

2025年度

シラバス

(専攻科)



聖霊女子短期大学

《2025年度生 1 年次開講科目》

《2024年度生 2年次開講科目》

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。

<シラバスの到達目標におけるディプロマポリシー（DP）の表記について>

ディプロマポリシー（DP：Diploma Policy）とは、学科・専攻が、学生 みなさんに卒業時に身につけてほしい能力と、学位授与の基準を示す基本的な方針です。本講義・演習では、学力の3要素に基づき、以下の3つの能力の育成を目標としています。各講義項目の到達目標の末尾に、関連するDPを（DP1）、（DP2）、（DP3）のように記載しています。これらのDPは、みなさんが授業でどのような能力を身につけることを求められているのかを把握するための参考になります。

○DP1：基礎的な知識・技能の習得

- ・専門分野における基本的な概念や理論の理解
- ・必要な知識や技能の習得

○DP2：思考力・判断力・表現力の育成

- ・論理的思考力、批判的思考力、創造的思考力の育成
- ・課題発見、問題解決、意思決定などの能力の習得
- ・文章、口頭、プレゼンテーションなどによる表現力の向上

○DP3：主体性・多様性・協働性の涵養

- ・主体的な学習態度の育成
- ・多様な価値観や文化の理解
- ・他者と協力し、チームで課題を解決する能力の習得

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。（DP1、DP2）			
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			準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	動機付けとして DVD 視聴：「訪問管理栄養士 中村育子さん」。		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	体液の体内交流・組織における物質の移動と ドンナン平衡、リンパの循環、浮腫、脱水症。		病理 58-60, 臨栄 179, 187, プリント、 解剖 140(図 7-37), 138(図 7-35), 135-6, 137-9, 病理 60-1, 臨栄 184-6(1 時間) 病理 249-51, 臨栄 168-75.	
7	中間のまとめ。 腎不全。			
8	脂肪組織(白色脂肪細胞と褐色脂肪細胞)、 褐色脂肪細胞による非ふるえ熱産生		解剖 8, 生理 121-3, プリント(組織学、生化学) (1 時間)	
9	骨組織。 カルシウムと磷酸の代謝。		解剖 28 臨栄-30, 11-2, プリント、 臨栄 192-5, 生理 111(1 時間)	
10	ビタミン D の代謝と生理作用。		臨栄 193, プリント(1 時間)	
11	肝不全、肝硬変。		臨栄 52, 病理 221-6, 解剖 130-2, プリント(1 時間)	
12	神経系：パーキンソン病、認知症。		解剖 310-1, 264, 病理 314, 臨栄 276, プリント、 病理 311-3, 臨栄 275 (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	『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) 高橋徹著『よくわかる病理学』(金原出版)			
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。（DP1、DP2）		
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。褥瘡。		病理 19-23, 26-8, プリント(1 時間)	
3	代謝異常と物質沈着。		病理 28-31, 243, 293-4, 臨栄 112-3, 217-8(1 時間)	
4	創傷の治癒と肉芽組織、異物の処理、異物肉芽腫。		病理 33-37, 70(1 時間)	
5	再生と化生、肥大と過形成、バセドウ病。		病理 37-5, 43(1 時間)	
6	虚血と梗塞、血栓症。		病理 46-54(1 時間)	
7	中間のまとめ。 塞栓症。		病理 54-6(1 時間)	
8	充血・うっ血・出血。貧血。		病理 56-8, 臨栄 231-4(1 時間)	
9	貧血(続き)。炎症の定義。		臨栄 234-5, 病理 63-5(1 時間)	
10	循環障害と滲出、増殖と肉芽組織。		病理 65-71(1 時間)	
11	化膿性炎症。敗血症。特異性炎症。 免疫不全症候群。日和見感染。		病理 72-6, 86-88(1 時間)	
12	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)病理 63-9(1 時間)	
13	脳血管障害(脳卒中)。		病理 304-9, 臨栄 143-6(1 時間)	
14	心不全。		病理 146-8, 臨栄 133-5, 139-40(1 時間)	
15	膵炎。		病理 228-30, 臨栄 45-7(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） 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	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	中間まとめの試験、定期試験で評価する(中間まとめの試験 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ぶ。			
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。(DP1, DP2, DP3) 2. 生体内の情報伝達、恒常性と防御制御を理解できる。(DP1, DP2, DP3)			
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) 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 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)		〃	
5	水と電解質の代謝 第 2 回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
6	第 2 回小テストの解説 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・配付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 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 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 4 回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
12	第 4 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) 第 5 回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
14	第 5 回小テストの解説 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	中間まとめの試験、定期試験で評価する(中間まとめの試験 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ぶ。			
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。(DP1, DP2, DP3)			
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・配付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) 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 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)		〃	
5	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) 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 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) 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 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) 第 4 回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
12	第 4 回小テストの解説 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) 第 5 回小テストの実施(中間まとめ)		〃	
14	第 5 回小テストの解説 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	伊藤雅子 須磨亜沙子 千葉満郎
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（50%）、レポート（30%）、授業への取り組み・態度（20%）			
課題に対するフィードバック		試験、レポートは返却して解説する。			
目 的		疾患・病態の成立ちおよび予防と治療に栄養がどのように関係しているかの機序を学び、疾患ごとの徴候や症状、栄養アセスメント・栄養ケアプラン作成と栄養食事管理の方法、実施する際の要点、モニタリングの方法について学ぶ。病状に影響を及ぼす栄養素、食品と調理法を知り、適正な栄養管理を行うための知識を得る。			
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。 1. 疾患の概要、成因と栄養の関わりを理解し、疾患毎に栄養管理の必要性を説明できる。（DP1） 2. 疾患ごとの徴候や症状、合併症を理解し、栄養療法との関わりを説明できる。（DP1） 3. 科学的根拠に基づいた栄養食事療法の原則を説明できる。（DP1・DP2） 4. 栄養食事療法に必要な献立、調理法と食品について説明できる。（DP1・DP2）			
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		伊藤：月曜日 16 時～17 時 須磨：金曜日 9：00～10：00 千葉：授業終了後			
		授業計画		準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	臨床栄養学の概念、全人的医療と臨床栄養学（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
2	栄養療法の役割と臨床栄養管理の実際（伊藤）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
3	摂食支援と QOL（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
4	疾患と栄養ケア：肥満と代謝疾患 肥満、メタボリックシンドローム、糖尿病・脂質異常症・高尿酸血症、痛風（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
5	肥満と代謝疾患における栄養ケア（須磨）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
6	疾患と栄養ケア：消化器疾患 胃食道逆流症・胃潰瘍、十二指腸潰瘍、炎症性腸疾患、便秘、下痢（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
7	消化器疾患における栄養ケア（須磨）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
8	疾患と栄養ケア：循環器疾患、高血圧症、動脈硬化症、心筋梗塞、脳梗塞（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
9	循環器疾患における栄養ケア（須磨）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
10	疾患と栄養ケア：消化管の癌、消化管以外の癌；肺、肝、膵、白血病（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
11	栄養状態の評価・判定、栄養ケア計画（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
12	乳幼児・小児疾患における栄養ケア：消化不良症、小児肥満、先天性代謝異常（伊藤）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
13	妊産婦・授乳婦疾患における栄養ケア：妊娠糖尿病、糖尿病合併妊娠、妊娠高血圧症候（須磨）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
14	加齢に伴う機能低下への栄養ケア：サルコペニア、ロコモティブシンドローム、フレイル（伊藤）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
15	医療・福祉・介護における栄養管理の意義・多職種連携（伊藤）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）		
テキスト		本田佳子編「新臨床栄養学 第 5 版 栄養ケアマネジメント」 医歯薬出版株式会社 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	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。（DP1、DP2、DP3）			
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. カラースライド(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	カラースライドを用いての解説：結核。		病理 171-6(1 時間)	
15	カラース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) イラスト解剖生理学実験 105-8	
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） 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	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する。			
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。(DP1, DP2, DP3) 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。(DP1, DP2, DP3) 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。(DP1, DP2, DP3) 4. 細胞からのゲノム DNA の調製方法を理解できる。(DP1, DP2, DP3) 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。(DP1, DP2, DP3)			
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. 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ことが望ましい。			
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	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)	
4	ラットの解剖(摂食飼料の違いによる臓器所見の比較、肝臓採取と血球分画) 血液生化学的検査-(1) (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) (血糖値、脂肪酸量の定量)			第 3 回レポートの準備(1 時間)	
6	検査値のまとめ 生化学的検査に関する学習			臨床検査に関する復習(2 時間)	
7	DSS(デキストラン硫酸ナトリウム)誘発性マウス潰瘍性大腸炎の誘発			消化管の解剖と病理に関する復習(2 時間)	
8	マウスの解剖、大腸長測定による炎症状態の評価、大腸 HE 標本の作製			消化管組織に関する復習(1 時間)	
9	顕微鏡による大腸 HE 標本の観察とスケッチ			第 4 回レポートの準備(1 時間)	
10	第 1 回から第 7 回目までの実験内容のまとめと解説			第 1 回から第 4 回目までのレポートの見直し(1 時間)	
11	マウス細胞からのゲノム DNA 調製			第 5 回レポートの準備(1 時間)	
12	マウスゲノム DNA をテンプレートとする PCR			第 6 回レポートの準備(1 時間)	
13	制限酵素によるプラスミド DNA の切断			第 7 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 PCR 産物、制限酵素処理 DNA の検出			第 8 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 5 回から第 8 回目までのレポートの見直し(1 時間)	
テキスト		『2025 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	氏家真梨
区 分 等		1 年次・集中〔講義〕単位 選択／専攻科健康栄養専攻		
評 価 基 準		レポート提出(30%)，提出課題(60)，授業態度(10%) により評価		
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		国際保健の基本となる概念を理解し、グローバルヘルスの観点から地球環境、健康・栄養問題とそれらに対する効果的な対策について考察する。		
到達目標		1.現代国際社会における健康課題の特徴とその背景を説明できる。(DP1) 2.健康・栄養格差とその要因を個人・地域・国・地球レベルでとらえ、国際協力の現状と課題について説明できる。(DP2) 3.国際的な栄養対策を具体的に挙げ、その課題を分析することができる。(DP3)		
履修上の注意		特になし		
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	地球規模の健康問題とその変遷		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
2	国際協力と国際支援		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
3	グローバルヘルスと持続可能な開発目標 (SDG s)		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
4	ユニバーサル・ヘルス・カバレッジ (UHC)		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
5	Basic Human Needs(基本的人間ニーズ)		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
6	国際的な行政組織と活動：WHO、FAO、CAC 等		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
7	諸外国の健康・栄養問題の現状：先進国、開発途上国		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
8	栄養不良の二重負荷に関する国際的動向		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
9	諸外国の食事摂取基準、食生活指針		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
10	国際協力における栄養士の活動		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
11	保健分野の国際協力：妊産婦や子どもに対する栄養対策		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
12	保健分野の国際協力：生活習慣病予防を通じた過栄養対策		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
13	フードシステムを通じた栄養改善アプローチ		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
14	健康課題の解決に向けた健康増進事業の立案		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
15	健康課題の解決に向けた健康増進事業の評価		予習：資料を事前に読み、不明な点を調べる。(60 分) 復習：関連資料やノートを読み返し確認する。(60 分)	
テキスト		なし		
指定図書		適宜推薦図書を紹介します。		

