

授業 科目名	食事設計と調理 Diet Planning and Food Preparation practice	履修年次:	単位数: 2 単位 30 時間	担当教員名: 鈴木 亜夕帆 (A 棟 214 研究室)
		必修: 栄 1 年	コード: NTB119	
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナルリズム、III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 食事設計と調理について深く理解し、管理栄養の専門科目の学習へ発展できる知識とすることを目的とする。 テーマ: ①食事設計。②食事設計とライフステージ。③食事設計と食品。④食事設計と献立作成。⑤調理と調理。 ⑥調理操作。⑦調理操作による食品の変化。⑧食素材の調理特性と調理。⑨食事設計の活用。				
〔授業の概要〕 管理栄養士に求められている食事は、献立作成と調理技術を中心とした「調理学」の範囲を越え、「食事設計」として栄養アセスメントに基づき QOL の向上を目指す。食事および食環境を計画・実施し、評価することを含めたものである。「食事設計」を理解し実践するために、食品の栄養及び調理特性、調理の科学的根拠、調理手法の技術、食文化、食事摂取基準などを学習する。応用科目学習へ発展できる知識とすることを目的する。 キーワード: 食事設計、調理、味、安全、安心、食文化、食事摂取基準				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/10	ガイダンス、食事設計とは	受講に関する注意事項、食事設計とは	
第2回	4/17	食事設計とライフステージ①	ライフステージの栄養特性、食事摂取基準	
第3回	4/24	食事設計とライフステージ②	食事摂取基準	
第4回	5/1	食事設計とライフステージ③	食事摂取基準	
第5回	5/8	食事設計と食品①	日本食品標準成分表	
第6回	5/15	食事設計と食品②	日本食品標準成分表	
第7回	5/22	食事設計と食品③	食品構成表の作成方法	
第8回	5/29	食事設計と献立作成	献立作成の条件と実際、供食	
第9回	6/5	調理と安全、おいしさ	調理の意義、調理と安全・栄養・おいしさ	
第10回	6/12	調理操作①	加熱調理と器具	
第11回	6/19	調理操作②	非加熱調理と器具、新調理システム、食器	
第12回	6/26	調理操作による食品の変化	食品の成分変化、食品の物性と咀嚼・嚥下	
第13回	7/3	食素材の調理特性と調理①	食素材(主食、主菜)の調理特性と調理	
第14回	7/10	食素材の調理特性と調理②	食素材(副菜、その他)の調理特性と調理	
第15回	7/17	食事設計の活用	ライフステージ別、治療食、災害時、食育への展開	
履修条件	特になし			
予習・復習	予習: テキストを熟読。復習: テキスト・ノートの見直し、章末問題を実施。			
テキスト	「食事設計と調理」渡邊智子、渡辺満利子編、南江堂。「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)」「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂) アミノ酸成分表編」「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂) 脂肪酸成分表編」「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂) 炭水化物成分表編」文部科学省資源調査会。「日本食品成分表 2022 八訂」医歯薬出版。「日本人の食事摂取基準 2020 年版」第一出版編集部、第一出版。			
参考書・参考資料等	特になし			
学生に対する評価	定期試験(50%)、課題(20%)、学習態度(30%)により総合的に評価。			

授業 科目名	食事設計と調理実習 Diet Planning and Cooking Practice	履修年次: 必修: 栄2年	単位数: 1単位 45時間 コード: NTB204	担当教員名: 工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室: A215)
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム, Ⅱ コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 多岐に亘る管理栄養士業務の一つである、あらゆる対象者のニーズにあわせた食事設計に基づく献立作成とその評価、調理の基礎について理解を深めることを目標とし、以下のテーマで実習を進めていく。 ①食事設計と調理の基礎と応用 ②特殊素材 ③災害時の食事 ④食文化 ⑤市販食品の活用				
〔授業の概要〕 成人の食事を基本とした、健康維持・増進、疾病予防、機能回復等を実践するための対象者に応じた食事設計について修得する。				
キーワード: 食事設計、調理の基礎と応用、献立作成、食の展開、食文化				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	4/11	ガイダンス	受講に関する注意事項、スケジュール、廃棄率	
第2回	4/18	主食の特徴と実際	米の種類、粥の違い、雑穀	
第3回	4/25	汁物の特徴と実際	だしの種類	
第4回	5/2	副食の特徴と実際	揚げ物と吸油率、煮物、和え物の種類	
第5回	5/9	食事設計の演習①	食事摂取基準、荷重平均、食品構成、PFC比、献立作成	
第6回	5/16	食事設計の演習②	献立作成	
第7回	5/23	乳幼児の特徴と実際	食事の展開、間食、市販品の評価	
第8回	5/30	高齢者の特徴と実際	噛みやすい、やわらかい、飲み込みやすい食事(特別講義講師)	
第9回	6/6	アレルギーの特徴と実際	食物アレルギーレシピ	
第10回	6/13	冷凍食品の特徴と実際	市販食品(冷凍食品)の利用上の留意点(特別講義講師)	
第11回	6/20	薬膳の特徴と実際	薬膳料理(特別講義講師)	
第12回	6/27	特殊素材の特徴と実際	Ca強化・Fe強化・食物せんい強化、低脂肪・低糖質・低たんぱく質・低塩	
第13回	7/4	災害食の特徴と実際	災害食、パッキング、グループレシピ	
第14回	7/11	日本各地の食文化	郷土料理、地産地消、グループレシピ	
第15回	7/17	乾物の活用 まとめ	乾物の活用(特別講義講師)、まとめ	
履修条件	特になし			
予習・復習	予習はテキストを熟読のこと。復習には授業内での指導内容の理解を深める。			
テキスト	食事設計と調理、渡邊智子、渡辺満利子編、南江堂。日本食品成分表2022 八訂、医歯薬出版。日本人の食事摂取基準2020年版、第一出版。			
参考書・参考資料等	調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部			
学生に対する評価	課題提出(70%)、授業態度(30%)により総合的に評価する			

授業 科目名	調理実習 Food preparation practice	履修年次:	単位数: 1 単位 45 時間	担当教員名: 鈴木 亜夕帆 (A 棟 214 研究室)
		必修: 栄 1 年	コード: NTB120	
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナルリズム、II コミュニケーション能力、III 実践に必要な知識				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業では「調理実習」を学び「食事設計と調理」について考察することにより理解を深め、管理栄養の専門科目の学習へ発展できる調理技術と知識を身に付けることができることを目標とする。 テーマ: ①日本料理、②西洋料理、③中国料理 ④行事食				
〔授業の概要〕 「調理実習」は、「食事設計と調理実習」及び「調理科学実験」と共に、「食事設計と調理」を理解するための実習科目である。管理栄養士・栄養士の重要なコミュニケーション方法は、料理を提案・指導することである。おいしい料理を作ることや提案・指導することは信頼を深める。調理実習により、安全と栄養の評価が十分担保され、対象者にとっておいしい料理を学び考察する。文化を理解するため、日本料理、中華料理、西洋料理の代表的な献立、千葉県伝統料理も実習により学ぶ。管理栄養の専門科目の学習へ発展できる知識とする。				
キーワード: 調理、食事設計、調理変化、料理、食材				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	10/7	ガイダンス、飯と汁	注意事項、調理実習室の使い方、炊飯、だしをひく	
第2回	10/21	日本料理 1	炊き込みご飯、野菜をゆでる、玉子焼き 等	
第3回	10/28	日本料理 2	食材の下処理法、魚の調理、乾物の扱い 等	
第4回	11/11	日本料理 3	すし飯、玉子豆腐、乾物の調理 等	
第5回	11/18	日本料理 4	赤飯、貝の取り扱い、煮魚の調理 等	
第6回	11/25	日本料理 5	てんぷら、海老・烏賊の扱い、白玉粉 等	
第7回	12/2	西洋料理 1	地中海料理	
第8回	12/9	西洋料理 2	ブイヨン、ドレッシング、ひき肉の調理 等	
第9回	12/16	西洋の行事食	冬のパーティ料理	
第10回	12/23	日本の行事食	日本の新年料理	
第11回	1/6	西洋料理 3	切身魚、ソースとルー、マヨネーズ 等	
第12回	1/20	中国料理 1	上湯、点心、寒天料理、杏仁 等	
第13回	1/27	中国料理 2	炒め物、揚げ物、烏賊の扱い 等	
第14回	1/29	中国料理 3	餅米、乾物の料理、鶏皮の料理 等	
第15回	2/3	まとめ (パーティ料理)	千葉県の郷土料理、パーティ料理	
履修条件	特になし			
予習・復習	予習: テキスト・配布資料の熟読。復習: 実習で担当していないメニューを中心とした調理。			
テキスト	研究室で作成したプリント。「新・ベターホームのお料理一年生」ベターホーム協会。「日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂)」文部科学省資源調査会。「日本食品成分表 2023 八訂」医歯薬出版。			
参考書・参考資料等	食事設計と調理 (講義) 及び 調理科学実験 で使用したテキストすべて			
学生に対する評価	実技試験 (30%)、課題 (30%)、学習態度 (40%) により総合的に評価。			

