

科目名	栄 養 学 総 論				担当者名	志 塚 ふじ子	
	〔卒業必修〕・〔栄養士必修〕・〔フードスペシャリスト必修〕・〔健康管理士必修〕						
ナンバ	23 S 25 A 01	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	1年・前期
授内 業 容	栄養の基本概念、栄養学の歴史、栄養素の機能と代謝など、栄養学の基本的事項について学ぶ。						
到 目 達 標	食事として摂取された栄養素がどのように消化・吸収・代謝されるかを理解し、説明ができる。						
授 業 計 画	回	タ イ ト ル	内 容				
	1	栄養の概念	“栄養、栄養素、栄養学”の意味について学ぶ				
	2	栄養学史	栄養学研究の歴史について学ぶ				
	3	摂食行動	食物摂取に関わる生体の機能について学ぶ				
	4	栄養素の機能	栄養素の種類とその働きについて学ぶ				
	5	消化と吸収	栄養素の消化と吸収の仕組みについて学ぶ				
	6	糖質の栄養	糖質の種類と体内代謝について学ぶ				
	7	脂質の栄養	脂質の種類と体内代謝について学ぶ				
	8	たんぱく質の栄養 1	たんぱく質の栄養学的特徴について学ぶ				
	9	たんぱく質の栄養 2					
	10	ビタミンの栄養 1	ビタミンの種類と体内での働きについて学ぶ				
	11	ビタミンの栄養 2					
	12	無機質の栄養 1	無機質の種類と体内での働きについて学ぶ				
	13	無機質の栄養 2					
	14	エネルギー代謝	エネルギー代謝の概念と測定法について学ぶ				
	15	分子栄養学	遺伝子が係る栄養状態や健康への影響について学ぶ				
成績評 価方法 と基準	評 価 方 法		評 価 基 準			割 合	
	筆記試験		問題の正答率			80%	
	授業参加態度		毎回提出するリアクションペーパーへの応答			20%	
教科書 参考書	「新・栄養学総論」 友竹浩之・桑波田雅士編 講談社サイエンティフィック						
準 備 学 修	関連する新聞記事や図書を読み、食生活への関心を高めるよう努めること						
課 題 等 に 対 す る フィード バック方法	リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う						
準 備 学 習 (予習・ 復習等) に 必要 な 時 間	1～4時間						
そ の 他 留 意 事 項							
実 務 経 験 資 格 等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士						

科目名	栄養学実験・実習				担当者名	大日方 洋	
	〔栄養士必修〕・〔フードスペシャリスト必修〕						
ナンバ	23 S 25 B 02	授業の種類	実験	単位数	1	開講時期	1年・後期
授業内容	栄養学実験の基礎的事項について学習し、あわせて研究的な思考を養う。実験・実習によって、食品成分の評価法を習得し、食品の栄養価や生体内物質の機能について触れる。						
到達目標	身近にある食品の特性について理解し、将来、栄養士としてあるいはフードスペシャリストとして役立つような専門力を身につけることが目標である。						
授業計画	回	タイトル	内 容				
	1	ビタミンに関する試験	ビタミンの定性試験				
	2	酵素反応①	酵素反応の基礎				
	3	酵素反応②	アミラーゼの作用				
	4	酵素反応③	トリプシンインヒビターの作用				
	5	でんぷんの分離・確認①	ジャガイモでんぷんの分離				
	6	でんぷんの分離・確認②	いろいろなでんぷんの性状				
	7	たんぱく質の分離と確認①	小麦粉および牛乳からのたんぱく質の分離				
	8	たんぱく質の分離と確認②	大豆からのたんぱく質の分離				
	9	香気成分の合成	エステル合成				
	10	リンゴの品質試験	リンゴの品質試験				
	11	リンゴの品質試験	リンゴペクチンとジャム				
	12	食品の色①	pHによる色の変化				
	13	食品の色②	植物色素の分離と定性、天然色素の安定性				
	14	食品の色③	酵素的褐変				
	15	食品の色④	非酵素的褐変				
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	課題レポートの提出		学習の趣旨を理解し、適切にまとめられているか			80%	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢			20%	
教科書参考書	「改訂 基礎からの食品・栄養学実験」 村上俊男編 建帛社						
準備学修	予定される実験内容については必ず予習しておく 実験・実習の内容は講義（理論）と密接に関連しているので、食品学や栄養学について十分学習しておくこと						
課題等に対するフィードバック方法	レポートは添削し返却する。返却時に解説を行う						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	予習に1時間、復習はレポート作成も含め2時間程度						
その他留意事項	化学実験に適した服装を着用すること						
実務経験資格等	長野県工業技術総合センター食品技術部門勤務 その後、民間食品会社商品開発研究所勤務						

