

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食糧経済学 (2) 単位		担当者氏名		加藤武 (立教大学大学院経営学修士)
				学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		食糧消費の変化と特徴 現代社会食生活との関連 食料の需要と価格との関連 食糧供給産業の経済組織 食料の流通と情報活動				
授業概要		食糧問題を理解させるために、最も身近な消費から始め、生産・流通・政策について学習させ、近代経済学の観点から食糧経済の理論と現実を理解させる。情報化、国際化にも焦点をあて、実例も含めて理解させる。				
授業計画表	1	食糧消費の変化と特徴①				
	2	食糧消費の変化と特徴②				
	3	現代社会と食生活①				
	4	現代社会と食生活②				
	5	食糧の需要と価格①				
	6	食糧の需要と価格②				
	7	食糧供給産業の経済組織①				
	8	食糧供給産業の経済組織②				
	9	食糧供給産業の経済組織③				
	10	食糧の流通と情報①				
	11	食糧の流通と情報②				
	12	食糧の流通と情報③				
	13	食糧事情と食料政策①				
	14	食糧事情と食料政策②				
	15	まとめと評価				
成績評価基準		出席率、授業態度、定期試験結果により総合的に評価する。				
使用テキスト等		食料経済学				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		生活経営		担当者氏名		加藤武 (立教大学大学院経営学修士)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		家庭の在り方、家族の在り方について充分に理解させたい。健康な家庭生活を個人の努めや食生活の大切さ、ならびに未来社会における家庭生活の変化の予測について理解できる人材を育てる。				
授業概要		生活経営では、家庭や家族の生活の基盤について学習させ、その管理法を理解させたい。生活時間、特に家事労働における合理化やそれと家族関係との関連、これからの家事労働について理解させる。また、少子高齢化社会の進展に向けての新しい家庭像について考える能力を付与させる。				
授業計画表	1	生活経営の基本問題				
	2	家庭生活と家族の機能				
	3	生活経営の動機要素				
	4	生活経営の管理過程				
	5	家族の生活時間				
	6	家事労働				
	7	家事労働				
	8	生活設計				
	9	家庭と国家・社会				
	10	新しい家庭像を求めて				
	11	新しい家庭像を求めて				
	12	高齢社会の生活経営				
	13	高齢社会の生活経営				
	14	コミュニティーの形成と活動				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、授業態度、定期試験結果により総合的に評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		社会学		担当者氏名		加藤武 (立教大学大学院経営学修士)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		以下の項目について理解させる。 ①社会学概説②家族③コミュニケーション④社会心理⑤宗教 ⑥医療と福祉⑦現代社会				
授業概要		社会学の概要から家族、社会心理、宗教、医療と福祉、現代社会の諸事情に広く関心を持ち、社会文化の違いと変遷、他者理解の概念を習得する。				
授業計画表	1	社会学概説				
	2	社会				
	3	行為				
	4	集団				
	5	家族				
	6	都市				
	7	逸脱				
	8	コミュニケーション				
	9	社会心理				
	10	宗教				
	11	ジェンダー				
	12	医療と福祉				
	13	現代社会				
	14	まとめ				
	15	テスト				
成績評価基準		出席率、授業態度、定期試験結果により総合的に評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント 「社会学」				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品マーケティング論 (2) 単位		担当者氏名 加藤武 (立教大学大学院経営学修士)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	学習形態 授業時間数 30 時間
授業目標		消費者と食品の流通に関する変化、要因、フードビジネスへの理解、顧客サービス、対応、輸入食品に関する情報に関する幅広い知識と情報収集力、発信力を身につけ、経営的思考を取得する。			
授業概要		食品・流通業界にも新業態と新サービスなど市場経済の理論で変化する現代の食文化と、伝統的な食文化との円滑なる融合と発展を考える。さらに消費者が健康で安全な食品選択を行い、食生活の基本的な考え方に取り入れることができるように解説する。			
授業計画表	1	消費者の変化 食生活変化をもたらす要因			
	2	食品消費の変化 増大する食品、減少する食品			
	3	食品消費と流通チャンネルの概要 食品小売業とスーパーマーケット			
	4	外食産業の発展とチェーンレストランおよびメニュー提案 HMR商品			
	5	卸売市場の組織、仕組み、機能			
	6	食品卸売業の機能と役割			
	7	生協の共同購入の仕組みと利用状況 協同購入の展開と転換期にたつ共同購入			
	8	フードビジネスの就業者数 食生活産業の相互取引関係			
	9	魚介類および魚介加工品の流通と消費			
	10	野菜・果物の流通と消費			
	11	加工食品の流通と消費			
	12	清涼飲料水の流通と消費 輸入食品の流通と消費			
	13	食品消費と環境問題			
	14	飽食の消費スタイルと流通技術			
	15	まとめ テスト			
成績評価基準		出席率、授業態度、定期試験結果により総合的に評価する。			
使用テキスト等		印刷プリント			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		生命と人間 (2) 単位		担当者氏名 南雲茂（元小学校校長） 泉一郎（医学博士）	
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	授業時間数 30 時間
授業目標		以下について理解させる。 1. 人間と生命の尊厳 2. 倫理学哲学的生命観 3. 古典哲学と考え方 4. 生命観と現代社会の現状			
授業概要		生命観を倫理学哲学上の偉人の思考に学び、現代社会の諸問題への対処や新しい生命観の構築の「築」にできるよう理解させる。			
授業計画表	1	生命とは 命の尊厳			
	2	倫理学概説 哲学概説			
	3	哲学史と生命観 哲学の源流と展開について			
	4	社会教育と生命観			
	5	倫理観の育成			
	6	宗教			
	7	宗教			
	8	哲学			
	9	倫理学			
	10	国民教育			
	11	遺伝子工学的手法			
	12	遺伝子工学的手法			
	13	生命観と未来像			
	14	生命観と未来像			
	15	まとめ テスト			
成績評価基準		出席率、授業態度、定期試験結果により総合的に評価する。			
使用テキスト等		印刷プリント 「生命倫理」			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		日本国憲法 (2) 単位		担当者氏名		細貝巖 (細貝法律事務所：弁護士)
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	前期	授業時間数	講義 30 時間
授業目標		憲法は「統治機構」と「人権」の二つの部分から成る。この二つは相互に密接に結びついている。国家権力の濫用が防止され、国民の権利・自由が保障されることで、「人間の尊厳」が保障される。さらに、憲法は国家という基礎の上に成立し、平和が確保された状況で初めて機能する。日本国憲法が我々の生活にどのように関わっているかを理解することが、授業目標である。				
授業概要		日本国憲法の全体像を理解できるようにする。 日本国憲法にはどのような規定があるか確認し、様々な解釈に基づいた解説をする。				
授業計画表	1	憲法・国家とは				
	2	日本憲法の歴史				
	3	象徴天皇制				
	4	平和主義・人権総論				
	5	包括的人権				
	6	自由権的人権				
	7	社会権的人権				
	8	参政権と国務請求権 国民の基本的義務				
	9	立件民主制の原理				
	10	国会と立法権				
	11	内閣と行政権				
	12	裁判所と司法権				
	13	財政のしくみと国民				
	14	地方自治のしくみと国民				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、授業態度、定期試験結果により総合的に評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント 「日本国憲法」				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		人間関係論		担当者氏名		三沢妃佐江（元幼稚園教諭） 五十嵐智子 （保育士・姫路大学非常勤講師）
		（ 2 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		急速な情報化の進展によりインターネットや携帯電話等を利用した多様なコミュニケーションが頻繁になされるようになった。しかし、形式的で表面的な浅い付き合いで終わってしまうことも多い。人と人の豊かな関わりをもてるようになることで人間になっていく。主体的な活動や、互いに支え合って生活をしていくことに喜びや充実感を感じるための援助方法や人間関係についての基礎を習得する。				
授業概要		人間関係のあり方や内容の理解を深めるとともに、様々ななかかわりを通じた人間関係の発達について実践エピソードを取り上げて解説していく。教育者としてどのような関係性を築いていくのか等様々な関係性について考察していく。				
授業計画表	1	人間関係の基礎				
	2	人間とは				
	3	人間関係の発達①				
	4	人間関係の発達②				
	5	対話				
	6	家族と人間関係				
	7	集団				
	8	職場集団				
	9	性にかかわる人間関係				
	10	教師と子どもの人間関係①				
	11	教師と子どもの人間関係②				
	12	人生の年齢段階区分と若年期				
	13	母と子				
	14	外国の育児観				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、授業態度、定期試験結果により総合的に評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		統計学		担当者氏名		加藤武 (立教大学大学院経営学修士)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		以下について理解させる 1. 統計学の意味 2. 統計の実際と利用方法 3. 公衆衛生における統計 4. 栄養評価等における統計				
授業概要		統計学を学問的考察ではなく、管理栄養活動を実践する上での ツール取得に重点を置いた学習と位置づけ、必要とされるデータ解析を できるだけ例題を用いて実用的に学習させる。				
授業 計画表	1	統計学の必要性①				
	2	統計学の必要性②				
	3	統計学①				
	4	統計学②				
	5	標本抽出法				
	6	標本データ				
	7	確立				
	8	正規分析				
	9	ステューデントの分析				
	10	仮説の検定				
	11	相関				
	12	回帰				
	13	カイ2条分布とX検定の制約				
	14	例題演習				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、授業態度、定期試験結果により総合的に評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント 「統計学基礎」				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		情報処理論 (2) 単位		担当者氏名		石丸功 (オフィス石丸社長)
				学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		多くの情報がある中で、正確な選択、判断と分類、計算、比較などを行い、それぞれに必要な形に変換・加工するための基礎技術を身につける。				
授業概要		情報機器の歴史、種類、仕組みとソフト・ハードウェアを学び、パソコンを使う上での基礎的な知識を身につける。				
授業計画表	1	情報化社会				
	2	コンピューターの歴史				
	3	コンピューターのしくみ				
	4	容量と記憶装置				
	5	入力装置と出力装置				
	6	ソフトウェア				
	7	コンピューターの利用形態				
	8	コンピュータの活用				
	9	コンピューターネットワーク				
	10	情報社会の問題点				
	11	パソコンの基礎①				
	12	パソコンの基礎②				
	13	コンピューターグラフィックス				
	14	インターネット				
	15	まとめ				
成績評価基準		出席率、授業姿勢、提出物、レポートを総合的に評価する。				
使用テキスト等		情報機器の操作				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		情報処理演習 (2) 単位		担当者氏名		石丸功 (オフィス石丸社長)
				学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	通年	授業時間数	60 時間
授業目標		多くの情報がある中で、正確な選択、判断と分類、計算、比較などを行い、それぞれに必要な形に変換・加工するための基礎技術を身につける。				
授業概要		タイピング、基礎的な文書の作成、表計算を理解し、現場に出た際に必要なデータ処理能力を身につける。				
授業 計 画 表	1	パソコンの基礎		16	差し込み印刷	
	2	キーボード入力の基礎		17	計算式の作成、グラフの納入	
	3	Word基礎① 文章の打ち込み、挿入・削除・訂正		18	関数、関数Ⅱ	
	4	Word基礎② 文字ポイント、文字色の変更、罫線		19	オートシェイプ、選択貼付け	
	5	Word基礎③ 文字の装飾		20	NOW計算、PMT関数、書式設定	
	6	EXCEL基礎① 言語バー エクセルの特徴		21	図の挿入、ポスター作成	
	7	EXCEL基礎② 表入力、データ訂正、削除		22	クリップアート ポスター作成	
	8	EXCEL基礎③ 表作成		23	表の編集方法、条件付き書式	
	9	EXCEL表計算① 掛け算、割り算、割合計算		24	入力規制、検索と置換	
	10	EXCEL表計算② 売り上げ、累計、達成率、比較、数式のコピー、関数		25	グラフの作成①	
	11	EXCEL表計算③ 数字、数式の選択、利用、集計		26	グラフの作成②	
	12	EXCEL表計算④ 三角関数、表計算		27	オートフィルター、くしざし計算	
	13	Word文書作成①		28	ピボットテーブルの使い方	
	14	Word文書作成②		29	復習	
	15	Word文書作成③		30	まとめ、テスト	
成績評価基準		出席率、授業姿勢、提出物、レポートを総合的に評価する。				
使用テキスト等		完全マスターEXCEL/完全マスターWord				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		福祉施設体験演習		担当者氏名		渡邊壽子 (看護師：福祉施設勤務)
		(1) 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		福祉施設の利用者個々の健康状態、食事形態、栄養管理の実際と衛生面と設備について、食べやすい調理法の工夫や食環境の整備について理解する。				
授業概要		福祉施設の概要、利用者の理解を深め、管理栄養士と施設給食の在り方について学ぶ				
授業計画表	1	福祉施設の概要				
	2	利用者の概要				
	3	施設の処遇目標				
	4	利用者の生活と施設職員の役割・業務①				
	5	利用者の生活と施設職員の役割・業務②				
	6	施設の介助の実際①				
	7	施設の介助の実際②				
	8	施設の介助の実際③				
	9	施設の介助の実際④				
	10	利用者の個々の食事形態と献立づくり①				
	11	利用者の個々の食事形態と献立づくり②				
	12	利用者の個々の食事形態と献立づくり③				
	13	相談援助・チームアプローチと専門職①				
	14	相談援助・チームアプローチと専門職②				
	15	これまでの振り返り（学びを話し合う）				
成績評価基準		出席率、授業姿勢、提出物、レポートを総合的に評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		家政学Ⅰ		担当者氏名		児玉明子 (元小学校栄養教諭)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		衣・食・住の分野を複合的に学習させ、特に”食”を中心とする視点から、衣生活・住生活を捉え、飲食空間の安全性の確保と危険性の排除への理解を深め、より実践的な場面に基づく知識と応用力を付与する。				