授業 科目名	調理科学実験 Experiment of Cookery Science	履修年次:	単位数: 1 単位 45 時間	担当教員名: 鈴木 亜夕帆 (A 棟 214 研究室)
		必修: 栄 1 年	コード: NTB121	
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナルリズム、II コミュニケーション能力、III 実践に必要な知識				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 調理を科学的に考察することにより理解を深め調理を理論的に再現でき、管理栄養の専門科目の学習へ発展できる力を身に着けることを目標とする。 テーマ: ①食事構成。②食材料の調理による変化。③官能評価。④閾値と味覚。⑤調理操作。⑥物性。				
〔授業の概要〕 調理学の講義および実習をもとに、人の食べ物の最終段階である調理を科学的に実験する。楽しさとおいしさを追求しながら、健康の保持・増進を目的とし、その人に合わせた最も好ましい食物を提供することを科学的に理解できるように学ぶ。				
キーワード: 調理科学、調理理論、調理損失、味覚、物性、官能評価				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/8	ガイダンス、基本味基礎	実験の進め方、基本味の官能評価	
第2回	4/15	日本料理の出汁	各種出汁の基礎と官能評価	
第3回	4/22	炊飯	炊飯の過程の科学的な観察	
第4回	5/13	計量器具の精度	調理で使用する計量器具の精度	
第5回	5/20	調理と適温、咀嚼と調理	調理(料理)の適温、主食になる食品と一口量	
第6回	5/27	いも類の調理特性、基本味	数種のいもにおける調理方法別の特性	
第7回	6/3	クリームの特性、基本味	各種クリームの特性	
第8回	6/10	凝固剤の特性、基本味	凝固剤(ゼラチン、寒天等)の特性	
第9回	6/17	卵液凝固性、基本味	希釈溶液の違いによる卵液凝固性	
第10回	6/24	砂糖の調理特性、基本味	砂糖の温度による調理特性	
第11回	7/1	豆の調理特性、基本味	各種豆の吸水、ゆで調理の特性	
第12回	7/8	小麦粉の特性	グルテン特性、小麦粉の相違によるパンの特性	
第13回	7/22	食品の物性、視覚(色彩と食べ物)	物性測定器具と官能評価の相違、色や艶	
第14回	7/29	野菜の調理特性	野菜の吸水、脱水の特性	
第15回	7/30	肉類の実験、まとめ	軟化剤による肉の調理特性	
履修条件	特になし			
予習・復習	予習: テキストを熟読。復習: テキスト・ノートの見直し、章末問題を実施。			
テキスト	研究室で作成したプリント。 「調理科学実験」今井悦子他編集、アイ・ケイコーポレーション。「調理と理論」山崎清子他著、同文書院。			
参考書・参考資料等	食事設計と調理(講義)で使用しているテキストすべて。			
学生に対する評価	学習態度(50%)、課題(50%)により総合的に評価。			

授業 科目名	基礎栄養学 (Basic Nutrition)	履修年次:	単位数: 2 単位 30 時間	担当教員名: 金澤匠 (研究室: A206)
		必修: 栄1年	コード: NTN101	
〔DP〕 III 実践に必要な知識				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 栄養学の基礎となる栄養素の代謝について学習し、栄養素の体内での役割について説明できるようになることを目的とする。本講義の到達目標は次の通りである。①栄養素の消化吸収機構について説明できる。②栄養素の生理的役割について説明できる。③栄養と遺伝子との関係について説明できる。				
〔授業の概要〕 栄養学を学ぶ緒として栄養学の基礎知識を系統的に学習する必要がある。そこで、この科目では栄養学の基礎知識について教授する。具体的には、栄養素の消化吸収機構、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルの構造や代謝、生理的役割、身体における存在部位、栄養素の欠乏症・過剰症、エネルギー代謝、遺伝子発現制御などについて解説する。				
キーワード: 栄養素、消化と吸収、代謝				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	10/4	栄養の概念、摂食行動	栄養の定義、歴史、摂食行動の調節、時間栄養学	
第2回	10/11	消化と吸収(1)	消化・吸収に関わる組織、消化・吸収の仕組み(1)	
第3回	10/18	消化と吸収(2)	消化・吸収の仕組み(2)、消化吸収率	
第4回	10/25	炭水化物(1)	糖質の分類と構造、糖質代謝(1)	
第5回	11/1	炭水化物(2)	糖質代謝(2)、食物繊維の分類と生理機能	
第6回	11/8	脂質(1)	脂質の分類と構造、脂質の体内輸送、脂質代謝(1)	
第7回	11/15	脂質(2)	脂質代謝(2)、脂肪酸の生理機能	
第8回	11/22	たんぱく質(1)	アミノ酸の構造と分類、たんぱく質・アミノ酸代謝(1)	
第9回	11/29	たんぱく質(2)	たんぱく質・アミノ酸代謝(2)、たんぱく質の栄養評価	
第10回	12/6	ビタミン(1)	ビタミンの分類、ビタミンの生理機能(1)	
第11回	12/13	ビタミン(2)	ビタミンの生理機能(2)	
第12回	12/20	ミネラル(1)	ミネラルの分類と生理作用	
第13回	1/10	ミネラル(2)	水の出納と電解質、高血圧とミネラル	
第14回	1/24	エネルギー代謝	エネルギー消費量、エネルギー代謝の測定法など	
第15回	1/31	栄養と遺伝子	遺伝子と生活習慣病	
履修条件	特になし。			
予習・復習	予習ではテキスト等を熟読し、復習では授業のプリント類の見直しを行う。			
テキスト	「栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第4版」田地陽一編 羊土社			
参考書・参考資料等	特に指定しない。			
学生に対する評価	定期試験 (80%)、授業課題 (15%)、学習態度 (5%) により総合的に評価する。			

