

科目名	生物学		科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目 □卒業必修 □栄養士必修 ■選択
英文表記	Biology		開講年次	■1年 □2年
ふりがな	ひろかわただお		開講期間	■前期 □後期 □通年 □集中
担当教員名	廣川 忠男		授業形態・修得単位	講義・2単位
授業のテーマ	生物の構造と機能について理解する。			
授業概要	本講は、高校で生物を履修していない学生、また履修しているが苦手とする学生を対象として、高校生物の内容を簡潔に整理して学習することにより、専門科目の「解剖学」、「生理学」や「生化学」、「栄養学」などの理解を深めていくための一助となることを目指して開講するものである。人体の構造と機能の理解に役立つように、高校生向けのテキストを用いてできるだけ平易に解説していきたいと考えている。			
到達目標	生物の構造と機能の特徴について理解し、説明できる。			
授業時間外の学習	授業の前にテキストの関連ページを通読し、よく理解できない事項を整理して臨むこと。生理学・解剖学・生化学・栄養学などとの関連性を意識して学習すること。常に復習を心がけ、わからない部分は図書館等で調べたり、教員に質問するなどして理解に努めること。			
履修条件	特になし			
授業計画				
第1回	テーマ：生命とは（生物と無生物／生命体の特徴／寿命／生と死）			
第2回	テーマ：動物組織の分類と特徴(1) —上皮組織—（形態による分類／機能による分類）			
第3回	テーマ：動物組織の分類と特徴(2) —支持組織—（結合組織／骨組織／軟骨組織／血液）			
第4回	テーマ：動物組織の分類と特徴(3) —筋組織 神経組織—（横紋筋と平滑筋／神経細胞と支持細胞）			
第5回	テーマ：細胞の構造と働き(1) —細胞膜の構造と機能(1)—（生体膜の構成成分と構造／受動輸送）			
第6回	テーマ：細胞の構造と働き(2) —細胞膜の構造と機能(2)—（能動輸送／情報の受容と伝達）			
第7回	テーマ：細胞の構造と働き(3) —細胞内微小器官(1)—（核／核小体／粗面小胞体／滑面小胞体／リボソーム）			
第8回	テーマ：細胞の構造と働き(4) —細胞内微小器官(2)—（ゴルジ体／ミトコンドリア／リソソーム／細胞骨格）			
第9回	テーマ：遺伝子の構造と機能(1)（DNAの構造と複製）			
第10回	テーマ：遺伝子の構造と機能(2)（遺伝情報の発現機構／タンパク質合成）			
第11回	テーマ：生体内の情報伝達系（神経系／内分泌系）			
第12回	テーマ：物質代謝と酵素(1)（酵素の特徴／酵素の特異性／補酵素）			
第13回	テーマ：物質代謝と酵素(2)（代謝調節／酵素誘導／オペロン説）			
第14回	テーマ：エネルギー代謝（呼吸）とそのしくみ(1)（嫌氣的呼吸／解糖系／発酵と腐敗）			
第15回	テーマ：エネルギー代謝（呼吸）とそのしくみ(2)（好氣的呼吸／TCA回路／電子伝達系）			
第16回	定期試験			
テキスト	鈴木孝二監修：三訂版 視覚でとらえるフォトサイエンス『生物図録』数研出版			
参考文献・資料	講義の中で関連する参考図書を紹介していく。			
成績評価の方法	定期試験により評価する。			
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)			
オフィスアワー	1年生：火曜日、16:20～18:00、 2年生：水曜日、16:20～18:00			
受講生に望むこと	高校の時に生物を履修していない人、あるいは苦手だった人は受講することを勧めます。毎回の出席カードで質問を受け付けるので、その疑問点・理解できない点は遠慮なく質問すること。授業には積極的な姿勢で臨んでほしい。講義回数3分の1を超えて欠席した者は、期末試験の受験資格を失うので注意のこと。			

科目名	化 学		科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目 □卒業必修 □栄養士必修 ■選択
英文表記	Chemistry		開講年次	■1年 □2年
ふりがな	かわい きよひろ		開講期間	■前期 □後期 □通年 □集中
担当教員名	川合 清洋		授業形態・修得単位	講義・2 単位
授業のテーマ	食の化学として、調理・加工の変化を理解できるようにする			
