

科目名	食品学総論		
担当者	安達 真一		
授業形式	講義	科目ナンバー	
配当年次	1	科目群	専門科目
開講期	前期	卒業の選択・必修	必修
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報	必修:栄養士・栄養教諭免許・フードスペシャリスト		
授業の概要	日本においては、現在多国籍、多種類、多形態の食品が豊富に出回り、多様な食品を口にする機会が増えている。それに伴い食品に求められる役割も、栄養性、嗜好性に加えて、生体調節性と多岐にわたっている。本講義では、健康な食生活を営むために必要な食品を正しく選択できるよう、食品成分の特徴を説明し、食品に関する基礎的知識を講義する。		
授業の到達目標	1. 食品成分の特徴を理解する 2. 食品に関する基礎的知識を身につける 3. 健康な食生活を営むために必要な食品を正しく選択できる		
授業計画		担当者	
第1回	食環境(世界や日本の食料事情を学ぶ)	安達	
第2回	食品成分表(食品成分表の内容構成を学ぶ)	安達	
第3回	食品成分表(食品成分表の数値の意味を実際の計算で理解する)	安達	
第4回	色素成分(食品本来の色や調理・加工による変色)	安達	
第5回	香気成分(食品特有、加工や微生物によるにおい等)	安達	
第6回	呈味成分(味の成分、種類等について学ぶ)	安達	
第7回	水(食品中の水の性質を理解する)	安達	
第8回	炭水化物(食品中の炭水化物の種類と変化を学ぶ)	安達	
第9回	脂質(食品中の脂質の種類と性質、変化を学ぶ)	安達	
第10回	タンパク質(食品中のタンパク質の種類とその変化)	安達	
第11回	ビタミン(食品中に含まれるビタミンの性質と変化)	安達	
第12回	無機質(食品中のミネラルの働きや摂取上の注意)	安達	
第13回	機能性(食品の性質と表示について学ぶ)	安達	
第14回	物性(テクスチャーの意味を理解する)	安達	
第15回	官能検査(食品のおいしさを評価する方法を学ぶ)	安達	
事前・事後学習	事前学習:前もってテキストに目を通す。 事後学習:不明な点について調べたり、質問する。いろいろな食品を実際に見たり、触ったりする。		
課題に対するフィードバックの方法	授業中のミニテストや計算課題に関して、解説を行う。		
質問・相談方法	授業前後、オフィスアワーで対応する。		
オフィスアワー	月曜日、火曜日 16:15~18:30 研究室(本館503号室)		
テキスト	『イラスト食品学総論(第7版)』種村康子他、東京教学社、2017、2,000円(税別)、(ISBN978-4-8082-6058-3)		
参考文献等	『新訂原色食品図鑑(学生版)第2版』菅原龍幸他編、建帛社、2008、2,900円(税別)(ISBN978-4-7679-6119-4)		
成績評価基準	食品成分の特徴を理解すること		
成績評価の方法	期末試験(90%)、小試験(10%)		
GPA基準			
備考	他学科開放科目		

科目名	食品学実験		
担当者	安達 真一		
授業形式	実験	科目ナンバー	
配当年次	1	科目群	専門科目
開講期	前期	卒業の選択・必修	選択
単位数	1	担当形態	単独
免許・資格情報	必修:栄養士・栄養教諭免許・フードスペシャリスト		
授業の概要	後に続く各種の実験に興味を持ち、楽しく、安全かつ正確に実験できるように、実験に必要な基礎知識と基本操作を説明し、基本的実験姿勢が身につくことを目標として、実験と講義を行う。さらに、食品に対する理解が深まるよう、身の回りにある食材をサンプルとして使用する。		
授業の到達目標	1. 実験に必要な基礎知識を理解する 2. 基本操作を学び、基本的実験姿勢を身につける 3. 食品に対する理解を深める		
授業計画		担当者	
第1回	オリエンテーション(実験に必要な基礎知識と準備)		安達
第2回	水分定量(食品中の水分を測定する)		安達
