

|  |               |              |                                 |
|--|---------------|--------------|---------------------------------|
| [授業科目名]<br>E B N特論   |               | [授業方法]<br>講義 | [授業担当者名]<br>北川元二、池田彩子、和泉秀彦、徳留裕子 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>必修 | [備考]         |                                 |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>【一般目標】 栄養科学の研究に必要な知識・技能・態度を修得する。<br>【到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・論理的な研究の進め方を理解する。</li> <li>・栄養科学の研究における基本的な手法について理解する。</li> <li>・研究に必要な倫理指針について理解する。</li> <li>・研究を実践する上での安全指針について理解する。</li> </ul>   |               |              |                                 |
| <b>授業の概要</b><br>栄養科学の研究を推進するために必要な基本的な知識、技能、態度について、「人間栄養」、「臨床栄養」、「食行動・食環境」、「食品機能・食品安全」の研究領域ごとに、栄養科学の基本的な研究手法を理解する。   |               |              |                                 |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>課題に対する取り組み、レポートの内容について評価する   |               |              |                                 |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>（人間栄養領域）〔池田〕 <ul style="list-style-type: none"> <li>1回 人間栄養学研究の基礎知識</li> <li>2回 動物実験等の実施に関する基本指針</li> <li>3回 人間栄養学研究に必要な研究手法</li> </ul> （食行動・食環境）〔徳留〕 <ul style="list-style-type: none"> <li>4回 食行動・食環境の研究に必要な基礎知識</li> <li>5回 食行動・食環境の研究に必要な調査研究法</li> <li>6回 食育、食生態学、国際協力の研究手法</li> </ul> （食品機能・食品安全）〔和泉〕 <ul style="list-style-type: none"> <li>7回 食品機能研究の基礎知識</li> <li>8回 食品安全研究の基礎知識</li> <li>9回 食品機能・食品安全研究に必要な研究手法</li> </ul> （臨床栄養）〔北川〕 <ul style="list-style-type: none"> <li>10回 文献検索法、データベースの利用法</li> <li>11回 統計学（基礎）</li> <li>12回 統計学（パラメトリック）</li> <li>13回 統計学（ノンパラメトリック）</li> <li>14回 疫学研究に関する倫理指針</li> <li>15回 臨床研究に関する倫理指針</li> </ul> ※担当者の都合で授業の順序が入れ替わることがあります。 |               |              |                                 |
| <b>使用教科書</b><br>特に教科書は指定しない。テーマ毎に参考図書、関連ウェブサイトを示す。   |               |              |                                 |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>研究の進め方に関する教科書を予習しておくこと。研究に関する倫理指針、安全指針をネットで検索し、読んでおくこと   |               |              |                                 |

|   |               |              |                                 |
|---|---------------|--------------|---------------------------------|
| [授業科目名]<br>E B N演習  |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>北川元二、池田彩子、和泉秀彦、徳留裕子 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>必修 | [備考]         |                                 |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>【一般目標】 栄養科学の研究に必要な基本的知識を理解した上で、研究を推進できる基本的能力を涵養する。<br>【到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養科学の研究に必要な代表的な英語論文を読解し、その内容を的確にプレゼンテーションできる。</li> <li>・ 研究に必要な倫理指針・安全指針に基づいた研究計画をたてることができる。</li> <li>・ 研究により得られたデータを、科学的・論理的に解析・考察できる。</li> </ul> |               |              |                                 |
| <b>授業の概要</b><br>栄養科学の研究を推進するために必要な基本的な知識を理解した上で、実際に研究の一連の流れを修得する。栄養科学の研究の基礎となる英語論文を購読し、研究に必要な語学力を養う。  |               |              |                                 |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>課題に対する取り組み、レポートの内容について、①研究計画立案能力、②データ解析・考察能力、③英語論文読解力、等の修得度を中心に評価する   |               |              |                                 |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>1回 論文検索、エビデンス評価〔北川〕<br>2回 研究計画の立案法〔北川〕<br>3・4回 データ解析・統計学演習〔北川〕<br>5・6回 論文考察〔北川〕<br>(英文論文購読)<br>7・8・9回 「人間栄養」領域〔池田〕<br>10～12回 「食行動・食環境」領域、特に「食育」〔徳留〕<br>13～15回 「食品機能・食品安全」領域〔和泉〕<br><br>※担当者の都合で授業の順序が入れ替わることがあります。                                     |               |              |                                 |
| <b>使用教科書</b><br>特に教科書は指定しない。テーマ毎に参考図書、関連ウェブサイトを示す。  |               |              |                                 |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>各学会から出版されている Style Manual、統計学に関する教科書を予習しておくこと。  |               |              |                                 |

|  |               |                 |                  |
|--|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>栄養生理学特論   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>岸 恭一 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>この栄養生理学特論では「食物摂取の調節」(Regulation of Food Intake)について、講義と演習を組み合わせ、ヒトを含め生物はすべて外界から必要な食物を摂取して生きている。摂食行動は本能行動の一つであるが、その異常で肥満ややせを生じる。それらの予防と治療のためには、健康なヒトにおけるエネルギーおよび必要な栄養素の摂取調節機序について知っておく必要がある。<br>食物摂取の調節中枢、影響する因子、摂食行動に関与する神経伝達物質やホルモン、調節機構などについて学び、摂食行動の基本的事項について説明できるようになるのが到達目標である。  |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>摂食行動の中枢性ならびに末梢性調節、味覚等の食物感覚の影響、食欲の亢進物質および抑制物質、疾病と食欲、栄養素の摂取調節、なかでもタンパク質・アミノ酸の摂取調節などについて講述する(講義)。また、食欲に関する英文総説を輪読するとともに、受講生が各項目について文献を調べ、プレゼンテーションする(演習)。食欲に関する英文総説を適宜受講生が分担して輪読する。   |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>受講態度(輪読、発言、質問等)(40%)、プレゼンテーション(60%)等を総合的に評価する。   |               |                 |                  |
| <b>授業計画(回数ごとの内容等)</b><br>下記の講義項目については、プリント、スライド等を用いて講述する。演習項目については、受講生がいくつかの項目を分担し、それらについて文献を調べ、Power Point 等で発表する。講義、演習の時間に、適宜輪読の時間を設ける。  |               |                 |                  |
| 第 1 回(講義) 摂食の調節機構の概略と方法論<br>第 2 回(講義) 摂食行動に影響する因子<br>第 3 回(講義) 体重の調節機構<br>第 4 回(講義) 味覚と食欲<br>第 5 回(講義) 摂食の中枢性調節<br>第 6 回(講義) 摂食の末梢性調節<br>第 7 回(講義) 肥満遺伝子<br>第 8 回(講義) 栄養素の摂取調節(タンパク質ほか)<br>第 9 回(講義) 栄養素の摂取調節(アミノ酸)<br>第 10 回(演習) セロトニン、ヒスタミン<br>第 11 回(演習) レプチン<br>第 12 回(演習) オレキシン<br>第 13 回(演習) プロオピオメラノコルチン<br>第 14 回(演習) グレリン<br>第 15 回(講義) まとめ |               |                 |                  |
| <b>参考書</b><br>「Modern Nutrition in Health and Disease」 10th ed., Shils ME et al. eds.<br>Lippincott Williams & Wilkins, 2006.<br>「ヒューマン・ニュートリション」 第 10 版、細谷憲政日本語版監修代表。医歯薬出版, 2004.   |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>栄養と行動の関連について興味をもって学習すること。<br>基礎知識として、脳の構造、神経伝達物質の作用、ホルモンの働き等について復習しておくこと。  |               |                 |                  |