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%）、定期試験（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。（DP1） 2. 栄養教育の展開と評価について理解し、説明できる。（DP1） 3. 栄養教育に関わる専門用語を理解し、説明できる。（DP1）			
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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（2 時間）	
テキスト	永井成美、赤松利恵『Visual 栄養学テキスト 栄養教育論』（中山書店）			
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。(DP2) 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。(DP1)			
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 10～11 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 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（1 時間）	
テキスト	なし			
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。（DP1） 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。（DP1, DP2） 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。（DP1, DP2） 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。（DP2） 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。（DP1）			
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 14～15 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。（DP1） 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。（DP1, DP2） 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。（DP1, DP2） ④病院における給食経営管理を理解できる。（DP1） 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。（DP1, DP2）			
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 水曜日 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	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(40%)、②課題レポート(20%)。③定期テスト (40%)			
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	1. 献立管理、食数管理、在庫管理、発注管理、事務管理、衛生管理について基本を理解し現場で活用できる。(DP1) 2. 給食管理で行う栄養士業務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。(DP1, DP2)			
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	給食における経営管理の概念と意義		ノートの整理と確認（2 時間）	
2	給食管理の機能と評価 各種給食施設での対応		事前に配布した資料を読んでおくこと。 ノートの整理と確認（2 時間）	
3	給食管理と組織、給食組織と関連分野との関係 各種給食施設の管理の特長、		事前に配布した資料を読んでおくこと。 指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
4	給食管理における品質と品質管理の意義		指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
5	給食におけるマーケティングの意義、目的とその機能		指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
6	給食の原価管理 ・給食従事者の教育 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）	
7	給食管理における調理工程と調理作業の標準化		指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
8	給食の食材管理の概要、購入計画と方法		指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
9	食材の保管、在庫管理、食材管理の評価		指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
10	給食施設設備の基準、大量調理機器の特徴		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）	
11	給食の衛生管理 （大量調理施設衛生管理マニュアル HACCP） 小テストと解説		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）	
12	給食施設における危機管理対策の基本		指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
13	給食運営の委託・受託		指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
14	給食施設の特長 高齢者・介護施設の種類		指定した教科書を事前に読んでおくこと（2 時間）	
15	給食管理施設の特長 医療施設の種類 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）	
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） 佐々木 敏監修『日本人の食事摂取基準 2025 年版』（女子栄養大学出版部）			
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、アドバイスや提案をする。			
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	1. 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。（DP1） 2. コンベクションオープンを有効に活用する力を養う。（DP1） 3. 給食に関わる役割を体験し、管理上必要な諸知識を養う（DP2. 3）。			
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		指定した教科書を事前に読んでおくこと。 今まで自分で作成した献立を見直しておくこと。	
2	ランチメニューを考える（1） 多職種に食事内容・栄養を伝える方法		事前に配布する資料を読んでおくこと。	
3	ランチメニューを考える（2） 多職種に食事内容・栄養を伝えるコミュニケーションの取り方		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。多職種に伝えるコミュニケーションの方法を考えておくこと。	
4	ランチメニューを考える（3） 調理工程表、作業指示書の作成・試作		事前に配布する資料を読んでおくこと。	
5	ランチメニューを考える（4） 試作・評価		事前に配布する資料を読んでおくこと。	
6	白神こだま酵母のパンについて学ぶ （外部講師）		事前に配布する資料を読んでおくこと。	
7	ランチメニューを考える（5） 試作・評価		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。	
8	ランチを提供しよう（1）		1～3 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。	
9	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。	
10	ランチ提供しよう（2）		1～3 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。	
11	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。	
12	ランチを提供しよう（3）		1～3 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。	
13	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 食べ物の香りの表現方法（コーヒー）		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。	
14	ランチ提供のまとめ 大量調理の基本		指定した資料を事前に読んでおくこと。	
15	ランチを提供しよう（4）		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』（株式会社みらい）			
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实務経験および、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験を体験し、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給食運営の実験を総合的に判断し、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。（DP1・DP2） ②献立管理のポイントを知ることができる。給食に関わる役割を体験し、管理上必要な諸知識を養う（DP1）。 ③食数管理の方法を知ることができる。（DP1） ④発注管理のポイントを知ることができる。（DP1） ⑤在庫管理の重要性を知ることができる。（DP1） ⑥事務管理のポイントを知ることができる。（DP1） ⑦衛生管理の重要性を知ることができる。（DP1） 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。（DP1. 2） ⑨病態別、食形態別の食事内容について把握し個別対応・コミュニケーション能力を高めることができる。（DP1・DP2. DP3）			
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』（株式会社みらい） 松崎政三編著『臨地実習マニュアル（給食経営管理・給食の運営）』第 3 版（建帛社）			
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	健康管理論		担当者	塚田三香子、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	試験（80%）、授業への取り組み（レポート）・態度（20%）により評価する。			
課題に対するフィードバック	レポートなどについては、適宜コメントをつけて返却する。			
目 的	健康の概念、健康増進や疾病予防の考え方や対策について、人間の行動特性とその基本的なメカニズムを理解する。健康保持・増進という面から健康管理と関連する栄養、運動、休養をとらえ、地域、学校、産業の場における健康管理のあり方を学ぶ。			
到達目標	1. 保健・医療・福祉に関する現状と制度を理解している。（DP1） 2. 健康に関わる諸要因とその関係性を理解し、健康管理方法を多彩な視点からとらえることができる。（DP2）			
履修上の注意	厚生労働省の HP において資料の掲載されている場所を調べておくこと。（塚田）			
オフィスアワー	授業の前後（塚田）、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	厚生労働省策定による国民健康運動についての意義と歴史（塚田）		健康日本 2 1 第 3 次について、厚生労働省ホームページにより調べる（2 時間）	
