の状況に応じた望ましい食行動への変容を支援するような指導内容を模索する。また、グループ学習、グループディスカッションを通して、チームで協力しながら課題解決することを学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

- ・栄養面談、栄養相談の対象者の情報から状況を把握することができるようになる。
- ・対象者に合わせた指導の内容を立案し、必要な媒体を作成することができるようになる。
- ・対人技術（カウンセリング技術）を身につける。
- ・グループの一員として、グループ行動に積極的に関わられるようになる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション、栄養教育に必要な基本姿勢	<ul style="list-style-type: none"> ・後期実習の内容について理解する ・対象者に寄り添う姿勢について体験する ・第2回の内容のオリエンテーション
2	高齢者の個別対応 嚥下障害と水分補給の重要性	高齢者の特性、とくに嚥下障害を理解し、脱水症の予防と改善のための支援について考える
3	教材の作成 脂質異常症、糖尿病	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者の関心を引き出すためのクイズ作成を試みる ・テーマは、脂質異常症または糖尿病
4	行動科学と行動変容技法	<ul style="list-style-type: none"> ・行動変容段階モデル（トランスセオレティカルモデル）について理解する ・栄養指導実習 で学習したカウンセリング技法を復習する
5	特定保健指導の初回面接を想定したロールプレイ演習 1	疑似対象者を導入し、ロールプレイ演習を通じて、面接技法を学ぶ
6	特定保健指導の初回面接を想定したロールプレイ演習 2	ロールプレイ演習を実施し、面接方法について改善点を話し合う
7	栄養教育の個別指導の計画 1	指導計画、指導時に必要な教材とシナリオ作成の手順を理解し、模擬対象者への個別指導の準備を行う。 対象は成人男女とする。
8	栄養教育の個別指導の計画 2	模擬対象者の課題に応じた個別指導シートの作成、教材（リーフレット、レシピ集、一口メモ）の作成についてグループで話し合う
9	栄養教育の個別指導の計画 3	模擬対象者の課題に応じた個別指導シートの作成作業、教材（リーフレット、レシピ集、一口メモ）の作成作業を行う
10	栄養教育の個別指導の計画 4	・教育時のシナリオを作成する
11	栄養教育の個別指導 5	・リハーサルを実施し、個別指導シート、シナリオの修正を行う
12	栄養教育の個別指導の実施	発表（15分/班）し、栄養教育におけるPDCAの段階ごとの評価を行う
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

実習に対する積極的態度（出席、リーダーシップの発揮および班活動への参加度）、ノート・レポート提出、授業態度、発表成果・完成度

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
七訂食品成分表2018	香川 明夫 編	女子栄養大学出版部

【 授業時間外での質問方法 】

shoko@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。)
5時限目(不定期)：メールにてアポイントメントを取ることが望ましいです。

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	食品加工学実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	禾本 悦子

【 講 義 概 要 】

現在の加工食品は、多種多様で少し手を加えるだけですぐ食べられる便利なものが多くなった。当該科目では身近で代表的な加工食品を取り上げ、不必要な添加物の使用を避け、原点に戻り、本来の味を確認しながら加工法、保存法を習得していく。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

食品加工学で学んだ知識を活かし、食品の加工や製造技術を習得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	実習の心得、豆類の加工(1)	実習に関する知識 豆の特性について 生あんの製造
2	果物類の加工(1)	瓶詰の基礎知識、ジャムの特性・保存性 イチゴジャム・ブルーベリージャム
3	穀類の加工(1)	小麦の特性について 直捏法によるパン生地の作り方 バターロール・あんぱん
4	穀類の加工(2)	直捏法によるパン生地の作り方 (パン生地の応用) 食パン・ピザ
5	種実類の加工	栗の甘露煮(瓶詰の応用)
6	穀類の加工(3)	実技テスト 食パン
7	穀類の加工(4)・豆類の加工(2)	味噌の種類について 米味噌・こうじ 小麦の特性 うどん・湿グルテン
8	豆類の加工(3)・芋類の加工	凝固剤について 豆腐・こんにゃく
9	畜産物の加工	燻煙法について ベーコン・ソーセージ
10	水産物の加工	練り製品について さつま揚げ・かまぼこ いかの塩辛(酵素について)
11	乳製品の加工	乳製品の種類について ヨーグルト・フレッシュチーズ バター・生キャラメル
12	果物類の加工(2)・野菜類の加工	缶詰の基礎 みかんの缶詰(内皮の除去法) 漬物について 白菜の漬物
13	補講	
14	補講	
15	まとめ授業	試験を実施し、授業全体のまとめや補足を行う