授業 科目名	基礎栄養学実習 (Experiment of Basic Nutrition)	履修年次:	単位数: 1 単位 45 時間	担当教員名: 金澤匠 (研究室: A206)
		必修: 栄 2 年	コード: NTN102	
〔DP〕 III 実践に必要な知識				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本実習の到達目標は次の通りである。①栄養実験の手法について説明できる。②生体試料の分析を行うことができる。③実験結果から栄養素の摂取が生体に及ぼす影響について説明できるようになる。				
〔授業の概要〕 本実習は、動物実験を通して食品成分の生理作用について知るための科目である。実験動物の成長を観察し、血液や臓器を採取し、その成分分析(糖質、脂質、酵素活性など)を行うことで食品成分の消化吸収機構や生体に及ぼす影響、生体での栄養学的役割について学ぶ。実際の実験を体験し、管理栄養士として必要な栄養学の知識を深めることを目的とする。				
キーワード: 動物実験、成長、成分分析、栄養素代謝				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	10/1	糖質消化吸收実験	糖質摂取後の血糖値変動の測定	
第2回	10/8	動物実験用飼料の作成	動物実験についての説明、飼料組成の設計と飼料作成	
第3回	10/22	たんぱく質栄養実験①	データ解析法の説明、成長データ解析①	
第4回	10/29	たんぱく質栄養実験②	成長データ解析②	
第5回	11/5	たんぱく質栄養実験③	血清成分分析(血中アルブミン濃度)	
第6回	11/12	たんぱく質栄養実験④	血清成分分析(血中脂質濃度)	
第7回	11/19	たんぱく質栄養実験⑤	血清成分分析(血中LDH活性)	
第8回	11/26	たんぱく質栄養実験⑥	血清成分分析(血中AST活性)	
第9回	12/3	たんぱく質栄養実験⑦	肝臓成分分析(アミノ基転移酵素活性)	
第10回	12/10	たんぱく質栄養実験⑧	肝臓成分分析(肝臓中たんぱく質量)	
第11回	12/17	in vitro 消化実験①	アミラーゼ活性の測定	
第12回	1/7	in vitro 消化実験②	二糖類分解酵素活性の測定	
第13回	1/14	小腸酵素活性実験	小腸二糖類分解酵素活性の日内変動の測定	
第14回	1/21	絶食応答実験①	絶食による肝臓グリコーゲン量の変動の観察	
第15回	1/28	絶食応答実験②	絶食による血中栄養素の変動の測定	
履修条件	特になし。			
予習・復習	該当する測定項目について予習し、返却されたレポートの見直しで復習を行う。			
テキスト	授業回ごとにプリントを配布する。			
参考書・参考資料等	特になし。			
学生に対する評価	レポート(80%)と学習態度(20%)により総合的に評価する。			

授業 科目名	応用栄養学 I Applied Nutrition I	履修年次: 必修：栄 2 年	単位数: 2 単位 30 時間	担当教員名: 平岡 真実 (研究室 A207)
			コード: NTA201	
〔DP〕 III 実践に必要な知識, IV 健康づくりの実践, I 倫理観とプロフェッショナリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 日本人の食事摂取基準の策定における基本的な考え方、個人や集団を対象とした活用の理論と方法が説明できる。エネルギーや各栄養素の策定の根拠、代謝が理解でき、各栄養素の策定根拠が説明できる。栄養マネジメントの方法を説明できる。				
〔授業の概要〕 本授業では、管理栄養士として必携である食事摂取基準について、策定の根拠や指標の意味を学修する。学生による文献紹介やディスカッション等アクティブラーニングの手法を適宜取り入れる。				
キーワード: 日本人の食事摂取基準、栄養アセスメント、栄養マネジメント				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第 1 回	4/9	食事摂取基準総論	策定の基礎理論 1	
第 2 回	4/16	食事摂取基準総論	策定の基礎理論 2	
第 3 回	4/23	食事摂取基準総論	活用の基礎理論 1	
第 4 回	4/30	食事摂取基準総論	活用の基礎理論 2	
第 5 回	5/7	栄養マネジメント 1	栄養アセスメントの目的、分類	
第 6 回	5/14	栄養マネジメント 2	栄養アセスメントの方法、評価	
第 7 回	5/21	栄養マネジメント 3	栄養ケア計画	
第 8 回	5/28	食事摂取基準各論 1	策定の科学的根拠 エネルギー (文献紹介)	
第 9 回	6/4	食事摂取基準各論 2	策定の科学的根拠 たんぱく質 (文献紹介)	
第 10 回	6/11	食事摂取基準各論 3	策定の科学的根拠 脂質 (文献紹介)	
第 11 回	6/18	食事摂取基準各論 4	策定の科学的根拠 炭水化物 (文献紹介)	
第 12 回	6/25	食事摂取基準各論 5	策定の科学的根拠 脂溶性ビタミン (文献紹介)	
第 13 回	7/2	食事摂取基準各論 6	策定の科学的根拠 水溶性ビタミン (文献紹介)	
第 14 回	7/9	食事摂取基準各論 7	策定の科学的根拠 多量ミネラル (文献紹介)	
第 15 回	7/16	食事摂取基準各論 8	策定の科学的根拠 微量ミネラル (文献紹介)	
履修条件	特になし			
予習・復習	事前に教科書の該当箇所を熟読しておく。事後は講義内容を教科書、配布物等と照らし合わせて確認し、重要箇所をまとめておく。			
テキスト	日本人の食事摂取基準 2020 年版 (第一出版) 栄養科学イラストレイテッド応用栄養学 改訂第 2 版 (羊土社)			
参考書・参考資料等	配布プリント、その他は授業の中で適宜紹介する。			
学生に対する評価	定期試験 (40%)、発表 (40%)、学習態度 (20%) で評価する。			

授業 科目名	応用栄養学Ⅱ Applied Nutrition II	履修年次: 必修: 栄2年	単位数: 2単位 30時間	担当教員名: 平岡 真実 (研究室: A207)
			コード: NTA202	
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅳ 健康づくりの実践, Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 応用栄養学Ⅱでは各ライフステージにおける身体や生理機能の変化、栄養状態の変化などについて理解し、対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理の基本的な考え方を習得することを目的とする。				
〔授業の概要〕 妊娠期、授乳期、乳児期・成長期（幼児期・学童期・思春期）・成人期の身体特性、栄養特性について学修する。さらに特徴的な病態・疾病を理解し栄養管理の基本を学ぶ。				
キーワード: ライフステージ、妊娠期・授乳期、乳児期、成長期、成人期				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	10/1	成長・発達・加齢	成長と発達、加齢による生理的变化	
第2回	10/8	妊娠期・授乳期1	妊娠期・授乳期の身体特性	
第3回	10/22	妊娠期・授乳期2	妊娠期の栄養アセスメント、食事摂取基準	
第4回	10/29	妊娠期・授乳期3	妊娠期の栄養ケア	
第5回	11/5	妊娠期・授乳期4	授乳期の栄養アセスメント、食事摂取基準	
第6回	11/12	妊娠期・授乳期5	授乳期の栄養ケア	
第7回	11/19	乳児期1	乳児期の身体特性	
第8回	11/26	乳児期2	乳児期の栄養特性	
第9回	12/3	乳児期3	乳児期の栄養アセスメント、栄養ケア	
第10回	12/10	幼児期1	幼児期の身体特性、栄養特性	
第11回	12/17	幼児期2	幼児期の栄養アセスメント、栄養ケア	
第12回	1/7	学童期・思春期1	学童期・思春期の身体特性、栄養特性	
第13回	1/14	学童期・思春期2	学童期・思春期の栄養アセスメント、栄養ケア	
第14回	1/21	成人期1	成人期の身体特性、栄養特性	
第15回	1/28	成人期2	成人期の栄養アセスメント・栄養ケア	
履修条件	特になし			
予習・復習	事前に教科書に該当箇所を熟読しておく。講義終了後は講義内容を教科書、配布物等と照らし合わせて確認し、重要箇所をまとめておく。			
テキスト	栄養科学イラストレイテッド応用栄養学 改訂第2版 (羊土社)			
参考書・参考資料等	日本人の食事摂取基準 2020年版 (第一出版)、配布プリント			
学生に対する評価	定期試験 (70%)、学習態度 (30%) で評価する。			