2	健康日本 2 1 第 2 次の評価（塚田）		健康日本 2 1 第 2 次の内容と評価についてテキスト、厚生労働省ホームページにより調べる（2 時間）	
3	健康日本 2 1 第 3 次の目標と取り組み（塚田）		健康日本 2 1 第 3 次について、厚生労働省ホームページにより調べる（2 時間）	
4	「日本人の食事摂取基準」策定の意義と歴史（塚田）		日本人の食事摂取基準 2025 年版について、出版物または厚生労働省ホームページにより調べる（2 時間）	
5	日本人の食事摂取基準 2025 年版について（塚田）		日本人の食事摂取基準 2025 年版について、出版物または厚生労働省ホームページにより調べる（2 時間）	
6	国民健康・栄養調査令和 5 年版の概要（塚田）		国民健康・栄養調査令和 5 年版について、厚生労働省ホームページにより調べる（2 時間）	
7	国民健康・栄養調査令和 5 年版：栄養・食生活に関する内容（塚田）		国民健康・栄養調査令和 5 年版について、厚生労働省ホームページにより調べる（2 時間）	
8	厚生労働省による健康増進のための各種ガイド（塚田）		健康づくりのための身体活動・運動ガイド 2023 と健康づくりのための睡眠ガイド 2023 について、厚生労働省ホームページにより調べる（2 時間）	
9	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策(1) 健康と身体活動、運動（大曾）		テキスト、事前配付資料を読み、予習をすること。（2 時間）	
10	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策(2) 健康と睡眠、休養（大曾）		テキスト、事前配付資料を読み、予習をすること。（2 時間）	
11	生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策(3) 健康と喫煙（大曾）		テキスト、事前配付資料を読み、予習をすること。（2 時間）	
12	子どもの頃からの健康づくりの重要性(2)生活習慣と生活習慣病（大曾）		テキスト、事前配付資料を読み、予習をすること。（2 時間）	
13	ヘルスプロモーションと健康づくり施策（大曾）		テキスト、事前配付資料を読み、予習をすること。（2 時間）	
14	行動科学に基づいた健康支援（大曾）		テキスト、事前配付資料を読み、予習をすること。（2 時間）	
15	健康に関連する行動と社会（大曾）		テキスト、事前配付資料を読み、予習をすること。（2 時間）	
テキスト	「社会・環境と健康 2024-2025」（南江堂）編集：吉池 信男他。 「公衆衛生学」で用いた教科書			
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	定期試験（50％）、小テスト（30％）、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調理理論を養う。			
到 達 目 標	1. 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理解できる。（DP1） 2. グループワークに参加し、自らの意見を発言できるとともに、他者の意見への傾聴をすることができ、質疑応答を通してメンバーと円滑な合意形成を図ることができる。（DP2・DP3）			
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・官能評価の手法		予習：テキスト P215～219 を読む（1 時間） 復習：講義のスライドを参考に復習する。（1 時間）	
2	調理の基本：食品の特徴に応じた調理の特性		予習：テキスト P66～P72 を読む（1 時間） 復習：講義のスライドを参考に復習する。（1 時間）	
3	調理の基本：非加熱・加熱調理操作の原理		予習：テキスト P26～P53 を読む（1 時間） 復習：講義のスライドを参考に復習する。（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		予習：テキスト P58～P64 を読む（1 時間） 復習：講義のスライドを参考に復習する。（1 時間）	
5	管理栄養士国家試験：食べ物と健康（1）		予習：国家試験の過去問を解いて解説する。（1 時間） 復習：講義のスライドを参考に復習する。（1 時間）	
6	管理栄養士国家試験：食べ物と健康（2）		予習：国家試験の過去問を解いて解説する。 復習：講義のスライドを参考に復習する。（1 時間）	
7	管理栄養士国家試験：食べ物と健康（3）		予習：国家試験の過去問を解いて解説する。（1 時間） 復習：中間まとめのために内容を復習する。（2 時間）	
8	調理操作と栄養：調理による栄養学的・機能的利点・中間まとめ		予習：中間まとめの準備をする。（2 時間） 復習：講義のスライドを復習する。（1 時間）	
9	管理栄養士国家試験：食べ物と健康（4）		予習：国家試験の過去問を解いて解説する。 復習：講義のスライドを参考に復習する。（1 時間）	
10	野菜・果物と健康		予習：テキスト P102～P120 を読む。（1 時間） 復習：野菜・果物と生活習慣病の関係性を調査する。（1 時間）	
11	管理栄養士国家試験：食べ物と健康（5）		予習：国家試験の過去問を解いて解説する。 復習：講義のスライドを参考に復習する。（1 時間）	
12	アクティブラーニング		予習：秋田県の特産品について調査し、論文を検索する。（1 時間） 復習：調査内容を各自スライドにまとめる。（1 時間）	
13	アクティブラーニング（発表・討議）		予習：調査内容を各自スライドにまとめる。（1 時間） 復習：発表内容を振り返り、質疑応答で不足だった情報を追加調査する。（1 時間）	
14	郷土料理		予習：指定図書を使用し、郷土料理を調べる。（1 時間） 復習：調査した内容をまとめる。（1 時間）	
15	郷土料理 発表		予習：テキスト P252～P258 を読む（1 時間） 復習：他者と自己の発表内容を振り返り、質疑応答で不足だった情報を追加調査する。（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	調理技術（30％）、実習記録(30%)、課題(30%)、実習態度（10％）			
課題に対するフィードバック	グーグルクラスに提出した実習記録に適宜コメントをつけて返却する。			
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知識と技術を養う。			
到 達 目 標	1. 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。（DP1） 2. 食材の特性をいかした献立作成ができ、グループでは自らの意見を発言でき、メンバーと円滑な合意形成を図ることができる。（DP2・DP3）			
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・炊飯・だし）・官能評価の手法		予習：テキスト P66～77、P150～152、の該当箇所を読む。（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（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）		予習：テキスト P89、109 を参考にたけのこの茹で方を配付資料に書き写す（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（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）		予習：調理学特論テキスト P253 圧力鍋の特性理解し、使い方を配付資料で確認する。（1 時間） 復習：記録用紙を記入する。（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）		予習：配付資料を参考に作り方を確認する。（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（1 時間）	
5	郷土食（稲庭うどん・かき揚げ・あさづけ）		予習：テキスト P146～148 のてんぷらの作り方を確認する。（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（1 時間）	
6	栄養バランスを考慮した朝食計画（グループ）		予習：朝食献立を作成し、栄養計算をして持参する（1 時間） 復習：グループごとにレシピを作成する。（1 時間）	
7	日常食：豚肉の生姜焼き計画（個別）		予習：配付資料の条件に適したレシピを調べる。（1 時間） 復習：レシピ作成、発注を行う。（1 時間）	
8	栄養バランスを考慮した朝食調理・評価（グループ）		予習：レシピを参考に作り方を確認する。（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（1 時間）	
9	日常食：豚肉の生姜焼き実施・評価（個別）		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。（2 時間）	
10	季節の食材を生かした献立計画（個別）		予習：配付資料の条件に適したレシピを調べる。（1 時間） 復習：レシピ作成、発注を行う。（1 時間）	
11	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）		予習：配付資料を参考に作り方を確認する。（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（1 時間）	
12	季節の食材を生かした献立実施・評価（個別）		予習：レシピを参考に作り方を確認する。（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（1 時間）	
13	県産食材を使用したレシピ計画		予習：配付資料の条件に適したレシピを調べる。（1 時間） 復習：レシピ作成、発注を行う。（1 時間）	
14	県産食材を使用したレシピの実施・評価		予習：レシピを参考に作り方を確認する。（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（1 時間）	
15	キイチゴジャム作製		予習：配付資料を参考に作り方を確認する。（1 時間） 復習：実習記録を作成する。（1 時間）	
テキスト	松本伸子監修 『調理の基本 まるわかり便利帳』（女子栄養大学出版部） 適宜資料を配付する。			
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、アドバイスや提案をする。			
目 的	管理栄養士の実践活動に必要な対象者の嚥下状態に適した食形態提供の技術を身につける。			
到 達 目 標	食品の特性を理解した上で、栄養・嚥下機能に配慮した調理操作を行うことができる。 (DP1) 対象者の、生活環境、疾病、嚥下機能に合わせて総合的な判断に基づいた食事形態を提案することが出来る。(DP1、DP2)			
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、学会分類 2021 について		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「ゲル化剤」や「増粘剤」を調べておくこと。	
4	高齢者ソフト食献立作成・グループ（1）		高齢者ソフト食の献立を考えておく。	
5	高齢者ソフト食献立作成・グループ（2）		高齢者ソフト食の献立を考えておく。	
6	高齢者ソフト食試作		試作により改善すべき点を考えまとめておく。	
7	高齢者ソフト食グループ発表・評価		試作したものを評価・発表内容を考えておく。	
8	高齢者ソフト食献立作成（1）		1～7 回を参考にして献立を考えておく。	
9	高齢者ソフト食献立作成（2）		1～7 回を参考にして献立を考えておく。	
10	高齢者ソフト食試作		試作により改善した点をまとめておく。	
11	高齢者ソフト食プレゼンテーション・評価		試作したものを評価・発表内容を考えておく。	
12	訪問給食 献立作成		常食からソフト食への展開を考えておく。	
13	訪問給食 試作（常食・ソフト食への展開）		常食からソフト食への展開を考えておく。	
14	高齢者ソフト食プロの技術を学ぶ（外部講師）		プロの料理技術を学ぶ。	
15	高齢者ソフト食 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』（株式会社みらい） 松崎政三編著『臨地実習マニュアル（給食経営管理・給食の運営）』第3版（建帛社） 佐々木 敏監修『日本人の食事摂取基準 2025 年版』（女子栄養大学出版部）			
指定図書	あり（巻末参照）			