【 評 価 方 法 】

小テスト、実技・筆記試験、実習後評価票の提出

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
プリント配布		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

禾本 悦子 nogimoto@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	臨床栄養学(2)
期 間	2019年度栄養後期	担当者	岡田 有司

【 講 義 概 要 】

臨床栄養学(1)に続き、未取得分野の栄養管理、臨床用語、チーム医療や栄養ケア・マネジメント、医薬品との相互関係などについて学習する。

【 授 業 (学 習 成 果) の 到 達 目 標 】

臨床栄養実践分野における臨床的用語、アセスメント、その他の未取得分野の疾患における栄養管理・栄養療法などを修得する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	臨床栄養の概念	臨床栄養学の意義と目的 臨床栄養における栄養管理 医療・福祉と臨床栄養
2	栄養アセスメント(1)	医療現場での低栄養 栄養スクリーニング 栄養アセスメントの目的・項目・実際
3	栄養アセスメント(2)	栄養状態の判定(栄養診断)
4	栄養アセスメント(3)	栄養状態の判定(栄養診断)
5	栄養介入・栄養補給法	栄養管理計画、栄養教育、栄養補給法(経口、経腸、経静脈)、他職種連携
6	栄養状態のモニタリングと評価	モニタリングの必要性 栄養投与量の再評価と修正 栄養補給法の再評価と修正
7	栄養記録	問題指向システム(POS) 診療録(カルテ)の見方
8	周術期の栄養管理	外科領域、特に周術期に栄養管理
9	摂食・嚥下障害、褥瘡の栄養管理	摂食・嚥下障害における栄養管理 褥瘡ケアにおける栄養管理
10	ターミナルケアにおける栄養管理	ターミナルケアにおける栄養管理 緩和医療(緩和ケア)における栄養管理
11	免疫・アレルギー疾患	免疫・アレルギー疾患における栄養管理
12	医療・介護保険制度、医療と臨床栄養	医療保険制度、介護保険制度の基本 医療保険制度、介護保険制度の中の栄養
13	薬剤と栄養・食品の相互作用(1)	医薬品が食物に及ぼす影響、栄養・食品・医薬品が及ぼす影響
14	薬剤と栄養・食品の相互作用(2)	医薬品が食物に及ぼす影響、栄養・食品・医薬品が及ぼす影響
15	総まとめ・テスト	試験後、その解説を行う。

【 評 価 方 法 】

出席、定期試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
-----	-------	-------

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

yokada@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	臨床栄養学実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	前田 浩史