授業 科目名	応用栄養学Ⅲ Applied Nutrition III	履修年次: 必修：栄3年	単位数: 2単位 30時間	担当教員名: 平岡 真実 (研究室：A207)
			コード：NTA203	
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識、Ⅳ 健康づくりの実践、Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 応用栄養学Ⅱでは各ライフステージにおける身体や生理機能の変化、栄養状態の変化などについて理解し、対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理の基本的な考え方を習得することを目的とする。				
〔授業の概要〕 応用栄養学ⅢではⅡに引き続いて高齢期、さらに運動時や特殊環境下における人体の構造や機能の変化、栄養状態の変化などについて理解し、対象者の栄養状態や心身機能に応じた栄養管理の基本的な考え方を習得することを目的とする。				
キーワード：高齢期、運動時の栄養、特殊環境				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/12	高齢期 1	高齢期の身体特性	
第2回	4/19	高齢期 2	高齢期の栄養特性	
第3回	4/26	高齢期 3	高齢期の栄養アセスメント、栄養ケア	
第4回	5/10	高齢期 4	高齢期の栄養ケア	
第5回	5/17	運動・スポーツと栄養 1	運動時の生理的特徴	
第6回	5/24	運動・スポーツと栄養 2	運動時のエネルギー供給	
第7回	5/31	運動・スポーツと栄養 3	健康づくりのための身体活動・運動	
第8回	6/7	運動・スポーツと栄養 4	運動と栄養ケア 1	
第9回	6/14	運動・スポーツと栄養 5	運動と栄養ケア 2	
第10回	6/21	生体リズムと栄養	生体リズムと栄養代謝、時間栄養学	
第11回	6/28	ストレス応答と栄養	生体のストレス応答、代謝の変化、栄養補給	
第12回	7/5	高温・低温環境と栄養	熱中症、高温・低温環境と生体の変化、栄養	
第13回	7/12	高圧・低圧環境と栄養	高圧・低圧環境と生理的变化、栄養	
第14回	7/19	無重力環境と栄養	無重量と健康障害、栄養	
第15回	7/26	災害時の栄養	災害時の栄養支援、緊急対応	
履修条件	特になし			
予習・復習	事前に教科書に該当箇所を熟読しておく。講義終了後は講義内容を教科書、配布物等と照らし合わせて確認し、重要箇所をまとめておく。			
テキスト	栄養科学イラストレイテッド応用栄養学 改訂第2版 (羊土社)			
参考書・参考資料等	日本人の食事摂取基準 2020年版 (第一出版)、配布プリント			
学生に対する評価	定期試験 (70%)、学習態度 (30%) で評価する。			

授業 科目名	応用栄養学実習 Practice in Applied Nutrition	履修年次:	単位数:	担当教員名: 平岡 真実 (研究室:A207)
		必修:栄3年	1単位45時間 コード:NTA301	
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識,Ⅳ 健康づくりの実践,Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 自分自身の栄養評価、栄養ケア計画を実践、評価することにより、栄養ケアプロセスを理解できる。対象者の身体状況、栄養状態に応じた栄養管理、食事摂取基準、献立作成の手順について説明できる。				
〔授業の概要〕 個人あるいはグループで考えて発表する演習形式および調理実習				
キーワード: 栄養アセスメント、妊娠期、幼児期、学童期、思春期、幼児期、高齢期				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/12	オリエンテーション	実習の進め方、栄養マネジメントの概要、生活活動記録、食事調査の説明	
第2回	4/19	栄養アセスメント1	身体計測	
第3回	4/26	栄養アセスメント2	エネルギー消費量の推定	
第4回	5/10	栄養アセスメント3	食事、栄養素摂取量の算出(秤量記録法と食事歴法)	
第5回	5/17	栄養アセスメント4	栄養評価、	
第6回	5/24	栄養アセスメント5	栄養ケア計画の立案	
第7回	5/31	栄養アセスメント6	食品構成作成、献立作成	
第8回	6/7	妊娠期の栄養管理	妊娠期の事例検討(栄養アセスメント、ケア計画)	
第9回	6/14	乳児期の栄養	調乳・離乳食実習	
第10回	6/21	学童期・思春期の栄養管理	事例検討(栄養アセスメント、ケア計画)	
第11回	6/28	幼児期の栄養管理	事例検討(栄養アセスメント、ケア計画)	
第12回	7/5	高齢期の栄養管理	事例検討(栄養アセスメント、ケア計画)	
第13回	7/12	幼児期の栄養	第11回で作成した献立の調理	
第14回	7/19	高齢期の栄養	第12回で作成した献立の調理	
第15回	7/26	栄養アセスメント7	自分自身の栄養ケア計画、実施に対するまとめ、評価	
履修条件		特になし		
予習・復習		教科書、配布資料の該当する部分をよく読んでくる。実習終了後は、レポート課題に取り組む。		
テキスト		改訂 応用栄養学実習書第2版 ―PDCA サイクルによる栄養ケア―(建帛社)		
参考書・参考資料等		日本人の食事摂取基準 2020年版(第一出版)、配付資料、応用栄養学の教科書 調理のためのベーシックデータ第6版(女子栄養大学出版部)		
学生に対する評価		課題レポート(70%)、実習態度(30%)により、総合的に評価する。		

授業 科目名	スポーツ栄養学 Sports Nutrition	履修年次:	単位数:	担当教員名: 平岡 真実 (研究室: A207)
		選択: 栄3・4年	1単位 15時間 コード: NTA302	
〔DP〕 III 実践に必要な知識, IV 健康づくりの実践, I 倫理観とプロフェッショナリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 スポーツが身体に及ぼす影響、スポーツを行う人の栄養補給法について理解し、説明できる。 スポーツ栄養マネジメントについて理解し、説明できる。				
〔授業の概要〕 スポーツを行う人の身体組成やエネルギー消費量について、その特徴や測定方法を学習する。栄養補給法、水分補給法について、生理的メカニズムやタイミングなどの科学的根拠を学習する。競技特性に応じた食事や、栄養サポートを行う際に必要なスポーツ栄養マネジメントについても学ぶ。				
キーワード: スポーツ、栄養補給法、栄養サポート				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	11/20	スポーツ選手の身体組成	身体組成、測定方法	
第2回	11/27	運動とエネルギー消費量	総エネルギー消費量、測定方法	
第3回	12/4	運動とからだづくり	糖質、たんぱく質、アミノ酸摂取	
第4回	12/11	コンディショニングとミネラル・ビタミン摂取	貧血予防、骨づくり、エネルギー産生とビタミン、サプリメント	
第5回	12/18	運動と水分補給	飲水行動、水分補給状態評価	
第6回	1/8	競技特性と栄養補給	運動種目別の栄養管理	
第7回	1/15	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメントと栄養サポート、ジュニアアスリート	
第8回	1/22	女性アスリートの栄養問題	LED、栄養サポート他	
履修条件	特になし			
予習・復習	講義内容を配布物等と照らし合わせて確認し、重要箇所を自分のことばで説明できるようにする。			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	配布資料、そのほか必要に応じ授業内で紹介する。			
学生に対する評価	試験 (80%)、学習態度 (20%) により評価する。			

