

平成29（2017）年度入学者

専門教育科目

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	化学基礎		科目ナンバリング	NIbX11011	
担当者氏名	谷口 武、天野 智博				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）				

《授業の概要》

授業期間の2/3を用いて、原子の構造や化学結合、化学反応や分子の状態などについて学び、物質への理解を深めます。その後の1/3の期間で、生命に関連の深い有機化学の基礎について学び、健康・医療・栄養科学を学ぶための導入となる講義を行います。

《授業の到達目標》

大学で健康・医療・栄養の関連分野を学ぶためには、化学の基礎知識が必要となります。化学的な知識があつてこそ、これらの学問の理解を速やかに進め、応用することができると考えます。本講義では、高校で履修する化学と同程度の基本的な知識を、生体成分や栄養成分の知識と密に関連して授業を進めることによって、健康・医療・栄養という各専門分野での勉強が確かな土台の上でおこなえるようにします。

《成績評価の方法》

アチーブメントテストの成績を主とし、この他に授業中に行う小テスト及び受講態度を含めた平常点を加味して総合的に評価します。（アチーブメントテスト70%、平常点30%）わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	物質の探求・構成粒子	物質を構成する原子と原子の構想、電子配置などについて学ぶ。
2	物質と化学結合	イオン結合や共有結合などいろいろな結合について学ぶ。
3	物質質量	原子量と分子量、式量、モルについて学ぶ。
4	溶液の濃度	質量パーセント濃度、モル濃度について学ぶ。
5	化学反応	化学変化における反応物と生成物の関係、化学反応と熱エネルギーについて学ぶ。
6	酸と塩基	酸と塩基、水素イオン濃度、中和反応について学ぶ。
7	酸化還元反応	酸化・還元とは、酸化数について学ぶ。
8	物質の状態	状態変化、熱運動、アチーブメントテストについて学ぶ。
9	溶液	溶解、溶解度、浸透圧について学ぶ。
10	有機化合物Ⅰ	有機化合物とは、官能基について学ぶ。
11	有機化合物Ⅱ	飽和炭化水素、不飽和炭化水素について学ぶ。
12	有機化合物Ⅲ	アルコール、エーテル、アルデヒド、ケトン、カルボン酸などについて学ぶ。
13	有機化合物Ⅳ	ベンゼン、フェノール、ニトロベンゼンなどについて学ぶ。
14	天然高分子化合物	糖類、タンパク質、核酸について学ぶ。
15	まとめ	学習の総括とアチーブメントテスト

《テキスト》

「サイエンスビュー化学総合資料」（実教出版）

《参考図書》

上記のテキストで十分ですが、さらに進んだ化学の学習を望む者には次の書籍を推薦します。
「化学の基礎 化学入門コース1」竹内敬人著（岩波書店）

《授業時間外学習》

授業中に指摘したポイントをしっかり復習し、次回の授業で行う確認テストで満点を目指してください。

《備考》

食品や健康について専門的に学ぶためには化学の基礎知識は不可欠です。この化学基礎講義で、専門分野の勉強の基礎をしっかり築きましょう。化学の予備知識は不要です。

科目名	生物基礎		科目ナンバリング	NIbX11012	
担当者氏名	市村 豊、立谷 正樹				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）				

《授業の概要》

本講義では、毎回の授業ごとに異なるテーマを設けています。特に生体・生命のしくみに関する知識に重点をおいて、生物の基本単位である細胞の機能と構造から学習を進め、最後の免疫系の学習に至るまで、全体の授業で生体・生命のしくみの概要を幅広く網羅した内容となっています。

《授業の到達目標》

栄養分野のスペシャリストを目指す学生に必須となる生物の基礎知識を身につけることを目標としています。今後履修する専門科目の受講に先立って、幅広く生命・生体についての理解を深める基礎基本となる講義です。