|   |               |                 |                  |
|---|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>栄養生化学特論  |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>池田彩子 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>栄養生化学分野の専門用語が理解でき、この分野のトピックスが理解できる。また、栄養生化学分野の課題を自ら抽出し、その課題に対してアプローチできる。   |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>本講義では、栄養素の中から、特に生活習慣病の発症や進展に関わりの深い糖と脂質を取り上げ、これらの代謝とその調節機構について生化学的なレベルで解説する。   |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>授業への取り組み方、およびレポートにより評価する。   |               |                 |                  |
| <b>授業計画 (回数ごとの内容等)</b><br>第1回 オリエンテーション<br>第2回 Carbohydrates (1)<br>第3回 Carbohydrates (2)<br>第4回 Carbohydrates (3)<br>第5回 Carbohydrates に関するトピックス<br>第6回 Lipids: Absorption and Transport (1)<br>第7回 Lipids: Absorption and Transport (2)<br>第8回 Lipids: Absorption and Transport (3)<br>第9回 Lipids: Cellular Metabolism (1)<br>第10回 Lipids: Cellular Metabolism (2)<br>第11回 Lipids に関するトピックス<br>第12回 Nutrients and Gene Expression (1)<br>第13回 Nutrients and Gene Expression (2)<br>第14回 Nutrients and Gene Expression (3)<br>第15回 Nutrients and Gene Expression に関するトピックス |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>Present Knowledge in Nutrition  |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>学部で学んだ生化学および基礎栄養学の内容を十分理解しておくこと。その上で、毎回の授業内容について、テキスト等を用いて予習した上で授業に臨む。理解が不十分なところがあれば、授業時間内に理解できるように努力する。  |               |                 |                  |

|   |               |                 |                            |
|---|---------------|-----------------|----------------------------|
| [授業科目名]<br>栄養疫学特論   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>山中克己、井形昭弘、徳留裕子 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                            |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>疫学は、実験動物や培養細胞ではなく、実際の人口集団を対象として、疾病とその規定要因との関連を明らかにする科学である。そのため栄養と生活習慣病（がん、脳血管疾患、心疾患など）との関連性などを研究する場合に欠かすことのできない研究手法である。この科目では疫学用語の理解、疫学のための統計用語の理解、基本的研究のデザインの作り方、食事調査の方法論を理解することを目標にする。   |               |                 |                            |
| <b>授業の概要</b><br>上記の目標達成のため、1－6の講義および7以降は具体的事例の紹介をして、栄養疫学をより具体的に理解できるよう、授業を進める。  |               |                 |                            |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>授業への参加度並びにレポートにより評価する。  |               |                 |                            |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回 疫学用語（1）【講義】〔山中〕<br>第2回 疫学用語（2）【講義】〔山中〕<br>第3回 疫学のための統計用語、【講義】〔山中〕<br>第4回 研究デザイン【講義】〔山中〕<br>第5回 食物摂取の変動要因と食事調査の方法【講義】〔徳留〕<br>第6回 食物摂取頻度調査票【講義】〔徳留〕<br>第7回 小児に多い疾患とその疫学【演習】〔山中〕<br>第8回 高齢者に多い疾患とその疫学 その1【演習】〔井形〕<br>第9回 高齢者に多い疾患とその疫学 その2【演習】〔井形〕<br>第10回 B1欠乏症（脚気）の疫学【演習】〔井形〕<br>第11回 がんの疫学【演習】〔山中〕<br>第12回 口腔機能の疫学【演習】〔山中〕<br>第13回 肥満の疫学【演習】〔山中〕<br>第14回 循環器疾患の疫学【演習】〔山中〕<br>第15回 古典的疫学の事例【演習】〔山中〕 |               |                 |                            |
| <b>使用教科書</b><br>適宜プリントを配布する。  |               |                 |                            |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>復習を主に考えている。   |               |                 |                            |

|  |               |                 |                  |
|--|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>運動栄養学特論   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>田村 明 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>「糖質摂取と運動能力」を主たるテーマとし、運動能力を最大限発揮するために糖質摂取がいかに大切か、さらに運動選手の健康保持と競技成績の向上を目的とした栄養摂取について理解することを到達目標とする。   |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>一般人に比べて運動選手の活動量は格段に多いので、消費量に見合うエネルギー量を摂取しなければならない。また、骨格筋の発達に見合うタンパク質やミネラル摂取にも注意を払わねばならない。ここでは、運動選手の栄養摂取のあり方、特にエネルギー源としての糖質摂取を中心に解説すると同時に、関連する最近のトピックスを原著に戻り、演習形式で輪読する。   |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>試験は行わないが、授業態度（討論への積極性など）と演習での発表状況などより評価する。   |               |                 |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br><b>I. 運動とエネルギー代謝</b><br>第1回（講義）生体におけるエネルギー産生機構：有酸素運動時と無酸素運動時のATP生成<br>第2回（講義）種目別に見た運動選手の消費エネルギー量とその算出<br>第3回 <b>演習 I Regulation of energy metabolism &amp; Measuring energy expenditure</b><br>第4回（講義）運動時のエネルギー代謝：運動時間、運動強度および運動種目とエネルギー源<br>第5回（講義）カーボローディングの実際：GI値の異なる糖質摂取やアミノ酸との組み合わせによる効果<br>第6回 <b>演習 II Role of carbohydrate during exercise &amp; Fuel stores in skeletal muscle</b><br><br><b>II. 運動とタンパク質およびミネラル代謝</b><br>第7回（講義）運動時におけるタンパク質・アミノ酸の代謝：分岐鎖アミノ酸代謝を中心に<br>第8回 <b>演習 III Protein requirements for exercise &amp; Amino acids as ergogenic aids</b><br>第9回（講義）スポーツ選手特有の溶血性貧血の発症機構とその予防<br>第10回（講義）運動とミネラル代謝<br>第11回 <b>演習 IV Ergogenic effect of mineral supplementation</b><br><br><b>III. 運動と水分代謝、生体酸化、栄養補助食品</b><br>第12回（講義）運動と水分代謝：熱中症予防のための水分摂取量<br>第13回 <b>演習 V Mechanisms of heat illness &amp; Effects of dehydration on exercise performance</b><br>第14回（講義）運動による生体酸化と抗酸化栄養素による予防<br>第15回（講義）運動と栄養補助食品：サプリメントの功罪 |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>参考書：コンディショニングのスポーツ栄養学 樋口 満 編著（市村出版）<br>スポーツと健康の栄養学 下村吉治（ナッブ）<br>Sports Nutrition A. Jeukendrup M. Gleeson (Human Kinetics)<br>Sports & Exercise Nutrition W. McArdle F. Katch V. Katch (Lippincott Williams & Wilkins)   |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>運動栄養学は、応用栄養学の一分野である。基礎栄養学や生化学など、栄養素の代謝が分かっていると理解できない。これらの科目の復習をあらかじめ十分に行っておくこと。  |               |                 |                  |