授業概要		幼少期の食生活がその後の人生の及ぼす影響と、良い食習慣の方法を付与する。また、偏食や不規則な生活、食事摂取と関わる生活習慣病に焦点をあて、食物の種類、質及び量について考え、栄養の重要性を理解してもらう。また、快適な食空間の代表的な習慣メニューを提示し、家庭および大量調理施設内の安全管理、快適な飲食空間の工夫について理解する。				
授業 計画 表	1	食生活の概念 管理栄養士に期待されること				
	2	食生活と文化				
	3	食の心理				
	4	食生活に影響を及ぼす要因①				
	5	食生活に影響を及ぼす要因②				
	6	食品とその食物化				
	7	食生活と栄養①				
	8	食生活と栄養②				
	9	食生活と栄養③				
	10	食生活と栄養④				
	11	食生活と環境				
	12	食料の供給と消費				
	13	食生活と健康				
	14	食育				
	15	食生活の現状と今後の展望				
成績評価基準		出席率、授業態度、レポート、小テスト、課題提出状況、定期試験結果により評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		家政学Ⅱ (2) 単位		担当者氏名		山岸 和子
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	授業時間数	講義 30 時間
授業目標		衣・食・住の分野を複合的に学習させ、特に”食”を中心とする視点から、衣生活・住生活を捉え、飲食空間の安全性の確保と危険性の排除への理解を深め、より実践的な場面に基づく知識と応用力を付与する。				
授業概要		衣住生活の進展を歴史的・地域的に理解を深めさせ、現代の衣住生活計画の基盤となる考えを学ばせる。特に複雑化する現代の衣生活において”着ること”の意味を再確認させる。質の高い計画的な衣生活の実現について知識を深め、実践できるように指導する。				
授業 計画 表	1	衣生活の意義				
	2	社会生活と衣服				
	3	衣生活サイクル				
	4	衣服の用途				
	5	保健的機能				
	6	装飾的機能				
	7	原料繊維の種類と特徴				
	8	品質表示と繊維の性質				
	9	用途と品質				
	10	洗剤・洗濯に用いる界面活性剤				
	11	洗浄の機構と仕上げ剤				
	12	保管の仕方				
	13	衣生活に関わる諸問題				
	14	まとめ				
	15	テスト				
成績評価基準		出席率、授業態度、レポート、小テスト、課題提出状況、定期試験結果により評価する				
使用テキスト等		印刷プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		家政学演習 (2) 単位		担当者氏名 児玉明子 (元小学校栄養教諭)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	学習形態 授業時間数 60 時間
授業目標		衣・食・住の分野を複合的に学習させ、特に”食”を中心とする視点から、衣生活・住生活を捉え、飲食空間の安全性の確保と危険性の排除への理解を深め、より実践的な場面に基づく知識と応用力を付与する。			
授業概要		衛生的且つ安全性に配慮された大量調理施設内の実際を想定し、自己の人間性の表現、調理現場での作業動線や作業工程を踏まえた安全な調理環境及び衛生的な飲食空間について実践的な知識を付与する。			
授業計画表	1	家政学演習の学習内容 オリエンテーション			
	2	食育① 食育基本法・第3次食育推進基本計画			
	3	食育② 指導案作成 指導媒体の作成			
	4	食育③ 模擬授業 研究協議会			
	5	食育④ 模擬授業 研究協議会			
	6	栄養管理の実際 食物アレルギー			
	7	栄養管理の実際 献立のねらいの伝達手段			
	8	栄養管理の実際 作業工程表及び作業動線票の作成			
	9	食べ物と健康 食品分類成分			
	10	食べ物と健康 食品の機能①			
	11	食べ物と健康 食品の機能②			
	12	食べ物と健康 食品の安全性			
	13	食べ物と健康 食品の表示と規格基準等			
	14	食べ物と健康 食事設計と栄養・調理			
	15	まとめ 管理栄養士の専門性について			
成績評価基準		出席率、授業姿勢、小テスト、期末試験結果により総合的に評価する。			
使用テキスト等		プリント			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		生命科学		担当者氏名		藤井順逸 (山形大学大学院医学系研究科教授)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		食物のほとんどは動物または植物であり、生命体である。 その食材を生命科学的に理解し、ヒトが生命体によっていかされているとの 感覚を生命科学を通して理解させ、その神秘を科学的な理解としてとらえる 訓練に繋がるよう学習させる。				
授業概要		遺伝子の働きについての理解は近年急速に深められ、遺伝子治療やガン遺伝子の 公開の是非を議論したり、遺伝子組換え農作物の食品への応用が進められている。 他、最新科学技術を理解したうえで、生命や種の尊厳について考察する。 さらに環境が遺伝子発言に及ぼす影響についても理解させる。				
授 業 計 画 表	1	糖質①				
	2	糖質②				
	3	たんぱく質①				
	4	たんぱく質②				
	5	脂質①				
	6	脂質②				
	7	細胞				
	8	遺伝子				
	9	生体エネルギー学				
	10	ホメオスタシス・水・電解質				
	11	免疫				
	12	栄養と食物摂取				
	13	栄養と食物摂取				
	14	ビタミン				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、提出物、小テスト、期末考査を総合的に評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		生物学		担当者氏名		甲原玄秋 （元千葉県こども病院歯科部長）
		（ 2 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		生物とその生命現象について理解し、多様に見える生命現象を共通した原理や仕組みで説明できることを学ぶ。また、管理栄養士として食と栄養分野に携わる人材として、ヒトのからだのしくみを学び、将来専門分野を学ぶときの礎となることを目的とする。				
授業概要		ヒトのからだの理解に焦点を絞り、ヒトの細胞、生殖と発生および遺伝、遺伝子また人体の成り立ちについて学ぶ。				
授業計画表	1	1 章 細胞の構造と働き				
	2	2 章 生命体を構成する物質				
	3	3 章 遺伝子の構造と機能				
	4	4 章 生体とエネルギー				
	5	5 章 光合成と窒素同化				
	6	6 章 細胞の分裂・情報伝達・がん化				
	7	7 章 生命体の受精と成長				
	8	8 章 多細胞生物の自己維持機構				
	9	9 章 遺伝の仕組みと遺伝病				
	10	1 1 章 生物の進化と多様性				
	11	1 2 章 生命科学技術と社会				
	12	復習 1 章～3 章				
	13	復習 7 章～8 章				
	14	復習				
	15	まとめ、テスト				
成績評価基準		出席率、提出物、小テスト、期末考査を総合的に評価する。				
使用テキスト等		やさしい基礎生物学 羊土社				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		微生物学 (2) 単位		担当者氏名		藤井順逸 (山形大学大学院医学系研究科教授)
				学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		微生物の基礎的知識を解説したのち、微生物を細菌、酵母、かび、ウイルスなどに分け、各微生物が特に食品汚染や食品製造にどのように関わっているか、あるいは微生物と宿主との関連における微生物側因子と宿主感染抵抗性との関係を理解させる。食品と関連する病原細菌の種類と感染症ならびに感染防止法を理解させる。				
授業概要		1. 微生物の特徴、感染力と生体反応 特に感染抵抗性 2. アレルギーの基礎知識と食物アレルギー 3. 食品製造に関連する微生物 4. 食品製造に関連する病原微生物 5. その他の微生物 感染・感染防止法、食品に応用されるバイオテクノロジー				
授業計画表	1	微生物学概説①				
	2	微生物学解説②				
	3	生体と微生物との関連①				
	4	生体と微生物との関連②				
	5	生体と微生物との関連③				
	6	生体と微生物との関連④				
	7	食品微生物学①				
	8	食品微生物学②				
	9	食品関連病原微生物①				
	10	食品関連病原微生物②				
	11	人畜共通感染微生物				
	12	その他の微生物				
	13	感染防止法				
	14	食品とバイオテクノロジー				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		小テストやレポートの成績、定期試験の成績並びに出席率を総合して評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント 微生物学テキスト				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		健康栄養学 (2) 単位		担当者氏名 中島美千代 (元厚生連栄養科科长)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数 30 時間
授業目標		我が国の疾患構造や死亡原因の多くは生活習慣病によるものとなり、これは加齢や遺伝的な要因に加えて食習慣、飲酒、喫煙、ストレス、睡眠不測などの生活習慣と密接に関係する。生活習慣病は、生活習慣を見直すことにより予防や改善が可能である。特に「食」と「栄養」に関連する要因の改善は生活習慣病の予防や改善に大きく寄与することを理解させる。			
授業概要		これまでは効率よく栄養素を摂取する“バランスの良い食事”から、健康のための“バランスの良い食事”を実践する栄養学が中心になってきている。そこで健康栄養学においては、栄養素や食品を単なる“物質”としてとらえるのではなく、生体機能を中心に指導し、栄養学の大切さ、興味深さを知らせるための基礎科目として学習させる。			
授業計画表	1	代謝とエネルギー			
	2	糖質・脂質の代謝と栄養			
	3	たんぱく質の代謝と栄養			
	4	ビタミンの代謝と栄養			
	5	ミネラルの代謝と栄養 非栄養素と栄養			
	6	消化器系と栄養			
	7	肝臓と栄養			
	8	脂肪組織と栄養			
	9	筋肉、運動と栄養			
	10	免疫と栄養 脳と栄養			
	11	皮膚・美容と栄養			
	12	糖尿病・高血圧・肥満			
	13	動脈硬化疾患・血栓疾患・骨粗鬆症・がん			
	14	アルツハイマー病・寿命と栄養			
	15	まとめ テスト			
成績評価基準		小テストやレポートの成績、定期試験の成績並びに出席率、課題提出状況を総合して評価する。			
使用テキスト等		サクセス 基礎栄養学			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		英語表現		担当者氏名		加藤圭子 (元ソニー秘書室勤務)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		英語を使った様々な活動（寸劇・歌・手遊び・ミュージカル）を通して、表現方法の様々な形式を学ぶとともに、発表能力、表現力を付与する。また、英語という言葉に対する社会的ニーズへの理解と他国文化への関心を高めるとともに、日常的な英会話、各分野で使用される頻度の高い英単語、熟語について演習の中から習得させる。				
授業概要		自分の限界を自分で決めず、1つの発表、学習項目に全力投球で挑む姿勢を身に付けさせる。高い目標を英語活動に見出し、大きな声・笑顔・体全体を使って自己表現できるように導く。				
授業計画表	1	オリエンテーション				
	2	英語の必要性和需要				
	3	異文化理解とコミュニケーション				
	4	MIXED SALAD①				
	5	MIXED SALAD②				
	6	MIXED SALAD③				
	7	MIXED SALAD④				
	8	MIXED SALAD⑤				
	9	MIXED SALAD⑥				
	10	MIXED SALAD⑦				
	11	SPEECH①				
	12	SPEECH②				
	13	SPEECH③				
	14	SPEECH④				
	15	まとめ 発表				
成績評価基準		授業参加態度、発言・発表回数、実演テスト、レポートの提出、定期試験の成績並びに出席率を総合して評価する。				
使用テキスト等		テキスト、印刷プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		実務英語 (2) 単位		担当者氏名 学習形態		加藤圭子 (元ソニー秘書室勤務) 講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		実務に必要なコミュニケーションの力を英語活動を通して習得する。 個々の課題と向き合い、笑顔で相手の立場を理解しながら接する力をみにつける。				
授業概要		職場を想定した英会話を実際にロールプレイングを通して行い、 多文化の理解と共にコミュニケーションスキルを身に付ける。				
授業 計画 表	1	オリエンテーション				
	2	HOSPITAL ①				
	3	HOSPITAL ②				
	4	HOSPITAL ③				
	5	HOSPITAL ④				
	6	HOSPITAL ⑤				
	7	HOSPITAL ⑥				
	8	NURSERY ①				
	9	NURSERY ②				
	10	NURSERY ③				
	11	NURSERY ④				
	12	SPEECH ①				
	13	SPEECH ②				
	14	SPEECH ③				
	15	まとめ				
成績評価基準		授業参加態度、発言・発表回数、実演テスト、レポートの提出、 定期試験の成績並びに出席率を総合して評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		保健体育 (2) 単位		担当者氏名		泉一郎（医学博士）
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	講義 30 時間
授業目標		運動生理学演習に向けての基礎的知識と認識して運動やレクリエーションの果たす健全な身心の育成への役割を理解させる。				
授業概要		知育・徳育の減点は体育と食育である。この大切な要素の一つである体を育むことをもって健康を保持、増進させ、もって健全な知識や知恵と徳を身に付けさせることができる。本教科ではそのことを前提に、心身の発達と保健体育、運動とその生理的事柄への役割、レクリエーションの大切さ等を理解させる。				
授業 計 画 表	1	体育と身体形成				
	2	現代生活と健康Ⅰ				
	3	現代生活と健康Ⅱ				
	4	運動の生理学Ⅰ				
	5	運動の生理学Ⅱ				
	6	運動の方法Ⅰ				
	7	運動の方法Ⅱ				
	8	女子と体育運動Ⅰ				
	9	女子と体育運動Ⅱ				
	10	姿勢と健康				
	11	レクリエーション活動				
	12	起こりやすい疾病・傷害と救急処置Ⅰ				
	13	起こりやすい疾病・傷害と救急処置Ⅱ				
	14	まとめ				
	15	テスト				
成績評価基準		授業参加態度、発言・発表回数、実演テスト、レポートの提出、定期試験の成績並びに出席率を総合して評価する。				
使用テキスト等		印刷プリント				

授業概要（シラバス）

科目名		体育実技		担当者氏名		泉一郎（医学博士）
		（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		生涯にわたって運動やスポーツを自ら実践することができる能力を身につけることを目的とする。健康と安全に留意しながら個人的・集团的スポーツを楽しむことができる作戦の立て方や競技運営方法を学ぶ。技術面の上達を図り楽しむことができ、自己の体力・健康の保持・増進を図ることができる。				
授業概要		各種スポーツを仲間とともに体験し、技能の上達を図りスポーツの楽しさを味わう。仲間と身体活動を行う中で、自己の体力・健康の保持増進を図ることができる。指導法や競技運営等についても学ぶ。				
授業計画表	1	第1～3回 ガイダンスとチーム編成 ストレッチングとウォーミングアップ、クーリングダウン 器具・用具に慣れる、動作の理解とその習得				
	2					
	3					
	4	第4回～第7回 ドッジボールとポートボールの基本的なルールと戦術 全身持久力、筋力、柔軟性向上に必要な体力要素のトレーニング				
	5					
	6					
	7					
	8	第8回～第15回 ゲーム（ルールや戦術等の理解） テスト				
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
成績評価基準		出席率、授業態度、課題提出状況、レポート成績により総合的に評価する。				
使用テキスト等		「健康科学」姫路テキスト				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		公衆衛生学 (2) 単位		担当者氏名 佐藤博 (獣医師)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 2 年	開講期	前期	学習形態 授業時間数 30 時間
授業目標		公衆衛生学の概要を学習させた後、衛生統計、環境衛生、疾病、特に感染症の発生要因並びにその予防法を理解させ健康の保持増進法の基礎として理解させる。 また、多くの疾病のうち、生活習慣病の発生要因並びにその予防法を中心に加齢と健康についても理解を深めさせ、かつ労働衛生等についても言及して理解させ、健康保持増進法について理解させる。			
