

授業科目名	エステティック理論Ⅰ（栄養学）	科目コード	1502004		
開講クラス	トータルビューティ科	コース	コース	学 年	1 年
担当教員	津田 由美子				
	実務経験教員（ <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無 ） 実務経験内容 エステティシャン 1985年～1990年 エステサロン勤務 1993年～2005年 サロン（自営） 2010年 4月 日本エステティック協会認定指導講師取得				
開講時期	<input type="checkbox"/> 前期 ・ 後期 ・ 通年 ・ 特別講義 ・ その他		授業コマ数	15/60 時間	
	<input checked="" type="checkbox"/> 必須 ・ 選 択 ・ 選択必須		単 位 数	単 位	
使 用 テキスト 1	書 名	新エステティック学 理論Ⅱ			
	著 者	一般社団法人 日本エステティック協会			
	出版社	一般社団法人 日本エステティック協会			
使 用 テキスト 2	書 名				
	著 者				
	出版社				
参考図書	あたらしい栄養学				
授業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 ・ 演習 ・ 実習				
<授業の目的・目標> 食物の栄養素と健康の関係を知ることで、エステティック施術後の良い状態を保つためのアドバイスに応用できるように習得させる。					
<授業の概要・授業方針> エステティック技術が心身の健康と美の実現にあることを理解させ現場での様々な場面やニーズに対応できるよう栄養素と健康の知識を指導する。					
<成績基準・評価基準> 優：課目に対する理解および日常の授業態度が著しく優秀な者（80点以上） 良：課目に対する理解および日常の授業態度が良好な者（70点～80点） 可：課目に対する理解および日常の授業態度がやや怠る者（60点～70点） 不可：課目に対する理解および日常の授業態度が著しく怠る者（59点以下）					
<使用問題集・注意事項> 特になし					
<授業時間外に必要な学修内容、関連科目、他> エステ理論 エステ実習					

授業科目名		エステティック理論Ⅰ（栄養学）
回	授業内容	備考
1	栄養素の種類	P8
2	3大栄養素・5大栄養素	P9～10
3	タンパク質	P11
4	脂質	P12
5	糖質	P13
6	ビタミン・ミネラル	P14～24
7	栄養価と基礎代謝	P25～29
8	消化と吸収	P30～33
9	栄養学から見た食品	P34～38
10	体型バランスの表現法	P39～41
11	肥満の原因と対処法	P42～43
12	中・老年期の栄養	P44
13	美容と栄養	P45～47
14	サプリメント・食品添加物	P48～51
15	期末考査	
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

