食科学科科目

授業科目名	右上表示	授業科目名	右上表示
基礎化学(テキスト)	食科-1(1)	調理学実習Ⅰ	食科-27
基礎化学（前期土曜スクーリング）	食科-1(2)	調理学実習Ⅱ	食科-28
基礎化学（後期土曜スクーリング）	食科-1(3)	フードコーディネート論	食科-29
基礎有機化学	食科-2	食文化論	食科-30
基礎分析学	食科-3	栄養学Ⅰ	食科-31
基礎生理学（テキスト）	食科-4(1)	生化学Ⅰ	食科-32
基礎生理学（集中スクーリング）	食科-4(2)	生化学Ⅱ	食科-33
摂食生理学	食科-5	栄養学Ⅱ	食科-34
微生物学（テキスト）	食科-6(1)	ライフステージの栄養学I	食科-35
微生物学（夏期スクーリング）	食科-6(2)	ライフステージの栄養学II	食科-36
フードスペシャリスト論	食科-7	ライフステージの栄養学実習Ⅱ	食科-37
食品栄養学	食科-8	健康増進科学Ⅰ	食科-38
食生活と環境	食科-9	健康増進科学Ⅱ	食科-39
食品学I	食科-10	健康と運動の科学	食科-40
食品学II	食科-11	疾病の成り立ち	食科-41
食品機能学（テキスト）	食科-12(1)	家庭看護学	食科-42
食品機能学（後期エニタイムスクーリング）	食科-12(2)	食嗜好科学	食科-43
食品加工・貯蔵学Ⅰ	食科-13	地域食支援論	食科-44
食品加工・貯蔵学Ⅱ	食科-14	卒業セミナー	食科-45
食品開発論	食科-15	家族関係論	食科-46
食品衛生学Ⅰ	食科-16	家庭管理概論	食科-47
食品衛生学Ⅱ	食科-17	衣生活学概論	食科-48
食品栄養学基礎実験Ⅰ（夏期スクーリング）	食科-18(1)	衣造形学	食科-49
食品栄養学基礎実験Ⅰ（前期土曜スクーリング）	食科-18(2)	衣服実習（夏期スクーリング）	食科-50(1)
食品栄養学基礎実験Ⅱ（夏期スクーリング）	食科-19(1)	衣服実習（後期土曜スクーリング）	食科-50(2)
食品栄養学基礎実験Ⅱ（後期土曜スクーリング）	食科-19(2)	住居学概論(テキスト)	食科-51(1)
食品学実験	食科-20	住居学概論(後期エニタイムスクーリング)	食科-51(2)
食品機能学実験	食科-21	住生活学	食科-52
フードシステム論	食科-22	児童学概論	食科-53
調理科学	食科-23	食物学概論	食科-54
フードデザイン論	食科-24	調理基礎	食科-55
調理科学実験	食科-25	調理基礎実習（夏期スクーリング）	食科-56(1)
調理学(テキスト)	食科-26(1)	調理基礎実習（後期土曜スクーリング）	食科-56(2)
調理学(前期エニタイムスクーリング)	食科-26(2)	調理基礎実習（集中スクーリング）	食科-56(3)
調理学(後期エニタイムスクーリング)	食科-26(3)		

基礎化学（テキスト）

担当教員：新藤　一敏

１年次～　必修２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

食科学科の専門科目を理解するためには、化学の知識が必要不可欠である。本科目では専門科目を理解するために、化学の基礎を学ぶ。全ての物質の素となっている原子と分子、食品の状態やエネルギー、食品内で起こる化学変化、溶液濃度の表し方を中心に学ぶ。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①化学反応式が理解でき、それを用いて化学計算ができる。
②モルやモル濃度を自由に使うことができる。
③酸・塩基の性質、中和反応が説明できる。
④酸化・還元反応が説明できる。

学習の進め方

1. テキストを繰り返しよく読む。テキスト中の問題を解く。分からないところは高校・化学基礎の参考書等で調べる。
2. リポート課題を確認し、関係する箇所を改めてテキストや高校・化学基礎の参考書等で調べる。
3. リポートを自分の言葉で書く。何回も読み直しをして確認してから提出する。
4. リポート合格の場合は科目修了試験に向けて準備をする。テキスト中の問題ばかりではなく、高校生向け問題集で関係している問題も解いてみる。不合格の場合は1.～3.を繰り返し行う。
5. 科目修了試験不合格となった場合には、解答に至らなかった問題について改めて学習する。

内容

1. 物質を構成する原子の性質１（陽子、電子の数と原子量）
2. 物質を構成する原子の性質２（電子の軌道、共有電子対、非共有電子対）
3. 原子間の結合１（共有結合）
4. 原子間の結合２（イオン結合、配位結合）
5. モルの概念１（アボガドロ数）
6. モルの概念２（モル数とグラム数の関係）
7. 溶液の濃度１（重量%濃度）
8. 溶液の濃度２（モル濃度）
9. 化学反応式の基本概念１（反応係数の合わせ方）
10. 化学反応式の基本概念２（化学平衡）
11. 酸と塩基１（酸と塩基の概念、ｐH）
12. 酸と塩基２（中和反応）
13. 酸化と還元１（酸化と還元の概念）
14. 酸化と還元２（酸化還元反応）
15. 問題演習

テキスト・参考書

①テキスト　基礎固め化学 第２版　小島一光　化学同人　2013、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　高校生用の「化学基礎」の参考書や問題集がもっとも適切と思います。多数出版されていますので、自分にあったレベルのものを選んでください。

成績評価

①リポート　リポート課題について完全に解答できたとき、リポート合格とする。解答が間違っている場合は、正答のヒントとなる助言を添えてリポートを返却するので、これを参考に全ての問題で正答を目指すこと。
②科目修了試験　点数の配分は１問を（100／問題数）とし、合計点で評価する。

その他

本講義で使用しているテキストは、化学入門用のテキストです。テキストを何回も読んで、完全に理解してください。テキストに詳しく説明されていない課題もありますので、参考書等の関連しているところを読んで理解しましょう。

基礎化学（前期土曜スクーリング）

担当教員：新藤　一敏

１年次～　必修２単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

食科学科の専門科目を理解するためには、化学の知識が必要になってくる。本科目では食科学科の専門科目を理解するために化学の基礎をしっかり学ぶ。理論だけでは理解しにくいので、実際に計算をして理解を深める。

授業の方法

【面接】対面授業

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①化学反応式が理解でき、それを用いて化学計算ができる。
②モルやモル濃度を自由に使うことができる。
③酸・塩基の性質、中和反応が説明できる。
④酸化・還元反応が説明できる。

授業計画

1. 物質を構成する原子の性質１（陽子、電子の数と原子量）
2. 物質を構成する原子の性質２（電子の軌道、共有電子対、非共有電子対）
3. 原子間の結合１（共有結合）
4. 原子間の結合２（イオン結合、配位結合）
5. モルの概念１（アボガドロ数）
6. モルの概念２（モル数とグラム数の関係）
7. 溶液の濃度１（重量%濃度）
8. 溶液の濃度２（モル濃度）
9. 化学反応式の基本概念１（反応係数の合わせ方）
10. 化学反応式の基本概念２（化学平衡）
11. 酸と塩基１（酸と塩基の概念、ｐH）
12. 酸と塩基２（中和反応）
13. 酸化と還元１（酸化と還元の概念）
14. 酸化と還元２（酸化還元反応）
15. 問題演習

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間　本講義内容は基礎数学（連立方程式、対数）が理解されていることが前提となっています。連立方程式は中学校２年生の内容、対数は高校数学Ⅱの内容です。上記の内容が載っている本やインターネット等を用いて、これらが学修できているかを確認して履修登録してください。準備学習としては、教科書をよく読み理解しておいてください。１回の授業につき、１時間程度の予習・復習は必ず必要です。

②使用教科書　基礎固め化学 第２版　小島一光　化学同人　2013

③参考書　高校生用の「化学基礎」の参考書や問題集がもっとも適切と思います。多数出版されていますので、自分にあったレベルのものを選んでください。

④持参するもの　電卓

⑤成績評価　最終筆記試験（第６日に実施予定）

⑥学生へのメッセージ　教科書を事前に十分読んでおいてください。

⑦追試験　対象科目

基礎化学（後期土曜スクーリング）

担当教員：新藤　一敏

１年次～　必修２単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

食科学科の専門科目を理解するためには、化学の知識が必要になってくる。本科目では食科学科の専門科目を理解するために化学の基礎をしっかり学ぶ。理論だけでは理解しにくいので、実際に計算をして理解を深める。

授業の方法

【動画視聴型（manaba 利用）】
講義動画を資料とし、ミニテストの実施で理解度確認を行う（ミニテスト解答はmanaba に掲載）。また質問・感想ファイル提出に回答することによる理解度向上を行う。

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①化学反応式が理解でき、それを用いて化学計算ができる。
②モルやモル濃度を自由に使うことができる。
③酸・塩基の性質、中和反応が説明できる。
④酸化・還元反応が説明できる。

授業計画

1. 物質を構成する原子の性質１（陽子、電子の数と原子量）
2. 物質を構成する原子の性質２（電子の軌道、共有電子対、非共有電子対）
3. 原子間の結合１（共有結合）
4. 原子間の結合２（イオン結合、配位結合）
5. モルの概念１（アボガドロ数）
6. モルの概念２（モル数とグラム数の関係）
7. 溶液の濃度１（重量%濃度）
8. 溶液の濃度２（モル濃度）
9. 化学反応式の基本概念１（反応係数の合わせ方）
10. 化学反応式の基本概念２（化学平衡）
11. 酸と塩基１（酸と塩基の概念、ｐH）
12. 酸と塩基２（中和反応）
13. 酸化と還元１（酸化と還元の概念）
14. 酸化と還元２（酸化還元反応）
15. 問題演習

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間　本講義内容は基礎数学（連立方程式、対数）が理解されていることが前提となっています。連立方程式は中学校２年生の内容、対数は高校数学Ⅱの内容です。上記の内容が載っている本やインターネット等を用いて、これらが学修できているかを確認して履修登録してください。準備学習としては、教科書をよく読み理解しておいてください。１回の授業につき、１時間程度の予習・復習は必ず必要です。

②使用教科書　基礎固め化学 第２版　小島一光　化学同人　2013

③参考書　高校生用の「化学基礎」の参考書や問題集がもっとも適切と思います。多数出版されていますので、自分にあったレベルのものを選んでください。

④準備するもの　電卓

⑤成績評価　最終筆記試験（第６日に実施予定）

⑥学生へのメッセージ　本講義内容は基礎数学（連立方程式、対数）が理解されていることが前提となっています。これらが学修できているかを確認して履修登録してください。

⑦追試験　対象科目

基礎有機化学（テキスト）

担当教員：新藤　一敏

２年次～　選択必修２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

食科学科の専門科目を理解するためには、化学の基礎知識が必須である。必要な化学の知識のうち、最も基本的な事項である濃度、酸・塩基、酸化・還元に関する理解のため「基礎化学（必修）」が開講されている。一方、「基礎有機化学」では有機化学を学ぶ。これは食品や我々の体は主に有機化合物で構成されているからである。有機化合物の特徴、反応について学習を深めることにより、食品や我々の体を構成する物質やその反応についての理解を深める。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①有機化合物の化学結合の成り立ち、異性体の区別を理解し、説明できる。
②食品・生体を構成する有機化合物について、その化学構造、反応性について理解し、証明できる。

学習の進め方

1.「学習の手引」に従い、テキストを繰り返し読んで必要事項の理解・記憶に努める。よくわからない事項については、［参考書］に挙げた書籍や高校化学教科書を調べることにより、必要な情報を得ることができる。
2. リポート課題として、学生に理解してもらいたい内容を 12 問設けているので、全問にきちんと解答できるようになることが学習の目安である。リポート課題をきちんと理解していれば、科目修了試験に合格できるはずである。

内容

1. 有機化学物とは何か１（炭化水素化合物）
2. 有機化合物とは何か２（芳香族化合物）
3. 有機化合物の官能基
4. 有機化合物の化学結合
5. 有機化合物の立体化学１（幾何異性体）
6. 有機化合物の立体化学２（鏡像異性体）
7. 有機化合物の化学反応式
8. 有機化合物の反応１（酸化と還元）
9. 有機化合物の反応２（エステル化、アミド化、加水分解）
10. 炭水化物の化学
11. アミノ酸とタンパク質の化学
12. 脂質の化学
13. ビタミンの化学
14. 核酸の化学
15. 問題演習

テキスト・参考書

①テキスト

栄養科学シリーズ NEXT 基礎有機化学 第２版 高橋吉孝・辻英明編　講談社サイエンティフィク　2024、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書
①ステップアップ　大学の有機化学　齋藤勝裕　裳華房
②有機化学（わかる化学シリーズ 4）齋藤勝裕　裳華房
③有機化学 基礎の基礎　立屋敷哲　丸善
④高等学校「化学」教科書

成績評価

①リポート

リポート課題について完全に解答できたとき、リポート合格とする。解答が間違っている場合は、正答のヒントとなる助言を添えてリポートを返却するので、これを参考に全ての問題で正答を目指すこと。

②科目修了試験　点数の配分は１問を（100／問題数）とし、合計点で評価する。

その他

「基礎有機化学」は選択科目ですので、大学で学ぶ有機化学の内容を含みます。テキスト・参考書を上手に利用して必要事項の正しい理解を目指してください。

特記事項

登録時に「基礎化学」を修得済であること

基礎分析学（テキスト）

担当教員：新藤　一敏

２年次～　選択必修２単位　テキスト科目／2026 年度

概要

まず、食品・生体成分である炭水化物、ビタミン、脂質、タンパク質、ミネラル等の基本的な定性分析法について、簡潔に説明する（第１章）。
第2、3 章では、定量的な分析化学の基本的理解を深めることを重点とし、これを特に化学計算式の立て方、計算法の習熟を持って目指す。
第4 章では2、3 章で学んだ理論を基礎として、どのように食品・生体成分の主な定量分析が実施されるかを具体的に説明し、第5 章ではその計算処理方法についてを概説している。
第6 章では、現在の主流の分析手段である各種クロマトグラフィーの理論と実施法について、初歩的な紹介を行う。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①濃度の計算法、有効数字の考え方といった基礎的な項目を理解し、説明できる。
②テキスト内に示されている食品分析法の原理、手技・手法を理解し、説明できる。

学習の進め方

まずは2、3 章の理解から始め、次に1、4、5 章を読み進め、原理、計算処理の理解を行うと良い。6 章は参考として読んでおけばよい。リポートの課題1 及び2 の内容をよく理解しておくことが、科目修了試験の準備として重要である。

内容

1. 有効数字と誤差
2. 溶液の濃度１（質量%濃度）
3. 溶液の濃度２（モル濃度、規程濃度）
4. 食品・生体成分の定性分析法１（糖）
5. 食品・生体成分の定性分析法２（アミノ酸、タンパク質、脂質）
6. 定量分析の基礎理論１（容量法）
7. 定量分析の基礎理論２（光度法）
8. 定量分析の基礎理論３（重量法）
9. 食品・生体成分の定量実験原理１（炭水化物）
10. 実験結果からの計算処理１（炭水化物）
11. 食品・生体成分の定量実験原理２（タンパク質）
12. 実験結果からの計算処理２（タンパク質）
13. 食品・生体成分の定量実験原理３（脂質）
14. 実験結果からの計算処理３（脂質）
15. 問題演習

テキスト・参考書

①テキスト

改訂 基礎分析学　新藤一敏　日本女子大学　2006

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①高校「化学基礎」の教科書は、2、3 章で理解のよい参考書となる。
②食品学関係の実験書は、1、4、5 章の理解に役立つ。

成績評価

①リポート

課題1 は、原則として全問題に解答できていることを合格基準とする（何度かの添削を経た後で可）。
課題2 は正しい知識（50%）を分かりやすい表記、内容で説明できているか（50%）を判断基準とする。全体で60%以上の評価を合格基準とする。

②科目修了試験　全5 問各 20 点配分とし、合計点で評価する。

特記事項　登録時に「基礎化学」を修得済であること。

基礎生理学（テキスト）

担当教員：鈴木　敦子

１年次～　必修２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

生理学は生体の正常な機能を学ぶ広範囲な学問である。本科目では、まず生理学の基礎について学び、次いで細胞、組織、器官、個体へと階層的に関連づけて各器官系について学ぶ。これらの学習を通して、人体の恒常性が維持される仕組みについて理解を深める。

（「実務経験のある教員等による授業科目」対象科目）

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①神経系、運動器系、感覚器系、循環器系、呼吸器系、内分泌系、生殖器系の構造と機能を説明できる。
②血液の成分と機能について説明できる。
③生体の恒常性が維持される仕組みについて説明できる。

学習の進め方

1. テキストおよび学習の手引を参照して、「内容」に沿って学習する。
2. 「内容」に対応するテキストの各章あるいは複数の章の学習を終えたところで、参考図書などで再度学習し理解を深める。
3. リポート課題を確認し、関係する箇所をテキスト・学習の手引き・参考図書に基づき学習する。
4. リポート合格の場合は科目修了試験に向けて学習する。リポート不合格の場合は、教員の指示に従い、改めてテキストを学習し、リポートを作成し提出する。

内容

1. 生理学の基礎、神経の基本的機能①（神経細胞、活動電位）
2. 神経の基本的機能②（興奮の伝導と伝達）
3. 筋肉の基本的機能（骨格筋の収縮機構、心筋と平滑筋）
4. 神経系の構成、自律神経系と内臓機能
5. 体性神経と運動機能
6. 感覚受容器の性質、視覚、聴覚、前庭感覚
7. 皮膚感覚、深部感覚、内臓感覚
8. 中枢神経系の高次機能
9. 内分泌系の機能①（概要、視床下部と下垂体、甲状腺、）
10. 内分泌系の機能②（骨代謝、副腎、膵臓、糖代謝、脂肪組織）
11. 生殖機能、血液の生理①（概要，血液の組成、血液型）
12. 血液の生理②（止血機構、生体防御機構）、循環系の概要
13. 循環器系の機能①（心臓、血管系とリンパ管系、循環の調節）
14. 循環器系の機能②（局所循環）、呼吸の生理
15. 体温とその調節

テキスト・参考書

①テキスト　シンプル生理学 改訂第８版 貴邑冨久子，根来英雄 南江堂 2021、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①人体の構造と機能 第６版 上田晃，内田さえ，鍵谷方子，原田彰宏 医歯薬出版 2023
②カラー図解 人体の正常構造と機能 改訂第４版　坂井建雄・河原克雅総編集 日本医事新報社 2021
③標準生理学 第 10 版 大森治紀、大橋俊夫、河合康明、黒澤美枝子監修 医学書院 2025

成績評価

①リポート　全体を 100％として、課題の理解 70％、「ねらい」・「アドバイス」の活用 10％、学生自身の学習成果 10％、リポートとしての完成度(誤字・脱字も考慮する）10％として評価する。

②科目修了試験　記述形式で出題し、第 1 問 50 点、第 2 問 50 点と配分する。

その他

高校レベルの生物、化学の知識を十分に習得しておくこと。

基礎生理学（集中スクーリング）

担当教員：鈴木　敦子

１年次～　必修２単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

生理学は生体の正常な機能を学ぶ広範囲な学問である。本科目では、まず生理学の基礎について学び、次いで細胞、組織、器官、個体へと階層的に関連づけて各器官系について学ぶ。これらの学習を通して、人体の恒常性が維持される仕組みについて理解を深める。（「実務経験のある教員等による授業科目」対象科目）

授業の方法

【同時双方向型遠隔授業（manaba，Zoom 利用）】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①神経系、運動器系、感覚器系、循環器系、呼吸器系、内分泌系、生殖器系の構造と機能を説明できる。
②血液の成分と機能について説明できる。
③生体の恒常性が維持される仕組みについて説明できる。

授業計画

1. 生理学の基礎
2. 神経系（活動電位、伝導と伝達）
3. 運動器系①（骨格筋の収縮機構）
4. 運動器系②（体性神経と運動機能）
5. 感覚器系①（感覚受容器の性質、視覚、聴覚、前庭感覚）　（１～5 は第１日）
6. 感覚器系②（皮膚感覚、深部感覚、内臓感覚）
7. 血液の生理
8. 循環器系①（心臓、血管とリンパ管系）
9. 循環器系②（循環の調節、局所循環）
10. 呼吸器系　(6～10 は第２日)
11. 内分泌系
12. 生殖器系
13. 体温
14. 脳と高次機能①（睡眠と覚醒、学習・記憶、言語）
15. 脳と高次機能②（辺縁系と視床下部）、まとめ　(11～15 は第３日)

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間
準備学習として高校レベルの生物、化学の知識を十分に習得してください。授業の前には授業資料を manaba に提示します。授業資料および教科書で予習してください。1 回の授業につき、1 時間以上の予習・復習が必要です。

②使用教科書　シンプル生理学　改訂第８版　貴邑冨久子・根来英雄　南江堂　2021

③参考書　①人体の構造と機能 第６版 上田晃，内田さえ，鍵谷方子，原田彰宏 医歯薬出版 2023
②カラー図解 人体の正常構造と機能 改訂第４版　坂井建雄・河原克雅総編集 日本医事新報社 2021
③標準生理学 第 10 版 大森治紀、大橋俊夫、河合康明、黒澤美枝子監修 医学書院 2025

④持参するもの　教科書

⑤成績評価　第１日目の①午前，②午後，第２日目の③午前，④午後，第３日目の⑤午前の授業中に実施する課題（5%×5 回＝25%）．最終日の午後に実施する試験（75%）．

⑥学生へのメッセージ　予習で疑問に思ったことは授業中に解決するようにしましょう。

⑦追試験　対象外科目

摂食生理学（テキスト）

担当教員：太田　正人

２年次～　選択２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

「摂食生理学」は、「基礎生理学」で扱わなかった内容の “食物を取り入れ、排便・排泄するまで” の生理機構を主に学ぶ。すなわち消化器系の各臓器における消化と吸収（消化管構造とその運動、摂食、消化液分泌、糞便形成、排便など）と排泄（尿の生成、排尿）について理解をすることを目的とする。

授業の方法

【印刷授業等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①　消化管の基本構造と消化・吸収機構について説明できる。
②　摂食行動と食欲中枢について説明できる。
③　糞便形成と排便の調節機構について説明できる。
④　腎機能と血圧調節機構ついて説明できる。

学習の進め方

1. 「基礎生理学」で学んだ基礎的事項として内分泌系を復習する。
2. テキスト、学習の手引を参照して、［内容］に示された摂食機能全般、排泄機能全般を理解する。
3. リポート課題を確認し、関係する箇所をテキスト・学習の手引・参考図書に基づき学習する。
4. 指定の用紙に提出用リポートを作成し、提出する。
5. リポート合格の場合は科目修了試験に向けて学習する。リポート不合格の場合は、教員の指示に従い、改めてテキストを学習するだけでなく、参考図書でさらに深く学んだ後、リポートを作成し、提出する。

内容

1. 嗅覚と味覚
2. 摂食行動と食欲中枢
3. 摂食（咀嚼と吸啜）と嚥下
4. 消化管の基本構造と消化液の分泌調節
5. 糖質の消化と吸収
6. タンパク質の消化と吸収
7. 脂質の消化と吸収
8. 消化管ホルモン
9. 肝臓・胆嚢・膵臓
10. 糞便形成と排便
11. 栄養と代謝
12. 腎の機能的構造：腎単位
13. 糸球体濾過と尿細管再吸収
14. 腎と血圧調節や呼吸調節
15. 排尿の調節機構

テキスト・参考書

①　**テキスト**　シンプル生理学 改訂第８版　貴邑冨久子・根来英雄　南江堂　2021、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②　**参考書**　標準生理学 第８版　小澤・福田監修　医学書院　2014
生理学テキスト 第７版　大地陸男　文光堂　2013

成績評価

①　**リポート**　全体を 100%として、課題の理解 50%、「ねらい」「アドバイス」の活用 20%、学生自身の学習成果 15%、リポートとしての完成度(誤字・脱字も考慮する）15%として評価する。

②　**科目修了試験**　選択形式 30 点、正誤形式 40 点、記述形式 30 点とで出題する。

その他

構造およびメカニズムの図や模式図を描くことで学習効果は高まる。

微生物学（テキスト）

担当教員：富永　達矢

２年次～　必修２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

微生物は目に見えない大きさの生物で、ありとあらゆる場所に存在している。糖やタンパク質、脂質の代謝を通じてさまざまな物質を産生し、私たちの日常生活に多大な影響を及ぼしている。「微生物学」では、主に発酵関連微生物などの有用微生物群をもとに学習を進める。実生活における具体的な事例から、微生物と私たちの関わりを認識し、考察する。

（「実務経験のある教員等による授業科目」対象科目）

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①カビ・酵母・細菌の種類、特性、利用について説明できる。
②微生物の生理・培養・滅菌と消毒について説明できる。
③微生物の生育条件、生育測定法について説明できる。
④微生物の食品加工への利用、酵素・代謝系の利用について説明できる。

学習の進め方

テキストの章ごとに学習を進める。
ただし、第 1 章、第 3 章の 4. 微生物の酵素および 5. 微生物の物質代謝、第 5 章の 1. 腐敗による食品の品質および 3. 食中毒、第 6 章は参考学習でもよい。

