

2022年度

シラバス

(専攻科)



聖 霊 女 子 短 期 大 学

専攻科健康栄養専攻

《2022年度生 1年次開講科目》

《2021年度生 2年次開講科目》

科目名	頁	科目名	頁
[必修科目]		[必修科目]	
解剖生理学特論	1	運動整理生化学	22
病理学	2	微生物学	23
栄養生理生化学	3	食品科学	24
栄養学特論	4	公衆栄養学特論	25
臨床栄養学特論 I	5	特別研究	26
[選択科目]		[選択科目]	
解剖生理学特論実験	6	公衆衛生学演習	29
栄養生理生化学実験	7	栄養生化学演習	30
国際栄養学	8	食品科学実験	31
栄養教育特論	9	地域食品学	32
栄養教育特論演習	10	ライフステージ栄養学特論	33
臨床栄養学特論実習 I ※	11	臨床栄養学特論 II	34
臨床栄養学特論実習 II ※	12	臨床栄養アセスメント演習	35
給食経営管理学	13	公衆栄養学特論実習 I ※	36
給食管理特論実習 I ※	14	公衆栄養学特論実習 II ※	37
給食管理特論実習 II ※	15	食品加工学特論	38
健康管理論	16	食物学演習	39
調理学特論	17	生活環境論	40
調理学特論実習 I	18		
調理学特論実習 II	19		
人間関係特論	20		
栄養統計学	21		

注) ※印が付いている科目は、実務経験のある教員が担当する授業科目である。

科目名	解剖生理学特論		担当者	齋藤 謙
区分等	1年次・前期 [講義] 2単位 必修/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	試験 (80%)、授業への取り組み・態度 (20%) により評価する。			
課題に対するフィードバック	科目についての質問を随時受け付ける。学力が不足する学生に対しては、試験の間違い箇所の復習と訂正を指示する。復習後、個別に面談して訂正箇所を確認し、必要があれば補足の説明をする。			
目的	人体の構造と機能を学ぶ。			
到達目標	組織・細胞の構造と機能の基礎を理解した上で、体内の物質移動・代謝等について更に深く理解することができる。			
履修上の注意	なし。			
オフィスアワー	木曜日 13時～14時			
授業計画			授業外学習	
1	動機付けとしてDVD視聴:「訪問管理栄養士 中村育子さん」。ステットマン医学辞典の使い方を説明。	感想文提出(1時間)。		
2	脳室・脳脊髄膜・脳脊髄液。	解剖 278-84(1時間)		
3	胎盤	解剖 233-5, プリント(1時間)		
4	胎児循環。Rh型不適合妊娠	解剖 134-5, 病理 288-9, プリント(1時間)		
5	体液の区分と組成、体液の出納とその調節。	生理 12-3, 臨栄 178-81(1時間)		
6	中間のまとめ。 体液の体内交流、リンパの循環、浮腫、脱水症。	病理 58-60, 臨栄 179-80, 解剖 140(図 7-37), 138(図 7-35), 135-6, 137-9, 病理 58-61, 臨栄 184-6(1時間)		
7	組織における物質の移動(毛細血管の構造、濾過と拡散、ドンナン平衡)。	プリント。臨栄 179(図 8-2), 187(1時間)		
8	脂質。脂肪組織(白色脂肪細胞と褐色脂肪細胞)。	プリント。解剖 8, 生理 121-3, プリント(組織学) (1時間)		
9	褐色脂肪細胞による非ふるえ熱産生	プリント(生化学) (1時間)		
10	骨組織。	解剖 28 臨栄-30, 11-2, プリント(1時間)		
11	中間のまとめ。カルシウムと燐酸の代謝。	臨栄 192-5, 生理 111(1時間)		
12	ビタミンDの代謝と生理作用。	臨栄 193, プリント(1時間)		
13	免疫とアレルギー	解剖 147-9, 臨栄 241-9, プリント(1時間)		
14	酸・塩基平衡。	臨栄 199-204(1時間)		
15	体温と発熱。	臨床栄養 253-9(1時間)		
テキスト	『ステッドマン医学辞典』ナース版(メディカルビュー社) 藤田恒夫著『入門人体解剖学』(南江堂) 彼末一之、能勢 博編『やさしい生理学』(南江堂) 後藤昌義、瀧下修一著『新しい臨床栄養学』(南江堂)			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	病理学		担当者	齋藤 謙
区分等	1年次・後期 [講義] 2単位 必修/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	試験 (80%)、授業への取り組み・態度 (20%) により評価する。			
課題に対するフィードバック	科目についての質問を随時受け付ける。学力が不足する学生に対しては、試験の間違い箇所の復習と訂正を指示する。復習後、個別に面談して訂正箇所を確認し、必要があれば補足の説明をする。			
目的	人体の構造と機能に基づき、疾病の成り立ちについて理解する。 管理栄養士として疾患を理解し、臨床栄養学に必要なとされる基礎的知識も学ぶ。 主要疾患の分類・成因・病態を理解するとともに、感染、免疫と生体防御、悪性腫瘍等についても系統的に理解する。			
到達目標	細胞・組織の傷害と各臓器の疾患について理解できる。			
履修上の注意	特になし。			
オフィスアワー	木曜日 13時～14時			
授業計画			授業が外学習	
1	病気の成り立ち(病因と病理発生)。剖検・生検・細胞診。免疫染色	病理 1-8, 12-3(1時間)		
2	細胞傷害。脂肪変性。萎縮	病理 19-23, 26-8(1時間)		
3	褥瘡。糖原病。類脂質蓄積症。 ヘモクロマトーシス。アジソン病。	病理 27-30, 243. プリント、臨栄 112-3, 217-8 (1時間)		
4	アミロイドーシス、多発性骨髄腫。	病理 30, 293-4(1時間)		
5	創傷の治癒と肉芽組織。	病理 33-5, 70(1時間)		
6	中間のまとめ。 異物の処理、異物肉芽腫。再生と化生。	病理 35-40(1時間)		
7	肥大と過形成。バセドウ病。	病理 41-3, 237-8(1時間)		
8	虚血と梗塞、血栓症。	病理 46-52(1時間)		
9	血栓症(続き)、塞栓症。	病理 52-6(1時間)		
10	充血・うっ血・出血。	病理 56-8. (1時間)		
11	中間のまとめ。 鉄欠乏性貧血、巨赤芽球性貧血。	臨栄 231-8(1時間)		
12	炎症の定義、循環障害と滲出。	病理 63-9(1時間)		
13	増殖と肉芽組織。化膿性炎症。	病理 69-71, 72-3(1時間)		
14	敗血症。特異性炎症。免疫不全症候群。 日和見感染。(1時間)	病理 74-6, 86-88(1時間)		
15	腫瘍の定義、悪性腫瘍と良性腫瘍、腫瘍の分類。	病理 95-7, 99-105, 108-9(1時間)		
テキスト	高橋徹著『よくわかる病理学』(金原出版) 藤田恒夫著『入門人体解剖学』(南江堂) 後藤昌義、瀧下修一著『新しい臨床栄養学』(南江堂)			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	栄養生理生化学	担当者	浅野純平
区分等	1年次・前期 [講義] 2単位 必修/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	3回の小テストおよび定期試験の結果により評価する(小テスト50%、定期試験50%)。		
課題に対するフィードバック	授業の中で課題に関する解説を行う。		
目的	基礎的な生化学の知識に加え、ホメオスタシスの維持・情報機構について学ばせる。		
到達目標	1. 生体物質の構造とエネルギー代謝を理解できる。 2. 生体内の情報伝達、恒常性と防御制御を理解できる。		
履修上の注意	1. 限られた時間では要点のみを扱うに留まるので、自主自学が基本である。 2. 「生化学ワークノート」を本科で履修した「生化学」の復習および自学の教材として用いる。 3. 本科で使用した教科書『生化学』-人体の構造と機能及び疾病の成り立ち(南江堂)を持参すること。		
オフィスアワー	月曜日～金曜日 16:30以降		
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	細胞の構造と機能、生体を構成する物質	本科で学習した内容の復習、生化学ワークノートの自習。(2時間)	
2	糖質の消化・吸収と代謝 (脂質の消化と吸収、解糖系、TCA回路、電子伝達系、糖新生、血糖調節)	〃	
3	脂質の消化・吸収と代謝 (糖質の消化と吸収、β酸化、ケトン体、コレステロール、リポタンパク質の特徴)	〃	
4	タンパク質の消化・吸収と代謝 (タンパク質の消化と吸収、アミノ基転移反応、尿素回路、生理活性アミン) 第1回小テストの実施(中間まとめ)	〃	
5	第1回小テストの解説 水と電解質の代謝	〃	
6	核酸代謝 (プリン、ピリミジンの合成と分解、プリン代謝異常、ピリミジン代謝異常)	教科書・配布テキストを読み自学すること。(2時間)	
7	生体酸化 (酸素の役割、活性酸素、フリーラジカル)	〃	
8	生体内の情報伝達 (細胞間情報伝達、細胞内情報伝達) 第2回小テストの実施(中間まとめ)	〃	
9	第2回小テストの解説 ホメオスタシス維持機構 (酸塩基平衡、体温調節、周期性変化)	〃	
10	ストレス応答と生体防御-(1) (自己と非自己の認識、自然免疫)	〃	
11	ストレス応答と生体防御-(2) (液性免疫、細胞性免疫、免疫細胞の分類) 第3回小テストの実施(中間まとめ)	〃	
12	第3回小テストの解説 赤血球と生体色素 (ヘモグロビンの合成・分解、ビリルビン代謝)	〃	
13	器官の構造と機能-(1) (血液、肺、腎臓、肝臓、脾臓)	〃	
14	器官の構造と機能-(2) (筋肉、結合組織、脂肪組織、骨、神経)	〃	
15	遺伝子解析 (ヒトゲノム、疾患と遺伝子、遺伝子操作) 生活習慣病の生化学 (メタボリックシンドローム、糖尿病、癌、脂質異常症、高血圧症)	〃	
テキスト	健康・栄養科学シリーズ 『生化学』-人体の構造と機能及び疾病の成り立ち(南江堂) 『生化学ワークノート』(MCメディカ出版)		
指定図書	あり(巻末参照)。		

科目名	栄養学特論	担当者	浅野純平
区分等	1年次・後期 [講義] 2単位 必修/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	3回の小テストおよび試験により評価する(課題 50%、定期試験 50%)。		
課題に対するフィードバック	講義の中で課題に関する解説を行う。		
目的	栄養学の基本から全体を体系的に学ばせる。		
到達目標	栄養素の吸収・代謝の機構と生理的役割を理解できる。		
履修上の注意	1. 限られた時間では要点のみを扱うに留まるので、自主自学が基本である。 2. 本科で履修した「栄養学総論」の内容を復習しておくこと。 3. 本科で使用した教科書「栄養科学イラストレイテッド『基礎栄養学』(羊土社)」を持参すること。		
オフィスアワー	月曜日～金曜日 16:30 以降		
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	栄養の概念 (栄養と健康・疾患、栄養学史)	日頃から教科書・配布テキストを読み自学すること。(2時間)	
2	栄養素の化学構造と機能-(1) (糖質、脂質)	〃	
3	栄養素の化学構造と機能-(2) (タンパク質、アミノ酸、ビタミン) 食物の摂取 (摂食量の調節、生体リズム、時間栄養学)	〃	
4	消化・吸収と栄養素の体内動態-(1) (消化器系の解剖と機能、管腔内消化の調節) 第1回小テストの実施(中間まとめ)	〃	
5	第1回小テストの解説 消化・吸収と栄養素の体内動態-(2) (膜消化・吸収、栄養素別の消化・吸収)	〃	
6	炭水化物の栄養-(1) (糖質の体内動態、血糖とその調節)	〃	
7	炭水化物の栄養-(2) 糖質と他の栄養素との関係、食物繊維)	〃	
8	脂質の栄養-(1) (脂質の体内代謝、食後・食間期の脂質代謝)	〃	
9	脂質の栄養-(2) (コレステロール代謝、脂質由来の生理活性物質)	〃	
10	タンパク質の栄養-(1) (食後、食間期のタンパク質・アミノ酸代謝)	〃	
11	タンパク質の栄養-(2) (タンパク質の合成・分解、アミノ酸の臓器間輸送、摂取タンパク質の評価法)	〃	
12	ビタミンの栄養 (ビタミンの定義と分類、生理作用、過剰症、欠乏症)	〃	
13	ミネラルの栄養 (ミネラルの種類と栄養学的機能、体内動態、過剰症、欠乏症)	〃	
14	水・電解質の栄養的意義 (体内における水の分布、体液の調節機構、電解質の代謝と役割)	〃	
15	エネルギー代謝 (エネルギー代謝の概念、基礎代謝量、身体活動エネルギー消費量)	〃	
テキスト	栄養管理と生命科学シリーズ『基礎栄養学』(理工図書)		
指定図書	あり(巻末参照)。		

科目名	臨床栄養学特論 I		担当者	齋藤 謙
区分等	1年次・後期 [講義] 2単位 必修/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	試験 (80%)、授業への取り組み・態度 (20%) により評価する。			
課題に対するフィードバック	科目についての質問を随時受け付ける。学力が不足する学生に対しては、試験の間違い箇所の復習と訂正を指示する。復習後、個別に面談して訂正箇所を確認し、必要があれば補足の説明をする。			
目的	解剖生理学、生化学、病理学等で学んだ知識をもとに、高齢者・患者の栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理が実践できる。			
到達目標	栄養ケアプランの作成・実施・評価を、総合的に行うための基礎を理解できる。			
履修上の注意	特になし。			
オフィスアワー	木曜日 13時～14時			
	授業計画		授業外学習	
1	臨床栄養学の概念、臨床栄養学の内容と展望、食欲。		臨栄 1, 4-10(1時間)	
2	食欲不振、神経性摂食障害。		臨栄 10-4(1時間)	
3	妊娠糖尿病、妊娠高血圧症候群、他。		臨栄 279-80(1時間)	
4	小児疾患。		臨栄 268-72, 病理 255-6(1時間)	
5	先天性代謝異常。		臨栄 109-13(1時間)	
6	中間のまとめ。 高齢者における身体機能の変化と障害、 高齢者の摂食障害と低栄養。		臨栄 273-5, 276-8(1時間)	
7	認知症、パーキンソン病、レビー小体型認知症。		病理 311-4, 臨栄 275-6, プリント(1時間)	
8	歯周病。口内炎。		臨栄 21-2, プリント(1時間)	
9	口腔乾燥症 (シェーグレン症候群)。 胃食道逆流症。		プリント、 臨栄 22(1時間)	
10	食道アカラシア、 食道癌。		プリント1、臨栄 22, 病理 202-3, プリント2(1時間)	
11	中間のまとめ。 胃炎。		臨栄 26-8(1時間)	
12	胃・十二指腸潰瘍		病理 193-5, 臨栄 28-9(1時間)	
13	胃癌。		病理 197-202(1時間)	
14	胃切除後症候群。機能性ディスぺプシア。		プリント、臨栄 32(1時間)	
15	腸炎、クローン病、潰瘍性大腸炎。		臨栄 37-9, 病理 205-6, カラープリント(1時間)	
テキスト	後藤昌義、瀧下修一著『新しい臨床栄養学』(南江堂) 高橋徹著『病理学 (よくわかる専門基礎講座)』(金原出版)			
指定図書	あり (巻末参照)。			