授業概要		公衆衛生学の概要、衛生統計の概要、環境衛生の概要、感染症とその原因および予防法、加齢と健康、労働衛生、母子保健、精神保健などについて理解させる。			
授業計画表	1	社会と健康			
	2	環境と健康①			
	3	環境と健康②			
	4	衛生統計			
	5	健康状態・疾病の測定と評価①			
	6	健康状態・疾病の測定と評価②			
	7	主要疾患①			
	8	主要疾患②			
	9	主要疾患③			
	10	社会保障・社会福祉①			
	11	社会保障・社会福祉②			
	12	社会保障・社会福祉③			
	13	社会保障・社会福祉④			
	14	社会保障・社会福祉⑤			
	15	まとめ・テスト			
成績評価基準		出席状況、授業姿勢、課題提出、小テスト、期末試験結果により総合的に評価する			
使用テキスト等		サクセス 社会・環境と健康（公衆衛生学）			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		社会福祉概論		担当者氏名		江島祥子 （豊岡短期大学非常勤講師）
		（ 2 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		社会福祉の歴史にはじまり、基本となる知識・技術を学び、利用者のニーズを把握し、実際に現場で活躍できることを目標とする。管理栄養士として社会の現場での関わり方について考える能力を付与させる。				
授業概要		社会福祉の基本、社会福祉の歴史（国内外）、社会福祉法制と行財政、社会福祉援助の基礎、社会福祉援助形態と方法、福祉法の社会的意義、社会保障の動向と展望について理解させる。				
授業 計 画 表	1	社会福祉の基本的考え方				
	2	社会福祉の概念				
	3	海外における社会福祉				
	4	日本における社会福祉				
	5	社会福祉法制				
	6	社会保障及び関連制度				
	7	社会福祉行政				
	8	社会福祉の援助対象				
	9	社会福祉ニーズとその把握				
	10	社会福祉援助①				
	11	社会福祉援助②				
	12	福祉士法の社会的意義				
	13	社会保障の動向				
	14	まとめ				
	15	テスト				
成績評価基準		出席状況、授業姿勢、課題提出、小テスト、期末試験結果により総合的に評価する				
使用テキスト等		社会福祉論				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		健康管理概論		担当者氏名		甲原玄秋 （元千葉県こども病院歯科部長）
		（ 2 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1 年	開講期	前期	授業時間数	3 0 時間
授業目標		健康を維持・増進するための方策を考えるうえで、健康を構成する因子を解析し、健康状態を地域ならびに個人レベルで知ることにより、健康増進、健康づくりの具体的試作を理解させる。				
授業概要		健康管理のための考え方や方法を習熟し、具体的な健康管理術として応用できるように理解させ、また病態からの回復における健康管理的志向の策とさせる。 具体的には、健康の概念と定義、健康の現状、健康増進と施設・対策、健康管理、健康管理の実際とくに地域・学校・職域・歯科・病院における対策、ライフステージ健康管理などについて理解させる。				
授業計画表	1	健康の概念				
	2	疫学				
	3	統計学				
	4	人口統計				
	5	保健統計指標				
	6	健康づくり				
	7	健康管理の方法				
	8	生活習慣と健康				
	9	生活習慣病の疫学・予防・健康管理				
	10	地域の保健予防システム				
	11	高齢者・成人の健康管理				
	12	母子の健康管理				
	13	学校の健康管理				
	14	職場の健康管理				
	15	まとめ、テスト				
成績評価基準		出席率、授業姿勢、小テスト、期末考査、課題提出状況を総合的に評価する。				
使用テキスト等		基礎から学ぶ健康管理概論				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		栄養情報処理論		担当者氏名		相良多喜子 (関西福祉科学大学名誉教授)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		健康状態や栄養状態の変化は、その人、その地域の生活実態によって変化する。それら変動要素を考慮した栄養学的な情報を収集し、的確に統計処理し、正しい評価に結びつけることは重要である。そのためには統計学や基本的情報処理論を基礎としての位置づけで、各種情報を収集し、データベース作成、統計データの処理を行う方法について理解させる必要がある。				
授業概要		データの分析・評価・判定の方法について理解させる。栄養情報と情報処理の意義、情報処理とコンピューター、厚生労働省または新潟県の調査に基づく公開情報や仮想データを例に、統計データ処理の意義や方法を学習させる。				
授業計画表	1	EBNとはなにか 公衆栄養活動への活用				
	2	栄養・健康情報とEBN				
	3	疫学入門				
	4	栄養疫学入門 食事調査法の特徴				
	5	食事調査の方法 食事記録法				
	6	摂取量の算出				
	7	食事暦法				
	8	個人の食事評価と食事計画				
	9	集団の食事評価と食事計画				
	10	疫学のための統計学入門				
	11	疫学のための統計学入門				
	12	食物摂取頻度調査の実施				
	13	食事調査法のまとめ				
	14	生活習慣病予防のEBN				
	15	データのまとめ方、使い方				
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		栄養情報処理論実習		担当者氏名		相良多喜子 (関西福祉科学大学名誉教授)
		(1) 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		「栄養情報処理論」で理解された栄養情報の解説法を具体的または 仮想集団データを基にしてコンピューターで処理・解析・評価することを各自に 実習させ、かつ判定の方法について考察させる。				
授業概要		栄養サーベイランスの大切さや栄養情報パラメーターの設定とその意義に ついて理解させ、公衆栄養学における情報処理へのスムーズな理解を促す。				
授 業 計 画 表	1	EBNとはなにか 公衆栄養活動への活用				
	2	栄養・健康情報とEBN				
	3	疫学入門				
	4	栄養疫学入門 食事調査法の特徴				
	5	食事調査の方法 食事記録法				
	6	摂取量の算出				
	7	食事暦法				
	8	個人の食事評価と食事計画				
	9	集団の食事評価と食事計画				
	10	疫学のための統計学入門				
	11	疫学のための統計学入門				
	12	食物摂取頻度調査の実施				
	13	食事調査法のまとめ				
	14	生活習慣病予防のEBN				
	15	データのまとめ方、使い方				
成績評価基準		出席率、授業態度、課題提出状況、レポート成績により総合的に評価する。				
使用テキスト等		わかりやすいEBNと栄養疫学				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		解剖生理学 I		担当者氏名		甲原玄秋（元千葉県こども病院歯科部長） 山田玲子（医学博士）
		（ 2 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		生体の機能を学習する上で、その構造から理解する必要がある。 すなわち、生理学を理解する上では、解剖生理学的理解が必要である。 両者を有機的に結びつけて学習させ、生体の組織・期間の働きを動的に理解できるように指導する。				
授業概要		組織や器官の構成単位である細胞の機能、骨格と骨格系の機能、 血液と体液の機能、筋、神経の構造と機能などについて理解させる。				
授業 計画 表	1	第一章 細胞と組織				
	2	第二章 消化器系				
	3	第三章 血液・造血器・リンパ系				
	4	第四章 循環器系				
	5	第五章 消化器系				
	6	第六章 腎・尿路系				
	7	第七章 生殖器系				
	8	第八章 骨格系				
	9	第十章 内分泌系				
	10	第十一章 神経系				
	11	第十二章 感覚器系				
	12	第十三章 免疫系				
	13	第十四章 皮膚組織、体温調節				
	14	確認テスト				
	15	まとめ				
成績評価基準		授業姿勢、課題提出状況、小テスト、期末試験結果を総合的に評価する。				
使用テキスト等		イラストレイテッド 解剖生理学 人体解剖図				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		解剖生理学Ⅱ (2) 単位		担当者氏名		甲原玄秋（元千葉県こども病院歯科部長） 山田玲子（医学博士）
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	講義 30 時間
授業目標		解剖生理学Ⅰに引き続き、生体の構造と機能との関連を学習させる。				
授業概要		感覚系の構造と機能、循環器系、呼吸器系、泌尿器系、内分泌系などの構造と機能について理解させる。				
授業計画表	1	第一章 細胞と組織				
	2	第二章 消化器系				
	3	第三章 血液・造血器・リンパ系				
	4	第四章 循環器系				
	5	第五章 消化器系				
	6	第六章 腎・尿路系				
	7	第七章 生殖器系				
	8	第八章 骨格系				
	9	第十章 内分泌系				
	10	第十一章 神経系				
	11	第十二章 感覚器系				
	12	第十三章 免疫系				
	13	第十四章 皮膚組織、体温調節				
	14	確認テスト				
	15	まとめ				
成績評価基準		授業姿勢、課題提出状況、小テスト、期末試験結果を総合的に評価する。				
使用テキスト等		イラストレイテッド 解剖生理学 人体解剖図				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		解剖生理学実習 (2) 単位		担当者氏名		岩瀬美保（医師） 山田玲子（医学博士）
				学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	授業時間数	60 時間
授業目標		生体の構成要素である細胞・組織・期間・臓器あるいはそれらの調整系を 模型・標本ならびに植物体・動物体を用いて実習させ、その解剖生理学的所見と 生物調節機構について理解させる。				
授業概要		解剖生理学的観察として、植物体及び動物体（哺乳動物含む）について実習させ、 特徴的構造について観察させたのち、各種平滑筋の働き、循環器系や呼吸器系の 働きについて、映像や資料、モデルを用いて実習させる。				
授業 計 画 表	1	肺の構造と機能		16	骨格の理解	
	2	肺の構造と機能		17	骨格の理解	
	3	循環器系の構造と機能		18	骨格の理解	
	4	循環器系の構造と機能		19	感覚受容の仕組み	
	5	循環器系の構造と機能		20	感覚受容の仕組み	
	6	さまざまな情報伝達機構		21	感覚受容の仕組み	
	7	神経伝達の仕組みと内分泌とのつながり		22	中枢神経系の構造と体性感覚の受容	
	8	神経伝達の仕組みと内分泌とのつながり		23	中枢神経系の構造と体性感覚の受容	
	9	神経伝達の仕組みと内分泌とのつながり		24	運動制御の仕組み	
	10	生体防御と恒常性の維持		25	運動制御の仕組み	
	11	生体防御と恒常性の維持		26	食べ物のゆくえ（摂食嚥下と消化吸収）	
	12	生体防御と恒常性の維持		27	食べ物のゆくえ（摂食嚥下と消化吸収）	
	13	骨と筋肉の生理機能		28	細胞から固体へ、そして老化まで	
	14	骨と筋肉の生理機能		29	細胞から固体へ、そして老化まで	
	15	骨と筋肉の生理機能		30	まとめ、テスト	
成績評価基準		出席率、授業態度、課題提出状況、レポート、テストを総合的に評価する。				
使用テキスト等		オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験完全合格教本＜上巻＞ 臨床栄養学（東京アカデミー）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		生化学Ⅰ (2) 単位		担当者氏名		藤井順逸 (山形大学大学院医学系研究科教授)
				学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		多くの生体现象を分子レベルで理解する学問であり、エネルギーの獲得や貯蔵、情報の伝達や記憶などは微生物学、生物学、生理学、食品学、栄養学、病態学、薬理学など多くの学問の基礎となる。また、生物の多様性・恒常性保持機構などを理解する上でも重要な学問である。ここではきわめて基本的な生命現象に関わる生化学を生体機能との関わりで理解させる。				
授業概要		生化学の概要、酵素と補酵素、ビタミン、エネルギー代謝、脂質代謝、アミノ酸・たんぱく質代謝、核酸代謝、内分泌系や免疫系調整機構などを理解させる。				
授業計画表	1	第一章 細胞の構造、組織				
	2	第二章 糖質				
	3	第三章 脂質				
	4	第四章 たんぱく質				
	5	第五章 酵素 /第八章 ミネラル				
	6	第六章 核酸 /第七章 ビタミン				
	7	第九章 糖質の代謝				
	8	第九章 糖質の代謝				
	9	第九章 糖質の代謝				
	10	第十章 脂質の代謝				
	11	第十章 脂質の代謝				
	12	第十一章 たんぱく質の分解とアミノ酸代謝				
	13	第十一章 たんぱく質の分解とアミノ酸代謝				
	14	第十二章 生体エネルギー学				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、授業姿勢、課題提出状況、小テスト、期末試験結果を総合的に評価する。				
使用テキスト等		「栄養科学イラストレイテッド 生化学（羊土社）」 「栄養科学イラストレイテッド 生化学演習（羊土社）」 生化学ノート、受験必修データ資料集（女子栄養大）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		生化学Ⅱ		担当者氏名		藤井順逸 (山形大学大学院医学系研究科教授)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		生体の健康状態を知るための生化学的臨床検査が繁用されている。それら検査値を生理学的裏付けをもって理解することは栄養面から健康管理に助言を与える管理栄養士には必須である。生化学Ⅱでは、個々の生化学的検査の裏付けを理解させることを目的とする。				
授業概要		血液検査による血糖値、コレステロール値、中性脂肪値などや胆石、腎結石、痛風などの生化学的裏付けを理解させる。				
授業計画表	1	中間代謝①				
	2	中間代謝②				
	3	個体の調節とホメオスタシス①				
	4	個体の調節とホメオスタシス②				
	5	個体の調節とホメオスタシス③				
	6	生体防御機構①				
	7	生体防御機構②				
	8	栄養・消化				
	9	水分・電解質・他				
	10	ヌクレオチドの代謝①				
	11	ヌクレオチドの代謝②				
	12	遺伝子発現①				
	13	遺伝子発現②				
	14	遺伝子発現③				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、授業姿勢、課題提出状況、小テスト、期末試験結果を総合的に評価する。				
使用テキスト等		「栄養科学イラストレイテッド 生化学（羊土社）」 「栄養科学イラストレイテッド 生化学演習（羊土社）」 生化学ノート、受験必修データ資料集（女子栄養大）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		生化学実習 (2) 単位		担当者氏名		藤井順逸 (山形大学大学院医学系研究科教授)
				学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	60 時間
授業目標		生体の恒常性（ホメオスタシス）の維持調節機構を生体分子レベルの反応系で理解させることを目的に、酵素反応の基本的反応論を具体的に実習させたのち、糖代謝系、アミノ酸代謝系などへの酵素の働きを実習させる。また、ビタミン代謝系、内分泌系、免疫系などにおける生化学的調節機構の仕組みを理解させ、また、食品鑑別的な生化学的手法についても実習させる。				
授業概要		酵素反応における基質特異性、反応速度への影響因子、酵素阻害など基本的酵素反応、糖代謝におけるATP回収系や再生系とその各種生体反応測定系への応用、アミノ酸代謝とビタミンや補酵素の絵以上、ホルモンによる生体反応への影響、免疫反応と免疫学的測定法などについて実習させる。				
授業 計 画 表	1	実習にあたって		16	まとめ	
	2	実験の基本的な確認事項・注意点		17	アミノ酸代謝における各種生体反応測定①	
	3	酵素反応における基質特異性①		18	アミノ酸代謝における各種生体反応測定②	
	4	酵素反応における基質特異性②		19	アミノ酸代謝における各種生体反応測定③	
	5	酵素反応における基質特異性③		20	代謝におけるビタミンや補酵素の影響①	
	6	酵素反応における反応速度への影響因子①		21	代謝におけるビタミンや補酵素の影響②	
	7	酵素反応における反応速度への影響因子②		22	代謝におけるビタミンや補酵素の影響③	
	8	酵素反応における酵素阻害因子①		23	代謝におけるビタミンや補酵素の影響④	