授業概要	物質の成り立ちを調べると共に化学変化・反応がどのようにして起きているかが理解できるように解説する			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・原子の構造が理解できる ・化学の基本事項ができる ・化学物質の反応の仕組みが理解できる 			
授業時間外の学習	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学習として、テキストの購読（1時間） ・事後学習として、テキストの章末問題に取り組む（1時間） 			
履修条件	高校時の基礎化学の内容を十分に理解していること			
授業計画				
第1回	ガイダンス、化学を学ぶにあたって			
第2回	物質の成り立ち ー原子の構造ー			
第3回	物質の成り立ち ー原子番号と質量、イオンー			
第4回	物質の変化 ー原子・分子の量的変化ー			
第5回	いろいろな化学変化ー質・量の変化ー			
第6回	可逆反応と化学平衡ー可逆変化・化学平衡ー			
第7回	物質の状態と性質 ー物質の三態ー			
第8回	物質の状態と性質 ー電気を通す水溶液ー			
第9回	物質の状態と性質 ーコロイド溶液ー			
第10回	さまざまな有機化合物 ーガスー 小テスト			
第11回	さまざまな有機化合物 ーアルコールー			
第12回	さまざまな有機化合物 ー果実ー			
第13回	さまざまな有機化合物 ー有機化合物ー			
第14回	食品中の生体物質①ー糖質・天ぷら・焼き魚ー			
第15回	食品中の生体物質②ーだいこんおろし・みそ汁・野菜サラダ・牛乳ー			
第16回	定期試験			
テキスト	北原重登ら 「食を中心とした化学」 東京化学社			
参考文献・資料	土居純子「基礎化学」 羊土社			
成績評価の方法	小テスト 20%、課題レポート 10%、定期試験 70%			
成績評価基準	秀 (100～90 点)、優 (89～80 点)、良 (79～70 点)、可 (69～60 点)、不可 (59 点以下)			
オフィスアワー	木曜日 16:20～17:20			
受講生に望むこと	化学的視点でものごとを見ることができるようになること			

科目名	栄養学入門		科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
英文表記	ABC' s of Nutrition		開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
ふりがな	いとう ちなつ		開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
担当教員名	伊藤 千夏		授業形態・修得単位	講義・2単位
授業のテーマ	これから専門的に学んでいく栄養学の礎となる基礎的な事柄について学ぶ			
授業概要	栄養素の種類、主な働き、特徴、摂取量の過不足の影響、多く含まれる食品 など基礎的な事項を解説する			
到達目標	栄養学の基礎的な知識を習得するとともに、その知識を他の専門教育科目の内容と関連づけることができる			
授業時間外の学習	配布されたプリントに予め目を通して授業に臨むこと。他の教科と関連づけて復習をすること。			
履修条件	特になし			
授業計画				
第1回	テーマ：「ガイダンス」「栄養と栄養素」 広義の栄養と狭義の栄養 栄養素の種類 食べものの機能			
第2回	テーマ：「炭水化物の栄養①」 炭水化物の分類と種類 食品に含まれる炭水化物の量			
第3回	テーマ：「炭水化物の栄養②」 消化吸収の概要 主な働き 食物繊維 過不足の影響			
第4回	テーマ：「脂質の栄養①」 脂質の種類 主な働き 単純脂質 脂肪酸、食品に含まれる量			
第5回	テーマ：「脂質の栄養②」 複合脂質 誘導脂質 過不足の影響 消化吸収の概要			
第6回	テーマ：「食品成分表の理解」 特徴、記号、収載食品、収載成分項目 など			
第7回	テーマ：「たんぱく質の栄養①」 たんぱく質とは アミノ酸の種類 評価、食品に含まれる量			
第8回	テーマ：「たんぱく質の栄養②」 たんぱく質の分類と種類 主な働き 消化吸収と代謝 過不足の影響			
第9回	テーマ：「ミネラルの栄養①ナトリウム、カリウム」 種類、体内の所在、主な働き、過不足の影響、食品			
第10回	テーマ：「ミネラルの栄養②カルシウム、マグネシウム、リン」 体内の所在、主な働き、過不足の影響、食品			