内容

《内容》

1. 第 2 章　1. 微生物とはおよび 2. 微生物の分類学上の位置
2. 3. 真菌類　1. カビ 3. キノコ：種類、特性、利用の把握
3. 2. 酵母：種類、特性、利用の把握
4. 4. 細菌類：種類、特性、利用の把握　5. ウイルス：種類、増殖の様式の把握。
5. 第 3 章　1. 微生物の栄養および 2. 微生物の培養の 2. 培地および 3. 培養器具と培養方法：基本事項の把握
6. 4. 滅菌と消毒：各種殺菌方法の原理・特性の理解
7. 1. 生育の測定方法：原理、各方法の利点と欠点の把握
8. 2. 生育曲線：各期の特徴の理解
9. 3. 微生物の生育条件：各因子の個別的理解および因子同士の相互作用の理解。
10. 第 5 章　2. 食品の保存と微生物管理：9. の学習内容を基にその原理を利用した各種食品保存法を理解する。
11. 第 4 章　1. 食品加工への利用　1. 調味料　2. アルコール飲料：製造法および関与微生物のはたらきを理解する。
12. 3. 乳製品　4. その他の加工食品：製造法および関与微生物のはたらきを理解する。
13. 2. 酵素・代謝系の利用　1. 呈味性ヌクレオチド　2. 有機酸の製造　3. アミノ酸の製造：製造法および関与微生物のはたらきを理解する。
14. 4. 酵素製剤の製造 5. 甘味料等：製造法および関与微生物のはたらきを理解する。
15. 全体の総まとめ

テキスト・参考書

①テキスト　改訂 食品微生物学　高見伸治他　建帛社　2016、学習の手引

テキスト一覧（「履修の手引」に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　食品微生物学　改訂版　木村光編　培風館　1988、ゼロからわかる栄養系微生物学　藤原/岩田　南江堂　2021

成績評価

①リポート　全体を 100 として、課題の理解 10%、「ねらい」「アドバイス」の活用 10%、学生自身の学習成果 70%、リポートとしての完成度 10%として評価する。

②科目修了試験　第 1 問 35 点、第 2 問 35 点、第 3 問計 30 点と配分し合計点で評価するが、1 問でも 0 点となった場合は不合格とすることがある。

その他

語句の暗記ではなく基礎原理・考え方を十分理解して学習する。

微生物学（夏期スクーリング）

担当教員：富永　達矢

２年次～　必修２単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

微生物は目に見えないところで様々な作用を行っており、日常生活に多大な影響を及ぼしている。「微生物学」では主に発酵関連微生物などの有用微生物群をもとに学習を行い、実生活における具体的な事例にあたり微生物と私達の関わりを認識し、考察する。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1

到達目標

①カビ･酵母・細菌の種類、特性、利用について説明できる。
②微生物の生理・培養・滅菌と消毒について説明できる。
③微生物の生育条件、生育測定法について説明できる。

授業計画

イントロダクション：教科書の概要および授業の進め方の説明
１．イントロダクション
２．微生物の種類と性質１　(カビの特性)
３．微生物の種類と性質２　(酵母の特性)
４．微生物の種類と性質３　(寄生虫の特性)
５．微生物の種類と性質４　(細菌の特性)
６．微生物の種類と性質５　(細菌の特性：食中毒菌と感染)
７．微生物の種類と性質６　(ウイルスの特性：食品媒介性ウイルスとファージ)
８．微生物の種類と性質７　(ウイルスの特性：ウイルスと免疫)
９．微生物の培養、代謝と遺伝学
１０．微生物の検出と識別技術
１１．食品の製造・保存・流通における微生物制御技術
１２．食品の腐敗と対策
１３．微生物の利用　(代表的な発酵食品：酒類)
１４．微生物の利用　(代表的な発酵食品：酒類以外)
１５．まとめ

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

あらかじめ教科書を読み、わからない箇所を明らかにしておく。１５時間程度必要。

②使用教科書　ゼロからわかる　栄養系微生物学　初版　（南江堂）2021 年

③参考書

改訂 食品微生物学　高見伸治他　建帛社　2016（テキスト科目「微生物学」のテキストと同じ）
食品微生物学 改訂版　木村光 編　培風館 1988

④持参するもの　　筆記用具、教科書

⑤成績評価

スクーリング最終日の試験（60 分、記述式）の総合点(100 点)より評価を行う(知識 60%、理解 40%)

⑥学生へのメッセージ

授業の内容を理解するためには、生物学と化学の知識が必要である。特に生化学を履修済みであることを想定して授業を進める。「デンプンが分解されるとできる物質は？」「タンパク質を分解する酵素は？」「カルボキシル基の構造式は？」など、テキスト科目学習ガイダンスの動画ファイルで提示された質問には回答できるようにしておいてほしい。

⑦追試験

対象科目

フードスペシャリスト論（テキスト）

担当教員：大須賀　彰子

１年次～　選択２単位　〖フードスペシャリスト〗　テキスト科目／2026 年度

概要

フードスペシャリストとは、食品の生産、流通、消費の流れの中で、消費者の立場に立ち安全で快適な食生活の実現の為に働く仕事をする。従って、食に関する総合的な知識と技術が必要である。この授業では、フードスペシャリストが社会で果たす役割を学ぶとともに、基礎知識として必要な食生活の歴史、国・地域の食習慣の違い、日本の食生活の現状と問題点、食品産業の仕組み、食品の規格と表示、消費者保護について学ぶ。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2　食科ＤＰ5　食科ＤＰ6

到達目標

①フードスペシャリストの社会での役割を理解できる。
②食糧獲得、食品の歴史を理解できる。
③生産、流通、消費までの食品産業の仕組みを理解できる。
④食品の表示と規格に関わる法律を理解できる。
⑤消費者保護のあり方を理解できる。

学習の進め方

テキストを読みながら、主に赤字、太字で書かれている語句の内容をノートにまとめる。重要な語句である。
まとめ終わったところで、リポート課題に着手する。課題１は、教科書１章に書かれている内容を中心にまとめる。課題２は、5章を読み問題点を把握して、独自の改善策を考える。科目修了試験にむけてはテキスト全体の理解を深めておくこと。

内容

1. フードスペシャリストとは
2. フードスペシャリストの活躍分野と責務
3. 人類の歩みと食物
4. 食品加工・保存技術史
5. 世界の食
6. 日本の食物史
7. 食の地域差
8. 現代日本の食生活
9. 食料自給率、環境と食
10. 食品産業の役割（食品製造業）
11. 食品産業の役割（食品卸売業、小売業、外食産業）
12. 食品の品質規格と表示（JAS 法、食品表示法）
13. 健康や栄養に関わる表示制度、その他の表示制度、コーデックス規格
14. 食情報
15. 食品の安全と消費者保護

テキスト・参考書

① **テキスト**　四訂フードスペシャリスト論　第７版　日本フードスペシャリスト協会編　建帛社　2021、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

② **参考書**　フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集　2026 年版　2021～2025 年度実施分　日本フードスペシャリスト協会編　建帛社　2026

成績評価

① **リポート**　リポート全体を 100%として、課題の理解 60%，参考書等での学習成果及び考察 40%で評価する。
② **科目修了試験**　論述式で５問出題する。知識 70%、論理性 30%で評価する。

その他

フードスペシャリスト資格認定試験の過去の問題は、インターネットでもみることができます。科目修了試験の準備をする前に、解いてみると全体を理解しているかどうか判断できると思います。

食品栄養学（前期エニタイムスクーリング）

担当教員：中北　智哉

１年次～　必修２単位　スクーリング科目／2026 年度

概要

糖質、タンパク質、脂質などの食品成分に関する理論は食品学、栄養学を学ぶのに必要な知識であるが、実験だけでは十分に理解することが難しい。この授業では、食品栄養学基礎実験Ⅰと食品栄養学基礎実験Ⅱで取り上げられている定性、定量実験に用いられている様々な反応について正しく理解することを目的とする。特に糖、タンパク質、脂質の多くの定性反応について、成分のどのような構造に基づいているのか、また消化酵素の性質について理解することを目指す。

授業の方法

【オンデマンド型遠隔授業（manaba 利用）】

講義資料は manaba にて事前に配布。課題を期限内に提出する。

学位授与方針との関係

食科 DP１

到達目標

定性実験においてはその実験原理を理解する。定量実験においては適切な容器、測定器具の取扱いや統計処理を理解する。

授業計画

1:　受講ガイダンス(第１回)
2:　定量分析に用いる器具(第１回)
3:　有効数字、統計処理(第１回)
4:　食品中水分量の測定方法(第１回)　(第１回授業　課題の締め切り６月６日)
5:　中和滴定(第２回)
6:　酸化還元滴定(第２回)
7:　分光高度計(第２回)　(第２回授業　課題の締め切り６月６日)
8:　糖の化学的性質について(第３回)
9:　糖の定量(第３回)　(第３回授業　課題の締め切り６月 13 日)
10:　脂質の化学的性質について(第４回)
11:　脂質の定量(第４回)　(第４回授業　課題の締め切り６月 20 日)
12:　タンパク質の化学的性質について(第５回)
13:　タンパク質の定量(第５回)　(第５回授業　課題の締め切り６月 27 日)
14:　消化酵素実験(第６回)
15:　糖質、脂質、タンパク質定量の総括(第６回)　(第６回授業　課題の締め切り６月 27 日)

最終試験は 7/5（日)に実施。

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

特になし

②使用教科書

講義資料は manaba にて事前に配布。

③参考書

食品学第２版（久保田紀久枝、森光康次郎編、東京化学同人発行、2021 年発行）

第５版実験化学講座（日本化学会編、丸善出版、2003 年発行)、新実験化学講座（日本化学会編、丸善出版、1975 年発行）

→実験化学講座２冊はオンラインデータベース、化学書資料館より閲覧可（https://lib.jwu.ac.jp/lib/OD.html）

④持参するもの

特になし

⑤成績評価

授業では講義動画視聴後に課題を予定している（提出期限厳守)。課題の評価（60%)、最終試験(40%)により評価する。期限内に未提出の課題がある場合は単位は与えない。

⑥学生へのメッセージ

授業でわかりにくいところなどがございましたら可能な限り対応いたしますので、どうか気軽にご連絡ください。

⑦追試験　対象科目

食生活と環境（テキスト）

担当教員：吉村　美紀

１年次～　選択２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

「食生活と環境」では、食生活・食文化を文化資本のひとつと位置付け、食品の安全と安心のための環境とのかかわりと生活の質の向上Quality of Life（QOL）について理解することの重要性を学ぶ。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

①生活の質を維持しながら環境に配慮した食生活を念頭において、食生活のあるべき姿について論じることができる。
②食に関する様々な情報の中から正しい情報を取捨選択できる。

学習の進め方

1. テキストのうち、第１章、第４章、第６章、第７章、第８章、第10章を中心に食の安全・安心のための環境とのかかわりを総合的に学習を進める。
2. テキスト、関連の書籍、参考書を参考にして、理解を深めた後、リポート課題を確認し、関係する箇所を改めてテキスト、参考書に基づき学習する。
3. リポートの下書きを作成し、テキスト・参考文献との整合性等を確認した後、提出用リポートを作成し、提出する。
4. リポート合格の場合は科目修了試験に向けてテキスト・参考文献により学習する。インターネット等を利用し最新の情報を取得すること。リポート不合格の場合は、改めてテキストを学習し参考文献を調べてから再提出する。
5. 科目修了試験終了直後に問題をどの程度解けたか確認し、解けなかった箇所を改めて学習し、理解不足の点を克服しておく。科目修了試験不合格となった場合は、改めて学習し、次回の科目修了試験に備える。

内容

1. 食品の安全・安心
2. 食品の表示
3. 食品衛生と法規
4. 食品の変質
5. 食中毒
6. 食品による感染症・寄生虫症
7. 食品中の汚染物質
8. 食品添加物
9. 食物アレルギー
10. 食品衛生管理　HACCＰ
11. 食品用器具および容器包装
12. 食品の安全性問題
13. 食料自給率と輸入食品
14. 機能性食品
15. 遺伝子組み換え食品

テキスト・参考書

①テキスト

食べ物と健康　食品の安全 改訂第３版　南江堂　2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①食環境科学入門　山口英昌編著　ミネルヴァ書房　2006

②暮らしと環境科学　日本化学会編　東京化学同人　2003
③食品表示検定認定テキスト・初級　食品表示検定協会編　改定８版　ダイヤモンド社　2024
④食品加工・保蔵学(食べ物と健康、食品と衛生)　海老原清ら編　講談社　2020

成績評価

①リポート

全体を100%として、課題の理解　50%、学生自身の学習成果　30%、リポートとしての完成度　20%として評価する。

②科目修了試験

論述形式の評価基準：基礎知識 40%、理解 30%、論理的思考力 30%。全５問で１問20点とする。

その他

食に関する様々な情報が溢れている中で環境に対する議論を多面的に把握しつつ、食生活を整えていける賢い消費者になってほしい。特別用途食品制度、特定保健用食品、保健機能食品、機能性表示食品などの基準、食料自給率の推移等については、インターネット等を利用し最新の情報を取得してください。またSDGsの観点から食品ロス削減に向けた取り組み等にも注目してください。

食品学Ⅰ（テキスト）

担当教員：大澤　絢子

２年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

食品化学は、収穫後から摂食までの食品の諸性質とその変化を化学的に説明しようとする分野である。食品の主要成分（水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、無機質等）の化学的基礎を学習すると同時に、食品の性状及び理化学的性質について、特に色、味、香りなどと関連づけて学ぶ。また、各成分について個別に理解するだけでなく、流通過程・貯蔵中・加工・調理中における他の成分との関連や、酵素反応との関連等を考えながら学習を進める。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2　食科ＤＰ4

到達目標

①食品の主要成分の性状と理化学的性質について説明できる。
②食品の収穫後から流通過程・貯蔵中・加工・調理中における各成分間の関連、酵素反応との関連等を理解できる。

学習の進め方

1. 学習の進め方は『授業概要』の前書部分を参照のこと。
2. 科目修了試験に向けては、テキスト中にある主要食品成分について、名称、化学構造の特徴、食品成分としての役割、加工・貯蔵中の安定性や変化を説明できるように学習する。また、重要な食品中の反応や現象についても学習し、その他の食品化学上の重要な用語とともに説明できるようにしておく。

内容

食品の主要成分

1. 水分
2. たんぱく質の構造と分類
3. たんぱく質の性質と変性
4. 炭水化物の種類と構造（単糖・少糖）
5. 炭水化物の種類と構造（多糖・食物繊維・糖アルコール）
6. 脂質の種類と構造
7. 脂質の酸化
8. 脂溶性ビタミン
9. 水溶性ビタミン
10. ミネラル

食品の嗜好成分

11. 色の成分
12. 味の成分
13. 香りの成分

食品成分の反応

14. 化学的変化
15. 酵素的変化

テキスト・参考書

①テキスト　食品学Ⅰ　食品の化学・物性と機能性　改訂第４版　和泉秀彦・熊澤茂則編　南江堂　2022
（「学習の手引」なし、補足事項：あり）　**テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。**
②参考書　『リポート課題集』参照のこと。

成績評価

①リポート　全体を 100%として、課題の理解 20%、学生自身の学習成果 30%、リポートとしての完成度 50%として評価する。
②科目修了試験　配点は第 1 問 30 点、第 2 問 30 点、第 3 問 40 点とし、合計点で評価する。

その他

化学的な学習が中心になります。他の化学的な科目での学習内容も参考にしてください。

食品学Ⅱ（テキスト）

担当教員：北澤　裕明

２年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　テキスト科目／2026 年度

概要

食品について正しく理解することは、栄養摂取上および調理・加工上、大変重要である。個々の食品の理化学的性状、成分組成、栄養特性、利用法等についての知識を得ることを目的とする。
食品を含有成分の特徴により分類し学習する。穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、海藻類、食肉、魚介類乳類、卵類、その他、食用油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料等の特徴について学ぶ。また、食品中の主要な成分の含有量を把握し、特徴ある成分の物質名や性質についても学習する。さらに、それぞれの食品の類似点、相違点についても理解する。

（「実務経験のある教員等による授業科目」対象科目）

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1, 食科ＤＰ2

到達目標

①各食品の主要な成分の含有量を把握し、特徴ある成分の物質名や性質について理解している。
②それぞれの食品の類似点、相違点について説明できる。

学習の進め方

「授業概要」前書部分掲載の「テキスト科目」学習の進め方に沿って学習する。ただし、テキストの通読については、まずテキスト全体を通して読み、その後、第２章以降を２回以上熟読することとする。その際、各分類にある食品について含有成分の特徴を通じて重要な点は何かを理解し、ノートにまとめること。具体的には、各分類における代表的な食品について特徴的な成分とそのおおまかな含有量を覚える他、他の食品との類似点や相違点について理解する。必要に応じて他の書籍等の情報を参照してもよい。すべての食品についての学習を終えてからリポートを作成する。また、科目修了試験までに全体への理解を深めておくこと。

内容

学習内容の主な項目は以下のとおり。
1. 米：成分の特徴、うるち米ともち米, 日本型米とインド型米の比較
2. 小麦：種類による成分の違いと加工適性
3. 小麦粉：種類による成分、特徴の違いと用途
4. 大麦、とうもろこし、その他の穀類：種類による成分の違いと用途
5. いも類：成分の特徴と加工適性
6. 豆類、種実類：成分の特徴と用途
7. 野菜類：種類ごとの成分の特徴
8. 果実類、きのこ類、藻類：含有成分の特徴
9. 食肉：種類と成分の特徴
10. 魚介類：種類と成分の特徴
11. 食肉と魚介類：成分の類似点と相違点
12. 牛乳と乳製品：成分と性状の特徴
13. 卵類：成分と性状の特徴
14. 食用油脂：種類による脂肪酸組成の違い
15. 調味料、香辛料、嗜好食品：種類ごとの成分の特徴

これらの項目について、「学習の進め方」に沿って学習し、リポートを作成する。リポート合格後の科目修了試験に向けての具体的な準備学習として、テキスト全般にわたって復習し全体を深く理解しておくと共に、重要な点を記憶しておく。

テキスト・参考書

①テキスト　Nブックス　新版　食品学Ⅱ　第２版　田所忠弘、安井明美・編著　建帛社　2022、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　特に指定しません。

成績評価

①リポート

以下の観点と割合に基づき、評価する。

課題を通して内容を正しく理解しているか：60%、学習の成果がみられるか：20%、完成度が高いか：20%

②科目修了試験

論述形式の問題についての評価は、以下の観点および割合に基づく。基礎知識：60%、理解：30%、論理性：10%

その他

「食品学Ⅱ」テキスト記載の成分名については「食品学Ⅰ」テキスト等でよく把握したうえで学習すると理解しやすいです。

レポート中に教科書や書籍等から引用した記述がある場合、その箇所および出典情報を明記すること。

食品機能学（テキスト）

担当教員：横向　慶子

２年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

食品には１次機能（栄養機能）２次機能（嗜好性）３次機能（生体調節機能）がある。３次機能をもつ成分を含んだ食品は機能性食品として開発されている。この授業では、からだを消化器系・内分泌系、循環系・神経系、生体制御系に分けて、そこで働く機能性成分を取り上げる。機能性食品に含まれている成分が、どのような働きをするのかを学習する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科 DP２、食科 DP５

到達目標

①からだの代表的な調節機構を理解できる。
②主な機能性成分の働きを理解できる。
③市販の機能性食品に含まれている関与成分を理解できる。

学習の進め方

テキスト全体をまず読む。生体の調節機構についてまず理解してから、機能性成分の作用の機構について学習する。ノートにまとめながら進めていくと、復習が容易になる。わからない語句がでてきたら、参考書（生化学など）、インターネットなどで調べる。テキストの学習が終わったら、リポートに着手する。課題１は５章、課題２は２章の内容である。科目修了試験はテキスト全体を学習して受けること。

内容

1. 食品の機能について、機能性食品とは
2. 消化器系・内分泌系への作用①カルシウムの吸収
3. 消化器系・内分泌系への作用②血糖上昇抑制
4. 消化器系・内分泌系への作用③肥満、脂質異常症の予防
5. 消化器系・内分泌系への作用④腸内環境を整える成分
6. 消化器系・内分泌系への作用⑤骨粗鬆症予防成分
7. 消化器系・内分泌系への作用⑥歯の健康
8. 消化器系・内分泌系への作用⑦抗疲労効果成分
9. 消化器系・内分泌系への作用⑧抗酸化成分
10. 循環系・神経系への作用①高血圧と降圧作用成分
11. 循環系・神経系への作用②脳・神経系への機能
12. 生体制御系への作用①免疫機能調節成分
13. 生体制御系への作用②がんと抗がん作用成分
14. 機能性食品の制度
15. バイオテクノロジーと機能性食品

テキスト・参考書

① **テキスト**　わかりやすい食品機能学（第２版）　森田英利、田辺創一編著　三共出版　2022、学習の手引　浅野　雅子

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

② **参考書**　①食べ物と健康Ⅱ 食品の機能（第３版）　中河原俊治編著　三共出版　2023
②N ブックス 改定食品機能学[第４版]　青柳康夫編著　建帛社　2021

成績評価

① **リポート**　リポート全体を 100%として、課題の理解 70%、参考書等での学習成果 30%で評価する。
② **科目修了試験**　論述式で５問出題する（内１問は小問５つで構成）。知識 70%、論理性 30%で評価する。

その他

「基礎化学」「基礎生理学」「食品栄養学」「栄養学Ⅰ」「基礎有機化学」「生化学Ⅰ」を学習していることを前提に進む。
機能性食品は多数市販されていて、新聞広告も出されている。関心を向けて実際にスーパードラッグストアなどで手に取って確認してほしい。

食品機能学（後期エニタイムスクーリング）

担当教員：横向　慶子

２年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　　スクーリング科目／2026 年度

概要

食品には１次機能（栄養機能）・2 次機能（嗜好性）・3 次機能（生体調節機能）がある。3 次機能をもつ成分を含んだ食品は機能性食品として開発されている。この授業では、からだを消化器系・内分泌系、循環系・神経系、生体制御系に分けて、そこで働く機能性成分を取り上げる。機能性食品に含まれている成分が、どのような働きをするのかを学習する。

授業の方法

【オンデマンド型遠隔授業】課題を期限内に提出する。

学位授与方針との関係

食科ＤＰ3

到達目標

①からだの代表的な調節機構を理解できる。
②主な機能性成分の働きを理解できる。
③市販の機能性食品に含まれている関与成分を理解できる。

授業計画

1. 食品の機能について、機能性食品とは　（第 1 回課題の締め切り 11 月 14 日）
2. 消化器系・内分泌系への作用①カルシウムの吸収（第 2 回課題の締め切り 11 月 14 日）
3. 消化器系・内分泌系への作用②血糖上昇抑制　（第 3 回課題の締め切り 11 月 14 日）
4. 消化器系・内分泌系への作用③肥満、脂質異常症の予防（第 4 回課題の締め切り 11 月 21 日）
5. 消化器系・内分泌系への作用④腸内環境を整える成分（第 5 回課題の締め切り 11 月 21 日）
6. 消化器系・内分泌系への作用⑤骨粗鬆症予防成分（第 6 回課題の締め切り 11 月 21 日）
7. 消化器系・内分泌系への作用⑥歯の健康　（第 7 回課題の締め切り 11 月 28 日）
8. 消化器系・内分泌系への作用⑦抗疲労効果成分　（第 8 回課題の締め切り 11 月 28 日）
9. 消化器系・内分泌系への作用⑧抗酸化成分　（第 9 回課題の締め切り 11 月 28 日）
10. 循環系・神経系への作用①高血圧と降圧作用成分（第 10 回課題の締め切り 12 月５日）
11. 循環系・神経系への作用②脳・神経系への機能（第 11 回課題の締め切り 12 月 5 日）
12. 生体制御系への作用①免疫機能調節成分（第 12 回課題の締め切り 12 月 5 日）
13. 生体制御系への作用②がんと抗がん作用成分（第 13 回課題の締め切り 12 月 12 日）
14. 機能性食品の制度　（第 14 回課題の締め切り 12 月 12 日）
15. バイオテクノロジーと機能性食品　（第 15 回課題の締め切り 12 月 12 日）

自分で考えた機能性食品のプレゼン発表　（12 月 12 日　動画提出、manaba）

試験は 12 月 13 日（日）に実施します。時間は manaba で連絡します。

受講にあたって

①　準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

教科書の 2、3、4 章を読む（6 時間程度）。授業動画、参考資料を読んだ後の復習、1 日につき 3 時間程度。機能性食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）として市販されている食品を購入する機会があったら、容器包装を保存しておくこと。また、関与成分について教科書、インターネットなどで調べてノートまたはレポートに記録しておくこと。

②　使用教科書　わかりやすい食品機能学（第 2 版）　森田英利、田辺創一編著　三共出版　2022、学習の手引　浅野　雅子

③　参考書　①食べ物と健康Ⅱ 食品の機能（第 3 版）　中河原俊治編著　三共出版　2023
②N ブックス 改定食品機能学[第 4 版]　青柳康夫編著　建帛社　2021

④　持参するもの　なし

⑤　成績評価　課題の提出・発表 50%、筆記試験 50%

⑥　学生へのメッセージ　「基礎化学」「基礎生理学」「食品栄養学」「栄養学Ⅰ」「基礎有機化学」「生化学Ⅰ」を学習していることを前提に授業を進める。機能性食品は多数市販されていて、新聞広告も出されている。関心を向けて実際にスーパードラッグストアなどで手に取って確認してほしい。

⑦　追試験　対象科目

食品加工・貯蔵学Ⅰ（テキスト）

担当教員：能見　祐理

３年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

加工により原料の特性がどのように変わって加工食品の品質が作られていくか、貯蔵する際に品質がどう保たれ、どのように劣化していくかを学ぶ。同時に、関連する食品の規格と表示制度に関しても学んでいく。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ4

到達目標

食品の劣化要因が食品の品質に与える影響と、劣化を防止するための方法論について理解する。
各種食品の製造・加工過程で含有成分が受ける化学変化と品質への関わりを科学的に理解する。
食品の規格と表示制度、食の安全を守るための基本的な考え方を理解する。