	9	酵素反応における酵素阻害因子②		24	まとめ	
	10	酵素反応における酵素阻害因子③		25	ホルモンによる生体反応への影響①	
	11	まとめ		26	ホルモンによる生体反応への影響①	
	12	糖代謝における各種生体反応測定①		27	免疫反応と免疫学的測定法①	
	13	糖代謝における各種生体反応測定②		28	免疫反応と免疫学的測定法②	
	14	糖代謝における各種生体反応測定③		29	免疫反応と免疫学的測定法③	
	15	糖代謝における各種生体反応測定④		30	まとめ	
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		臨床病態学		担当者氏名		甲原玄秋（元千葉県こども病院歯科部長） 山田玲子（医学博士）
		（ 2 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		わが国の死因の6割以上が生活習慣病であり、「健康日本21」でもその対策を急務としている。本教科では、三大生活習慣病を中心とする生活習慣病およびリスク因子をとりあげ、各疾患及び病態の病因・発生機序・臨床症状・検査値の特徴及び臨床経過と予後などについて指導し、さらに、検査診断の基礎知識を習得させる。				
授業概要		三大生活習慣病を主とする生活習慣病及びリスク因子の病因・発生機序・臨床症状各種検査値の特徴について習得、各疾患の臨床検査についての基礎や臨床経過と予後について基礎知識を習得させる。				
授業 計画 表	1	診断のための検査 確認小テスト①				
	2	栄養・代謝系疾患 確認小テスト②				
	3	内分泌系疾患 確認小テスト③				
	4	消化器系疾患 確認小テスト④				
	5	肝臓・胆のう・膵臓疾患 確認小テスト⑤				
	6	循環器系疾患 確認小テスト⑥				
	7	腎臓・尿路系疾患 確認小テスト⑦				
	8	神経・精神系疾患 確認小テスト⑧				
	9	呼吸器系疾患 確認小テスト⑨				
	10	血液・造血器系疾患 確認小テスト⑩				
	11	運動器・骨格系疾患 確認小テスト⑪				
	12	皮膚系疾患 確認小テスト⑫				
	13	免疫・アレルギー系疾患 確認小テスト⑬				
	14	婦人科疾患 確認小テスト⑭				
	15	総まとめテスト				
成績評価基準		出席率、授業姿勢、課題提出状況、小テスト、期末試験結果を総合的に評価する。				
使用テキスト等		臨床医科学入門（光生館）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		感染と免疫 (2) 単位		担当者氏名		佐藤博（獣医師）
学科 開講学年		管理栄養士学科 2 年	開講期	前期	授業時間数	講義 30 時間
授業目標		感染症発現の発症機構について理解させ、その治療法（対症療法的および原因療法的）や予防法（非特異的感染抵抗性や特異的免疫力に基づく）について治療薬や予防ワクチンなどを具体的に枚挙しながら理解させる。				
授業概要		基礎免疫学1（非特異的感染抵抗性）、基礎免疫学2（特異的観戦抵抗性）、感染症発症機構、感染症と原因療法、感染症予防の積極的方策、ワクチンの現状と将来などについて理解させる。				
授業計画表	1	感染と免疫の概要				
	2	感染症に対する免疫機構				
	3	免疫と生体防御				
	4	感染防御機構の破綻				
	5	免疫・アレルギー疾患				
	6	老化・栄養・運動と免疫				
	7	ワクチン・練習問題（中間）				
	8	細菌感染症				
	9	ウイルス感染症				
	10	クラミジア・リケッチア感染症、真菌感染症				
	11	原虫感染症、性行為感染症				
	12	院内感染症				
	13	新興・再興感染症				
	14	人獣共通感染症・小テスト				
	15	まとめ、テスト				
成績評価基準		出席率、課題提出状況、授業姿勢、小テスト、期末考查を総合的に評価する。				
使用テキスト等		サクセス「食品衛生学」感染と免疫 配布プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		病理学 (2) 単位		担当者氏名		山田玲子（医学博士） 三宅仁（医師・医学博士） 甲原玄秋（元千葉県こども病院歯科部長）
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	講義 30 時間
授業目標		病気の成り立ちや仕組みについて学習させ、病気の成因としての生活習慣・食生活・栄養状態から導かれる様々な生活習慣病における身体の各臓器・器官の組織学的変化を動的に理解させる。				
授業概要		生物学、解剖生理学から継続して、人体の成り立ちを理解するとともに、病気の成り立ちや仕組みについて学習し、生活習慣病における身体の各臓器・器官の組織学的変化を映像、資料、テキストを元に教授する。				
授業計画表	1	病理学とは				
	2	外因：栄養障害、物理的障害因子、科学的障害因子、生物学的障害因子、公害病				
	3	内因：染色体異常、免疫アレルギー奇形などを理解する				
	4	退行性病変：偏性、萎縮、壊死、アポトーシス、物質代謝障害 他				
	5	退行性病変：肥大、変形性再生、創傷の治癒と器質化、移植の意味を理解する				
	6	炎症と免疫①：炎症の定義、免疫とアレルギー				
	7	炎症と免疫②：免疫・アレルギー・免疫不全・自己免疫疾患・膠原病				
	8	血液循環障害①				
	9	血液循環障害②				
	10	寄生虫				
	11	腫瘍①				
	12	腫瘍②				
	13	腫瘍③				
	14	腫瘍④				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		授業姿勢、出席率、課題提出状況、期末試験の結果により総合的に評価する。				
使用テキスト等		「 はじめの一步 病理学 」 羊土社				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品学Ⅰ		担当者氏名		浅野聡 (元新潟県農業総合研究所センター長)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		食品とは何からできているのか、どういう構造をしているのか、またその性質、物性、他の物質との反応による変化など、成分別に分類した上で食品を理解させる。				
授業概要		食品の一般成分の種類及び性質、食品の特殊成分の種類と性質、食品の物性、食品と五感、食品成分の相互作用などについて理解させる。				
授業計画表	1	有機化学の基礎				
	2	水分				
	3	たんぱく質				
	4	炭水化物				
	5	脂質				
	6	ビタミン				
	7	色素・旨味成分など				
	8	香気（臭気）成分、有害成分など				
	9	脂質の酸化とその要因				
	10	加熱変化（たんぱく質、でんぷん）				
	11	酵素反応、アミノカルボニル反応など				
	12	食品の三次機能成分				
	13	食品の物性				
	14	官能検査、食品成分表				
	15	まとめ、テスト				
成績評価基準		授業姿勢、出席率、課題提出状況、期末試験の結果により総合的に評価する。				
使用テキスト等		食品学総論 食べ物と健康 第2版 （講談社）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品学Ⅱ (2) 単位		担当者氏名 佐藤恵美子 (新潟県立大学名誉教授：農学博士)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	学習形態 授業時間数 30 時間
授業目標		食材の機能性、および食品を生体由来物質としての生物学的な特徴（外観、組織学）に関心を持って、さらに食材を地域、地産地消、食文化的な視点からも人間の健康および人とのかかわりから、広く深く、発展的に学ぶ。			
授業概要		食品の分類、機能性成分、科学的物理的特性を学び人間の健康とのかかわりについて理解する。			
授業計画表	1	オリエンテーション			
	2	食品成分表の役割			
	3	植物性食品（１）			
	4	植物性食品（２）			
	5	植物性食品（３）			
	6	植物性食品（４）			
	7	植物性食品（５）			
	8	小テスト　まとめ			
	9	動物性食品（１）			
	10	動物性食品（２）			
	11	動物性食品（３）			
	12	コロイド科学			
	13	甘味料、調味料、香辛料（１）			
	14	微生物利用食品・発酵食品（２）			
	15	テスト　まとめ			
成績評価基準		出席率、課題提出状況、小テスト、定期試験結果により総合的に評価する。			
使用テキスト等		食品学各論　食品学Ⅱ　食品の分類と利用法（南江堂）			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品学実習 (1) 単位		担当者氏名		佐藤恵美子 (新潟県立大学名誉教授：農学博士)	
				学習形態		実習	
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	30 時間	
授業目標		食品学講義の中で学んだ、様々な食品の性質、成分、物性などを実際に口にしたり分析することでより深く学び理解させる。					
授業概要		食品の官能検査方法、食品の一般成分分析方法、食品の品質判別試験方法、食品の市場性実態調査方法について理解させる。					
授業計画表	1	オリエンテーション 実習にあたって		16	材料の配合割合の差異によるショートネス		
	2			17	まとめ講義、復習		
	3	食品の目安量と重量の関係		18			
	4			19			
	5	食品水中の水分量の測定とじゃがいもの素揚げ		20	エマルション実験 生クリームの泡立て		
	6			21			
	7	米の吸水と炊飯実験		22	たんぱく質性食品の凝固		
	8			23			
	9	食品中の糖度 砂糖の加熱による変化		24	寒天・ゼラチン・豆腐または講義		
	10			25			
	11	米粉の吸水と加水量と水温の影響		26	まとめ講義、復習		
	12			27			
	13	小麦粉の種類と膨化剤		28	確認テスト		
	14			29			
	15	材料の配合割合の差異によるショートネス		30			
成績評価基準		授業態度、小テスト、まとめテスト、課題により総合的に評価する。					
使用テキスト等		食品学Ⅱ（南江堂）、実験プリント					

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品加工学		担当者氏名		浅野聡 (元新潟県農業総合研究所センター長)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		農産物、畜産物、海産物の特性に合わせた効果的な保存方法と加工法、加工商品についての理解を深め、より実践的な知識を付与する。 また、醸造食品、インスタント、調味料、香辛料についてもその生成過程から保存方法を通して学習させる。				
授業概要		加工食品の総合的な知識を深めた上、有害因子、規格、制度に関して学習させる。				
授業 計 画 表	1	食品の保蔵Ⅰ				
	2	食品の保蔵Ⅱ				
	3	食品の保蔵Ⅲ				
	4	食品加工の基本操作				
	5	食品の包装、食品加工の新技术				
	6	食品加工と成分変化				
	7	加工食品と安全性、保健機能食品				
	8	加工食品の規格と表示、穀類製品の加工				
	9	いも類、豆類、野菜類、果実類などの製品の加工				
	10	畜肉、乳、卵製品の加工				
	11	水産物製品の加工				
	12	発酵食品の加工				
	13	調味料、嗜好食品の加工				
	14	食用油脂、インスタント食品、コピー食品の加工				
	15	総合復習				
成績評価基準		授業態度、小テスト、まとめテスト、課題により総合的に評価する。				
使用テキスト等		食品加工学（建帛社）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品加工学実習		担当者氏名		浅野聡 (元新潟県農業総合研究所センター長)
		(1) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		人の食品に対する価値観が多様化するとともに、食品加工の技術も複雑になり、高度化してきた。普段よく口にする食品がどのような工程でどのような理論のもとに加工されているか、またそれらの利点・欠点についても理解を深めながら基礎的加工技術を習得させる。				
授業概要		食品加工の目的について、食品加工の原理、手順、食品加工する上での留意点、HACCPなどについて理解させる。				
授業計画表	1	オリエンテーション、実習にあたって				
	2	加工・保存の基礎				
	3	りんごジャム				
	4	ヨーグルト、乳酸菌の発酵、乳カゼインの酸凝固				
	5	きゅうりの簡易ピクルス、有機酸の抗菌・殺菌作用				
	6	青果類のMA貯蔵				
	7	絹ごし豆腐				
	8	まとめ講義、実習復習				
	9	うどん、グルテンの形成				
	10	トマトピューレ、糖成分と加工性との関係				
	11	こんにゃく				
	12	グルテン分離と焼麩				
	13	フレッシュチーズ				
	14	加工食品の表示				
	15	まとめ講義、実習復習				
成績評価基準		授業態度、小テスト、まとめテスト、課題により総合的に評価する。				
使用テキスト等		食品加工学（建帛社）、実習プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品衛生学 (2) 単位		担当者氏名 正本順三 (元京都大学化学研究所客員教授)	
				学習形態 講義	
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数 30 時間
授業目標		食品のあらゆる段階（生産・採取・製造・加工・貯蔵・運搬・陳列・調理・摂取など）における安全性の確保を前提に学習させる。さらに、食品の取り扱い方法、食品取扱者（調理関係者）への衛生教育、食品取扱施設・設備などの衛生管理の知識・技術を理解させ、次年度における食品衛生学実験の基礎知識とさせる。			
授業概要		食品衛生学の概要、食品衛生関連法規と衛生管理、食品と微生物との関わり、食品の変質とその防止、食中毒発生要因とその防止法、食品と感染症との関わりや安全性の確保、食品添加物や有害物質による食品汚染などについて理解させる。			
授業計画表	1	化学基礎			
	2	化学基礎			
	3	食品衛生の法規			
	4	食品の変質			
	5	食品の変質			
	6	食品の変質			
	7	食中毒			
	8	食中毒			
	9	食中毒			
	10	食品による感染症・寄生虫症			
	11	食品中の汚染物質			
	12	食品添加物			
	13	食品衛生管理			
	14	その他（包装、アレルギー、遺伝子組換え）			
	15	まとめ、テスト			
成績評価基準		授業態度、小テスト、まとめテスト、課題により総合的に評価する。			
使用テキスト等		サクセス管理栄養士講座 食べ物と健康Ⅱ 食品衛生学（第一出版） 受験必須データ資料集（女子栄養大）			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品衛生学実習 (1) 単位		担当者氏名		佐藤博（獣医師）
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	実習 30 時間
授業目標		食品衛生学で学んだ知識を実践の場で応用できるの力を身に付けるため、身近な食品を取り上げて、実地的な食品衛生学的検査方法の基礎を実習させる。特に、食品添加物の確認・定量、食品関連微生物の取り扱い方法や検出法、食品の微生物汚染を知るための生物学的実験などに重点をおいて実習し、食品の安全性を検討する能力を養う。				
授業概要		注意事項および基礎的技術や準備、水溶性性検体の汚染分析法、合成洗剤、食品添加物、食品腐敗の分析法、食品関連微生物、特に食中毒原因細菌、免疫学的検査法、遺伝学的検査法、食品汚染検出法や食品衛生学的検査法などについて実習させ、理解させる。				
授業計画表	1	食品衛生学実習の意義・実習の概要				
	2	微生物検査の基礎① 注意事項				
	3	微生物検査の基礎② 消毒、滅菌、無菌操作				
	4	培地と培養条件 培地の種類と培養条件 培地の作製				
	5	室内落下細菌および真菌の測定				
	6	黄色ブドウ球菌の検出 手指等の拭き取りによる検査				
	7	腸炎ビブリオの検出 アジの拭き取りによる検査				
	8	食品中の生菌数の測定				
	9	水道水の簡易検査 残留塩素測定およびpH測定				
	10	細菌検査のまとめ				
	11	化学検査の基礎 薬品の扱い・注意事項				
	12	食品添加物の検査① 食肉製品から発色剤の簡易検査				
	13	食品添加物の検査② ワインから漂白剤の検査				
	14	食品添加物の検査③ 天然・合成着色料の簡易検査				
	15	まとめ 小テスト				
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		調理学 (2) 単位		担当者氏名 藤井千鶴子 (管理栄養士)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数 30 時間
授業目標		調理技術を支えるのは、調理理論としての化学的根拠である。 人間が生命を維持していく上で欠かせない食物をおいしく、楽しく食べたいという衝動を誘起させながら、さらには個人の食能力に合わせてたべさせるためには、「調理」は大切な理論と技術である、ということを理解した上で、技術の裏付けとなる根拠を学習する。			
授業概要		調理の目的、おいしさの構成、調理法の種類や調理操作法、食品の調理科学（食品の成分、物性など）を理解させる。また、調理に使われている調理器具や熱源、調理施設や設備、献立の立て方などについても科学的に理解させる。			