【 講 義 概 要 】

各疾患の食事療法を献立作成・調理を通じて学び、実践力を養う

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

常食から治療食に献立を展開することができる

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	総論・糖尿病食事療法1	栄養治療方針、栄養療法について 糖尿病の食品交換表の説明・演習
2	糖尿病食事療法2	糖尿病交換表使用の演習 基本の献立より糖尿病食へ展開演習 1
3	糖尿病食事療法3	基本の献立より糖尿病食へ展開演習 2 基本の献立より糖尿病展開食例の調理実習
4	軟食の実習1	基本の献立より軟食へ展開演習 1 粥食の実習と塩分比較
5	軟食の実習2	基本の献立より軟食へ展開演習 2 基本の献立より軟食展開例の調理実習
6	腎臓病食事療法1	腎臓病の食品交換表の説明と使用方法の演習 基本の献立より腎臓病展開食例の調理実習
7	腎臓病食事療法2	常食の献立より腎臓食へ展開演習
8	循環器疾患食事療法1	基本の献立より循環器疾患食へ展開演習1 減塩食の調理実習
9	循環器疾患食事療法2 嚥下食の実習1	基本の献立より循環器疾患食へ展開演習2 嚥下訓練食の調理実習
10	嚥下食の実習2	嚥下機能の違いに対応する献立及び調理実習
11	その他疾患への理解	治療用食品の試食 アレルギー除去食の調理実習
12	食品交換表テスト 展開食の実習	糖尿病、腎臓病食品交換表のテスト 基本の献立より糖尿病、腎臓病展開食の調理実習
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

出席、テスト、実習態度、ノート

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
臨床栄養学実習書	玉川和子ら編	医歯薬出版
日本食品成分表	香川房子 監修	女子栄養大出版部
糖尿病の食品交換表	日本糖尿病学会	文光堂
腎臓病の食品交換表	黒川清 監修	医歯薬出版

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

maeda-h@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	解剖生理学実験
期 間	2019年度栄養後期	担当者	李 明鎮

【 講 義 概 要 】

各種の臓器標本の観察、生理機能を確認する実験を通じて、「解剖生理学」で学んだ基礎知識の理解を深める。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

顕微鏡の使い方の習得、各種実験機器の正しい使い方の練習、実験における様々な操作の正確性、実験と関連した各臓器の構造確認とその機能の理解、正しいレポートの作成

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	実験の心構え・目的、呼吸・循環・感覚器の生理学実験について
2	細胞・組織学	顕微鏡の基本的な使い方、臓器組織標本の観察
3	呼吸生理学	呼吸機能検査・安静代謝測定
4	循環器生理学	循環器機能検査
5	感覚生理学	味覚に関する実験
6	血液学（1）	赤血球膜抵抗性の検査、血液塗沫標本の作成
7	血液学（2）	各種動物の赤血球、白血球の顕微鏡観察
8	血液生理学（1）	血中のコレステロールの測定
9	血液生理学（2）	血液中のアルブミン/グロブリンの測定
10	実験データの解析と発表	各班別に作成したスライドを用いてプレゼンテーション
11	解剖学	ラットの解剖（映像による学習）と動物実験の意義考察
12	血液生理学（3）	血糖値の測定、ヘマトクリット値の測定
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

実験レポートと平常点による総合評価

【 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 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 2 年生	科目名	臨床栄養学実習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	岡田 有司

【 講 義 概 要 】

各疾患の食事療法を献立作成・調理を通じて学び、実践力を養う。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

常食から治療食に献立展開することができる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	総論・糖尿病の食事療法（1）	栄養治療方針、栄養療法について 糖尿病食事療法のための食品交換表の説明・演習
2	糖尿病の食事療法（2）	糖尿病食事療法のための食品交換表の演習 基本献立より糖尿病食への献立展開演習
3	糖尿病の食事療法（3）	基本献立より糖尿病食への献立展開演習 基本献立より糖尿病食への献立展開食例の調理実習
4	軟食の実習（1）	基本献立より軟食への献立展開演習 常食と粥食の比較
5	軟食の実習（2）	基本献立より軟食への献立展開演習 基本献立より軟食への献立展開食例の調理実習
6	腎臓病の食事療法（1）	腎臓病食品交換表の説明と使用方法の演習 基本献立より腎臓病食への献立展開食例の調理実習
7	腎臓病の食事療法（2）	基本献立より腎臓病食への献立展開演習
8	循環器疾患の食事療法（1）	基本献立より循環器疾患食への献立展開演習 減塩食の調理実習
9	循環器疾患の食事療法（2） 嚥下調整食の実習（1）	基本献立より循環器疾患食への献立展開演習 嚥下調整食の調理実習
10	嚥下調整食の実習（2）	嚥下調整食の調理実習
11	食物アレルギーの食事、治療用食品の理解	食物アレルギー（除去食）の調理実習 治療用食品の試食
12	食品交換表（糖尿病、腎臓病）テスト、展開食の実習	糖尿病食事療法のための食品交換表、腎臓病食品交換表のテスト 基本献立より糖尿病、腎臓病展開食の調理実習
13	補講	
14	補講	