|  |               |                 |                  |
|--|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>ライフサイクル栄養学特論  |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>藤木理代 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>ライフサイクルやライフスタイルに応じた栄養管理が行えるようになることを授業の到達目標とする。成長や加齢に伴う人体の生理的機能の変化を理解し、個々の食事摂取基準に応じた栄養管理法や健康増進法を学ぶ。  |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>成長期の児童については、学校給食と食育をテーマに、各地の実践例から現状と課題を検討する。成人期については、生活習慣病の一次予防をテーマにケア計画作成法を検討する。高齢者については、介護食をテーマに現状と課題を学ぶ。  |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>平常点（40％）及び課題レポート（60％）で評価を行う。   |               |                 |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回（講義） イントロダクション（授業の流れと事前学習法についての説明）<br><b>幼児期・学童期の栄養管理</b><br>第2回（講義） 保育園給食の実態と課題<br>第3回（講義） 学校（小学校）給食の実態と課題<br>第4回（演習） 保育園・学校給食の未来についてグループディスカッション<br>第5回（講義） 食物アレルギー対応給食の実態と課題<br>第6回（演習） 食物アレルギー対応代替食の実践例についてグループ発表<br>第7回（演習） 保育園における食育の実践例についてグループ発表<br>第8回（演習） 小学校における食育の実践例についてグループ発表<br><b>成人期の栄養管理</b><br>第9回（講義） 運動と栄養；適切なダイエットの実践法について<br>第10回（講義） 運動の種類と期待される効果<br>第11回（講義） 個人の生活習慣および体質に応じた栄養ケアとは<br>第12回（演習） 生活習慣病予防のための献立の工夫についてグループ発表<br><b>高齢期の栄養管理</b><br>第13回（講義） 高齢者の栄養ケア（実態と今後の課題）<br>第14回（演習） 介護食の現在と未来についてグループディスカッション<br>第15回 まとめ |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>「応用栄養学」 戸谷誠之、藤田美明、伊藤節子（南江堂）  |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>各現場でどのような栄養管理が行われているか、情報を書籍や Web サイトなどで収集し、現状を把握した上で、問題提起を行い授業に臨んで下さい。   |               |                 |                  |

|   |               |                 |                  |
|---|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>臨床医学特論   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>北川元二 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>【一般目標】管理栄養士として必要な医学的知識を修得するために、主な疾患の診療ガイドラインについて理解する。<br>【到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・主な疾患の病態、診断基準について理解する。</li> <li>・EBMの基本的な考え方を理解する。</li> <li>・診療ガイドラインの成り立ちについて理解する。</li> <li>・病態評価や診断、治療の基本的な考え方を理解する。</li> </ul>   |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>医療チームの一員として活動するために必要な知識、技能、態度について理解する。<br>EBMの手法を理解した上で、主な疾患の診療ガイドラインについて理解する。  |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>課題に対する取り組み、レポートの内容について、①医療現場における管理栄養士としての職能、②チーム医療の実践能力、③エビデンス評価能力、等の修得度を中心に評価する  |               |                 |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1回 医療人としての必要な基本姿勢・態度</li> <li>2回 医療・臨床研究における倫理</li> <li>3回 EBM (evidence-based-medicine)</li> <li>4回 コミュニケーション技法</li> <li>5回 医療面接</li> <li>6回 医療記録（カルテ、検査データ、等）</li> <li>7回 医療現場の実際（チーム医療、医療安全、クリティカルパス、機能評価、等）</li> <li>8回 病態評価・栄養アセスメント</li> <li>9回 NST（栄養サポートチーム）</li> <li>10回 食育の実践に必要な医学的知識</li> <li>11回 診療ガイドライン（糖尿病）</li> <li>12回 診療ガイドライン（高血圧、脂質異常症）</li> <li>13回 診療ガイドライン（CKD）</li> <li>14回 診療ガイドライン（肝疾患、消化器疾患）</li> <li>15回 診療ガイドライン（呼吸器疾患）</li> </ul> |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>特に教科書は指定しない。テーマ毎に参考図書、関連ウェブサイトを示す。  |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>Minds 医療情報サービスのホームページを閲覧する。   |               |                 |                  |

|   |               |                 |                  |
|---|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>臨床栄養学特論  |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>北川元二 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>【一般目標】 管理栄養士として必要な臨床栄養に関する知識・技能・態度を修得する。<br>【到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・医療現場における管理栄養士の役割を理解する。</li> <li>・栄養アセスメントと栄養療法の基本的な考え方を理解する。</li> <li>・主要疾患について臨床栄養学的アプローチを理解する。</li> <li>・食育に必要な臨床栄養学的知識を修得する。</li> </ul>  |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>臨床栄養の実践に必要な基本的な知識を理解した上で、病態別のアプローチについて概説する。<br>特定保健指導、がん検診、食育に必要な知識と技能について概説する。   |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>課題に対する取り組み、レポートの内容について、①医療現場における管理栄養士としての職能、②チーム医療の実践能力、③臨床栄養のエビデンス評価能力、等の修得度を中心に評価する   |               |                 |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1回 臨床栄養に必要なコミュニケーション技法</li> <li>2回 病態評価・栄養アセスメント</li> <li>3回 NST（栄養サポートチーム）</li> <li>4回 経腸栄養・静脈栄養<br/>(疾病別臨床栄養実践ガイド)</li> <li>5回 生活習慣病</li> <li>6回 循環器疾患</li> <li>7回 消化器疾患</li> <li>8回 腎疾患<br/>(健診における予防的栄養学)</li> <li>9回 健診データの読み方</li> <li>10回 メタボリックシンドローム</li> <li>11回 がん検診</li> <li>12回 糖尿病、高脂血症、高尿酸血症<br/>(食育に必要な臨床栄養学)</li> <li>13回 小児の予防医学</li> <li>14回 小児疾患に対する栄養療法</li> <li>15回 食物アレルギー</li> </ul> |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>特に教科書は指定しない。テーマ毎に参考図書、関連ウェブサイトを示す。  |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>臨床栄養に関する教科書を復習しておくこと。   |               |                 |                  |