科目名	臨床栄養学総論				担当者名	志塚ふじ子	
	〔栄養士必修〕・〔健康管理士必修〕						
ナンバ	23S25B03	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授内 業 容	医療・介護における臨床栄養学の意義を理解するとともに、適切な栄養管理を行うための基礎的な知識を習得する。						
到 目 達 標	臨床栄養学の意義と目的を理解し、栄養アセスメントや栄養補給法などについて説明できる。						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	臨床栄養学の意義	疾病の予防・治療における栄養の意義について理解する				
	2	臨床栄養の実際	医療、福祉・介護における栄養管理の位置づけについて学ぶ				
	3	栄養アセスメント1	栄養アセスメントのために行われる身体計測、臨床検査、臨床診査、食事調査の実際とその特徴について学ぶ				
	4	栄養アセスメント2					
	5	栄養アセスメント3					
	6	栄養ケアプラン	栄養ケアプランの作成法について学ぶ				
	7	栄養ケアの実施1	経口栄養法、経腸栄養法、静脈栄養法の特徴とその実際について学ぶ				
	8	栄養ケアの実施2					
	9	栄養ケアの実施3					
	10	症候への栄養ケア1	発熱、下痢、便秘、褥瘡などの症候に対する栄養ケアについて学ぶ				
	11	症候への栄養ケア2					
	12	症候への栄養ケア3					
	13	回復を促す栄養ケア	外科療法、化学療法、放射線療法の概要と栄養ケアについて学ぶ				
	14	終末期の栄養ケア	終末期における栄養ケアのあり方について考える				
15	栄養ケアと薬物療法	薬物動態、副作用、食物と薬剤の相互作用について学ぶ					
成 績 評 価 方 法 と 基 準	評価方法		評価基準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			80%	
	授業参加態度		毎回提出するリアクションペーパーへの応答			20%	
教科書 参考書	エッセンシャル臨床栄養学 第9版 佐藤和人・本間健・小松龍史編 医歯薬出版						
準 備 学 修	テキストの該当箇所を目を通す。前回の内容を整理して復習すること						
課 題 等 に 対 す る フ ィ ー ド バ ッ ク 方 法	リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う						
準 備 学 習 ( 予 習 ・ 復 習 等 ) に 必 要 な 時 間	1～4時間						
そ の 他 の 留 意 事 項							
実 務 経 験 資 格 等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士						

科目名	栄 養 学 各 論				担当者名	中 野 昌 子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23 S 25 C 04	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授内 業容	少子高齢化社会にあり健康寿命が重視される中で、乳児期から高齢期にいたるライフステージの特徴や生活環境・習慣の違いによるライフスタイルの特徴を理解し、生涯を通しての健康づくりを考える。						
到目 達標	①発育・発達・加齢に伴うライフステージの変化における栄養学的視点からの特徴を理解できる。 ②一人ひとりの異なる生活環境や習慣において必要な栄養学的視点からの特徴を理解できる。 ③食事摂取基準を理解し、活用できる。						
授業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	食事摂取基準の基礎的理解					
	2	栄養ケアマネジメント	栄養ケアマネジメントの基本的構造				
	3	発育・発達・加齢変化と栄養	ライフステージの変化による特徴				
	4	ライフステージと栄養	母性栄養①				
	5	ライフステージと栄養	母性栄養②				
	6	ライフステージと栄養	乳児期栄養				
	7	ライフステージと栄養	幼児期栄養①				
	8	ライフステージと栄養	幼児期栄養②				
	9	ライフステージと栄養	学童期栄養				
	10	ライフステージと栄養	思春期栄養				
	11	ライフステージと栄養	成人期栄養				
	12	ライフスタイルと栄養	更年期栄養				
	13	ライフスタイルと栄養	高齢期栄養				
	14	ライフスタイルと栄養	運動・スポーツと栄養				
	15	ライフスタイルと栄養	特殊環境と栄養、ストレスと栄養				
成績評 価方法 と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			80%	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢			20%	
教科書 参考書	応用栄養学 北島幸枝編 化学同人						
準 備 学 修	テキストに目を通す 授業後は内容を整理して復習しておく 新聞などで新しい情報も気にかけるようにする						
課 題 等 対 す フィード バック方法	リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う						
準 備 学 習 (予 習・ 復 習 等) に 必要 な 時 間	1～4時間						
そ の 他 留 意 事 項							
実 務 経 験 資 格 等	管理栄養士、養護教諭二種免許						

科目名	栄養学各論実習				担当者名	志塚ふじ子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23S25C05	授業の種類	実習	単位数	1	開講時期	2年・前期
授内 業 容	乳児期から高齢期にいたるライフステージの特徴や、生活環境・習慣の違いによるライフスタイルの特徴を基に、実際の調理や献立作成につなげ、より深く理解する。						
到 目 達 標	①発育・発達・加齢に伴うライフステージの変化における栄養学的視点からの特徴を理解する。 ②一人ひとりの異なる生活環境や習慣において必要な栄養学的視点からの特徴を理解する。 ③特徴に合わせた適切な献立作成や調理ができる。						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	実習の基礎知識、食事摂取基準の活用	食事摂取基準に合う成人女性の献立作成				
	2	成人期栄養	作成献立の調理実習				
	3	食事バランスガイド①	食事バランスガイドを活用した献立作成				
	4	食事バランスガイド②	作成献立の調理実習				
	5	母性栄養	調理実習				
	6	学童期栄養	調理実習				
	7	乳児期栄養	調理実習				
	8	幼児期栄養	調理実習				
	9	学童期献立作成	演習				
	10	思春期栄養	調理実習				
	11	更年期栄養	調理実習				
	12	高齢期栄養①	調理実習				
	13	高齢期栄養②	調理実習（嚥下対応食）				
	14	ライフステージに適合した献立作成①	演習				
15	ライフステージに適合した献立作成②	演習					
成績評 価方法 と基準	評価方法		評価基準			割合	
	実習記録		調理をともなう実習の事後レポートの内容			40%	
	演習内容		献立作成における理解と活用状況			40%	
	授業態度		授業への参加意欲・取組姿勢・班の中での協力状況			20%	
教科書 参考書	新編応用栄養学実習—健康なライフステージのために— 学建書院						
準 備 学 修	テキストに目を通す。新聞などで新しい情報も気にかけるようにする 授業後は内容を整理して復習しておくこと						
課 題 等 に 対 す る フィード バック 方法	レポート返却時に講評を行う						
準 備 学 習 (予 習・ 復 習 等) に 必 要 な 時 間	1～2時間						
そ の 他 意 項	実習の終わりに、班ごとに実習の内容、結果、考察等を発表する 実習を進めながら、調理中に明らかとなった問題や課題等についてよくまとめておくこと						
実 務 経 験 資 格 等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士						