【 評 価 方 法 】

出席、実習態度、レポート、テスト

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
臨床栄養学実習書	玉川和子ら 編	医歯薬出版
日本食品成分表	香川房子 監修	女子栄養大学出版部
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 編纂	文光堂
腎臓病食品交換表 第9版 治療食の基準	黒川清 監修	医歯薬出版

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

yokada@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	運動生理学
期 間	2019年度栄養後期	担当者	塩谷 亜希子

【 講 義 概 要 】

健康・体力づくりのための運動と栄養について、また、生活習慣病の予防、といった観点から栄養士・管理栄養士の立場からその理論と実際について学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

栄養士・管理栄養士として、食事療法・運動療法の両面から学ぶことによって、ライフスタイルと栄養について理解ができる。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	健康増進と運動	運動の意義について
2	身体の仕組み	骨・筋系
3	身体の仕組み	循環器・呼吸器系
4	身体の仕組み	神経・内分泌系
5	運動とエネルギー代謝	エネルギー供給系
6	運動とエネルギー代謝	エネルギー代謝について
7	運動とエネルギー代謝	最大酸素摂取量
8	トレーニングとその効果	トレーニング運動の種類と方法
9	運動と栄養	運動時の栄養素の利用について
10	運動と栄養	運動と栄養素のかかわり
11	運動と栄養	運動時の各栄養素の必要量、運動前・中・後の栄養
12	運動処方と運動負荷検査	運動負荷テストと運動処方の手順
13	運動処方の実際	生活習慣病（糖尿病・肥満・高血圧・骨粗鬆症など）に対する運動処方の実際
14	健康づくりのための身体活動基準2013	健康作りのための運動指針について
15	まとめ	試験を行い、その解答について解説する

【 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
運動生理学	山本順一郎	化学同人

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

shiotani@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	公衆栄養学
期 間	2019年度栄養後期	担当者	畦岡 悦子

【 講 義 概 要 】

地域や職域等の集団にける健康・栄養問題を把握し、その背景にある社会・文化的要因を分析して総合評価・判定する能力を養い、公衆栄養活動を展開していくための基本的知識と技能を習得する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

地域集団における人々の健康栄養状態等の把握と公衆栄養活動についての必要な知識の習得を到達目標とする。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	公衆栄養学の概念	公衆栄養学の概念と公衆栄養活動の歴史
2	健康・栄養問題の現状と課題	わが国の健康・栄養問題
3	健康・栄養問題の現状と課題	わが国の健康・栄養問題
4	食環境の変化	食事と食生活の変化
5	食環境の変化	食事と食生活の変化
6	わが国の栄養政策 1	健康増進法（国民健康・栄養調査を含む）
7	わが国の栄養政策 2	栄養士法・食育基本法曝露としての食事摂取量・食事調査
8	国際栄養・指針・ツール	諸外国の健康・栄養政策・指針・ツール
9	栄養疫学	曝露としての食事摂取量・食事調査アセスメントの目的と方法
10	日本人の食事摂取基準 1	食事摂取基準の概念・指標目標設定の考え方
11	日本人の食事摂取基準 2・公衆栄養のアセスメント	計画の策定と住民参加
12	公衆栄養プログラムの目標設定・実施・評価	プログラムに関する関係者・機関の役割
13	公衆栄養プログラムの目標設定・実施・評価	評価のデザインと種類
14	地域での公衆栄養活動	公衆栄養プログラムの展開-特定給食施設指導のプログラム～
15	公衆栄養学のまとめ	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 】

