

授業計画 【第11回】	応用栄養学2：成人期の栄養（出口） 成人期における生理的特徴と栄養の関連について、確認テストと解説を行う。
授業計画 【第12回】	応用栄養学3：特殊環境と栄養（出口） 特殊環境下における生理的変化と栄養の関連について、確認テストと解説を行う。
授業計画 【第13回】	生化学・食品衛生学1：【生化学】酵素、核酸の構造と機能、糖質・脂質・タンパク質の代謝（生地） 酵素、核酸の構造と機能、糖質・脂質・タンパク質の代謝について、演習問題を解説するとともに要点確認を行う。
授業計画 【第14回】	生化学・食品衛生学2：【食品衛生学】食中毒、食品の寄生虫疾患、食品の変質とその防止（生地） 食中毒、食品の寄生虫疾患、食品の変質とその防止について、演習問題を解説するとともに要点確認を行う。
授業計画 【第15回】	生化学・食品衛生学3：【食品衛生学】食品汚染物質、食品添加物、食品中の残留物質（生地） 食品汚染物質、食品添加物、食品中の残留物質について、演習問題を解説するとともに要点確認を行う。
授業の到達目標	管理栄養士国家試験に合格できる力および社会に出たときに管理栄養士として必要な知識や考え方を身につけ【知識・理解の育成】、どのような管理栄養士を目指すのかを具体的にイメージできるようになる。【態度・志向性の育成】【汎用的技能の育成】
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-4)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-5)
授業時間外学習【予習】	【予習】教科書等を熟読し、ノートに整理するなどして、次回の授業内容を把握しておく（1時間）
授業時間外学習【復習】	【復習】配布選択式テストに取り組み、問題文の誤りを正しい語句に直したり、関連する事項をノートに整理したりするなどして番号選択の根拠を明確にしておく（1時間）。
課題に対する フィードバック	小テスト、課題等は評価後、返却及び解説をする。
評価方法・基準	各担当教員の以下の評価を総合し、その平均値で評価する。 1)課題試験成績（70点） 2)授業態度等（30点）
テキスト	・必要に応じて資料を配布する ・エクスチュンパンク管理栄養士国家試験問題解説（株）メディックメディア
参考書	これまでに使用した教科書・参考書
備考	管理栄養士として行政・病院・施設・学校等で勤務した経験を持つ各教員が担当し、実践的栄養教育に必要な技能について指導を行う。