学習の進め方

1. 食品加工の目的・意義・原理を俯瞰して学ぶ（第１章）
2. 貯蔵による劣化要因とそれを防ぐための貯蔵法各論を学習するとともに、加工貯蔵中に食品が受ける成分変化とのその原理について学ぶ（第７、8、10、11、12 章）
3. 穀類、豆類、イモ類などの植物性食品（野菜、果実類以外）と食用油脂の製造加工について学習する（第２、４章）
4. 食品の表示と規格、食の安全を担保するための基本的な考え方を学ぶ（第 16、17 章）

いずれの章についても、テキストを熟読後、参考文献にもあたりながら内容を咀嚼し、ノートにまとめて整理するとよい。その後、リポート課題に着手し、リポートを作成すること。科目終了試験に向けてはテキスト全体の内容を深く理解しておくこと。

内容

1. 食品加工の目的、意義、原理
2. 貯蔵の劣化要因
3. 貯蔵法各論(1)
4. 貯蔵法各論(2)
5. 成分間反応(1)
6. 成分間反応(2)
7. 酸化
8. 酸素関与の変化
9. 植物性食品の加工(1)
10. 植物性食品の加工(2)
11. 植物性食品の加工(3)
12. 油脂およびその加工品(1)
13. 油脂およびその加工品(2)
14. 食品の表示と規格
15. 食の安全

テキスト・参考書

①テキスト　新スタンダード栄養・食物シリーズ７　食品加工貯蔵学 第２版　村田容常編　東京化学同人　2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　新スタンダード栄養・食物シリーズ５　食品学 食品成分と機能性 第２版　久保田紀久枝・森光康次郎編　東京化学同人　2021、三訂 食品の官能評価・鑑別演習　日本フードスペシャリスト協会編　建帛社　2014

成績評価

①リポート　正しい知識（50%）を分かり易い表記、内容で論理的に説明できているか（50%）を判断基準とする。全体で 60%以上の評価を合格基準とする。

②科目修了試験　記述形式の出題とする。知識 40% 理解 30% 論理性 30%の割合で評価する。

その他

テキストだけではなく、参考書や他の必修科目と選択科目で学んだ内容も取り入れ、暗記に頼らず科学的な思考で理解することを心がけてほしい。

食品加工・貯蔵学Ⅱ（テキスト）

担当教員：能見　祐理

３年次～　選択２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

加工により原料の組成組織特性がどのように変化し加工食品の品質がつくられていくのか、貯蔵における食品の品質を保持する工夫と劣化について学ぶ。「食品加工・貯蔵学Ⅰ」で学んだ基本知識に基づいて、植物性食品の野菜、果実類、そして動物性食品の水産物、肉類、乳・卵製品について学んでいく。また、調味料、嗜好品の加工と貯蔵について学ぶ。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ4

到達目標

各種食品の製造・加工過程で含有成分が受ける化学変化と品質への関わりを科学的に理解する。
各種食品の製造・加工過程で活用されている科学技術を理解する。

学習の進め方

1. 野菜、果実類の加工・貯蔵について学ぶ（第２章）
2. 肉・乳・卵・魚の加工・貯蔵について学ぶ（第３章）
3. 新しい加工技術（第６章）と酵素・微生物利用、植物性食品、動物性食品に関するバイオテクノロジーについて学ぶ（第 13、14、15 章）
4. 調味料、嗜好品の製造加工工程と品質に及ぼす影響について学ぶ（第５章）

いずれの章についても、テキストを熟読後、参考文献にもあたりながら内容を咀嚼し、ノートにまとめて整理するとよい。その後、リポート課題に着手し、リポートを作成すること。科目終了試験に向けてはテキスト全体の内容を深く理解しておくこと。

内容

1. 植物性食品の加工（野菜の加工）
2. 植物性食品の加工（果実の加工）
3. 動物性食品の加工（肉の加工）
4. 動物性食品の加工（乳の加工）
5. 動物性食品の加工（卵の加工）
6. 動物性食品の加工（魚の加工）
7. 新しい加工技術
8. 酵素、微生物利用とバイオテクノロジー
9. 植物性食品とバイオテクノロジー
10. 動物性食品とバイオテクノロジー
11. 調味料・嗜好品（発酵調味料）
12. 調味料・嗜好品（甘味料・食塩）
13. 調味料・嗜好品（うま味調味料・酒類）
14. 調味料・嗜好品（茶・コーヒー・チョコレート）
15. これまでのまとめ

テキスト・参考書

①テキスト　新スタンダード栄養・食物シリーズ７　食品加工貯蔵学 第２版　村田容常編　東京化学同人　2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　新スタンダード栄養・食物シリーズ５　食品学 食品成分と機能性 第２版　久保田紀久枝・森光康次郎編　東京化学同人　2021、三訂 食品の官能評価・鑑別演習　日本フードスペシャリスト協会編　建帛社　2014

成績評価

①リポート　正しい知識（50%）を分かり易い表記、内容で論理的に説明できているか（50%）を判断基準とする。全体で 60%以上の評価を合格基準とする。

②科目修了試験　記述形式の出題とする。知識 40% 理解 30% 論理性 30%の割合で評価する。

その他

テキストだけではなく、参考書や他の必修科目と選択科目で学んだ内容も取り入れ、暗記に頼らず科学的な思考で理解することを心がけてほしい。

食品開発論（前期エニタイムスクーリング）

担当教員：横向　慶子

２年次～　必修２単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

本学科の卒業生の中には、食品会社で研究開発に携わっている方々が多く、将来、食品企業に就職したいと考えている学生も多い。また、フードスペシャリスト資格のめざす教育の一環として、商品開発およびマーケティングに関する知識も要求されている。そこで本講では、食品・商品開発に必要な知識と消費者の立場からの捉え方の双方向の立場を総括的に学ぶことにより、食品産業のあるべき姿を考えることを目的とする。　（「実務経験のある教員等による授業科目」対象科目）

授業の方法

【オンデマンド型遠隔授業（manaba 利用）】課題を期限内に提出する。

学位授与方針との関係

食科 DP２、食科 DP４、食科 DP６

到達目標

①企業における商品開発に至る過程を理解し、それに必要な知識を再認識する。②食品開発に必要な知識や技能について理解する。③消費者の立場で、ブランドおよび商品の表示方法のあり方を理解する。

授業計画

食品・商品開発に必要な知識の取得と、消費者の立場からの捉え方を総括的に学ぶことにより、食品産業のあるべき姿を考える。

1：食品と商品開発　（第１回課題の締め切り 6 月 6 日）
2：食品企業における商品開発のプロセス（第２回課題の締め切り 6 月 6 日）
3：商品の企画とコンセプト立案　（第３回課題の締め切り 6 月 6 日）
4：商品企画書の作成　（第４回課題の締め切り 6 月 6 日）
5：マーケティング調査　（第５回課題の締め切り 6 月 13 日）
6：お客様の嗜好を測定する（官能評価の基本）（第６回課題の締め切り 6 月 13 日）
7：試作品の作成と評価　（第７回課題の締め切り 6 月 13 日）
8：開発試作品の評価　（第８回課題の締め切り 6 月 20 日）
9：お客様の好む味を製造する（品質管理）（第 9 回課題の締め切り 6 月 20 日）
10：事業計画の立案　（第 10 回課題の締め切り 6 月 20 日）
11：商品開発とデザイン　（第 11 回課題の締め切り 6 月 27 日）
12：商品開発と知的財産権　（第 12 回課題の締め切り 6 月 27 日）
13：マーケティング調査と商品開発−未来に向けて新しい価値を創る（第 13 回課題の締め切り 6 月 27 日）
14：企業における商品開発に至る過程を理解し、食品開発案のプレゼン資料作成（第 14 回課題の締め切り 7 月 4 日）
15：まとめと振り返り　最終課題（リポート）の提出する　（第 15 回課題の締め切り 7 月 5 日）

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

授業動画、参考資料を読んだ後の復習、1 日につき 3 時間程度。商品開発プロセスなどの具体例はノートに整理しておくことが復習に役立つ。気になった言葉やマーケティング用語などはインターネットなどで調べてノートに記録しておくこと。

②使用教科書　授業担当者が配布した資料をもとに行う

③参考書　後日紹介する。

④持参するもの　特になし

⑤成績評価

課題の提出・発表（録画動画の提出）50%、最終課題（リポート）50%

⑥学生へのメッセージ

食品の商品開発は、通販サイト、広告、コンビニエンスストアなどあらゆるところに教材が存在しています。自分の気になった商品をブランドのメッセージやパッケージなどから、消費者側の立場と製造者側の立場から考察してみてください。

⑦追試験　対象外科目

食科学科科目／食品学系

食科−１６

食品衛生学Ｉ（テキスト）

担当教員： 富永　達矢・若林　あや子
大倉　定之

３年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

［テキストの範囲］　第2、4、5章

概要

食品衛生とは食品衛生法によると「食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう」と定義されている。「食品衛生学Ｉ」では、食品を介した微生物等によるヒトの健康被害について学び、その対策について考える。食品衛生のスペシャリストとしての知見を学生の指導に役立てる。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ4

到達目標

食品微生物の特性等について理解を深め、これらによる健康被害の発生要因や予防のための対策等について自ら考えられるよう、幅広い知識を身につける。

学習の進め方

1. 章ごと、あるいは複数章の学習を終えたところで、各章の参考文献を調べる（図書館を利用する。より深く勉強したい場合には参考文献の一部を書店で購入する）。
2. リポート課題を確認し、関係する箇所を改めてテキスト・参考文献に基づき学習する。
3. リポートの下書きを作成し、テキスト・参考文献との整合性等を確認する。
4. 指定の用紙により、提出リポートを作成し、提出する。
5. リポート合格後、科目修了試験に向けてテキスト・参考文献によりさらに深く学習する。
6. 科目修了試験受験直後に問題をどの程度解けたか確認し、難しかった内容を改めて学習し、自分の弱点を克服しておく。

内容

1. 食品衛生と微生物
2. 食中毒の概要
3. 食中毒の発生状況
4. 感染型細菌性食中毒(1)サルモネラ食中毒
5. 感染型細菌性食中毒(2)腸炎ビブリオ食中毒
6. 感染型細菌性食中毒(3)カンピロバクター食中毒
7. 感染型細菌性食中毒(4)その他
8. 毒素型細菌性食中毒
9. ウイルス性食中毒
10. 自然毒食中毒、化学性食中毒
11. 寄生虫感染症の概要
12. 野菜・水から感染する寄生虫症
13. 魚介類から感染する寄生虫症
14. 肉類から感染する寄生虫症
15. その他の寄生虫症

テキスト・参考書

①テキスト　新版 食品衛生学 第３版　西島基弘・山本茂貴編著　建帛社　2021、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　特に指定しないが、以下の書籍を一例として挙げる。

調理施設の衛生管理　丸山務・高谷幸監修　日本食品衛生協会　2009

Visual 栄養学テキスト　食べ物と健康 III　食品衛生学−食品の安全と衛生管理−　中山書店　2019

成績評価

①リポート　全体を 100 として、課題の理解 50%、「ねらい」「アドバイス」の活用 10%、学生自身の学習効果 30%、リポートしての完成度 10%

②科目修了試験　論述形式の出題とし、第１問 30 点　第２問 30 点、第３問 40 点として合計点で評価する。

食科学科科目／食品学系

食科-１７

食品衛生学Ⅱ（テキスト）

担当教員：富永　達矢・若林　あや子
大倉　定之

３年次～　選択２単位

テキスト科目／2026 年度

［テキストの範囲］　第6、7、8、11 章

概要

「食品衛生学Ⅱ」では主に食品を汚染する有害物質をはじめとして、以下の事項について学習し、食品衛生上の危害と対策方法等について理解を深める。

1. 動物性･植物性の自然毒や有害化学物質汚染
2. 食品添加物の規格基準等
3. 食品中の残留物質
4. 食品に関わる諸問題

食品衛生のスペシャリストとしての知見を学生の指導に役立てる。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ4

到達目標

食品を汚染する有害物質について、汚染状況、防止対策、安全基準等について理解を深めると共に、それらの対策方法等について考える。

学習の進め方

1. 章ごと、あるいは複数章の学習を終えたところで、各章の参考文献を調べる（図書館を利用する。より深く勉強したい場合には参考文献の一部を書店で購入する)。
2. リポート課題を確認し、関係する箇所を改めてテキスト・参考文献に基づき学習する。
3. リポートの下書きを作成し、テキスト・参考文献との整合性等を確認する。
4. 指定の用紙により、提出リポートを作成し、提出する。
5. リポート合格後、科目修了試験に向けてテキスト・参考文献によりさらに深く学習する。
6. 科目修了試験受験直後に問題をどの程度解けたか確認し、難しかった内容を改めて学習し、自分の弱点を克服しておく。

内容

1. カビとマイコトキシン
2. 汚染化学物質(1)PCB
3. 汚染化学物質(2)ダイオキシン
4. 汚染化学物質(3)その他
5. 有害金属
6. 放射性物質
7. 発癌物質
8. 異物混入
9. 食品添加物の概念と歴史
10. 食品添加物の安全性の確保
11. 食品添加物の種類と用途
12. 食品添加物の摂取量、表示
13. 食品中の残留物質
14. 食品衛生をめぐる諸問題(1)
15. 食品衛生をめぐる諸問題(2)

テキスト・参考書

①テキスト　新版 食品衛生学 第３版　西島基弘・山本茂貴編著　建帛社　2021、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　Visual 栄養学テキスト　食べ物と健康 III　食品衛生学-食品の安全と衛生管理-　中山書店　2019

成績評価

①リポート　全体を 100 として、課題の理解 50%、「ねらい」「アドバイス」の活用 10%、学生自身の学習効果 30%、リポートしての完成度 10%

②科目修了試験　論述形式の出題とし、第１問 30 点　第２問 30 点、第３問 40 点として合計点で評価する。

食品栄養学基礎実験Ⅰ（夏期スクーリング）

担当教員：山下　厚子

２年次～　選択１単位　〖フードスペシャリスト〗　　スクーリング科目／2026 年度

概要

食品成分（糖質･脂質･タンパク質）の性質や応用を考えるには、各成分の取扱法や分析技術の習得が必須となる。本実習では食品成分の定性分析、滴定（中和滴定･酸化還元滴定）、分光光度計等を用いて分析を行い、実験の基本原理と手法を習得する。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ3　食科ＤＰ4

到達目標

①食品成分の定性分析に関する実験原理および手技の習得
②消化酵素に関する実験原理および手技の習得
③容量分析に関する実験原理および手技の習得
④光学分析に関する実験原理および手技の習得

授業計画

1. 実験の目的と意義、注意事項の解説
2. 重量、体積、濃度の測定
3. 糖質の化学的性質
4. 糖質の定性分析
5. 脂質の化学的性質
6. 脂質の定性分析
7. タンパク質の化学的性質
8. タンパク質の定性分析
9. 糖質分解酵素の測定
10. タンパク質分解酵素の測定
11. 脂質分解酵素の測定
12. 容量分析
13. 中和滴定
14. 有機酸の定量
15. 光学的分析法によるリンの定量

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

実習を効果的に行なうためには「基礎化学」のほか、「生化学 Ⅰ」、「栄養学 Ⅰ」、「食品学Ⅱ」などを履修して学んでおくことが望ましい。また、テキストをよく読み、実験に関する原理を理解していることが前提である。実験で用いられる実験器具名、使用方法などについては覚えておく。また、〔化学当量〕と〔最小２乗法〕についてはあらかじめ自ら調べて学んでおく必要がある。準備学習全体で２時間程度。

②使用教科書　資料は、manaba へアップロードするが、授業初日にプリントを配付する。

③参考書　カラー図解 栄養学の基本がわかる辞典　川島由起子監修　西東社　2013
理科系の作文技術　木下是雄　中公新書　2016（レポートの作成方法に関する本）

④持参するもの　白衣、筆記具、定規、実験記録用ノート１冊

⑤成績評価

初日～5 日目の実験内容についてリポートを提出する。リポートの提出期限は実習中に伝える。リポートは、課題の理解度 25%、要点の整理 25%、的確な説明 25%、ねらいの活用度 25%、から総合的に評価する。リポート提出者には実習最終日に筆記テストを行い、評価する。

⑥学生へのメッセージ

実験の背景となる原理や方法を理解し、手順等についてプリントで予習をしてから実習を行い、また、実験ノートに実験経過や結果についてきちんと記録してください。

⑦追試験　対象外科目

特記事項　登録時に「基礎化学」を修得済であること

食品栄養学基礎実験Ⅰ（前期土曜スクーリング）

担当教員：都丸　亜希子

２年次～　選択１単位　〖フードスペシャリスト〗　　スクーリング科目／2026 年度

概要

食品成分（糖質･脂質･タンパク質）の性質や応用を考えるには、各成分の取扱法や分析技術の習得が必須となる。本実習では食品成分の定性分析、滴定（中和滴定･酸化還元滴定）、分光光度計等を用いて分析を行い、実験の基本原理と手法を習得する。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ3　食科ＤＰ4

到達目標

①食品成分の定性分析に関する実験原理および手技の習得
②消化酵素に関する実験原理および手技の習得
③容量分析に関する実験原理および手技の習得
④光学分析に関する実験原理および手技の習得

授業計画

1. 実験の目的と意義、注意事項の解説
2. 重量、体積、濃度の測定
3. 糖質の化学的性質
4. 糖質の定性分析
5. 脂質の化学的性質
6. 脂質の分析方法
7. タンパク質の化学的性質
8. タンパク質の定性分析
9. 糖質分解酵素の測定
10. タンパク質分解酵素の測定
11. 脂質分解酵素の測定
12. 容量分析
13. 中和滴定
14. 有機酸の定量
15. 光学的分析法によるリンの定量

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

実習を効果的に行なうためには「基礎化学」のほか、「生化学 Ⅰ」、「栄養学 Ⅰ」、「食品学Ⅱ」などを履修して学んでおくことが望ましい。また、テキストをよく読み、実験に関する原理を理解していることが前提である。実験で用いられる実験器具名、使用方法などについては覚えておく。また、〔化学当量〕と〔最小２乗法〕についてはあらかじめ自ら調べて学んでおく必要がある。準備学習全体で２時間程度。

②使用教科書　資料は、manaba へアップロードするが、授業初日にプリントを配布する。

③参考書　カラー図解 栄養学の基本がわかる辞典　川島由起子監修　西東社　2013
理科系の作文技術　木下是雄　中公新書　2016（レポートの作成方法に関する本）

④持参するもの　白衣、筆記具、定規、実験記録用ノート１冊

⑤成績評価

初日～5 日目の実験内容についてリポートを提出する。リポートの提出期限は実習中に伝える。リポートは、課題の理解度 25%、要点の整理 25%、的確な説明 25%、ねらいの活用度 25%、から総合的に評価する。リポート提出者には実習最終日に筆記テストを行い、評価する。

⑥学生へのメッセージ

実験の背景となる原理や方法を理解し、手順等についてプリントで予習をしてから実習を行い、また、実験ノートに実験経過や結果についてきちんと記録してください。

⑦追試験　対象外科目

特記事項　登録時に「基礎化学」を修得済であること。

食品栄養学基礎実験Ⅱ（夏期スクーリング）

担当教員：新藤　一敏

２年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

食品栄養学基礎実験 II の主たる内容は、主要な食品成分（水分、灰分、でんぷん、タンパク質。脂質）について食品成分表で用いられている分析手法を用いて行うものである。具体的には「きなこ」を材料としてそれら実験の原理・手技を学ぶが、水分は常圧加熱乾燥法、灰分は乾式灰化法。デンプンはソモギ変法、タンパク質はケルダール法、脂質はソックスレー抽出法により定量する。このほか、食品中のビタミンＣ量を定量法（滴定）を用いて定量する実験も行う。実験を通じて、精密・正確な定量値を得るための理論についても学習する。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ3, 食科ＤＰ4

到達目標

①主な食品成分の定量実験の原理を理解し、説明できる。
②データ処理（計算方法）を理解し、説明できる。

授業計画

1. 食品の水分定量(1)空容器恒量測定
2. 食品の水分定量(2)キナコ精秤
3. 食品の水分定量(3)容器＋キナコ乾燥恒量測定
4. 食品の灰分定量(1)ルツボ恒量精秤
5. 食品の灰分定量(2)キナコ精秤
6. 食品の灰分定量(3)ルツボ＋キナコ乾燥恒量測定
7. 食品の粗脂肪定量(1)ソックスレー抽出
8. 食品の粗脂肪定量(2)フラスコ重量測定
9. 食品の粗デンプン定量(1)キナコ酸加水分解
10. 食品の粗デンプン定量(2)酸化還元滴定によるデンプン量算出
11. 食品の粗タンパク定量(1)ケルダール分解
12. 食品の粗タンパク定量(2)ケルダール蒸留によるタンパク量算出
13. 食品のビタミンＣ定量(1)標準溶液のＦ算出
14. 食品のビタミンＣ定量(2)インドフェノール法による食品中ビタミンＣ量算出
15. まとめ

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

manaba に掲載されている補助資料をよく読み、実験原理・手順を理解しておくこと。各実験の原理理解については「参考書」に上げた書籍や、基礎分析学の教科書が参考となる。1 回の授業につき、1 時間程度の予習・復習が必要。

②使用教科書　補助資料を印刷したものを配付し、教科書として使用する。

③参考書　図解　食品学実験　森光康次郎・新藤一敏　編著　アイ・ケイコーポレーション　2018 年

④持参するもの　白衣、電卓

⑤成績評価

リポート（各グループごとに 1 リポートを最終日（第 6 日）に提出）及びスクーリング最終日の試験（筆記試験、60 分）リポートは提出されたものを、目的・方法の記載（40%）、結果（データ処理の妥当性、40%）、考察（20%）を基準に評価し、60%以上を合格とする。試験は 5 問各 20 点とし、合計点で評価とする。

⑥追試験　対象外科目

特記事項　登録時に「食品栄養学基礎実験Ｉ」を修得済又は同一年度に登録済であること

食品栄養学基礎実験Ⅱ（後期土曜スクーリング）

担当教員：都丸　亜希子

２年次～　選択１単位

スクーリング科目／2026 年度

概要

食品栄養学基礎実験 II の主たる内容は、主要な食品成分（水分、灰分、でんぷん、タンパク質、脂質）について食品成分表で用いられている分析手法を用いて行うものである。具体的には「きなこ」を材料としてそれら実験の原理・手技を学ぶが、水分は常圧加熱乾燥法、灰分は直接灰化法。デンプンはソモギ変法、タンパク質はケルダール法、脂質はソックスレー抽出法により定量する。このほか、食品中のビタミンＣ量を定量法（滴定）を用いて定量する実験も行う。実験を通じて、精密・正確な定量値を得るための理論についても学習する。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ3、食科ＤＰ4

到達目標

①主な食品成分の定量実験の原理を理解し、説明できる。
②データ処理（計算方法）を理解し、説明できる。

授業計画

1. 食品の水分定量(1)空容器恒量測定
2. 食品の水分定量(2)キナコ精秤
3. 食品の水分定量(3)容器＋キナコ乾燥恒量測定
4. 食品の灰分定量(1)ルツボ恒量精秤
5. 食品の灰分定量(2)キナコ精秤
6. 食品の灰分定量(3)ルツボ＋キナコ乾燥恒量測定
7. 食品の粗脂肪定量(1)ソックスレー抽出
8. 食品の粗脂肪定量(2)フラスコ重量測定
9. 食品の粗デンプン定量(1)キナコ酸加水分解
10. 食品の粗デンプン定量(2)酸化還元滴定によるデンプン量算出
11. 食品の粗タンパク定量(1)ケルダール分解
12. 食品の粗タンパク定量(2)ケルダール蒸留によるタンパク量算出
13. 食品のビタミンＣ定量(1)標準溶液のＦ算出
14. 食品のビタミンＣ定量(2)インドフェノール法による食品中ビタミンＣ量算出
15. まとめ

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

manaba に掲載されている補助資料をよく読み、実験原理・手順を理解しておくこと。原理については「参考書」に上げた書籍や、基礎分析学の教科書が参考になる。1 回の授業につき、1 時間程度の予習・復習が必要。

②使用教科書　補助資料を印刷したものを配付し、教科書として使用する。

③参考書　①わかりやすい基礎食品分析法　前田・金子・宇田編　アイ・ケイコーポレーション　2006
②図解　食品学実験　森光・新藤編　アイ・ケイコーポレーション　2018

④持参するもの　白衣、電卓

⑤成績評価

リポート（各グループごとに 1 リポートを最終日（第 6 日）に提出）及びスクーリング最終日の試験（筆記試験、60 分）で評価する。リポートは提出されたものを、目的・方法の記載（40%）、結果（データ処理の妥当性、40%）、考察（20%）を基準に評価し、60%以上を合格とする。

⑥追試験　対象外科目

特記事項　登録時に「食品栄養学基礎実験Ｉ」を修得済又は同一年度に登録済であること

食品学実験（夏期スクーリング）

担当教員：北澤　裕明

３年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

食品成分の分析、主に微量成分の定性および定量分析を行う。これらの分析実験を通して、食品中から目的の成分を抽出、濃縮する技術を学び、蛍光光度計による分析、ガスクロマトグラフィー（GC）、高速液体クロマトグラフィー（HPLC）などの分析操作についても習得し、理解を深める。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ3　食科ＤＰ4

到達目標

①実験器具、特に定量分析に必要なメスフラスコ・ピペット類を操作できる。
②実験過程の各操作において、適している器具を判断できる。
③使用した機器の測定値から試料の定量値を算出できる。
④クロマトグラフィー（GC および HPLC）の原理を理解する。