科目名	臨床栄養学各論				担当者名	志塚ふじ子	
	〔栄養士必修〕・〔健康管理士必修〕						
ナンバ	23S25C06	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授内 業 容	栄養ケアが必要な各種疾患について、その病態生理と栄養食事療法の実際について学習する。						
到 目 達 標	各種疾患の成因や症状を理解し、それぞれの疾患に適切な栄養管理について説明できる。						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	消化器系疾患 1	消化管（食道、胃、腸）およびその付属器官（肝・胆・膵）の疾患について、病態生理と栄養食事療法を学ぶ				
	2	消化器系疾患 2					
	3	代謝性疾患 1	脂質異常症、痛風、糖尿病などの代謝性疾患について、その病態生理と栄養食事療法を学ぶ				
	4	代謝性疾患 2					
	5	循環器疾患 1	高血圧、虚血性心疾患などの循環器疾患について、病態生理と栄養食事療法を学ぶ				
	6	循環器疾患 2					
	7	腎疾患 1	腎疾患の病態生理と栄養食事療法を学ぶ				
	8	腎疾患 2					
	9	血液疾患	貧血を中心に、血液疾患の病態生理と栄養食事療法について学ぶ				
	10	免疫系疾患	免疫・アレルギー疾患の病態生理と栄養食事療法について学ぶ				
	11	感染症	感染症の病態生理と栄養食事療法について学ぶ				
	12	骨・関節疾患	骨・関節疾患および歯科疾患について、病態生理と栄養食事療法を学ぶ				
	13	小児疾患	小児疾患について病態生理と栄養食事療法を学ぶ				
	14	妊婦・授乳婦疾患	妊婦・授乳婦の疾患について病態生理と栄養食事療法を学ぶ				
15	高齢者疾患	高齢者の疾患について病態生理と栄養食事療法を学ぶ					
成績評 価方法 と基準	評価方法		評価基準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			80%	
	授業参加態度		毎回提出するリアクションペーパーへの応答			20%	
教科書 参考書	エッセンシャル臨床栄養学 第9版 佐藤和人・本間健・小松龍史編 医歯薬出版						
準 備 学 修	テキストの該当箇所を目を通す。前回の内容を整理して復習すること						
課 題 等 に 対 す る フ ィ ー ド バ ッ ク 方 法	リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う						
準 備 学 習 ( 予 習 ・ 復 習 等 ) に 必 要 な 時 間	1～4時間						
そ の 他 の 留 意 事 項							
実 務 経 験 資 格 等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士						

科目名	臨床栄養学実習				担当者名	志塚ふじ子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23S25D07	授業の種類	実習	単位数	1	開講時期	2年・後期
授内 業 容	臨床栄養学の病態生理を正しく理解し、栄養食事療法の基本を調理技術とともに習得する。						
到 目 達 標	①栄養食事療法の基本的な4つのコントロール食について展開献立の作成・調理ができるようになる。 ②食品の特性を把握する。						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	エネルギーコントロール食①	調理実習				
	2	エネルギーコントロール食②	展開献立作成演習				
	3	エネルギーコントロール食③	展開献立調理実習				
	4	脂質コントロール食①	調理実習				
	5	脂質コントロール食②	展開献立作成演習				
	6	脂質コントロール食③	展開献立調理実習				
	7	塩分コントロール食①	調理実習				
	8	塩分コントロール食②	展開献立作成演習				
	9	塩分コントロール食③	展開献立調理実習				
	10	たんぱく質・塩分コントロール食①	調理実習				
	11	たんぱく質・塩分コントロール食②	展開献立作成演習				
	12	たんぱく質・塩分コントロール食③	展開献立調理実習				
	13	治療食献立展開演習	展開献立作成演習				
	14	アレルギー対応食	調理実習				
	15	まとめ	まとめ				
成績評 価方法 と基準	評価方法		評価基準			割合	
	実習記録		調理をともなう実習の事後レポートの内容			40%	
	演習内容		献立作成における理解と活用状況			40%	
	授業態度		授業への参加意欲・取組姿勢・班の中での協力状況			20%	
教科書 参考書	管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門 学建書院 日本食品成分表 医歯薬出版						
準 備 学 修	教科書に目を通し、対象となるコントロール食がどのような病態に必要となるかを予習する。またなぜそのような栄養療法が必要なのかを臨床栄養学各論での学習から復習しておくこと						
課 題 等 に 対 す る フ ィ ー ド バ ッ ク 方 法	レポート返却時に講評を行う						
準 備 学 習 ( 予 習 ・ 復 習 等 ) に 必 要 な 時 間	1～2時間						
そ の 他 意 項	実習の終わりに、班ごとに実習の内容、結果、考察等を発表する。実習を進めながら、調理中に明らかとなった問題や課題等についてよくまとめておくこと						
実 務 経 験 資 格 等	長野県短期大学名誉教授 保健学博士						