科目名	解剖生理学特論実験		担当者	齋藤 謙
区分等	1年次・後期 [実験] 1単位 必修/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	レポート提出 (80%) と実験態度 (20%) により評価。			
課題に対するフィードバック	提出された実習レポートに、コメントを付けて返す。			
目的	人体の構造と機能について、さらに理解を深める。自らを被験者とする実験では、個人の健康・栄養状態を判定し、集団の健康管理に役立てる知識と技術を養う。			
到達目標	主な疾患における臓器の病変と病態生理との関連について理解できる。			
履修上の注意	特になし。			
オフィスアワー	木曜日 13時～14時			
	授業計画		授業外学習	
1	身体計測・体力測定(秋田県スポーツ科学センターにおいて)		自己の計測・測定結果を検討し、問題点があれば今後の生活習慣の改善に取り組む。(1時間)	
2	細胞傷害、細胞の変性・壊死・アポトーシス。組織実習：急性心筋梗塞(左心室、心筋細胞の凝固壊死)		病理 18-9, 22-5(1時間) (1時間)	
3	粥状動脈硬化。組織実習：冠状動脈硬化。		病理 135-8(1時間)	
4	肝細胞の脂肪変性、アルコール性肝障害、肝硬変(肝臓の形の変化)。組織実習：アルコール性肝硬変。		病理 22-3, 222-3, 221-2(1時間)	
5	筋萎縮性側索硬化症(神経原性筋萎縮)。組織実習：筋細胞の廃用萎縮(肋間筋)。		病理 313-4, 解剖 310(図 13-51), 260(図 13-7) (1時間)	
6	胃・十二指腸潰瘍。組織実習：出血性胃潰瘍。		病理 193-5(1時間)	
7	膵ランゲルハンス島と糖尿病。組織実習：2型糖尿病膵。		病理 244-6 (1時間)	
8	経口糖負荷試験。糖尿病性腎症。組織実習：糖尿病性腎糸球体硬化症。		病理 245, プリント。病理 247(1時間)	
9	潰瘍性大腸炎。組織実習：潰瘍性大腸炎。		病理 205-6(1時間)	
10	大腸癌。癌細胞の形の特徴。組織実習：大腸癌。		病理 206-8. 病理 120(1時間)	
11	胃癌(ボルマン 4型、硬癌)。癌細胞の形の特徴。組織実習：胃癌(硬癌)。		病理 201, 120. カラーズライド(1時間)	
12	誤嚥性肺炎。組織実習：誤嚥性肺炎。		病理 165-7(1時間)	
13	骨髄(造血組織)。組織実習：骨髄(造血組織)。		解剖 28-9(図 5-4, 5), 生理 19-20 カラープリント。(1時間)	
14	カラーズライドを用いての解説：慢性拘束性・閉塞性肺疾患。		病理 178-81. プリント(1時間)	
15	カラーズライドを用いての解説：結核。		病理 171-6. 健康管理 200(1時間)	
テキスト	青峰、藤田他7名著『イラスト 解剖生理学実験』(東京教学社) 藤田恒夫著『入門人体解剖学』(南江堂) 高橋徹著『よくわかる病理学』(金原出版)			
指定図書	なし。			

科目名	栄養生理生化学実験		担当者	浅野純平
区分等	1年次・後期 [実験] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	1. 複数回のレポート (50%) 2. 実験に取り組む姿勢 (50%)			
課題に対するフィードバック	実験の中でレポートに関する解説を行う。			
目的	細胞からのタンパク質・ゲノム DNA の調製、ヒト血球細胞の分画や生化学的検査値の算出を通じて研究の進め方と栄養指導のための知識を習得させる。			
到達目標	1. エネルギー代謝・収支について理解し、データの統計解析ができる。 2. 血球の分画および生化学的検査法について理解できる。 3. 動物実験を通じて生体試料の調製方法についての理解を深め、生命の尊厳を熟思できる。 4. 細胞からのゲノム DNA の調製方法を理解できる。 5. PCR 法や電気泳動法などの分子生物学の基礎技術を習得できる。			
履修上の注意	1. 実験中は白衣を着用すること。 2. レポートは実験毎に提出すること。 3. グラフ用紙、計算機、実験ノート、生化学の教科書を持参すること。 4. エネルギー代謝・収支に関する学習時に「日本人の食事摂取基準 2020 年度版(第一出版)」を持参すること。 5. 血球分画のための採血は中央検診センターで行う。 6. 各人が身体を動かし実験すること。時間を有効に利用して実習時間内にレポートを作成するのが望ましい。			
オフィスアワー	月曜日～金曜日 16:30 以降			
授業計画			準備学習 (予習・復習) の内容および、時間	
1	エネルギー代謝に関する講義 自己の食事摂取・活動記録用紙の配付		エネルギー代謝についての復習(2時間)	
2	自己の食事摂取・活動記録に基づく摂取・消費エネルギー量、体重管理・基礎代謝基準値とエネルギー必要量の算出と統計解析		第1回レポートの準備(1時間)	
3	血液生化学実験の予定と注意事項の説明 血球分画のための試薬調製		臨床検査に関する予習(2時間)	
4	採血、血球分画 血液生化学的検査-(1) (比重、ヘマトクリット値、赤血球数、白血球数の測定)		第2回レポートの準備(1時間)	
5	血液生化学的検査-(2) (アルブミン量、中性脂質量の測定)		第3回レポートの準備(1時間)	
6	血液生化学的検査-(3) (血糖値の測定)		第4回レポートの準備(1時間)	
7	検査値のまとめ 血液生化学的検査以外の検査値に関する学習		臨床検査に関する復習(2時間)	
8	動物実験に関する教育訓練		動物実験に関する教育訓練配付資料の通読(1時間)	
9	DSS(デキストラン硫酸ナトリウム)を用いる炎症性腸疾患マウスモデルの誘発		第5回レポートの準備(1時間)	
10	マウスの解剖、大腸長、盲腸重量の測定による炎症状態の評価と大腸 HE 標本の作製 末梢血、脾臓からの細胞調製		第6回レポートの準備(1時間)	
11	マウス細胞からのゲノム DNA 調製		第7回レポートの準備(1時間)	
12	ゲノム DNA をテンプレートとする PCR		第8回レポートの準備(1時間)	
13	アガロースゲル電気泳動による PCR 産物の検出 制限酵素によるプラスミド DNA の切断		第9回レポートの準備(1時間)	
14	アガロースゲル電気泳動によるプラスミド DNA の検出		第10回レポートの準備(1時間)	
15	全ての実験のまとめと解説		第1回から第10回までのレポートの見直し(1時間)	
テキスト	『2022 年度版 栄養生理生化学実験書』			
指定図書	あり (巻末参照)。			

科目名	国際栄養学		担当者	佐藤 了、永井伸彦
区分等	1年次・集中 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	小テスト及びレポートの内容 90%、授業態度 10%			
課題に対するフィードバック	レポートは発表時内容についてコメントする。小テストはコメントをつけて返却する。			
目的	日本と世界における食料供給と栄養事情の現状と比較。			
到達目標	授業を通して次のことができる力を養う。 1. 社会の発展と健康栄養の課題の関係概要を理解する能力を身に付ける。 2. 世界の飢饉と健康栄養の課題の関係概要を自分で調べる能力を身に付ける。 3. 日本の食の動向と世界の健康栄養課題の関係概要を理解する能力を身に付ける。			
履修上の注意	一部、学生が自分で調べ、発表し、討論するゼミ形式を重視する。			
オフィスアワー	講義の前夜			
授業計画		準備学習（予習・復習）の内容および、時間		
1	社会の発展と健康栄養の課題の変遷を日本の歴史をモデルに学ぶ	講師が指示するテキストを、学生自らが各自分担してインターネットから取得し、ディスカッションペーパーを作成し、報告し、討論し、感想をまとめる（事前準備 1 時間、事後 1 時間 授業 1～10）		
2	日本では栄養学がどのように生まれたか—それは個人の健康栄養にどのような影響を与えたか	講師の講義と講義資料を材料に学生が討論し、感想をまとめる		
3	国際支援とは何か—アフガニスタンにおける中村哲さんの実践に健康栄養の視点から学ぶ	Youtube『武器ではなく命の水を 医師中村哲とアフガニスタン』を視聴し、討論し、感想をまとめる		
4	大干ばつと格闘した日本人—中村哲のメッセージ	講師の講義と講義資料を材料に学生が討論し、感想をまとめる		
5	世界の飢饉と健康栄養の課題を自分で調べてみる①	講師が指示するテキストを、学生自らが各自分担してインターネットから取得し、ディスカッションペーパーを作成し、報告し、討論し、感想をまとめる		
6	世界の飢饉と健康栄養の課題を自分で調べてみる②	同上		
7	国際支援で日本の栄養士はどんな仕事をしているのか	講師が指示するテキストを、学生自らが各自分担してインターネットから取得し、ディスカッションペーパーを作成し、報告し、討論し、感想をまとめる		
8	国際支援において日本の栄養士が活躍するときの強みと課題とは何か	同上		
9	和食の国際的役割を考える—「養生」から「健康」への転換がもたらしたもの	講師の講義と講義資料を材料に学生が討論し、感想をまとめる		
10	和食の国際的役割を考える—現代的復権と私たちの役割	同上		
11	健康と栄養に関わる主な国際機関	指定された資料について予習しておく（60分）。講義資料について復習する（60分）。		
12	開発途上国における感染性疾患の課題と対策	同上		
13	開発途上国への日本の国際協力活動	同上		
14	先進国における非感染性疾患の課題と対策	同上		
15	まとめとレポートの講評	同上		
テキスト	なし。			
指定図書	あり（巻末参照）。			

科目名	栄養教育特論		担当者	須磨亜沙子
区分等	1年次・前期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	受講態度（質問及び回数、ノート記入等）（40%）、授業内でのテスト（60%）。			
課題に対するフィードバック	1. 授業内のテストについては、解説しながら返却する。 2. 授業毎に行う振り返りで得た質問に関しては、随時アドバイスや提案をする等、学生へフィードバックする。			
目的	栄養教育の理念、基本的な理論・モデル、手法、栄養教育の為のアセスメント、計画、実施、評価の基本を学習する。			
到達目標	1. 基本的な栄養教育の理論やモデルについて理解し、説明できる。 2. 栄養教育の展開と評価について理解し、説明できる。 3. 栄養教育に関わる専門用語を理解し、説明できる。			
履修上の注意	特になし。			
オフィスアワー	金曜日 11～12時			
	授業計画		準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	栄養教育の概念		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
2	栄養教育のための理論的基礎		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
3	行動科学の理論とモデル		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
4	行動変容技法と概念		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
5	カウンセリングの基本と栄養教育への応用		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
6	組織づくり・地域づくりへの展開		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
7	栄養教育マネジメント		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
8	乳・幼児期の栄養教育		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
9	学童期・思春期の栄養教育		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
10	青年期・壮年期の栄養教育		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
11	妊娠・授乳期の栄養教育		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
12	高齢期の栄養教育		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
13	傷病者及び障がい者の栄養教育		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
14	社会生活と栄養教育		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
15	総合学習		予習：該当する教科書のページを読む（2時間） 復習：ノートの整理と確認（2時間）	
テキスト	武見ゆかり、他編『管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠 栄養教育論 理論と実践』（医歯薬出版）			
指定図書	なし。			

科目名	栄養教育特論演習		担当者	須磨亜沙子
区分等	1年次・後期 [演習] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	受講態度(40%)、課題(60%)			
課題に対するフィードバック	1. 課題について評価し、随時解説やアドバイスを行いながら返却する。 2. 授業毎に行う振り返りで得た質問に関しては、随時アドバイスや提案をする等、学生へフィードバックする。			
目的	栄養教育の理論と方法を理解し、実践的技法を学ぶ。			
到達目標	1. 対象者の栄養教育のための問題を分析できる。 2. 対象者の生活習慣や環境に適応した問題解決のための栄養教育の理論や技術を実際に活用する方法や手順を理解する。			
履修上の注意	指導対象者の実態把握のための情報収集、栄養指導方法の検討、指導媒体の検討をするために図書館の図書を積極的に利用してほしい。			
オフィスアワー	火曜日 15～16時			
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間		
1	栄養教育マネジメント 学習形態の種類と討議法	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
2	集団を対象とした栄養教育	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
3	個人を対象とした栄養教育	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
4	発達段階に応じた栄養教育(1) 妊娠期・授乳期 栄養アセスメント	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
5	発達段階に応じた栄養教育(1) 妊娠期・授乳期 栄養教育計画作成	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
6	発達段階に応じた栄養教育(2) 乳幼児期 栄養アセスメント	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
7	発達段階に応じた栄養教育(2) 乳幼児期 栄養教育計画作成	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
8	発達段階に応じた栄養教育(3) 学童期 栄養アセスメント	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
9	発達段階に応じた栄養教育(3) 学童期 栄養教育計画作成	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
10	発達段階に応じた栄養教育(4) 思春期 栄養アセスメント	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
11	発達段階に応じた栄養教育(4) 思春期 栄養教育計画作成	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
12	発達段階に応じた栄養教育(5) 成人期 栄養アセスメント	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
13	発達段階に応じた栄養教育(5) 成人期 栄養教育計画作成	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
14	発達段階に応じた栄養教育(6) 高齢期 栄養アセスメント	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
15	発達段階に応じた栄養教育(6) 高齢期 栄養教育計画作成	予習：該当する教科書のページを読む(1時間) 復習：ノートや資料の整理(2時間)		
テキスト	片井加奈子、他編『栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習』(講談社)			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	臨床栄養学特論実習 I		担当者	須磨亜沙子
区分等	1年次・前期 [実習] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	受講態度 (質問及び回数、ノート記入等) (40%)、課題 (60%)			
課題に対するフィードバック	1. 課題について評価し、随時解説やアドバイスをを行いながら返却する。 2. 授業毎に行う振り返りで得た質問に関しては、随時アドバイスや提案をする等、学生へフィードバックする。			
目的	病院・介護保健施設などの医療提供施設で栄養ケア・マネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術を養う。			
到達目標	1. 医療保険制度と栄養ケアの関わりを説明できるようになる。 2. 各病態に適した栄養アセスメント方法を考えられるようになる。 3. 各病態に適した栄養補給法について考えられるようになる。 4. 各病態に必要な栄養教育について考えられるようになる。 5. 各病態のガイドラインを参考に治療の考え方を説明できるようになる。			
履修上の注意	1. 電卓を準備すること。 2. 病院での校外実習に必要な知識を習得する教科となる。			
オフィスアワー	金曜日 11～12時			
授業計画		準備学習 (予習・復習) の内容および、時間		
1	臨床栄養の概念	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
2	栄養スクリーニング	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
3	栄養アセスメント	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
4	栄養ケア計画	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
5	モニタリング・評価	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
6	栄養補給法 経口栄養法	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
7	栄養補給法 経腸栄養法	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
8	栄養補給法 静脈栄養法	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
9	臨床検査	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
10	主な疾患の概要と栄養管理 (1) 糖尿病	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
11	主な疾患の概要と栄養管理 (2) 脂質異常症	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
12	主な疾患の概要と栄養管理 (3) 肝硬変	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
13	主な疾患の概要と栄養管理 (4) 褥瘡・低栄養	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
14	主な疾患の概要と栄養管理 (5) 嚥下障害	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
15	主な疾患の概要と栄養管理 (6) 慢性閉塞性肺疾患	予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)		
テキスト	寺本房子、他著『医療・介護老人保健施設における臨地実習マニュアル [臨床栄養学]』(建帛社) 本田佳子編『新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント』(医歯薬出版) 奈良信雄著『図表でわかる 臨床症状・検査異常値のメカニズム』(第一出版)			
指定図書	あり (巻末参照)。			