|   |               |                 |                   |
|---|---------------|-----------------|-------------------|
| [授業科目名]<br>栄養ケアマネジメント特論（傷病者）  |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>塚原 丘美 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>病院などの医療機関で勤務する管理栄養士としての実践的な知識を身につけ、さまざまな傷病者の病態と栄養状態を正しく評価し、新しい治療法なども考慮して栄養治療プランをたてることができる。   |               |                 |                   |
| <b>授業の概要</b><br>実際の症例や論文発表されている症例の栄養管理方法についてディスカッションする。その中で、傷病者の栄養管理に関する研究論文を紹介したり、ある疾患の栄養管理のトピックスについてまとめたものを発表する。  |               |                 |                   |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>提出物と授業態度より総合的に評価する。   |               |                 |                   |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第 1 回 栄養ケアマネジメントの実践（講義）<br>第 2 回 小児疾患の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 3 回 小児糖尿病の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 4 回 小児腎疾患の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 5 回 周術期の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 6 回 周術期の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 7 回 周術期の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 8 回 肝疾患の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 9 回 脂肪肝の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 10 回 肝硬変の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 11 回 クロウン病の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 12 回 クロウン病の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 13 回 慢性腎不全の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 14 回 慢性腎不全の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 15 回 まとめ |               |                 |                   |
| <b>使用教科書</b><br>プリントなど  |               |                 |                   |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>臨床栄養管理に関する研究論文などから最新の話題や新しい栄養管理方法を調べる。  |               |                 |                   |

|   |               |                 |                   |
|---|---------------|-----------------|-------------------|
| [授業科目名]<br>栄養ケアマネジメント特論（高齢者）  |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>塚原 丘美 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>高齢者福祉施設や療養型病院などの医療機関で勤務する管理栄養士としての実践的な知識を身につけ、さまざまな利用者（傷病者）の栄養状態を正しく評価し、新しい栄養管理法なども考慮して栄養ケアプランをたてることができる。  |               |                 |                   |
| <b>授業の概要</b><br>高齢者の実際の症例や論文発表されている症例の栄養管理方法についてディスカッションする。その中で、高齢の傷病者の栄養管理に関する研究論文を紹介したり、ある疾患の栄養管理のトピックスについてまとめたものを発表する。   |               |                 |                   |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>提出物と授業態度より総合的に評価する。   |               |                 |                   |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第 1 回 栄養ケアマネジメントの実践（講義）<br>第 2 回 低栄養の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 3 回 栄養欠乏症の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 4 回 PEG を利用した栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 5 回 低ナトリウム血症の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 6 回 高度脱水あるいは高度浮腫の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 7 回 褥瘡の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 8 回 褥瘡の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 9 回 褥瘡の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 10 回 嚥下障害の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 11 回 嚥下障害の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 12 回 嚥下障害の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 13 回 慢性呼吸不全の栄養管理に関するトピックス（講義）<br>第 14 回 慢性呼吸不全の栄養管理に関する研究論文の紹介（演習）<br>第 15 回 まとめ |               |                 |                   |
| <b>使用教科書</b><br>塚原丘美編集 「NEXT シリーズ 臨床栄養管理学実習」 講談社サイエンティフィック<br>プリントなど  |               |                 |                   |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>臨床栄養管理に関する研究論文などから最新の話題や新しい栄養管理方法を調べる。  |               |                 |                   |

|   |               |              |                   |
|---|---------------|--------------|-------------------|
| [授業科目名]<br>臨床心理学特論  |               | [授業方法]<br>講義 | [授業担当者名]<br>末松 弘行 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>臨床心理学を学び、児童・生徒をよりよく理解し、彼らの諸問題に取り組めるようになるのが、テーマである。そして、心理学の応用によって、諸問題をよく理解し、より高度の教師としての技量を身につけるのが到達目標である。   |               |              |                   |
| <b>授業の概要</b><br>臨床心理学のアセスメント法や面接法により、児童・生徒をより理解できるようになるであろう。次に、リラクッス法、分析的方法、行動論的方法などさまざまな心理療法の技法を会得し、それらをカウンセリングの中で活用することによって、援助できるようになる。一方、心身症、精神疾患、不登校、いじめなどの特殊な状態についても対応法などを学ぶ。また、医療機関や福祉機関との連携などチーム・アプローチについても考える。  |               |              |                   |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>試験またはレポート 50%、受講態度 20%、出席 30%。レポートは単にインターネット等で調べたことでなく、各自の考えなど独特のものを評価する。   |               |              |                   |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第 1 回 臨床心理学の基本的発想<br>第 2 回 アセスメント（1）知能検査<br>第 3 回 アセスメント（2）臨床検査、テストバッテリー<br>第 4 回 面接、カウンセリング<br>第 5 回 介入（家族、学校、職場）<br>第 6 回 ストレス<br>第 7 回 心理療法（1）自律訓練法、リラクゼーション<br>第 8 回 心理療法（2）精神分析、交流分析<br>第 9 回 心理療法（3）行動療法<br>第 10 回 心理療法（4）家族療法、その他の治療法、統合的アプローチ<br>第 11 回 臨床心理学の対象（1）心身症<br>第 12 回 臨床心理学の対象（2）精神疾患、DSM-IV、気分障害<br>第 13 回 臨床心理学の対象（3）児童・生徒の問題 不登校、いじめ、虐待<br>第 14 回 他機関との連携 医療機関、福祉機関<br>第 15 回 文献抄読 |               |              |                   |
| <b>使用教科書</b><br>坂野雄二・菅野 純・佐藤正二・佐藤容子 著『臨症心理学』有斐閣   |               |              |                   |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>次回の講義のテーマを予告するので、教科書等で予習しておくこと。   |               |              |                   |