科 目 名	人間関係特論	担当者	野内友規
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：レポートおよび授業内提出物により評価する。(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。(DP1) 2. 基礎的なコミュニケーション・スキルを身につける。(合理的配慮によるコミュニケーション支援機器の使用は可。人的支援は不可。)(DP3) 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。(DP2, DP3)		
履修上の注意	1. 授業中に意見交換をする機会を多数設けるので最低限のコミュニケーション能力は求める。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。 2. 授業において合理的配慮が必要な際は、第 1 回目の授業時に必ず担当教員へ相談すること。		
オフィスアワー	月曜日 7・8 限		
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	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	授業時に資料を配布するとともに、適宜、テキストを指示します。		
指定図書	適宜推薦図書を紹介します。		

科 目 名	栄養統計学		担当者	米山修司
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 ノート提出〔授業の理解度と取り組みの積極性の確認〕 (20%) ② 課題提出〔計算演習〕 (20%) ③ 課題提出〔PC 演習〕 (20%) ④ 定期試験 (40%)			
課題に対するフィードバック	計算演習の課題については、採点を行った上で直接返却する。PC 演習の課題については、採点を行った上で Google Classroom を用いて返却する。また、Google Classroom で課題の返却を行う際は、ルーブリック機能を用いて、詳細なフィードバックを行う。			
目 的	① 基本統計量に関する基本的な知識、計算能力、および表計算ソフトの利用技術を養う。 ② 確率・確率分布に関する基本的な知識、計算能力、および表計算ソフトの利用技術を養う。 ③ 統計的推定・統計的仮説検定に関する基本的な知識、計算能力、および表計算ソフトの利用技術を養う。			
到達目標	① 基本統計量の意味を理解し、その基本的な計算、および表計算ソフトを用いた計算処理を行うことができる。(DP2) ② 確率・確率分布の基本概念を理解し、その基本的な計算、および表計算ソフトを用いた計算処理を行うことができる。(DP2) ③ 統計的推定・統計的仮説検定の基本概念を理解し、その基本的な計算、および表計算ソフトを用いた計算処理を行うことができる。(DP2)			
履修上の注意	① 本学出身の学生については、本科健康栄養専攻の「データサイエンス入門」程度の Microsoft Excel およびデータ分析に関する知識・技術を身につけていることが望ましい。それ以外の学生についても、同等の知識・技術を身につけていることが望ましい。 ② 計算問題を扱うため、基本的な計算能力を持ち合わせていることが望ましい。 ③ 講義室で行う回と、情報教育棟の PC 演習室で行う回がある。初回授業は、講義室で実施する。			
オフィスアワー	金曜日 14:45～16:15			
授業計画		準備学習（予習・復習）の内容および、時間		
1	● データの整理① ・ 代表値 ・ 度数分布表とヒストグラム	予習：不要(本科目は予習が不要。第 2 回以降も同様に記載を省略。) 復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 1 章(データを整理する)		
2	● データの整理② ・ 散布度	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 1 章(データを整理する)		
3	● データの整理③ ・ 相関係数と回帰直線	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 8 章(データ間の関係を分析する)		
4	● 表計算ソフトを用いた PC 演習① (データの整理)	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 1 章(データを整理する) 第 8 章(データ間の関係を分析する)		
5	● 確率 ・ 事象と確率 / 条件付き確率	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 2 章(統計を理解するためのキホンの確率)		
6	● 確率分布① ・ 基本的な離散型確率分布	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 2 章(統計を理解するためのキホンの確率)		
7	● 確率分布② ・ 二項分布	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 2 章(統計を理解するためのキホンの確率)		
8	● 確率分布③ ・ 基本的な連続型確率分布	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 3 章(正規分布なしでは生きられない)		
9	● 確率分布④ ・ 正規分布 / 標準正規分布	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 3 章(正規分布なしでは生きられない)		
10	● 表計算ソフトを用いた PC 演習② (確率・確率分布)	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 2 章(統計を理解するためのキホンの確率) 第 3 章(正規分布なしでは生きられない)		
11	● 統計的推定① ・ 母集団と標本 ・ 大数の法則と中心極限定理	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 4 章(部分から全体を推定する〔基礎編〕)		
12	● 統計的推定② ・ 母平均の推定	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 4 章(部分から全体を推定する〔基礎編〕)		
13	● 統計的推定③ ・ 母比率の推定	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 4 章(部分から全体を推定する〔基礎編〕)		
14	● 統計的仮説検定 ・ 母平均に関する仮説検定	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 6 章(仮説を検証する 仮説検定〔基礎編〕)		
15	● 表計算ソフトを用いた PC 演習③ (統計的推定・統計的仮説検定)	復習：講義資料とテキストで復習を行い、演習問題を解く(4 時間) テキスト該当箇所：第 4 章(部分から全体を推定する〔基礎編〕) 第 6 章(仮説を検証する 仮説検定〔基礎編〕)		
テキスト	ノマド・ワークス『やさしくわかる統計学のための数学』(ナツメ社)			
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ついての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。(DP1) 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。(DP1) 3. 運動に対する生理生化学的応答を実生活やスポーツの場面と結び付けて考えることができる。(DP2)			
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及び課題レポートについては随時コメントをつけて解説する。		
目 的	日常生活に密接な関係を持つ様々な微生物に関する理解力を養う。微生物がどのような生き物なのかを理解し、その取扱い方法に関する知識を身に付ける。食品を取り扱う上で重要な食中毒に関与する微生物などについての知識を身に付ける。		
到達目標	① 微生物の発見と微生物学の歴史を知ることが出来る。（DP1） ② 微生物の分類に関する知識を得ることが出来る。（DP1） ③ 微生物の形態と構造に関する知識を得ることが出来る。（DP1） ④ 微生物の取り扱い方法に関する理解を深めることが出来る。（DP2）（DP3） ⑤ 微生物の関係する疾病や食中毒に関する知識を得ることが出来る。（DP2）（DP3） ⑥ 微生物の食品への利用についての知識を得ることが出来る。（DP2）（DP3）		
履修上の注意	講義資料を予習すること。毎回チェックアップテストを行うので講義の復習をすること。		
オフィスアワー	授業終了後		
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	配布資料の確認（0.5時間）	
2	微生物学の歴史	ノート整理と資料の確認（0.5時間）	
3	細菌類の特徴	ノート整理と資料の確認（1時間）	
4	放線菌類と真菌類の特徴	ノート整理と資料の確認（1時間）	
5	微生物の化学成分と微細構造	ノート整理と資料の確認（1時間）	
6	微生物の栄養と生育	ノート整理と資料の確認（1時間）	
7	微生物におけるATPの役割及び発酵と呼吸	ノート整理と資料の確認（1時間）	
8	微生物の培養方法	ノート整理と資料の確認（1時間）	
9	微生物の同定方法と保存方法	ノート整理と資料の確認（1時間）	
10	日常生活と微生物	ノート整理と資料の確認（0.5時間）	
11	病原性を持つ微生物	ノート整理と資料の確認（1時間）	
12	レポートの課題設定方法と解説	レポート課題の予習（1時間）	
13	食中毒に関与する微生物	ノート整理と資料の確認（1時間）	
14	発酵食品と微生物	ノート整理と資料の確認（1時間）	
15	微生物の工業利用	これまでの復習とノート整理（2時間）	
テキスト	プリントを配布する。		
指定図書	あり		