第11回	テーマ：「ミネラルの栄養③微量ミネラル」 種類、主な働き、過不足の影響、食品に含まれる量			
第12回	テーマ：「ビタミンの栄養①ビタミンA、ビタミンD」 主な働き、欠乏症、過不足の影響、食品			
第13回	テーマ：「ビタミンの栄養②ビタミンE、ビタミンK、水溶性ビタミン」 主な働き 欠乏症、食品、種類			
第14回	テーマ：「ビタミンの栄養③」 水溶性ビタミンの種類、主な働き、欠乏症、不足の影響、多く含まれる食品			
第15回	テーマ：「水」「エネルギー」 水の働きと出納、食品のエネルギー、人が消費するエネルギーとその測定法			
第16回	定期試験			
テキスト	医歯薬出版編：「日本食品成分表 2018 七訂」 医歯薬出版 2018年			
参考文献・資料	プリントを配布する			
成績評価の方法	定期試験 (90%)、レポート課題 (10%) などを総合的に評価する			
成績評価基準	秀 (100~90点)、優 (89~80点)、良 (79~70点)、可 (69~60点)、不可 (59点以下)			
オフィスアワー	1年生 金曜日 14:40~16:10 2年生 月曜日 16:20~17:50			
受講生に望むこと	授業中は、集中して講義を聴くこと。規程の出席回数を満たさなければ定期試験を受験できない。出欠確認時に不在の場合は、欠席とすることがある。			

科目名	食糧経済	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目 <input type="checkbox"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択
英文表記	Food Economics	開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
ふりがな	さかもと ひろし	開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
担当教員名	坂本 寛	授業形態・修得単位	講義 ・ 2単位
授業のテーマ	フードシステムの流れの中で食生活に重点を置いた食糧経済学。		
授業概要	食生活アドバイザー試験の出題範囲である流通やマーケティング、コンプライアンス、最近の食糧事情などについて学習する。		
到達目標	食糧を取り巻く様々な問題を社会科学の視点から学習し、広い視野で食生活を理解できるようになる。		
授業時間外の学習	新聞の食品に関する記事やニュースに、毎日関わりを持ち問題意識を高める。		
履修条件	特になし。		
授業計画			
第1回	テーマ： 経済とは何か、(食糧経済とフードシステム)		
第2回	テーマ： 食糧経済の理論 (価格弾力性、所得弾力性)		
第3回	テーマ： 食生活の成熟 (高付加価値化)		
第4回	テーマ： 食糧消費パターンの変化 (簡便化)		
第5回	テーマ： 家族の変化と食生活 (世帯構成)		
第6回	テーマ： 食糧の安全保障と自給率 (内外価格差)		
第7回	テーマ： 食品工業の構造 (製造業のシェア)		
第8回	テーマ： 食品工業の二極集中性 (市場の二極集中)		
第9回	テーマ： 外食・中食の成長 (ミールソリューション)		
第10回	テーマ： 食品流通業の革新 (生鮮食料品)		
第11回	テーマ： 流通革命と消費者 (標準化)		
第12回	テーマ： 世界の人口と食料 (食料問題の3要因)		
第13回	テーマ： 食料の分配 (市場原理)		
第14回	テーマ： 世界の人口と食糧 (緑の革命)		
第15回	テーマ： 食生活と政府の役割、総括 (食生活ガイドライン)		
第16回	定期試験		
テキスト	適宜、プリントを配布する。		
参考文献・資料	時子山ひろみ、「フードシステムの経済学」医歯薬出版、食生活アドバイザー受験参考書各種		
成績評価の方法	定期試験 80%、小テスト 20%		
成績評価基準	秀(100~90点)、優(89~80点)、良(79~70点)、可(69~60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	1年生：月曜日 16:20~17:50、 2年生：水曜日 16:20~17:50		
受講生に望むこと	栄養士として食を体系的に捉える視点をもってもらいたい。		