科目名	栄養指導論実習Ⅰ				担当者名	山岸明子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23S26A01	授業の種類	実習	単位数	1	開講時期	1年・前期
授内 業 容	<p>栄養指導論実習ⅠⅡにおいて、個人および集団を対象に食生活を通して実施される栄養教育に必要な知識・技術を学び、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける。栄養指導論実習Ⅰでは、食品や料理をどのように組み合わせれば、栄養バランスをとることができるのかを学び、何をどれだけ食べればよいかを具体的に理解する。自分の生活をふり返り、食及び学習習慣の見直しをし、よりよい食生活、生活習慣を実践する。</p>						
到 目 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よりよい生活（食生活）のあり方を知り、自分（家族）で実践できるようになること。</li> <li>・主な食品の栄養的特徴を理解すること。</li> </ul>						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	なぜ栄養指導論実習Ⅰを学ぶのか？	今、私たちが抱える食の問題				
	2	食品と栄養①	いろいろな食品群				
	3	食品と栄養②	栄養素の種類とその役割				
	4	食品と栄養③	食品群とその栄養的特徴				
	5	食品と栄養④	エネルギーとは				
	6	食品と栄養⑤	ライフステージ別の栄養				
	7	四群点数法とは	四群点数法の基本				
	8	自分調べをしよう①	食事調査方法のいろいろ・食品成分表の使い方				
	9	自分調べをしよう②	自分の生活習慣を記録してみよう				
	10	自分調べをしよう③	自分の食事記録をつけてみよう				
	11	生活を振り返ろう①	自分の生活（時間管理）、食生活を評価してみよう				
	12	生活を振り返ろう②	食事摂取基準について知ろう				
	13	生活を振り返ろう③	自分に適したエネルギーおよび栄養摂取量を算出する				
	14	生活を振り返ろう④	自分の食事を評価してみよう				
	15	生活を振り返ろう⑤	自分の生活・食事指導票を作成しよう				
成 績 評 価 方 法 と 基 準	評価方法		評価基準			割合	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			40%	
	提出物		実習記録・レポート・栄養計算・食事記録等			60%	
教科書 参考書	「実践で学ぶ女子栄養大学のバランスのよい食事法」 女子栄養大学出版部 「食品80キロカロリーガイドブック」 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 「日本食品成分表」 医歯薬出版						
準 備 学 修	各回の課題は、次回の実習に必要なになるので、必ず提出期限を守ること						
課 題 等 に 対 す る フ ィ ー ド バ ッ ク 方 法	課題の確認は実習開始時に行い、実習時に課題を使用する。又は課題の確認のための小試験を行う						
準 備 学 習 ( 予 習 ・ 復 習 等 に 必 要 な 時 間	1～2時間						
そ の 他 の 留 意 事 項							
実 務 経 験 資 格 等	管理栄養士						