|  |               |              |                   |
|--|---------------|--------------|-------------------|
| [授業科目名]<br>臨床心理学演習   |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>末松 弘行 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                   |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>臨床心理学を応用して、児童・生徒の問題に取り組む演習をするのがテーマである。そしてより高度の教師として、現場の諸問題を心理学の活用によって理解できるようになるのが到達目標である。   |               |              |                   |
| <b>授業の概要</b><br>まず、心理教育的アセスメントとは何かについて学び、さまざまなアセスメント方法、例えば、知能テスト、CMIなどの臨床テスト、臨床研究にも活用できるPOMSなどのテストについて習熟する。次に、子どもとの面接法についてその技法を演習する。それについては、ビデオをみたり、テープを聴いたり、視聴覚教材も利用する。それらの仕上げとして模擬面接実習もする。さらに、自律訓練法や交流分析の実際についても学び、コラージュや箱庭も自分で作ってみる。その上で、摂食障害、気分障害、不登校への対応をシュミレートしてみる。  |               |              |                   |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>試験またはレポート 50%、受講態度 20%、出席 30%。レポートは単にインターネット等で調べたことだけでなく、各自の考えなど独自のものを評価する。  |               |              |                   |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第 1 回 心理教育的アセスメントとは<br>第 2 回 アセスメント（1）知能検査<br>第 3 回 アセスメント（2）CMI、うつ尺度<br>第 4 回 アセスメント（3）STAI、POMS（臨床研究への活用）<br>第 5 回 アセスメント（4）その他のテスト、心理検査について、テストバッテリー<br>第 6 回 面接法 子ども面接<br>第 7 回 カウンセリング技法（1）ビデオ鑑賞<br>第 8 回 カウンセリング技法（2）模擬面接<br>第 9 回 自律訓練法の実際<br>第 10 回 交流分析の実際<br>第 11 回 コラージュ・箱庭療法の実習<br>第 12 回 摂食障害への対応<br>第 13 回 気分障害への対応<br>第 14 回 不登校への対応<br>第 15 回 文献の抄録 |               |              |                   |
| <b>使用教科書</b><br>特に使用しない。心理テスト用紙や必要な資料は配布する。  |               |              |                   |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>次回の演習のテーマを予告するので、文献などによって予習しておくこと。   |               |              |                   |

|  |               |                 |                  |
|--|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>食教育学特論 I  |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>足立己幸 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>栄養教育 (Nutrition education and Promotion) とは何か、現代社会で、何が期待されているか、学生自身はそれぞれの専門性を活かして、このダイナミックなネットワークのどこをどう担っていくのか等について理解・考察し、展望する場になりたい。環境やライフスタイルとの関連を重視して人々の食をとらえる「食生態学」を視野・視点に、健康教育等々の理論をふまえ、国内外の実践事例を活用しながら、栄養教育の基本的な理論や方法論とその展開スキルを習得する。人間の尊厳や地域性を重視する“新しい栄養教育”のリーダーとしての実践観やセンスを育てる場となることを期待する。 |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>栄養教育の理論と実践 (国内外の実践事例) のキャッチボールを進める。毎回、栄養・食・生活・環境の現状やその改善・向上のために進められてきた実践事例について情報の共有、関連する栄養教育の理論と展開、評価や課題等について各事例の特徴を活かしながら検討をする。授業担当者が実際に関わってきた事例を主に使うので、教材開発やネットワーク形成のプロセスを含めて紹介できる。<br>栄養教育の理論と実践を結ぶ理論展開について、I. Contento 博士の “Nutrition Education “を活用する。  |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>出席 (20%)、授業への参加度・プレゼンテーション (40%)、レポート (40%) ぐらいの割合で、総合的に評価する。  |               |                 |                  |
| <b>授業計画 (課題、テキストの章のタイトル (英語) : 主な内容や理論、実践事例や教材 (カッコ内) の順に記載)</b><br><br>1,2回 オリエンテーション—国内外の栄養・食の現状と課題、Issues in nutrition education : 人間にとって食とは 食の構造 (映像NHKスペシャル“知っていますか、子どもたちの食卓”、”飢餓地帯“)   |               |                 |                  |
| 3,4回 栄養教育の理念と方法、An overview of food choice and dietary change、Implications for nutrition education : 人間・食物・環境の循環図、行動変容に関する諸理論、アセスメントや評価を含むマネージメントサイクル (食生活指針、食育基本法・推進計画 他)   |               |                 |                  |
| 5,6回 学習者主体の栄養教育の展開、Facilitating why and how to take action : (料理選択型栄養・食教育、「3・1・2弁当箱法」、「マイごはん茶碗法」、「実物大料理カード」等の教材開発と活用)  |               |                 |                  |
| 7,8回 地域性重視の栄養教育の展開、Promoting environmental supports for action : 生活の質と環境の質の共生、PP モデル、(ネパール山岳地域、トンガ離島地域のキーフード探索と健康づくり活動、日本各地での「さかな丸ごと探検ノート」を用いる地域の食育実践—基礎研究から、サポーター活動システムの構築まで)   |               |                 |                  |
| 9,10回 連携で進める栄養教育の展開、Facilitating the ability to take action : ゆるやかなネットワークですすめる食育推進 : 国、都道府県、市町村、学校、職場、NPO・ボランティア等の各サイズ、各層でそれぞれに進める食育活動の課題に対応するネットワークの展開 (愛知県を含む各サイズの先行事例)  |               |                 |                  |
| 11,12回 新しい栄養教育・プロモーションで問われる “管理栄養士の専門性” (1) : 臨床栄養、公衆栄養、食に関する教育等各分野の動向の中で、食の特殊性をどう発揮するか、しなければならぬかの討論 (ミニワークショップ形式で)  |               |                 |                  |
| 13,14回 (2) 国際社会で高まる栄養・食の改善・向上の中で、日本の特徴をどう発揮するか (世界栄養宣言、国連ミレニアム開発目標、日本国憲法)  |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b> (研究室で保有している本を貸し出し可)<br>Isobel R. Contento, Ph.D. ; Nutrition Education (2007) Jones and Bartlett Publishers<br>(参考書 足立己幸ら監訳、西尾素子ら訳 ; 栄養教育学—理論と実践 (2011.12 発行予定)   |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>学生各自が多くの関連情報を持っていると思います。それらを持ち込んで、毎回の課題につなげる、共有し、組み合わせて、課題解決に使うことで、栄養教育の世界をグリーンと広げることができるでしょう。先輩たちの活動についてもこの機会に情報を受けとって、授業の中で検討の渦に入れていきましょう。   |               |                 |                  |

