

科目名	<b>生物学</b>	科目分類	<input checked="" type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input type="checkbox"/> 専門教育科目 <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択 <input type="checkbox"/> 栄養士必修
英文表記	<b>Biology</b>	開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
ふりがな	ひろかわただお	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
担当者名	<b>廣川忠男</b>	修得単位	<b>2 単位</b>
授業の到達目標及びテーマ	〔到達目標〕。生物の構造と機能の特徴について理解し、説明できるようになる。 〔テーマ〕生物の構造と機能の理解		
準備学習	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。常に復習を心がけること。		
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・生理学」や「生化学」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。		
授業計画			
第1回	生命とは（生物と無生物／生物体の構成／代謝／寿命／世代交代）		
第2回	器官系の分類（器官・器官系／臓器の位置）		
第3回	組織の分類と特徴(1) —上皮組織、支持組織—		
第4回	組織の分類と特徴(2) —筋組織、神経組織—		
第5回	細胞の構造と働き(1) —細胞膜の構造と機能(1)—		
第6回	細胞の構造と働き(2) —細胞膜の構造と機能(2)—		
第7回	細胞の構造と働き(3) —細胞内微小器官(1)—		
第8回	細胞の構造と働き(4) —細胞内微小器官(2)—		
第9回	遺伝子の構造と機能(1)（DNAの構造と複製）		
第10回	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	生体内の情報伝達系（神経系／内分泌系）		
第12回	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	物質代謝と酵素(2)（代謝調節／酵素誘導／オペロン説）		
第14回	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	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	期末試験		
テキスト	鈴木孝仁監修：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	講義の中で関連する参考図書を紹介していく。		
評価の方法	期末試験および出席状況により評価する。講義回数のうち、3分の1以上欠席した者は、期末試験の受験資格を失うので注意のこと。		
学生へのメッセージ	毎回の出席カードで質問を受け付けるので、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。		

科目名	<b>栄養学入門</b>	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"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択 <input type="checkbox"/> 栄養士必修
英文表記	<b>ABC' s of Nutrition</b>	開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
ふりがな	<b>いとう ちなつ</b>	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
担当者名	<b>伊藤 千夏</b>	修得単位	<b>2 単位</b>
授業の到達目標 及びテーマ	栄養学の基礎を習得し、それを専門教育科目に発展させることが出来るようにする。		
準備学習	配布されたプリントに目を通してから授業に臨むこと。		
授業概要	これから専門的に学んでいく栄養素の礎となる基礎的な事柄について学ぶ。		
授業計画			
第1回 栄養と栄養素			
第2回 炭水化物の栄養①			
第3回 炭水化物の栄養②			
第4回 食品成分表の理解			
第5回 食品成分表の活用			
第6回 脂質の栄養①			
第7回 脂質の栄養②			
第8回 たんぱく質の栄養①			
第9回 たんぱく質の栄養②			
第10回 ミネラルの栄養①			
第11回 ミネラルの栄養②			
第12回 ビタミンの栄養①			
第13回 ビタミンの栄養②			
第14回 ビタミンの栄養③			
第15回 水、エネルギーについて			
第16回 定期試験			
テキスト	プリントを配布する		
参考文献	食品成分表		
評価の方法	出席状況、定期試験、受講態度などを総合的に評価する		
学生への メッセージ	授業回数の2 / 3以上の出席がない場合は、単位を認めない。		

科目名	化学	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目 □必修 ■選択 □栄養士必修
英文表記	Chemistry	開講年次	■1年 □2年
ふりがな	はしもと たまき	開講期間	■前期 □後期 □通年 □集中
担当者名	橋本 環	修得単位	2単位
授業の到達目標 及びテーマ	〔到達目標〕化学の基本を理解して、化学物質の形態や反応などの仕組みを理解する。 〔テーマ〕化学は有機化学や生化学やの基礎となる学問である。化学とは何であるかをしっかりと自分で認識できるようにする。		
準備学習	この教科書は化学が苦手な人のために理解しやすいように作成されている。化学は栄養士養成の基礎的学問として極めて重要である。教科書を用いて予習・復習を行うこと。		
授業概要	化学は物質の成り立ちを調べる学問である。化学物質の構成は、化学の基本に従って成り立っている。本講義では、その化学の基礎を解説して、化学の理解を深める。		
授業計画			
第1回 化学とは・・・化学を嫌いにならないために			
第2回 基礎			
第3回 原子核			
第4回 原子構造			
第5回 結合			
第6回 分子			
第7回 物理化学Ⅰ 状態			
第8回 物理化学Ⅱ エネルギー			
第9回 物理化学Ⅲ 反応速度			
第10回 無機化学Ⅰ 酸と塩基			
第11回 無機化学Ⅱ 酸化・還元			
第12回 無機化学Ⅲ 無機化合物			
第13回 有機化学Ⅰ 有機化合物の構造と名前、立体構造			
第14回 有機化学Ⅱ 有機化合物の性質			
第15回 有機化学Ⅲ 有機化合物の反応			
第16回 試験			
テキスト	絶対にわかる化学の基礎知識、齋藤勝裕著、講談社サイエンティフィク、2007		
参考文献	ライフサイエンスのための基礎化学、影近弘之ら訳、東京化学同人、2013		
評価の方法	期末試験(70%)、課題の提出と提出内容(20%)、授業への取り組み姿勢(10%)で評価する。		
学生への メッセージ	高等学校時代に化学を履修した人は、その教科書を参考にすること。		

科目名	<b>食料経済</b>	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"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択 <input type="checkbox"/> 栄養士必修
英文表記	<b>Food Economics</b>	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
担当者名	<b>坂本 寛</b>	修得単位	<b>2単位</b>
授業の到達目標 及びテーマ	〔到達目標〕食料を取り巻く様々な問題を社会科学及び自然科学の視点から学習し、広い視野で自らの専攻分野を考えることができるようになって欲しい。 〔テーマ〕第1は生産された食料品が消費されるまでのプロセスとその変化について。第2は食料品に対する経済学的見方について。第3は持続可能性と環境の視点から見た食品について。		
準備学習	食品に関する新聞記事やニュースを積極的に読み、問題意識を高めて欲しい。		
授業概要	講義では主に、食品生活アドバイザー試験に出出される流通やマーケティング、コンプライアンス、最近の食料事情などについて学習する。		
授業計画			
第1回 ガイダンス 経済学とは何か？ 食糧需給と食生活の動向 <総論>			
第2回 食料の生産・供給の構造			
第3回 食料の流通構造（1）			
第4回 食料の流通構造（2）			
第5回 水産物の流通と消費（1）			
第6回 水産物の流通と消費（2）			
第7回 食品工業の構造と「食の安全性」			
第8回 食料の消費・需要の構造			
第9回 都市の食料消費（1）			
第10回 都市の食料消費（2）			
第11回 食品廃棄物と資源循環型社会（1）			
第12回 食品破棄物と資源循環型社会（2）			
第13回 日本の食料政策			
第14回 世界の食糧事情と食糧援助			
第15回 総括			
第16回 期末試験 第1回から第15回まで			
テキスト	健康・栄養・食生活教育シリーズ 新訂 食料経済、小林哲郎編集、中央法規出版株式会社		
参考文献	食生活アドバイザー受験参考書、講義時に紹介する。		
評価の方法	期末試験、小テスト等により総合的に評価する。		
学生への メッセージ	食品貿易会社の元経営者としての経験を元に、経済学についてわかりやすく解説します。		