※実務経験のある教員による授業科目の担当教員の実務経験および、教育内容

実務経験：管理栄養士として病院勤務

教育内容：病院・介護保健施設などの医療提供施設で栄養ケア・マネジメントを行うために必要とされる専門知識および技術を学ぶ。

科目名	臨床栄養学特論実習Ⅱ		担当者	須磨亜沙子
区分等	1年次・後期、2年次・後期 [校外実習] 2単位		選択/専攻科健康栄養専攻	
評価基準	①事前学習に臨む姿勢 (20%) ②レポート (50%) ③実習先の評価：実習態度・能力など (30%)			
課題に対するフィードバック	実習目的等の課題を添削し、コメントと共にフィードバックする。 レポートに関しては、講評を書き入れ返却する。			
目的	患者の栄養管理を実施するために必要な各疾患の病態理解、栄養アセスメントおよび栄養補給法を把握し、臨床現場に必要な知識を身に付ける。			
到達目標	①チーム医療を基盤として実施される傷病者の栄養管理における管理栄養士の役割を理解できる。 ②栄養ケア・マネジメントの構造を理解し、傷病者の栄養評価に必要なデータを使用することができるようになる。 ③栄養評価データと傷病者の状態を関係づけ、多職種連携における栄養学的問題を説明することができるようになる。 ④病院における給食経営管理を理解できる。 ⑤実践の場で学んだ内容や研究課題に取り組み、学習内容を深めることができるようになる。			
履修上の注意	実習態度について ①実習中は各病院の諸規定や規則を厳守し、管理栄養士の指示を守る。 ②白衣を着用し、身だしなみ、態度、言葉づかいなどに注意する。 ③患者情報などの秘密を口外してはならない。 ④実習開始時間は厳重に守る。やむを得ず欠席あるいは遅刻する場合には、管理栄養士に必ず連絡する。 ⑤清潔、消毒などに注意し、患者ならびに自己の感染予防を心がける。			
オフィスアワー	前期 金曜日 11～12時、後期 金曜日 13～14時			
授業計画			準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	事前指導 実習の目的、実習にあたっての心構え 研究課題を決める。研究課題に対する事前学習に取り組む。	研究課題の理解		
2	臨床実習 ①患者の診断、病態、治療法を理解する：カルテ、栄養部門における記録など ②栄養アセスメントの方法を理解する：食生活、身体計測、臨床検査、間接カロリーメトリーを用いたエネルギー測定など ③栄養摂取量と補給法を理解する：必要摂取エネルギー量把握、食事（約束食事箋、栄養計算）、食事形態、経腸栄養・経静脈栄養（中心静脈栄養・末梢静脈栄養） ④栄養教育、栄養指導法を理解する。 ⑤在宅医療における管理栄養士の関わり方について理解する。 ⑥病院実習終了後、速やかに研究テーマについて学習の成果をまとめ、提出する。	各病院の実習スケジュールに合わせ、各疾患、病態についての理解に努める。		
3	事後指導 実習内容や研究課題の報告会	これまでの復習		
テキスト	寺本房子、他著『医療・介護老人保健施設における臨床実習マニュアル [臨床栄養学]』（建帛社） 奈良信雄著『図表でわかる 臨床症状・検査異常値のメカニズム』（第一出版）			
指定図書	あり（巻末参照）。			

科目名	給食経営管理学		担当者	伊藤雅子
区分等	1年次・前期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	①小テスト(70%)、②課題レポート(30%)。			
課題に対するフィードバック	随時、アドバイスや提案をする等、学生にフィードバックする。			
目的	近年、学校、病院、福祉、事業所等の給食では食生活の課題に対応できる給食経営管理が改めて求められている。管理栄養士を目指す学生に必要な経営的な効率性を取り入れた、企画力、マネジメント能力、適切な栄養アセスメントの評価する力を養う。 それぞれの給食施設の特徴を把握する力を養う。			
到達目標	献立管理、食数管理、在庫管理、発注管理、事務管理、衛生管理について総合的にマネジメントを実践することができる。			
履修上の注意	新聞・テレビ等で報道される食関係のニュース内容を確認しておく。			
オフィスアワー	月曜日 16時～17時			
		授業計画	準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	給食管理の基本	ノートの整理と確認（2時間）		
2	栄養・食事管理	ノートの整理と確認（2時間）		
3	メニュー管理	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
4	食材管理・原価管理	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
5	大量調理の特徴 小テストと解説	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
6	衛生・安全管理・施設・設備管理（1）	大量調理施設衛生管理マニュアルを事前に読んでおくこと（2時間）		
7	衛生・安全管理・施設・設備管理（2）	大量調理施設衛生管理マニュアルを事前に読んでおくこと（2時間）		
8	日本人の食事摂取基準 2020年版 について	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
9	病院給食（1）	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
10	病院給食（2）小テストと解説	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
11	高齢者福祉施設給食（1）	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
12	高齢者福祉施設給食（2）	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
13	配食サービス（1）	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
14	訪問栄養（1）	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
15	訪問栄養（2）	指定した教科書を事前に読んでおくこと（2時間）		
テキスト	高城孝助 外編著『実践 給食マネジメント論』（第一出版） 『日本人の食事摂取基準 2020年版』（第一出版） 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）			
指定図書	あり（巻末参照）。			

科目名	給食管理特論実習 I	担当者	伊藤雅子
区分等	1 年次・前期 [実習] 2 単位 選択/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	調理技術 (50%)、課題レポート (50%)。		
課題に対するフィードバック	提出物 (レポート) については、随時コメントを付けて返却する。		
目的	大量調理の基礎実践力を養う。 大量調理の衛生管理能力を構築し総合的視野を広げる。		
到達目標	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく調理作業ができるようになる。 給食に関わる役割を体験し、管理上必要な諸知識を養う。 コンベクションオーブンを有効に活用する力を養う。		
履修上の注意	①『八訂日本食品成分表』、電卓準備。 ②調理の日は指定の白衣、帽子、コックシューズを着用。 ③材料費を徴収する。		
オフィスアワー	月曜日 16 時～17 時		
授業計画		準備学習 (予習・復習) の内容および、時間	
1	オリエンテーション汚染地区・非汚染地区の区別	指定した教科書を事前に読んでおくこと。	
2	ランチメニューを考える (1)	今まで自分で立てた献立を見直しておくこと。	
3	ランチメニューを考える (2) 調理工程表、作業指示書の作成	作業工程表・調理工程表を考えておくこと。	
4	ランチメニューを考える (3) 試作・評価	評価の基準を考え、実習した献立の評価をもとに改善点を見出す (2 時間)。	
5	ランチを提供しよう (1)	1～4 を参考にして自分の役割を把握し、作業工程表の確認をしておくこと。	
6	ランチを提供しよう・反省 発注・作業指示書 原価計算・作業工程表確認	提供したランチについて反省・検食簿の整理をしておくこと。	
7	ランチ提供しよう (2)	1～4 を参考にして自分の役割を把握し、作業工程表の確認をしておくこと。	
8	ランチを提供しよう・反省 発注・作業指示書 原価計算・作業工程表確認	提供したランチについて反省・検食簿の整理をしておくこと。	
9	ランチを提供しよう (3)	1～4 を参考にして自分の役割を把握し、作業工程表の確認をしておくこと。	
10	ランチを提供しよう・反省 発注・作業指示書 原価計算・作業工程表確認	提供したランチについて反省・検食簿の整理をしておくこと。	
11	ランチを提供しよう (4)	1～4 を参考にして自分の役割を把握し、作業工程表の確認をしておくこと。	
12	ランチ提供のまとめ 大漁調理の基本	提供したランチについて反省・検食簿の整理をしておくこと。	
13	白神こだま酵母のパンについて学ぶ (1) 外部講師	指定した資料を事前に読んでおくこと。	
14	白神こだま酵母を使ったパンについて学ぶ (2)	実習した内容を復習しておく。	
15	外部厨房見学	事前に配布する資料を読んでおくこと。	
テキスト	藤原政嘉編著『給食経営管理実習ワークブック第3版』(みらい) 『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)		
指定図書	あり (巻末参照)。		

※実務経験のある教員による授業科目の担当教員の実務経験および、教育内容

実務経験：管理栄養士として病院・福祉施設で勤務

教育内容：大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく調理作業ができるよう、栄養調理の基礎実践力を養う。

科目名	給食管理特論実習Ⅱ		担当者	伊藤雅子
区分等	1年次・後期、2年次・後期〔校外実習〕2単位 選択／専攻科健康栄養専攻			
評価基準	校外実習レポート（60%）、報告会の発表内容（30%）実習現場先の総合的評価（10%）			
課題に対するフィードバック	提出物（レポート）については、随時コメントを付けて返却する			
目的	給食施設における給食管理の実際を体験し、管理栄養士に必要な知識・技術・応用力を身につける			
到達目標	①給食運営の実際を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。 ②献立管理のポイントを知ることができる。 ③食数管理の方法を知ることができる。 ④発注管理のポイントを知ることができる。 ⑤在庫管理の重要性を知ることができる。 ⑥事務管理のポイントを知ることができる。 ⑦衛生管理の重要性を知ることができる。 ⑧栄養ケア・マネジメント、カンファレンス、NST等で対象者に合わせたアプローチを知ることができる。 ⑨病態別、食形態別の食事内容について把握することが出来る。			
履修上の注意	『八訂日本食品成分表』、電卓を持参			
オフィスアワー	月曜日 16時～17時			
授業計画			準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	オリエンテーション 校外実習先の運営組織の概要を学ぶ。		事前訪問を通じて実習先の関連する文献を読んでおく。	
2	対象者の栄養計画と調理実習、実習先の指導計画により、栄養アセスメント・ケアプランの計画から実施、評価まで学ぶ。		対象者に関する参考文献を事前に読んでおく。	
3	献立管理、食数管理、発注管理、在庫管理、事務管理、衛生管理について学ぶ。		指定した教科書を事前に読んでおく。	
4	研究テーマの設定、実習期間中にその内容について理解する。		研究テーマに関連する文献を読んでおく。 実習ノートをまとめておく 発表用資料を作る。	
テキスト	藤原政嘉編著『給食経営管理実習ワークブック第3版』（みらい） 『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）			
指定図書	あり（巻末参照）。			

科目名	健康管理論		担当者	齋藤 謙
区分等	1年次・後期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	試験 (80%)、授業への取り組み・態度 (20%) により評価する。			
課題に対するフィードバック	科目についての質問を随時受け付ける。学力が不足する学生に対しては、試験の間違い箇所の復習と訂正を指示する。復習後、個別に面談して訂正箇所を確認し、必要があれば補足の説明をする。			
目的	公衆衛生の歴史について学ぶ。環境保全の大切さを理解する。社会変化が著しいなかで、「生涯を健康に生きる」ことに視点を置き、栄養・運動・休養との関係について学ぶ。			
到達目標	保健・医療・福祉に関する知識を習得し、健康管理について多彩な視点からとらえることができる。			
履修上の注意	特になし。			
オフィスアワー	木曜日 13時～14時			
授業計画			授業外学習	
1	健康の定義(WHO)、健康課題の変遷、生活習慣病対策、高齢者保健、公衆衛生の定義と目標、予防医学、プライマリ・ヘルスケア	健康管理 1-11(1時間)		
2	DVD「果てなき苦闘 医師達の記録」(東日本大震災、石巻赤十字病院) 視聴	感想文提出(1時間)		
3	DVD「地域医療のチカラ」(石巻仮設住宅地区、長 純一医師) 視聴	感想文提出(1時間)		
4	ヘルスプロモーション、社会的公正と健康格差の是正、喫煙率、公衆衛生・予防医学の歴史(外国)	健康管理 11, 18-9, 21, 22-4		
5	DVD「清潔 Clean(上・下水道)」を視聴。公衆衛生・予防医学の歴史(日本)。	感想文提出。 健康管理 24-6(1時間)		
6	生態系と環境の保全、地球規模の環境。	健康管理 29-32(1時間)		
7	地球温暖化。オゾン層の保護。酸性雨対策。大気汚染。水質汚濁。	健康管理 32-6(1時間(1時間))		
8	土壌。ダイオキシン類。放射性物質による汚染。公害。環境衛生。(気候、季節)。	健康管理 36-9		
9	DVD「近代とは何か 魂の行方」(石牟礼 道子さん、水俣病) 視聴	感想文提出(1時間)		
10	環境衛生(空気、温熱、低温、上・下水道)。	健康管理 40-7(1時間)		
11	DVD「武器ではなく、命の水を」(中村 哲医師) 視聴	感想文提出(1時間)		
12	感染症法の対象となる感染症。新型コロナ中間のコロナウイルス感染と保健所。	健康管理 196-7. プリント(1時間)		
13	主要感染症(新型インフルエンザ、重症急性呼吸器症候群(SARS))。	健康管理 199-200. プリント(1時間)		
14	重症熱性血小板減少症候群(SFTS)。	健康管理 200, プリント(1時間)		
15	予防接種(ワクチン)。	健康管理 201-3(1時間)		
テキスト	辻 一郎、吉池信男 編集『社会・環境と健康』(南江堂)			
指定図書	あり (巻末参照)。			