授業 科目名	栄養教育論 I (Nutrition Education I)		履修年次: 必修: 栄 2 年	単位数: 2 単位 30 時間 コード: NTE201	担当教員名: 渡辺 優奈 [管理栄養士、栄養教諭] (教育棟 A214 研究室)
[DP] III 実践に必要な知識, I 倫理観とプロフェッショナリズム, V 健康づくりの環境の整備・改善					
[授業の到達目標及びテーマ] 人々の健康・栄養状態、食行動、食環境等の関わりを理解し、それらを総合的に評価・分析し、健康やQOLの向上につながる栄養教育を計画・実践するために必要な、栄養教育の理論と技法の基礎的知識を修得する。理論と技法について説明ができる。					
[授業の概要] 栄養教育は、科学的な根拠をもとに、健康の保持・増進、生活の質・人生の質の向上に寄与する健康的な食行動の形勢と確立をめざすための人間教育であり、栄養学科で学ぶすべての科目の総合科目として位置づけられる。本授業は栄養教育に必要な基礎的知識や健康や生活の質 (QOL) の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な理論と方法、特に 1) 栄養教育の意義と特性、2) 栄養教育に関わる理論とモデル、3) 栄養教育プログラムのアセスメント・計画・実施・評価・改善の一連をマネジメントする方法を学習する。					
キーワード: 栄養教育、行動科学理論・モデル、栄養教育マネジメント					
[授業計画]					
回数	日付	テーマ	内 容		
第 1 回	10/2	栄養教育とは	オリエンテーション、栄養教育の概念と目的、対象と機会		
第 2 回	10/9	栄養教育マネジメント	栄養教育のマネジメントサイクル		
第 3 回	10/16	栄養教育のためのアセスメント	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメント		
第 4 回	10/23	栄養教育の計画・実施 1	目標の設定 (優先課題の決定、栄養診断)		
第 5 回	10/30	食行動変容と栄養教育 1	個人の行動変容に関する理論 (行動科学の理論とモデル)		
第 6 回	11/6	食行動変容と栄養教育 2	個人の行動変容を促す手法 (行動変容技法)		
第 7 回	11/13	食行動変容と栄養教育 3	集団や社会の行動変容に関する理論、地域・組織づくり		
第 8 回	11/20	栄養教育と食環境づくり	栄養教育における食環境づくり		
第 9 回	11/27	栄養教育の方法 1	科学的根拠に基づいた栄養教育		
第 10 回	12/4	栄養教育の方法 2	教育方法の選択と教育形態		
第 11 回	12/11	栄養教育の方法 3	プレゼンテーション技術、教材・媒体の選択		
第 12 回	12/18	栄養教育の計画・実施 2	全体計画、カリキュラムの作成		
第 13 回	1/8	栄養教育の評価	評価の枠組み、種類と内容		
第 14 回	1/15	栄養教育の計画・実施 3	指導案の作成		
第 15 回	1/22	まとめ	栄養教育の理論まとめ、振り返り		
履修条件	特になし				
予習・復習	予習: テキストの熟読、復習: 授業ノートのまとめや資料の確認等、振り返りに各回 30 分程度を推奨				
テキスト	栄養科学シリーズ NEXT 栄養教育論第 4 版 笠原賀子、斎藤トシ子編 (講談社)				
参考書・参考資料等	必要に応じてプリント配付				
学生に対する評価	定期試験 (60%)、小テスト (30%)、授業態度 (10%) で総合的に評価する				

授業 科目名	栄養教育論Ⅱ (Nutrition Education Ⅱ)	履修年次: 必修:栄3年	単位数: 2単位 30時間	担当教員名: 渡辺 優奈 [管理栄養士、栄養教諭] (教育棟 A214 研究室)
		実務経験のある教員による授業科目		
		コード: NTE202		
[DP] Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム, Ⅴ 健康づくりの環境の整備・改善				
[授業の到達目標及びテーマ] 各ライフスタイル及びライフステージの特徴を学び、ライフステージ別の栄養教育のマネジメントサイクルについて、講義・演習を通じて学ぶ。人々の健康やQOLの向上につながる栄養教育を計画・実践するために必要な栄養教育のスキルを身につけ、演習で活用できる。				
[授業の概要] 栄養教育論Ⅱでは、栄養教育論Ⅰで学んだことをベースに、対象者のライフステージ、ライフスタイルの特徴を学び、個人や集団に対する栄養教育のあり方の学習を通じて、臨地実習等の学外実習に向けて栄養教育の基礎力を身につけることを目的とする。職域別の外部講師等(管理栄養士)による講義を取り入れ、実務経験によりライフステージ別の栄養教育に関する講義・学習の支援を行う。				
キーワード: ライフステージ別栄養教育、栄養教育マネジメント、栄養教育プログラム				
[授業計画]				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/11	栄養教育の対象と機会	ライフステージ別栄養教育の対象と機会	
第2回	4/18	栄養教育マネジメントサイクル	対象者の特性を理解し、栄養教育マネジメントサイクルを適用する基本と留意点	
第3回	4/25	対象者別の栄養教育プログラム	栄養教育マネジメントに基づいたプログラム立案の基本	
第4回	5/2	妊娠・授乳期の栄養教育	妊娠・授乳期の栄養教育の特徴と留意事項	
第5回	5/9	乳幼児期の栄養教育	乳幼児期の栄養教育の特徴と留意事項	
第6回	5/16	学童期の栄養教育	学校を中心とした学童期の栄養教育の特徴と留意事項	
第7回	5/23	食物アレルギーの栄養教育	食物アレルギー児や保護者への栄養教育の特徴と留意事項	
第8回	5/30	思春期、青年期の栄養教育	思春期、青年期の栄養教育の特徴と留意事項	
第9回	6/6	成人期の栄養教育1	成人期の栄養教育の特徴と留意事項	
第10回	6/13	成人期の栄養教育2	生活習慣病予防・重症化予防のための栄養教育(特定健診・特定保健指導)	
第11回	6/20	高齢期の栄養教育	高齢期の栄養教育の特徴と留意事項	
第12回	6/27	アスリートへの栄養教育	アスリート(スポーツ実施者)の栄養教育の特徴と留意事項	
第13回	7/4	障がい者他の栄養教育	障がい者他の栄養教育の特徴と留意事項	
第14回	7/11	栄養教育手法の具体	3・1・2 弁当箱法の理解と活用	
第15回	7/18	まとめ	ライフステージ別栄養教育のまとめ	
履修条件	「栄養教育論Ⅰ」の単位を修得済みであることが望ましい			
予習・復習	予習:「栄養教育論Ⅰ」で学んだ授業ノート・小テスト等の振り返り、復習:授業ノートのまとめや資料の確認等、振り返りに各回30分程度を推奨			
テキスト	栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論第4版 笠原賀子、斎藤トシ子編(講談社)			
参考書・参考資料等	必要に応じてプリント配付			
学生に対する評価	定期試験(60%)、課題(30%)、学習態度(10%)で総合的に評価する			