第3回	pH測定(pH測定と緩衝能を理解する)		安達
第4回	水酸化ナトリウムの標定(ファクターを求める)		安達
第5回	食酢中の酢酸の定量(食酢に含まれる酢酸%を求める)		安達
第6回	デンプンの分離と検鏡(分離デンプンを顕微鏡で観察する)		安達
第7回	無機質の定性と炎色反応(無機質の性質を知る)		安達
第8回	糖の定性(化学反応で糖質の特徴を理解する)		安達
第9回	タンパク質の定性(タンパク質とアミノ酸の特徴)		安達
第10回	分光光度計の練習実験(サンプル量の求め方を知る)		安達
第11回	グルタミン酸定量(醤油中の量を測定する)		安達
第12回	アミロース含量の測定(各種デンプン中の量を測定)		安達
第13回	酵素の活性測定(アミラーゼの糖化力を測定する)		安達
第14回	酵素による褐変、非酵素的褐変(褐変の条件を調べる)		安達
第15回	総括		安達
事前・事後学習	事前学習:実験書に目を通し、実験内容を理解し、必要な準備を行う 事後学習:実験内容をまとめ、レポートとして提出する		
課題に対するフィードバックの方法	実験説明の中で、レポート内容の説明も同時に実施する。レポート内容チェック後、返却の際、解説を行う。		
質問・相談方法	実験前後、実験中、オフィスアワー等で対応する		
オフィスアワー	月曜日、火曜日 16:15 ~18:30 研究室(本館503号室)		
テキスト	配布プリント		
参考文献等	『食品学総論実験—実験で学ぶ食品学—』江角彰彦、同文書院、2018、2,400円(税別)(ISBN978-4-8103-1345-1)		
成績評価基準	実験に必要な基礎知識を理解し、基本的実験姿勢を身につけ、食品に対する理解を深めること。		
成績評価の方法	レポート・受講態度(60%)、期末試験(40%)		
GPA基準			
備考	教育効果向上のため、2コマ(180分)×15回で実施する。		

科目名	応用栄養学		
担当者	寺師 睦美		
授業形式	講義	科目ナンバー	
配当年次	1	科目群	専門科目
開講期	後期	卒業の選択・必修	必修
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報	必修:栄養士・栄養教諭免許		
授業の概要	人の各ライフステージにおける心身の成長発育の特性および変化と、運動や生活環境における健康の保持増進に必要な栄養管理の考え方を講義する。各ライフステージでの栄養評価法、疾患発症の特徴や基礎知識、生活習慣との関連について説明する。		
授業の到達目標	1. 各ライフステージの特性、心身と生理機能の変化を理解する。 2. 運動や環境等に対応する適切な栄養管理の考え方を修得する。		
授業計画			担当者
第1回	栄養マネジメントの基礎	寺師	
第2回	ライフステージと栄養(食事摂取基準)	寺師	
第3回	妊娠期の栄養管理(特性と栄養ケア、疾患と生活習慣)	寺師	
第4回	授乳期の栄養管理(特性と栄養ケア、問題点、母乳栄養)	寺師	
第5回	新生児期の栄養管理(特性と栄養ケア、問題点、離乳)	寺師	
第6回	幼児期の栄養管理(特性と栄養ケア、問題点、保育所給食)	寺師	
第7回	学童期の栄養管理(特性と栄養ケア、問題点、学校給食)	寺師	
第8回	思春期の栄養管理(特性と栄養ケア、疾患と生活習慣)	寺師	
第9回	成人期の栄養管理(特性と栄養ケア、疾患と生活習慣)	寺師	
第10回	更年期の栄養管理(特性と栄養ケア、疾患と生活習慣)	寺師	
第11回	高齢期の栄養管理(特性と栄養ケア、疾患と生活習慣)	寺師	
第12回	高齢期の栄養管理(特性と栄養ケア、摂食機能)、小テスト	寺師	
第13回	運動と栄養(運動と代謝、栄養ケア)	寺師	
第14回	環境と栄養(環境変化と代謝、栄養ケア)	寺師	
第15回	総括、課題発表	寺師	
事前・事後学習	事前学習:講義範囲を予習する。 事後学習:応用栄養学実習と関連付けてまとめる。		