授業計画

1. ビタミンB_1定量(1)　試料中のビタミンB_1溶出
2. ビタミンB_1定量(2)　精製用イオン交換樹脂カラムの準備
3. ビタミンB_1定量(3)　精製
4. ビタミンB_1定量(4)　ビタミンB_1のチオクロームへの変換と蛍光光度計による測定
5. コレステロール定量(1)　試料への内部標準物質添加とけん化
6. コレステロール定量(2)　コレステロール抽出
7. コレステロール定量(3)　濃縮
8. コレステロール定量(4)　GC を用いての内部標準物質とコレステロールによる検量線の作成
9. コレステロール定量(5)　GC による試料の分析
10. ビタミンＣ定量(1)　果実試料溶液の調製
11. ビタミンＣ定量(2)　ビタミンＣの誘導体化
12. ビタミンＣ定量(3)　HPLC を用いての検量線作成
13. ビタミンＣ定量(4)　HPLC による試料の分析
14. 脂質の定量(1)　試料中の脂質抽出
15. 脂質の定量(2)　脂質の定量

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

「食品栄養学基礎実験Ⅰ・Ⅱ」の復習およびピペット類等器具の名称および操作方法の復習。実験テキストの予習。5 時間程度。

②使用教科書

プリント配布

③参考書

特に指定しない

④持参するもの

白衣、電卓（またはその機能を有するもの）、レポート用紙

⑤成績評価

実験操作修得状況 10%、実験レポート 90%

⑥追試験

対象外科目

特記事項　登録時に「食品栄養学基礎実験Ⅰ」、「食品栄養学基礎実験Ⅱ」を修得済及び「食品学Ⅰ」を修得済又は前年度末までにリポート合格済であること。受講者数を 20 名までとする。

食品機能学実験（夏期スクーリング）

担当教員：横向　慶子

３年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

機能性のある食品材料および香辛料を用いて抗酸化活性、抗微生物活性、血圧上昇抑制活性の有無を検討し、生物活性を評価する実験技術を学ぶ。また、抗酸化成分の単離精製を行った後、活性を測定する。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科 DP２、食科 DP３

到達目標

食品・香辛料からの生理活性物質の単離精製と各種バイオアッセイ（抗酸化、抗微生物、血圧上昇抑制）の理論、手技を説明できる。

授業計画

１、１日目【講義】実験の説明
２、１日目　食品のエキス調製（凍結乾燥）
３、１日目　食品のエキス調製（凍結乾燥物の粉末化⇒溶媒抽出）
４、１日目　食品の抗酸化性活性測定（１）実験準備
５、２日目　食品の抗酸化性活性測定（２）実験・結果まとめ
６、２日目　食品の抗微生物活性測定（１）実験準備
７、２日目　食品の抗微生物活性測定（２）実験・結果まとめ
８、３日目　食品の血圧上昇抑制活性測定（１）実験準備
９、３日目　食品の血圧上昇抑制活性測定（２）実験・結果まとめ
10、４日目　食品中抗酸化活性物質の単離精製（プレパラティブ TLC）
11、４日目　食品中抗酸化活性物質の単離精製（シリカゲルカラム）
12、５日目　食品のポリフェノールの定量（１）没食子酸を用いた検量線
13、５日目　食品のポリフェノールの定量（２）茶抽出液の作成、フォーリンチオカルト法
14、６日目　総合解析
15、６日目　まとめ

受講にあたって

①　準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

本実験は食品機能学で学んだ理論について実際に実験する内容である。あらかじめ配布されるテキストをよく読み、実験原理・手順を理解しておくこと。原理については「参考書」に上げた書籍や基礎分析学の教科書が参考になる。実験手順はフローチャートにまとめておく。１日の授業に１時間程度の予習・復習が必要。内容・スケジュールの詳細・変更は初日に説明。また、食品機能学のテキスト「わかりやすい食品機能学」を予習（p１５－２０，p６５-p７２）してから実験に参加すること。

②　使用教科書　　プリントを配布する。

③　参考書　①わかりやすい食品の基礎と機能性分析法　宇田・大石編　アイ・ケイコーポレーション 2024 年
②図解　食品学実験　森光・新藤編　アイ・ケイコーポレーション 2018 年

④　持参するもの　　白衣・電卓

⑤　成績評価　リポート（各グループごとに１リポートを最終日（第６日）に提出）及びスクーリング最終日の試験（筆記試験 60 分）リポートは提出されたものを目的・方法の記載（40%）、結果（データ処理の妥当性、40%）、考察（20%）を基準に評価し 60%以上を合格とする。試験は５問各 20 点とし、合計点で評価とする。

⑥　学生へのメッセージ

特定保健用食品や機能性表示食品を開発するときに行われる活性成分の評価（バイオアッセイ）、単離精製という一連の研究内容を理解するために、各実験前にプリントをよく読み、実施する実験の手順、論理について理解しておくことが肝要。

⑦　追試験　対象科目

特記事項　特定保健用食品や機能性表示食品の機能について、スーパーやドラッグストアなどで意識して表示を確認してほしい。登録時に「食品栄養学基礎実験Ⅰ」「食品栄養学基礎実験Ⅱ」を修得済及び「食品機能学」を修得済又は前年度末までにリポート合格済であること。

フードシステム論（テキスト）

担当教員：平児　慎太郎

２年次～　選択２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

本講義の視座　農業・食品産業を取り巻く様々な経済問題を、「フードシステム」という言葉を手がかりに川下(消費者)側から光を当てる。食生活の変化とそれをもたらした社会経済的な背景との関係性は nonreciprocal な因果性ではなく、interactive な結びつきであると捉えられると、事象の本質が理解しやすい。さらに、食品製造業、外食産業などの動向を踏まえ、フードシステムの全容を理解する。さらに、食料自給率や食の安心・安全などの hot issue にも言及する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ6

到達目標

農産物や食品を含めた食料めぐる社会経済的な枠組みをフードシステムとして総体的に捉える学識を修得するとともに、身近の具体的な事象の観察を通じて自身を取り巻く問題(自分事)として認識できる力を備えること。

学習の進め方

テキストを熟読した後、リポート課題に着手し、参考文献により知識を補強しながら、リポートを作成する。基本的にはテキストの流れに沿って進める。テキストは平易な記述で非常に読みやすいため、広く網羅的に食糧経済を学ぶ一方、これを契機に興味がある issue を深掘りする自学自習の姿勢にも期待している。1 章を複数回にわたって細かく分けて進める箇所は内容的にややボリュームがあるが、具体的な事象に則して整理すると理解しやすいかもしれない。また、その他の章(例えば第 8 回や第 9 回)は食品産業の業界研究の資料としても好適である。是非とも知見を広めてほしい。なお、科目修了試験は講義回数 2、3、4、5、8、14、15 を中心に検討する。科目修了試験に向けてはテキスト全体を深く理解しておくこと。

内容

1. フードシステム（Introduction）
2. 食料経済の理論（Chapter 1 1, 2）
3. 食料経済の理論（Chapter 1 3, 4）
4. 食生活の成熟（Chapter 2）
5. 食料消費パターンの変化（Chapter 3）
6. 家族の変化と食生活（Chapter 4）
7. 食料安全保障と自給率（Chapter 5）
8. 食品工業の構造（Chapter 6）
9. 食品流通業の革新（Chapter 7）
10. 外食・中食の成長（Chapter 8 1, 2）
11. 外食・中食の成長（Chapter 8 3, 4）
12. 世界の人口と食料（Chapter 9 1, 2, 3）
13. 世界の人口と食料（Chapter 9 4）
14. 食生活と政府の役割（Chapter 10 1）
15. 食生活と政府の役割（Chapter 10 2,3,4）

テキスト・参考書

①テキスト　時子山ひろみ・荏開津典生・中嶋康博(2019)『フードシステムの経済学(第 6 版)』、医歯薬出版、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　高橋正郎・清水みゆき(2022)『食料経済』、オーム社
日本フードスペシャリスト協会編(2021)『食品の消費と流通』、建帛社

成績評価

①リポート　リポートの全体を 100%として、課題の理解状況を 50%、引用データの活用を 20%、学生自身の学習評価 20%、リポートでの引用文献などを含めた完成度 10%として評価する。

②科目修了試験　論述形式の出題とし、基礎知識 50%、理解度 30%、論理性 10%、記述力 10%で評価する。

調理科学（テキスト）

担当教員：藤井　恵子

２年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　テキスト科目／2026 年度

概要

調理科学は食品素材を調理する過程（調理操作）で生じる化学的・物理的変化の科学的解明と、おいしさとの関わりを探求する学問です。この科目では、おいしさの評価方法、調理操作、調理器具などに関する基礎的な科学について学び、理解し、考えることを目的としています。さらに超高齢社会に対応し、摂食（咀嚼・嚥下）機能に応じた食事形態についても学びます。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

①おいしさの評価方法について説明できる。
②食べ物のテクスチャーと摂食機能の関連性を説明できる。
③調理操作を支える基礎的な科学を説明できる。

学習の進め方

テキストでは、第３章～第５章を「調理科学」の範囲とします。「学習の手引」を参照し、第１章と第２章も活用してください。リポート課題を確認し、関係する箇所を改めてテキスト・参考文献に基づき学習してください。科目修了試験終了直後に問題をどの程度解けたか確認し、難しかった箇所を改めて学習し、自分の弱点を克服することを推奨します。

内容

1. 調理操作の原理・要点
2. 熱の伝わり方の原理および効率的な加熱条件の設定方法
3. 非加熱調理操作の原理
4. 非加熱調理操作の具体的な手法（器具の特徴も含む）
5. 加熱調理操作の原理
6. 加熱調理操作の具体的な手法（器具の特徴も含む）
7. おいしさの化学的要因と物理的要因
8. おいしさの主観的な評価（官能評価）の方法
9. おいしさの客観的な評価（機器測定）の方法
10. 食べ物の物性（弾性と粘性）
11. 食べ物の物性（テクスチャー）
12. おいしさに及ぼす摂食（咀嚼と嚥下）機能と健康との関わり
13. 摂食機能に応じた食事形態の特徴
14. 食品の機能（1 次、2 次および 3 次機能）
15. まとめ

テキスト・参考書

①テキスト　新 健康と調理のサイエンス〈第 3 版〉－調理科学と健康の接点－　大越ひろ・品川弘子・飯田文子編著　学文社　2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①改訂新版おいしさのレオロジー　中濱信子・大越ひろ・森高初恵　アイ・ケイコーポレーション　2013
②測定から読み解くレオロジーの基礎知識　上田隆宣　日刊工業新聞社　2012
③必読　官能評価士認定テキスト　日本官能評価学会編　霞出版社　2020

成績評価

①リポート　課題の理解 30%、「ねらい」「アドバイス」の活用 20%、学生自身の学習成果 30%、リポートとしての完成度 20%として評価します。

②科目修了試験　第 1 問 20 点、第 2 問 20 点、第 3 問 20 点、第 4 問 20 点、第 5 問 20 点　合計で評価します。

その他

「調理科学」は「調理学」と同じテキストを使用しているので、重なって学習する必要が出てきますが、何度も学習することで、より知識が深まるといえます。難解な箇所もありますが、反復学習してください。

フードデザイン論（夏期スクーリング）

担当教員：中川　裕子

２年次～　選択２単位　スクーリング科目／2026 年度

概要

食品企業において商品企画・開発することを視野に入れ、食品開発の事例を交えながら、食品に関する近年の技術や流行を広く学ぶ。さらに、食品学、調理科学、食品開発論等で学んだ知識を踏まえて、食に関するイベントや企画、商品の提案を行う。

授業の方法

【同時双方向型遠隔授業（manaba, Zoom 利用）】

学位授与方針との関係

食科 DP2、食科 DP3

到達目標

・フードデザインについて説明できる
・食商品学について説明できる
・食品開発で必要となる知識や情報を修得する
・自らの食に関するアイデアを形にできる

授業計画

1. フードデザインとは　（第１日：Zoom のち manaba）
2. 食商品学概説①＜商品の分類、食品の形態の変化、温度帯別食品流通など＞
3. 食商品学概説②＜食商品学と戦略マーケティング戦略、食品の安全と安心の保証など＞
4. 食品開発とブランディング
5. 食品開発とフードテック　（第２日：Zoom のち manaba）
6. 食品企業の取組み①＜SDGs＞
7. 食品開発の取組み②＜アップサイクル＞　（第３日：Zoom のち manaba）
8. 食のダイバーシティ
9. フードデザイナー
10. メニュー開発　（第４日：Zoom のち manaba）
11. 食品開発と食感創造
12. 食品開発と官能評価　（第５日：Zoom のち manaba）
13. 高齢者食品の開発
14. テーマに基づいた企画の立案、発表　（第６日：Zoom のち manaba）
15. まとめ

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

１回の授業につき最低１時間

②使用教科書

適宜資料を配布する

③参考書

特になし

④持参するもの

特になし

⑤成績評価

授業参加・発表 50%、レポート 50%

⑥追試験

対象外科目

調理科学実験（夏期スクーリング）

担当教員：藤井　恵子

３年次～　選択１単位　〖フードスペシャリスト〗　　スクーリング科目／2026 年度

概要

食品の調理性に関する実験および食品の物性に関する基礎的な実験を行う。

授業の方法

【面接】（グループワークを行う）

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ3　食科ＤＰ4

到達目標

・調理科学で学んだことを科学的に理解する能力を養う。
・食品の物性評価ができる。
・実験データを分析しわかりやすくレポートに表現できる。

授業計画

第１日 1. 実験に関する講義
2. 実験器具の取り扱い方法
3. データの取り扱い方
4. トロミ調整食品添加試料の飲み込み特性
5. トロミ調整食品添加試料の粘度（Ｂ型回転粘度計）

第２日 6. 砂糖溶液の加熱による変化
7. 砂糖溶液の結晶化

第３日 8. 寒天ゼリーの官能評価の計画立案
9. 寒天ゼリーの官能評価の準備

第４日 10. 官能評価の実施
11. 官能評価のデータ解析

第５日 12. 小麦粉からグルテンの採取
13. グルテン量の違いによる調理特性の変化（クッキー）

第６日 14. 低粘度食品の密度（ピクノメーター）
15. 低粘度食品の粘度（オストワルドの毛細管粘度計）

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

「調理科学」で学んだおいしさの評価方法（官能評価を中心に）とテクスチャー特性について予習をしておいてください。データ整理に統計学が必要です。平均値、標準偏差、有意差検定についても予習しておいてください。1 回の授業に最低 1 時間。

②使用教科書　プリント

③参考書　新健康と調理のサイエンス〈第２版〉―調理科学と健康の接点―　大越ひろ・品川弘子・飯田文子編著　学文社　2021

④持参するもの　白衣、電卓、定規、筆記具

⑤成績評価　ノート提出：20%、実習に対する取り組み姿勢：10%、筆記試験の得点：70%

⑥学生へのメッセージ　毎日の実験は大変ですが、休まず、遅刻せずに受講してください。

⑦追試験　対象科目

特記事項

登録時に「食品栄養学基礎実験Ｉ」を修得済及び「調理科学」を修得済又は前年度末までにリポート合格済であること。受講者数を 18 名までとする。

調理学（テキスト）

担当教員：飯田　文子

１年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

調理学は、献立論、食味論、操作論、調理科学および食文化論までを包括する総合学問である。そのなかで、調理学では、献立論、食味論、調理科学（食品の調理性の部分）を学習する。調理学実習で技術や操作論、食味論を学習する前に、日常食献立および様式別献立の組立やおいしさの構造、味の相互作用、調味料の働き、食品の調理過程での物理化学的変化を理解する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科 DP１　食科 DP２

到達目標

①味覚の相互作用等味の感じ方と調味の仕方が理解できる。
②各食品を構成する成分について理解できる。
③調理操作での食品構成成分の物理・化学的変化と味の感じ方について理解できる。
④調理学実習で行う操作の本質が理解でき、同じ構成成分の調理法に応用できる。

学習の進め方

調理学で学習するのは、テキストの第１章、第２章、第３章、第４章 Ⅱ、Ⅲ、第５章である。よく読んで理解する。特に第２章食品成分の変化について（炭水化物、たんぱく質、油脂、色や香りの成分など）、食品の性質の変化（米、小麦粉、食肉、魚、卵、野菜など）について、第３章おいしさを演出する食品素材、第５章食べ物の機能と嗜好性、調味料の役割については、要点をノートにまとめること。

内容

1. 食事の設計
2. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス①米・小麦
3. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス②芋類
4. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス③豆類
5. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス①食肉類
6. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス②魚介類
7. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス③卵類・乳類
8. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス①野菜類
9. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス②果実類
10. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス③海藻類、きのこ類
11. 油脂類を多く含む食品素材のサイエンス
12. 嗜好飲料と嗜好食品の調理とサイエンス
13. おいしさの化学的要因（第３章）
14. 調理操作のサイエンス（第４章）
15. 食べ物の機能と嗜好性、おいしさを構成する食品成分

テキスト・参考書

①テキスト　新　健康と調理のサイエンス 第３版　大越ひろ・品川弘子・飯田文子編著　学文社　2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①　NEW 調理と理論 第二版　山崎清子・島田キミエ他　同文書院　2024
②　調理学 第２版　（公社）日本フードスペシャリスト協会編　建帛社　2020

成績評価

①リポート　課題の理解 30%、「ねらい」「アドバイス」の活用 10%、学習成果 40%、リポートの完成度 20%として評価する。

②科目修了試験　テキストを充分に理解し、テキストの丸暗記でなく、学術用語を用いて自分の言葉で説明できること。１題 20 点で５問出題し、合計点で評価する。

その他

食品の物理化学的変化は基礎科学・食品学が理解できていることが望ましい。

調理学（前期エニタイムスクーリング）

担当教員：髙橋　敦子

１年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　スクーリング科目／2026 年度

概要

調理学は、献立論、食味論、操作論、調理科学および食文化論までを包括する総合学問である。そのなかで、調理学では、献立論、食味論、調理科学（食品の調理性の部分）を学習する。調理学実習で技術や操作論を学習する前に、献立の組立や味の相互作用、調味料の働き、食品の調理過程での物理化学的変化を理解する

授業の方法

【オンデマンド型（manaba 利用）】
教科書を事前に読み講義動画を視聴し、課題を期限内に提出する。

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

①味覚の相互作用等味の感じ方と調味の仕方が理解できる。
②各食品を構成する成分について理解できる。
③調理操作での食品構成成分の物理・化学的変化と味の感じ方について理解できる。
④調理学実習で行う操作の本質が理解でき、同じ構成成分の調理法に応用できる。

授業計画

1. 食事の設計　（第１回授業　課題の締め切り６月６日）
2. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス①米　（第２回授業　課題の締め切り６月６日）
3. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス②小麦　（第２回授業　課題の締め切り６月６日）
4. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス③芋類・豆類　（第２回授業　課題の締め切り６月６日）
5. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス①食肉類　（第３回授業　課題の締め切り６月 13 日）
6. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス②魚介類　（第３回授業　課題の締め切り６月 13 日）
7. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス③卵類・乳類　（第３回授業　課題の締め切り６月 13 日）
8. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス①野菜類　（第４回授業　課題の締め切り６月 20 日）
9. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス②果実類　（第４回授業　課題の締め切り６月 20 日）
10. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス③海藻類、きのこ類　（第４回授業　課題の締め切り６月 20 日）
11. 油脂類を多く含む食品素材のサイエンス　（第５回授業　課題の締め切り６月 27 日）
12. 嗜好飲料と嗜好食品の調理とサイエンス　（第５回授業　課題の締め切り６月 27 日）
13. おいしさの化学的要因（第３章）　（第５回授業　課題の締め切り６月 27 日）
14. 調理操作のサイエンス（第４章）　（第６回授業　課題の締め切り６月 27 日）
15. 食べ物の機能と嗜好性、おいしさを構成する食品成分　（第６回授業　課題の締め切り６月 27 日）

試験は７月５日（日）13 時～14 時（日時指定）に manaba，Zoom を両方使用して実施します（パソコンが必要）。

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間
授業初日までに必ず manaba を確認し、教科書を読んでおくこと（各回３時間程度、合計 18 時間の予習）

②使用教科書　新　健康と調理のサイエンス 第３版　大越ひろ・品川弘子・飯田文子編著　学文社　2025、学習の手引

③参考書　四訂　健康・調理の科学　大越ひろ・高橋智子編著　建帛社　2022
調理学 第２版　（公社）日本フードスペシャリスト協会編　建帛社　2023

④持参（準備）するもの　教科書、筆記用具

⑤成績評価　授業では講義動画視聴後に課題を予定している（提出期限厳守）。課題（50%）と最終試験（manaba で実施、50%）により評価する。期限内に未提出の課題がある場合は単位は与えない。

⑥学生へのメッセージ　食品の物理化学的変化は高校化学（分子構造）が理解できていることが望ましい。

⑦追試験　対象科目

特記事項　テキスト科目「調理学」と同時登録は不可。

調理学（後期エニタイムスクーリング）

担当教員：髙橋　敦子

１年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　　スクーリング科目／2026 年度

概要

調理学は、献立論、食味論、操作論、調理科学および食文化論までを包括する総合学問である。そのなかで、調理学では、献立論、食味論、調理科学（食品の調理性の部分）を学習する。調理学実習で技術や操作論を学習する前に、献立の組立や味の相互作用、調味料の働き、食品の調理過程での物理化学的変化を理解する。

授業の方法

【オンデマンド型（manaba 利用）】
教科書を事前に読み講義動画を視聴し、資料 URL を読む。課題を期限内に提出する。

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

①味覚の相互作用等味の感じ方と調味の仕方が理解できる。
②各食品を構成する成分について理解できる。
③調理操作での食品構成成分の物理・化学的変化と味の感じ方について理解できる。
④調理学実習で行う操作の本質が理解でき、同じ構成成分の調理法に応用できる。

授業計画

1. 食事の設計　（第１回授業　課題の締め切り 11 月 14 日）
2. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス①米　（第２回授業　課題の締め切り 11 月 14 日）
3. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス②小麦　（第２回授業　課題の締め切り 11 月 14 日）
4. 炭水化物を多く含む食品素材のサイエンス③芋類・豆類　（第２回授業　課題の締め切り 11 月 14 日）
5. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス①食肉類　（第３回授業　課題の締め切り 11 月 21 日）
6. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス②魚介類　（第３回授業　課題の締め切り 11 月 21 日）
7. たんぱく質を多く含む食品素材のサイエンス③卵類・乳類　（第３回授業　課題の締め切り 11 月 21 日）
8. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス①野菜類　pp. 119～120 を含む（第４回授業　課題の締め切り 11 月 28 日）
9. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス②果実類　（第４回授業　課題の締め切り 11 月 28 日）
10. ビタミン・無機質を含む食品素材のサイエンス③海藻類、きのこ類　（第４回授業　課題の締め切り 11 月 28 日）
11. 油脂類を多く含む食品素材のサイエンス　（第５回授業　課題の締め切り 12 月 5 日）
12. 嗜好飲料と嗜好食品の調理とサイエンス　（第５回授業　課題の締め切り 12 月 5 日）
13. おいしさの化学的要因（第３章）　（第５回授業　課題の締め切り 12 月 5 日）
14. 調理操作のサイエンス（第４章）　（第６回授業　課題の締め切り 12 月 5 日）
15. 食べ物の機能と嗜好性、おいしさを構成する食品成分　（第６回授業　課題の締め切り 12 月 5 日）

試験は 12 月 13 日（日）13 時～14 時（日時指定）に manaba, Zoom で実施します（パソコンが必要）。

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間
授業初日までに必ず manaba を確認し、教科書を読んでおくこと（各回３時間程度、合計 18 時間の予習）

②使用教科書　新　健康と調理のサイエンス 第３版　大越ひろ・品川弘子・飯田文子編著　学文社　2025、学習の手引

③参考書　四訂　健康・調理の科学　大越ひろ・高橋智子編著　建帛社　2022
調理学 第２版　（公社）日本フードスペシャリスト協会編　建帛社　2023

④持参（準備）するもの　教科書、筆記用具

⑤成績評価　授業では講義動画視聴後に課題を予定している（提出期限厳守）。課題（50%）と最終試験（manaba で実施、50%）により評価する。期限内に未提出の課題がある場合は単位は与えない。

⑥学生へのメッセージ　食品の物理化学的変化は高校化学（分子構造）が理解できていることが望ましい。

⑦追試験　対象科目

特記事項　テキスト科目「調理学」と同時登録は不可。

調理学実習Ⅰ（夏期スクーリング）

担当教員：髙橋　敦子

２年次～　選択１単位　〖フードスペシャリスト〗　　スクーリング科目／2026 年度

概要

この授業では「調理学」で学習した、調理操作による食品成分の変化について実習を通して学習し、食品の持つ成分に適した調理法を体得します。計量、洗浄、浸漬、切砕、圧搾、混合、成形、加熱操作で構成される調理の基本操作、日本料理、西洋料理、中国料理の献立構成、日常の献立に用いられる頻度の高い調理を実習することにより、調理学の理論の理解を深めます。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2　食科ＤＰ3

到達目標

①日常食の献立構成を理解できる。
②基本的な調理操作を行える。
③日本料理、西洋料理、中国料理の日常食の調理ができる。

授業計画

1. 講義：実習上の注意、調理操作の基本
2. 包丁の使い方、切り方、計量
3. 日本料理の基礎（以上第１日）
4. 日本料理の献立構成
5. 日本料理の食卓構成とマナー
6. 日本調理のまとめ（以上第２日）
7. 中国料理の基礎
8. 中国料理の献立構成
9. 中国料理の食卓構成とマナー
10. 中国料理のまとめ（以上第３日）
11. 西洋料理の基礎
12. 西洋料理の献立構成（以上第４日）
13. 西洋料理の食卓構成とマナー
14. 西洋、各国料理のまとめ（以上第５日）
15. 実習のまとめ（以上第６日）

