

| 科目名<br><br>(科目番号) | 健康・栄養特講<br><br>(時間割参照)                                                                                                                                        | 教員名 | 可知ほか教員9名  | 学科等    | 保健栄養   | 必修      | 履修年次   | 4 |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|--------|--------|---------|--------|---|
|                   |                                                                                                                                                               |     |           | 曜日・時限等 | 時間割表参照 | 単位数     | 1      |   |
|                   |                                                                                                                                                               |     |           | 授業形態   | 講義     | オフィスアワー | 各教員研究室 |   |
| 授業概要              | 本学科においてカリキュラムの根幹をなす専門基礎分野および専門分野の科目について、各担当教員が話題を提供し、演習などを交えることにより各科目の総括的理解を促す。最終学年後期の短期間に集中的に行う総括的授業である。                                                     |     |           |        |        |         |        |   |
| 目的・目標             | 目的:専門職としての管理栄養士に必要な広範な知識を身に付ける。<br>目標:各分野の学習内容を横断的かつ統括的に理解する。                                                                                                 |     |           |        |        |         |        |   |
| 準備学習              | 毎回の授業について少なくとも1時間程度の予習・復習をすること。                                                                                                                               |     |           |        |        |         |        |   |
| 授業計画              | 授業項目                                                                                                                                                          |     | 到達目標・学習内容 |        |        |         |        |   |
|                   | (オムニバス方式／全15回)<br>林原好美 /2回<br>到達目標：公衆衛生について統括的に理解する。<br>学習内容：公衆衛生学に関連する話題提供と演習                                                                                |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 澤田和彦/1回<br>到達目標：人体の構造と機能について統括的に理解する。<br>学習内容：人体の構造と機能に関する話題提供と演習                                                                                             |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 古橋千恵美/2回<br>到達目標：生体を構成する物質の構造、機能、代謝がわかる。<br>学習内容：基礎栄養学および生化学に関連する話題提供と演習                                                                                      |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 可知謙治/1回<br>到達目標：各疾患の病因と病態、臨床症状、検査と診断、治療がわかる。<br>学習内容：疾病の成り立ちや臨床医学に関連する話題提供と演習                                                                                 |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 助川宏子/2回<br>到達目標：食品の種類と機能、成分、栄養価、加工法がわかる。<br>学習内容：食品学、食品加工学および調理学に関連する話題提供と演習                                                                                  |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 小高秀正/1回<br>到達目標：食品衛生の概念、食中毒の定義と分類、食中毒の統計、HACCPについてわかる。<br>学習内容：食品衛生学に関する話題提供と演習                                                                               |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 伊部陽子/1回<br>到達目標：管理栄養士として必要とされる栄養教育論の知識について統括的に理解する。<br>学習内容：栄養教育論に関連する話題提供と演習                                                                                 |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 池本 真二/2回<br>到達目標：管理栄養士として必要とされる臨床栄養学の知識について統括的に理解する。<br>学習内容：臨床栄養学に関連する話題提供と演習                                                                                |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 増野弥生/2回<br>到達目標：管理栄養士として必要とされる応用栄養学、公衆栄養学の知識について統括的に理解する。<br>学習内容：応用栄養学および公衆栄養学に関連する話題提供と演習                                                                   |     |           |        |        |         |        |   |
|                   | 柴崎みゆき/1回<br>到達目標：管理栄養士として必要とされる給食経営管理論の知識について統括的に理解する。<br>学習内容：給食経営管理論に関連する話題提供と演習                                                                            |     |           |        |        |         |        |   |
| 成績評価の方法・基準        | 対面時、オンライン時ともに期末試験の成績（100％）で評価する。                                                                                                                              |     |           |        |        |         |        |   |
| 教科書               | 各教科で使用した教科書を持参すること。                                                                                                                                           |     |           |        |        |         |        |   |
| 参考図書              | 適宜、資料を配布する。                                                                                                                                                   |     |           |        |        |         |        |   |
| 教員からのメッセージ        | 最初の授業でガイダンスで行います。<br>授業に関する連絡は原則として掲示で行いますので、掲示板をチェックしてください。<br>専門基礎および専門科目の総まとめです。これまでに習得した知識を確認、整理しましょう。<br>オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスでシラバスの変更を周知します。 |     |           |        |        |         |        |   |