授業 科目名	栄養教育論実習 (Practice in Nutrition Education)	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 1単位 45時間	担当教員名: 渡辺 優奈 [管理栄養士、栄養教諭] (教育棟 A214 研究室)
			コード: NTE301	
〔DP〕 III 実践に必要な知識, II コミュニケーション能力, I 倫理観とプロフェッショナルリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 栄養教育科目で修得した基礎をもとに、具体的に設定した学習者の条件に対応した栄養教育の立案、実施、評価の在り方を実習の中で修得する。小集団への栄養教育を学内で実践できる。				
〔授業の概要〕 栄養教育論実習では、ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育の実際を学ぶため、ロールプレイなどを取り入れながら、対象者の健康・食生活に関する情報収集と優先課題の特定（アセスメント）、目標設定、学習計画の立案、実施、評価及び改善までの一連の過程をマネジメントする方法を体験し、臨地実習などの学外実習で活用できるスキルを習得する。 キーワード: 栄養教育マネジメント、小集団教育、ロールプレイ				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/8	オリエンテーション	栄養教育論実習の目的、進め方の確認。これまでの学習の振り返り、ライフステージの選択	
第2回	4/15	小集団への栄養教育の計画1	アセスメント1	
第3回	4/22	小集団への栄養教育の計画2	アセスメント2	
第4回	5/13	小集団への栄養教育の計画3	計画書の作成 (目的・目標の明確化、評価項目などの設定)	
第5回	5/20	小集団への栄養教育の計画4	計画書の作成 (学習の場、指導案などの作成)	
第6回	5/27	小集団への栄養教育の計画5	教材の作成	
第7回	6/3	小集団への栄養教育の計画6	教材の作成、リハーサル	
第8回	6/10	小集団への栄養教育の実施1	第1案のロールプレイ・フィードバック	
第9回	6/17	小集団への栄養教育の実施1	第1案のロールプレイ・フィードバック	
第10回	6/24	小集団への栄養教育の見直し	指導案の修正・全体計画の見直し	
第11回	7/1	小集団への栄養教育の評価	指導案の修正・全体計画の見直し、評価	
第12回	7/8	小集団への栄養教育の実施2	第2案のロールプレイ	
第13回	7/22	小集団への栄養教育の実施2	第2案のロールプレイ	
第14回	7/29	小集団への栄養教育まとめ	発表準備・リハーサル	
第15回	7/30	小集団への栄養教育まとめ	グループ発表・振り返り・レポート	
履修条件	「栄養教育論Ⅰ」を修得済みであり、「栄養教育論Ⅱ」を修得見込みであることが望ましい			
予習・復習	予習: 特になし、復習: ロールプレイの準備、実習ノートのまとめ、振り返りを推奨			
テキスト	栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論第4版 笠原賀子、斎藤トシ子編 (講談社)			
参考書・参考資料等	ワークシートおよび必要に応じてプリントを配付			
学生に対する評価	発表・提出物 (80%)、学習態度 (20%) で総合的に評価する			

授業 科目名	栄養教育手法論 (Techniques for nutrition education)	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 2単位 30時間	担当教員名: 渡辺 優奈 [管理栄養士、栄養教諭] (教育棟 A214 研究室)
			コード: NTE302	
〔DP〕 III 実践に必要な知識, II コミュニケーション能力, I 倫理観とプロフェッショナリズム				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 栄養教育や栄養カウンセリングの実践にむけての基本的事項を学び、個人への展開、コミュニケーションスキルを習得する。学んだスキルをカウンセリング演習で活用できる。				
〔授業の概要〕 栄養教育論を科学的根拠に基づき、対象者に応じて実施するための手法を学ぶ科目である。そこで、対象者の食行動を変容するコミュニケーション技術として、カウンセリングの基本と栄養教育への応用を学び、ロールプレイなどの体験学習を通じて具体的な技法を理解し、実践力を習得する。				
キーワード: 行動変容技法、栄養カウンセリング、ロールプレイ				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/11	栄養カウンセリングとは	栄養カウンセリングの基本と栄養教育への応用 (目的・目標、 カウンセリングマインド、カウンセラーの資質など)	
第2回	4/18	栄養カウンセリングの技法1	カウンセリングの基礎技術 (傾聴、受容、共感的理解など)	
第3回	4/25	栄養カウンセリングの技法2	カウンセリングの基礎技術 (質問・提案の注意点など)	
第4回	5/2	個別カウンセリング1	カウンセリングの実践 (事前準備)	
第5回	5/9	個別カウンセリング2	カウンセリングの実践 (ロールプレイ)	
第6回	5/16	個別カウンセリング3	逐語録作成・ワークシートのまとめ	
第7回	5/23	個別カウンセリング4	振り返り・自己スキル評価	
第8回	5/30	動機づけ支援、コーチング	動機づけ支援の基本ステップ (ゴール設定など)	
第9回	6/6	認知行動療法	認知行動療法の基本、栄養カウンセリングへの応用	
第10回	6/13	問題解決カウンセリング	食行動の改善に向けた行動技法の適用	
第11回	6/20	栄養カウンセリングの進め方	栄養カウンセリングにおける課題の抽出とカウンセリング技法や行動変容技法の使い方	
第12回	6/27	栄養カウンセリング1	栄養カウンセリングの実践・観察学習	
第13回	7/4	栄養カウンセリング2	栄養カウンセリングの実践・他者スキル評価	
第14回	7/11	栄養カウンセリング3	栄養カウンセリングの実践・支援内容の分析と振り返り	
第15回	7/18	振り返り・まとめ	栄養カウンセリング手法の総合評価・改善案	
履修条件	「栄養教育論 I」の単位を修得済みであることが望ましい			
予習・復習	予習: 「栄養教育論 I」で学んだ行動変容技法の振り返り、復習: 授業ノートのまとめや資料の確認等、振り返りに各回 30 分程度を推奨			
テキスト	栄養科学シリーズ NEXT 栄養教育論第 4 版 笠原賀子、斎藤トシ子編 (講談社)			
参考書・参考資料等	必要に応じてプリント配付			
学生に対する評価	演習・課題 (50%)、レポート (30%)、学習態度 (20%) で総合的に評価する			

授業 科目名	臨床栄養学 I (Clinical Nutrition I)	履修年次:	単位数:	担当教員名: 科目責任者 谷内洋子 (研究室: 教育棟 A213) [管理栄養士]
		必修: 栄2年	2単位 30時間 コード: NTC201	
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、V 健康づくりの環境の整備・改善				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 1. 傷病者の栄養ケアプランを行うための基礎知識を習得する。 2. 栄養介入効果の評価方法を習得する。 3. 食品と薬との相互作用について学習する。				
〔授業の概要〕 1. 栄養ケアプランに必要な基礎知識について、学習する。 2. 疾病別に関連学会で示した、栄養療法(静脈栄養、経腸栄養、経口栄養)を基礎に、傷病者の栄養ケアプランの理論を学習する。 実務経験を有する教員により、臨床栄養領域における管理栄養士の基礎的知識および業務内容を学ぶ支援をする。				
キーワード: 管理栄養士、医療保険制度、栄養ケアプラン、栄養補給法、生活習慣病				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	4/12	臨床栄養の概念	臨床栄養の意義と目的について学ぶ。	
第2回	4/19	栄養スクリーニング	栄養状態良否のスクリーニング方法と意義、臨床検査成績の意味するものを学ぶ。	
第3回	4/26	栄養アセスメントと栄養必要量	総合的な栄養アセスメントと栄養必要量の算出について学ぶ。	
第4回	5/10	臨床検査と食事調査	栄養状態・病態の評価指標と食事調査の実際について学ぶ。	
第5回	5/17	経腸栄養法についての理解	経腸栄養法の手技、栄養剤の種類と選択、感染予防について学ぶ。	
第6回	5/24	静脈栄養法についての理解	静脈栄養法の手技、栄養剤の種類と選択、感染予防について学ぶ。	
第7回	5/31	食物と薬の相互作用	疾患の栄養計画に不可欠な食物と薬との相互作用を学ぶ。	
第8回	6/7	医療制度と栄養管理	臨床現場の管理栄養士の役割と法的根拠を学ぶ。	
第9回	6/14	肥満・肥満症の栄養療法	肥満・肥満症の栄養療法を学習する。	
第10回	6/21	脂質異常症の栄養管理	脂質異常症の患者の標準的な栄養ケアプランを学ぶ。	
第11回	6/28	糖尿病の栄養管理	糖尿病の患者の標準的な栄養ケアプランを学ぶ。	
第12回	7/5	糖尿病・内分泌疾患の栄養管理	糖尿病・内分泌疾患の患者の標準的な栄養ケアプランを学ぶ。	
第13回	7/12	内分泌疾患の栄養管理	内分泌疾患の患者の標準的な栄養ケアプランを学ぶ。	
第14回	7/19	循環器疾患の栄養管理	循環器疾患の患者の標準的な栄養ケアプランを学ぶ。	
第15回	7/26	まとめ	第1～14回のまとめ	
履修条件	特になし			
予習・復習	予習としてテキストを熟読のこと。復習にはテキストおよび配付資料の見直しを推奨。			
テキスト	佐藤和人、本間健 他編: 臨床栄養学 第9版 医歯薬出版 2022 下田妙子編: 臨床栄養学・栄養ケアとアセスメント編 第3版 化学同人 2012			
参考書・参考資料等	学会が示している治療のためのガイドライン (必要に応じ配付する)			
学生に対する評価	学習態度(30%)、試験(授業内テスト含む; 70%)によって評価する。			