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%
確認試験 80%（数回の小テストも含む） 2回分

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
マネジメント栄養士・栄養士養成講座 公衆栄養学（2019年版）	井上浩一、草間かおる、村山伸子	第一出版

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

o-etsuko@otemae.ac.jp
メールのタイトルに、学籍・氏名、本文に質問内容や来室予定を記入する事。

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	基礎演習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	禾本 悦子

【 講 義 概 要 】

- ・栄養士実力認定試験に向けて、「特別演習」と連携して学習する。
- ・フェスタの企画・実施を通して給食経営管理について学ぶ。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

- ・栄養士実力認定試験の成果を上げ、将来の進路に役立てる。
- ・フェスタの企画・実施を通じて、クラス内の団結力やコミュニケーション能力を高める。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	オリエンテーション	後期授業の進め方、夏季課題の確認試験
2	給食経営管理実習1	フェスタ模擬店 試作・レシピ検討
3	栄養士実力認定試験対策学習	模試実施
4	〃	解説調べ、正文化学習
5	給食経営管理実習2	フェスタ模擬店 試作・レシピ検討
6	給食経営管理実習3	フェスタ模擬店 試作・レシピ検討
7	栄養士実力認定試験対策学習	模試実施
8	〃	解説調べ、正文化学習
9	栄養士実力認定試験対策学習	模試実施
10	〃	解説調べ、正文化学習
11	栄養士実力認定試験対策学習	模試実施
12	〃	解説調べ、正文化学習
13	栄養士実力認定試験 総括	栄養士実力認定試験 反省会
14	後期授業まとめ	総合評価にむけて
15	まとめ	試験を行い、全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

出席、課題、試験

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
教科書 認定試験過去問題等		

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

nogimoto@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	NR・SA特講
期 間	2019年度栄養後期	担当者	加川 稚佳子、名引 順子

【 講 義 概 要 】

NR・サプリメントアドバイザーの受験資格を取得するために、必要な科目の項目についてテキストにそって学習し、認定試験対策を行う。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

NR・サプリメントアドバイザー認定試験の受験科目の内容を理解する。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	NR・サプリメントアドバイザーの役割と倫理	アドバイザースタッフやインフォーマットフォースとは、企業およびNR・SAの社会的役割
2	食品・栄養学	食事摂取基準の策定、総論、活用、各論
3	食品機能と安全の科学的根拠	ヒトを対象とした試験、機能性・安全性の科学的根拠、情報入手
4	行動科学とカウンセリング	認知行動療法の応用による心疾患へのアプローチ
5	国内外の関連法規	景品表示法、海外の関連法規、今後の展望
6	認定試験対策	基礎の生理学
7	認定試験対策	基礎の生化学
8	認定試験対策	人間栄養学
9	認定試験対策	生活習慣病概論、臨床栄養と臨床検査
10	認定試験対策	身体活動と栄養
11	認定試験対策	食品安全衛生学
12	認定試験対策	健康食品、臨床薬理学
13	認定試験対策	食品機能の科学的根拠、行動科学とカウンセリング
14	認定試験対策	国内外の関連法規、トピックス
15	まとめ	試験を行い、授業全体のまとめを行う

【 評 価 方 法 】

定期試験で評価する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
NR・サプリメントアドバイザー必携	一般社団法人 日本臨床栄養協会	第一出版株式会社

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

加川 稚佳子 k-cikako@otemae.ac.jp
名引 順子 nabiki@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	特別演習
期 間	2019年度栄養後期	担当者	塩谷亜希子、禾本悦子