受講にあたって

①　準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

『あすの健康と調理』を読んできてください。授業開始までに５時間程度。

②　使用教科書

新編　あすの健康と調理　―食生活の彩りを豊かに―飯田文子　松月弘恵編著　アイ・ケイコーポレイション 2023

③　参考書　映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス　松崎政三・寺本あい・藤井恵子編著　学際企画　2021
新健康と調理のサイエンス　大越ひろ・品川弘子・飯田文子編著　学文社　2023

④　持参するもの　テキスト、清潔な白衣、三角巾、タオル、上履き（スリッパ不可）、カメラ（料理の記録用、携帯電話・スマートフォン可）、筆記用具

⑤　成績評価　実習の評価 30%、筆記試験 70％

⑥　学生へのメッセージ　調理学実習には献立からはじまり、調理を経て供卓、試食、片付けに至るまでが含まれます。できるだけ、自宅で調理する機会を増やしてください。

⑦　追試験　対象科目

特記事項　登録時に「基礎化学」を修得済及び「調理学」を修得済又は前年度末までにリポート合格済であること。また、受講者数を 40 名までとする。

調理学実習Ⅱ（夏期スクーリング）

担当教員：飯田　文子

３年次～　選択１単位　〖フードスペシャリスト〗　　スクーリング科目／2026 年度

概要

「調理学実習Ⅰ」で学んだ基礎調理の理論、技術をふまえて、調理文化論に発展し、食文化を背景にした日本料理・中国料理・西洋料理の各様式別献立を立案できるようになることを目的とする。様式別献立では、季節の食材を用いた日本料理、中国料理の４つの地方料理の特徴をふまえた来客料理、西洋料理の朝食・昼食・夕食のコース別献立について理解し、供応食献立の調理法を体得するとともに出来上がった料理を食卓演出法により配膳し、さらに食事作法をふまえて調理から供食までの一連を総合的に学ぶ。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科 DP2　食科 DP3　食科 DP5

到達目標

①日本料理では、会席料理の献立構成を理解し、作成でき食卓構成もできる。
②西洋料理では、朝・昼・夕食の献立構成を理解し、作成でき食卓構成もできる。
③中国料理では、来客料理・飲茶の献立を理解し、作成でき食卓構成もできる。
④食事のマナーを身につけ、正式な食事の場にも対応ができる。

授業計画

1. 講義：供応食と食文化 pp.6-17
2. 西洋料理－Breakfast pp.124-129、 pp.60-61
3. 西洋料理－Lunch　pp.126-129
4. 西洋料理－Dinner　1 pp.130-135、pp.120
5. 西洋料理－Dinner　2
6. 西洋料理総括とマナー
7. 日本料理－春の会席献立　1 pp.104-109
8. 日本料理－春の会席献立　2
9. 日本料理－夏の会席献立 pp.110-115
10. 日本料理総括とマナー実習
11. 中国料理－来客献立 pp.140-143
12. 中国料理－飲茶パーティー pp.136-139
13. 中国料理総括とマナー
14. 自由献立作成
15. 授業総括とまとめ

時間配分：第１日 講義および実習（計画１－3）　第２日 ディナー（計画 4-6）　第３日 日本料理（計画 7-8）　第４日 日本料理（計画 9-10）　第５日 中国料理（計画 11-13）　第６日 まとめ（計画 14-15）

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間
教科書 pp.6-17 を熟読し、あらかじめ各様式別の特徴を理解しておくこと。最低１時間。
「調理学実習Ⅰ」で習得した基礎の技術を身につけた上、教科書掲載の料理を１品以上実習して参加すること。2 時間程度。

②使用教科書　新編　あすの健康と調理　食生活の彩りを豊かに 飯田文子・松月弘恵編著　アイ・ケイコーポレーション第２版 2024 年発行　その他、授業の構成に関するプリント

③参考書　新健康と調理のサイエンス　大越ひろ　品川弘子　飯田文子　編著　学文社　第３版 2025 年発行

④持参するもの　三角巾、上履き、白衣、タオル、教科書、筆記具

⑤成績評価　実習に取り組む姿勢 30%　作成した調理内容 30%　筆記試験 40%の総合点として評価します。

⑥学生へのメッセージ　材料手配の関係から授業計画の順序は異なる場合があります。また、実習の終了時刻は各グループの進度により異なります。

⑦追試験　対象科目

特記事項　登録時に「調理学」を修得済及び「調理学実習Ⅰ」を修得済又は同一年度に登録済であること。受講者数 40 名以上で受講者数調整があります。

食科学科科目／調理学系

食科-２９

フードコーディネート論（テキスト）

担当教員：赤堀　博美・井出　修子

３年次～　選択２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

フードコーディネーターの仕事は、生活者の方が豊かな食生活を送るためのお手伝いをする仕事です。今までみなさんが学んできた食品学、栄養学、調理学それぞれの理論、実践に加えて、フードビジネスに活用するマネージメント力、クリエイティブ力を合わせて身につけることが必要になります。難しく考えるのではなく、自分がお客さんの立場になって、どんな商品があれば便利か、どんなお店があれば行ってみたいか、などを考えることから始めてみてください。
ここでは、実践的な課題を通して、現在の食に関するマーケティング情報を集めたり、ＴＰＯに合わせた“食”の提案ができるようになることを目的とします。併せて、フードコーディネーターの仕事の基本であるレシピ作成の正確さも身に付け、実社会での活動に役立ていただきたいと思っています。

授業の方法

【印刷教材等】
テキスト、学習の手引、参考図書による

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ4　食科ＤＰ5　食科ＤＰ6

到達目標

①自分でしか考えられないオリジナリティあるメニューの立案・企画書の立て方を身につける。
②正しいレシピを立てることができる。
③店舗開発の基礎を身につける。

学習の進め方

1. テキスト及び参考書を使って学習をすすめる。
2. 新聞や雑誌の食に関するニュースをまとめる。
3. スーパーマーケットやデパートなどの小売店やレストランなど、実際に商品となっているものを研究する。
4. 厚生労働省や農林水産省、消費者庁など食を統括している行政の施策を把握する。
5. レポート合格後は、試験に向けて、今、注目されている食の問題点について、端的に発表できるようにまとめておくこと（「学習の手引」参照）。

内容

1. 食文化
2. 食品学
3. 調理学
4. 厨房
5. 栄養学
6. 食の安全
7. 食空間
8. 店舗設計
9. テーブルコーディネート
10. テーブルサービス
11. フードマネージメント
12. メニュープランニング
13. 企画
14. プレゼンテーション
15. スタイリング

テキスト・参考書

①テキスト　三訂 フードコーディネート論　建帛社　2012、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　『リポート課題集』参照
新・フードコーディネーター教本 2020　柴田書店

成績評価

①リポート　全体を 100 として、課題の理解 60%、学生自身の学習成果 30%、リポートの完成度 10%として評価する。

②科目修了試験　解答方法別に、記述 50 点、選択 20 点、その他 30 点の配分で評価する。

その他

毎日の生活の中で“食”に対して、高く意識を持ってください。なぜ、この店でこの食材をこの値段で売っているのか。このレストランは、なぜ、この内装でこのメニューを売っているのか。フードコーディネーターは、あらゆる食情報に精通していなければなりません。

食科学科科目／調理学系

食科-３０

食文化論（夏期スクーリング）

担当教員：伊藤　美穂

１年次～　選択２単位

スクーリング科目／2026 年度

概要

食文化は自然環境および社会・文化（政治・経済・宗教など）の影響により形成される。本科目は、日本の食文化に影響を及ぼしてきた世界各地の食の成り立ちと背景を探り比較することで、日本の食文化の特徴を的確にとらえる。また、行事食や郷土料理などの調査事例から、日本の食文化の地域性についても理解を深める。さらには、食のグローバル化と多様化についても講述し、今後の食のあり方について深く考えていく。

授業の方法

【動画視聴型遠隔授業（manaba 利用）】

教科書を事前に読み、講義動画を視聴しながら、授業資料の理解を深める。課題を期限内に提出する。

学位授与方針との関係

食科 DP１、食科 DP２

到達目標

①日本の食文化の特徴を説明できる。

②世界の主な地域の食文化の成り立ちと背景を説明できる。

③これからの食のあり方について、自分の考えを述べることができる。

授業計画

イントロダクション：授業の進め方と学習の仕方　（manaba に事前掲示）

1. 世界人口の推移と食　食の起源　（第１日：動画視聴、manaba）
2. 日本の食の特徴 日本の気候と水と土　（第１日：動画視聴、manaba）
3. アジアの食の特徴①　米と発酵調味料　（第２日：動画視聴、manaba）
4. アジアの食の特徴②　各国の特徴　（第２日：動画視聴、manaba）
5. ヨーロッパの食の特徴　小麦と肉、乳製品、魅惑のスパイス　（第３日：動画視聴、manaba）
6. 大航海時代の功績　（第３日：動画視聴、manaba）
7. アメリカ大陸の食の特徴　先住民の文化との融合　（第３日：動画視聴、manaba）
8. 宗教との関わり　（第４日：動画視聴、manaba）
9. 食べ方とマナーの地域性　（第４日：動画視聴、manaba）
10. 行事と食①　日本の伝統的な儀礼と儀礼食の変容、行事食の変容　（第５日：動画視聴、manaba）
11. 行事と食②　正月の伝統行事　（第５日：動画視聴、manaba）
12. 行事と食③　世界の行事食、クリスマスと食　（第５日：動画視聴、manaba）
13. 日本の地域と食　郷土料理の位置づけと伝承の実態　（第６日：動画視聴、manaba）
14. 食と環境・グローバル化　（第６日：動画視聴、manaba）
15. まとめ　これからの食のあり方について　（第６日：動画視聴、manaba）

受講にあたって

①　準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

授業初日までに必ず manaba を確認し、教科書を読んでおくこと（各回 3 時間程度、合計 18 時間の予習）

②　使用教科書

食文化入門　百問百答　改訂新版　岡田哲著　東京堂出版　2025

その他、授業資料を manaba に提示する。

③　参考書

現代食文化論　小川聖子、野林厚志編著　建帛社、2025

新版　日本の食文化―「和食」の継承と食育―　江原絢子、石川尚子編著　アイ・ケイコーポレーション、2016

④　持参するもの　　なし

⑤　**成績評価**　授業では講義動画視聴後に課題を予定している（提出期限厳守）。課題（50%）と最終レポート（50%）により評価する。期限内に未提出の課題がある場合は単位を与えない。

⑥　**学生へのメッセージ**

日頃から、行事にちなんだ食べ物や地域特有の食材や料理から、日本の食文化を考えてみてください。

⑦　**追試験**

対象外科目

栄養学Ⅰ（テキスト）

担当教員：松井　貞子

１年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　テキスト科目／2026 年度

概要

栄養素の概念や食物の果たす役割を知り、食物から供給される各栄養素【炭水化物（糖質・食物繊維）、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル、水】の働きや生理作用等の基本的事項について学ぶ。さらにこれらを実際の食生活に結びつけて考えることで、栄養と健康の関わりを理解する。

授業の方法

【印刷教材等】

・授業は教科書（テキスト）による個人学習形式で行い、学習の手引やリポート課題を通して内容理解を深める。

・質問・疑問に対しては、質問票の活用やリポート添削指導を通して解決することを目指す。

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

①各栄養素の働きや生理作用、相互作用、栄養素欠乏症･過剰症が説明できる。

②栄養素に関する知識と食生活を繋げて考えることや、客観的な評価ができる。

学習の進め方

1. 最初に「学習の手引」を読み、栄養学Ⅰの学習範囲を確認した上で、1～15 回の内容に沿って学習を進める（わからない用語や内容は、参考資料・文献および図書館等を利用して調べる）。1 回の学習ではなく、全体を反復して学習する。

2. リポート課題を確認し、何が問われているのかを十分に考えた上で、テキストを中心に下書きリポートを作成する。調べたことなどを追加し、提出リポートを完成させる。

3. リポート合格後は、科目修了試験合格に向けて学習範囲全体を繰り返し学ぶ。特に記述での説明ができるように学習する。

内容

1. 栄養の定義、栄養と健康・疾患（食事摂取基準）（pp. 17～22）
2. 炭水化物の概要、糖質の分類、エネルギー源としての作用（pp. 74～78）
3. 糖質と他の栄養素との関係、食物繊維（pp. 83～88）
4. 脂質の種類とはたらき（pp. 93～102）
5. 貯蔵エネルギーとしての作用、脂肪酸由来の生理活性物質、他の栄養素との関係（pp. 108～112）
6. アミノ酸・たんぱく質の構造・機能（pp. 116～120）
7. 摂取するたんぱく質の量と質の評価、他の栄養素との関係（pp. 126～132）
8. ビタミンの分類、脂溶性ビタミン（pp. 135～138）
9. 水溶性ビタミン（pp. 138～143）
10. ビタミンの栄養学的特徴と機能・ビタミンの吸収と体内利用（pp. 144～149）
11. ミネラルの分類、多量ミネラル・微量ミネラル（pp. 152～154）
12. ミネラルの栄養学的特徴と機能・ミネラルの吸収と体内利用（pp. 154～162）
13. 生体内の水、水の出納、脱水・浮腫（pp. 165～175）
14. 電解質代謝と栄養（pp. 175～180）
15. エネルギー代謝の概念、エネルギー代謝の測定法（pp. 184～193）

テキスト・参考書

①テキスト　栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第５版　田地陽一　羊土社　2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①「栄養学Ⅱ」のテキスト

②栄養学関係の教科書（発行年度の新しいもの）

成績評価

①リポート　全体を 100 として、課題の理解 60%、学生自身の学習成果 30%、リポートの完成度 10%として評価する。

②科目修了試験　解答方法別に、記述 50 点、択一 20 点、その他 30 点の配分で評価する。

その他

必ず、「学習の手引」を読んだ上で、指定テキストや「栄養学Ⅱ」のテキストを基本に学習してください。リポートは、完成後、ご自分で再読し、誤字や脱字がないかどうかを確認の上、提出してください。

生化学Ⅰ（テキスト）

担当教員：佐藤　憲子

１年次～　必修２単位

テキスト科目／2026 年度

概要

生化学とは、生命・生理現象を化学的に分子レベルや物質レベルで理解する学問である。「生化学Ⅰ」では、生体を構成している物質の構造と機能、物質代謝の場としての細胞の微細構造、生体の化学反応の特徴である酵素と酵素反応、反応で生成されるエネルギーなどを基礎知識として学ぶ。

授業の方法

【印刷授業等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

① 細胞の構造と機能について説明できる。
②炭水化物（糖質）・脂質・アミノ酸・タンパク質・核酸の構造と機能について説明できる
③酵素および酵素反応の特徴を理解し、説明できる。

学習の進め方

1. テキストの章ごとに学習を進める。
2. 不明な点は図書館などを利用して、テキストだけでなく参考図書も調べる。
3. リポートの下書きを作成し、テキストや参考図書との整合性を確認する。
4. 指定の用紙により提出リポートを作成し、提出する。
5. リポート合格の場合は、科目修了試験に向けてテキストや参考図書により学習する。
   リポート不合格の場合は、再度テキストを学習し直し、不明な点は参考図書を調べてリポートを作成し、再提出する。
6. 科目修了試験不合格となった場合は、改めて学習し、次回の科目修了試験に備える。
7. 科目修了試験終了直後に問題の自己採点を行ない、難しかった箇所を改めて学習し、自分の弱点を克服することを推奨する。

内容

1. 生化学とは
2. 生体を構成する物質
3. 細胞の構造と機能
4. アミノ酸
5. 糖質
6. 脂質
7. 核酸
8. ペプチド結合
9. タンパク質の立体構造
10. タンパク質の構造と機能との関連
11. タンパク質の解析方法、精製方法
12. 酵素の特性と分類
13. 補因子とビタミン
14. 酵素反応速度論と酵素活性の阻害
15. 酵素の多様性

テキスト・参考書

①テキスト　身近な生化学　畠山　大著　羊土社　2024　の最初のページから 145 ページまで、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　はじめの一歩の生化学　分子生物学第３版　前野正夫、磯川桂太郎著 2016
マッキー生化学　第６版　市川　厚監修　化学同人 2018
ヴォート基礎生化学 第５版　田宮信雄 他訳　東京化学同人 2017

成績評価

①リポート　リポートは、課題の理解度 25%、要点の整理 25%、的確な説明 25%、リポート課題集の「ねらい」「アドバイス」の活用度 25%の比率で総合的に評価する。

②科目修了試験　全５問、各 20 点配分とする。

その他

リポートは単なるテキストや参考図書の書き写しではなく、自分が学んだ内容を分かりやすくまとめ、他の人に伝える作業である。まずリポート課題を確認し、次に内容と構成を考え、自分の言葉で解説を行なうようにする。また、分子の構造式やモデル図、各種反応の模式図などに関しては正確に手書(描)きで写して説明に用いること。

生化学Ⅱ（テキスト）

担当教員：二村　友史

１年次～　選択必修２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

「生化学Ⅱ」では「生化学Ⅰ」で学んだ内容をもとに、食事によって摂取された糖、脂質、タンパク質などが体内で分解（異化）され、さらに生体成分として再構築（同化）されて生命維持に用いられる代謝のメカニズムを学ぶ。添削指導において、研究職としての知見を活かしたい。

（「実務経験のある教員等による授業科目」対象科目）

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

① 生体分子（三大栄養素）の代謝を説明できる。
② 三大栄養素の代謝系のクロストークを説明できる。
③ エネルギー分子である ATP の産生メカニズムを説明できる。

学習の進め方

テキストを熟読した後、リポート課題に着手する。課題１は５章と８章、課題２は６章、課題３は７章、課題４は９章、課題５は７章を中心に検討する。必要に応じて「生化学Ⅰ」の範囲を復習し、参考書も利用する。科目修了試験に向けては「学習の手引」の練習問題やテキストの章末問題に目を通しておく。また、基本的な化学反応については基質や生成反応物の化学構造を図示できるようにする。

内容

1. 「生化学Ⅰ」の復習
2. 代謝の全容
3. 糖質の代謝(1)解糖系
4. 糖質の代謝(2)クエン酸回路
5. 糖質の代謝(3)糖新生
6. 脂質の代謝(1)脂肪酸の分解
7. 脂質の代謝(2)脂肪酸の合成
8. 脂質の代謝(3)リン脂質、コレステロール代謝
9. アミノ酸の代謝(1)タンパク質の消化・分解
10. アミノ酸の代謝(2)アミノ酸の分解
11. アミノ酸の代謝(3)アミノ酸の代謝
12. 電子伝達系
13. 酸化的リン酸化
14. 核酸の代謝(1)核酸の構造と機能
15. 核酸の代謝(2)核酸の合成

テキスト・参考書

①テキスト　身近な生化学　畠山大著　羊土社　2024　の第 II 部 5 章から 9 章まで、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①ヴォート基礎生化学　第５版　D. Voet 他著　田宮信雄他訳　東京化学同人　2017
②カラー図解　新・大学生物学の教科書　D. サダヴァ著　石崎泰樹他監訳　講談社 2021

成績評価

①リポート　リポートは、課題の理解度 25%、要点の整理 25%、的確な説明 25%、ねらいの活用度 25%、から総合的に評価する。
②科目修了試験　全５問、各 20 点配分とする。

その他

リポートに記載する図表は自分で作図したものを掲載すること。重要な反応の基質や反応物の化学構造式を図示すること。レポートは自分が学んだ内容を、他人が読んでも理解できるよう完結にまとめること。

栄養学Ⅱ（テキスト）

担当教員：里井　恵子

２年次～　必修２単位

テキスト科目／2026 年度

概要

「栄養学Ⅱ」では「栄養学Ⅰ」で学んだ栄養素の各論をベースとして、栄養素を受け入れる身体的側面より体内における栄養素の消化と吸収、代謝過程について理解し、栄養学の理解を一層深める。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

生体における栄養素の消化、吸収、代謝、体内動態について十分に理解し、エネルギー産生を中心に生体における栄養の全体像を捉えることを到達目標とする。

学習の進め方

1. 消化器系の構造と機能を理解後、栄養素の消化・吸収、体内動態についての基本的な概念をつかむ。
2. エネルギー代謝の仕組みと、各栄養素（特に糖質・脂質・たんぱく質）の役割を理解する。

内容

1. 消化器系の構造と機能
2. 摂食の調節
3. 現代の食生活（栄養の概念）
4. 栄養素の消化と吸収
5. 栄養素の体内動態
6. 発酵と吸収
7. 生物学的利用度
8. エネルギー代謝
9. 栄養素の代謝と役割（糖質）
10. 栄養素の代謝と役割（脂質）
11. 栄養素の代謝と役割（たんぱく質）
12. 栄養素の代謝と役割（ビタミン）
13. 栄養素の代謝と役割（ミネラル）
14. 水と電解質の栄養
15. 栄養学の歴史、遺伝子発現と栄養

テキスト・参考書

①テキスト　スタンダード人間栄養学 基礎栄養学〔第４版〕　渡邉早苗・山田哲雄・武田 ひとみ・橋詰 和慶（編著）　朝倉書店 2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①栄養科学イラストレイテッド 基礎栄養学 第５版　田地陽一　羊土社　2024
②サクセス管理栄養士講座 基礎栄養学 第８版　鈴木・鈴木・梶田編　第一出版　2023

成績評価

①リポート　リポートの全体を 100%として、課題の理解 50%、学生自身の学習成果 30%、リポートの完成度 20%として評価する。
②科目修了試験　第 1～4 問までを各 25 点として配分し、合計点で評価する。

その他

「栄養学Ⅰ」、生理学、生化学などの関連科目の復習も重要です。単語単位で丸暗記するのではなく、学習した内容を系統立てて自分の言葉でまとめ、説明できるようにしておきましょう。リポート課題および科目修了試験では、問題が何を意図しているのかを十分に理解したうえで適切にまとめてください。

ライフステージの栄養学Ⅰ（テキスト）

担当教員：足立　はるよ

２年次～　必修２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

「ライフステージの栄養学Ⅰ」の対象となるライフステージは、成長期である胎児期（母体では妊娠期）、乳児期、幼児期、学童期、思春期である。各期の、身体的・精神的発達の特徴、生理的・栄養学的特性を理解し、心身ともに健康な発育・発達を促すために摂取すべき栄養素の質と量を理解する。また、発達時期の特徴に応じて生じる各期の生活上の問題を理解し、それらを解決して望ましい食事や正しい食習慣を確立する支援の方法について考察する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2

到達目標

①各期の生理的、栄養学的特性を理解し、心身ともに健康な発育・発達を促すために摂取すべき栄養素の質と量を理解できる。
②発達に応じて生じる様々な生活上の問題を把握した上で、正しい食習慣の適切な確立の方法を理解でき、考察できる。

学習の進め方

テキスト第 3 章から第 5 章を読み、第 4 章、第 5 章をまとめる。まとめる際には、「学習の手引」をよく読み、学習のねらいを把握し、学習のねらいに添ってリポートを作成する。疑問に思う点について参考文献を調べ、考察を深める（図書館等を利用する）。具体的には
リポート合格後、試験に向けた準備を行う。準備のための学習の進め方は、離乳期は特に「離乳食の進め方の目安」を丁寧に理解し覚える。その際、乳児の発育・発達と食事のすすめ方との相互関係をよく整理する。さらに乳児栄養補給に関しては、母乳の特徴、牛乳の特徴特をまとめて、牛乳を母乳に変換するために必要な工夫をまとめる。幼児期、学童期、思春期はそれぞれの各期における心身の発達の特徴、生活上生じる問題点、それらと食生活上の課題との関連性を把握する。そのうえで、正しい食習慣の確立を支援する方法を栄養ケア、アセスメントなどもそ参考にしながら、まとめ、書けるよう準備する。

内容

1. 妊娠・授乳期の生理的特徴・食事摂取基準
2. 妊娠・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア
3. 新生児期・乳児期の生理的特徴
4. 新生児期・乳児期の食事摂取基準
5. 「授乳・離乳の支援ガイド」策定
6. 乳児期の栄養補給法
7. 新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア
8. 成長期の生理的特徴
9. 小児の食事摂取基準
10. 幼児期の栄養アセスメント
11. 幼児期の栄養ケア
12. 学童期の栄養アセスメント
13. 学童期の栄養ケア
14. 思春期の栄養アセスメント
15. 思春期の栄養ケア

テキスト・参考書

①テキスト　Nブックス 六訂　応用栄養学　津田博子・麻見直美編　建帛社　2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①日本人の食事摂取基準　2020 年版　第一出版
②健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学　改訂第 7 版　(2020 年) 渡邉令子・伊藤節子・瀧本秀美　南江堂
③授乳・離乳の支援ガイド　(2019 年改訂版)　厚生労働省

成績評価

①リポート

全体を 100 として、課題の理解 50%、「ねらい」「アドバイス」の活用 20%、学生自身の学習成果 10%、リポートとしての完成度

20%として評価する。

②科目修了試験

評価基準：知識30%　理解30%　論理性30%　考察力10%

その他

「ライフステージの栄養学Ⅰ」のねらいである「発達時期の特徴に応じて生じる各期の様々な生活上の問題を理解し、それらを解決して望ましい食事や正しい食習慣を確立する支援の方法について考察する」ことを達成してからリポート課題に取り組んでください。成長期は胎児期、乳児期、幼児期、学童期、思春期の各期毎に分けて課題に取り組んでください。

ライフステージの栄養学Ⅱ（テキスト）

担当教員：小城　明子

２年次～　選択２単位　〖フードスペシャリスト〗　　テキスト科目／2026 年度

概要

「ライフステージの栄養学」は、人間の各ライフステージにおいて健康を維持・増進し疾病を予防するための栄養学的特徴を知り、望ましい食事のあり方を学ぶ。

「ライフステージの栄養学Ⅱ」では、成人期（更年期を含む）、高齢期の各期を対象とし、さらに運動・スポーツと栄養、環境と栄養（生体リズムと栄養、ストレスと栄養ケア、特殊環境と栄養ケア、災害時の栄養）を学ぶ。各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴に応じた栄養ケア・マネジメントの基本的な考え方を理解する。さらにQuality of Life（生活の質）の維持・向上のための望ましい食事のあり方を学ぶ。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ4