科目名	栄 養 指 導 論 I				担当者名	風 間 悦 子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23 S 26 B 02	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授 業 内 容	<p>1. 人々が健康を保持・増進し、健康寿命の延伸・健康格差の縮小を目指す健康教育や栄養教育のあり方を学ぶ。</p> <p>2. 栄養教育による適切な行動変容に結びつくカウンセリングの考え方や技法、高度な専門的知識、責任感、倫理観を習得する。</p>						
到 達 目 標	<p>1. 栄養士としての責任感と倫理観を身に付け、健康の維持、増進を目的とする食生活の指導ができるように、栄養教育に必要な基礎知識を身に付ける。</p> <p>2. 個々人に合った行動変容のための支援を、科学的根拠に基づいた栄養カウンセリングの方法と技法を習得して、実践できることを目標とする。</p>						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	栄養教育の目的・目標	栄養教育の意義、生活の質、ヘルスプロモーション活動				
	2	栄養教育の対象と機会	1次・2次・3次予防のつながりと、各段階における栄養教育				
	3	栄養教育と食環境づくりとの関連	食環境整備に関連した法律・施策・制度				
	4	行動科学理論と栄養教育	栄養教育の課題に応じた理論の選択と展開				
	5	行動科学の理論とモデル	刺激-反応理論、健康信念モデル、行動変容段階モデル、合理的行動理論、計画的行動理論、社会的認知理論、プリソード・プロソードモデル				
	6	栄養カウンセリング	カウンセリングの基礎、方法論、種類				
	7	栄養カウンセリングと行動変容の技法	刺激統制、反応妨害・拮抗、行動置換、オペラント強化、認知再構成、意思決定バランス、目標宣言、行動契約、セルフモニタリング、自己効力感、ストレスマネジメント、ソーシャルスキルトレーニング				
	8	組織づくり・地域づくりへの理論的基礎の展開	組織・地域づくりとソーシャルキャピタルの概念、ネットワークづくり、自助集団の形成、集団力学、エンパワメント				
	9	栄養教育マネジメントの意義と必要性	栄養教育のマネジメントサイクル				
	10	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント	情報収集の方法、行動記録、行動分析、個人要因・環境要因のアセスメント、優先課題の特定				
	11	栄養教育の目標設定	目標設定の意義と方法、結果・行動・学習・環境目標				
	12	栄養教育の評価	形成的、統括的、経済的、総合的評価とフィードバック				
	13	栄養教育プログラムの作成	学習指導案の作成				
	14	栄養教育プログラムの実施Ⅰ	実施者の決定とトレーニング				
15	栄養教育プログラムの実施Ⅱ	コミュニケーション技術・プレゼンテーション技術					
成績評価方法と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			70%	
	課題・レポート		課題の主旨を理解し、適切にまとめられているか			10%	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			10%	
提出物		レポートの提出を評価する			10%		
教科書参考書	「栄養教育と健康の科学」 中川靖枝他編著 理工図書 「日本食品成分表」 医歯薬出版 「食品交換表」 日本糖尿病学会編・著 文光堂						
準備学修	日頃から食と健康・栄養などに関する情報の収集・分析を行う テキストに目を通す 授業後は整理して復習しておく						
課題等に対するフィードバック方法	添削し返却する 返却時における講評、解説を行う リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	1～4時間を奨励する						
その他留意事項							
実務経験資格等	管理栄養士						

科目名	栄 養 指 導 論 II				担当者名	伊 藤 志 織	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23 S 26 C 03	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	2年・前期
授内 業 容	<p>栄養指導論 I で学んだことを基に、各ライフステージ・ライフスタイルの特性に応じた栄養指導を学ぶ。 自ら考えて行動できる、使命感を持った栄養指導者としての力を習得する。</p>						
到目 達 標	<p>1. ライフステージ・ライフスタイル別の栄養教育の特徴と留意事項を習得し、社会に貢献できる専門知識と技能を身に付けている。 2. 対象者の生活の質（QOL）の向上を目指した、望ましい食生活のあり方を、職業人として適切に指導できる知識と技術および責任感、倫理観を習得する。 3. 多様な課題に対して主体的に考え、それぞれの現場における従事者（管理栄養士、栄養士、食生活改善推進員、医師、歯科医師、看護師など）とコミュニケーションを図りながら協働で栄養教育を展開する態度を身に付けている。</p>						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	妊娠期の栄養教育	妊産婦の身体変化と特徴、妊婦の体重管理、食生活と栄養教育の要点				
	2	授乳期の栄養教育	授乳期女性の生活習慣、授乳期の特徴、母性の育成と栄養教育				
	3	乳児期の栄養教育	新生児・乳児・幼児の特徴と留意事項				
	4	幼児期の栄養教育 I	子育てで支援と栄養教育、幼児期の食事に関わる行動と栄養補給				
	5	幼児期の栄養教育 II	保育と栄養教育				
	6	学童期の栄養教育 I	学童期の特徴と留意事項				
	7	学童期の栄養教育 II	学校を拠点とした食育と栄養教育				
	8	成人期の栄養教育 I	成人期の栄養教育の特徴と留意事項				
	9	成人期の栄養教育 II	主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防、特定健康診査・特定保健指導と栄養教育				
	10	成人期の栄養教育 III	ワークライフバランス（仕事と生活の調和）・勤務形態と栄養教育				
	11	高齢期の栄養教育 I	高齢期の栄養教育の特徴と留意事項				
	12	高齢期の栄養教育 II	高齢期のライフイベントと栄養教育				
	13	高齢期の栄養教育 III	介護・介護予防と栄養教育				
	14	傷病者および障害者の栄養教育 I	傷病者・障害者の栄養教育の特徴と留意事項				
	15	傷病者および障害者の栄養教育 II	医療と保健・福祉の連携による栄養教育、ノーマライゼーションと栄養教育				
成績評 価方法 と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			70%	
	課題・レポート		課題の主旨を理解し、適切にまとめられているか			10%	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			10%	
		提出物		レポートの提出を評価する			10%
教科書 参考書	栄養指導論 I と同じ						
準 学 修	「栄養指導論 I」の授業で学んだことがベースとなるので、十分に復習し理解しておく 前もってテキストに目を通す 授業後は整理して復習しておく						
課 題 等 に 対 す る フィード バック方法	添削をし返却する。返却時における講評、解説を行う						
準 備 学 習 (予習・ 復習等) に 必要 な 時 間	1～4時間を奨励する						
そ の 他 留 意 事 項							
実 務 経 験 資 格 等	管理栄養士						