授業 科目名	臨床栄養学Ⅱ (Clinical Nutrition Ⅱ)	履修年次:	単位数:	担当教員名: 科目責任者 谷内洋子 (研究室: 教育棟 A213) [管理栄養士]
		必修: 栄2年	2単位 30時間 コード: NTC202	
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識、Ⅳ 健康づくりの実践、Ⅴ 健康づくりの環境の整備・改善				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
1. 傷病者の栄養ケアプランを行うための病態・症状への理解を深める。 2. 1を通して、病人の理解・患者への接し方を学ぶ。 3. NST, 診療報酬制度、医の倫理を学習する。				
〔授業の概要〕				
1. 疾病別に関連学会で示した、栄養療法を基礎に、傷病者の栄養ケアプランの理論を習得する。 2. 患者の治療計画・介入にどのような医療職種がかかわっているかを理解し、患者が望む治療や生き方の理解を学習する。 実務経験を有する教員により、疾患に関する栄養ケアプランの理論について学び、ケアプラン立案・検討の支援をする。				
キーワード: 病態別栄養管理、チーム医療、治療アウトカム、栄養ケアプラン				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	10/2	循環器疾患の栄養療法	心疾患の病態と標準的な治療法を理解する。	
第2回	10/9	膵疾患の栄養療法	膵疾患患者の標準的な栄養ケアプランを学ぶ。	
第3回	10/16	肝疾患の栄養療法	肝疾患患者の栄養ケアプランを学ぶ。	
第4回	10/23	呼吸器疾患栄養療法の意義	呼吸器疾患患者の栄養ケアプランを学ぶ。	
第5回	10/30	腎疾患の栄養療法	腎疾患患者の病態と標準的な治療法を理解する。	
第6回	11/6	腎疾患の栄養療法	腎疾患患者の栄養ケアプランを学ぶ。	
第7回	11/13	胃・十二指腸疾患の栄養療法	胃・十二指腸疾患の栄養ケアプランを学ぶ。	
第8回	11/20	臨床現場の栄養管理	臨床現場での栄養管理の実際について理解する。	
第9回	11/27	クローン病の栄養療法	クローン病の栄養ケアプランを学ぶ。	
第10回	12/4	潰瘍性大腸炎の栄養療法	潰瘍性大腸炎の栄養ケアプランを学ぶ。	
第11回	12/11	血液疾患の栄養療法	血液疾患患者の栄養ケアプランを学ぶ。	
第12回	12/18	食物アレルギーの栄養療法	食物アレルギー疾患患者の栄養療法を学ぶ。	
第13回	1/8	外科の栄養療法	外傷・熱傷の患者の標準的な栄養ケアプランを学ぶ。	
第14回	1/15	先天性代謝異常症の栄養管理	先天性代謝異常患者の栄養ケアプランを学ぶ。	
第15回	1/22	まとめ	第1～14回のまとめ	
履修条件	臨床栄養学Ⅰが履修済みであること。			
予習・復習	予習としてテキストを熟読のこと。復習にはテキストおよび配付資料の見直しを推奨。			
テキスト	佐藤和人、本間健 他編: 臨床栄養学 第9版 医歯薬出版 2022 下田妙子編: 臨床栄養学-栄養ケアとアセスメント編 第3版 化学同人 2012			
参考書・参考資料等	学会が示している治療のためのガイドライン (必要に応じ配付する)			
学生に対する評価	学習態度(30%)、試験(授業内テスト含む; 70%)によって評価する。			

授業 科目名	臨床栄養学実習 (Practical training for Clinical Nutrition)	履修年次: 必修: 栄2年	単位数: 1単位 45時間 コード: NTC301	担当教員名: 科目責任者 谷内洋子 (研究室: 教育棟A213) [管理栄養士]
実務経験のある教員による授業科目				
〔DP〕 III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、V 健康づくりの環境の整備・改善				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 傷病者の栄養ケアプランを行うための病態・症状への理解を深める。 2. 疾病別の栄養計画に基づいた食事計画・実習・評価を通して、傷病者の食事計画ができるようになる。 3. 栄養食事療法と献立への展開について学習し、傷病者の QOL 向上につながる治療食を検討する。 				
〔授業の概要〕				
<p>提示された疾病の症例の栄養食事指導計画、指示栄養素量、患者の属性、予算にあった食事を立案し、自分たちで献立に従い調理を行う。出来上がった食事について、疾病、患者の特性に適切であったか、栄養食事指導効果も視野に、自己評価したうえで意見交換を行う。</p> <p>実務経験を有する教員により、実臨床における栄養食事療法の役割を学ぶ支援をする。</p>				
キーワード: 病態別栄養管理、栄養管理計画、栄養食事療法、チーム医療				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	10/4	オリエンテーション、糖尿病食の食事計画	糖尿病食品交換表について、しくみと使い方を学ぶ。	
第2回	10/11	糖尿病食の食事計画・発表	糖尿病患者の栄養管理計画を立案し、プレゼンテーションする。	
第3回	10/18	流動食・軟食の実習	流動食・軟食(全粥、5分粥)を作成し、その食事の評価をする。	
第4回	10/25	高血圧食の食事計画	高血圧患者の栄養管理計画を立案する。	
第5回	11/1	高血圧の食事計画発表	高血圧栄養管理計画のポイントをプレゼンテーションする。	
第6回	11/8	糖尿病食の実習	立案献立に従い調理し、その食事について評価する。	
第7, 8回	11/15	COPD 食の食事計画 高齢者低栄養について	COPD 患者の栄養管理計画を立案する。 高齢者の栄養障害について概説、検討する。	
第9回	11/29	高血圧食の実習	立案献立に従い調理を行い、その食事について評価を行う。	
第10回	12/6	特殊治療用食品の使い方 高齢者低栄養症例	特殊治療用食品に特徴とその扱い方について学ぶ。 高齢者の栄養障害について学び、症例検討を行う。	
第11回	12/13	COPD 食の食事計画発表	COPD 栄養管理計画のポイントをプレゼンテーションする。	
第12回	12/20	腎疾患食の食事計画	腎疾患患者の栄養管理計画を立案する。	
第13回	1/10	COPD 食の実習	立案献立に従い調理を行い、その食事について評価を行う。	
第14回	1/24	腎疾患食の食事計画発表	腎疾患栄養管理計画のポイントをプレゼンテーションする。	
第15回	1/31	腎疾患食の実習	立案献立に従い調理を行い、その食事について評価を行う。	
履修条件	臨床栄養学Ⅰの単位を修得済みであり、臨床栄養学Ⅱの単位は修得見込みであること。			
予習・復習	予習としてテキストを熟読のこと。復習にはテキストや配付資料の見直しを推奨。			
テキスト	本田佳子編: 栄養食事療法の実習—栄養ケアマネジメント第14版 医歯薬出版 2023 日本糖尿病学会編: 糖尿病食事療法のため食品交換表第7版 文光堂 2013			
参考書・参考資料等	香川芳子編: 五訂増補 調理のベーシックデータ 女子栄養大学出版部 2007 黒川清、中尾俊之他編: 腎臓病食品交換表 第9版 医歯薬出版 2016			
学生に対する評価	学習態度(30%)、レポート(50%)、プレゼンテーション(20%)			