授業計画表	1	調理の目的について			
	2	食べ物のおいしさと評価①			
	3	食べ物のおいしさと評価②			
	4	調理操作と調理機器①			
	5	調理操作と調理機器②			
	6	炭水化物を多く含む食品の調理①			
	7	炭水化物を多く含む食品の調理②			
	8	たんぱく質を多く含む食品の調理①			
	9	たんぱく質を多く含む食品の調理②			
	10	ビタミン・無機質を多く含む食品の調理①			
	11	ビタミン・無機質を多く含む食品の調理②			
	12	その他の食品の調理			
	13	食事設計論			
	14	食料と環境問題			
	15	まとめ、ミニテスト			
成績評価基準					
使用テキスト等		調理科学-食品の調理特性を正しく理解するために-(化学同人)			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		調理学実習 I (2) 単位		担当者氏名		藤井千鶴子（管理栄養士） 山本春奈（専門調理師） 水上利夫（専門調理師）
				学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	授業時間数	60 時間
授業目標		調理学で学んだ理論をもとに、実習を通して個人が調理法の基本を体得できるように指導する。				
授業概要		調理法の種類、調理の基本技術、炭水化物と調理、指導と調理、たんぱく質と調理、無機質と調理、ビタミンと調理などについて理解させながら、和食・洋食・中華について具体的に献立を立て、調理実習をさせる。基本調理実習として、調理に向かうための衛生管理を含めた重要事項を習得させ、基本的調理技術について実習させる。				
授業計画表	1	オリエンテーション				
	2	調理の基本技術（1）				
	3	課題を仕上げる 事前事後学習				
	4	調理の基本技術（2）				
	5	課題を仕上げる 事前事後学習				
	6	日本料理（1）				
	7	西洋料理（1）				
	8	中華料理（1）				
	9	課題を仕上げる 事前事後学習				
	10	日本料理（2）				
	11	西洋料理（2）				
	12	中華料理（2）				
	13	創作料理				
	14	揚げ物				
	15	まとめ				
成績評価基準		実習姿勢、テクニカルチェック、出席率、レポートにより評価する。				
使用テキスト等		イラストレイテッド「調理学」				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		調理学実習Ⅱ (1) 単位		担当者氏名 藤井千鶴子 (管理栄養士)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	学習形態 実習
授業目標		調理法の基本の上に、さらに個々の調理メニューを複雑に取り入れ、また、病態・障害者のための調理技術についても理論と技能を十分に連携させる。			
授業概要		和食、洋食、中華、西洋料理について具体的に献立を立て、調理実習を行う。 さらに、サラダ類、ピラフ類、グラタン・シチュー類、卵料理、煮物類、揚げ物類などについて調理実習させ、栄養評価、原価計算などを含めて栄養面、経済面、食衝動面、味の面から互いに評価させる。			
授業計画表	1	オリエンテーション 復習と事前学習			
	2	日本調理①			
	3	中国料理①			
	4	西洋料理①			
	5	日本料理②			
	6	中国料理②			
	7	西洋料理②			
	8	オリエンテーション 復習と事前学習			
	9	日本調理③			
	10	中国料理③			
	11	西洋料理③			
	12	日本料理④			
	13	中国料理④			
	14	西洋料理④			
	15	まとめ			
成績評価基準		実習態度、テクニカルチェックにより総合的に評価する			
使用テキスト等		印刷プリント			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		基礎栄養学 (2) 単位		担当者氏名 藤井順逸 (山形大学大学院医学系研究科教授)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	前期	授業時間数 30 時間
授業目標		人が生きていく上で必要不可欠な食事から得られる各栄養素についての意義や基本的な働きについて理解させ、さらに健康の保持・増進・疾病の予防・治療における栄養の役割を理解させ、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義を理解させる。			
授業概要		基礎栄養学概論、三大栄養素の概要と代謝、微量栄養素の概要と生理的意義、栄養状態の評価と生理的意義、様々な環境への適応と栄養などについて理解させる。			
授業計画表	1	栄養の概念			
	2	食物の摂取			
	3	消化吸収と栄養素の体内動態			
	4	消化吸収と栄養素の体内動態			
	5	たんぱく質の栄養			
	6	たんぱく質の栄養			
	7	糖質の栄養			
	8	糖質の栄養			
	9	脂質の栄養			
	10	脂質の栄養			
	11	ビタミンの栄養			
	12	ミネラルの栄養			
	13	水・電解質 栄養的意義			
	14	エネルギー代謝			
	15	まとめ、試験			
成績評価基準		出席率、授業態度、小テスト、課題提出状況、定期試験結果により評価する。			
使用テキスト等		栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学（羊土社）			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		基礎栄養学実習		担当者氏名		藤井順逸 (山形大学大学院医学系研究科教授)
		(1) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 1 年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		糖質、たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質の化学的性質について教材を通じて学び、さらに栄養素の分離、検出、酵素を用いた栄養素の消化実験など、栄養学の基礎知識を習得する。				
授業概要		基礎栄養学に引き続き、生化学を基礎とした知識の定着を図る。特に糖質、たんぱく質、脂質、ビタミン、無機質、水・電解質について、プリント教材や各種教材を用いて学習する。				
授業 計 画 表	1	糖質の科学的性質				
	2	糖質の代謝と生理学的意義				
	3	たんぱく質の科学的性質				
	4	たんぱく質の代謝と生理学的意義				
	5	脂質の科学的性質				
	6	脂質の代謝と生理学的意義				
	7	ビタミンの科学的性質				
	8	ビタミンの代謝と生理学的意義				
	9	無機質の科学的性質				
	10	無機質の代謝と生理学的意義				
	11	消化酵素について①				
	12	消化酵素について②				
	13	水・電解質について①				
	14	水・電解質について②				
	15	まとめ				
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		応用栄養学総論 (2) 単位		担当者氏名 大松孝樹 (元東京農業大学農学部講師)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 1年	開講期	後期	学習形態 授業時間数 30 時間
授業目標		妊娠から高齢期に至るまでのライフステージにおける身体の変化、それに必要な栄養について、また、各種栄養障害に対する管理の考え方を総合的に理解させる。			
授業概要		栄養状態の評価・判定の基本的な概要、知識、ライフステージにおける生活と栄養、食事摂取基準について学習する。			
授業計画表	1	食事摂取基準①			
	2	食事摂取基準②			
	3	食事摂取基準（エネルギー）			
	4	食事摂取基準（たんぱく質）			
	5	食事摂取基準（脂質）			
	6	食事摂取基準（炭水化物・エネルギー産生栄養素バランス）			
	7	食事摂取基準（脂溶性ビタミン）			
	8	食事摂取基準（水溶性ビタミン）			
	9	食事摂取基準（多量ミネラル）			
	10	食事摂取基準（微量ミネラル）			
	11	食事摂取基準（まとめ）			
	12	栄養マネジメント			
	13	栄養マネジメント			
	14	栄養マネジメント			
	15	まとめ テスト			
成績評価基準		小テスト、出席率、授業態度、課題提出状況、期末試験を総合的に評価する。			
使用テキスト等		日本人の食事摂取基準（第一出版）／マスター応用栄養学（建帛社）			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		応用栄養学各論Ⅰ (2) 単位		担当者氏名 大松孝樹 (元東京農業大学農学部講師)	
				学習形態 講義	
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数 30 時間
授業目標		妊娠や発育、加齢などの人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態の変化について十分に理解させることにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を習得させる。また、健康増進、疾病予防に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解させる。			
授業概要		妊娠期、幼児期から成長期の栄養状態や特徴や必要とされる栄養素量など、栄養状態の把握法や評価・判定の基本について学習させ、さらに陥りやすい栄養障害について理解させる。			
授業計画表	1	成長・発達・加齢			
	2	成長・発達・加齢			
	3	妊娠期の栄養 女性の生理と妊娠の成立			
	4	妊娠期の栄養 母体の生理的变化と代謝、分娩と産褥			
	5	妊娠期の栄養 妊娠中の病態・疾患と栄養			
	6	授乳期の栄養 乳汁分泌			
	7	授乳期の栄養 母乳のメリットとデメリット			
	8	新生児期・乳児期の栄養 新生児の生理			
	9	新生児期・乳児期の栄養 乳児の生理的特徴			
	10	新生児期・乳児期の栄養 乳児の病態・疾患、先天性代謝異常			
	11	幼児期の栄養 幼児期の成長・発達			
	12	幼児期の栄養 幼児期の病態・疾患と食生活			
	13	学童期の栄養 特性・成長発達・栄養アセスメント			
	14	学童期の栄養 病態・疾患と食生活			
	15	まとめ			
成績評価基準					
使用テキスト等		マスター応用栄養学(建帛社)			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		応用栄養学各論Ⅱ		担当者氏名		大松孝樹 (元東京農業大学農学部講師)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		応用栄養学各論Ⅱでは、青年期及び成人期から高齢期の栄養状態の特徴や必要とされる栄養素の質的・量的特徴、栄養状態の調査・評価・判定法の基本について学習させ、さらに、陥りやすい栄養障害について理解させる。				
授業概要		青年期・成人期・閉経期・高齢期と各ライフステージ別に栄養状態の特徴や必要とされる栄養素の質的・量的特徴、栄養状態の調査・評価・判定法の基本を学び、特殊な生活環境にある人（スポーツアスリート、玄関猛暑環境や低気圧環境下への居住者など）についても考察させる。				
授業計画表	1	思春期の成長・発達 思春期の栄養アセスメント				
	2	思春期の病態・疾病				
	3	思春期の食事摂取基準				
	4	ステージ別特徴 成人期の栄養アセスメント				
	5	成人期の生活習慣病と予防				
	6	成人期の食事摂取基準 生活習慣の改善				
	7	閉経期の身体変化 更年期障害				
	8	骨代謝異常				
	9	高齢期の身体変化				
	10	高齢期の病態と疾患				
	11	高齢者の食事摂取基準 栄養ケアのあり方				
	12	運動時の生理的特徴とエネルギー代謝 健康増進と運動				
	13	運動と栄養ケア・健康づくりのための運動基準				
	14	ストレス応答と栄養 高温・低温環境と栄養				
	15	高圧・低圧環境と栄養・無重力環境と栄養 テスト				
成績評価基準		小テスト、出席率、授業態度、課題提出状況、期末試験を総合的に評価する。				
使用テキスト等		日本人の食事摂取基準（第一出版）／マスター応用栄養学（建帛社）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		応用栄養学実習 (1) 単位		担当者氏名		園原規子 (元厚生連栄養科科长)
				学習形態		実習
学科 開講学年	管理栄養士学科 2 年	開講期	後期	授業時間数	3 0 時間	
授業目標		栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方・方法をもとに、 実例を使って実際の詳しい数値を基にした栄養状態の評価・判定を実習させる。 また、その評価・判定結果の正当性について考察させる。				
授業概要		学生を小人数グループに分け、小児期（新生児・乳幼児期・幼児期・学童期） および成人期（思春期・青年期・更年期・高齢期）における、栄養上の問題点や 留意点を挙げ、その実例に対する栄養状態の評価・判定を行い、さらに栄養摂取上の 問題点やその改善についても具体的に演習させることを通して、ライフステージの各期に おける生活と栄養について実習させる。				
授業 計 画 表	1	応用栄養学実習概要		16	幼児食の献立の展開、作成のポイント③	
	2	妊娠期の献立の展開、作成のポイント①		17	幼児食の献立実習とその評価	
	3	妊娠期の献立の展開、作成のポイント②		18	学童期の献立の展開、作成のポイント①	
	4	妊娠期の献立の展開、作成のポイント③		19	学童期の献立の展開、作成のポイント②	
	5	妊娠期の献立実習とその評価		20	学童期の献立の展開、作成のポイント③	
	6	授乳期の献立の展開、作成のポイント①		21	学童期の献立実習とその評価	
	7	授乳期の献立の展開、作成のポイント②		22	成人期の献立の展開、作成のポイント①	
	8	授乳期の献立の展開、作成のポイント③		23	成人期の献立の展開、作成のポイント②	
	9	授乳期の献立実習とその評価		24	成人期の献立の展開、作成のポイント③	
	10	離乳食の献立の展開、作成のポイント①		25	成人期の献立実習とその評価	
	11	離乳食の献立の展開、作成のポイント②		26	高齢期の献立の展開、作成のポイント①	
	12	離乳食の献立の展開、作成のポイント③		27	高齢期の献立の展開、作成のポイント②	
	13	離乳食の献立実習とその評価		28	高齢期の献立の展開、作成のポイント③	
	14	幼児食の献立の展開、作成のポイント①		29	高齢期の献立実習とその評価	
	15	幼児食の献立の展開、作成のポイント②		30	まとめ	
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		栄養教育論 I		担当者氏名		藤井千鶴子 (管理栄養士)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 1 年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		健康・栄養状態・食行動・食環境等に関する情報の収集・分析・それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施評価を総合的にマネジメントできるよう健康や生活の質（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健康・栄養教育の理論と方法を習得させる。				
授業概要		栄養教育論 I では、栄養教育の意義・目的、栄養士・管理栄養士の活動における栄養教育の重要性を理解させた後、栄養教育の原則、栄養アセスメントの理論と方法、栄養アセスメント情報の収集や解析、栄養教育の評価や技法（カウンセリング含む）、食行動変容の理論と応用などについて学習させる。				
授業計画表	1	栄養教育の概念				
	2	栄養教育の目的・目標、栄養教育の対象と機会				
	3	行動科学理論と栄養教育、行動科学の理論とモデルケース				
	4	行動科学理論と栄養教育、行動科学の理論とモデルケース				
	5	栄養カウンセリング				
	6	行動変容技法と概念				
	7	行動変容技法と概念				
	8	組織づくり・地域づくりへの展開				
	9	食環境づくりとの関連				
	10	アセスメント、栄養教育の目標設定				
	11	栄養教育プログラムの作成				
	12	栄養教育プログラムの実際				
	13	栄養教育の評価				
	14	栄養教育の評価				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、課題提出、小テスト、授業姿勢、期末試験を総合的に評価する。				
使用テキスト等		栄養教育・指導論実習 プリント 「栄養教育論」第一出版				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		栄養教育論Ⅱ (2) 単位		担当者氏名		太田優子（新潟県立大学健康栄養学科准教授） 村山稔子（新潟県立大学健康栄養学科准教授）
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	学習形態		講義
				前期	授業時間数	30 時間