科目名	栄養指導論実習Ⅱ				担当者名	山岸明子	
	〔栄養士必修〕						
ナンバ	23S26D04	授業の種類	実習	単位数	1	開講時期	2年・後期
授業内容	<p>栄養指導論実習ⅠⅡにおいて、個人および集団を対象に食生活を通して実践される栄養教育に必要な知識・技術を学び、現場での栄養指導に活用できるよう実践力を身につける。栄養指導論実習Ⅱでは、各種調査結果のまとめ方や栄養指導に必要な媒体の作成、それを用いての指導方法・調理示範による栄養指導などをグループで行いコミュニケーション能力・指導力を身につける。</p>						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人および集団を対象とした栄養教育に必要な媒体をある程度作れるようになる。</li> <li>・グループで作成した媒体を使って個人および集団を対象にある程度の栄養教育を行うことができるようになる。</li> <li>・守秘義務・情報倫理を理解し、実践できるようになる。</li> </ul>						
授業計画	回	タイトル	内 容				
	1	栄養教育とは	指導の定義・目的・目標・マネジメントサイクルについて				
	2	栄養教育計画の作成	「栄養情報」の活用と留意点（守秘義務：情報倫理）について食育ショー等開催の計画・内容の検討				
	3	教材・媒体作成①	食育ショーのテーマに沿った教材・媒体作り				
	4	教材・媒体作成②	食育ショーのテーマに沿った教材・媒体作り				
	5	教材・媒体作成③	食育ショーのテーマに沿った教材・媒体作り・全体の構成・進行方法確認				
	6	教材・媒体作成④	食育ショー内容の確認・改善（教材・媒体・コメント等）・練習他				
	7	栄養教育の実践	作成した教材・媒体を使って発表する（食育ショー等）				
	8	栄養教育の実践の振り返り	実施した栄養教育を振り返る				
	9	栄養教育計画の作成①	実施した栄養教育（食育ショー等）を踏まえた栄養教育計画の作成				
	10	栄養教育計画の作成②	調理示範を含む栄養教育計画の作成				
	11	献立・教材・媒体作成	テーマに沿った献立・媒体・等作成				
	12	献立・教材・媒体作成	テーマに沿った献立・媒体・等作成				
	13	示範を含む栄養教育①	調理示範を含む栄養教育の発表				
	14	示範を含む栄養教育②	調理示範を含む栄養教育の発表				
	15	まとめ	栄養教育・指導マネジメントサイクルの確認・他				
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			40%	
	実習の評価		授業内容を理解して準備、発表、評価ができたか			30%	
	提出物		課題、作成媒体等の内容、提出状況			30%	
教科書参考書	「栄養教育・指導実習」 関口紀子編著 建帛社						
準備学修	発表の日程等は決まっているので、課題・媒体等は、提出（完成）期限を必ず守ること						
課題等に対するフィードバック方法	課題予習が直接グループワークにつながるため必要。毎回グループと個人のレポート（グループワークの進捗状況）の提出をする中で確認する						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	1～2時間						
その他留意事項							
実務経験資格等	管理栄養士						

科目名	公衆栄養学				担当者名	風間悦子		
	〔栄養士必修〕							
ナンバ	23 S 26 D 05	授業の種類	講義	単位数	2	開講時期	2年・後期	
授内 業 容	<p>1. 個人、集団、及び地域レベルでの栄養状態、健康状態、QOLを高めるために、栄養学を応用、実践して、行動の変容につなげることを学ぶ。</p> <p>2. 栄養行政に関わるさまざまな法規、栄養疫学、社会資源の活用や、栄養情報、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解し、栄養士として常に課題を持って取り組むための知識と技能を身に付ける。</p> <p>必要に応じてグループディスカッションを行う。</p>							
到目 達 標	<p>1. わが国および諸外国の栄養問題を把握し、個人または集団の健康を維持・増進するために、どのような政策が整備・施行されているかを理解し、総合的に評価、判定する方法を習得し、栄養士の果たす役割を説明できることを目標とする。</p> <p>2. 多様な課題に対して責任感と倫理観を持って主体的に考え、コミュニケーションを図りながら他職種と協働して活動する態度を身に付けることを目標とする。</p>							
授 業 計 画	回	タイトル	内 容					
	1	公衆栄養の概念	公衆栄養の概念と公衆栄養活動					
	2	健康・栄養問題の現状と課題Ⅰ	わが国の社会環境、健康状態、食生活、食環境の変化					
	3	健康・栄養問題の現状と課題Ⅱ	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題					
	4	栄養政策Ⅰ	わが国の公衆栄養活動、公衆栄養関連法規					
	5	栄養政策Ⅱ	わが国の管理栄養士・栄養士制度、国民健康・栄養調査					
	6	栄養政策Ⅲ	実施に関する指針・ツール、国の健康増進基本方針と地方計画					
	7	栄養政策Ⅳ	諸外国の健康・栄養政策					
	8	栄養疫学Ⅰ	栄養疫学の概要、曝露情報としての食事摂取量					
	9	栄養疫学Ⅱ	食事摂取量の測定方法					
	10	栄養疫学Ⅲ	食事摂取量の評価方法					
	11	公衆栄養マネジメント	公衆栄養マネジメント、公衆栄養アセスメント					
	12	公衆栄養マネジメント	公衆栄養プログラムの目標設定・計画・実施・評価					
	13	公衆栄養マネジメント	プログラムに関連する関係者・機関の役割、プリシード・プロシードモデルを用いたプログラム					
	14	公衆栄養プログラムの展開Ⅰ	地域特性に対応したプログラムの展開					
	15	公衆栄養プログラムの展開Ⅱ	食環境づくりのためのプログラムの展開、地域集団の特性別プログラムの展開					
成績評 価方法 と基準	評価方法		評 価 基 準			割合		
	筆記試験		問題の正答率			70%		
	課題・レポート		課題の主旨を理解し、適切にまとめられているか			10%		
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			10%		
		提出物		レポートの提出を評価する			10%	
教科書 参考書	「公衆栄養学」 草間かおる 他著 東京教学社							
準 備 学 修	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日頃から、日本や世界の健康・栄養問題の動向や政策に興味を持ち、授業に臨む</li> <li>・教科書に目を通す</li> <li>・授業後は整理して復習しておく</li> </ul>							
課題等 に対する フィード バック方法	返却時における講評、解説を行う。リアクションペーパーを配布して次回フィードバックを行う							
準備学習 (予習・ 復習等) に必要な時間	1～4時間を奨励する							
その他 留意 事項								
実 務 経 験 資 格 等	管理栄養士							