《成績評価の方法》

アチーブメントテストの成績を主とし、この他に授業中に行う小テスト及び平常点を加味して評価します。※三度実施する小テストをコメントして返却し定期試験にフィードバックさせる。定期試験の得点率を考察し次年度の到達目標に反映させる。（アチーブメントテスト70%、平常点30%）

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生物とは 細胞の構造と機能	生物体の特徴（生物と無生物）について学ぶ。 生体内への物質の出入り
2	生命体を構成する物質	主役はタンパク質 生体元素と生体を構成する化合物について学ぶ。
3	酵素と化学反応	酵素は生体内のさまざまな化学反応を促進する触媒について学ぶ。 いろいろな酵素（消化とは）
4	代謝と呼吸 小テスト	生体内での物質交代とエネルギー交代について学ぶ。 呼吸とは生きるためのエネルギーを獲得すること
5	生殖とは	配偶子の形成とヒトの性決定について学ぶ。 親から子へ形質は伝わる（メンデル性遺伝）
6	ヒトの遺伝	血液型・赤緑色覚異常・染色体異常・遺伝子変異 などについて学ぶ。
7	遺伝子の本体と タンパク質合成	DNAの構造と複製について学ぶ。 遺伝子からタンパク質へ 転写と翻訳
8	体液とその働き 小テスト	体液の種類と循環のしくみについて学ぶ。 酸素の運搬・血液凝固
9	肝臓・腎臓の働き	ものを作り、蓄え、分解する化学工場の肝臓について学ぶ。 体液を浄化し尿を生成する腎臓
10	神経系の構造と働き	刺激から反応まで 神経伝達物質による刺激の伝達について学ぶ。
11	自律神経系と内分泌系	自律神経はアクセルとブレーキ（拮抗的作用） 内分泌系（ホルモン）による持続的な調節について学ぶ。
12	体温・血糖量等の調節 小テスト	自律神経とホルモンの連携による体内環境の調節（フィードバック調節）について学ぶ。
13	生体防御免疫	免疫・体を外敵から守るしくみ。 体液性免疫と細胞性免疫について学ぶ。
14	免疫と疾患	疾患と医療（予防接種・自己と非自己・エイズ など）について学ぶ。 抗原抗体反応と血液型
15	まとめ アチーブメントテスト	学習の総括と評価

《テキスト》

「新課程版 フォトサイエンス生物図録」
数研出版編集部編（数研出版）

《参考図書》

「タンパク質の一生——生命活動の舞台裏」
永田和宏（岩波新書）
「細胞のはたらきがわかる本」伊藤明夫（岩波ジュニア新書）
「DNAがわかる本」中内光昭（岩波ジュニア新書）
「カラー図説アメリカ版大学生物の教科書」全5巻
グレイグ・H・ヘラー他著（ブルーバックス）

《授業時間外学習》

授業で使用する図解はかなり高度な内容であり、ヒトの生命について判りやすく解説してあります。授業中に指摘したポイントを図解を利用してしっかり復習し、3回行う小テストで満点を目指してください。分からないについては授業終了後に質問を受け付けます。

《備考》

ヒトの生活に必要な栄養と健康。今後履修する栄養や健康の専門分野に関連する生物学上の話題を取り入れながら、人体の構造・機能を中心に基礎的な知識を習得します。

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	基礎ゼミ I	科目ナンバリング	NIaX11001
担当者氏名	内田 亨、佐藤 隆、前田 典子、福本 恭子、曲木 美枝、山崎 一諒		
授業方法	演習	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）		

《授業の概要》

大学では自ら学ぶ姿勢が必須である。しかし、自ら学ぶには必要な情報を探して取り入れ、思考・分析し、適切に表現する必要があり、これらを達成するためには様々な能力を必要とする。そこで、この基礎ゼミ I では学ぶための基礎力養成を目指す。授業はチュータークラスごとの実施を中心として進行する。一般的なテーマは共通であるが、対象や方法は担当者にによって若干異なることもある。