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	小テスト(50%)、定期試験(50%)で評価。			
課題に対するフィードバック	小テストの解説を授業内とメール配信で行う。			
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。(DP1, DP2)			
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、予習のための課題を与える。 3. 毎回、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）－色素成分－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
2	嗜好成分の科学（Ⅱ）－呈味成分－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
3	嗜好成分の科学（Ⅲ）－香気成分－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
4	機能性成分の科学（Ⅰ）－ビタミン－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
5	機能性成分の科学（Ⅱ）－ミネラル－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
6	機能性成分の科学（Ⅲ）－食物繊維－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
7	機能性成分の科学（Ⅳ）－三次機能－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
8	成分間反応の科学（Ⅰ）－加熱反応－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
9	成分間反応の科学（Ⅱ）－酸化反応－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
10	成分間反応の科学（Ⅲ）－褐変反応－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
11	成分間反応の科学（Ⅳ）－酵素反応－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
12	栄養成分の科学（Ⅰ）－炭水化物－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
13	栄養成分の科学（Ⅱ）－たんぱく質－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
14	栄養成分の科学（Ⅲ）－脂質－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
15	水の科学－構造、水分活性、機能水－		小テストの振り返り 今週の復習と次週の予習（2 時間）	
テキスト	『食べ物と健康－食品の栄養成分と加工－ 改訂第二版』（同文書院）			
指定図書	あり（巻末参照）			

科 目 名	公衆栄養学特論		担当者	栗盛寿美子
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	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	小試験結果を返却し解説する等、随時アドバイスや提案をする。			
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得る。			
到達目標	① 公衆栄養の概念が説明できる。(DP1) ② 日本の健康・栄養問題を説明できる。(DP1) ③ 現代の課題をふまえて、公衆栄養プログラムの計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックについて理解できる。(DP2)			
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	木曜日の授業終了後			
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） 少子高齢化・健康状態の変化		直近の国民健康・栄養調査結果を調べておくこと（2 時間）	
3	健康・栄養問題の現状（2） 食事の変化・食生活の変化・食環境の変化		既存統計資料を検索しておくこと（2 時間）	
4	健康づくり施策の推移と公衆栄養活動（1） 国民健康づくり運動・食育の推進		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（2） 食環境づくり		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		公衆栄養関連法規を調べておくこと（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) 曝露情報としての食事摂取量		テキストを読み予習をすること（2 時間）	
10	栄養疫学(2) 食事摂取量の測定方法と評価		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		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	諸外国の健康・栄養問題と栄養政策(小試験)		テキストを読み予習をすること（2 時間）	
15	授業のまとめ（国家試験問題演習）		練習問題の復習（2 時間）	
テキスト	酒井徹・由田克士編著『公衆栄養学 2025 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）			
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	プレゼンテーション(30%)、論文 (50%)、研究へ取り組む姿勢(20%)で評価。		
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。（DP2, DP3） （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	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与する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トリー (FCM) 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、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) 研究の遂行を通じて栄養学に関する知識・実験技術・研究遂行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し、論文を作成できる。また、研究成果を第三者に分かりやすく説明できる。		
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の学習 (2 時間)	
3	研究のデザイン	研究の進め方をまとめる (1 時間)	
4	研究のデザイン	研究に必要な実験方法を文献で調べる (1 時間)	
5	論文の検索と読解	研究テーマに関わる論文の検索と読解 (1 時間)	
6	論文の検索と読解	研究テーマに関わる論文の検索と読解 (1 時間)	
7	マウス特殊飼料の作製	マウス特殊飼料の作製方法を復習する (1 時間)	
8	動物実験の教育訓練	動物実験教育訓練の内容を復習する (1 時間)	
9	動物実験の教育訓練	動物実験の関連法令について復習する (1 時間)	
10	試薬の調製	研究に必要な試薬類の調製 (1 時間)	
11	マウス個体の臓器摘出及び細胞調製	臓器の摘出、細胞調製方法を復習する (1 時間)	
12	細胞の抗体染色と FCM による解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
13	細胞の抗体染色と FCM による解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
14	細胞の抗体染色と FCM による解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
15	研究の経過をポスターにまとめ発表する	実験結果をポスターにまとめる (1 時間)	
16	細胞の抗体染色と FCM による解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
17	細胞の抗体染色と FCM による解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
18	定量的 PCR 法による遺伝子発現の解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
19	定量的 PCR 法による遺伝子発現の解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
20	定量的 PCR 法による遺伝子発現の解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
21	定量的 PCR 法による遺伝子発現の解析	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
22	組織標本の作製・染色、顕微鏡観察	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
23	組織標本の作製・染色、顕微鏡観察	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
24	組織標本の作製・染色、顕微鏡観察	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
25	組織標本の作製・染色、顕微鏡観察	研究内容・データをノートにまとめる (1 時間)	
26	研究データのまとめと論文作成	研究データをもとに論文を作成する (3 時間)	
27	研究データのまとめと論文作成	研究データをもとに論文を作成する (3 時間)	
28	研究データのまとめと論文作成	研究データをもとに論文を作成する (3 時間)	
29	プレゼン用のスライド作成	プレゼン用のスライドを作成する (3 時間)	
29	プレゼン用のスライド作成	プレゼン用のスライドを作成する (3 時間)	
30	研究成果の要旨の作成	研究成果の要旨を作成する (3 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付する。		
指定図書	なし		