授業 科目名	栄養ケアマネジメント論 (Theory of Nutrition Care Management)	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 2単位 30時間	担当教員名: 科目責任者 谷内洋子 (研究室: 教育棟A213) [管理栄養士]
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、V 健康づくりの環境の整備・改善				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
1. 傷病者・障害者の栄養ケアマネジメントの必要な基礎知識・技術を習得する。 2. 栄養評価 (SGA, ODA, 食事調査) に基づいた栄養ケアプラン (静脈栄養、経腸栄養、経口栄養、薬物) を作成し、栄養介入とその効果を評価する力を養う。				
〔授業の概要〕 栄養ケアマネジメントに必要な基礎知識・技術の基礎的な講義を行い、それらの知識・技術を生かし、個々人に最適な栄養ケアの遂行能力の育成および実際の栄養ケアマネジメントに即した学習を行う。 実務経験のある教員により、栄養専門職として多職種との連携と栄養ケアプラン立案の検討を支援する。				
キーワード: 栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、フィジカルアセスメント				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	4/9	診療録の記録と栄養ケアプラン	ケアプランの作成と栄養管理の流れについて学ぶ。	
第2回	4/16	褥瘡の栄養ケアプラン	褥瘡患者の栄養管理と栄養ケアプランの基本を学ぶ。	
第3回	4/23	がん患者の栄養管理	がん患者の栄養管理と栄養ケアプランの基本を学ぶ。	
第4回	4/30	嚥下調整食と学会分類コード	嚥下調整食の段階や「学会分類2021」について学ぶ。	
第5回	5/7	小児疾患の栄養ケアプラン	小児疾患の栄養管理と栄養ケアプランの基本を学ぶ。	
第6回	5/14	肝疾患の栄養ケアプラン	症例を基に肝疾患患者の栄養ケアプランを作成する。	
第7回	5/21	妊産婦・授乳婦疾患の栄養ケアプラン	妊産婦・授乳婦疾患の栄養管理と栄養ケアプランの基本を学ぶ。	
第8回	5/28	糖尿病の治療について	食事療法、薬物療法、シックデイについて学ぶ。	
第9回	6/4	診療報酬・介護報酬	診療報酬・介護報酬における栄養関連のポイントについて学ぶ。	
第10回	6/11	慢性腎臓病の栄養ケアプラン	症例を基に慢性腎臓病患者の栄養ケアプランを作成する。	
第11回	6/18	慢性腎臓病の栄養ケアプラン	症例を基に慢性腎臓病患者の栄養ケアプランを作成する。	
第12回	6/25	病棟専従管理栄養士の取り組み	病棟専従管理栄養士の業務の実際について学ぶ。	
第13回	7/2	妊娠糖尿病・小児肥満の栄養のケアプラン	症例を基に妊娠糖尿病・小児肥満の栄養ケアプランを作成する。	
第14回	7/9	疾患診断基準・診療ガイドライン、病院における献立計画	各疾患の最新の診断基準および診療ガイドラインについて学ぶ。 医療機関における献立立案の実際について学ぶ。	
第15回	7/16	まとめ	第1～14回のまとめ	
履修条件	臨床栄養学Ⅱおよび臨床栄養学実習の単位を修得済みであること。			
予習・復習	予習としてテキストを熟読のこと。復習にはテキストや配付資料の見直しを推奨。			
テキスト	佐藤和人、本間健 他編: 臨床栄養学 第9版 医歯薬出版 2023 下田妙子編: 臨床栄養学-栄養ケアとアセスメント編 第3版 化学同人 2012			
参考書・参考資料等	学会が示している治療のためのガイドライン (必要に応じ配付する)			
学生に対する評価	学習態度 (30%)、レポート (40%)、プレゼンテーション (30%)			

授業 科目名	栄養ケアマネジメント論実習 (Practical training for Theory of Nutrition Care Management)	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 1単位 45時間 コード: NTC303	担当教員名: 科目責任者 谷内洋子 (研究室: 教育棟A213) [管理栄養士]
		実務経験のある教員による授業科目		
[DP] IIV健康づくりの実践、V健康づくりの環境の整備・改善、VI多職種との協働				
[授業の到達目標及びテーマ]				
1. 栄養ケアマネジメントに必要な知識と技術を習得する。 2. 傷病者を対象にした栄養食事指導、地域連携パスを踏まえた栄養ケアプランの作成ができるようになる、さらに地域の健康増進に貢献する力を身につける。				
[授業の概要]				
<p>栄養ケアマネジメントに必要な基礎的な技術について、実習を通して修得する。2年次、3年次学習した傷病者の栄養療法、ケアに関する知識や技術を総合して、地域連携パスを踏まえた栄養食事指導計画を作成し、その模擬実習を行う。</p> <p>実務経験を有する教員により、傷病者のQOL向上を見据えた栄養食事指導計画の立案を学ぶ支援をする。</p>				
キーワード: 栄養ケアマネジメント、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、フィジカルアセスメント				
[授業計画]				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	4/9	オリエンテーション、職業倫理 POS,SOAPによる栄養ケアプラン	専門職としての職業倫理およびクリニカルパス、栄養ケアプラン、診療録について学ぶ。	
第2回	4/16	栄養ケアプロセス / 栄養診断	栄養ケアプロセスの構成とその手法について学ぶ。	
第3回	4/23	褥瘡患者の栄養ケアプラン	褥瘡予防、ケアについての知識・技術を学び、栄養ケアプランを作成する。	
第4回	4/30	糖尿病の栄養食事指導 計画	糖尿病患者の栄養食事計画を作成する。	
第5回	5/7	嚥下食の食事計画	嚥下ピラミッドの理解、嚥下評価に基づいた献立計画を立案する。	
第6回	5/14	糖尿病の栄養食事指導 計画	糖尿病患者の栄養食事計画を作成する。	
第7回	5/21	嚥下食の実習	嚥下調整食の調理実習を行う。	
第8回	5/28	糖尿病の栄養食事指導 実習	糖尿病患者の栄養食事指導のプレゼンテーションをする。	
第9回	6/4	肝臓病の栄養食事指導 計画	肝臓病患者の栄養食事計画を作成する。	
第10回	6/11	肝臓病の栄養食事指導 実習	肝臓病患者の栄養食事指導のプレゼンテーションをする。	
第11回	6/18	腎疾患の栄養食事指導 計画	腎疾患患者の栄養食事計画を作成する。	
第12回	6/25	腎疾患の栄養食事指導 実習	腎疾患患者の栄養食事指導のプレゼンテーションをする。	
第13回	7/2	腎疾患の栄養食事指導 実習	腎疾患患者の栄養食事指導のプレゼンテーションをする。	
第14回	7/9	妊娠糖尿病等の栄養食事指導 計画	妊娠糖尿病・小児肥満の栄養食事計画を作成する。	
第15回	7/16	妊娠糖尿病等の栄養食事指導 実習	妊娠糖尿病等の栄養食事指導のプレゼンテーションをする。	
履修条件	臨床栄養学実習の単位を修得済みであること。			
予習・復習	予習として参考書・参考資料を熟読のこと。復習には配付資料の見直しを推奨。			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	佐藤和人、本間健 他編: 臨床栄養学 第9版 医歯薬出版 2023 下田妙子編: 臨床栄養学-栄養ケアとアセスメント編 第3版 化学同人 2012			
学生に対する評価	学習態度(30%)、レポート(40%)、プレゼンテーションの取り組み(30%)で評価する。			