科目名	調理学実習 I				担当者名	山 岸 明 子	
	〔卒業必修〕・〔栄養士必修〕・〔フードスペシャリスト必修〕						
ナンバ	23 S 27 A 01	授業の種類	実 習	単位数	1	開講時期	1年・前期
授内 業 容	<p>日常の食生活に必要な、調理技術・調理方法・調理器具の扱い等を実習を通して学び、自ら食生活の運営ができるようになる。日本料理・西洋料理・中国料理の基本的技術やその様式、食文化について学ぶ。</p>						
到目 達 標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本的な調理方法を知り、準備・調理・あとかたづけの工程を円滑に行うことができる。</li> <li>・基本的な調理器具等の正確な使い方を知り、使いこなすことができる。</li> <li>・日本料理・西洋料理・中国料理の特徴を知る。</li> <li>・調理実習を通して栄養計算の方法、実習記録の書き方を知り、調理実習終了後（毎回）には実習記録・栄養計算ができる。</li> </ul>						
授業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	調理学実習の目的	調理・調味・食事の基本・栄養計算の方法等				
	2	実習の進め方について	調理学実習室・調理器具等の扱い方、実習の進め方、実習記録の書き方				
	3	日本料理の基本①	調理実習 炊飯、味噌汁（煮干だしの扱い）、焼き魚、葉物おひたし				
	4	日本料理の基本②	調理実習 すまし汁（かつお・昆布だしの扱い）、卵料理、胡麻和え				
	5	日本料理の基本③	調理実習 和の煮物、酢の物、季節の菓子				
	6	西洋料理の基本①	調理実習 洋の煮物、スープ、焼き菓子				
	7	西洋料理の基本②	調理実習 ハンバーグステーキ、スープ（ポタージュ）、サラダ（生野菜）デザート				
	8	西洋料理の基本③	調理実習 ソテー、スープ（コンソメ）サラダ（温野菜）デザート				
	9	栄養計算等について	前半の栄養計算等の確認、見直し、実習の確認				
	10	中国料理の基本①	調理実習 炒菜、酢の物、点心				
	11	中国料理の基本②	調理実習 溜菜、湯菜、和え物				
	12	中国料理の基本③	調理実習 炒飯、湯菜、漬物 点心				
	13	日本料理の基本④	調理実習 揚げ物、汁物、和え物、季節の菓子				
	14	日本料理の基本⑤	調理実習 蒸し物、すまし汁、漬物、季節の菓子				
	15	まとめ	包丁等や調理器具の扱い、食材の扱い、調味量等の計量方法の復習				
成績評 価方法 と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する。			35%	
	提出物		実習記録・レポート・栄養計算の提出			30%	
	調理技術		基本的調理技術の習得度			35%	
教科書 参考書	「新調理学実習」第二版 宮下朋子・村元美代 同文書院 「日本食品成分表」 医歯薬出版 「調理のためのベーシックデータ」 女子栄養大学出版部						
準 備 学 修	実習の献立・手順は、事前に提示するので、栄養計算・実習内容の把握をしておく 実習後は、毎回実習記録を作成する						
課 題 等 に 対 す る フィード バック方法	調理実習開始時に前回の課題の提出をし、担当教員が確認及び訂正の指示をする 示範時に解説等も入れる						
準 備 学 習 (予 習・ 復 習 等) に 必 要 な 時 間	1～2時間						
そ の 他 留 意 事 項							
実 務 経 験 資 格 等	管理栄養士						