|   |               |                 |                  |
|---|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>食教育学特論Ⅱ  |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>徳留裕子 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>食栄養教育学特論Ⅰを踏まえ、ライフステージ別特性や課題に応じた食栄養教育のマネジメントの実践力を修得する。  |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>ライフステージ別の健康と食の課題の解決のために用いられる様々なモデルについて、複数の文献・資料より考察して、理解を深める。   |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>授業への参加度および実習への取り組み（50%）、レポート（50%）により、総合的に評価する   |               |                 |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回 健康、食生活、食環境の現状と課題（講義）<br>第2回 食行動変容と食栄養教育（講義）<br>第3回 成長期の食栄養教育プログラムのマネジメントⅠ（講義）<br>第4回 事例研究：成長期の食栄養教育プログラムのマネジメントⅡ（演習）<br>第5回 事例研究：成長期の食栄養教育プログラムのマネジメントⅢ（演習）<br>第6回 中高年の食栄養教育プログラムのマネジメントⅠ（講義）<br>第7回 事例研究：中高年の食栄養教育プログラムのマネジメントⅡ（演習）<br>第8回 事例研究：中高年の食栄養教育プログラムのマネジメントⅢ（演習）<br>第9回 高齢期の食栄養教育プログラムのマネジメントⅠ（講義）<br>第10回 事例研究：高齢期の食栄養教育プログラムのマネジメントⅡ（演習）<br>第11回 事例研究：高齢期の食栄養教育プログラムのマネジメントⅢ（演習）<br>第12回 食栄養教育プログラムの立案Ⅰ（演習）<br>第13回 食栄養教育プログラムの立案Ⅱ（演習）<br>第14回 食栄養教育プログラムの立案Ⅲ（演習）<br>第15回 発表 振り返り、まとめ |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>授業内で文献、資料を配布する  |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>ライフステージの特徴を十分に理解していることが必要。事例研究では、文献・資料を配布するので、事前に読んでおくこと  |               |                 |                  |

|  |               |                 |                  |
|--|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>国際栄養学特論   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>足立己幸 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>世界的視野で、栄養・食・健康問題や、それらの改善・向上への活動の現状と課題について理解し、学生自身が自分の専門性や特徴を活かしてどうかかわるかについて考える場にする。人間の尊厳、ジェンダー、リプロダクティブヘルス、文化や価値観の多様性、食生態の視野・視点を重視し、人々の生活の質(QOL)と環境の質(QOE)のより良い共生をめざす栄養・食活動について理解し、かつ問題解決の方策を提示できる力を習得する。将来国内に仕事の場を得たいと考えている人にとっても栄養学修士の素養として必須の視野・視点・基本スキルを得ることができる。将来、国際栄養分野での活動を希望する学生にとっては、学内外(国外も)の関連する仲間・組織・研修等ネットワーク参加へのオリエンテーションとなる。  |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>授業担当者自身が、地理学や生態学の理論を基礎とし、多様な地域で実施してきた(計画・実施・評価・環境づくり・人材養成・プロジェクト構築等)事例を紹介し、授業を進める。映像や現地での教材も活用し、国際栄養の実態と課題を学生と共有できるようにする。  |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>授業への参加度・プレゼンテーション(60%)、レポート(40%)の割合で、総合的に評価する。   |               |                 |                  |
| <b>授業計画(テーマ、基礎となる理論、教材、授業展開の方法等)</b><br><br>1-2回 国際栄養(学)の必要性と課題：世界の栄養・食の現状と課題(世界栄養宣言、他)<br>3-4回 世界各地の栄養・食の現状と課題：多様な問題とその要因構造とそれらを明らかにするアセスメントや方策(先進地域・中進地域・途上地域)<br>5-6回 横断的視点からの世界の栄養・食の現状と課題：富と貧困、人口増加・人口都市化、文化・宗教環境変化、等)<br>7-8回 栄養・食の危機管理と人権/リプロダクティブヘルス/ジェンダー/エンパワメント<br>9-10回 地域開発と栄養・食問題、国際グローバル化と栄養・食問題<br>11-12回 国連等全世界規模ですすむ栄養・食対策(ミレニアム開発目標、他)<br>13-14回 国内外の国際協力組織や多様なネットワークと其中での栄養・食への期待(食の特殊性をどう生かすか?)<br>15回 日本における国際栄養活動の現状と課題と展望。(その中で自分自身をどう生かすか?) |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>毎回、関連資料を配布   |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>国際栄養活動の必須条件でもある学習者参加・学習者主体・学習者発信重視の授業展開をしたいと希望している。できるだけ学生が持ち込んだ問題点や課題について、具体的に取り上げていきたい。研究室に関連資料があるので、受講学生は活用できるようにしたい。   |               |                 |                  |

|   |               |                 |                  |
|---|---------------|-----------------|------------------|
| [授業科目名]<br>食行政特論  |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>須崎 尚 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>予防医学において「食」の大切さは言うまでもないが、食に関する様々な問題に行政システムが重要なかわりを持っている。食に関する行政のシステムを学ぶことは管理栄養士にとって重要と考える。これらの情報を有用に活用し、食を取り巻く食品に関する、行政システム、規則、食情報の読み方などを学び、管理栄養士として、食に関する情報の背景を把握することをテーマとし、その知識を生かし、あらゆるライフステージにおいて栄養指導できることを到達目標とする。<br>特に、次世代を担う幼児、児童及び生徒などの学齢期における健康と栄養と食行政との関わりについても考える。   |               |                 |                  |
| <b>授業の概要</b><br>食品衛生法、JAS法、健康増進法、食育基本法、食品安全基本法、薬事法などの法規だけでなく食料問題、食環境、健康食品、消費者保護、安全情報の読み方についても学ぶ。<br>さらに食品の安全や安心がどのように確保されているのかについて行政システムを中心に学び、幼児、児童及び生徒などの学齢期における健康教育についても視野に入れて考える。   |               |                 |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>毎回のレポート（50%）、試験（50%）により評価する。  |               |                 |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回 講義：食糧問題と食品リサイクルについて<br>第2回 講義：我が国の食生活の変遷と食料需給表について<br>第3回 講義：食品の流通と行政システムについて<br>第4回 演習：食の流通と環境問題についての文献購読及びディスカッション<br>第5回 講義：食品衛生法、JAS法、食品安全基本法、食品トレーサビリティとBSE、<br>第6回 講義：食品添加物と表示、安全性について<br>第7回 講義：食中毒と行政対応について<br>第8回 演習：食品表示と安全についての文献購読及びディスカッション<br>第9回 講義：児童、学童期における栄養と食育基本法について<br>第10回 講義：健康増進法と健康日本21について<br>第11回 講義：消費者保護と関連法規について<br>第12回 演習：食育、健康増進についての文献購読及びディスカッション<br>第13回 講義：健康食品と関連法規について<br>第14回 講義：食品情報と健康情報の読み方について<br>第15回 試験とまとめ |               |                 |                  |
| <b>使用教科書</b><br>その都度プリントを配布する。  |               |                 |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>関係する法律の概略を予習し、食品に関する問題点を自分なりに調べておくこと  |               |                 |                  |