科目名	調理学特論		担当者	豊嶋瑠美子
区分等	1年次・前期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	1. 授業内試験(50%) 2. 課題(30%) 3. 受講態度(20%)			
課題に対するフィードバック	提出課題は適宜返却する。			
目的	管理栄養士の実践活動に必要な調理理論を習得する。			
到達目標	食品の特性を理解し、食事設計及び栄養・調理の役割について説明できる。			
履修上の注意	特になし。			
オフィスアワー	月曜日 11:00～12:00			
授業計画			準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	調理の概念		授業内容に該当する部分のテキストを読み、概要を理解した上で臨む。(0.5時間)	
2	調理の基本：食品の特徴に応じた調理の特性		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。(1時間)	
3	調理の基本：非加熱・加熱調理操作の原理		授業内容に該当する国家試験問題を解く。(1時間)	
4	調理操作と栄養：調理操作による食品の組織・物性と栄養成分の変化		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。(1時間)	
5	管理栄養士国家試験：食べ物と健康(1)		授業内容に該当する国家試験問題を解く。(1時間)	
6	管理栄養士国家試験：食べ物と健康(2)		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。(1時間)	
7	管理栄養士国家試験：食べ物と健康(3)		授業内容に該当する国家試験問題を解く。(1時間)	
8	調理操作と栄養：調理による栄養学的・機能的利点		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。(1時間)	
9	管理栄養士国家試験：食べ物と健康(4)		授業内容に該当する国家試験問題を解く。(1時間)	
10	秋田県産の野菜について		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。(1時間)	
11	管理栄養士国家試験：食べ物と健康(5)		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。(1時間)	
12	秋田県産の食肉について		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習し、発表の準備をする。(1時間)	
13	秋田県産の食肉について発表		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。(1時間)	
14	郷土料理		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。発表の準備をする。(1時間)	
15	郷土料理 発表		テキスト、配付資料を参考にして授業内容を復習する。(1時間)	
テキスト	金谷昭子編著『食べ物と健康 調理学』(医歯薬出版)			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	調理学特論実習 I	担当者	豊嶋瑠美子
区分等	1年次・前期 [実習] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	実習記録の提出(50%)、課題(30%)、調理技術 (20%)		
課題に対するフィードバック	提出課題は適宜返却する。		
目的	管理栄養士の実践活動に必要な食事づくりに係わる知識と技術を学ぶ。		
到達目標	食品の機能性・調理性を理解した上で、献立作成、調理の応用力を身につける。		
履修上の注意	材料費は別途で徴収する。 白衣・帽子・コックシューズを着用し衛生管理の徹底を心がけること。		
オフィスアワー	月曜日 11:00~12:00		
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	オリエンテーション、調理の基礎(計量・調味) 調理の基礎(炊飯・だし)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をする。(1時間)	
2	日本料理(筍ごはん・さばのみそ煮・アスパラのゴマ和え・すまし汁)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をする。(1時間)	
3	西洋料理(ビーフシチュー・ミモザサラダ・デザート)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をし、実習記録を記入する。(1時間)	
4	中国料理(餃子(焼き餃子 水餃子)、生菜包飯 亡果布丁)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をし、実習記録を記入する。(1時間)	
5	日常食(個別調理:豚肉のしょうが焼き)	個別にレシピを考案する(1時間)	
6	郷土食(稲庭うどん・山菜料理・あさづけ)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をし、実習記録を記入する。(1時間)	
7	栄養バランスを考えた朝食(計画)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をし、実習記録を記入する。(1時間)	
8	栄養バランスを考えた朝食(実施・評価)	個別にレシピを考案し授業時に持ってくる。(1時間)	
9	季節の食材を生かした献立(個別調理計画)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をし、実習記録を記入する。(1時間)	
10	季節の食材を生かした献立(個別調理実施・評価)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をし、実習記録を記入する。(1時間)	
11	こどもの行事食(デコレーション寿司、肉巻きフライ、スープ、ミルクプリン)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をし、実習記録を記入する。(1時間)	
12	菓子(焼き菓子)	個別にレシピを考案し授業時に持ってくる。(2時間)	
13	高齢者の行事食(計画)	個別にレシピを考案し授業時に持ってくる。(2時間)	
14	高齢者の行事食(実施・評価)	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察をし、実習記録を記入する。(1時間)	
15	菓子の実習	実習終了後は、調理のポイントや評価をまとめて考察し、実習記録を記入する。(1時間)	
テキスト	香川達雄編『五訂増補 調理のためのベーシックデータ』(女子栄養大学出版部)		
指定図書	なし。		

科目名	調理学特論実習Ⅱ		担当者	伊藤雅子
区分等	1年次・後期 [実習] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	1. 調理技術 (40%) 2. レポート (40%) 3. 授業態度 (20%)			
課題に対するフィードバック	提出物 (レポート) については、随時コメントを付けて返却する。			
目的	管理栄養士の実践活動に必要な食事づくりに係わる技術を身につける。			
到達目標	食品の特性を理解した上で、栄養・健康面に配慮した調理操作を行うことができる。			
履修上の注意	1. 材料費は別途で徴収する。 2. 食品を取り扱うので、調理用白衣・帽子・コックシューズを着用し、衛生管理の徹底を心がけること。 3. 調理に関心を持ち、家庭でも積極的に食事づくりに携わること。			
オフィスアワー	月曜日 16時～17時			
授業計画			準備学習 (予習・復習) の内容および、時間	
1	オリエンテーション 実習の目標と内容		シラバスを熟読し参考文献を事前に読んでおく。	
2	秋田 A デザインを学ぶ		事前に配布した資料を読んでおくこと。	
3	市販の嚥下調整食について学ぶ		市販の嚥下調整食を調べておくこと。	
4	高齢者ソフト食献立作成		高齢者ソフト食について調べておくこと。	
5	高齢者ソフト食 (1)		高齢者ソフト食の献立を考えておく。	
6	高齢者ソフト食 (2)		高齢者ソフト食の献立を考えておく。	
7	高齢者ソフト食 (3)		高齢者ソフト食の献立を考えておく。	
8	高齢者ソフト食 (4)		訪問給食の特徴を学んでおくこと。	
9	高齢者ソフト食 (5)		訪問給食の特徴を学んでおくこと。	
10	訪問給食 献立作成 (1)		自分の役割を作業工程表で確認しておくこと。	
11	訪問給食 献立作成 (2)		自分の役割を作業工程表で確認しておくこと。	
12	訪問給食 実習 (3)		自分の役割を作業工程表で確認しておくこと。	
13	訪問給食 実習 (4)		自分の役割を作業工程表で確認しておくこと。	
14	おもてなし料理を学ぶ (外部講師)		プロの料理テクニックを学ぶ。	
15	大量調理の基本 まとめ		指定した教科書を読んでおくこと。	
テキスト	藤原政嘉編著『給食経営管理実習ワークブック第3版』(みらい) 『日本人の食事摂取基準 2020年版』 『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)			
指定図書	あり (巻末参照)。			

科目名	人間関係特論	担当者	大曾基宣
区分等	1年次・後期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	到達目標1・2：レポートおよびシャトルカードにより評価する。(80%) 到達目標3：授業中の取り組み姿勢により評価する。(20%)		
課題に対するフィードバック	レポートおよびシャトルカードは、添削後に返却する。		
目的	人間関係構築に関わる知識と技術、集団における人間関係のあり方についての基本的知識の習得および対人関係能力の向上を目的とする。		
到達目標	1. 人間関係構築に関わる基本的知識を身につける。 2. 基礎的なコミュニケーション・スキルを身につける。 3. 他者を受け入れ、他者の感情に寄り添う態度をとることができる。		
履修上の注意	授業中に意見交換をする機会を多数設ける。他者の意見を肯定的に受け入れ、自身の考えを広げる姿勢で授業に臨むこと。		
オフィスアワー	金曜日 16時20分～16時50分		
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	自己理解：自己概念の確認	第1回の学習内容の振り返り(2時間)	
2	他者理解：多様な価値観の受容	第2回の学習内容の振り返り、 第3回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
3	他者理解と自己理解 [視聴覚教材 映画「遠い空の向こうに」編集版]	第3回の学習内容の振り返り、 第4回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
4	ストレス・マネジメントの概要	第4回の学習内容の振り返り、 第5回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
5	ストレス・マネジメントの実践	第5回の学習内容の振り返り、 ストレス・マネジメントの実践・記録(2時間)	
6	言語コミュニケーションと非言語コミュニケーション	第6回の学習内容の振り返り、 第7回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
7	共感と思いやりを意識したコミュニケーション	第7回の学習内容の振り返り、 第8回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
8	傾聴を意識したコミュニケーション	第8回の学習内容の振り返り、 第9回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
9	アサーションを意識したコミュニケーション	第9回の学習内容の振り返り、 第10回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
10	合意形成のプロセスとワーク	第10回の学習内容の振り返り、 第11回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
11	職場における人間関係	第11回の学習内容の振り返り、 第12回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
12	学校におけるクラス集団の理解	第12回の学習内容の振り返り、 第13回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
13	保健指導に用いられる行動科学理論	第13回の学習内容の振り返り、 第14回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
14	対人援助の行動規範：バイステックの7原則	第14回の学習内容の振り返り、 第15回で学習予定の配付資料内容の確認(2時間)	
15	人間関係に関する基礎知識の言語化	第15回の学習内容の振り返り(2時間)	
テキスト	なし。		
指定図書	なし。		

科目名	栄養統計学		担当者	小林弥生
区分等	1年次・後期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	① 授業の理解度と取り組みの積極性 (20%) ② 課題提出 (40%) ③ 定期試験 (40%)			
課題に対するフィードバック	提出された課題について採点して返却し、授業内で解説する。			
目的	データからその特徴や傾向を調べ、分析するために必要な統計的な手法を理解し、活用することができる。 Microsoft Excel を利用して、統計量の計算や推定・検定を行う技術を身につける。			
到達目標	Excel を使ってデータを加工・集計し、視覚的にわかりやすいグラフを作成することができる。記述統計量の意味を理解し、Excel を使ってこれらを計算し、データの特徴を調べることができる。統計的推定や検定の意味を理解し、実際のデータを使って活用することができる。			
履修上の注意	Microsoft Excel の基礎知識と利用技術を身につけていることが望ましい。			
オフィスアワー	木曜日 10:30 ~ 12:00			
授業計画		準備学習 (予習・復習) の内容および、時間		
1	データの分類	テキスト第1章を読む 講義内容の復習 (4時間)		
2	度数分布表によるデータの整理と グラフによる視覚化	テキスト第2章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
3	代表値 (平均、メジアン、モード) とその特徴	テキスト第3章1節を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
4	データの散らばり (範囲、標準偏差、四分位数)	テキスト第3章2節を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
5	復習と演習課題1 実際のデータを使った記述統計量の計算 グラフを使ったデータの視覚化	演習課題の完成 (4時間)		
6	2変数のデータの関係 散布図と相関係数、回帰直線	テキスト第4章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
7	正規分布と確率の計算	テキスト第5章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
8	母集団と標本 母平均の区間推定	テキスト第6章、第7章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
9	仮説検定について 標本平均の分布	テキスト第8章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
10	母平均の検定	テキスト第12章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
11	母平均の差の検定	テキスト第12章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
12	復習と演習課題2 母平均の区間推定と検定について	演習課題の完成 (4時間)		
13	χ^2 検定・適合度の検定	テキスト第9章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
14	比率の検定	テキスト第10章を読む (4時間) 講義内容の復習および演習問題の取り組み		
15	まとめと演習課題3	演習課題の完成 (4時間)		
テキスト	松村康弘、浅川雅美著『わかる統計学 健康・栄養を学ぶために』(化学同人)			
指定図書	あり (巻末参照)。			

科目名	運動生理生化学		担当者	渡邊和仁
区分等	2年次・前期 [講義] 1単位 必修/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	筆記試験(80%)と授業への取り組み状況(20%)により評価する。			
課題に対するフィードバック	随時、提出物や質問に対しコメントすることによりフィードバックする。			
目的	運動に対する生理生化学的応答に関する基礎的な知識を養う。			
到達目標	①運動中に起こる生体の各種機能の変化やその仕組みについて理解し説明できる。 ②運動トレーニングによって起こる生体の各種機能の変化(適応)やその仕組みについて理解し説明できる。			
履修上の注意	特になし。			
オフィスアワー	授業前後の時間 ※随時メールによる質問・相談等も可 (k.watanabe@ed.akita-u.ac.jp)			
授業計画			準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	イントロダクション (運動生理生化学の概要)		配布プリントや指定図書等を用いて授業内容を整理・確認する (1時間)	
2	運動と筋・神経 (骨格筋の収縮、筋線維タイプ、運動単位、筋肥大)		配布プリントや指定図書等を用いて授業内容を整理・確認する (1時間)	
3	運動と代謝・栄養 1 (無酸素性代謝、有酸素性代謝、エネルギー収支バランス)		配布プリントや指定図書等を用いて授業内容を整理・確認する (1時間)	
4	運動と代謝・栄養 2 (運動パフォーマンスと栄養、運動後の栄養補給)		配布プリントや指定図書等を用いて授業内容を整理・確認する (1時間)	
5	運動と呼吸・循環 (ガス交換、酸素摂取量、心拍数、心拍出量、フィックの原理)		配布プリントや指定図書等を用いて授業内容を整理・確認する (1時間)	
6	運動と内分泌 (内分泌線、ホルモン)		配布プリントや指定図書等を用いて授業内容を整理・確認する (1時間)	
7	運動と体温・体液 (体温調節、体水分)		配布プリントや指定図書等を用いて授業内容を整理・確認する (1時間)	
8	まとめ		1~7.5回の内容を復習する (2時間)	
テキスト	プリントを配付する。			
指定図書	あり (巻末参照)。			

科目名	微生物学	担当者	高橋砂織
区分等	2年次・前期 [講義] 2単位 必修/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	①チェックアップテスト (30%) ②定期試験 (40%) ③課題レポート (30%)		
課題に対するフィードバック	チェックアップテストを解説する。課題レポートについて適宜返却し、解説する。		
目的	日常生活に密接に関係している目に見えない微生物に関する知識の幅を広げる。微生物がどのような生き物なのか、その取扱い方法、病原性や食中毒などのヒトに対する影響などについて総合的に理解を深める。		
到達目標	① 微生物の発見と微生物学の歴史を学ぶ。 ② 微生物の分類に関する知識を得る。 ③ 微生物の形態と構造に関する知識を得る。 ④ 微生物の取り扱い方法に関する知識を得る。 ⑤ 微生物の関係する疾病についての知識を得る。 ⑥ 微生物の食品への利用についての理解を深める。		
履修上の注意	講義資料を予習すること。		
オフィスアワー			
授業計画		準備学習 (予習・復習) の内容および、時間	
1	微生物の誕生	*講義中にチェックアップテストを実施。(10回)	
2	微生物学の歴史	プリントを予習し、講義内容を復習。(1時間)	
3	細菌類の特徴	//	
4	放線菌類と真菌類の特徴	//	
5	微生物の化学成分と微細構造	//	
6	微生物の栄養と生育	//	
7	微生物における ATP の役割及び発酵と呼吸	//	
8	微生物の培養方法	//	
9	微生物の同定方法と保存方法	//	
10	日常生活と微生物	//	
11	病原性を持つ微生物	//	
12	レポートの課題設定方法と解説	作成方法解説 (レポート作成 5時間)	
13	食中毒に関与する微生物	プリントを予習し、講義内容を復習。(1時間)	
14	発酵食品と微生物	//	
15	微生物の工業利用	//	
テキスト	プリントを配布する。		
指定図書	あり (巻末参照)。		