到達目標

・各ライフステージにおける栄養状態や心身機能の特徴を説明できる。
・各ライフステージにおける、健康を維持・増進するため摂取すべき栄養素等の質と量を説明できる。

学習の進め方

「ライフステージと栄養学Ⅱ」ではテキストの第１章、第６章～第９章までを学習する。章ごとに学習した後、参考文献を活用する。その後、リポート課題を確認し、関係する箇所について、テキスト・参考文献により学習する。リポートの下書きを作成し、整合性等を確認してから提出用リポートを作成し、提出する。

リポート合格後はテキスト・参考文献により学習を深めた後、科目修了試験を受験する。

内容

1. 栄養ケア・マネジメント
2. 栄養ケア・マネジメントの定義
3. 栄養ケア・マネジメントの過程
4. PDCA サイクルの意義と目的
5. 栄養アセスメント
6. 栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック
7. 成人期の栄養　成人期の生理的特徴
8. 成人期の栄養　成人期の栄養アセスメントと栄養ケア
9. 高齢期の栄養　高齢期の生理的特徴
10. 高齢期の栄養　高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア
11. 運動・スポーツと栄養　運動・スポーツ時の代謝特性
12. 運動・スポーツと栄養　運動・スポーツと栄養ケア
13. 環境と栄養　生体リズムと栄養
14. 環境と栄養　ストレスと栄養ケア
15. 特殊環境と栄養ケア、災害時の栄養

テキスト・参考書

①テキスト　Ｎブックス 六訂 応用栄養学　津田博子・麻見直美　建帛社　2025、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　① 日本人の食事摂取基準 最新版　厚生労働省ホームページ
② 国民健康・栄養調査報告 最新版　厚生労働省ホームページ
③ 健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学 最新版 南江堂

成績評価

①リポート　全体を 100%として、課題の理解「ねらい」「アドバイス」の活用 30%、学生自身の学習成果 40%、リポートとしての完成度 30%として評価する。

②科目修了試験　論述形式の出題とし、知識 30%、理解 30%、論理性 30%、考察力 10%

ライフステージの栄養学実習Ⅱ（夏期スクーリング）

担当教員：柴田　聡子

３年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

各ライフステージにおける栄養学的特性を知り、健康の維持・増進、疾病予防のための食生活のあり方について学ぶ。各ライフステージの食事摂取基準等に基づいて献立を作成し、試作実習を行う。

授業の方法

【動画視聴型（manaba 利用）・同時双方向型（Zoom）】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ3　食科ＤＰ4

到達目標

①各ライフステージにおける栄養学的特性および栄養ケアについて理解できる
②適切な栄養ケアを可能にするための食事計画を立案することができる

授業計画

第１日（Zoom のち manaba）
　オリエンテーション
　1. 各ライフステージにおける栄養学的問題点について
　2. 日本人の食事摂取基準について
　3. 献立作成の方法および日本食品標準成分について
　4. 乳児期の特性と栄養ケアについて
　5. 乳汁栄養・離乳食について
　6. 成長期の特性と栄養ケアについて
　7. 成長期の食事の献立作成
第２日（manmaba）
　8. 成人期および妊娠・授乳期の特性と栄養ケアについて
　9. 成人期および妊娠・授乳期の食事の献立作成
第３日（manmaba のち Zoom）
　10. 高齢期の特性と栄養ケアについて
　11. 高齢期の食事の献立作成
第４日（manaba）
　12. 作成した献立の試作
　13. 献立・試作の評価と発表準備
第５日（Zoom）
　14. 試作実習の発表および講評
第６日（manaba）
　15. 健康維持・増進および疾病予防のための食生活について（各実習のまとめ）

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間
授業計画に基づき、関連する項目について「ライフステージの栄養学Ⅰ・Ⅱ」のテキスト等で予習しておくこと。特に時間は定めない。

②使用教科書　Ｎブックス六訂応用栄養学　麻見直美・大和孝子編著　建帛社　2025 年

③参考書　日本食品標準成分表（八訂）
日本人の食事摂取基準　最新版（2025 年版）厚生労働省 HP からダウンロードも可

④準備するもの　献立作成に必要な資料・栄養価計算のできるツールなど必要に応じて用意すること

⑤成績評価　課題ごとのレポート 30%、授業まとめのレポート 30%、授業参加・発表　40%

⑥追試験　対象外科目

特記事項　登録時に「ライフステージの栄養学Ⅰ」「ライフステージの栄養学Ⅱ」を修得済又は前年度末までにリポート合格済であること

健康増進科学Ⅰ（テキスト）

担当教員：鈴木　礼子

２年次～　必修２単位

テキスト科目／2026 年度

［テキスト範囲］　第 1～14 章

概要

この科目は「衛生学」「公衆衛生学」と言われてきた学問領域を、別科目の「健康科学と予防医学」とともに学ぶ。公衆衛生は憲法にも規定された国の責務としての「健康で文化的な最低限度の生活の保障」の基礎となるものであり、近年の格差社会の解決のためにも重要である。研究対象は、国、地域、集団であるが、究極的には個人の生活全体の向上を目指す。自然科学、社会科学の広い領域を統合した総合科学であることを理解して学んでほしい。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ4　食科ＤＰ6

到達目標

健康問題が社会環境や自然環境と密接な関係にあることが理解でき、社会環境の現状と問題点、自然環境の現状と問題点、そして、それぞれの解決の方向性が理解できる。

学習の進め方

テキストあるいは紹介している参考図書を熟読、また、指示されたフィールド調査を実行したうえで、リポート課題に着手し、リポートを作成する。科目修了試験に向けてはテキスト全体を深く理解しておくこと。

内容

１．社会と健康：公衆衛生学の定義を理解する。また、健康の定義を熟考すること。
２．環境と健康：環境汚染（大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、廃棄物など）と健康影響について理解する。
３．健康、疾病、行動にかかわる統計資料：人口静態統計と人口動態統計の違いを理解する。
４．健康状況・疾病の測定と評価：疫学に用いられるさまざまな健康指標の意味の違いを正しく理解する。
５．生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策：喫煙・飲酒・睡眠などの生活習慣と健康との関連を理解する。
６．主要疾患の疫学：主要な疾患（がん、脳血管疾患、心疾患など）について疫学的視点から理解を深める。
７．主要疾患の予防対策：上記疾患を予防的視点から、感染症も含めて理解を深める。
８．保健・医療・福祉の制度：保健医療福祉にかかわる法制度、政策等を相互関係などを含めて理解する。
９．地域保健：地域保健活動の実施するにあたり考慮すべき地域特性などを理解する。
１０．母子保健：日本の母子保健制度や法律、また、少子化の現状と対策について理解する。
１１．成人保健：成人期における予防対策の特徴や、特定健康診査・特定保健指導について理解する。
１２．高齢者保健・介護：高齢者の医療、介護に関する課題を現実に即して理解する。
１３．産業保健：産業保健の目的と法的枠組みについて理解する。
１４．学校保健：学校保健・学校の安全に関する仕組みや、健康課題について学習する。
１５．国際保健：衛生学・衛生学・公衆衛生学の歴史を世界・日本をそれぞれ整理して理解する。

テキスト・参考書

①　テキスト

「シンプル衛生公衆衛生学　2025」監修　小山洋　辻一郎　南江堂

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②　参考書

国民衛生の動向、厚生労働白書、公衆衛生がみえる　など　各種教科書、テーマに応じた書籍やホームページ

成績評価

①　リポート

全体を 100 として、課題の理解 20%、「ねらい」「アドバイス」の活用 20%、学生自身の学習成果 40%、リポートとしての完成度 20%として評価する。学生自身の調べた結果を重視する。ただし、リポート課題の内容について、直接、公的機関等に問い合わせ情報を得ようとすることは決してしないようにしてください。あくまでも文献や HP 等を用い自分自身で調べるようにしてください。

②　科目修了試験

知識 60%、理解度 20%、論理性 20%として知識重視である。

その他

科目修了試験受験時に解答に関係のないことを書く人がいるがかえって良くないことになるので注意すること。

健康増進科学Ⅱ（テキスト）

担当教員：徳野　裕子

３年次～　選択２単位

テキスト科目／2026 年度

［テキスト範囲］　第3～5、8～10、12、13 章

概要

「健康増進科学Ⅱ」では、「社会・環境と健康」の中での、基本的な方法論である疫学、ライフステージ別の保健、感染症、精神保健等を学ぶ。今日健康に関連する情報、ならびにその対策は積極的に予防するための情報と政策が多くなってきた。本科目では最新のデータを調べ、正確に読み、そこから何を学ぶことができるかを見極めるための疫学を基本に、様々な角度から健康に関する事柄について学んでほしい。必携の参考書は、「国民衛生の動向」最新版、および行政発行白書などである。また、これを機に世界、日本で常に起きている様々な疾病発生状況とその原因にも注目しつつ、自然科学、社会科学の広い視野を養ってほしい。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ4　食科ＤＰ6

到達目標

①疫学の基本的キーワードを覚え、理解する。
②非感染症（NCDs）の概念と各疾病の予防対策および健康管理を理解する。
③母子保健、学校保健、産業保健、精神保健の基本的な言葉を覚える。
④世界および国内の保健医療、行政および環境問題等について考える。

学習の進め方

テキストの章ごとに学習を進め、最新版の統計資料及び最新の関連法規を調べる。リポート課題を確認し、関係する箇所のテキスト・授業内容を参考に、必要な最新の統計データ・参考文献に基づき学習し、リポートの下書きを作成する。下書きリポートと、テキスト・参考文献との整合性を確認し、再度考察する。提出用リポートを作成し、提出する。リポート合格後は科目修了試験に向けてテキストを中心に学習し、新しい統計データ等を改めて理解しておく。

内容

第１回　健康科学と予防医学と公衆衛生学
　この科目を勉強する上で公衆衛生学とどのように関係しているのか理解し、考察する。

第２回　疫学とは
　疫学はとても重要な手法である。疫学の定義からその方法について理解し、利用できるようにする。

第３回　疾病予防と健康管理①
　発症前から最終的予後までの段階に対応した様々な予防対策を理解する。

第４回　疾病予防と健康管理②
　発症前から最終的予後までの段階に対応した様々な予防対策が、実際のどのように活用されているか考察する。

第５回　主な疾病の予防①
　感染症の具体的な予防方法を理解し、現在どのような予防活動が行われ、社会環境の在り方について考察する。

第６回　主な疾病の予防②
　非感染症の具体的な予防方法を理解し、現在どのような予防活動が行われ、、社会環境の在り方について考察する。

第７回　母子保健
　母子保健の現状と課題を国際比較する。その結果、社会環境の在り方について考察する。

第８回　学校保健
　学校保健は、学校だけではなく家庭と地域社会との中心である。その重要性について理解する。

第９回　産業保健①
　働く人々の健康について理解し、関連する法律制度について理解する。

第10回　産業保健②
　近年、経済産業省が進めている健康経営について調べ、社会環境とのあり方について考察する。

第11回　精神保健①
　精神保健の原因を社会的なレベルから理解し、その現状を調べる。

第12回　精神保健②
　精神保健福祉活動（メンタルヘルスケア）の現状を理解し、今後さらに何が求められていくか考察する。

第13回　国際保健医療①
　グローバル社会の一員としてのどのような国際保健機関があり、どのような医療が行われているか理解する。

第14回　国際保健医療②
　健康におけるグローバルな社会正義を実現するために、最新の活動とその重要性について考察する。

第15回　これまでの内容についてのまとめ

テキスト・参考書

① **テキスト**　シンプル衛生公衆衛生学　2025　南江堂　＊できるだけ新しいものが良いですが、すでに購入されている方は、教科書内のデータが大変古い場合は、自分でインターネットを利用し新しいデータを活用ください。

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

② **参考書**　わかる公衆衛生学たのしい公衆衛生学［第２版］丸井英二編　弘文堂、　国民衛生の動向　最新版　財団法人厚生統計協会、厚生労働省白書, 労働経済白書, 自殺対策白書　厚生労働省、高齢社会白書, 障害者白書, 男女共同参画白書, 少子化社会対策白書, 食育白書　内閣府、環境白書　環境庁、厚生労働省国際保健ビジョン　厚生労働省、開発協力白書　外務省

成績評価

① **リポート**

全体を 100 として、課題の理解 40%、「ねらい」の活用 20%、学生自身の学習成果 30%、リポートとしての完成度 10%として評価する。

② **科目修了試験**

論述形式の評価基準　基礎知識 30%　理解 30%　論理的考察力 30%　記述力 10%　科目修了試験は、教科書の基本的な事柄をしっかり勉強してください。

その他

テキストをしっかり利用してください。そして今社会では何が起きているのか、また自分たちの身近なところで何がおきているのか、そのことがこの分野とどのように関係しているのか考えながら勉強してください。参考文献の白書は、インターネットから見る事ができます。インターネット情報を利用する場合は、どこからの発信であるかを確かめた上で、信頼性のあるオリジナルの一次情報を利用するように注意してください。必ず関連する省庁のホームページは確認してください。

食科学科科目／栄養学系

食科−４０

健康と運動の科学（テキスト）

担当教員：佐古　隆之

２年次～　必修２単位

テキスト科目／2026 年度

概要

運動生理学とは、「運動によってからだにどのような変化が生ずるか、その現象としくみを学習する」学問である。加えて、生活習慣病や老化に伴う機能低下に対する運動の効果について学習し、健康の維持・増進のための運動処方に必要な基礎知識を習得する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ3

到達目標

・運動時には、身体の中で様々な機能が関連しあいながら恒常性を維持していることを理解できる。
・運動を行なったときの体の変化（反応や適応）について総合的に考察することができる。
・健康の維持・増進に役立つ運動処方に関する基本的概念を理解できる。
・必要な知識および技術を習得して運動処方作成に応用できる。

学習の進め方

1. テキストをよく読み、適宜参考資料等を用いて学習を進める。
2. リポート課題を確認し、何が問われているかについて十分に理解する。リポートの構成を考え、グラフ、表あるいは図等を有効に用いて、より説得力のあるリポートになるように考慮する。
3. 必ず全体を読み返し、誤字脱字の修正を行った後に提出する。
4. 科目修了試験を受験する際には、テキストの内容全てを十分に理解しておくこと。

内容

1）筋収縮とエネルギー供給系
2）筋線維の種類とその特徴
3）神経系の役割
4）筋の収縮様式と筋力
5）運動と循環
6）運動と呼吸
7）運動とホルモン
8）筋疲労の要因
9）運動と体温調節
10）運動と栄養
11）身体組成と肥満
12）運動処方
13）運動と生活習慣病
14）老化に伴う身体機能の変化
15）まとめ

テキスト・参考書

①テキスト　入門運動生理学第４版　勝田茂編　和田正信・松永智著　杏林書院　2015、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①運動処方の指針 −運動負荷試験と運動プログラム−　原著第８版　アメリカスポーツ医学会編　日本体力医学会体力科学編集委員会監訳　南江堂　2011

②パワーズ運動生理学−体力と競技力向上のための理論と応用　スコットＫ パワーズほか、日本語版監修　内藤久士ほか　メディカル・サイエンス・インターナショナル　2020

成績評価

①リポート　リポートの全体を 100%として、課題の理解 20%、「ねらい」「アドバイス」の活用 20%、学生自身の学習成果 40%、リポートとしての完成度 20%として評価する。

②科目修了試験　第１問 50 点、第２問 50 点とし、合計点で評価する。60%=C、70%=B、80%=A、90%=A+

その他

テキスト、参考書、ウェブサイトの文章の丸写しはしないこと。

疾病の成り立ち（テキスト）

担当教員：中島　啓

２年次～　選択２単位

テキスト科目／2026 年度

概要

疾病の成り立ちとは、疾病（病気）がどのように発生し進行するのかを理解する学問である。本科目では、疾病の原因、病理的なメカニズム、そして病態について学ぶ。細胞や組織の変化から始まり、免疫応答、炎症、感染症、遺伝的要因、環境的要因がどのように疾病に関わるかを探ります。とくに日常臨床でよく遭遇する高血圧、糖尿病、脂質異常症などの生活習慣病を中心に学習し、食事と疾病との関係について理解を深めることを目的とする。近年増加しているアレルギー、感染症、癌、そして小児期や高齢期によくみられる疾病についても、主に食事や栄養の観点から概説する。本科目を通じて、様々な疾病の原因、診断方法、関連検査、治療法（食事療法含む）、予後などについて学習し、疾病についての基本的知識を幅広く修得することを目標とする。

（「実務経験のある教員等による授業科目」対象科目）

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ4

到達目標

①　細胞や組織の変化から始まり、免疫応答、炎症、感染症、遺伝的要因、環境的要因がどのように疾病に関わるかを説明できる。
②　アレルギー、感染症、癌、そして小児期や高齢期によくみられる疾病について、食事や栄養の観点から基本事項を説明できる。
③　栄養と関連する疾病の病因、病態、症状、診断、治療、予後について基本事項を説明できる。

学習の進め方

1. テキスト『エッセンシャル臨床栄養学』の part1 の各章の病態生理、part2 の 1、12、13 章を学習する。栄養と関わるさまざまな疾病を各章ごとに病因、病態、症状、診断、治療、予後について基礎知識を整理して理解する。
2. 各章の疾患について参考文献を調べて理解を深める。
3. リポート課題を確認し、関係する個所を改めてテキスト、参考文献に基づき学習する。
4. 指定の用紙または LMS（manaba）によりリポートを作成し提出する。
5. 科目修了試験に向けて、食事・栄養療法が重要となる疾患について特に重点的に学習する。

内容

1. 食道・胃疾患
2. 腸疾患
3. 肝疾患
4. 胆・膵疾患
5. 代謝疾患
6. 内分泌疾患
7. 循環器疾患
8. 呼吸器疾患
9. 腎臓疾患
10. 血液疾患
11. 免疫・アレルギー疾患
12. 感染症疾患
13. 骨・関節疾患
14. 心身症
15. 小児・高齢者疾患

テキスト・参考書

①テキスト　エッセンシャル臨床栄養学 第 10 版 佐々木・田中・小松編　医歯薬出版　2024、学習の手引

テキスト一覧（「履修の手引」に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　『リポート課題集』を参照のこと。

成績評価

①リポート　課題の理解 30%、学生自身の学習成果 50%、レポートとしての完成度 20%
課題の主旨に該当しない内容の場合は、理解不十分として不合格とする。

②科目修了試験　論述形式の評価基準は知識 40%、理解 40%、論理性 20%で配点し、60 点以上を合格とする。

その他

適切な疾病の理解に向けて、栄養と健康、栄養と疾病をテーマに参考書や文献を参照し、幅広く学習を進めることを期待する。

家庭看護学（テキスト）

担当教員：川野　亜津子

２年次～　選択２単位　テキスト科目／2026 年度

概要

人は病気やけが、妊娠・出産など、家庭内での看護を受ける機会は最も多く、また子どもは望ましい食事や睡眠など、人として健康の保持・増進のために欠かすことのできない生活の基盤を家庭の中で教育され習慣づけられていき、身につけていく。家庭は大人だけでなく子どもにとっても安らぎや愛をはぐくむ場ともなっている。
このように、生命にかかわる非常に重要な機能として家庭看護は受け継がれてきている中、近年の少子・高齢化、核家族などの社会的背景が、生活習慣病やがん・難病をかかえつつ家庭・社会生活を送る患者・家族、また高齢者世帯の増加に拍車をかけており、一層の家庭内での適切な看護・介護が求められている。
本科目では、家族形態や機能、発達課題に関する近年の特長をふまえた上で、家族や自分自身が抱える健康管理や健康問題、その支援のあり方、看護の果たす役割を理解するとともに、家庭看護の機能について学習する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2

到達目標

①家庭看護の重要性がわかる。
②家庭看護の方法を知る。

学習の進め方

テキストの全てに目を通した後、リポートの課題を確認し、テキスト・参考書に基づき学習する。指定の用紙により提出用リポートを作成し、提出する。リポート合格の場合は科目修了試験に向けてテキストを学習・復習する。科目修了試験不合格となった場合はテキストを学習しなおし、次の科目修了試験に備える。

内容

1. 健康とは
2. 家庭看護とは
3. 女性の看護
4. 妊娠の成立、出産
5. 子どもの看護
6. 子どもの成長、発達
7. 成人の看護
8. 高齢者の看護
9. 認知高齢者の看護
10. 異常症状の観察
11. 治療を受けるための施設
12. 救急時の看護
13. 事故の対策
14. 救急医療制度
15. 病人の看護

テキスト・参考書

①テキスト　改訂家庭看護学　江守陽子　日本女子大学　2005

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　特に指定はしないが、成人保健学、母子保健学、精神保健学、老年学、公衆衛生学、医学、体育学、保育学、看護学等の専門書及び新聞の社会欄や家庭欄などを十分に参考とすること。

成績評価

①リポート

リポート全体を 100 として、課題のねらい、アドバイスを理解しているか(25)、テキスト以外の参考書を活用しているか(25)、記述力に優れているか(25)、学術リポートとしての内容に達しているか(25)を総合して評価する。

②科目修了試験

第１問 50 点、第２問 50 点、合計 100 点とし、60 点以上を合格とする。論述形式の評価基準は、知識 50%、論理性 50%とする。

その他

自分自身と家族の健康について考えるよい機会とし、実生活のためになる勉強をしましょう。

食科学科科目／関連科目

食科-４３

食嗜好科学（集中スクーリング）

担当教員：横向　慶子

２年次～　選択２単位

スクーリング科目／2026 年度

概要

食品が持つ特性として、「味・匂い、色、食感」などの感覚機能に影響する因子があげられる。食品の二次機能と呼ばれるこれらの感覚によって、その食品に対する嗜好性が大きく影響を受ける。
本科目では、食品成分の特異的な構造がもたらす感覚、それらがおいしさや嗜好性の形成にどのような影響を及ぼすかについて、生化学的観点にはじまり応用までを紹介する。遺伝的な背景による食嗜好形成や生活環境や食習慣による後天的な影響にも触れ、生活する消費者としての食行動に関しても嗜好という観点から考察する。

授業の方法

【動画視聴型遠隔授業（manaba 利用）及び　同時双方向型遠隔授業（Zoom 利用），グループワークに teams 利用】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ2　食科ＤＰ4

到達目標

（目的）食品が持つ感覚機能について、基礎から応用的な知識を修得する。
（到達目標）①栄養や生理調節機能とともに、現代社会では食品に高い嗜好性が求められる。②ヒトが好き嫌いを形成する生得的・獲得的要因とともに、調理が食品にもたらす感覚機能への影響を理解し、食品の役割に対する知見を深める。

授業計画

6 月 7 日　①食と味覚
6 月 7 日　②摂食と感覚（味覚・嗅覚・視覚・聴覚・その他）
6 月 7 日　③おいしさの判断
6 月 7 日　④摂食と脳内物質
6 月 7 日　⑤好ましい味と好ましくない味
6 月 7 日　⑥好き嫌いの形成　　（第１日　manaba 及び Zoom 使用、動画を視聴後課題を提出）
6 月 21 日　⑦動物行動学と嫌悪学習
6 月 21 日　⑧哺乳類における感覚機能
6 月 21 日　⑨日本の味と世界の味
6 月 21 日　⑩調理と味覚
6 月 21 日　⑪味物質の化学的特徴
6 月 21 日　⑫脳の発達と感覚機能　　（第２日　manaba 及び Zoom 使用、動画を視聴後課題を提出）
6 月 28 日　⑬感覚機能研究の最先端と実際
6 月 28 日　⑭食嗜好とは？（全員に発表してもらいます）。
6 月 28 日　⑮まとめ　　（第３日　Zoom 及びグループワークに teams 利用）

受講にあたって

① **準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間**。
（10 時間程度）。毎日の復習に 2 時間程度。
② **使用教科書**　事前に教員作成の資料を配布する予定（manaba）1 週前にアップロードするので予習してください。
③ **参考書**　おいしさの科学事典　山野善正（総編集）　朝倉書店　2022
④ **持参するもの**　筆記用具
⑤ **成績評価**　授業への参加姿勢（発表の内容）20%、筆記試験 50%、課題の提出内容 30%
⑥ **学生へのメッセージ**　食嗜好科学は食べ物と食べる動物（ヒト）を結びつける科学です。
⑦ **追試験**　対象外科目

地域食支援論（集中スクーリング）

担当教員：松月　弘恵

２年次～　選択２単位　スクーリング科目／2026 年度

概要

科学技術の進歩とともに温度や時間を管理した食品・料理の生産方法や調理方法が普及し、それらを組み合わせた食事生産システムが私たちの食生活を支えている。この講義では、地域包括ケアでの食支援をメインテーマとして、食品・料理の品質や安全性に配慮した生産と流通システム、および提供される情報の活用について取り上げる。また、高齢者の単身世帯や、高齢者のみの世帯を想定して、各種食支援サービスを活用しながら、自立した生活を継続できる方法について考え、課題を抽出することを目的とする。具体的には、理論を学んだ後、グループワークで設定した事例を基に理解を深める。

授業の方法

1 日目【同時双方向型（manaba、Microsoft Teams 利用)】
2 日目【同時双方向型（manaba、Microsoft Teams 利用)】
3 日目【同時双方向型（manaba、Microsoft Teams 利用)】
一部アクティブ・ラーニングやグループワークを含める。

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　食科ＤＰ2　食科ＤＰ3　食科ＤＰ4　食科ＤＰ5

到達目標

①地域包括ケアシステムと食支援に関して理解を深める。
②温度・時間を制御した新調理システムの基本と、生産システムを理解する。
③食事に関する情報を正しく理解するために、表示の読み方や活用方法を理解する。
④食事バランスガイドを活用して、食支援サービスを活用した食事を提案するとともに、継続の課題を理解する。