《授業の到達目標》

上記のようなねらいのもと、この基礎ゼミ I ではその中でも特に2つの点に重点を置いて授業を行う。ひとつは、ノートテイキングを中心とした専門用語を駆使した情報の整理、活用法を学ぶことである。また、もう一つはデータ情報の整理、活用法を学ぶことである。専門家として必要な情報を自ら取り入れるために必要な基礎能力育成を目標とする。

《成績評価の方法》

- ・課題評価（60%）、および毎回の授業態度（40%）で評価する。
- ・分からないことは授業以外のオフィスアワー等でも質問を受け付ける。
- ・授業の到達目標に対しては、適宜、全体講評を行い、以降の目標に反映させる。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	科目の位置づけ・スケジュール等について理解する。（全体説明）
2	解説：授業への挑み方	大学における授業の受け方のコツ（授業の聴き取り方、ノートテイキング、情報のまとめ方）について理解する。（全体説明）
3	演習：授業への挑み方①	ノートテイキングを中心とした学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
4	演習：授業への挑み方②	ノートテイキングを中心とした学習内容の復習、確認を行う。自習（調べ物）の仕方についても学習する。（チュータークラス別）
5	演習：授業への挑み方③	ノートテイキングを中心とした学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
6	演習：授業への挑み方④	ノートテイキングを中心とした学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
7	演習：授業への挑み方⑤	ノートテイキングを中心とした学習内容の復習、確認を行う。合同報告会（中間）の準備をする。（チュータークラス別）
8	合同報告会（中間）	ノートテイキングを中心とした学習内容の復習、確認を行う。各チュータークラスの進捗状況の発表を聴講する。（全体集合）
9	合同報告会のふりかえり	合同報告会の内容を再確認し、目標を新たに立てる。（チュータークラス別）
10	演習：授業への挑み方⑥	ノートテイキングを中心とした学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
11	解説：プレゼンテーションのコツ	効果的なプレゼンテーション法について理解する。（全体説明）
12	演習：プレゼンテーションのコツ①	合同報告会（期末）のプレゼンテーション資料を作成し、発表の準備を行う。
13	演習：プレゼンテーションのコツ②	合同報告会（期末）のプレゼンテーション資料を作成し、発表の準備を行う。
14	合同報告会（期末）	ノートテイキングを中心とした学習内容の復習、確認を行う。各チュータークラスの進捗状況の発表を聴講する。（全体集合）
15	まとめ	授業のふりかえり等を行う。

《テキスト》

随時、指定する。

《参考図書》

随時、指定する。

《授業時間外学習》

- ・配布する資料プリントを読んで、理解してこること。
- ・適宜課題を出すので、その課題をやってくるここと。
- ・授業内容を復習し、不明な点は質問したり自分で調べたりすること。

《備考》

授業初回にルール（規則、注意事項）について説明する。そのルールが守られない場合は成績評価を行わないことがあるので注意すること。当初の計画から若干変更する可能性がある。

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	基礎ゼミⅡ	科目ナンバリング	NIaX11003
担当者氏名	内田 亨、山崎 一諒、佐藤 隆、前田 典子、福本 恭子、曲木 美枝		
授業方法	演習	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）		

《授業の概要》

大学では自ら学ぶ姿勢が必須である。しかし、自ら学ぶには必要な情報を探して取り入れ、思考・分析し、適切に表現する必要があり、これらを達成するためには様々な能力を必要とする。そこで、この基礎ゼミⅡでは基礎ゼミⅠに引き続き学ぶための基礎力養成を目指す。授業はチュータークラスごとの実施を中心として進行する。全般的なテーマは共通であるが、対象や方法は担当者によって若干異なることもある。