【 講 義 概 要 】

2年次前期までに履修した専門基礎科目を対象として、本校の各担当教員が作成した「各教科のまとめ資料」や「教科書・参考書」などの媒体を使用し、各教科の重点事項を中心に復習をすることにより、その理解度を深め、12月に実施される全国栄養士実力認定試験への対応を行う。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

--

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1		

【 評 価 方 法 】

--

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
-----	-------	-------

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

nogimoto@otemae.ac.jp

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	心理学
期 間	2019年度栄養後期	担当者	芳田 茂樹

【 講 義 概 要 】

心理学の基礎的知識を獲得する。更に簡単な実験やテストを行う、または映像などの資料を使うことにより、その基礎的知識が我々の生活の中にどう働いているのか、どう生かされるのかを考える。基本的にはテキストを使用するが、適宜プリントを配布する。出席と毎時の課題提出が総合点に影響するので授業への積極的参加を期待する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

行動科学の基礎としての心理学の知識を身につける。この知識をもとに心理学的事象の意味を考えることが出来る。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	授業の進め方 はじめに	人の心はどうとらえられてきたか
2	感情	感情とは？ 感情のはたらき
3	動機づけ 1	「やる気」とは？何のために行動するのか
4	動機づけ 2	欲求不満、葛藤、防衛機制
5	パーソナリティ	性格のちがひ、物事のとりえ方のちがひ、個性とは
6	社会的認知 1	好きになることのメカニズム、説得のテクニック
7	社会的認知 2	集団・群集の中での個人
8	感覚と知覚	見えること・わかること とは
9	学習	「条件付け」が人の行動を説明する
10	記憶	記憶を分析してみると
11	思考	クイズを解く 解を見つける方法は？
12	効果的学習法	効率よく・効果的におぼえるにはどうするか これまでのまとめ
13	発達 1	育つということ 発達の可塑性
14	発達 2 臨床	青年期を考える
15	全体のまとめ	人のものの見方について考える。また各自の自分の特性について考える。以上のことを各自まとめる。

【 評 価 方 法 】

授業貢献度、毎回の課題、「まとめ」から総合的に評価する。詳細は初回授業で説明する。

【 教 科 書 】

書 名	著 者 名	発 行 所
グラフィック心理学	北尾 倫彦 他著	サイエンス社

【 授 業 時 間 外 で の 質 問 方 法 】

syoshida@otemae.ac.jp
授業の前後、又はメール

授 業 概 要

学 年	栄養学科2年生	科目名	献立計画論
期 間	後期	担当者	加川 稚佳子

【 講 義 概 要 】

給食経営管理論・同実習などこれまでに得た知識を応用して、献立に対する考え方や給食の運営に関するマネジメントを学ぶ。行事食その他イベントの企画など栄養士の業務能力のスキルアップをめざす。情報処理で習得した「栄養君」を使用し、献立作成がスムーズにできるようにする。食材料に対する知識を深め、旬や特徴を活かした行事食の企画食育につなげられるようにする。給食費に合致した献立を意識する。

【 授 業 （ 学 習 成 果 ） の 到 達 目 標 】

季節の食材料や郷土料理の理解を深め、献立作成、行事食に活かす。
1人で食事計画、献立作成、指示書などが作成できるようにする。
20日分の献立を作成し、原価、必要経費、販売価格などを考慮して損益分岐点分析をして作成した献立を修正して完成させる力を付ける。