授業目標		栄養教育論Ⅰをもとに栄養教育論Ⅱでは、身体的・精神的・社会的健康状況 ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方、方法などについて 修得させる。				
授業概要		妊娠期・授乳期・高齢者・身体障害者、偏食傾向者（単身赴任・一人暮らし） 等を中心に、栄養アセスメント、栄養教育の重点などを理解させ、 食行動の変容を誘発する方法についても学習させる。				
授業 計 画 表	1	ライフステージ別栄養教育の対象について				
	2	妊娠期・授乳期の栄養教育①				
	3	妊娠期・授乳期の栄養教育②				
	4	妊娠期・授乳期の栄養教育③				
	5	乳幼児期の栄養教育①				
	6	乳幼児期の栄養教育②				
	7	乳幼児期の栄養教育③				
	8	学童期・思春期の栄養教育①				
	9	学童期・思春期の栄養教育②				
	10	学校給食と栄養教育				
	11	成人期の栄養教育				
	12	成人期の栄養教育				
	13	高齢期の栄養教育				
	14	傷病者及び障がい者の栄養教育				
	15	まとめ、テスト				
成績評価基準		出席率、課題提出、小テスト、授業姿勢、期末試験を総合的に評価する。				
使用テキスト等		栄養教育・指導論実習 プリント 「栄養教育論」第一出版				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		栄養教育論Ⅲ (2) 単位		担当者氏名 藤井千鶴子 (管理栄養士)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	授業時間数 30 時間
授業目標		栄養教育論Ⅰを基に、主として幼児期・学童期における栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう主体的な実践力形成に必要な健康・栄養教育の理論と方法を習得させる。			
授業概要		園児や学童の栄養教育、食育の推進を目標に、具体的な理論と実際について学習させる。			
授業計画表	1	行動科学の理論とモデルの復習と活用Ⅰ			
	2	行動科学の理論とモデルの復習と活用Ⅱ			
	3	栄養カウンセリングの基礎的技法と活用Ⅰ			
	4	栄養カウンセリングの基礎的技法と活用Ⅱ			
	5	行動変容技法の復習と活用Ⅰ			
	6	行動変容技法の復習と活用Ⅱ			
	7	栄養教育の目標設定と計画立案			
	8	栄養教育の目標設定と計画立案			
	9	栄養教育プログラムの作成 妊産婦			
	10	栄養教育プログラムの作成 乳幼児期			
	11	栄養教育プログラムの作成 学童			
	12	栄養教育プログラムの作成 思春期			
	13	栄養教育プログラムの作成 成人期・特定健診保健指導			
	14	栄養教育プログラムの作成 高齢期			
	15	まとめ テスト			
成績評価基準		出席率、課題提出、小テスト、授業姿勢、期末試験を総合的に評価する。			
使用テキスト等		栄養教育・指導論実習 プリント 「栄養教育論」第一出版			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		栄養教育論実習 (2) 単位		担当者氏名		相良多喜子 (関西福祉科学大学名誉教授)
				学習形態		実習
学科 開講学年	管理栄養士学科 2年・3年	開講期	通年	授業時間数	60 時間	
授業目標		健康・栄養状態・食行動・食環境等に関わる情報を収集、分析し、それらを総合的に評価・判定して栄養教育プログラムを作成し、実際に栄養教育の方法について学習する。栄養教育論ⅠⅡⅢで得た知識を基礎として、現場で活かせるように知識・技能を実習により習得する。				
授業概要		身体的状況や栄養状態の把握方法とその具体例、生活状況調査の把握と具体例を基に、他人や集団の実態を把握させ、それを評価させ、具体的なプログラムを作製させる。プログラムの作成は食事計画のみならず、行動計画の基本も加えて行い。最終的には身体状況や栄養状態の異なる個人または集団について仮想して、これらに対して少人数毎の応用実習にて理解を深めさせる。				
授業計画表	1	栄養教育論実習の概要確認 復習と確認		16	栄養教育論実習の概要確認 復習と確認	
	2	栄養教育論実習の概要確認 復習と確認		17	栄養教育論実習の概要確認 復習と確認	
	3	個人栄養教育マネジメント演習		18	個人栄養教育マネジメント演習	
	4	個人栄養教育マネジメント演習		19	個人栄養教育マネジメント演習	
	5	個人栄養教育マネジメント発表及び検討会		20	個人栄養教育マネジメント発表及び検討会	
	6	個人栄養教育マネジメント発表及び検討会		21	個人栄養教育マネジメント発表及び検討会	
	7	集団栄養教育マネジメント演習		22	集団栄養教育マネジメント演習	
	8	集団栄養教育マネジメント演習		23	集団栄養教育マネジメント演習	
	9	集団栄養教育マネジメント演習		24	集団栄養教育マネジメント演習	
	10	ライフステージ別指導の演習(学校)		25	ライフステージ別指導の演習(学校)	
	11	ライフステージ別指導の演習(事業所)		26	ライフステージ別指導の演習(事業所)	
	12	ライフステージ別指導の演習(医療・福祉)		27	ライフステージ別指導の演習(医療・福祉)	
	13	ライフステージ別指導の演習(特定健康診査)		28	ライフステージ別指導の演習(特定健康診査)	
	14	ライフステージ別指導の演習(特定健康診査)		29	ライフステージ別指導の演習(特定健康診査)	
	15	まとめ		30	まとめ	
成績評価基準		出席率、授業態度、媒体・レポート・課題提出状況・発表姿勢により評価する。				
使用テキスト等		栄養教育・指導論実習 プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		臨床栄養学Ⅰ (2) 単位		担当者氏名 大松孝樹 (元東京農業大学農学部講師)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	学習形態 授業時間数 30 時間
授業目標		傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、 栄養ケアプランの作成、実施評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させ、 具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用 について習得させる。特に各種計測による評価・判定方法やベッドサイドの栄養指導 などについて学習させる。			
授業概要		医療・介護制度やチーム医療における役割、ライフステージ別、各種疾患別に身体状況 (口腔状態を含む)や栄養状況に応じた具体的な栄養管理方法について修得させる。 臨床の病態と栄養、やせ・痛風・高脂血症・高血圧症・動脈硬化症・心疾患の各疾患の 病態と各種計測法による評価や、栄養管理方法を学習させ、ベッドサイドにおける チーム医療の一員としての役割などについて習熟させる。			
授業 計画 表	1	消化器疾患			
	2	消化器疾患			
	3	膵・胆嚢疾患			
	4	肝疾患			
	5	肝疾患			
	6	肥満			
	7	肥満			
	8	糖尿病			
	9	糖尿病			
	10	脂質代謝異常			
	11	脂質代謝異常			
	12	高尿酸血症・痛風			
	13	高血圧症			
	14	高血圧症			
	15	まとめ テスト			
成績評価基準		出席率、課題提出、小テスト、授業姿勢、期末試験を総合的に評価する。			
使用テキスト等		新しい臨床栄養学（南江堂）			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		臨床栄養学Ⅱ		担当者氏名		中島美千代（元厚生連栄養科科长） 大松孝樹（元東京農業大学農学部講師）
		（ 2 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		臨床栄養学Ⅰに基づき、主に生活習慣病を中心とした各種疾患別にライフステージを考慮した栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する考え方、方法について修得させる。				
授業概要		腎臓に関する疾患、消化器系疾患、肝疾患を含む総合的な各種疾患について講義する。				
授業計画表	1	栄養障害・栄養アセスメント				
	2	代謝・内分泌系疾患				
	3	消化器疾患				
	4	循環器疾患				
	5	腎・尿路疾患				
	6	腎・尿路疾患				
	7	精神・神経系疾患／摂食・嚥下障害				
	8	呼吸器系疾患・血管系の疾患・病態筋・骨格疾患				
	9	免疫・アレルギー系疾患、感染症の栄養管理				
	10	癌、手術・周術期患者の管理、褥瘡、低栄養の栄養管理				
	11	クリティカルケア、熱傷、集中治療、摂食機能の障害				
	12	身体・知的障害／乳幼児・小児の疾患				
	13	妊産婦・授乳婦の疾患／老年症候群				
	14	栄養・栄養補給法				
	15	傾聴栄養補給法、静脈栄養補給法 まとめ				
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		臨床栄養学Ⅲ		担当者氏名		大松孝樹 (元東京農業大学農学部講師)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		臨床栄養学Ⅲでは、痔疾患、内分泌疾患、中枢神経系疾患、血液疾患、免疫系疾患等について修得させる。				
授業概要		各種疾患について、適切な栄養管理を行うためのケアプランの作成、評価、マネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定・栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について学習する。				
授業計画表	1	肥満				
	2	肥満				
	3	糖尿病				
	4	糖尿病				
	5	脂質代謝異常				
	6	脂質代謝異常				
	7	高尿酸血症・痛風				
	8	高血圧症				
	9	高血圧症				
	10	心疾患 動脈硬化症				
	11	虚血性心疾患 脳血管疾患				
	12	腎疾患				
	13	腎疾患				
	14	腎疾患				
	15	まとめ、テスト				
成績評価基準						
使用テキスト等		新しい臨床栄養学(南江堂)				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		臨床栄養学Ⅳ (2) 単位		担当者氏名		中島美千代（元篠ノ井病院栄養課長） 大松孝樹（元東京農業大学農学部講師）
				学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		臨床栄養学Ⅳでは、感染症、呼吸器疾患などについて学習させ、さらに小児期の臨床栄養、母性臨床栄養、高齢者の臨床栄養という観点に加え、外科領域の臨床栄養についても習熟させる。				
授業概要		各種疾患について、適切な栄養管理を行うためのケアプランの作成、評価、マネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定・栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について学習する。				
授業計画表	1	栄養障害・栄養アセスメント				
	2	病原体と感染症				
	3	感染防御機構と予防				
	4	慢性閉塞性肺疾患（COPD）				
	5	気管支喘息・感染性肺炎				
	6	肺がん				
	7	小児期の臨床栄養管理				
	8	小児期の臨床栄養管理				
	9	小児期の臨床栄養管理				
	10	母性の臨床栄養				
	11	母性の臨床栄養				
	12	高齢期の臨床栄養				
	13	高齢期の臨床栄養				
	14	高齢期の臨床栄養				
	15	まとめ				
成績評価基準		出席率、課題提出状況、授業姿勢、期末試験、小テストを総合的に評価する。				
使用テキスト等		サクセス 臨床栄養学Ⅰ（第一出版）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		臨床栄養学実習 (2) 単位		担当者氏名		園原規子 (元厚生連栄養科科长)
				学習形態		実習
学科 開講学年	管理栄養士学科 3年	開講期	通年	授業時間数	60 時間	
授業目標		傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価を行う基礎として、病態とその程度を臨床検査成績を含めて理解させた後、食事療法の基本的方針、栄養補給の方法、治療食の分類、食事計画などを習熟させる。次いで、一般治療食の実際について、流動食、軟食、術前・術後食、輸液などについて実習し、理解させる。				
授業概要		総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育食品と医薬品の相互作用について、特に各種計測による評価・判定方法やベットサイド栄養指導などについても実習させる。また、医療・介護制度やチーム医療における役割についても現場を理解させる。				
授業 計画 表	1	授業ガイダンス		16	病態別栄養管理と成分栄養管理	
	2	食事計画・献立作成		17	エネルギーコントロール食の献立作成	
	3	食事計画・献立作成		18	糖尿病の栄養管理	
	4	食事計画・献立作成		19	実習① エネルギーコントロール食・評価	
	5	食事計画・調理実習		20	病態別栄養管理と成分栄養管理	
	6	糖尿病・食事計画		21	低塩分食の献立作成	
	7	糖尿病・調理実習		22	高血圧の栄養管理	
	8	糖尿病・献立作成		23	実習② 食塩制限食・評価	
	9	糖尿病・栄養評価		24	病態別栄養管理と成分栄養管理	
	10	肝臓・胆嚢・膵疾患・栄養管理		25	脂質制限食の献立作成	
	11	肝臓・胆嚢・膵疾患・献立作成		26	脂質異常症の栄養管理	
	12	循環器疾患・栄養管理		27	実習③ 脂質制限食・評価	
	13	腎臓病・献立作成		28	市販の病態別食品の種類と試食	
	14	腎臓病・栄養管理		29	実習から学んだことのまとめ	
	15	まとめ		30	臨床栄養学臨地実習に向けての心構え	
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		臨床栄養学臨地実習		担当者氏名		園原規子（元厚生連栄養科科长） 中島美千代（元篠ノ井病院栄養課長）
		（ 2 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	前期	授業時間数	90 時間
授業目標		実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づくマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。				
授業概要		病因又は老人保健施設において、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解させ、具体的な栄養状態の評価判定、栄養補給、栄養教育食品と医薬品の相互作用について特に各種計測による評価・判定方法やベッドサイド栄養指導などについて実習させる。				
授業計画表	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		公衆栄養学 I		担当者氏名		相良多喜子 （関西福祉科学大学名誉教授）
		（ 2 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を付与する。また、保険・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を習得させる。				
授業概要		公衆栄養学概論、日本が抱える健康・栄養問題の把握、国民栄養の現状と課題について、特に栄養素等摂取状況や食品群別摂取状況、食生活状況等を理解させた上で、国民栄養の諸問題や未来の諸対応について学習させる。同時に、新潟県やそれを取り巻く地域社会における栄養問題についても学習させる。				
授業計画表	1	公衆栄養の概念				
	2	公衆栄養活動の歴史				
	3	健康・栄養問題の現状と課題				
	4	健康状態の変化 食事・食生活の変化				
	5	食環境の変化				
	6	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題				
	7	栄養政策 我が国の公衆栄養活動				
	8	公衆栄養関連法規				
	9	公衆栄養関連法規				
	10	日本の管理栄養士・栄養士制度				
	11	国民健康・栄養調査				
	12	実施に関する指針・ツール				
	13	国の健康増進基本方針と地方計画				
	14	諸外国の健康・栄養政策				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、課題提出状況、授業姿勢、期末試験、小テストを総合的に評価する。				
使用テキスト等		サクセス 公衆栄養学（第一出版）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		公衆栄養学Ⅱ		担当者氏名		相良多喜子 （関西福祉科学大学名誉教授）
		（ 2 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		公衆栄養学Ⅰに引き続き、食事摂取基準（栄養所要量）とその活用、栄養状態の評価、判定とバランスについて学習させたのち、公衆栄養マネジメントと公衆栄養アセスメントや公衆栄養プログラム計画、目標設定、実施並びに評価について理解させる。				
授業概要		地域における公衆栄養活動の例について指導し、応用に結びつけるよう誘導する。諸外国における健康・栄養・食糧問題を現状と政策面から学習させる。同時に、公衆栄養関係法規・公衆栄養行政について理解させる。				