授業計画

1. イントロダクション　(松月)
2. 保健・医療・介護領域における食事サービス　(松月)
3. 新調理システムの基礎　(松月)
4. 新調理システムの展開　(松月)
5. 課題発表の説明と事例の設定　(松月)
6. 食事サービスの品質と安全性　(松月)
7. 食品表示と栄養情報の提供　(松月)
8. 新調理システムを活用した 食事提供　(松月)
9. 食事生産システムと給食・配食サービス　(松月)
10. メニューの立案　(松月)
11. 食事サービスの持続可能性　(松月)
12. 課題発表の修正と準備　(松月)
13. 課題発表と討議①　(松月)
14. 課題発表と討議②　(松月)
15. まとめ　同時双方向型　(松月)

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

授業開始前に５時間程度。　スクーリング開始後にグループで取り組む課題がある。受講中の学修時間はグループの進行度により異なる。

事前課題

それぞれの生活圏で利用できる配食サービスの内容（利用方法、サービス内容、価格等）を調べておく。

②使用教科書

フードサービスの課題とクックチルの活用法 飲食店、惣菜から給食分野まで　楠見五郎　幸書房　2023

③参考書

Web サイトの情報等を適宜紹介する。

④持参（準備）するもの

PC　（授業資料は事前にmanabaに掲示する。）

⑤成績評価

授業参加・グループワークでの発表50%、レポートによる評価50%、内容は毎日授業時間中に指定します。

⑥学生へのメッセージ

栄養バランスを考えた1汁3菜メニュー（料理の組み合わせ）を1週間分考える能力を養っておくこと。(栄養計算不要)。

⑦追試験

対象外科目

特記事項

事例として設定する在宅高齢者の生活をイメージしておくと、授業の理解が進みます。

卒業セミナー（夏期スクーリング）

担当教員：学長・通信教育部長・学科教員
通信教育課程教員

４年次　　必修２単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

2026 年 9 月および 2027 年 3 月に卒業見込みの学生に対して、指導教員による卒業セミナーを行う。ゼミに先立ち、事前のリポートでは日本女子大学の建学の理念の理解を求める課題、食科学科専任指導教員が提示したテーマを選択し、リポートにまとめ２課題を提出する。
全体会、分科会が行われ、それぞれの関心ある分野に関して指導教員を中心に勉学の総仕上げを行う。事後リポートでは各自の今後の学びをまとめる。

授業の方法

【動画視聴型（manaba 利用）、同時双方向型（manaba、Zoom 利用、Teams 利用）】

学位授与方針との関係

大学ＤＰ5

到達目標

卒業前の教育として、卒業後の主体的な学びを深めることを目的に、ゼミ形式の討論でテーマを深めていく。

授業計画

５月初旬にゼミが決定する。卒業セミナー参加のため事前の授業内容として、リポートを２課題提出する（５月締切）。課題は本学の教育理念に関する課題（共通）と各食科学科専任指導教員が提示したゼミごとのリポート課題である。当日までに指定の動画を視聴する。指定された日時に遠隔での集中学習を行う（7 月 25 日（土）26 日（日））。全体会の内容は①指導教員による講義②学長、又は副学長による講義③各ゼミの学習成果発表と講評、分科会の内容は各指導教員のテーマにより異なるが、事前のリポートや資料によりゼミ形式でテーマを討論し、理解を深める。また、討論した内容や得た知見をまとめ、全体会で参加者全員の前で発表する。事後リポートでは各自の卒業セミナーと今後の学びに関してまとめる。

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間、事前課題　受講資格充足者宛に別途通知する。
②使用教科書　なし
③参考書　ゼミごとに参考書を明示することがある。
④成績評価　事前リポートの評価［リポート２課題に関する視点、理解、論理性、問題意識］を各教員が判断して合否を決める。卒業セミナーは原則としてスケジュール全部に参加し、積極的、協力的に学んでいるかを評価する。事後リポートにおいては卒業セミナーにおける学びの省察や今後の抱負に関しての視点、理解、論理性、問題意識をもとに担当教員が合否を判断する。総合評価は事前リポート、卒業セミナー、事後リポートを総合的に判断し合否を決める。

食科学科科目／家政学関連科目：中学校・高等学校一種免許状〈教科に関する科目〉

食科-４６

家族関係論（テキスト）

担当教員：金山　裕介

１年次～　選択２単位

テキスト科目／2026 年度

概要

家族とは何でしょうか。家族を学問的に定義することは、大変難しい問題をはらんでいます。家族関係論を学ぶ第一の意義は、家族のあり方が大きく変容する現代において、常識や先入観にとらわれずに客観的かつ主体的に家族を把握するための視点を身につけることにあります。そのため、テキストに即して、主として家族社会学の立場から家族を理解する視点を学んでいきます。また、家族関係論を生きた学問として学ぶためには、関連する様々な分野の知見を幅広く吸収しながら総合的に学ぶ必要があります。この学びを、家族について自ら疑問を持ち探索していく出発点としてください。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ１　生芸ＤＰ１　食物ＤＰ１

到達目標

①家族を客観的に見る力を身につけ、家族問題にどのように関わっていくかについての指針を得る
②家族関係の学問的認識を深めることによって、家族をより豊かに生きていくことができるようになる
③現実に葛藤や悩みを抱えて苦しんでいる家族を支援していく専門的な知識や技法を身につける

学習の進め方

テキストを読み、家族を捉えるこれまでの知見を学んでください。そして、参考書を通して現代の多様な家族が抱える問題について理解を深めてください。必要に応じて最新の政府統計を参照したり、各自が家族に関係する参考書を参照することで、より理解を深めることができるでしょう。科目修了試験に向けては、リポートの基礎知識で取り上げられた現代家族の課題について、自らの意見を述べられるように準備してください。

内容

1. 家族をどうとらえるか
2. 家族分析の手がかり一類型と分類
3. 青年期の異性交際
4. 配偶者の選択
5. 結婚の意味と機能
6. 離婚、その後
7. ライフサイクル
8. 家族の危機
9. 家族の役割構造、勢力構造、情緒構造
10. 子どもの養育と社会化
11. 老親の扶養
12. 家族と社会ネットワーク
13. 家族形態の変化
14. 家族機能の変化
15 家族のゆくえ

テキスト・参考書

①テキスト　新しい家族社会学（四訂版）　森岡清美・望月嵩　培風館　1997、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書

三訂 新しい家族関係学　長津美代子・小澤千穂子(編)　建帛社　2023
家族社会学事典　日本家族社会学会(編)　丸善出版　2023
問いからはじめる家族社会学〔改訂版〕　岩間暁子, 大和礼子, 田間 泰子　有斐閣　2022
家族心理学 第２版　中釜洋子，野末武義，布柴靖枝，無藤清子(編)　有斐閣　2019

成績評価

①リポート

基礎知識の説明と論述課題：基礎知識を理解し、適切に説明している（50）、論理的な構成と明確な根拠に基づいた考察をしている（30）、既存の知識や情報を批判的に吟味し、独自の視点で考察をしている（20）

②科目修了試験

論述課題：論理的な構成と明確な根拠に基づいた考察をしている（60）、既存の知識や情報を批判的に吟味し、独自の視点で考察をしている（40）

家庭管理概論（テキスト）

担当教員：天野　晴子・増茂　智子

１年次～　選択２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

「家庭管理概論」では、家庭管理領域を人間の生命と労働力の再生産構造ととらえる。家庭管理は短期の生活を対象にするのみでなく、個人的レベルから社会保障、就労の確保、生活環境など、生活設計の社会性・連帯性とともに、新しい生活様式の創造へ連なることを理解する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　生芸ＤＰ1　食物ＤＰ1

到達目標

①家庭管理領域を二重の領域としてとらえる意味を、具体的な課題にそくして説明できる。
②家計、家事労働、生活時間等の各領域に関する専門用語やデータの扱い方を理解し、これらを活用して分析することができる。
③現代の生活課題を発見し、構造を把握し、問題解決への提言を示すことができる。

学習の進め方

テキストを熟読した後、リポート課題に着手し、参考文献にもあたりながら、リポートを作成する。課題１はテキスト全体及び「学習の手引」をあわせて読み、課題２は第４章及び第５章を中心に検討する。科目修了試験にむけてはテキスト全体及び「学習の手引」をよく理解しておくこと。

内容

1. 生活経済・経営から考える家庭管理論とは
2. 家庭生活の構造と家庭管理論の対象領域
3. 資本主義における生産と消費生活の単位
4. 家族・世帯・ライフコース
5. 労働環境の現状と企業の社会的責任
6. 家計収入・支出の構造にみるジェンダー
7. 家計の所得格差・貧困と所得再分配
8. 社会保障と最低生活保障
9. 資産形成の変化と金融教育の高まり
10. アンペイドワークとワーク・ライフ・バランス
11. 福祉社会における生活の社会化と生活経済
12. 持続可能な社会に向けた生活様式の創造
13. ワーク＆ライフキャリアと生活経済
14. 持続可能な生活と社会の創造
15. まとめ

テキスト・参考書

①テキスト　ジェンダーで学ぶ生活経済論　【第３版】　伊藤純・斎藤悦子　ミネルヴァ書房　2021、学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①持続可能な社会をつくる生活経営学　（一社）日本家政学会生活経営学部会編　朝倉書店　2020
②新版 家庭管理論　宮崎礼子編　有斐閣　1989

成績評価

①リポート　全体を 100 として、課題の理解 20%、「ねらい」「アドバイス」の活用 20%、学生自身の学習成果 40%、リポートとしての完成度 20%を目安として評価する。

②科目修了試験　論述形式の出題とし、基礎知識 40%、理解度 30%、論理的思考力 20%、記述力 10%を目安として評価する。

衣生活学概論（テキスト）

担当教員：柿原　文子

１年次～　選択２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

生活の中の衣服を取り上げ、衣服と生活、素材、構成、着心地、管理・染色加工、品質表示について学習し、衣生活の正しい知識を得ることにより、豊かな生活の実現を目指す。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　生芸ＤＰ1　食物ＤＰ1

到達目標

1. 衣服と生活について、衣服の役割、変遷、類型、装いの意識について理解する。
2. 衣服の素材について、繊維、糸、布およびその性能について理解する。
3. 衣服の構成について、デザイン、設計、生産についておよび、ライフスタイルと衣服、品質表示ついて理解する。
4. 衣服の着心地について、衣環境と着心地について理解する。
5. 衣服の管理・染色加工について、洗濯、保管、染色、仕上げ加工について理解する。

学習の進め方

テキストの章ごとに学習を進めた後、リポート課題を確認し、テキストおよび参考文献で改めて学習した後、下書きを作成する。リポート課題との適合性や誤字脱字等を確認した後、リポートを清書し、提出する。リポート合格の場合は科目修了試験に向けて、テキストを中心に学習する。不合格の場合は添削コメントを参考に改めてテキストを学習した後、リポートを再提出する。科目修了試験が不合格の場合は、自分の弱点を再確認し、難しかった問題、部分を中心に改めてテキスト全体を復習する。

内容

1. 衣服の始まりと役割
2. 衣生活の変化
3. 装いの意識
4. 衣服の素材(1)繊維、糸、布
5. 衣服の素材(2)性能、新しい素材
6. 衣服の構成(1)衣服の製作・製造
7. 衣服の構成(2)衣服のサイズシステム
8. 着装行動と流行
9. 衣服の購入、廃棄とリサイクル
10. 衣服の着心地(1)衣環境、衣服と体温調節
11. 衣服の着心地(2)着心地のよい衣服、環境とデザイン、機能
12. 衣服の管理(1)衣服の汚れ、洗濯
13. 衣服の管理(2)仕上げ、保管
14. 染色加工　精錬、漂白、染色、仕上げ加工
15. 品質表示

テキスト・参考書

①テキスト　衣生活論　持続可能な消費と生産　編著：山口庸子／生野晴美　アイ・ケイコーポレーション　2019

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　関係の図書（自分が読みやすい本を参考にすると良い）

成績評価

①リポート

自分自身の言葉でわかりやすく書けているかが最大のポイントです。それにより、読み手は内容を理解されているかどうかがわかります。以下の点にも注意してください。

1. リポート内容が課題に即して記述され、テキストや参考文献をそのまま書き写しているだけではなく、課題に合うようにまとめているか。
2. 文章の読みやすさ、誤字脱字が無いかどうか。
3. テキストや参考文献の引用の仕方が適切であるか。

以上を総合的に評価する。

②科目修了試験

1. 問題数に応じて配点を行う。
2. 評価基準は、問題として要求している内容が正確に記載されているかどうかにつき、記述内容の適切さ、理解度、説明力から総合的に評価する。
3. 1 問でも無回答の場合、0 点の場合、一部でも正しく無い記載がある場合は、不合格とすることもある。

その他

リポートを作成するときは、勉強したことをただ記述するのではなく、それらをリポート課題に合うようにまとめる工夫が大切である。なお、テキストだけでは不十分なので、様々な文献・図書・資料を活用して勉強してください。参考文献や引用文献は必ず明記してください。

衣造形学（テキスト）

担当教員：武本　歩未

２年次～　選択２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

衣服の設計・生産には、着衣基体としての人体の構造・形態、および人体の生理的・心理的な分野、また衣服素材や縫製に関する分野への総合的な知識が必要とされる。本科目では、被服構成のための人間因子である人体構造、体型、動作のとらえ方や衣服のパターン設計法、衣服素材と可縫性の問題、アパレル生産の工程について学習し、さまざまな社会的要請に対応できる衣服造形について学習する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

生芸ＤＰ1　生芸ＤＰ2　生芸ＤＰ5

到達目標

①衣服に求められる性能について理解する。
②各種人体計測法を学び、人体の寸法、形態、動作の捉え方を理解する。
③人体と衣服パターンの関係を理解する。
④アパレル生産の工程と縫製の問題を理解する。

学習の進め方

1. 「学習の手引」を参考に、テキストの章ごとに学習を進める。
2. 「リポート課題」「ねらい」「アドバイス」を確認し、関係する箇所を重点的に学習し、重要なポイントをまとめる。
3. リポート合格の場合は、科目修了試験に向けて、「2」でまとめたことを中心に、テキスト全体の理解を深める。

内容

1. 衣服の機能・衣服に求められる特性
2. 人体の構造
3. 各種人体計測法と体型の差の捉え方
4. 人体形態と原型、動作と衣服設計
5. 身体状況と衣服パターン
6. デザインパターンへの展開
7. 主素材に求められる性能、副資材の種類と性能
8. 布地の立体化
9. 衣服の評価
10. 衣服生産の仕組み
11. 既製衣料サイズと工業用ボディ
12. プロダクトパターン―アパレル CAD による設計―
13. 衣服の生産－縫製準備－
14. 衣服の生産－縫製・仕上げ－
15. 縫製機器と縫製上の問題点

テキスト・参考書

①テキスト　①アパレル設計論 アパレル生産論　(一社) 日本衣料管理協会編　令和６年４月 第２版
②学習の手引

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①衣服の百科事典　大塚美智子代表編集　丸善出版　2015
②アパレル設計実習・アパレル生産実習(一社) 日本衣料管理協会編　2019
③被服のための人間因子　間壁 治子　日本出版サービス　2005

成績評価

①リポート　課題の主旨の理解 60%　学習成果（応用的、発展的記述の有無）20%　リポートの完成度 20%

②科目修了試験　1）全２問各 50 点とし、合計点で評価する。
2）論述形式の出題とし、問題の主旨の理解 40%、知識 50%、論理性 10%の割合で評価する。

その他

リポートに図表を引用した場合、タイトル、出典をつけ、図表の内容について言及すること。また、リポートは項目を立てて整然と明瞭に記述する。

衣服実習（夏期スクーリング）

担当教員：米今　由希子

２年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

中学校・高校の被服製作分野について、学習指導要領をふまえ教材研究を行うことを目的とする。ショートパンツの製作実習を通じ、被服構成理論の基礎を体感することによって理解を深める。さらに、簡単な縫製技術を身につけることによって、被服製作を指導するうえでの留意点や指導方法についてより深く考察できるようにする。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ4　生芸ＤＰ5　食物ＤＰ4

到達目標

１．上衣と下衣の構成について、人体の形態との関連を含め理解することができる
２．被服製作のために必要な縫製技術を習得することができる
３．和裁の基礎、浴衣の構成・着装について理解することができる
４．被服製作の指導について、留意すべき点や指導方法について考察することができる

授業計画

1. 授業概要、用具説明
2. ミシンの練習（以上１日目）
3. 手縫いの練習
4. 人体計測について
5. ショートパンツの製作①　パターン作成
6. ショートパンツの製作②　裁断・印付け（以上２日目）
7. ショートパンツの製作③　本縫い①　ポケット付け、脇縫い、股下縫い（以上３日目）
8. ショートパンツの製作④　本縫い②　股上縫い、ウエストの始末（以上４日目）
9. ショートパンツの製作⑤　本縫い③　仕上げ
10. ショートパンツの製作⑥　ポートフォリオ作成
11. 原型、パターンの作成について
12. シャツの構成と製作の要点
13. 家庭科の教材について（以上５日目）
14. 和裁の基礎知識、浴衣の着装
15. まとめ（以上６日目）

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間　被服製作に関する用語や技術を確認し、基礎の手縫いやミシンについて学習しておくこと。約２時間。

②使用教科書　教科書は使用せず、プリントを配付する。

③参考書　楽しくスクールソーイング　一般社団法人 日本家政学会被服構成学部会監修　開隆堂　2012
中学校学習指導要領解説　家庭編
高等学校学習指導要領解説　家庭編

④持参するもの

・ショートパンツ用布地：110㎝幅で2m。綿100%の中肉程度の布地（オックスフォード、ダンガリー、シャンブレー、ソフトデニム、ソフトツイル等。無地又は規則性のない小さい柄物が適する）
・ミシン糸：布地と近い色のシャッペスパン60番
・マーカーペン
・基本的な裁縫用具　持参するもの：縫い針、ピンクッション、糸切りばさみ、チャコペンシル、リッパー、裁ちばさみなど
あると便利なもの：ゴム通し
貸し出し可能なもの：裁ちばさみ、メジャー、定規
貸し出し・配布予定のもの：ルレット、チャコペーパー、しつけ糸、赤白まち針、ボビン、ゴム

⑤成績評価　作品の完成度・技術（60%）、授業での取り組み方（20%）、小テストによる知識・理解（20%）を総合して評価する。

⑥追試験　対象外科目

特記事項　受講者数を30名までとする。教育職員免許状取得希望者に限る。

食科学科科目／家政学関連科目：中学校・高等学校一種免許状〈教科に関する科目〉 食科-５０(2)

衣服実習（後期土曜スクーリング）

担当教員：本多　素子

２年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

中学校・高校の被服製作分野について、学習指導要領をふまえ教材研究を行うことを目的とする。ショートパンツの製作実習を通じ、被服構成理論の基礎を体感することによって理解を深める。さらに、簡単な縫製技術を身につけることによって、被服製作を指導するうえでの留意点や指導方法についてより深く考察できるようにする。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ4　生芸ＤＰ5　食物ＤＰ4

到達目標

１．上衣と下衣の構成について、人体の形態との関連を含め理解することができる
２．被服製作のために必要な縫製技術を習得することができる
３．和裁の基礎、浴衣の構成・着装について理解することができる
４．被服製作の指導について、留意すべき点や指導方法について考察することができる

授業計画

1. 授業概要、用具説明
2. ミシンの練習（以上１日目）
3. 手縫いの練習
4. 人体計測について
5. ショートパンツの製作①　パターン作成
6. ショートパンツの製作②　裁断・印付け（以上２日目）
7. ショートパンツの製作③　本縫い①　ポケット付け、脇縫い、股下縫い（以上３日目）
8. ショートパンツの製作④　本縫い②　股上縫い、ウエストの始末（以上４日目）
9. ショートパンツの製作⑤　本縫い③　仕上げ
10. ショートパンツの製作⑥　ポートフォリオ作成
11. 原型、パターンの作成について
12. シャツの構成と製作の要点
13. 家庭科の教材について（以上５日目）
14. 和裁の基礎知識、浴衣の着装
15. まとめ（以上６日目）

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間　被服製作に関する用語や技術を確認し、基礎の手縫いやミシンについて学習しておくこと。約２時間。

②使用教科書　教科書は使用せず、プリントを配付する。

③参考書　楽しくスクールソーイング　一般社団法人 日本家政学会被服構成学部会監修　開隆堂　2012
中学校学習指導要領解説　家庭編
高等学校学習指導要領解説　家庭編

④持参するもの

・ショートパンツ用布地：110cm 幅で 2m。綿 100%の中肉程度の布地（オックスフォード、ダンガリー、シャンブレー、ソフトデニム、ソフトツイル等。無地又は規則性のない小さい柄物が適する。詳細は１日目に説明する。）
・ミシン糸：布地と近い色のシャッペスパン 60 番
・マーカーペン
・基本的な裁縫用具　持参するもの：縫い針、ピンクッション、糸切りばさみ、チャコペンシル、リッパー、裁ちばさみなど
あると便利なもの：ゴム通し
貸し出し可能なもの：裁ちばさみ、メジャー、定規
貸し出し・配布予定のもの：ルレット、チャコペーパー、しつけ糸、赤白まち針、ボビン、ゴム

⑤成績評価　作品の完成度・技術（60%）、授業での取り組み方（20%）、小テストによる知識・理解（20%）を総合して評価する。

⑥追試験　対象外科目

特記事項　受講者数を 30 名までとする。教育職員免許状取得希望者に限る。

住居学概論（テキスト）

担当教員：浅見　美穂

１年次～　選択２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

生活の拠点である住居と住環境について様々な角度から学ぶ。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　生芸ＤＰ1　食物ＤＰ1

到達目標

①住居・住環境について歴史・文化、家族・生活、工学・技術、社会と関連づけて総合的な知識を習得する。
②平面図の製図法を修得し、住生活向上のための基本的な知識に基づいた客観的な分析力を修得する。

学習の進め方

1. テキストの内容について学習する。
2. リポート課題について確認する。テキストに基づき学習するとともに必ず参考文献などの書籍をあたり、十分に理解した上で指定の用紙によりリポートを作成する。
3. リポート合格の場合は科目修了試験に向けて下記［科目修了試験による成績評価］を参考にテキスト全般について学習する。リポート不合格の場合は添削コメントを参考に改めてテキスト・参考文献をあたり、リポート再作成し提出する。
4. 科目修了試験不合格となった場合は、改めてテキスト全体を復習し、次回の科目修了試験に備える。

内容

1. 住居の歴史(1)西洋住宅の展開
2. 住居の歴史(2)日本住宅の伝統・近代住宅の成立
3. 生活と住居(1)住生活（個人・家族の生活）
4. 生活と住居(2)住生活（地域生活）
5. 生活と住居(3)住居の管理
6. 生活と住居(4)防災と安全
7. 住居の計画と設計(1)住居の計画
8. 住居の計画と設計(2)住居の設計
9. 住居の計画と設計(3)住居の意匠
10. 住居の環境と設備(1)熱・光
11. 住居の環境と設備(2)音・空気・水
12. 住居の構造(1)住居の安全
13. 住居の構造(2)構造システムと材料
14. 住居と福祉環境(1)住宅問題と政策
15. 住居と福祉環境(2)福祉と住居・まちづくり

テキスト・参考書

①テキスト　シリーズ＜生活科学＞住居学　朝倉書店　2003

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①生活と住居　ひとりひとりが暮らしを考える　薬袋奈美子・浅見美穂　編著　彰国社　2026
②少子高齢時代の都市住宅学　広原盛明　ミネルヴァ書房 2002
③生活空間論　小川信子ほか　光生館　1999

成績評価

①リポート　全体を 100 として、「ねらい」「アドバイス」を踏まえた課題に対する理解 50%、課題の理解に基づく考察 50%として評価する。

②科目修了試験　住居・住環境に関する知識の習得について確認する問題３問(各 20 点)、知識に基づいた考察を記述する問題１問（40 点）を出題する。合計点で評価するが、記述問題が 0 点となった場合は不合格とする。

その他

リポート作成にあたっては、テキストや参考文献などの書籍から得た情報を自分で理解・整理し、文献等の抜き書きとならないようにすること。また、考察部分の記述については、客観性を持ったリポートとなるよう注意すること。平面図の描き方については、参考文献「生活と住居」（住生活学テキスト）を参照し、製図法に則って作成すること。

住居学概論（後期エニタイムスクーリング）

担当教員：青木　賀津子

１年次～　選択２単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

生活の拠点である住居と住環境について様々な角度から学ぶ。

授業の方法

【オンデマンド型（manaba 利用）】
講義動画を視聴する。小テストやリポートは期限内の提出が必須である。

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　生芸ＤＰ1　食物ＤＰ1

到達目標

①住居・住環境について歴史・文化、家族・生活、工学・技術、社会と関連づけて総合的な知識を習得する。
②平面図の製図法を修得し、住生活向上のための基本的な知識に基づいた客観的な分析力を修得する。

授業計画

manaba にガイダンスやコースニュースにて各提出期限日時を事前通知
各回 manaba より講義動画視聴後に小テストやレポート提出

1. 住居の歴史(1)西洋住宅の展開	
2. 住居の歴史(2)日本住宅の伝統・近代住宅の成立	
3. 生活と住居(1)住生活（個人・家族の生活）	
4. 生活と住居(2)住生活（地域生活）	
5. 生活と住居(3)住居の管理	
6. 生活と住居(4)防災と安全	１回目の提出（1～4 章、課題①）
7. 住居の計画と設計(1)住居の計画	
8. 住居の計画と設計(2)住居の設計	２回目の提出（5～6 章）
9. 住居の計画と設計(3)住居の意匠	
10. 住居の環境と設備(1)熱・光	３回目の提出（7～9 章）
11. 住居の環境と設備(2)音・空気・水	
12. 住居の構造（住居の安全　構造システムと材料）	４回目の提出（10～11 章）
13. 住居と福祉環境(1)住宅問題と政策	
14. 住居と福祉環境(2)福祉と住居・まちづくり	５回目の提出（12～14 章）
15. まとめ	６回目の提出（課題②）