課題に対するフィードバックの方法	講義内で課題のポイントを説明する。Moodleを活用する。個別に対応する。		
質問・相談方法	講義の後やオフィスアワー等に対応する。		
オフィスアワー	金曜日 16:30~18:00 研究室(西館313号室)		
テキスト	『応用栄養学第10版ライフステージからみた人間栄養学』森基子・玉川和子他著 医歯薬出版株式会社 2015年 2700円(税抜き) (ISBN 978-4-263-70641-1)		
参考文献等	『日本人の食事摂取基準(2015年度)』菱田明・佐々木敏監修 第一出版 2014年 2700円(税抜き) (ISBN 978-4-8041-1312-8)		
成績評価基準	各ライフステージの特徴、適切な栄養基準に応じた栄養管理、運動や環境における健康の保持増進に必要な栄養管理の考え方、生活習慣との関連について理解できる。		
成績評価の方法	小テスト(10%)、課題発表(10%)、定期試験60分(80%)で総合的に評価する。		
GPA基準			
備考	他学科開放科目		

科目名	給食管理		
担当者	千葉 しのぶ		
授業形式	講義	科目ナンバー	
配当年次	1	科目群	専門科目
開講期	後期	卒業の選択・必修	必修
単位数	2	担当形態	単独
免許・資格情報	必修:栄養士・栄養教諭免許		
授業の概要	給食の概念および意義を説明し、栄養・食事管理に関する基礎的知識を講義する。更に特定給食施設で給食を運営するために必要な献立計画・献立作成、調理技術・衛生管理・発注・在庫管理・給食施設の経営管理等に関する基礎的知識を習得させることを目的とする。		
授業の到達目標	1、給食の意義および給食管理の概要について理解できる 2、給食運営に必要な大量調理、衛生管理について理解できる 3、次年度の給食管理実習の運営計画が概ね立案できる		
授業計画		担当者	
第1回	オリエンテーション(授業の進め方、給食管理の概要)	千葉	
第2回	栄養士の職務と給食管理	千葉	
第3回	特定給食施設の定義と目的	千葉	
第4回	大量調理施設衛生管理マニュアル	千葉	
第5回	食中毒の特徴・症状・予防策	千葉	
第6回	大量調理のポイントと生産管理	千葉	
第7回	発注と在庫管理	千葉	
第8回	献立計画と調味の標準化	千葉	
第9回	給食施設の経営管理(会計)	千葉	
第10回	給食施設の経営管理(人事)	千葉	
第11回	学校における給食管理	千葉	
第12回	保育所・高齢者福祉施設・病院における給食管理	千葉	
第13回	栄養評価・まとめと確認(第2回から第7回までの授業)	千葉	
第14回	まとめと確認(第8回から第12回までの授業)	千葉	
第15回	給食管理実習の運営管理計画	千葉	
事前・事後学習	・教科書を使った予習が必要。予習プリントを配布するので、事前学習を行う。授業ではその日の学習内容について小テストを実施するので、必ず復習を行うこと。 ・2年生の給食管理実習ⅠおよびⅣにおける大量調理を喫食し、授業の予備知識を得る		
課題に対するフィードバックの方法	課題を課した場合は求めに応じ個別に対応し、次回授業時に全員に解説する。		
質問・相談方法	授業の前後やオフィスアワーで対応する。		
オフィスアワー	木曜日12:00～15:00 研究室(南館 104号室)		
テキスト	『栄養士・管理栄養士のためのなぜどうして?⑥給食経営管理論』医療情報化学研究所 メディックメディア 2018年 1500円(税抜き)(978-4-89632-729-8) 七訂食品成分表2018 香川明夫監修 女子栄養大学 2018年 1400円(税抜き)(978-4-7895-1018-9)		
参考文献等	特になし		
成績評価基準	給食の意義目的や特徴、給食運営に必要な大量調理・衛生管理について理解でき、次年度の給食管理実習の運営計画が概ね立案できること。		
成績評価の方法	定期試験(100%)		
GPA基準			
備考	他学科開放科目		