授業 計画 表	1	栄養疫学				
	2	食事摂取量の測定・方法				
	3	食事調査の評価方法				
	4	公衆栄養マネジメント・アセスメント				
	5	公衆栄養プログラムの目標設定				
	6	公衆栄養プログラムの計画・実施・評価				
	7	評価の種類・デザイン、モニタリング結果のフィードバック				
	8	計画策定、住民参加、関係者の役割 公衆栄養マネジメントのまとめ				
	9	公衆栄養プログラムの計画・法的位置づけと地域におけるプログラム				
	10	地域特性に対応したプログラム				
	11	食環境づくりのためのプログラム				
	12	地域集団の特性別プログラム				
	13	生活習慣病ハイリスク集団				
	14	各種施策・指針の活用				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率、課題提出状況、授業姿勢、期末試験、小テストを総合的に評価する。				
使用テキスト等		サクセス 公衆栄養学（第一出版）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		公衆栄養学実習		担当者氏名		相良多喜子 （関西福祉科学大学名誉教授）
		（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		少人数グループに分けて、地域や職域等の健康状態・栄養状態を把握し、問題点や課題を提示し、それに対して総合的に評価・判定し、それらの結果をもとに栄養指導プログラムを作成し、そのプログラムの計画、目標の設定・実施法について詳細に点検・評価させ、その結果をクラス全体で発表・評価し、適切な栄養関連サービスを提供できるように総合的マネジメントに必要な理論と方法の実践力をつけさせる。				
授業概要		ある地域もしくは食育における実際の健康・栄養情報をインターネット等を活用して収集し、それらの環境を取り巻く自然・社会・経済・文化的要因を考慮し、そこから得られた情報を総合的にマネジメントする方法を習得させる。さらに地域を対象とした栄養アセスメントにおける質的（地域ニーズの把握など）・量的調査法、栄養疫学的因果関係の調査・把握法を習得させる。				
授業計画表	1	地域社会診断 情報収集の理解と実際①				
	2	地域社会診断 情報収集の理解と実際②				
	3	質問票調査の企画と設計、作成の実際①				
	4	質問票調査の企画と設計、作成の実際②				
	5	食事調査データの整理				
	6	質問票調査の分析				
	7	食生活の評価				
	8	公衆栄養活動のニーズアセスメント①				
	9	公衆栄養活動のニーズアセスメント②				
	10	公衆栄養活動の企画（立案）実施・評価①				
	11	公衆栄養活動の企画（立案）実施・評価②				
	12	公衆栄養活動の企画（立案）実施・評価③				
	13	公衆栄養活動の企画（立案）実施・評価④				
	14	公衆栄養活動の企画（立案）実施・評価⑤				
	15	まとめ テスト				
成績評価基準		出席率・授業態度・レポート・課題提出状況により総合的に評価				
使用テキスト等		公衆栄養学実習（第一出版）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		給食経営管理論Ⅰ		担当者氏名		中島美千代 （元厚生連栄養科科长）
		（ 2 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	30時間
授業目標		特定多数の人を対象に、継続的に食事を提供する給食は、病院、学校、事業所、福祉施設などで、入院患者、児童、社員、入所者などを対象に実施されている。このような給食では、栄養管理下で喫食者の必要とする栄養素を量的・質的に配慮していた食事の提供が大切になる。一方、給食管理の基本的な考え方や手法を踏まえ、事業目的を達成するとともに、収益をあげなければならない。				
授業概要		給食の栄養食事管理、組織・人事管理、施設・設備管理、食材料管理、生産管理、衛生安全管理、品質管理、会計原価管理、情報事務管理、災害時対策などについて学習させ、給食運営について総合的に判断をし、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を付与させる。				
授業計画表	1	給食の概要				
	2	給食システム				
	3	給食施設の特徴と関連法規①				
	4	給食施設の特徴と関連法規②				
	5	給食施設の特徴と関連法規③				
	6	入院時食事療養・NST				
	7	給食経営の概要				
	8	給食経営と組織				
	9	給食とマーケティング・満足度調査				
	10	栄養・食事管理のアセスメント				
	11	食事計画の実施・評価・改善①				
	12	食事計画の実施・評価・改善②				
	13	給食の品質①				
	14	給食の品質②				
	15	総復習				
成績評価基準		出席率、課題提出状況、授業姿勢、期末試験、小テストを総合的に評価する。				
使用テキスト等		サクセス「給食経営管理論」 配布プリント				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		給食経営管理論Ⅱ		担当者氏名		相良多喜子 （関西福祉科学大学名誉教授）
		（ 2 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		給食経営管理論Ⅰで学んだ給食運営や栄養管理、衛生管理、品質管理の必要性、また食品の流通、会計管理、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法の上に、さらに細かく、より実践的な運営方法、栄養・衛生・品質管理の進め方を通して、管理栄養士としての関わり方、役割、必要性などを理解させる。				
授業概要		施設別給食の在り方について、病院給食、学校給食、高齢者・介護福祉施設等の給食、児童福祉施設給食、事業所給食、その他の給食等について習熟させる。				
授業計画表	1	生産管理①				
	2	生産管理②				
	3	生産管理③				
	4	大量調理施設衛生管理マニュアル				
	5	品質管理				
	6	安全・衛生管理①				
	7	安全・衛生管理②				
	8	施設・設備管理①				
	9	施設・設備管理②				
	10	事故・災害対策				
	11	給食の事務・情報管理				
	12	給食の組織・人事管理				
	13	保健・医療・福祉・介護における給食				
	14	復習				
	15	まとめ、テスト				
成績評価基準		出席率、授業態度、課題提出状況、小テスト、期末考査を総合的に評価する。				
使用テキスト等		給食経営管理論				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		給食経営管理論実習 (2) 単位		担当者氏名		中島美千代 (元厚生連栄養科科长)
				学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	通年	授業時間数	60 時間
授業目標		HACCPシステムに基づいた給食経営・実施の工程を確認しながら献立を作成し、栄養的ならびに経営的背景をもとに給食実習を行う。調理された食品の品質評価法ならびに経営的、食材料的、衛生的、安全的な管理について実践的に実習させる。				
授業概要		給食における衛生概念、給食実施までの食品の加工・調理の工程および原価管理の基本、HACCPに基づく給食経営管理の前工程などについて実習させる。 病因給食、学校給食、高齢者・介護福祉施設等の給食、児童福祉施設給食、事業所給食、その他の給食等について実際に献立を作成し、給食の栄養食事管理と食材料管理、生産管理、衛生安全管理、品質管理、会計原価管理などを中心に実習する。				
授業計画表	1	オリエンテーション		16	オリエンテーション	
	2	特定給食施設給食のポイント		17	実習対象献立試作	
	3	スチコンの使用方法和調理法①		18	保育所給食想定実習	
	4	スチコンの使用方法和調理法②		19	学校給食想定実習	
	5	厨房機器を使用した調理実習①		20	高齢者施設給食想定実習	
	6	厨房機器を使用した調理実習②		21	病院給食想定実習	
	7	厨房機器を使用した調理実習③		22	事業所給食想定実習	
	8	厨房機器を使用した調理実習④		23	帳票作成とプレゼンテーション準備	
	9	厨房機器を使用した調理実習⑤		24	学校給食想定実習 100食提供	
	10	厨房機器を使用した調理実習⑥		25	保育所給食想定実習	
	11	厨房機器を使用した調理実習⑦		26	高齢者施設給食想定実習	
	12	厨房機器を使用した調理実習⑧		27	病院給食想定実習	
	13	厨房機器を使用した調理実習⑨		28	事業所給食想定実習 100食提供	
	14	厨房機器を使用した調理実習⑩		29	まとめ、実習報告会	
	15	まとめ プレゼンテーション		30	テスト	
成績評価基準		出席率、授業態度、課題提出状況、試験結果、レポートにより評価する。				
使用テキスト等		給食経営管理論実習				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		給食経営管理論臨地実習 I		担当者氏名		中島美千代 (元厚生連栄養科科长)
		(2) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	後期	授業時間数	90 時間
授業目標		実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づくマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。				
授業概要		給食センターまたは給食施設において給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）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。マーケティングの原理や応用を理解させるとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得させる。				
授業計画表	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		総合演習Ⅰ		担当者氏名		中島美千代 （元厚生連栄養科科长）
		（ 1 ）単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		管理栄養士として職務につくときには、管理栄養士としての知識と技能が融合されて付与されていなければならない。したがって管理栄養士としての仕事の場面を想定した演習は総合力強化の上で欠かせない。臨地実習に向けての総合的な演習事前・演習的要素を組み込みながら、実践力を強化させる。				
授業概要		給食経営管理論臨地実習を視野に、病院における各種病態を想定しての給食、身障者施設など個々の福祉施設を想定した給食、学校での学童の年齢に合わせた給食と栄養指導など給食管理に関わる演習を行う。一方、公衆栄養等を考慮した保健所や市町村保健センターにおける地域住民への栄養指導などにおける管理栄養士スキル養成のため、実状に即した演習を行う。				
授業計画表	1	給食システム・給食施設の特徴と関連法規				
	2	給食経営の概要				
	3	栄養・食事管理のアセスメント、食事計画の実施・評価・改善				
	4	生産管理、大量調理施設衛生管理マニュアル				
	5	安全・衛生管理				
	6	事故・災害対策				
	7	保健・医療・福祉・介護における給食				
	8	公衆栄養関連法規、日本の管理栄養士・栄養士制度				
	9	国民健康・栄養調査				
	10	食事摂取量の測定・方法				
	11	食事調査の評価方法				
	12	公衆栄養マネジメント・アセスメント				
	13	公衆栄養プログラムの目標設定、計画・実施・評価				
	14	評価の種類・デザイン、モニタリング結果のフィードバック				
	15	計画策定、住民参加、関係者の役割 公衆栄養マネジメントのまとめ				
成績評価基準						
使用テキスト等		過去の国家試験問題 新しい臨床栄養学(南江堂)				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		総合演習Ⅱ		担当者氏名		藤井千鶴子（管理栄養士） 大松孝樹（元東京農業大学農学部講師）
		（ 1 ）単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		総合演習Ⅰに引き続き、臨床の場における管理栄養士スキルの強化などに関する具体的演習を行う。特に喫食者の病態や栄養状態に適した栄養管理について、栄養評価と栄養指導に関する演習、チーム医療における役割について、医療の現場、様々な病態ケースを想定した演習を行う。				
授業概要		臨床栄養学臨地実習を視野に、病院における各種病態を想定しての栄養管理、栄養指導、他職種との関わり、連携の取り方などを学ぶ。 管理栄養士の専門的な知識やスキルを十分に生かし、様々な疾患をかかえた患者に対しての栄養指導の演習なども取り入れ、より実践的な演習を行う。				
授業計画表	1	ホメオスタシスとその調整機構				
	2	加齢・疾患に伴う変化				
	3	疾患診断の概要				
	4	疾患治療の概要				
	5	栄養障害と代謝異常 1				
	6	栄養障害と代謝異常 2				
	7	消化器系 1				
	8	消化器系 2				
	9	循環器系				
	10	腎・尿路系				
	11	内分泌系				
	12	神経系、呼吸系				
	13	運動器系、血液・造血器・リンパ系				
	14	免疫・アレルギー、感染症				
	15	まとめ				
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		事前事後教育演習		担当者氏名		園原規子（元厚生連栄養科科长） 中島美千代（元篠ノ井病院栄養課長）
		（ 1 ） 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	後期 前期	授業時間数	30 時間
授業目標		公衆栄養学臨地実習、給食経営管理論臨地実習、臨床栄養学臨地実習に関する事前教育及び事後教育を行い、管理栄養士の有機的活動について指導する。				
授業概要		（１）事前教育演習 実習内容を事前に十分理解させるために、予め作成され、指導教員にチェックを受けた実習計画書を基に、当該実習施設に知識的、技術的な内容の確認と心がまえ、さらに礼節や行動規範を確認する。 （２）事後教育演習 実習終了歩の総括的なまとめと実習生本人以外の学生の実習体験などを互いの学生間で理解する目的で個々の学生の報告から事後指導する。				
授業 計画表	1	チーム医療と管理栄養士の役割				
	2	栄養状態の評価・判定方法と栄養補給法の種類				
	3	栄養教育路・利用指導の在り方と食品と医薬品との相互作用について				
	4	栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成・実施・評価について				
	5	病態別の栄養管理と献立作成と展開				
	6	病態別の栄養管理と献立作成と展開				
	7	病態別の栄養管理と献立作成と展開				
	8	実習の振り返り 各実習施設の学びを発表				
	9	実習の振り返り 各実習施設の学びを発表				
	10	実習の振り返り 各実習施設の学びを発表				
	11	臨床栄養学 病態別栄養管理				
	12	臨床栄養学 病態別栄養管理				
	13	臨床栄養学 病態別栄養管理				
	14	臨床栄養学 病態別栄養管理				
	15	まとめ、テスト				
成績評価基準		出席率、授業姿勢、実習評価、プレゼンテーション、課題提出状況等を総合的に評価する。				
使用テキスト等		基礎栄養学 応用栄養学 臨床栄養学				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		特別講義Ⅰ (2) 単位		担当者氏名 浅野聡 山田玲子・泉一郎 佐藤恵美子・甲原玄秋	
				学習形態 講義	
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	前期	授業時間数 30 時間
授業目標	管理栄養士養成に関する個々の重要な教科目について、 管理栄養士国家試験に向けての総まとめを目的に、その基礎編から応用編まで 過去の国家試験出題問題や練習問題について演習を行う。各専門分野から 分野に関連した出題問題を中心に出題の意図を演習し、それまでに得られた知識を 総合的に理解させる。				
授業概要	国家試験の過去問題、模擬試験、出題問題を用いて出題の意図を解説し、 それまでに得られた知識を確実にするとともに深めさせる。				
授業計画表	1	公衆栄養の概念 健康の考え方			
	2	わが国における健康の現状			
	3	健康状況・食事・食生活・食環境の変化			
	4	国民健康・栄養調査の概要、結果の評価と活用			
	5	疫学と健康情報処理			
	6	栄養疫学（食事調査）個人			
	7	栄養疫学（食事調査）集団			
	8	公衆栄養関連法規			
	9	その他の法規			
	10	医療保険・介護保険制度など			
	11	健康づくり施策に関する国・県市町村の役割と連携			
	12	公衆栄養マネジメント1			
	13	公衆栄養マネジメント2			
	14	国際栄養の理解			
	15	まとめ			
成績評価基準					
使用テキスト等					

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		特別講義Ⅱ (2) 単位		担当者氏名		大松孝樹・園原規子・ 中島美千代 佐藤恵美子