【 授 業 計 画 】

回	目	授 業 内 容 ・ 目 標
1	特定給食施設の現状を知る	校外実習で経験した栄養士業務を報告し、それぞれの施設の特徴と現状を把握する。様々な施設で得た貴重な情報を共有することで、課題を発見し、解決する力を養う。この授業は、栄養科1年生にも公開して後期から開始する給食経営管理実習（1）にも役立ててもらおう。
2	特定給食施設の献立の特徴	各施設の給食目的と献立作成方法 対象者に合致した給食目標を立てる。 目標に対照しながら、献立作成の方向性を探る。
3	食品構成と加重平均成分表	実習資料を使用して加重平均成分表、食品構成を作成。 1年、2年で実習した試料を基に加重平均成分表を作成する。 さらに、食品構成を試み、献立作成に活かす。
4	1日分としての献立作成	特定給食施設には通所、入所施設があり3食又は1食と施設に合わせた食事提供が必要である。1日の摂取量を考えることで、必要な栄養素がわかる。 昼食の献立を示し、対象者の食事摂取基準に合わせて朝食、夕食の提案をする。
5	給食の目標の作成、年間計画、月間計画を作成する	献立作成にあたり、給食対象者への目標を考える。ライフステージにより異なるため、グループに分かれて議論する。 一覧表にまとめる。 昼食のみを実施する施設を中心に、1年間に実施する大まかな年間計画表を作成する手法を学ぶ。 身近な地域を設定し地域ごとの行事食、祭事、伝統料理を考慮しながらグループで作成する。
6	連続した献立作成 1 - 1	5日間連続の献立を条件を付けて作成する。 条件が示された献立作成表を使用し、食材料の重複を避けながら作成する。
7	連続した献立作成 1 - 2	2回目：初回で考えた献立名を予定献立に起こしていく。その際、給食経営管理実習で使用した単価表を用いて予定献立の原価計算も同時にすすめる。授業はPCを使用しながらすすめる。 対象者に合った1人分の使用重量を把握し、作成に活かす。
8	連続した献立作成 1 - 3	3回目：5日間の連続した献立一覧表と予定献立表を献立作成のコンセプトを添付し、履修者に公開して、お互いに評価しコメント欄に記入する。献立作成者は、コメントを読んで参考にし、修正案を再提示する。再提示には献立確認欄があり、受講者の50%が承認することで、次のステップにすすめる。
9	連続した献立作成 2 - 1	前回と同じ手法を用い、さらに連続した5日間の献立の原案を作成する。

10	連続した献立作成 2 - 2	出来上がったお互いの予定献立表をデータ交換し、連続する20日間の予定献立に応用する。献立作成者の意図した作成理由を理解し、行事食も含め、実際に使用できるように微調整を行う。その後、使用食材料を実施日ごとに食品群別表に記入して、不足している食品を追加する。
11	連続した献立作成 2 - 3	前回作成した予定献立の衛生管理のポイントを予定献立ごとに記入する。10日間の予定献立を実施したと仮定し、栄養出納表を作成する。配布箱に諸経費、人件費等に関する一覧表があるので参考にしながら予定献立の販売価格、販売利益、損益分岐点分析を実施して、予定献立の検証を行う。レポート形式にして提出する。
12	発表会	第5回で作成した年間計画をグループごとに発表する。地域の食生活の特徴なども一緒に発表し、様々な地域ごとの食生活を学ぶ。
13	災害時の食事について(1)	大量調理施設としての準備、心得など阪神淡路大震災、東日本大震災を教訓に実際現場で行われた記録を基に講義する。大量調理施設として、自然災害等に対する備えを考える。
14	災害時の食事について(2)	大量調理施設として実行可能な事項を共有する。給食経営管理実習で行った、炊き出し訓練実習を参考に備蓄米、備蓄食品を使用した、フェイズ1～4までの献立の作成に挑戦する。出来上がった献立を発表する。
15	給食調査について	給食サービスアンカーとして、対象者の嗜好傾向や希望を献立に反映するための資料作成を考える。調査の目的、調査項目、結果の反映等を実施する手段、進め方などを講義する。調査結果を労務管理、会計管理、衛生管理等の改善に活用し、PDCAを実施する方法を学ぶ。

【 評価方法 】

レポート、出席、授業態度

【 教科書 】

書名	著者名	発行所
調理場における衛生管理&調理技術マニュアル	文部科学省 スポーツ青少年局 学校健康教育課	学建書院

【 授業時間外での質問方法 】

k-cikako@otemae.ac.jp