

講義科目名称： 総合演習

授業コード： 51205700 51205710

英文科目名称： Comprehensive Practical

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	4	2	必修
担当教員			
渡邊 敏明, 田口 修三			
月12			
添付ファイル			

科目の概要	今までに学習してきた科目区分「社会・環境と健康、人体の構造と機能及び疾病の成り立ち、食べ物と健康、基礎栄養学、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養、公衆栄養学、給食経営管理論」をさらに専門的かつ横断的に学習することにより、実践的な栄養評価や管理が行える能力を養う。		
授業の内容	1	総合演習オリエンテーションと食品衛生学 (田口) 各分野を担当する教員により講義を行う。それぞれの分野の重点や要点を解説し、他分野との関連性についての理解を深める。	
	2	基礎栄養学 (根来)	
	3	基礎栄養学 (根来)	
	4	基礎栄養学 (根来)	
	5	基礎栄養学 (根来)	
	6	生化学 (渡邊)	
	7	病態生理学 (橋本)	
	8	病態生理学 (橋本)	
	9	生化学 (渡邊)	
	10	病態生理学 (橋本)	
	11	病態生理学 (橋本)	
	12	臨床栄養学 (藤原)	
	13	臨床栄養学 (藤原)	
	14	食品学 (榎原)	
	15	食品衛生学 (田口)	
	16	食品学 (榎原)	
	17	食品学 (榎原)	
	18	調理学 (須谷)	
	19	公衆衛生学 (相羽)	

	20	公衆衛生学 (相羽)
	21	臨床栄養学 (藤原・名引)
	22	応用栄養学 (黒川)
	23	応用栄養学 (黒川)
	24	栄養教育論 (藤原・須谷・蜂須賀)
	25	栄養教育論 (藤原・須谷・蜂須賀)
	26	公衆栄養学 (池上)
	27	公衆栄養学 (池上)
	28	給食経営管理論 (森本)
	29	給食経営管理論 (森本)
	30	総まとめ (田口 他)
学習到達目標		
授業の方法		PPT、板書、プリントを利用して講義をする。
成績評価の方法		定期試験 (85%)、受講態度 (15%)
教科書・テキスト		
参考書		必要に応じて資料を配布する。
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)		1年間の計画を作って、目標を一つ一つクリアしていくこと。
履修上の留意事項		○3年次後期までのすべての科目を単位修得済みあるいは単位修得予定であること。 ○各カテゴリー間の関連性について十分に理解するため、意欲的に履修すること。 ○各分野の理解が十分でない者には、特別補講を実施する場合がある。
オフィスアワー		勤務時間内の訪問すること。
担当教員への連絡方法		学科事務室担当者へ直接申し出る。
その他		授業内容は、「授業の内容」に示す通りである。オムニバス方式であるので、時間割やその他の事由により、その順番が変更する事がある。別途、詳細な日程表を配布するので配布物も参照すること。