科目名	食品科学		担当者	熊谷昌則
区分等	2年次・後期 [講義] 2単位 必修/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	理解度確認テスト(50%)、定期試験(50%)で評価。			
課題に対するフィードバック	理解度確認テストの解説を授業内で行う。			
目的	本科で学んだ食品学総論及び食品学各論を基礎に、食品成分の科学的理解を深める。			
到達目標	専攻科健康栄養専攻の学習成果に記載されている「管理栄養士の資格取得のための高度な学力を身につける」ために、食品の嗜好成分、機能性成分、成分間反応、栄養成分について科学的に理解し、その特徴を正しく説明できる。			
履修上の注意	1. 事前に、食品学総論及び食品学各論で学んだ内容を復習しておくこと。 2. 毎回、理解度確認のための小テストを実施する。			
オフィスアワー	12:30-13:00、16:30-17:00			
	授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	嗜好成分の科学(Ⅰ)	一色素成分一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
2	嗜好成分の科学(Ⅱ)	一呈味成分一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
3	嗜好成分の科学(Ⅲ)	一香気成分一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
4	機能性成分の科学(Ⅰ)	一ビタミン一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
5	機能性成分の科学(Ⅱ)	一ミネラル一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
6	機能性成分の科学(Ⅲ)	一食物繊維一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
7	機能性成分の科学(Ⅳ)	一三次機能一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
8	成分間反応の科学(Ⅰ)	一加熱反応一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
9	成分間反応の科学(Ⅱ)	一酸化反応一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
10	成分間反応の科学(Ⅲ)	一褐変反応一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
11	成分間反応の科学(Ⅳ)	一酵素反応一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
12	栄養成分の科学(Ⅰ)	一炭水化物一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
13	栄養成分の科学(Ⅱ)	一たんぱく質一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
14	栄養成分の科学(Ⅲ)	一脂質一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
15	水の科学	一構造、水分活性、機能水一	小テストの振り返り 今週の復習(2時間)と次週の予習(2時間)	
テキスト	『食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学』(医歯薬出版)			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	公衆栄養学特論		担当者	高山裕子
区分等	2年次・前期 [講義] 2単位 必修/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	定期試験(80%)、小試験と受講態度(20%)。			
課題に対するフィードバック	小試験、定期試験結果を返却し解説する。			
目的	地域社会や集団における栄養・食生活と健康の係わりを把握し、公衆栄養活動に関する知識を学ぶ。			
到達目標	公衆栄養に関する知識を高め、公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックできる力を身につける。			
履修上の注意	管理栄養士国家試験のガイドラインに基づいた内容とする。「公衆栄養学」分野に対応できるよう、授業の復習を徹底すること。			
オフィスアワー	月曜日・木曜日・金曜日の16時20分～16時50分			
		授業計画	準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	オリエンテーション	公衆栄養学の概念	テキストを読み予習をすること（2時間）	
2	健康・栄養問題の現状(1)		テキストを読み予習をすること（2時間）	
3	健康・栄養問題の現状(2)		テキストを読み予習をすること（2時間）	
4	健康づくり施策の推移と公衆栄養活動（小試験）		テキストを読み予習をすること（2時間）	
5	健康づくり施策の推移と公衆栄養活動		テキストを読み予習をすること（2時間）	
6	公衆栄養関連法規		テキストを読み予習をすること（2時間）	
7	国民健康・栄養調査（小試験）		テキストを読み予習をすること（2時間）	
8	日本人の食事摂取基準の活用		日本人の食事摂取基準を読んでもらうこと（2時間）	
9	栄養疫学(1)		テキストを読み予習をすること（2時間）	
10	栄養疫学(2)		テキストを読み予習をすること（2時間）	
11	公衆栄養マネジメント（小試験）		テキストを読み予習をすること（2時間）	
12	公衆栄養プログラムの目標設定		テキストを読み予習をすること（2時間）	
13	公衆栄養プログラムの計画・実施・評価		テキストを読み予習をすること（2時間）	
14	授業のまとめ1（小試験）		練習問題の復習（2時間）	
15	授業のまとめ2	国家試験問題練習	練習問題の復習（2時間）	
テキスト	日本栄養改善学会『公衆栄養学 2022年版 公衆栄養活動の実践のための理論と展開』（医歯薬出版） 『日本人の食事摂取基準（2020年版）』（第一出版）			
指定図書	あり（巻末参照）。			

科目名	特別研究		担当者	熊谷昌則
区分等	2年次・通年〔演習〕4単位 必修／専攻科健康栄養専攻			
評価基準	①提出論文内容 ②研究へ取り組む姿勢			
課題に対するフィードバック	毎週、研究ノートで進捗状況を把握し、計画や方法、結果、考察等についてディスカッションする。			
目的	それぞれのライフステージに応じた食育や栄養改善のため、新たな食の提供に寄与することを目的として、食品の調理・加工操作に伴う諸現象を、新たな視点や技術に基づいた理化学的手法や感性工学的手法を用いて、科学的に解明することに焦点をおく。具体的には、豆の機能性成分に着目した加工法の検討や、市販ゼリーの介護食としての物性評価、若年女子に好まれるせんべいの固さ評価などにより、食品の調理・加工が果たす役割について、社会福祉学的見地と経済学的見地から調査、研究を行うものである。			
到達目標	到達目標は下記の（Ⅰ）から（Ⅵ）を遂行する能力を身につけることである。 （Ⅰ）文献や資料の検索能力、それらを読解する能力を獲得し、上記課題に属する独自の課題を設定する。（Ⅱ）課題を遂行するための計画を立案する。（Ⅲ）その計画を遂行する技術的能力を獲得する。（Ⅳ）調査や分析に基づき正しく論理的な結果を導き出し、これについて指導教員その他と討論でき、考察できる。（Ⅴ）（Ⅳ）に基づき、論文を書く。（Ⅵ）論文内容について明確な資料やスライドを準備してプレゼンテーションし、正しく他の人に伝える。			
履修上の注意	①専攻科1年次の講義科目をすべて履修していること。 ②調査や分析には多くの時間を要する。研究成果をまとめるために授業外学習に時間をかけて取り組むこと。			
オフィスアワー	12:30-13:00、16:30-17:00			
		授業計画	準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	ガイダンス、研究倫理		過去の特別研究事例の把握（1時間）	
2	研究領域の検討		関心領域の構想、研究ノート記録（1時間）	
3	文献検索法の習得と実践		文献検索法の実践、研究ノート記録（1時間）	
4	文献・資料の調査、収集		文献・資料の分類、研究ノート記録（1時間）	
5	文献・資料の抄読と整理		文献・資料のまとめ、研究ノート記録（1時間）	
6	先行研究の評価と論点整理		先行研究のまとめ、研究ノート記録（1時間）	
7	研究課題、仮設の検討		目的、成果の設定、研究ノート記録（1時間）	
8	研究方法の検討		文献・資料の調査、研究ノート記録（1時間）	
9	研究計画の検討		工程表の設定、研究ノート記録（1時間）	
10	研究方法の準備		文献整理、研究ノート記録（1時間）	
11	研究方法の予備検討		結果の整理、研究ノート記録（1時間）	
12	研究の実施とデータの収集①		データ整理、研究ノート記録、整理（1時間）	
13	研究の実施とデータの収集②		データ整理、研究ノート記録、整理（1時間）	
14	結果の図表化と解析①		結果の表、グラフ等作成（1時間）	
15	研究の実施とデータの収集③		データ整理、研究ノート記録、整理（1時間）	
16	研究の実施とデータの収集④		データ整理、研究ノート記録、整理（1時間）	
17	結果の図表化と解析②		結果の表、グラフ等作成（1時間）	
18	中間発表資料の作成		資料の作成（1時間）	
19	中間発表		指摘事項の整理（1時間）	
20	追加研究の実施とデータの収集		データ整理、研究ノート記録、整理（1時間）	
21	結果の図表化と解析③		結果の表、グラフ等作成（1時間）	
22	全体の結論と考察		結果のまとめ、研究ノート記録（1時間）	
23	論文の構成		結果のまとめ、研究ノート記録（1時間）	
24	論文の作成①		論文の作成（1時間）	
25	論文の作成②		論文の作成、参考文献の整理（1時間）	
26	論文の作成③		論文の作成、校正（1時間）	
27	研究発表資料・スライドの作成		資料・スライドの作成（1時間）	
28	研究発表予行演習		発表時間の確認、発表練習（1時間）	
29	研究発表資料・スライドの修正		資料・スライドの修正（1時間）	
30	研究発表（プレゼンテーション）		発表のまとめ（1時間）	
テキスト	なし。			
指定図書	研究領域に応じる。			

科目名	特別研究	担当者	高山裕子
区分等	2年次・通年〔演習〕4単位 必修／専攻科健康栄養専攻		
評価基準	提出論文内容(60%) 研究内容の理解、研究に取り組む姿勢(40%)		
課題に対するフィードバック	常時、課題を提出しコメントをつけて返却する。		
目的	生活習慣病の発症予防および重症化予防と関連する食生活について、特に現代の公衆栄養学的課題である食塩の過剰摂取、野菜の摂取不足と関連する栄養素(ナトリウム、カリウム、食物繊維など)の摂取に着目し、これらの摂取量を適切に把握するための調査方法の開発や発展のための検討と食生活改善につなげるために食嗜好、食行動などの食習慣の特徴を明らかにするための研究を行う。学生自らが必要な資料や論文を収集し、文献などを熟読することにより、その理解力を深め、研究計画、データの収集、解析、考察の仕方を獲得することを目的とする。研究の遂行によって、これまでの専門知識を統合化し、深い知識と知識を探究する力を修得する。		
到達目標	(I) 文献や資料の検索能力、それらを読解する能力を獲得し自分の研究課題を設定できる。 (II) 課題を遂行するための研究計画を立案する。 (III) 計画を遂行する栄養疫学的または分析の技術を得る。 (IV) 調査や分析に基づき正しく論理的な結果を導き出す。結果をもとに指導教員その他と討論でき、考察ができる。 (V) (IV)に基づき、論文を書く。 (VI) 論文内容について明確な資料やスライドを準備して、他者に正しく伝えることができる。		
履修上の注意	① 専攻科1年次の講義科目をすべて履修していること ② 調査や分析には多くの時間を要する。研究成果をまとめるために授業外学習に時間をかけて取り組むこと		
オフィスアワー	月曜・木曜・金曜の16時20分～16時50分		
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	文献検索法	文献検索法の理解とまとめ(1時間)	
2	文献検索と活用	文献検索法を活用して関連する文献講読(1時間)	
3	栄養疫学研究に関する資料、論文の抄読(1)	抄読論文のレジュメ作成・授業内容の整理(1時間)	
4	栄養疫学研究に関する資料、論文の抄読(2)	抄読論文とレジュメ作成・授業内容の整理(1時間)	
5	食嗜好に関する資料、論文の抄読(1)	抄読論文のレジュメ作成・授業内容の整理(1時間)	
6	食嗜好に関する資料、論文の抄読(2)	抄読論文のレジュメ作成・授業内容の整理(1時間)	
7	研究テーマを明確化	研究テーマについての自己学習(1時間)	
8	研究デザインの決定と研究計画作成	調査手法の技術獲得のための自己学習(1時間)	
9	調査方法の理解と技術の獲得	調査手法の技術獲得のための自己学習(1時間)	
10	解析方法(統計手法)の理解と技術の獲得	予備調査(分析)のための自己学習(1時間)	
11	予備調査(分析)のための準備	予備調査(分析)の整理(1時間)	
12	予備調査(分析)	調査票、必要な器具・物品等の確認(1時間)	
13	本調査(分析)のための準備(2)	本調査(分析)の準備(1時間)	
14	本調査(分析)(1)	本調査(分析)の記録・整理(1時間)	
15	本調査(分析)(2)	本調査(分析)の記録・整理(1時間)	
16	結果の入力、解析	記録・整理(1時間)	
17	結果の解析と検討(1)	記録・整理(1時間)	
18	結果の解析と検討(2)	結果のまとめ(1時間)	
19	結果の解析と検討(3)	中間発表のための資料作成(1時間)	
20	研究進捗状況の確認と中間発表	中間発表のまとめ(1時間)(1時間)	
21	論文の結果の検討	記録・整理(1時間)	
22	論文の結果と他の文献の検討	文献検討と記録・整理(1時間)	
23	論文の結果と他の文献の検討	文献検討と記録・整理(1時間)	
24	論文の考察およびまとめ(1)	記録・整理(1時間)	
25	論文の考察およびまとめ(2)	記録・整理(1時間)	
26	論文のまとめ(1)	論文のまとめについての自己学習(1時間)	
27	論文のまとめ(2)	論文のまとめについての自己学習(1時間)	
28	発表資料・スライドの作成	発表準備・自己練習(1時間)	
29	研究発表の準備	発表準備・自己練習(1時間)	
30	研究発表	発表のまとめと整理(1時間)	
テキスト	なし。		
指定図書	なし。		

科目名	特別研究	担当者	浅野純平
区分等	2年次・通年〔演習〕4単位 必修／専攻科健康栄養専攻		
評価基準	1. 実験に取り組む姿勢 2. 研究データの解析、論文作成に対する責任感		
課題に対するフィードバック	随時、研究に関するディスカッションを行う。		
目的	本研究では、地域食材に含まれるポリフェノール、カロテノイド、含硫化合物、多糖類、食物繊維等の生体調節機能に深く関わっている3次機能成分の定性・定量分析を行う。また、 <i>In vivo</i> の実験としてマウスを用い、これらの成分が腸内フローラに及ぼす影響を調べる。腸内フローラは生活習慣病の発症に深く関わるということが明らかになっており、その解析は食品の3次機能を評価するうえで有用である。また、地域食材を一定期間与えた際の腸管粘膜組織に存在する免疫細胞の変化をフローサイトメーターで解析するほか、腸管粘膜のバリア機能や腸管上皮からの生理活性物質の産生に及ぼす影響等を組織観察や定量的PCR法等で評価させる。		
到達目標	(1) 栄養学分野に関連する文献・資料を検索し、それらを読解する能力を身に付けることができる。 (2) 栄養学分野における諸課題を理解し、課題解決に向けた独自の研究テーマを立案できる。 (3) 研究テーマの遂行を通じて栄養学に関する知識・実験技術・研究基礎能力を深化させることができる。 (4) 実験データを多角的な視点から考察できる。 (5) 得られた実験データをまとめ論文を作成できる。研究成果を分かり易くプレゼンテーションができる。		
履修上の注意	1. 専攻科1年次の講義科目を全て履修しており、自主・自学の姿勢があること。 2. 基本的に本学実験室で実験を行うが、秋田大学医学部内の実験室で行う場合がある。		
オフィスアワー	月曜日～金曜日 16:30以降		
授業計画		準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	研究テーマの設定	研究目的に関連するテーマの設定(1時間)	
2	科学論文の検索方法と読み方	PubMed等を用いる論文の検索方法と読み方の学習(2時間)	
3	研究のデザイン	研究で明らかにすることを明確にし、研究の進め方を整理する(1時間)	
4	実験	実験を行い、その都度データを整理し、ディスカッションする(2時間)	
5	論文の作成	実験データをまとめ、論文を作成する。また、プレゼン用のスライドを作成する(1時間)	
テキスト	研究テーマや実験方法に関するテキストを随時配布する		
指定図書	なし。		