				学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		管理栄養士養成に関する個々の重要な教科目について、特に栄養学、応用栄養学総論、応用栄養学各論、栄養教育論、臨床栄養学、給食経営管理論における管理栄養士国家試験に向けての総まとめを目的に、その基礎編から応用編まで、それまでに得られた知識を確実にするとともに深めさせる。				
授業概要		過去の国家試験出題問題や練習問題について演習を行う。 各専門分野から分野に関連した出題問題を中心に出題の意図を演習し、それまでに得られた知識を総合的に理解させる。				
授業計画表	1	栄養アセスメント				
	2	成長・発達・加齢				
	3	妊娠期の栄養				
	4	授乳期の栄養				
	5	新生児・乳児期の栄養 1				
	6	新生児・乳児期の栄養 2				
	7	幼児期の栄養				
	8	学童期の栄養				
	9	思春期の栄養				
	10	閉経期(更年期)の栄養				
	11	高齢期の栄養 1				
	12	高齢期の栄養 2				
	13	運動・スポーツの栄養				
	14	環境と栄養				
	15	まとめ				
成績評価基準						
使用テキスト等		過去の国家試験出題問題 マスター応用栄養学(建帛社)				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		卒論研究 (3) 単位		担当者氏名		大松孝樹・加藤圭子 園原規子・千谷敬子
				学習形態		演習
学科 開講学年	管理栄養士学科 4年		開講期	後期	授業時間数	90 時間
授業目標		各指導講師が予め複数に渡って、提示する卒業論文研究テーマを 学生各自に1つだけ選択させ、選択させたテーマに関する調査・研究を 行わせ、学生自身の専門性をより深めさせ、1つの結論を導き出させ、 論文にまとめさせる。				
授業概要		各自が具体的にテーマと調査対象と決定し、調査対象者のインフォームドコンセントを 行う。集団又は個人を対象とする。 自分の研究テーマに従い、仮説をもとに意見を明確にし、根拠となるデータを収集、 分析・考察の上で論文を作成する。				
授業 計 画 表	1	オリエンテーション		16	卒論添削①（目的・序論）	
	2	卒業論文の進め方①		17	卒論添削②（目的・序論）	
	3	卒業論文の進め方②		18	卒論添削③（統計・方法）	
	4	学術論文の書き方①		19	卒論添削④（統計・方法）	
	5	学術論文の書き方②		20	卒論添削⑤（統計・方法）	
	6	学術論文の書き方③		21	卒論添削⑥（結果・考察）	
	7	計画書の作成①		22	卒論添削⑦（結果・考察）	
	8	計画書の作成②		23	卒論添削⑧（結果・考察）	
	9	計画書の作成③		24	卒論添削⑨（比較・検討）	
	10	調査①		25	卒論添削⑩（比較・検討）	
	11	調査②		26	卒論添削⑪（まとめ）	
	12	調査③		27	卒論添削⑫（まとめ）	
	13	集計・分析①		28	発表・口頭試問①	
	14	集計・分析②		29	発表・口頭試問②	
	15	集計・分析③		30	まとめ	
成績評価基準		課題提出状況、論文の発表及び口頭試問により評価する。				
使用テキスト等		なし				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		運動生理学演習		担当者氏名		泉 一郎 (医学博士)
		(1) 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	前期	授業時間数	15 時間
授業目標		運動やストレスが生理現象に与える影響についての基本的な概念と、身体的影響（骨格系・筋肉・呼吸器系・内分泌系・自律神経系・体温調節・循環血液量）に関して理解させる。また、スポーツなどの運動と栄養素との関連、運動による生活習慣病対策などにおける運動の価値について理解させる。				
授業概要		運動と呼吸機能、運動と栄養素との関連、運動と水分代謝との関連などを観察させながら、運動生理学的な生体調節機能を理解させる。				
授業 計 画 表	1	運動やストレスが与える身体的影響（骨格系）				
	2	運動やストレスが与える身体的影響（筋肉）				
	3	運動やストレスが与える身体的影響（呼吸器系）				
	4	運動やストレスが与える身体的影響（内分泌系）				
	5	運動やストレスが与える身体的影響（自律神経系）				
	6	運動やストレスが与える身体的影響（体温調節）				
	7	運動やストレスが与える身体的影響（循環血液）				
	8	運動やストレスが与える身体的影響（体内循環系）				
	9	運動時の栄養代謝①				
	10	運動時の栄養代謝②				
	11	運動時の栄養代謝③				
	12	運動と生活習慣病①				
	13	運動と生活習慣病②				
	14	運動と生活習慣病③				
	15	まとめ				
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		機能的食品学 (2) 単位		担当者氏名 浅野聡 (元新潟県農業総合研究所センター長)	
学科 開講学年		管理栄養士学科 4年	開講期	前期	授業時間数 30 時間
授業目標		食品学Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎知識を活かし、さらに深く食品の機能性について学ぶ。食品の表示についても最新の情報を習得し、スキルアップを目標とする。			
授業概要		食品の一次・二次・三次機能の基本的事項から、保健機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品等の分類、規格基準、表示について学ぶ。			
授業計画表	1	食品の定義と分類について			
	2	保健機能食品の法的位置づけ（食品表示法）			
	3	保健機能食品の法的位置づけ（食品衛生法）			
	4	保健機能食品の法的位置づけ（健康増進法）			
	5	保健機能食品の法的位置づけ（JAS法）			
	6	特別用途食品の種類と機能性①			
	7	特別用途食品の種類と機能性②			
	8	保健機能食品① 特定保健用食品（概要と分類）			
	9	保健機能食品② 特定保健用食品（有効性と安全性）			
	10	保健機能食品③ 特定保健用食品（規格基準・マーク）			
	11	保健機能食品④ 機能性表示食品（概要と分類）			
	12	保健機能食品⑤ 機能性表示食品（規格基準・安全性）			
	13	保健機能食品⑥ 栄養機能食品（概要と分類）			
	14	保健機能食品⑦ 栄養機能食品（規格基準・安全性）			
	15	まとめ			
成績評価基準		授業姿勢、出席率、課題提出状況、期末試験の結果により総合的に評価する。			
使用テキスト等		プリント等			

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		教師論		担当者氏名		南雲 茂 (元小学校校長)
		(2) 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		教職者に求められる資質能力や教職の在り方などの基本的事項について理解し、時代の変化に対応した教員養成のあり方を理解し、教員に求められる専門性について論じることができる。				
授業概要		教職者の資質、専門性、制度的位置づけ、子ども理解、教職の内容と遊び、計画と相互的な指導、援助の在り方、教職者間の共同、保護者への支援と連絡、地域社会や専門機関との連携を学ぶ。 理論の理解を深め、教職者としての意欲、態度、自覚を高める授業展開をする。				
授業 計画 表	1	教職の意義・定義・教職者とは何か				
	2	教職者に求められる資質・能力				
	3	教員養成の歴史				
	4	教職者の資質と役割				
	5	指導計画（ねらい・内容）				
	6	教職者の仕事・義務・研修				
	7	教職者の職場環境				
	8	教職者の制度的位置づけ				
	9	教職者の任用と服務				
	10	教育現場におけるこどもとの関わり				
	11	教育現場における家庭との連携・支援、地域との連携				
	12	教職観の変遷と教員の役割				
	13	教員間の連携、学校との連携（接続カリキュラム）				
	14	今日的な教育課題に対応するために				
	15	よい教職者になるために				
成績評価基準		レポート課題における専門知識の理解、獲得及び思考表現により判定し評価、科目試験の結果により判定し総合評価する。				
使用テキスト等		「教職論」（姫路大学）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		教育原理		担当者氏名		池山 康栄 (元小学校校長)
		(2) 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		教育の思想とその作用、わが国の教育制度・理念・歴史について学ぶことにより、教育の課題と可能性についての理解を深めること及び学校教育に関する社会的、制度的事項を理解し、地域との連携並びに学校安全に関する理解を深めることを目標とする。				
授業概要		教育の基本的概念、理念、歴史及び思想について学ぶことにより、どのように教育及び学校が営まれ、変遷してきたかを理解する。また、現代の学校教育に関する社会的及び制度的な仕組みを学ぶことにより、学校と地域の連携及び学校安全に関する意義や必要性を理解する。				
授業計画表	1	教育、教育原理の意義・目的・特性と家庭福祉等との関連性				
	2	世界の教育思想①ソクラテス～ルソーの思想・実践				
	3	世界の教育思想②ヘルバルト～デューイの思想・実践				
	4	日本の教育思想				
	5	子どもの発達と教育				
	6	子どもの権利				
	7	制度から見る学校教育				
	8	内容から見る学校教育				
	9	世界における教育の歴史的変遷				
	10	日本における教育の歴史的変遷				
	11	公教育制度、義務教育制度				
	12	教育という仕事、教授法				
	13	教育における今日的課題①学習指導要領の改訂に伴う教育の変化				
	14	教育における今日的課題②危機・安全管理カリキュラム				
	15	教育における今日的課題③学校外との連携				
成績評価基準		レポート課題においての専門知識の理解、獲得及び思考表現により判定し評価、科目試験の結果により判定し総合評価する。				
使用テキスト等		「教育原理」（姫路大学）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		教育心理学		担当者氏名		益谷 真 (日本健康心理学会認定 指導健康心理士)
		(2) 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期 後期	授業時間数	30 時間
授業目標		(1) 心身の発達概念及び教育における発達の理解の意義を理解する。 (2) 運動・言語・認知・社会性の発達について具体的な内容を理解する。 (3) 学習の形態、概念やその過程を説明する代表的理論の基礎を理解する。 (4) 主体的学習を支える在り方を発達の特徴と関連付けて理解する。 (5) 心身の発達を踏まえ主体的な学習活動の指導の基礎を理解する。				
授業概要		教育心理学における発達と学習の領域を中心に、「教えること」「育てること」に関する心理学的な考え方を紹介する。「発達」では、幼児期までの発達の特徴や遊びを通じた変化について、「学習」では、動物実験を基礎とした学習理論や、実際の教育現場での指導・評価方法について解説する。				
授業計画表	1	教育心理学を学ぶ意義				
	2	発達の考え方とその理解				
	3	学習の仕組み				
	4	主体的な学習を支える「やる気」				
	5	集団での学習とその評価				
	6	動機づけからみる発見学習の仕組み				
	7	教育心理学に基づく教育実践				
	8	発達課題に応じたかかわり				
	9	子どもから大人への思考様式の変化				
	10	学びを支える記憶				
	11	子どもの学びの姿				
	12	子どものやる気を引き出す指導の在り方				
	13	子どもの遊ぶの重要性				
	14	子どもと道徳				
	15	教育心理学を用いた環境づくり				
成績評価基準		レポート課題における専門知識の理解、獲得及び思考表現により判定し評価、科目試験の結果により判定し総合評価する。				
使用テキスト等		「教育心理学」（姫路大学）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		教育課程総論		担当者氏名		池山 康栄 (元小学校校長)
		(2) 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 2年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		教育内容の充実と質の向上に資する教育課程について理解する。 教育過程の変性と指導計画の作成について意義や方法を具体的に習得する。 編成・実践・点検・評価・改善の過程についてその全体像を能動的にとらえ、 カリキュラム・マネジメントの意義を理解する。 保護者や関係機関との連携について学ぶ。				
授業概要		こどもを育てるうえで、大切なこと（目標）、どのような方法・手だて（方針） どのような内容で、どの時期に、どんな環境で等々学ぶ。 教育課程の意義と役割を明らかにする。				
授業 計画 表	1	教育課程編成の基本的な考え方、意義と必要性				
	2	カリキュラムの基礎理論				
	3	日本における教育課程と各国の教育課程の変遷				
	4	次代の変化に対応した教育課程の在り方 編成と評価				
	5	教育課程の法と行政				
	6	学習指導要領の変遷とその特色				
	7	長期・短期の指導計画				
	8	教育課程編成の実際				
	9	教育の基本と実践（記録、教育の質向上）				
	10	学びをつなぐ連携カリキュラム				
	11	明治・大正・昭和前期、後期の保育の歴史				
	12	危機管理保育のカリキュラムの意義と必要性				
	13	教育要領、指針の変遷				
	14	教育課程をめぐる諸問題				
	15	学校評議員制度				
成績評価基準		レポート課題においての専門知識の理解、獲得及び思考表現により判定し評価、 科目試験の結果により判定し総合評価する。				
使用テキスト等		「教育課程論」（姫路大学）				

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		生徒指導論		担当者氏名		藤井千鶴子 (管理栄養士)
		(2) 単位		学習形態		講義
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	後期	授業時間数	30 時間
授業目標		栄養教育に関わる指導において、集団及び個人に対する実践的な カウンセリング技法及び栄養教育指導法を習得し、教育現場を想定した 生徒指導についての知識を習得させることを目標とする。				
授業概要		栄養教育に関わる指導において、集団及び個人に対する実践的な カウンセリング技法及び栄養教育指導法を習得し、教育現場を想定した 生徒指導についての知識を習得させる。				
授業 計 画 表	1	栄養教育のための基礎知識				
	2	栄養教育のための基礎知識				
	3	カウンセリング技法				
	4	カウンセリング技法				
	5	コーチング技法				
	6	実践栄養カウンセリング				
	7	個人指導初回面接				
	8	栄養教育における質問力				
	9	集団指導				
	10	集団指導				
	11	集団指導発表準備、媒体作成				
	12	集団発表				
	13	まとめ				
	14	まとめ				
	15	テスト				
成績評価基準						
使用テキスト等						

2025年度

授業概要（シラバス）

科目名		教育相談		担当者氏名		中村 直美 (姫路大学非常勤講師・元養護教諭)
		(2) 単位		学習形態		演習
学科 開講学年		管理栄養士学科 3年	開講期	前期	授業時間数	30 時間
授業目標		教育相談とは、一人一人の子どもの教育上の諸問題について、本人またはその親や保育者などに助言、指導、カウンセリングを行うことである。このような働きかけを通して、子どもの持つ悩みや問題の解決を援助し、こどもの望ましい生き方・あり方や人格の成長を目指していくことである。より良い教育の方向を求めて指導助言ができる基礎理論と実際について学ぶ。				
授業概要		教育相談の究極的な目的は、子どもの人間形成、人格形成にある。生徒を対象にした現場における教育相談に重点を置き、発達と成長の基礎理論、生活指導（生徒指導）、しつけ、学習適応、進路指導等について学ぶ。またカウンセリングの基本的態度や技法について学び、様々な心理アセスメントの内容・活用について理解を深める。				
授業計画表	1	教育相談の概要と学び方				
	2	カウンセリングの基本				
	3	カウンセリングの実際				
	4	教育相談と心理アセスメント				
	5	自己表現と自己理解の発達				
	6	自己理解の技法				
	7	生徒理解とカウンセリングマインド				
	8	教師の行う教育相談とカウンセリングの違い				
	9	心理的援助及び保護者との教育相談				
	10	生徒への心理的援助と保護者への教育相談				
	11	教育相談の実際（発達障害、知的障害、自閉・情緒障害）				
	12	教育相談の実際（不登校・いじめ、虐待・非行と心理アセスメント）				
	13	教育相談の実際（事例研究）				
	14	教育相談と家庭・学校・地域との連携と教育相談				
	15	教育相談の課題と対応				
成績評価基準		レポート課題における専門知識の理解、獲得及び思考表現により判定し評価、科目試験の結果により判定し総合評価する。				
使用テキスト等		「教育相談」（姫路大学）				