科目名	調理学実習Ⅱ				担当者名	山岸明子	
	〔栄養士必修〕・〔フードスペシャリスト必修〕						
ナンバ	23S27B02	授業の種類	実習	単位数	1	開講時期	1年・後期
授業内容	調理学実習Ⅰで学んだことを踏まえ、日常食・行事食・客膳料理などを通して調理技術、食文化を含めた食生活の在り方をより深く学び、応用力を身につける。						
到達目標	日常の食事を栄養・味・衛生などを考慮して、調理・配膳まで自分で整えることができる。行事食・郷土料理などの意味・調理法を知り、自分で調理することができる。						
授業計画	回	タイトル	内 容				
	1	栄養計算、授業内容説明	講義 パソコンによる栄養計算について 和洋中の食事作法について				
	2	簡単家庭料理①	調理実習 バランス良く、手早く作れるメニュー				
	3	日本料理の応用①	調理実習 炊き込みご飯、焼き物、和え物、菓子				
	4	日本料理の応用②	調理実習 蒸し料理数品（蒸し器を使わない）、他				
	5	日本料理の応用③	調理実習 魚の扱い方（さんまの筒煮他）				
	6	郷土料理の実習	調理実習 笹寿司他				
	7	調理技術の基本復習	調理実習 包丁の扱い、砥ぎ、食品の切り方等の復習				
	8	郷土の食文化体験	善光寺および周辺（仲見世等）の歴史、精進料理や郷土食について				
	9	中国料理の応用①	調理実習 春巻き他				
	10	中国料理の応用②	調理実習 中華大皿料理他				
	11	簡単家庭料理②	調理実習 バランスよく、手早く作れるメニュー				
	12	西洋料理の応用	調理実習 クリスマス料理				
	13	日本料理の応用④	調理実習 正月料理				
	14	日本料理の応用⑤	調理実習 太巻き寿司、和え物、菓子				
	15	まとめ	調理実習 調理学実習Ⅱで学んだ知識、技術の確認				
成績評価方法と基準	評価方法		評価基準			割合	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			35%	
	提出物		実習記録・レポート・栄養計算の提出			30%	
	調理技術		基本・応用技術の習得度			35%	
教科書参考書	調理学実習Ⅰと同じ						
準備学修	実習の献立・手順は、事前に提示するので、栄養計算・実習内容を把握しておく 実習後は、毎回実習記録を作成する						
課題等に対するフィードバック方法	実習開始時に課題をみる時間をとり、確認及び訂正の指示をする 示範開始時に解説等を入れる						
準備学習（予習・復習等）に必要な時間	1～2時間						
その他留意事項							
実務経験資格等	管理栄養士						

科目名	調 理 学				担当者名	伊 藤 志 織	
	〔卒業必修〕・〔栄養士必修〕・〔フードスペシャリスト必修〕						
ナンバ	23 S 27 B 03	授業の種類	講 義	単位数	2	開講時期	1年・後期
授 業 内 容	人間が食べるという行動には、生理的意義と精神的意義があるが、調理学は食べることの生理的意義をもつ縦糸と、精神的意義をもつ横糸の織りなす人間学の原点といえる。物と心の接点である“食べ物”を対象とし、人々の心身の健康と幸せを願いながら調理を科学的にとらえ、法則性を見出し、調理技術の向上や健康的な食生活の実践に役立つ内容とする。						
到 達 目 標	人の健康を左右する「食物をいかにおいしく、健康的に調理するか」について、食物の安全性、嗜好性、栄養性を、調理操作、食事計画に活用できる基礎知識を身につける。						
授 業 計 画	回	タイトル	内 容				
	1	調理学の基本Ⅰ	食事設計の基礎、食事設計の実際				
	2	調理学の基本Ⅱ	食品成分表の理解と活用				
	3	調理操作と調理器具Ⅰ	非加熱調理操作と非加熱用器具				
	4	調理操作と調理器具Ⅱ	加熱調理操作と加熱用器具				
	5	調理操作と栄養Ⅰ	植物性食品の成分・栄養・調理特性(1)				
	6	調理操作と栄養Ⅱ	植物性食品の成分・栄養・調理特性(2)				
	7	調理操作と栄養Ⅲ	動物性食品の成分・栄養・調理の特性(1)				
	8	調理操作と栄養Ⅳ	動物性食品の成分・栄養・調理の特性(2)				
	9	調理操作と栄養Ⅴ	成分抽出素材の成分・栄養・調理の特性(1)				
	10	調理操作と栄養Ⅵ	成分抽出素材の成分・栄養・調理の特性(2)				
	11	調理操作と栄養Ⅶ	組織・物性・栄養成分などの変化				
	12	調理操作と栄養Ⅷ	非加熱操作の栄養学的・機能的利点				
	13	調理操作と栄養Ⅸ	加熱調理操作の栄養学的・機能的利点				
	14	調理操作と栄養Ⅹ	調味操作の特徴と栄養学的・機能的利点				
	15	調理操作と栄養Ⅺ	嗜好飲料の特徴と栄養学的・機能的利点				
成績評価方法と基準	評価方法		評 価 基 準			割合	
	筆記試験		問題の正答率			70%	
	課題・レポート		課題の主旨を理解し、適切にまとめられているか			10%	
	授業参加態度		授業への参加意欲・取り組み姿勢を評価する			10%	
提出物		レポートの提出を評価する			10%		
教科書参考書	「調理学の基本」 中嶋加代子編著 同文書院						
準 備 学 修	日頃から調理を意識して授業に臨む テキストに目を通す 授業後は整理して復習しておく						
課題等に対するフィードバック方法	添削をし返却する。返却時における講評、解説を行う						
準備学習(予習・復習等)に必要な時間	1～4時間を奨励する						
その他留意事項							
実務経歴資格等	管理栄養士						