科目名	公衆衛生学演習		担当者	高山裕子
区分等	2年次・後期〔演習〕1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	授業内での小試験 (40%) レポート (60%)			
課題に対するフィードバック	試験は授業内で返却し、解答、解説を行う。			
目的	公衆衛生の指標となる様々な統計用語について理解を深める。			
到達目標	実際の統計値を用い、各指標の定義に基づいて、数値を計算し算出できる。			
履修上の注意	松浦賢長ほか編『コンパクト公衆衛生学第5版』は本科で用いたものである。 田中平三ほか編『社会・環境と健康』(南江堂)は「健康管理論」で用いるものと同じ教科書。 電卓、グラフ用紙を毎回持参すること。			
オフィスアワー	月曜・木曜・金曜の16時20分～16時50分			
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間		
1	社会と健康 I (公衆衛生学、健康の定義)	演習問題はその都度配付するので、予習してくるこ。 演習問題の内容について4回の小試験を行うので、復習すること。(30分～1時間)		
2	社会と健康 II (公衆衛生の歴史、予防活動)	同上(30分～1時間)		
3	公衆衛生統計の理解—粗死亡率と年齢調整死亡率、SMRの理解 直接法、間接法による年齢調整死亡率の算出	同上(30分～1時間)		
4	公衆衛生統計の理解—出生率、合計特殊出生率、総再生産率、純再生産率の理解と算出	同上(30分～1時間)		
5	疫学における様々な方法と具体例、エビデンスの質と研究倫理(第1回試験)	同上(30分～1時間)		
6	コホート調査による相対危険、寄与危険の算出法	同上(30分～1時間)		
7	症例対照研究によるオッズ比の算出法	同上(30分～1時間)		
8	スクリーニングにおける敏感度、特異度の算出法、ROC曲線の理解	同上(30分～1時間)		
9	生活習慣の現状と対策(身体活動・運動・喫煙行動)(第2回試験)	同上(30分～1時間)		
10	生活習慣の現状と対策(飲酒・休養・歯科保健)	同上(30分～1時間)		
11	主要疾患の疫学と予防対策(第3回試験)	同上(30分～1時間)		
12	保健・医療・福祉の制度(医療・福祉制度)	同上(30分～1時間)		
13	保健・医療・福祉の制度(地域保健・母子保健・成人保健)	同上(30分～1時間)		
14	保健・医療・福祉の制度(介護・産業・学校・国際保健)(第4回試験)	同上(30分～1時間)		
15	小試験問題の総復習 課題説明	同上(30分～1時間)		
テキスト	松浦賢長ほか編『コンパクト公衆衛生学(第6版)』(朝倉書店) 田中平三ほか編『社会・環境と健康』(南江堂)			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	栄養生化学演習		担当者	浅野純平
区分等	2年次・前期 [演習] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	5回の小テストおよび定期試験の結果により評価する(小テスト50%、定期試験50%)。			
課題に対するフィードバック	授業の中で課題に関する解説を行う。			
目的	管理栄養の実践に必要な基本事項についての知識・理解を深めさせる。			
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 人体の構造と機能の概要を理解できる。 2. 生体内の各種代謝の概要を理解できる。 3. 人体のホメオスタシス維持機構の概要を理解できる。 4. 栄養と健康の関わりを理解できる。 			
履修上の注意	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教科書は1年次の栄養生化学および栄養学特論で使用したものと同様である。 2. 授業の初めに当日の授業に関連する内容の演習問題を解き、その問題の解説を中心に授業を進める。演習問題は毎回授業で配付する。 3. 演習問題の内容に関する小テストを5回実施するので、十分に復習しておくこと。 			
オフィスアワー				
	授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	生体成分、細胞と組織の構造と機能		日頃から教科書・配布テキストを読み自学すること。(2時間)	
2	栄養と健康の関わりについて		〃	
3	摂食行動の仕組み 第1回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
4	第1回小テストの解説 代謝(異化、同化)		〃	
5	酵素と補酵素		〃	
6	炭水化物の栄養学的役割 (解糖系、TCA回路、電子伝達系・酸化リン酸化、糖新生、グリコーゲンの合成・分解) 第2回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
7	第2回小テストの解説 脂質の栄養学的役割 (脂肪酸合成、 β 酸化、ケトン体、コレステロールの代謝)		〃	
8	タンパク質の栄養学的役割 (タンパク質の合成・分解、アミノ酸の分解経路とアミノ酸の利用) 第3回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
9	第3回小テストの解説 遺伝子発現		〃	
10	ビタミンの栄養学的意義		〃	
11	ミネラルの栄養学的意義		〃	
12	水・電解質の栄養学的意義 第4回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
13	第4回小テストの解説 エネルギー代謝 ホメオスタシス維持機構の概要		〃	
14	個体の神経調節、内分泌性調節、生体防御機構 第5回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
15	第5回小テストの解説 全項目についてのまとめ		〃	
テキスト	『生化学ワークノート』(MCメディカ出版)			
指定図書	なし。			

科目名	食品科学実験		担当者	熊谷昌則
区分等	2年次・後期 [実験] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	①レポート(90%) ②実験態度(10%)			
課題に対するフィードバック	レポートは随時コメントをつけて返却する。			
目的	食品学や食品科学などで学んだ食品の性質や成分変化を実験で観察することによって諸現象のさらなる理解を深める。			
到達目標	専攻科健康栄養専攻の学習成果に記載されている「管理栄養士の資格取得のための高度な学力を身につける」ために、実験を通して、次の目標に到達することを目指す。 1. これまでに習得した食品の知識や理論を実験によって自分の目で確かめ、体得する。 2. 実験を通して課題解決の考え方を学び、これを実践することができる。 3. 実習内容をレポートにきちんと纏めることができる。			
履修上の注意	1. 実験中は白衣を着用すること。 2. A4の実験ノートを準備すること。 3. 手順等、予習をしっかりと行うこと。 4. 安全を第一に実習すること。 5. レポートは実験毎に丁寧な作成を心掛け、期限を守って提出すること。			
オフィスアワー	12:30-13:00、16:30-17:00			
	授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	分析試料の調製と保存		テキストの予習(1時間)。	
2	窒素化合物の抽出		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
3	窒素化合物の分離		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
4	窒素化合物の定量		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
5	クロマトグラフィー(I):遊離アミノ酸の分離		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
6	クロマトグラフィー(I):遊離アミノ酸の同定		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
7	クロマトグラフィー(II):植物色素の抽出・濃縮		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
8	クロマトグラフィー(III):植物色素の分離・同定		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
9	酵素実験(I):粗酵素液の調製		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
10	酵素実験(II):酵素消化試験		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
11	酵素実験(III):酵素活性測定		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
12	脂質の分離・定量(I)		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
13	脂質の分離・定量(II)		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
14	自由研究:各自またはグループで研究テーマを決めて実験を行う。		実験ノートの整理とレポート作成(2時間)	
15	自由研究:まとめ		実習全体の復習(3時間)	
テキスト	なし(逐次配付するプリントを使用)。			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	地域食品学		担当者	塚本研一
区分等	2年次・後期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	①授業ごとのレポート (70%) ②特産品開発レポート (20%) ③小テスト (10%)			
課題に対するフィードバック	講義内に課題の質問・解説の時間を設定し対応するとともに受講者全員で内容を共有する。			
目的	秋田県は豊かな自然のもと食文化も発達し、全県各地に特産食品が存在している。その歴史なども含め特産食品の特徴を学ぶことにより「秋田の食」について理解できる力を養う。			
到達目標	各種特産食品の特性や製造原理などを理解する。現在の特産食品が将来的にも存続・発展するための方法について提案できるようになる。また栄養管理士として地域特産食品を取り込んで食生活を豊かにすることが出来るようになる。			
履修上の注意	秋田の地域特産食品について興味を持ち日頃から調べておく。			
オフィスアワー	講義終了後			
授業計画		準備学習 (予習・復習) の内容および、時間		
1	序論・オリエンテーション	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
2	秋田の特産品概要・しょつつる (1) 概要	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
3	しょつつる (2)	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
4	しょつつる (3) 試作 I	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
5	しょつつる (4) 試作 II	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
6	しょつつる (5)	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
7	ハタハタ (1)	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
8	ハタハタ (2)	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
9	秋田の地魚と鮭の基礎知識	秋田の地域特産食品を調べる (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
10	秋田の発酵食品 (1)	地域特産食品開発を想定し構想する (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
11	秋田の発酵食品 (2)	地域特産食品開発を想定し構想する (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
12	秋田の発酵食品 (3)	地域特産食品開発を想定し構想する (1.5時間) 次週提出レポートの作成 (1.5時間)		
13	食品表示と地域特産食品開発演習	地域特産食品開発を想定し構想する (0.5時間) 地域特産品開発レポートの作成 (2.5時間)		
14	しょつつる (6) 試作 III	これまでの復習と次週提出レポートの作成 (3時間)		
15	地域食品学小テストと解説	これまでの復習 (3時間)		
テキスト	なし (逐次配付するプリントを使用)。			
指定図書	あり (巻末参照)。			

科目名	ライフステージ栄養学特論	担当者	高山裕子
区分等	2年次・後期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	授業内小試験 (40%) 定期試験 (60%)		
課題に対するフィードバック	試験結果を返却し解説する。		
目的	ヒトの一生の各ライフステージにおける身体、生理機能、栄養評価について理解し、ライフステージごとの栄養・食事計画作成のための基本的な知識と考え方を習得する。		
到達目標	1. 食事摂取基準とその策定根拠を理解できる。 2. 個人の栄養評価が適切にできる。 3. ライフステージ別の栄養・食事計画の基礎知識を身に付ける。		
履修上の注意	授業計画にある内容について、テキストをよく読んで予習しておくこと。		
オフィスアワー	月曜・木曜・金曜日の 16時20分～16時50分		
授業計画		準備学習 (予習・復習) の内容および、時間	
1	ライフステージ栄養学の概要	シラバスの授業概要を理解しておくこと (2時間)	
2	栄養評価 (身体計測値、バイオマーカー、食事調査、食環境からの評価)	栄養評価の方法について予習しておくこと (2時間)	
3	食事摂取基準の基本的な考え方と活用の基礎理論	食事摂取基準を復習しておくこと (2時間)	
4	成長・発達・加齢	成長・発達・加齢の知識を予習すること (2時間)	
5	妊娠・授乳期の生理的特性と栄養	テキスト「妊娠期・授乳期」 (2時間)	
6	乳児期の生理的特性と栄養	テキスト「乳児期」 (2時間)	
7	幼児期の生理的特性と栄養	テキスト「幼児期」 (2時間)	
8	学童期の生理的特性と栄養	テキスト「学童期」 (2時間)	
9	思春期の生理的特性と栄養	テキスト「思春期」 (2時間)	
10	青年期の生理的特性と栄養	テキスト「青年期」 (2時間)	
11	成人期の生理的特性と栄養	テキスト「成人期」 (2時間)	
12	高齢期の生理的特性と栄養	テキスト「高齢期」 (2時間)	
13	運動と栄養・特殊環境時の栄養	テキスト「運動と栄養・特殊環境時」 (2時間)	
14	まとめ (1) 小試験の解説	テキストをよく読んでおくこと (2時間)	
15	まとめ (2) 国家試験問題演習	これまでの復習をしておくこと (2時間)	
テキスト	『日本人の食事摂取基準 (2020年版)』 (第一出版)		
指定図書	あり (巻末参照)。		

科目名	臨床栄養学特論Ⅱ	担当者	齋藤 謙
区分等	2年次・前期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	試験 (80%)、授業への取り組み・態度 (20%) により評価する。		
課題に対するフィードバック	科目についての質問を随時受け付ける。学力が不足する学生に対しては、試験の間違い箇所の復習と訂正を指示する。復習後、個別に面談して訂正箇所を確認し、必要があれば補足の説明をする。		
目的	医療・介護施設における患者・入居者の栄養管理について理解を深める。 「臨床栄養学特論Ⅰ」で学んだ知識をもとに、管理栄養士が栄養管理の現場で具体的に必要とされる実践的知識を身につける。臨床栄養教育、病院以外の現場での栄養管理、他職種との連携が求められるチーム医療における管理栄養士の役割と倫理等についても学ぶ。		
到達目標	主な疾患の原因・症状・診断・治療および加齢に伴う変化について理解できる。 また、現在の医療現場が直面している問題の中で、特に栄養管理と関わりのある諸問題について理解できる。		
履修上の注意	特になし。		
オフィスアワー	木曜日 13時～14時		
授業計画		授業外学習	
1	動機付けとしてのDVD視聴：「食でいのちを輝かせたい」病院・ホスピス管理栄養士 大谷幸子さん	感想文提出(1時間)	
2	吸収不良症候群、蛋白漏出性胃腸炎、下痢、便秘、過敏性腸症候群。イレウス。	臨栄 39-43, 病理 209-11(1時間)	
3	黄疸。	病理 212-6(1時間)	
4	肝炎。	臨栄 54-9, 病理 216-21, プリント(1時間)	
5	肝硬変、脂肪肝、肝癌。	臨栄 59-62, 病理 221-8, プリント(肝内外短絡血流)(1時間)	
6	中間のまとめ。 膵炎、膵癌。	臨栄 45-7, 病理 228-31(1時間)	
7	内分泌疾患(バセドウ病、橋本病、クッシング病・症候群)。	臨栄 213-7, カラープリント(1時間)	
8	内分泌疾患(原発性アルドステロン症、アジソン病、更年期障害)。	臨栄 217-8.	
9	脳卒中。	病理 304-9, 臨栄 143-6(1時間)	
10	虚血性心疾患	病理 142-5, 臨栄 135-139, 141-2(1時間)	
11	心不全。	病理 146-8, 臨栄 133-5, 139-40(1時間)	
12	中間のまとめ。 糸球体腎炎とネフローゼ症候群。	病理 255-9, 臨栄 162-4(1時間)	
13	腎不全。	病理 249-51, 臨栄 157-9, 168-75(1時間)	
14	栄養法(経静脈栄養)。	臨栄 305-8(1時間)	
15	老衰(DVD視聴)	感想文提出(1時間)	
テキスト	後藤昌義、瀧下修一著『新しい臨床栄養学』(南江堂) 高橋徹著『病理学(よくわかる専門基礎講座)』(金原出版)		
指定図書	あり(巻末参照)。		