科目名	公衆衛生学演習		担当者	塚田三香子
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	授業内での小試験（80%） レポート（20%）			
課題に対するフィードバック	小試験は授業内で返却し、解答、解説を行う。定期試験は終了後正解を配付する。			
目的	公衆衛生の指標となる様々な統計について理解を深める。			
到達目標	① 公衆衛生施策を評価するための様々な統計と統計用語を理解する。（DP1） ② 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。（DP2）			
履修上の注意	電卓を持参すること。			
オフィスアワー	授業の前後			
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（健康の定義、公衆衛生の概念）		演習問題内容の復習（0.5時間）	
2	社会と健康Ⅱ（公衆衛生活動）		演習問題内容の予習・復習（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 年齢調整死亡率の算出		演習問題内容の予習・復習（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		演習問題内容の予習・復習（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）		演習問題内容の予習・復習（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		演習問題内容の予習・復習（1時間）	
7	症例対照研究によるオッズ比の算出法		演習問題内容の予習・復習（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		演習問題内容の予習・復習（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）		演習問題内容の予習・復習（1時間）	
10	生活習慣の現状と対策（飲酒・休養・歯科保健）		演習問題内容の予習・復習（1時間） 統計に関する課題の提出準備（1時間）	
11	主要疾患の疫学と予防対策（第3回試験） 各種傷病統計の理解		演習問題内容の予習・復習（1時間）	
12	保健・医療・福祉の制度（医療・福祉制度）		演習問題内容の予習・復習（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）（第4回試験）		演習問題内容の予習・復習（1時間）	
14	保健・医療・福祉の制度（高齢者保健・介護、産業保健）		演習問題内容の予習・復習（1時間）	
15	保健・医療・福祉の制度（学校保健、国際保健）（第5回試験）		演習問題の予習（0.5時間）	
テキスト	「公衆衛生学」および「健康管理論」で用いた教科書			
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	中間まとめの試験、定期試験で評価する(中間まとめの試験 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・理解を深める。			
到 達 目 標	1. 人体の構造と機能の概要を理解できる。(DP1, DP2, DP3) 2. 生体内の各種代謝の概要を理解できる。(DP1, DP2, DP3) 3. 人体のホメオスタシス維持機構の概要を理解できる。(DP1, DP2, DP3) 4. 栄養と健康の関わりを理解できる。(DP1, DP2, DP3)			
履修上の注意	1. 教科書は1年次の栄養生理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。 4. 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)」および『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				
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・配付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・酸化的リン酸化、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	なし			
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	レポート(50%)、プレゼンテーション(40%)、実験姿勢(10%)で評価。			
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。(DP2) 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。(DP2, DP3) 3. 実習内容をレポートにきちんと纏めることができる。(DP2)			
履修上の注意	1.実験中は白衣を着用のこと。 2. A 4 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ていねいな作成を心掛け、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	(1) 糖度（Brix）、水分活性に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
2	(2) p Hの違いによる食品の色の变化に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
3	(3)デンプンの老化に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
4	(4)食品中のたんぱく質分解酵素に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
5	実験(1)～(4)のプレゼンテーション演習		プレゼンテーションの準備(2 時間)	
6	(5)色素成分と金属の成分間反応に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
7	(6)非酵素的褐変反応に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
8	(7) α 化米軟飯に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
9	(8)ゲル化剤に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
10	実験(5)～(8)のプレゼンテーション演習		プレゼンテーションの準備(2 時間)	
11	(9)牛乳たんぱく質の変性に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
12	(10)食品のレオロジー特性に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
13	(11)味覚の相互作用に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
14	(12)ミオグロビンの変化と色に関する実験		実験ノートの整理とレポート作成(2 時間)	
15	実験(9)～(12)のプレゼンテーション演習		プレゼンテーションの準備(2 時間)	
テキスト	なし（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（80％） ②特産品開発レポート（20％）			
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。レポートは随時コメントをつけて返却する。			
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	①各種特産食品の特性や製造原理などを理解する。（DP1, DP2） ②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。（DP2, DP3） ③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。（DP2, DP3）			
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	地域食品学序論・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	粘る食品王国あきた（秋田のネバネバ食品）		これまでの復習と次週提出レポートの作成（3時間）	
15	地域食品学総論まとめ		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	須磨亜沙子
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。（DP1） 2. 個人の栄養評価が適切にできる。（DP1, DP2） 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。（DP1, DP2）		
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	水曜日 13時～14時		
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くること（2時間）	
2	栄養ケア・マネジメント	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」をまとめる（2時間）	
6	乳児期の生理的特性と栄養	テキスト「乳児期」をまとめる（2時間）	
7	幼児期の生理的特性と栄養	テキスト「幼児期」をまとめる（2時間）	
8	学童期の生理的特性と栄養	テキスト「学童期」をまとめる（2時間）	
9	思春期の生理的特性と栄養	テキスト「思春期」をまとめる（2時間）	
10	青年期の生理的特性と栄養	テキスト「青年期」をまとめる（2時間）	
11	成人期の生理的特性と栄養	テキスト「成人期」をまとめる（2時間）	
12	更年期の生理的特性と栄養	テキスト「成人期」をまとめる（2時間）	
13	高齢期の生理的特性と栄養（1）	テキスト「高齢期」をまとめる（2時間）	
14	高齢期の生理的特性と栄養（2）	テキスト「高齢期」をまとめる（2時間）	
15	総合学習	これまでの復習をしておくこと（2時間）	
テキスト	多賀昌樹『栄養管理と生命科学シリーズ 応用栄養学』（理工図書） 佐々木敏『日本人の食事摂取基準（2025年度版）』（女子栄養大学出版部）		
指定図書	あり（巻末参照）		

科 目 名	臨床栄養学特論Ⅱ		担当者	伊藤雅子 須磨亜沙子 千葉満郎
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	定期試験（50%）、レポート（30%）、授業への取り組み・態度（20%）			
課題に対するフィードバック	試験、レポートは返却して解説する。			
目 的	傷病者、要介護者および障がい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についても学ぶ。			
到達目標	疾病の成り立ちおよび傷病者、要介護者および障がい者に対する栄養管理を学んだ上で、疾患の病態を理解し、Nutrition Care Process（NCP）に基づいた栄養管理ができる 1. 各疾患の病態を適切に理解し、最適な栄養ケアプラン及び栄養教育プランの目標設定、作成、実施、モニタリングと評価ができる（DP1） 2. 各疾患の病態と治療を理解し、症例に合わせた Nutrition Care Process（NCP）を説明できる。（DP1. DP2） 3. チーム連携のもと、患者を多面的にアセスメントし最適な栄養ケアプランの作成ができる。（DP1. DP2. DP3）			
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	伊藤：月曜日 16 時～17 時 須磨：金曜日 9：00～10：00 千葉：授業終了後			
授業計画			準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	疾患と栄養管理（伊藤）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
2	チーム医療と栄養サポートチーム（伊藤）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
3	経口栄養補給法、経腸栄養補給法、経静脈栄養補給法（須磨）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
4	主な疾患と栄養ケア 肥満と代謝疾患の栄養ケア（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
5	主な疾患と栄養ケア 糖尿病の栄養ケアプラン（伊藤）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
6	主な疾患と栄養ケア 消化器疾患の栄養ケア（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
7	主な疾患と栄養ケア 炎症性腸疾患の栄養ケアプラン（須磨）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
8	主な疾患と栄養ケア 循環器疾患の栄養ケア（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
9	主な疾患と栄養ケア 高血圧、動脈硬化症の栄養ケアプラン（須磨）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
10	主な疾患と栄養ケア 呼吸器疾患の栄養ケア（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
11	主な疾患と栄養ケア 慢性閉塞性肺疾患の栄養ケアプラン（須磨）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
12	主な疾患と栄養ケア 腎・尿路疾患の栄養ケア（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
13	主な疾患と栄養ケア 血液・骨疾患と栄養ケア（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
14	主な疾患と栄養ケア 先天性代謝性疾患の栄養ケア（千葉）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
15	主な疾患と栄養ケア 褥瘡・低栄養の栄養ケア（伊藤）		予習：該当する教科書のページを読む（1 時間） 復習：ノートの整理と確認（1 時間）	
テキスト	本田佳子編「新臨床栄養学 第5版 栄養ケアマネジメント」 医歯薬出版株式会社 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	なし			