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間
授業初日までに必ず manaba を確認し、教科書を読んでおくこと（３時間程度の予習）。
事前課題　特になし

②使用教科書　シリーズ＜生活科学＞住居学　朝倉書店　2003

③参考書　①生活と住居　ひとりひとりがくらしを考える　薬袋奈美子・浅見美穂　編著　彰国社　2026
②少子高齢時代の都市住宅学　広原盛明　ミネルヴァ書房 2002
③生活空間論　小川信子ほか　光生館　1999

④持参（準備）するもの　平面図を描くための用紙（方眼紙も可）、定規など。

⑤成績評価　授業では講義動画視聴後の小テストやレポートを予定している（提出期限あり）。住居・住環境に関する知識、平面図の描き方の習得について確認する課題、知識に基づいた考察を記述する課題などの合計点で評価する。一つでも未提出があれば不合格とする。合格ライン（60 点相当）に満たない課題は再提出を課す場合がある。

⑥学生へのメッセージ　住居学概論で学ぶ範囲は広いため、他の住居学系科目の内容と関連付けて学ぶと理解が深まる。平面図の描き方は、「生活と住居」（住生活学テキスト）を参照し、製図法に則って作図すること。到達目標はテキスト科目と同様であるので、小テストや各課題が、テキスト科目のリポート課題や科目修了試験に相当すると考え、どの課題もしっかり取り組んでほしい。

⑦追試験　対象科目

特記事項　テキスト科目「住居学概論」と同時登録は不可である。人数制限がある（受講者数 100 名までとする）ので注意すること。

住生活学（テキスト）

担当教員：近藤　ふみ

２年次～　選択２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

住まいは人間生活にとって、最も大切な基盤であり、住まいと生活は密接に関わっている。一番ヶ瀬康子によれば、生活とは生命の活動・活性化であるという。すなわち生活は私たちのあらゆる場面で行われ、人間の営みそのものであるといえる。したがって、住宅において、あるいは住宅とのかかわりにおいて展開される人間の営みが住生活であるといえよう。本科目では、①住宅および家族生活の歴史的変遷から、また②住宅問題をはじめとする社会や地域との関連において、そして③安心・安全の視点から、住生活を学びこれからの快適な住生活のあり方について検討する。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

生芸ＤＰ1, 生芸ＤＰ2

到達目標

①住生活とは何か、自らの言葉で説明できる。
②住居学における住生活学の位置づけを理解できる。
③快適な住生活を計画し、実践する力を身に付ける。

学習の進め方

最低限、テキストを通読すること。そのうえでリポート課題に着手し、理解を深めるためにテキストの図表等の引用文献や統計資料にあたってほしい。リポート課題にすべて合格し、科目修了試験に向けて勉強する際には、テキストの内容を説明できるくらいまで理解することを目標にしてほしい。

内容

1. 住生活における近年の著しい構造的変化
2. 住宅・住生活の変遷１（原始から近世）
3. 住宅・住生活の変遷２（近代から現代）
4. 福祉と住居１（高齢者と住まい）
5. 福祉と住居２（障がいのある人と住まい）
6. 住まいの計画１（生活行為と生活空間）
7. 住まいの計画２（インテリアの計画）
8. 環境と住生活１（気候と室内環境、温熱環境）
9. 環境と住生活２（光・音環境）
10. 環境と住生活３（空気・水環境、環境負荷）
11. 住居の選択
12. 住居の管理
13. 地域生活とまちづくり１（住宅地の諸相）
14. 地域生活とまちづくり２（地域・まちをつくる多様な視点）
15. 地域生活とまちづくり３（まちづくりの手法）

テキスト・参考書

①テキスト　生活と住居　ひとりひとりが暮らしを考える　薬袋奈美子・浅見美穂　編著　彰国社　2026

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　①テキスト『生活と住居』の図表等の引用文献および統計資料
②住まいの百科事典　日本家政学会編　丸善出版　2021 年（全国各地の図書館で閲覧可能）　など

成績評価

①リポート　課題１：課題の理解および学習成果 80%、論理性 20%
課題２：課題の理解および学習成果 50%、独創性 30%、論理性 20%

②科目修了試験　第１問 40～60 点、第２問 60～40 点（合計 100 点）　難易度により上記の枠内で配点する。

その他

本科目において学んだことを（一部であっても）日々の生活の中に取り込んでみることで、さらに学びが深まるはずである。

児童学概論（テキスト）

担当教員：尾上　佳代

１年次～　選択２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

本科目は、子どもに関する広い領域を対象とする学際的な学問である「児童学」の根幹をなす、「児童」「子ども」とは何か？という問いを自明視することなく、知見を深めていく。広い意味での環境から不断の影響を受けて存在する「子ども」について、多面的に探究しながら学習を進める。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　生芸ＤＰ1　食物ＤＰ1

到達目標

「子ども」に関する一般的なイメージや固定観念からの脱却を図り、「子ども」に対する知見をより深めることを到達目標とする。

学習の進め方

1. テキストを１回通して読み、全編を通して著者の言わんとすることを理解する。
2. 各章毎にあげてある参考文献に当たり、理解を深める。
3. リポート課題を良く読み、関係する箇所のテキスト・参考文献を改めて学習する。
4. リポートの下書きをして、テキスト・参考文献との整合性等を確認した後、提出用リポートを作成する。
5. リポート合格の場合は科目修了試験に向けてテキスト・参考文献により学習する。リポート不合格の場合は添削者のコメントやアドバイスを吟味し、改めてテキストを学習し、参考文献に当たった上で再提出する。

内容

1. 『＜子供＞の誕生』第１部 子供期へのまなざし
2. 『＜子供＞の誕生』第２部 学校での生活
3. 『＜子供＞の誕生』第３部 家族
4. アリエスの功績
5. 子ども期の発明
6. 子ども期の消滅
7. 「子どもの権利に関する宣言」（ジュネーブ宣言）
8. 「子どもの権利宣言」
9. 「条約」になるまで
10. 「子どもの権利条約」
11. ２０世紀の３つの「児童憲章」のまとめ
12. 人間に生命の質を選ぶ力はあるか
13. 母親の心音で赤ちゃんは安心するか
14. 「ひとりっ子」って問題？
15. 幼児期における一人遊びの重要性

テキスト・参考書

①テキスト　＜子ども＞考ー児童学概論ー　高井-川上清子　日本女子大学通信教育課程　2001

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　テキストの各章末に記載してある引用文献・参考文献を参照。

成績評価

①リポート　「ねらい」「アドバイス」を踏まえ、課題の理解、リポートとしての完成度の視点から評価する。

②科目修了試験　論述形式の問題を呈示する。テキストをしっかり読み理解しているかを基本とし、論理性、独自性を評価する。

その他

テキスト科目は「テキストを読むこと」を大前提として、著者の意図をしっかりと掴んだ上で、クリティカル・シンキングを用いて論考を進めることを心がけて学習していただきたい。

食物学概論（テキスト）

担当教員：中川　裕子

１年次～　選択２単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

わたしたちは、毎日の食事から栄養成分を摂取することで、生命を保ち、生活活動を営んでいる。それゆえ毎日の食事の内容は、健康と深いかかわりをもつ。本科目では、健康で豊かな食生活を営むための食物全般の基礎的・基本的な知識を学び、科学技術の進歩や情報化の進展に対応できる力を身につける。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　生芸ＤＰ1　食物ＤＰ1

到達目標

１．栄養、食品、調理といった食物学全般の基礎知識を学習して健康と食事のかかわりを理解する。
２．健康を考えた賢い食生活を実践するように指導できる。

学習の進め方

1. テキストの章ごとに学習を進める。難解な部分は、参考文献を参照する。
2. リポートの課題を確認し、アドバイスにも注目して課題に沿ったリポートを作成する。
3. 科目修了試験に向け、基礎的な知識を正確に覚える。食品成分表の資料編など食物領域に関しての記載がまとまっている参考文献を活用すると良い。食生活全般の知識の習得に努める。
4. 家庭科の免許取得を目指している場合は、中学・高校の家庭科の食生活分野の領域を見て学習すべき内容を把握する。

内容

1. 第１章　栄養に関する基礎知識＜栄養素の役割・炭水化物・脂質・たんぱく質＞
2. 第１章　栄養に関する基礎知識＜ミネラル・ビタミン・水分＞
3. 第１章　栄養に関する基礎知識＜栄養素の消化・吸収と代謝＞
4. 第2章 健やかな食生活を営むための基礎知識＜食事摂取基準・健康づくり・献立作成＞
5. 第2章　健やかな食生活を営むための基礎知識＜食品の表示とその購入：食品表示の必要性～栄養成分表示＞
6. 第2章　健やかな食生活を営むための基礎知識＜食品の表示とその購入：食品添加物～放射性物質＞
7. 第2章　健やかな食生活を営むための基礎知識＜調理の基本＞
8. 第３章　日本の食生活の変遷＜日本型食生活・欧米型食生活＞
9. 第３章　日本の食生活の変遷＜食生活の現状＞
10. 第３章　日本の食生活の変遷＜食生活の改善＞
11. 第４章　ライフステージと食生活＜妊娠期・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期＞
12. 第４章　ライフステージと食生活＜成人期・高齢期＞
13. 第５章　食事と生活習慣病＜メタボリックシンドローム、肥満症、高血圧症、糖尿病＞
14. 第５章　食事と生活習慣病＜脂質異常症・動脈硬化症・骨粗鬆症＞
15. まとめ

テキスト・参考書

①テキスト　食生活 - 健康に暮らすために -［第 4 版］　市川朝子、下坂智惠編著 八千代出版株式会社　2025、学習の手引き

テキスト一覧（『履修の手引』に掲載）を必ず参照のこと。

②参考書　『リポート課題集』参照

成績評価

①リポート　全体を 100 として課題の理解 40%、「ねらい」「アドバイス」の活用 20%、学生自身の学習効果 20%、リポートとしての完成度 20%として評価する。

②科目修了試験

配点は１問平均 35 点で配分し、合計点で評価する。問題を選択するよう求めている場合は、すべてに解答したときには不合格とすることがある。論述式の問題では、基礎的・基本的な知識の正確性に欠けているときには大きく減点する。

その他

リポートは原則どおり 2,000 字程度を求めている。図や表を除いて文章部分で 2000 字程度は書いてほしい。

調理基礎（テキスト）

担当教員：髙橋　敦子

１年次～　選択１単位　　テキスト科目／2026 年度

概要

調理基礎では、調理の目的を食品、栄養、安全、嗜好、食文化の面から科学的に捉えることを学ぶ。食品の性質については、調理による食品成分の変化、食味への影響を理解する。調理の種類と基本操作においては、加熱操作、非加熱操作、調味の方法について理解する。また、加熱調理機器の基本構造についても触れ、適切な取り扱いが出来るようにする。調味については、味の対比効果、相乗効果、味の浸透・拡散、温度と味覚との関係を取り上げ、調味料の組み合わせ、量と入れる時期、順序などと、味とテクスチャーとの関係について取り上げる。日本料理、西洋料理の主な特徴を学習するとともに、代表的な献立や料理を理解し、献立作成がスムーズにできる能力を身につける。

授業の方法

【印刷教材等】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ1　生芸ＤＰ1　食物ＤＰ1

到達目標

中学校、高校の家庭科で、日常よく用いられる食品を取り上げて、生徒に基本的な調理操作を習得させ、また日常生活で実践できる能力を養うための指導力を身につける。

学習の進め方

1. テキストの章ごとに学習を進める。
2. その章に該当する中学校・高校で使用している家庭科教科書と指導要領とをよく読み、理解する。各章の参考文献を調べる。
3. リポートの課題を確認し、関係する箇所を改めてテキスト・教科書・参考文献に基づき学習する。
4. リポートの下書きを作成し、テキスト、家庭科の教科書、参考文献との整合性等を確認する。清書したリポートを提出する。
5. リポート合格の場合は、科目修了試験に向けてテキストで、勉強する。リポート不合格の場合は改めてテキスト、家庭科の教科書、参考文献にあたったうえでリポートを作成し、提出する。
6. 科目修了試験に向けてテキストの内容をよく理解するとともに、日本料理・西洋料理の献立の立て方について学習する。
7. 科目修了試験不合格となった場合は改めて学習し、次回の科目修了試験に備える。

内容

1. 調理の基礎
   - 調理の目的、調理法・味の基本、調味の仕方を体得する。
   - 献立の立て方について、作成の目的に合わせ作成すること。
2. 日本料理とは
   - 日本料理の歴史的背景を知るとともに、本膳料理・懐石料理・会席料理の違い、献立形式、配膳の仕方を体得する。
3. 生もの料理・和え物料理（日本料理）
   - 生もの料理の特徴と種類を知り、器への盛り付け方を学ぶ。
   - 魚のおろし方を体得し、様々な調理法があることを学ぶ。
   - 和え物の特徴と調理上の注意点を知り、調味料の割合や盛り付け方について考える。
4. 汁もの料理・焼き物料理（日本料理）
   - 汁ものの種類と出汁のとり方、みその種類と塩分量、椀の盛り方を学ぶ。
   - 汁ものの調理法には、様々な調理法があることを学ぶ。
   - 焼き物の種類、盛り付け方、様々な調理法について学ぶ。
5. 蒸し物料理・揚げ物料理（日本料理）
   - 蒸し物料理の特徴を捉え、その注意点をしっかりと体得する。
   - 揚げ物料理の特徴・揚げ物料理の温度管理・注意点・盛り付け方を学び、それぞれの特徴ある調理法を学ぶ。
6. 煮物料理・ご飯物料理（日本料理）

・煮物料理の特徴、種類、注意点、盛り付け方を学ぶ。
・ご飯の炊き方、水加減、味付けの仕方、すし飯について学ぶ。
・それぞれの料理の特徴ある調理法を学ぶ。

7. 練り物・寄せ物料理・菓子・茶
・寒天・ゼラチン・カラギーナン・くずのそれぞれの特徴を知るとともに、その扱い方について体得すること。
・菓子の種類や歴史的背景を考え、様々な和菓子の作り方を学ぶ。
・茶の種類や茶の入れ方を体得すること。

8. 行事食
・行事食についてその歴史やいわれ等を学ぶとともに、自分の住んでいる地域の特徴ある行事食について調べてみる。

9. 中国料理について
・中国料理の特徴と献立構成、供食の仕方を学ぶ。
・中国料理の手法は、日本料理と同じものもあれば、まったく異なるものもある。その違いについて調べてみる。
・点心の特徴、種類、その調理方法を学ぶ。

10. 西洋料理について
・西洋料理の特徴、献立形成、供食の仕方を学ぶ。
・西洋料理の手法は、日本料理と同じものもあれば、まったく異なるものもある。その違いについて調べてみる。
・スープやソースの素となる出汁のとり方、その種類、ソースの意味や分類の仕方について学ぶ。

11. 肉料理・魚料理・卵料理
・肉や魚の種類や部位による処理方法、調理法について学ぶ。
・香辛料の種類や特徴、香辛料の効果的な使い方について学ぶ。
・卵料理についてその特徴、種類、調理法について学ぶ。
・料理法や素材に合わせたソースの使い方について考える。

12. 野菜料理・穀物料理・サンドイッチと飲み物
・サラダの種類・注意点、調理方法について学ぶ。
・サンドイッチの種類・特徴と作るときの注意点について学ぶ。
・穀物料理の種類や調理方法について学ぶ。
・紅茶やコーヒーの種類、入れ方について体得する。

13. デザート
・デザートの種類やそれに伴うソースの選び方について学ぶ。
・基本的な焼き菓子や冷菓の作り方や注意点を体得する。

14. 高齢者と障がい者・乳幼児の献立
・今まで学習してきた調理法や食材の扱い方を基に、高齢者や障がい者、乳幼児の食の特徴を考えながら、献立作りをする。
・どのような供食の仕方をしたら食の QOL を高めるか、考える。

15. 中学校家庭科指導要領に沿った授業づくり
・中学校家庭科の教科書・指導要領を熟読する。
・中学生にとってわかりやすく、安全な調理実習とはどのような授業構成にしたらよいか、調理実習の指導案を考える。
・限られた時間内で、効率よく調理実習を行うときの注意点・工夫の仕方、供食・後片付けの仕方について考える。

テキスト・参考書

① テキスト

新編　あすの健康と調理　―食生活の彩理を豊かに―　　飯田文子　松月弘恵編著　アイ・ケイコーポレイション、
学習の手引

テキスト一覧（「履修の手引」に掲載）を必ず参照のこと。

② 参考書

中学校・高校家庭科教科書　文部科学省中学校・高等学校学習指導要領解説　家庭編

成績評価

① リポート

全体の評価を 100 として、課題の理解 50%、学生自身の学習成果 25%、リポートとしての完成度 25%　として評価する。

② 科目修了試験

各設問 20 点および 30 点で配分し、合計点で評価するが、1 問でも 0 点となった場合は不合格とすることがある。

食科学科科目／家政学関連科目：中学校・高等学校一種免許状〈教科に関する科目〉 食科-５６(1)

調理基礎実習（夏期スクーリング）

担当教員：髙橋　敦子

２年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

日常食の調理の基礎として、調理の目的、調理方法、味の基本、献立とその立て方、日常食の供食等の学習を通し、簡単な日常食を整えることができるように、基礎的な調理実習を行う。そのため、魚や肉、野菜などを中心に日常よくもちいられる食品を取り上げて基礎的な調理操作を習得し、日常食にふさわしい食事について理解を深め、日常生活で実践するための指導方法について学習したうえで、これらのことを、理論づけて説明できるようにする。また、調理実習を通して、調理の手順や時間を考えて、計画を立てて行うこと、調理後の後始末や実習後の評価についても指導の一環として学習する。

授業の方法

【面接】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ4　生芸ＤＰ5　食物ＤＰ4

到達目標

食品の選択と日常食の調理の基礎について、食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択するための指導ができるようにする。また、基本的な日本料理、西洋料理の献立を理解し、簡単な調理ができ、食生活の安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理について指導ができるようにする。

授業計画

1. 日本料理基礎１　日本料理とは
2. 日本料理基礎２　焼き物料理
3. 日本料理基礎３　汁物料理　以上第１日
4. 日本料理基礎４　煮物料理
5. 日本料理基礎５　和え物料理
6. 日本料理基礎６　菓子・茶　以上第２日
7. 中国料理基礎１　中国料理とは
8. 中国料理基礎２　前菜・大菜・点心　以上第３日
9. 西洋料理基礎１　西洋料理とは
10. 西洋料理基礎２　スープ料理
11. 西洋料理基礎３　肉料理　　以上第４日
12. 西洋料理基礎４　各国料理
13. 西洋料理基礎５　野菜料理
14. 西洋料理基礎６　デザート　以上第５日
15. まとめ、今後の学習に向けての助言 第６日

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

教科書の内容を理解するとともに、特に実習を行う料理については実習がスムーズに行えるように学修しておく。1 回の授業につき最低１時間。

②使用教科書

新編　あすの健康と調理　―食生活の彩りを豊かに―　　飯田文子　松月弘恵編著　アイ・ケイコーポレイション、「調理基礎」の学習の手引（通信教育課で販売）

③参考書

主に中学校(高校)の家庭科教科書、学習指導要領

④持参（準備）するもの

テキスト・学習の手引・初日より、調理実習ができるようエプロン・三角巾・上履き（スリッパは不可）を持参すること

⑤成績評価

スクーリング最終日の筆記試験(1 時間) 70%、実習の評価 30%

⑥学生へのメッセージ

教科書、家庭科教科書・学習指導要領等を事前に読んでおくこと

⑦追試験

対象外科目

特記事項　受講者数を 40 名までとする。また、登録時に「調理基礎」を修得済又は前年度末までにリポート合格済であること。

食科学科科目／家政学関連科目：中学校・高等学校一種免許状〈教科に関する科目〉 食科-５６(2)

調理基礎実習（後期土曜スクーリング）

担当教員：髙橋　敦子

２年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

日常食の調理の基礎として、調理の目的、調理方法、味の基本、献立とその立て方、日常食の供食等の学習を通し、簡単な日常食を整えることができるように、基礎的な調理実習を行う。そのため、魚や肉、野菜などを中心に日常よくもちいられる食品を取り上げて基礎的な調理操作を習得し、日常食にふさわしい食事について理解を深め、日常生活で実践するための指導方法について学習したうえで、これらのことを、理論づけて説明できるようにする。また、調理実習を通して、調理の手順や時間を考えて、計画を立てて行うこと、調理後の後始末や実習後の評価についても指導の一環として学習する。

授業の方法

【動画視聴型（manaba 利用）】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ4　生芸ＤＰ5　食物ＤＰ4

到達目標

食品の選択と日常食の調理の基礎について、食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択するための指導ができるようにする。また、基本的な日本料理、西洋料理の献立を理解し、簡単な調理ができ、食生活の安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理について指導ができるようにする。

授業計画

イントロダクション：授業の進め方（manaba に事前掲示）
1. 日本料理基礎１　日本料理とは
2. 日本料理基礎２　焼き物料理
3. 日本料理基礎３　汁物料理　以上第１日
4. 日本料理基礎４　煮物料理
5. 日本料理基礎５　和え物料理
6. 日本料理基礎６　菓子・茶　以上第２日
7. 中国料理基礎１　中国料理とは
8. 中国料理基礎２　前菜・大菜・点心　以上第３日
9. 西洋料理基礎１　西洋料理とは
10. 西洋料理基礎２　スープ料理
11. 西洋料理基礎３　肉料理　　以上第４日
12. 西洋料理基礎４　各国料理
13. 西洋料理基礎５　野菜料理
14. 西洋料理基礎６　デザート　以上第５日
15. まとめ、今後の学習に向けての助言 第６日

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

教科書の内容を理解するとともに、特に実習を行う料理については実習がスムーズに行えるように学修しておく。1 回の授業につき最低１時間。

②使用教科書

新編　あすの健康と調理　―食生活の彩りを豊かに―　　飯田文子　松月弘恵編著　アイ・ケイコーポレイション、「調理基礎」の学習の手引（通信教育課で販売）

③参考書

主に中学校(高校)の家庭科教科書、学習指導要領

④持参（準備）するもの

教科書、初日より自宅で調理実習ができるようエプロン・三角巾を準備すること

⑤成績評価

スクーリング最終日の筆記試験(1 時間)50%、毎回のレポート評価 50%

⑥学生へのメッセージ

教科書、家庭科教科書・学習指導要領等を事前に読んでおくこと

⑦追試験　対象外科目

特記事項　登録時に「調理基礎」を修得済又は前年度末までにリポート合格済であること

調理基礎実習（集中スクーリング）

担当教員：髙橋　敦子

２年次～　選択１単位　　スクーリング科目／2026 年度

概要

日常食の調理の基礎として、調理の目的、調理方法、味の基本、献立とその立て方、日常食の供食等の学習を通し、簡単な日常食を整えることができるように、基礎的な調理実習を行う。そのため、魚や肉、野菜などを中心に日常よくもちいられる食品を取り上げて基礎的な調理操作を習得し、日常食にふさわしい食事について理解を深め、日常生活で実践するための指導方法について学習したうえで、これらのことを、理論づけて説明できるようにする。また、調理実習を通して、調理の手順や時間を考えて、計画を立てて行うこと、調理後の後始末や実習後の評価についても指導の一環として学習する。

授業の方法

【動画視聴型（manaba 利用）】

学位授与方針との関係

食科ＤＰ4　生芸ＤＰ5　食物ＤＰ4

到達目標

食品の選択と日常食の調理の基礎について、食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択するための指導ができるようにする。また、基本的な日本料理、西洋料理の献立を理解し、簡単な調理ができ、食生活の安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理について指導ができるようにする。

授業計画

イントロダクション：授業の進め方（manaba に事前掲示）

1. 日本料理基礎１　日本料理とは
2. 日本料理基礎２　焼き物料理
3. 日本料理基礎３　汁物料理
4. 日本料理基礎４　煮物料理
5. 日本料理基礎５　和え物料理
6. 日本料理基礎６　菓子・茶　以上第１日
7. 西洋料理基礎１　西洋料理とは
8. 西洋料理基礎２　スープ料理
9. 西洋料理基礎３　肉料理
10. 西洋料理基礎４　各国料理
11. 西洋料理基礎５　野菜料理
12. 西洋料理基礎６　デザート　以上第２日
13. 中国料理基礎１　中国料理とは
14. 中国料理基礎２　前菜・大菜・点心　以上第３日
15. まとめ　第４日

受講にあたって

①準備学習に必要な学修内容及びそれに必要な時間

教科書の内容を理解するとともに、特に実習を行う料理については実習がスムーズに行えるように学修しておく。1 回の授業につき最低２時間。

②使用教科書

新編　あすの健康と調理　―食生活の彩りを豊かに―　　飯田文子　松月弘恵編著　アイ・ケイコーポレイション、「調理基礎」の学習の手引（通信教育課で販売）

③参考書

主に中学校(高校)の家庭科教科書、学習指導要領

④持参（準備）するもの

教科書、エプロン、三角巾を準備すること

⑤成績評価

スクーリング最終日のオンライン筆記試験(時間指定　１時間)50%、毎回のレポート評価 50%

⑥学生へのメッセージ

教科書、家庭科教科書、学習指導要領等を事前に読んでおくこと

⑦追試験　対象外科目

特記事項　登録時に「調理基礎」を修得済又は前年度末までにリポート合格済であること