科目名	臨床栄養アセスメント演習		担当者	須磨亜沙子
区分等	2年次・後期 [演習] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	受講態度 (質問及び回数、ノート記入等) (40%)、課題 (60%)			
課題に対するフィードバック	1. 課題について評価し、随時解説やアドバイスをを行いながら返却する。 2. 授業毎に行う振り返りで得た質問に関しては、随時アドバイスや提案をする等、学生へフィードバックする。			
目的	対象者の栄養状態を適正に評価し、栄養障害の有無と程度に応じて適切な栄養管理方法を選択し、さらに栄養療法の効果を判定することができる能力を養う。			
到達目標	1. 傷病者の栄養スクリーニング・栄養アセスメント方法について理解する。 2. 傷病者の個々に応じた栄養投与量の決定ができるようになる。 3. 傷病者の個々に応じた栄養投与経路の選択ができるようになる。			
履修上の注意	電卓を準備すること。			
オフィスアワー	金曜日 15～16時			
	授業計画		準備学習 (予習・復習) の内容および、時間	
1	オリエンテーション 栄養アセスメントの概要		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
2	症例にみる栄養アセスメントの進め方 糖尿病		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
3	症例にみる栄養アセスメントの進め方 肥満症		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
4	症例にみる栄養アセスメントの進め方 脂質異常症		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
5	症例にみる栄養アセスメントの進め方 炎症性腸疾患		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
6	症例にみる栄養アセスメントの進め方 脂肪肝		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
7	症例にみる栄養アセスメントの進め方 肝硬変		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
8	症例にみる栄養アセスメントの進め方 胆のう炎		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
9	症例にみる栄養アセスメントの進め方 慢性膵炎		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
10	症例にみる栄養アセスメントの進め方 慢性腎臓病		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
11	症例にみる栄養アセスメントの進め方 慢性閉塞性肺疾患		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
12	症例にみる栄養アセスメントの進め方 腸閉塞		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
13	症例にみる栄養アセスメントの進め方 低栄養		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
14	症例にみる栄養アセスメントの進め方 褥瘡		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
15	症例にみる栄養アセスメントの進め方 摂食・嚥下障害		予習：該当する教科書のページを読む (1時間) 復習：ノートや資料の整理 (2時間)	
テキスト	本田佳子編『新臨床栄養学 栄養ケア・マネジメント』(医歯薬出版) 奈良信雄著『図表でわかる 臨床症状・検査異常値のメカニズム』(第一出版)			
指定図書	あり (巻末参照)。			

科目名	公衆栄養学特論実習 I	担当者	高山裕子
区分等	2年次・前期 [実習] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	課題(80%)、受講態度(20%)		
課題に対するフィードバック	課題レポートの返却と解説		
目的	地域・社会集団における健康問題や食生活の実態把握を行うための手段や方法および栄養関連情報の収集と情報処理・管理を行うために必要な知識と技術を学ぶ。また、公衆栄養行政の役割と公衆栄養プログラムの計画、実施、評価、フィードバックの手法と実践のための具体的な技能や姿勢を身に付ける。		
到達目標	1. 対象集団の栄養・食生活・健康に関する情報を収集し、課題を分析・診断することができる。 2. 健康・栄養状態の的確な評価方法の選定および評価ができる。 3. 適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックができる。		
履修上の注意	健康・栄養状態の的確な把握のためには、食事や生活についての幅広い知識を持って取り組む必要がある。日常の食生活に興味を持って実習に取り組むこと。		
オフィスアワー	月曜・木曜・金曜日の16時20分～16時50分		
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	実習の意義・目的、実習の概要	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
2	既存統計からの地域の健康・栄養課題の抽出	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
3	食事調査法の比較検討	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
4	アンケート調査による情報収集	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
5	情報の処理と分析	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
6	統計処理と解析法(1)	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
7	統計処理と解析法(2)	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
8	統計処理と解析法(3)	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
9	公衆栄養プログラムの計画・実施・評価	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
10	公衆栄養プログラムの実践例	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
11	関係機関や地域住民と連携した食育事業	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
12	母子保健事業	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
13	生活習慣病予防対策・高齢者の健康づくり	実習内容の復習・まとめ(1時間)	
14	食環境整備	実習内容の復習・まとめ・課題(1時間)	
15	まとめ・課題の説明	実習内容の復習・まとめ・課題(1時間)	
テキスト	『現場で役立つ公衆栄養学実習－学内編－』(同文書院) 『日本人の食事摂取基準(2020年版)』(第一出版)		
指定図書	あり(巻末参照)。		

※実務経験のある教員による授業科目の担当教員の実務経験および、教育内容

実務経験：管理栄養士として県保健所・研究機関勤務

教育内容：地域・社会集団における健康問題や食生活の実態把握を行うための手段や方法および栄養関連情報の収集と情報処理・管理を行うために必要な知識と技術を学ぶ。また、公衆栄養行政の役割と公衆栄養プログラムの計画、実施、評価、フィードバックの手法と実践のための具体的な技能や姿勢を身に付ける。

科目名	公衆栄養学特論実習Ⅱ		担当者	高山裕子
区分等	2年次・後期 [校外実習] 1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	実習先の評価(60%)、事前指導、事後指導に臨む姿勢(20%)、レポート(20%)。			
課題に対するフィードバック	レポートの返却と解説。			
目的	保健所または保健センターなどにおいて、地域におけるQOLの向上や健康状態の改善を考えた公衆栄養活動や栄養改善事業を理解し、行政栄養士の役割および業務について実習する。			
到達目標	1. 行政栄養士の業務に自ら意欲的に参加することができる。 2. 実習目的を理解し、的確な業務判断と、習得した知識および技術を使用することができる。			
履修上の注意	公衆栄養学特論、公衆栄養学特論実習Ⅰの授業内容を理解し、校外実習の事前準備をしっかり行なうこと。校外実習にあたっては、自己課題を設定し、目的意識を持って積極的に臨むこと。			
オフィスアワー	月曜・木曜・金曜日の16時20分～16時50分			
	授業計画		準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	事前指導（実習の目的、内容の理解、実習心得、課題設定等）		課題設定のための自己学習（1時間）	
2	校外実習（保健所または保健センター）5日間		日誌作成・まとめ（1時間）	
3	事後指導（レポート作成、報告会）		レポート作成・報告会準備と振り返り（1時間）	
テキスト	『現場で役立つ公衆栄養学実習－学内編－』（同文書院）			
指定図書	あり（巻末参照）。			

科目名	食品加工学特論		担当者	熊谷昌則
区分等	2年次・前期 [講義] 2単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	理解度確認テスト(50%)、定期試験(50%)で評価。			
課題に対するフィードバック	理解度確認テストの解説を授業内で行う。			
目的	食品加工についての理解を深めると共に、新しい加工技術についての科学的な知識を正しく身に付けることを目的とする。これにより、加工食品に関わる様々な情報について科学的に取捨選択し、判断できる科学リテラシーの習得を目指す。			
到達目標	専攻科健康栄養専攻の学習成果に記載されている「管理栄養士の資格取得のための高度な学力を身に付ける」ために、加工食品の製造工程や製造原理について理解を深めると共に、食品加工技術の進歩が現在の食生活にもたらした功罪や、より良い食生活の在り方についても考察できるようになる。			
履修上の注意	1. 事前に、食品学総論及び食品学各論、食品科学で学んだ内容を復習しておくこと。 2. 毎回、理解度確認のための小テストを実施する。			
オフィスアワー	12:30-13:00、16:30-17:00			
		授業計画	準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	現代の食生活と加工食品		テキスト 1～10頁の予習(2時間)	
2	安全な加工食品をつくるためのしくみ(Ⅰ) -食品の加工技術-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 11～23頁の予習(2時間)	
3	安全な加工食品をつくるためのしくみ(Ⅱ) -食品の保蔵技術-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 23～39頁の予習(2時間)	
4	公正な加工食品をつくるためのしくみ(Ⅰ) -食品表示法-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 41～60頁の予習(2時間)	
5	公正な加工食品をつくるためのしくみ(Ⅱ) -保健機能食品-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 60～72頁の予習(2時間)	
6	付加価値の高い加工食品をつくるためのしくみ(Ⅰ) -食品添加物-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 73～81頁の予習(2時間)	
7	付加価値の高い加工食品をつくるためのしくみ(Ⅱ) -酵素・微生物の利用-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 81～89頁の予習(2時間)	
8	付加価値の高い加工食品をつくるためのしくみ(Ⅲ) -食品衛生-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 89～93頁の予習(2時間)	
9	植物性食品を原料とした加工食品と製造法(Ⅰ) -穀類、いも類-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 95～102頁の予習(2時間)	
10	植物性食品を原料とした加工食品と製造法(Ⅱ) -豆類、野菜果実類-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 102～108頁の予習(2時間)	
11	畜産加工食品とその利用(Ⅰ) -魚介類、食肉加工品-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 109～116頁の予習(2時間)	
12	畜産加工食品とその利用(Ⅱ) -卵類、乳加工品-		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 116～128頁の予習(2時間)	
13	微生物利用食品の製造法		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 129～142頁の予習(2時間)	
14	油脂食品の製造法		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 142～145頁の予習(2時間)	
15	これからの加工食品		小テストの振り返り、前週の復習(2時間) テキスト 147～154頁の予習(2時間) 終了後 テキスト 147～154頁の復習(2時間)	
テキスト	『ステップアップ 栄養・健康科学シリーズ「食品加工学」』(化学同人)			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	食物学演習		担当者	豊嶋瑠美子
区分等	2年次・後期〔演習〕1単位 選択/専攻科健康栄養専攻			
評価基準	レポート(70%) 受講態度(30%)			
課題に対するフィードバック	提出課題は適宜返却する。			
目的	心豊かな食生活を営むことができるよう、食卓構成や食文化について学び、理解を深める。			
到達目標	1. 食卓の演出ができるようになる。 2. 郷土料理について理解できるようになる。 3. 懐石の作法を身につけ理解することができるようになる。			
履修上の注意	管理栄養士を目指すものとして積極的に授業に参加し、感性を磨いてほしい。			
オフィスアワー	火曜日 15時～16時			
授業計画			準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	オリエンテーション		家庭においても積極的に調理に関わり、食卓演出をし、感性を磨く努力をする。(0.5時間)	
2	西洋料理のテーブルマナー(1)		配付資料を事前に読み授業に臨む。(1時間)	
3	西洋料理のテーブルマナー(2)		配付資料を事前に読み授業に臨む。(1時間)	
4	テーブルコーディネートの基礎		配付資料を事前に読み授業に臨む。(1時間)	
5	日本料理のマナー・美しい箸の作法		配付資料を事前に読み授業に臨む。(1時間)	
6	テーブルカラーコーディネート		配付資料を事前に読み授業に臨む。(1時間)	
7	手作りの食卓演出(1)		食卓演出のテーマを考える。(1時間)	
8	手作りの食卓演出(2)		発表のレポートを作成する。(1時間)	
9	お茶の入れ方(コーヒー・紅茶・緑茶)		配付資料を読み授業に臨む。(1時間)	
10	郷土料理の献立立案		献立立案の資料を準備する。(1時間)	
11	郷土料理の実習		実習のレポートを作成する。(1時間)	
12	懐石とは・抹茶の点て方		配付資料を読み授業に臨む。(1時間)	
13	懐石のいただき方・勧め方		配付資料を読み授業に臨む。(1時間)	
14	懐石の献立立案		献立立案の資料を準備する。(1時間)	
15	懐石の実習		実習のレポートを作成する。(1時間)	
テキスト	なし。			
指定図書	あり(巻末参照)。			

科目名	生活環境論	担当者	高山裕子
区分等	2年次・後期〔講義〕2単位 選択/専攻科健康栄養専攻		
評価基準	演習問題試験(40%)、レポート(40%)、発表(20%)		
課題に対するフィードバック	演習問題試験は授業内で返却し、解答・解説を行う。発表については内容・態度とも講評する。		
目的	生活環境の各要因が人々の健康にどのように影響するかを理解し、環境汚染からの健康障害を防止するために行われている公衆衛生学上の施策について知る。		
到達目標	1. 日常生活における環境要因と健康との関連について知る。 2. 環境汚染防止のための施策について知る。 3. 環境中の化学物質による食品汚染とその対策について知る。		
履修上の注意	演習問題は国家試験問題を使用する。		
オフィスアワー	月曜・木曜・金曜日 16時20分～16時50分		
授業計画		準備学習(予習・復習)の内容および、時間	
1	日常生活と健康 (1) 空気の組成と大気汚染 (2) 音・振動・気圧と健康障害	授業内で配付された演習問題の予習・復習(1時間)	
2	日常生活と健康 (3) 放射線と原子力事故(DVD視聴含む) (4) 温熱と熱中症	同上	
3	日常生活と健康 (5) 水・上水処理・下水処理 (6) 廃棄物処理とリサイクル	同上	
4	公害とは何か、公害の歴史(DVD視聴含む)	同上	
5	地球環境(気候変動、生物多様性)(DVD視聴含む)	同上、公害または気候変動に関するレポート作成準備	
6	第1回～第5回に関する演習問題	同上	
7	(第1回～第5回に関する試験) 環境化学物質からの食品汚染(1) カビ毒・農薬	同上	
8	環境化学物質からの食品汚染(2) 低沸点有機塩素化合物・抗生物質と合成抗菌剤	授業内で配付された演習問題の予習・復習(1時間)	
9	環境化学物質からの食品汚染 (3) 放射性物質・ダイオキシン・PCB	同上 第7回～第12回に関するレポート作成	
10	環境化学物質からの食品汚染 (4) 有害金属とその化合物	同上	
11	食生活と環境への配慮	同上	
12	食生活と環境への配慮	同上	
13	自主研究課題の設定とレポート作成	同上	
14	(第7回～第12回に関する演習問題試験) 自主研究課題の検討と発表資料作成	発表要旨作成	
15	第7回～第12回に関する発表	発表要旨作成、発表の練習	
テキスト	専攻科の「健康管理論」の教科書、適宜、プリント配付		
指定図書	なし。		

◎専攻科 健康栄養専攻

専攻科健康栄養専攻共通			
(書名)	(著者・編者)	(出版社)	(冊)
管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム準拠全11巻 カレント(管理栄養士養成課程教科書シリーズ)		医歯薬出版 建帛社	各1 各1
ステッドマン医学大辞典		メジカルビュー社	1
初めての栄養学研究論文	栄養学雑誌編集委員会	第一出版	5
標準薬理学	飯野正光 ほか	医学書院	1

解剖生理学特論			
			齋藤 謙
図説 からだの仕組みと働き	中野昭一	医歯薬出版	1
からだの構造と機能	A.シェフラー	西村書店	1
新入門解剖図譜	三井但夫 ほか	建帛社	1
オックスフォード生理学	岡野栄之 ほか	丸善出版	1

病理学			
			齋藤 謙
シンプル病理学	綿貫 勤 ほか	南江堂	1

栄養生理生化学			
			浅野純平
*本科健康栄養専攻「生化学」に一部あり			
細胞機能と代謝マップ I	日本生化学会	朝倉書店	1
ホートン生化学	H. Robert Horton	東北大学出版会	1
わかる化学	松井徳水 ほか	化学同人	1
食を中心とした化学	北原重登 ほか	東京教学社	1
教養の化学	E. F. Neuzil	東京化学同人	1
化学入門	下井 守 ほか	東京化学同人	1
生化学辞典	今堀和友 ほか	東京化学同人	1