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。（DP1） 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。（DP1, DP2） 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。（DP1, DP2）			
履修上の注意	電卓を準備すること。			
オフィスアワー	水曜日 10～11 時			
授業計画			準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	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） 友竹浩之、他編『栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論』（講談社） 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	公衆栄養学特論実習Ⅰ		担当者	佐藤直美
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	レポート(60%)、受講態度、ディスカッションの状況（40%）			
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	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。(DP1) 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。(DP1) 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。(DP2)			
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	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	既存統計データの概要と活用		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
3	県民健康栄養調査と食生活指針		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
4	事例から学ぶ調査の企画と解析		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
5	事例から学ぶ事業の企画と評価		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
6	若年女性を対象とした公衆栄養プログラム①～健康課題と栄養・食生活分野の要因～		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
7	若年女性を対象とした公衆栄養プログラム②～健康課題と社会環境～		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
8	若年女性を対象とした公衆栄養プログラム③～健康課題解決のための事業企画～		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
9	若年女性の健康づくり事業に関する意見交換		実習内容の復習・まとめ、レポート作成（1時間）	
10	壮年期男性を対象とした公衆栄養プログラム①～健康課題と栄養・食生活分野の要因～		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
11	壮年期を対象とした公衆栄養プログラム②～健康課題と社会環境～		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
12	壮年期男性を対象とした公衆栄養プログラム③～健康課題解決のための事業企画～		実習内容の復習・まとめ、レポート作成（1時間）	
13	壮年男性の生活習慣予防事業に関する意見交換		実習内容の復習・まとめ（1時間）、	
14	実習先に対応した企画の修正		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
15	まとめ		実習内容の復習・まとめ（1時間）	
テキスト	『現場で役立つ公衆栄養学実習 第二版』（同文書院） 『日本人の食事摂取基準（2025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庁主管課、県保健所勤務

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	佐藤直美
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。(DP3) 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。(DP3)		
履修上の注意	公衆栄養学特論、公衆栄養学特論演習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	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 第二版』（同文書院）		
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实務経験および、教育内容

実務経験：管理栄養士として県庁主管課、県保健所勤務

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	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	小テスト(50%)、定期試験(50%)で評価。		
課題に対するフィードバック	小テストの解説を授業内とメール配信で行う。		
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つける」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。(DP1, DP2)		
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、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	食品の構成成分（Ⅰ） －水分、タンパク質－	テキスト 7～24 頁の予習（2 時間）	
2	食品の構成成分（Ⅱ） －脂質、炭水化物－	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 25～43 頁の予習（2 時間）	
3	食品の構成成分（Ⅲ） －ビタミン、ミネラル－	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 43～55 頁の予習（2 時間）	
4	食品の構成成分（Ⅳ） －色、味、香り－	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 56～60 頁の予習（2 時間）	
5	食品の構成成分（Ⅴ） －物性、機能性－	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 61～70 頁の予習（2 時間）	
6	食品加工の目的と原理	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 74～85 頁の予習（2 時間）	
7	食品加工の製造技術	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 86～99 頁の予習（2 時間）	
8	食品の品質変化、食品の包装容器	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 100～106 頁の予習（2 時間）	
9	植物性食品とその加工品（Ⅰ） －穀類、野菜類－	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 108～132 頁の予習（2 時間）	
10	植物性食品とその加工品（Ⅱ） －果実、豆類、イモ類、キノコ類、海藻類－	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 133～160 頁の予習（2 時間）	
11	動物性食品とその加工品（Ⅰ） －食肉、乳－	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 161～179 頁の予習（2 時間）	
12	動物性食品とその加工品（Ⅱ） －卵、魚介類－	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 180～199 頁の予習（2 時間）	
13	油脂類、微生物利用食品	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 202～215 頁の予習（2 時間）	
14	調味料・香辛料、嗜好飲料	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 100～106 頁の予習（2 時間）	
15	食品表示と規格	小テストの振り返り、前週の復習 テキスト 232～243 頁の予習（2 時間）	
テキスト	『食べ物と健康 ―食品の栄養成分と加工― 改訂第二版』（同文書院）		
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（40%）、発表（30%）、受講態度（30%）			
課題に対するフィードバック	提出課題はコメントをして返却する。			
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. 懐石料理を通して伝統的な料理形式を理解できる。（DP1） 2. グループワークの際は積極的に参加し、自らの意見を発言できるとともに、他者の意見への傾聴をすることができ、質疑応答を通して知識を深めあうことができる。（DP2・DP3）			
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	おいしさと食味の評価		予習：調理学特論テキスト P215～219 を読む（1時間） 復習：講義のスライドを参考に授業内容を復習する。（1時間）	
2	お茶の入れ方（コーヒー・紅茶・緑茶）		予習：指定図書を用いて授業内容を調べる。（1時間） 復習：講義のスライドを参考に授業内容を復習する。（1時間）	
3	お茶の入れ方（コーヒー・紅茶・緑茶）		予習：演習した内容について指定図書を用いて調べる。（1時間） 復習：パワーポイントのスライドを作成し、発表の準備をする。（1時間）	
4	お茶について発表		予習：発表の準備をする。（1時間） 復習：質疑応答で回答できなかった部分を追加調査する。（1時間）	
5	日本料理のマナー・美しい箸の作法		予習：日本料理・食文化について指定図書を用いて調べる（1時間） 復習：講義のスライドを参考に授業内容を復習する。（1時間）	
6	懐石のいただき方・勧め方		予習：配付資料を読む。（1時間） 復習：講義のスライドを参考に授業内容を復習する。（1時間）	
7	懐石の献立立案		予習：指定図書を参考に懐石献立を調べる。（1時間） 復習：レシピを作成する。（1時間）	
8	懐石の実習		予習：食材の買い物を行い、持参する。（1時間） 復習：実施後はレポートを作成する。（1時間）	
9	懐石とは・抹茶の点て方		予習：指定図書やインターネットを用いて作法を調べる。（1時間） 復習：家庭で実践する。（1時間）	
10	郷土料理の献立立案		予習：指定図書を参考に懐石献立を調べる。（1時間） 復習：レシピを作成する。（1時間）	
11	郷土料理の実習		予習：食材の買い物を行い、持参する。（1時間） 復習：実施後は献立内容の評価をする。（1時間）	
12	懐石料理・郷土料理のまとめ		予習：指定図書を使用し、内容を予習する。（1時間） 復習：レポートを作成する。	
13	テーブルコーディネートの基礎		予習：配付資料を読む。（1時間） 復習：『優しい食卓』からコーディネートを1つ選び描く。（1時間）	
14	手作りの食卓演出（1）		予習：配付資料を読む。（1時間） 復習：テーマに沿ったテーブルコーディネートを考える。（1時間）	
15	手作りの食卓演出（2）		予習：演出したいテーブルコーディネートを計画する。（1時間） 復習：すべての授業内容を資料やスライドを使って振り返る。（1時間）	
テキスト		適宜資料を配付する		
指定図書		あり（巻末参照）		

科 目 名	生活環境論		担当者	塚田三香子
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	定期試験（20%）、演習問題試験（40%）、課題と発表（40%）			
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。課題と発表については講評する。			
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。（DP1） 2. 環境汚染防止のための施策について知る。（DP1） 3. 現在喫緊の対策が必要とされている環境影響要因を取り上げその対策について考える。（DP2） 4. 他の学生の生活環境に関する発表を聞き、その内容を理解し、質問や討議をすることができる。（DP3）			
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	授業の前後			
授業計画			準備学習（予習・復習）の内容および、時間	
1	環境の定義・健康との関連		授業内で配付された演習問題の復習（1時間）	
2	日常生活と健康（1）空気の組成と大気汚染 （2）音・振動と健康障害		授業内で配付された演習問題の予習・復習（1時間）	
3	日常生活と健康（3）放射線と原子力事故 （4）温熱と熱中症		授業内で配付された演習問題の予習・復習（1時間）	
4	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		授業内で配付された演習問題の予習・復習（1時間）	
5	公害とは何か、公害の歴史		授業内で配付された演習問題の予習・復習（1時間）	
6	地球環境（気候変動）の実態（DVD視聴含む）（1）		授業内で配付された演習問題の予習・復習（1時間）	
7	（第1回～第6回に関する試験） 地球規模の気候変動に対する対策		試験問題の予習（2時間）	
8	感染症について（1） 感染症の種類 感染症法 日本における感染症		試験問題の復習（2時間）	
9	感染症について（2）パンデミックとしての新型コロナウイルス感染症について		自主研究に関する課題レポートの準備（2時間）	
10	現在における飲用水汚染・PFAS		自主研究に関する課題レポートの準備（2時間）	
11	現在における環境問題 プラスチック汚染とは		自主研究に関する課題レポートの準備（2時間）	
12	現在における環境問題 プラスチックと健康		自主研究に関する課題レポートの準備（2時間）	
13	自主研究課題の設定と検討・発表資料作成		発表資料作成（4時間）	
14	発表・質問・討議（1）前半		発表要旨作成、発表の練習（2時間）	
15	発表・質問・討議（2）後半 まとめ		発表要旨作成、発表の練習（2時間）	
テキスト	「公衆衛生学」および「健康管理論」で用いた教科書			
指定図書	あり（巻末参照）			