|   |               |              |                  |
|---|---------------|--------------|------------------|
| [授業科目名]<br>食品機能学特論  |               | [授業方法]<br>講義 | [授業担当者名]<br>和泉秀彦 |
| [単位数]<br>2  | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>食品は人間の生存を支える重要な因子の一つである。我々の健康維持は食品抜きにして考えることはできない。従来、食品についての価値評価は栄養面からみた一次機能と、嗜好面からみた二次機能とからなされてきたといえる。近年、食品およびその成分が生体防御、疾病予防と回復、体調リズム調節、肥満防止、老化の抑制などに深く関与していることが明らかになってきた。それらの食品の機能を三次機能と称している。ここでは、その三次機能を深く理解することを到達目標とする。  |               |              |                  |
| <b>授業の概要</b><br>この特論では、五大栄養素（炭水化物・脂質・タンパク質・ビタミン・無機質）についての英文を購読し、さらに様々な三次機能を中心に食品の機能性について講義する。また、乳幼児から学童期に多い疾患である食物アレルギーについて、発症機構とその抑制についても解説する。   |               |              |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>レポートにより評価する。  |               |              |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回 炭水化物の機能1（英文購読）<br>第2回 炭水化物の機能2（英文購読）<br>第3回 脂質の機能1（英文購読）<br>第4回 脂質の機能2（英文購読）<br>第5回 タンパク質の機能1（英文購読）<br>第6回 タンパク質の機能2（英文購読）<br>第7回 ビタミンの機能（英文購読）<br>第8回 ビタミンの機能（英文購読）<br>第9回 食品の三次機能（抗酸化機能）<br>第10回 食品の三次機能（消化促進機能）<br>第11回 食品の三次機能（難消化・吸収阻害と微生物活性機能）<br>第12回 食品の三次機能（酵素阻害機能）<br>第13回 食品の三次機能（免疫系におよぼす機能）<br>第14回 食品の三次機能（神経系におよぼす機能）<br>第15回 まとめ |               |              |                  |
| <b>使用教科書</b><br>必要に応じてプリントを配布する。  |               |              |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>英文は授業で購読する内容を予め読んで、理解しておくこと。<br>また、機能性の講義を理解するためには、基礎的な食品学および栄養学の知識が必要となる。  |               |              |                  |

|  |               |              |                  |
|--|---------------|--------------|------------------|
| [授業科目名]<br>食品機能学演習   |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>和泉秀彦 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>この演習では、『食品機能学特論』で学んだ抗酸化機能、消化促進機能、難消化・吸収阻害と微生物活性機能、脂質関連代謝機能、酵素阻害機能、免疫系におよぼす機能、神経系におよぼす機能、さらに乳幼児から学童期に多く発症する食物アレルギーに関連する論文を読み、その内容について討論することにより、食品の機能性について理解を深めることを到達目的とする。<br>また、実験手法や結果のまとめ方、考察などを特別研究（修士論文作成）の参考にして頂きたい。 |               |              |                  |
| <b>授業の概要</b><br>この演習では、まず文献の読み方およびデータの解釈の仕方を解説する。その後、各自で論文を選択し、その論文の内容について緒言・結果・考察を中心としたレジメを作成して、内容を紹介するとともに、その内容について討論する。   |               |              |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>文献の理解度およびプレゼンテーション等を総合的に評価する。  |               |              |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1～3回<br>文献の読み方、データの見方の解説<br>第4～15回<br>食品の機能性に関連する最新の論文を数報（3～5報）選択<br>緒言・結果・考察を中心としたレジメの作成<br>内容の紹介および討論  |               |              |                  |
| <b>使用教科書</b><br>必要に応じてプリントを配布する。各自が作成したレジメを使用する。   |               |              |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>食品機能学特論で得た知識をより深めるために、多くの英語の論文を読んで理解すること。  |               |              |                  |

|  |               |                 |                 |
|--|---------------|-----------------|-----------------|
| [授業科目名]<br>食品安全学特論   |               | [授業方法]<br>講義・演習 | [授業担当者名]<br>岸本満 |
| [単位数]<br>2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]            |                 |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>わが国では食品安全基本法等食品安全を確保するための法律が整備され、食品安全委員会をはじめとする実行組織も設置された。フードチェーンの各現場ではリスクアナリシスの理念・方法論を理解し実践する人材が求められておりその人材育成は急務である。また、従事者の意識改革を含めた食品安全の教育訓練の徹底も重要な課題となっており、現場指導者の育成も重要かつ急を要している。<br>この授業は食品の安全保障に関する専門知識を習得し、食品業界で安全管理の担い手として必要なスキルを身につけることを目的としている。加えて課題の発見、分析、問題解決、意思決定等の実行力を高めることも目標としている。そのために演習を多く取り入れ、調査・取材、文書作成、プレゼンテーション、討議を重視する。   |               |                 |                 |
| <b>授業の概要</b><br>健康被害や社会不安を引き起こす要因や制御法、またマネジメントシステムを学びます。微生物制御に関する課題を中心に講義、演習を交互に行うことで理解と興味を深めていく。講義のあと参考書籍や資料を渡すので、次回までに学習し、発表の準備をする。  |               |                 |                 |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>発表、レポートにより評価する。  |               |                 |                 |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>第1回（講義） 安全性にかかわる危害因子について<br>第2回（演習） ウイルス・細菌・化学物質・異物等に関する発表、討議<br>第3回（講義） 食品安全とリスクアナリシスについて<br>第4回（演習） 微生物学的リスクアセスメントに関する発表、討議<br>第5回（講義） 食品微生物学1) 病原微生物、殺菌法等について<br>第6回（演習） 病原微生物、発酵、腐敗、食中毒、殺菌等に関する発表、討議<br>第7回（講義） 食品微生物学2) 予測微生物学について<br>第8～9回（演習） 食品微生物学2) 予測微生物学、微生物学的リスクアセスメントの例<br>第10～11回（講義） 食品安全確保システムについて<br>第12～13回（演習） GAP, GMP, PRP, HACCP, ISO9000/22000, トレーサビリティ、リコール等に関する発表、討議<br>第14回（講義） 食品の安全性評価<br>第15回（演習） 農薬、食品添加物、動物薬、化学物質、遺伝子組み換え食品の安全性評価に関する発表、討議 |               |                 |                 |
| <b>使用教科書</b><br>必要に応じて書籍を指示、またプリントを配布する。   |               |                 |                 |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>基本として「食品の安全性」（東京教学社）を事前に目を通しておくこと。<br>「食と健康」、「食品衛生研究」、「HACCP」などの食品衛生に関する専門雑誌に毎月目を通すと良い。  |               |                 |                 |