栄養学特論			
			浅野純平
人体栄養学の基礎	小林修平 ほか	建帛社	1
基礎生物学(栄養科学シリーズ NEXT)	岸本妙子 ほか	講談社	1
カラー人体解剖学	F.H.マティーンニ ほか	西村書店	1
基礎栄養学(栄養科学イラストレイテッド)	田地陽一	羊土社	1
生化学(健康・栄養科学シリーズ)	石堂一巳 ほか	南江堂	1
管理栄養士養成シリーズ 基礎栄養学 第5版	坂井堅太郎	化学同人	1
栄養士・管理栄養士のためのなぜ?どうして? ⑥基礎栄養学/応用栄養学		メディックメディア	2

臨床栄養学特論 I・II			
			齋藤 謙
図説 病気の成立ちとからだ I	中野昭一	医歯薬出版	1
図説 病気の成立ちとからだ II	中野昭一	医歯薬出版	1
栄養学と食事療法大事典	L・キャスリーン・マハン	ガイアブックス	1

栄養生理生化学実験			
			浅野純平
*本科健康栄養専攻「生化学実験」にあり			
新生化学受験講座			
第1巻 タンパク質 I	日本生化学会	東京化学同人	1
第1巻 タンパク質 V	日本生化学会	東京化学同人	1
第2巻 核酸 I	日本生化学会	東京化学同人	1
ワラック検査値ハンドブック		医歯薬出版	1
標準臨床検査医学 第4版	高木 康/山田俊幸	医学書院	1
栄養アセスメントに役立つ臨床検査値の読み方考え方 ケーススタディ	奈良信雄	医歯薬出版	2

国際栄養学		佐藤 了、永井伸彦	
日本の米－環境と文化はかく作られた	富山和子	中央公論新社	1
トラクターの世界史	藤原辰史	中央公論新社	1
お米と食の近代史	大豆生田 稔	吉川弘文館	1
稲の大東亜共栄圏	藤原辰史	吉川弘文館	1
「農」を論ず	梶井 功	農林統計協会	1
天、共に在り	中村 哲	NHK出版	1
アフガニスタンの診療所から	中村 哲	筑摩書房	1

栄養教育特論演習		須磨亜沙子	
ライフスタイル療法Ⅱ 肥満の行動療法	足達淑子	医歯薬出版	1
「食事バランスガイド」を活用した 栄養教育・食育実践マニュアル	日本栄養士会	第一出版	1
食事バランスガイド		第一出版	1
薬剤師・管理栄養士のための今日からはじめる薬局栄養指導	杉林堅次 ほか	日経メディカル開発	1
改訂 栄養教育・指導実習	関口紀子	建帛社	1

臨床栄養学特論実習Ⅰ・Ⅱ		須磨亜沙子	
ポケット版 カルテ用語辞典	大井静雄	照林社	1
セミナー糖尿病アドバイス	田中 逸	日本医事新報社	1
がん病態栄養専門管理栄養士のための がん栄養療法ガイドブック		メディカルレビュー社	1
ココに注意！高齢者の糖尿病	荒木 厚	羊土社	1
高齢者の糖尿病と栄養	雨海照祥	フジメディカル出版	1
糖尿病療養指導ガイドブック	日本糖尿病療養指導士 認定機構	日本糖尿病療養指導士 認定機構	1
高齢者糖尿病診療ガイドライン 2017	日本老年医学会	南江堂	1
栄養管理でみるみ治る褥瘡治療のコツ	大村健二	南江堂	1
高齢者の摂食・嚥下サポート		新興医学出版社	1
レジデントのための腎臓教室	前嶋明人	日本医事新報社	1
新 近森栄養ケアマニュアル	宮澤 靖	医歯薬出版	1
糖尿病治療の手びき 2020	日本糖尿病学会	南江堂	1
糖尿病診療・療養指導 Q&A	岩本康彦	中山書店	1

給食経営管理学		伊藤雅子	
おいしい Q 食レシピ	菅野廣一	学建書院	1
ようこそもくよう亭へ	健康食生活サポートチーム	学建書院	1
和食と食育	熊倉功夫	アイ・ケイコーポレーション	1
知っておきたい食生活支援のコツとポイント	野々村瑞穂 ほか	第一出版	1
まずはここからナビゲーション 第2版		第一出版	1
給食経営管理論(テキストブックシリーズ)	三好恵子 ほか	第一出版	1
給食の運営給食計画・実務論	富岡和夫 ほか	医歯薬出版	1
給食の運営管理論(エスカベージック)	芦川修貳 ほか	同文書院	1
給食経営管理論	日本栄養改善学会	医歯薬出版	1
佐々木 敏の栄養データはこう読む！	佐々木 敏	女子栄養大出版部	1

給食管理特論実習Ⅰ・Ⅱ		伊藤雅子	
医師と管理栄養士が考えた とっておき！ヘルシーごはん 65 選	近藤和雄 ほか	医歯薬出版	1
おいしい、やさしい介護食	田中弥生 ほか	医歯薬出版	1
五訂給食経営管理実習	井上明美 ほか	みらい	1
調理科学のなぜ？	松本仲子	朝日新聞出版	1
嚥下調整食学会分類 2013 市販食品 300	栢下 淳 ほか	医歯薬出版	1
あなたのために	辰巳芳子	文化出版局	1

あなたのために<続>	辰巳芳子	文化出版局	1
眠れなくなるほど面白い図解糖質の話	牧田善二	日本文芸社	1
嚥下食ピラミッドによる ペースト・ムース食レシピ 230	柏下 淳/ 徳島赤十字病院	医歯薬出版	1
嚥下食ピラミッドによる嚥下食レシピ 125	金谷節子	医歯薬出版	1
河田勝彦のおいしい理由 お菓子の基本完全レシピ	河田勝彦	世界文化社	1
調理の基本 まるわかり便利帳	松本仲子	女子栄養大出版	1

健康管理論		齋藤 謙	
わかりやすいEBNと栄養疫学	佐々木 敏	同文書院	1

調理学特論		豊嶋瑠美子	
新しい「料理と科学」の世界	Cesar Vega ほか	講談社	1
おいしさをつくる「熱」の科学	佐藤秀美	柴田書店	1
新版 日本茶の図鑑	公益社団法人日本茶業中央会	マイナビ出版	2
コーヒーの科学と機能	チュエン グン・ヴァン(編)	アイケイコーポレーション	1
ハーブ&スパイス大事典	ナンシー・J・ハジェスキー	日経ナショナルジオグラフィック社	2

調理学特論実習 I		豊嶋瑠美子	
紅茶の大事典	日本紅茶協会 (監修)	成美堂出版	2
基礎から学ぶ紅茶のすべて	磯淵 猛	誠文堂新光社	2
最新版 珈琲のすべて	エイ出版社編集部	エイ出版社	2
コーヒーの科学「おいしさ」はどこで生まれるのか	旦部幸博	講談社	2

調理学特論実習 II		伊藤雅子	
嚥下調整食学会分類 2013 市販食品 300	栢下 淳 ほか	医歯薬出版	1
調理科学のなぜ?	松本仲子	朝日新聞出版	1
嚥下障害ポケットマニュアル	聖隷嚥下チーム	医歯薬出版	1
臨床歯科栄養学	花田信弘 ほか	口腔保健協会	1
誤嚥性肺炎を防ぐ安心ごはん	菊池 武	女子栄養大出版	1
調理の基本 まるわかり便利帳	松本仲子	女子栄養大出版	1
「噛める」「飲み込める」がうれしい料理		女子栄養大出版	1

栄養統計学		小林弥生	
Excel で学ぶ統計解析本格入門	日花弘子	SBクリエイティブ	1
はじめての統計学	鳥居泰彦	日本経済新聞社	1
完全独習 統計学入門	小島寛之	ダイヤモンド社	1

運動生理生化学		渡邊和仁	
栄養・スポーツ系の運動生理学	樋口 満	南江堂	3
運動生理学 20 講 第 3 版	勝田 茂ほか	朝倉書店	1
運動生理学概論 第 2 版	浅野勝己	杏林書院	1

微生物学		高橋砂織	
標準免疫学	谷口 克 ほか	医学書院	1
カラー版 殺菌・消毒マニュアル	都築正和	医歯薬出版	1
標準微生物学	中込 治 ほか	医学書院	1
ノロウイルス食中毒・感染症からまもる	野田 衛	日本食品衛生協会	1

食品科学		熊谷昌則	
食品と味 (光琳選書 1)	伏木 亨 ほか	光琳	1
食品と色 (光琳選書 2)	片山 脩 ほか	光琳	2
食品と香り (光琳選書 3)	清水純夫 ほか	光琳	1
食品とテクスチャー (光琳選書 4)	川端晶子	光琳	1

食品と劣化	(光琳選書 5)	津志田藤二郎	光琳	1
食品と水	(光琳選書 6)	久保田昌治 ほか	光琳	1
食品と甘味料	(光琳選書 7)	伊藤 汎 ほか	光琳	1
食品と乾燥	(光琳選書 8)	石谷孝佑 ほか	光琳	1
食品と微生物	(光琳選書 9)	川本伸一	光琳	1
食品と熟成	(光琳選書 10)	石谷孝佑	光琳	1

公衆栄養学特論			高山裕子	
栄養疫学	坪野吉考	南江堂		1
国民健康・栄養調査報告書	健康・栄養情報研究会	第一出版		1
わかりやすい EBN と栄養疫学	佐々木 敏	同文書院		1
新しい健康教育	日本健康教育士養成機構	保健同人社		1
食事摂取基準入門	佐々木 敏	同文書院		1
日本統計年鑑	総務省統計局	日本統計協会		1

公衆衛生学演習			高山裕子	
* 本科健康栄養専攻「公衆衛生学」にあり				
国民衛生の動向	厚生統計協会	厚生統計協会		1
公衆衛生がみえる		メディックメディア		1
岩波ブックレット				
アスベスト問題	宮本憲一 ほか	岩波書店		1
アメリカ産牛肉から食の安全を考える	岡田幹治	岩波書店		1
いのちの選択	小松美彦 ほか	岩波書店		1
介護認定	小竹雅子 ほか	岩波書店		1
学校給食	牧下圭貴	岩波書店		2
新型インフル ハンデミックを防ぐために	外岡立人	岩波書店		1
データでわかる世界と日本のエネルギー大転換	レスター・R. ブラウン	岩波書店		1
地球温暖化 ほぼすべての質問に答えます	明日香壽川	岩波書店		1
内部被曝	矢ヶ崎克馬 ほか	岩波書店		2
B型肝炎	奥泉尚洋 ほか	岩波書店		2
放射能汚染と学校給食	牧下圭貴	岩波書店		1
母乳と環境	本郷寛子	岩波書店		1
したたかなウイルスたち	三浦恭定	裳華房		1
ダイオキシ血液と健康	生田和良	裳華房		1
アレルギーとアトピー	矢田純一	裳華房		1
糖尿病の本当のはなし	清野 裕 ほか	裳華房		1
動き出した遺伝子医療	松田一郎	裳華房		1
ヒトゲノムの光と影	佐伯洋子	裳華房		1
脳と心の化学	大木幸介	裳華房		1
現代の感染症	相川正道 ほか	岩波書店		1

食品科学実験			熊谷昌則	
新 食品分析ハンドブック	菅原龍幸 ほか	建帛社		3
理化学辞典 第5版	長倉三郎 ほか	岩波書店		1

地域食品学			塚本研一	
日本の伝統食品辞典	日本伝統食品研究会	朝倉書店		2
魚の発酵食品	藤井建夫	成山堂書店		2
魚の卵のはなし	平井明夫	成山堂書店		2
農産加工食品の繁盛指南	鳥巢研二	創森社		5

ライフステージ栄養学特論			高山裕子	
あんしん、やさしい最新離乳食オールガイド	ベビーカレンダー	新星出版社		1

はじめてママ&パパの離乳食	上田玲子	主婦の友社	1
はじめてママ&パパのすくすく幼児食	牧野直子	主婦の友社	1

臨床栄養アセスメント演習		須磨亜沙子	
異常値の出るメカニズム	河合 忠	医学書院	1
基準値と異常値の間	河合 忠	中外医学社	1
日本人の新身体計測基準値		メディカルレビュー社	2
肥満症治療ガイドライン	日本肥満学会	協和企画	1
糖尿病治療ガイド	日本糖尿病学会	文光堂	1
高血圧治療ガイドライン	日本高血圧学会	ライフサイエンス出版	1
エビデンスに基づく CKD診療ガイドライン		東京医学社	1
動脈硬化性疾患予防ガイドライン	日本動脈硬化学会	日本動脈硬化学会	1
IBDチーム医療ハンドブック	日本炎症腸疾患協会	文光堂	1
高尿酸血症・痛風の治療ガイドライン	日本痛風核酸代謝学会	メディカルレビュー社	1
COPD診断と治療のためのガイドライン	日本呼吸器学会	メディカルレビュー社	2
クローン病診療ガイド		文光堂	1
潰瘍性大腸炎の診療ガイド		文光堂	1
慢性肝炎・肝硬変の診療ガイド	日本肝臓学会	文光堂	1
ネフローゼ症候群診療ガイドライン		東京医学社	1
エビデンスに基づく ネフローゼ症候群診療ガイドライン	松尾清一	東京医学社	1
サルコペニアの摂食・嚥下障害	若林秀隆	医歯薬出版	1
プロセスモデルで考える摂食・嚥下リハビリテーションの臨床	松尾浩一郎	医歯薬出版	1
血糖コントロールの実践	日吉泰雄	名古屋大学出版会	1
褥瘡ガイドブック	日本褥瘡学会	照林社	1
高齢者糖尿病治療ガイド 2018	日本糖尿病学会	文光堂	1
リハビリテーション栄養ポケットマニュアル	若林秀隆	医歯薬出版	1

公衆栄養学特論実習 I・II		高山裕子	
公衆栄養学実習	金田雅代	講談社	1
栄養・健康データハンドブック	藤沢良知	同文書院	1
衛生行政大要	下田智久	日本公衆衛生協会	1
国民衛生の動向	厚生統計協会	厚生統計協会	1

食品加工学特論		熊谷昌則	
食品添加物はなぜ嫌われるのか	畝山智香子	化学同人	1
牛乳とタマゴの科学	酒井仙吉	講談社	1
最終結論「発酵食品」の奇跡	小泉武夫	文藝春秋	1
パンの科学	吉野精一	講談社	1
発酵の科学 微生物が生み出す「旨さ」の秘密	中島春紫	講談社	1
シリーズ 食品の科学 (18シリーズ)		朝倉書店	各 1

食物学演習		豊嶋瑠美子	
懐石料理 基礎と応用	柴田日本料理研鑽会	柴田書店	4
TEXTBOOK テーブルコーディネート	丸山洋子	優しい食卓	2
日本茶のすべてがわかる本ー日本茶検定公式テキスト	日本茶検定委員会(監修)	日本茶インストラクター協会	2
お茶の科学「色・香り・味」を生み出す茶葉のひみつ	大森正司	講談社	2
おいしいお茶の秘密 旨味や苦味、香り、色に差が出るワケは？緑茶・ウーロン茶・紅茶の不思議に迫る	三木雄貴秀	SB クリエイティブ	2