◎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)	栄養学雑誌編集委員会 飯野正光 ほか	医歯薬出版	各 1
ステッドマン医学大辞典		建帛社	各 1
初めての栄養学研究論文		メジカルビュー社	1
標準薬理学		第一出版	5
		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

臨床栄養学特論 I 伊藤雅子・他			
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
遺伝子工学	近藤昭彦 ほか	化学同人	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

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ケーション 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(エスカベーション)	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	女子栄養大学出版部	1
フリーランスで活躍したい管理栄養士の本	中田恵津子ほか	女子栄養大学出版部	1
「食を」とおして育つもの・育てたいもの	堤 ちはる	ぎょうせい	1
ピュイゼ 子どものための味覚食育入門編	石井克枝	講談社	1
行動栄養学とはなにか？	佐々木 敏	女子栄養大学出版部	1
管理栄養士国家試験合格のための全科攻略ワークブック	女子栄養大学	女子栄養大学出版部	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？	松本伸子	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	女子栄養大学出版部	1
たべることと出すこと	頭木弘樹	医学書院	1
臨床栄養入門 レジデント	雨海照祥ほか	文光堂	1

健康管理論		大曾基宣	
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
官能評価の計画と解析	内田 治	日科技連出版社	1

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
伝え継ぐ日本の家庭料理 四季の行事食	日本調理科学会	農山漁村文化協会	1
わかりやすい官能評価と多変量解析の本	内田 治	日本規格協会	1

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	女子栄養大学出版部	1
調理の基本 まるわかり便利帳	松本仲子	女子栄養大学出版部	1
「噛める」「飲み込める」がうれしい料理		女子栄養大学出版部	1
基礎から学ぶ栄養学研究	村上健太郎	建帛社	1
栄養素の通になる 第五版	上西一弘	女子栄養大学出版部	1
70歳からのらくらく家ごはん	中村育子	女子栄養大学出版部	1
入れ歯のおなやみかいけつ	山田晴子ほか	女子栄養大学出版部	1
認知症食事の困ったにこたえます	菊谷 武	女子栄養大学出版部	1
村上祥子のシニア料理教室	村上祥子	女子栄養大学出版部	1
かむ飲み込むが困難な人の食事	山田晴子	女子栄養大学出版部	1
生涯現役 引き算レシピ	荻野恭子	女子栄養大学出版部	1
笑えるお口の筋トレ	清水愛子	女子栄養大学出版部	1

栄養統計学		米山修司	
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
教養としてのデータサイエンス	北川源四郎ほか	講談社	1
データサイエンス入門	竹村彰通ほか	学術図書	1
Excel データ分析の教科書	日花弘子	SBクリエイティブ	1
統計学図鑑	栗原伸一ほか	オーム社	1
よくわかる統計学 介護福祉・栄養管理データ編第2版	石村貞夫ほか	東京図書	1
やさしく学べる統計学	石村園子	共立出版	1
基礎統計学	鈴木良雄ほか	講談社	1
1歩前からはじめる「統計」の読み方・考え方	神林博史	ミネルヴァ書房	1
アンケート分析入門 Excel による集計・評価・分析	菅 民郎	オーム社	1

わかる統計学	松村康弘ほか	化学同人	1
統計学が最強の学問である	西内啓著	ダイヤモンド社	1
管理栄養士・栄養士のための統計処理入門	武藤志真子ほか	建帛社	1
図解 アンケート調査と統計解析がわかる本新版	酒井 隆	日本能率協会マネジメントセンター	1
悩めるみんなの統計学入門	中西達夫	技術評論社	1
健康・栄養データを読む力は「生活・仕事力」をアップさせる	宮城重二	光生館	1
統計学のための数学教室	永野裕之ほか	ダイヤモンド社	1
ふたたびの確率・統計 [1]確率編	永野裕之	すばる舎	1
ふたたびの確率・統計 [2]統計編	永野裕之	すばる舎	1
統計学×データ分析 基礎から体系的に学ぶデータサイエ	浜松ウエジマ	SB クリエイティブ	1
ンティスト養成講座			
はじめの第一歩 基礎からはじめるデータサイエンス	保本正芳	Noa 出版	1
データの分析と統計的な推測が1冊でしっかりわかる本	佐々木隆宏	かんき出版	1
数研講座シリーズ 大学教養 統計学	丸茂幸平	数研出版	1
チャート式シリーズ 大学教養 統計学	丸茂幸平	数研出版	1
改訂版日本統計学会認定統計検定3級対応「データの分析」	日本統計学会	東京図書	1
改訂版日本統計学会認定統計検定3級対応「統計学基礎」	日本統計学会	東京図書	1
マンガでわかる統計学	高橋 信ほか	オーム社	1
マンガでわかる統計学 回帰分析編	高橋 信ほか	オーム社	1
統計学入門	東京大学教養学部統計学教室	東京大学出版会	1

運動生理生化学		渡邊和仁	
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	
新版 微生物学	林 英生ほか	建帛社	2
応用微生物学	塚越規弘	朝倉書店	1
微生物学 原書第5版(上・下)	R・Y スタニエほか	培風館	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		栗盛寿美子	
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
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
日本人の食事摂取基準(2025年版)	佐々木 敏	第一出版	1

公衆衛生学演習		塚田三香子	
*本科健康栄養専攻「公衆衛生学」にあり			
国民衛生の動向 2024/2025	厚生統計協会	厚生統計協会	1
図説 国民衛生の動向 2024/2025	厚生統計協会	厚生統計協会	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	1
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	1
B型肝炎	奥泉尚洋 ほか	岩波書店	1
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

生活環境論		塚田三香子	
環境白書 令和6年版	環境省	日経印刷	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
食品加工学	中島 肇 ほか	化学同人	2

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
肥満症診療ガイドライン	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	2
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
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	1
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
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	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		佐藤直美	
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
管理栄養士・栄養士必携 2025 年版	公益社団法人 日本栄養士会	第一出版	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	畠山智香子	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
分子調理の日本食	石川伸一ほか	OREILLY	1
香りで調理を科学する フードペアリング大全	ベルナール・ラウース	グラフィック社	1
発酵食品の科学	坂本 卓	B&T ブックス	1
発酵食品を楽しむ教科書	金内 誠	ナツメ社	1
ピクルスと漬け物の歴史	ジャン・デイヴィソン	原書房	1
脳と味覚 おいしく味わう脳のしくみ	山本 隆	共立出版	1
シリーズ 食品の科学 18 シリーズ	畠山智香子	化学同人	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
日本の郷土料理帖:47 都道府県の伝えたい味	大瀬由生子	河出書房新社	2
たべよう！つくろう！47 都道府県郷土料理のおいしいレシピ		教育画劇	1
東日本編			1
西日本編			1
茶事の懐石料理がホントに一人で作れる本 お茶をたのしむ	入江亮子ほか	世界文化社	2
茶懐石の頂き方と作法:実用	淡交社編集局	淡交社	2