|   |               |              |                  |
|---|---------------|--------------|------------------|
| [授業科目名]<br>インターンシップⅠ・Ⅱ・Ⅲ  |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>山中克己 |
| [単位数]<br>各2   | [必修・選択]<br>選択 | [備考]         |                  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>【一般目標】「食と医療と健康」に関わる総合的見識を保持し、キャリアパスに応じた栄養科学の実践の場で高度な専門的知識・技能・態度を修得するとともに、コミュニケーション能力を涵養する。<br>【到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> <li>・現場における管理栄養士の役割を理解する。</li> <li>・現場で必要とされる知識、技能、態度を修得する。</li> <li>・スタッフとのコミュニケーションの重要性を理解し、実践できる。</li> <li>・自分の適性を模索し、自らのキャリアプランをイメージできる。</li> <li>・自らのキャリアパスについて、卒業するまでに「何をすべきか」考える。</li> </ul>                                  |               |              |                  |
| <b>授業の概要</b><br>・自らの専攻や将来の職業に関連した職業体験(研修)を行うことにより、理論を実体験に結びつけるようにする。  |               |              |                  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>レポートの内容について、①現場における管理栄養士としての知識、技態度、②チームの一員として活動できる実践能力、③コミュニケーション能力、等の修得度を中心に評価する。<br>なお、認定単位数を2単位を基準として、インターンシップの期間並びに成果の状況を加味して認定を行う。<br>また、栄養教諭専修免許取得に関しては、各研究領域の食育、食品開発、食品安全、行政機関などでのインターンシップについて、教職課程の「栄養に関わる教育に関する科目として」単位を認定する。  |               |              |                  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>・各領域の指導教員および実習先の担当者と相談の上、実習先、実習内容を選択する。実習期間は4週間で1つの区切りとし、4週間のインターンシップで2単位とする。1カ所で12週間実習をしてもよいし、4週間ずつ複数の実習先を選択しても良い。<br>・インターンシップの実習先としては、<br>「人間栄養」領域・・・他の大学、国立健康栄養研究所などの研究機構、企業の研究所<br>「臨床栄養」領域・・・病院、診療所、介護老人保健施設、介護老人福祉施設<br>「食行動・食環境」領域・・・保育園、幼稚園、学校、保健所<br>「食品機能・食品安全」・・・企業の研究所、研究機構、保健所、検疫所・県衛生研究所の行政機関<br>・栄養教諭専修免許取得に関しては、各研究領域の食育、食品開発、食品安全、行政機関などでのインターンシップが望ましい。 |               |              |                  |
| <b>使用教科書</b><br>特に教科書は指定しない。内容に応じて参考図書、関連ウェブサイトを示される場合がある。  |               |              |                  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>インターンシップ先の業務内容等についてあらかじめ把握しておくこと。   |               |              |                  |

|  |               |              |  |
|--|---------------|--------------|--|
| [授業科目名]<br>特別研究  |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>山中克己、池田彩子、和泉秀彦<br>岸 恭一、北川元二、須崎 尚<br>田村 明、徳留裕子、岸本 満<br>塚原丘美 |
| [単位数]<br>8   | [必修・選択]<br>必修 | [備考]         |  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>修士論文の作成に向けて、栄養科学に関係する研究（実験、調査等）を遂行するとともに、論文の執筆法を理解し、各々が設定した研究課題に関する修士論文を作成していく。   |               |              |  |
| <b>授業の概要</b><br>授業は、個別指導とゼミナール形式で行う。個別指導においては、各々が設定した研究課題について必要な実験、調査を遂行する過程で、科学的・論理的な問題解決法についての指導を行う。それと同時に、関連する論文購読を通して論文の読み方、書き方の指導を行う。また、ゼミナールでは各自が自分テーマと関連した研究論文を検索し発表する。発表後は内容を検討しながら個々の問題を明らかにし、修士論文作成まで指導を行っていく。 |               |              |  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>研究への取り組み度並びにゼミナールのプレゼンテーション力など総合的に評価を行う。   |               |              |  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>オリエンテーション・個人指導・ゼミナール等を適宜実施していく。   |               |              |  |
| <b>使用教科書</b><br>適宜紹介をしていく  |               |              |  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>2年間の研究成果が導き出せるよう、積極的取り組むこと。  |               |              |  |

|   |               |              |  |
|---|---------------|--------------|--|
| [授業科目名]<br>博士特別研究   |               | [授業方法]<br>演習 | [授業担当者名]<br>山中克己、池田彩子、和泉秀彦<br>岸 恭一、北川元二、須崎 尚<br>田村 明、徳留裕子、岸本 満<br>塚原丘美 |
| [単位数]<br>8  | [必修・選択]<br>必修 | [備考]         |  |
| <b>授業の到達目標及びテーマ</b><br>専攻分野について研究者として自立した研究活動を行ない、または他の高度に専門的な業務に従事するのに必要な高度の研究能力及びその基礎となる豊かな学識を養うことを目的としている。   |               |              |  |
| <b>授業の概要</b><br>研究課題を決定して、課題遂行のための計画を立案、その研究成果を以下の教員による個別の研究指導等を通じて、博士学位論文に纏め上げるための科目として位置付けている。<br>具体的には、各教員の指導のもと、研究課題の設定、研究計画の立案、データ収集、データ分析、データ実験、研究方法の展開等を行う。<br>また、専門分野の最新の研究成果が掲載された学術論文の精読を通じて、自らの研究内容との比較検討も行う。<br>また、英語論文の購読・執筆、国際学会での発表などを通じて、国際的に活躍するための語学力の向上に努める。 |               |              |  |
| <b>学生に対する評価の方法</b><br>研究への取り組み度並びにゼミナールのプレゼンテーション力など総合的に評価を行う。  |               |              |  |
| <b>授業計画（回数ごとの内容等）</b><br>オリエンテーション・個人指導・ゼミナール等を適宜実施していく。  |               |              |  |
| <b>使用教科書</b><br>適宜紹介をしていく   |               |              |  |
| <b>自己学習の内容等アドバイス</b><br>研究成果が導き出せるよう、積極的に取り組むこと。  |               |              |  |