《授業の到達目標》

上記のようなねらいのもと、この基礎ゼミⅡではその中でも特に2つの点に重点を置いて授業を行う。ひとつは、ノートテイキングを中心とした専門用語を駆使した情報の整理、活用法を学ぶことである。また、もう一つはデータ情報の整理、活用法を学ぶことである。専門家として必要な情報を自ら取り入れるために必要な基礎能力育成を目標とする。

《成績評価の方法》

- ・課題評価（60%）、および毎回の授業態度（40%）で評価する。
- ・分からないことは授業以外のオフィスアワー等でも質問を受け付ける。
- ・授業の到達目標に対しては、適宜、全体講評を行い、以降の目標に反映させる。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション①	科目の位置づけ・スケジュール等について理解する。（全体説明）
2	オリエンテーション②	学修前の実力把握
3	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン①	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
4	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン①	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
5	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン②	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
6	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン②	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
7	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン③	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
8	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン③	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
9	情報交換会①	前半の学習内容に関するテーマで情報交換を行う。学生間の交流と情報共有化を促進する。
10	情報交換会②	情報交換を通して発見された弱点とその解決に向けて情報の共有化を図る。
11	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン④	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
12	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン④	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
13	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン⑤	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
14	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン⑤	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
15	解説：管理栄養士に求められる計算力、総復習	学習内容のふりかえりを行う。（全体説明）

《テキスト》

随時、指定する。

《参考図書》

随時、指定する。

《授業時間外学習》

- ・配布する資料プリントを読んで、理解してこること。
- ・適宜課題を出すので、その課題をやってくるここと。
- ・授業内容を復習し、不明な点は質問したり自分で調べたりすること。

《備考》

授業初回にルール（規則、注意事項）について説明する。そのルールが守られない場合は成績評価を行わないことがあるので注意すること。当初の計画から若干変更する可能性がある。

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	基礎生化学		科目ナンバリング	NIbX11002	
担当者氏名	本澤 真弓				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）				

《授業の概要》

個体における種々の生命現象を理解するうえで基盤となるそれらに関わる生体成分の化学構造および特性、身体の基本単位である細胞およびオルガネラの構造と働きについての基本的事項を学習する。

《テキスト》

『化学・生化学—人体の構造と機能』（栄養管理と生命科学シリーズ） 大村正史、山田一哉、本三保子共著、理工図書、2014）

《参考図書》

特に指定しない。（授業時に適宜指示する）

《授業の到達目標》

生体における複雑な生命現象の理解の基礎となる人体の構造と機能について、細胞レベルや物質・分子レベルで理解できるよう、細胞に関する基礎知識および生体成分の化学構造に関する基礎知識を身につける。（1）細胞の構造とオルガネラの機能、（2）生体成分の糖質、脂質、タンパク質、核酸などの有機化合物の基本構造と特徴が説明できる。

《授業時間外学習》

各回の授業毎に復習し、学習内容を再確認し、授業内容の整理と知識の定着をこころがけて下さい。質問や相談は授業終了後に、教室または研究室で受け付けます。

《成績評価の方法》

授業展開に応じて複数回実施する筆記試験（70%）および定期試験期間中の筆記試験（30%）の合計評価点により成績評価を行う。
わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

授業進行の妨げになるので、私語は厳禁です。授業には積極性と集中力をもって望んで下さい。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	細胞（1）	細胞を基本単位とする生体の階層性（組織、器官、系、個体にいたる階層性）について理解する。
2	細胞（2）	細胞小器官（オルガネラ）の構造とその役割について理解する。
3	細胞（3）	生体膜（細胞膜）の構造と膜タンパク質の役割について理解する。
4	栄養素、生体成分等の有機化合物の基本（1）	各栄養成分の生理的意義、栄養素の分類（生理的役割に基づく分類、化学構造に基づく分類）について理解する。
5	栄養素、生体成分等の有機化合物の基本（2）	有機化合物の基本となる炭素骨格、共有結合などの有機化学の基礎知識をふまえ、栄養素や生体成分の化学構造式について理解する。
6	糖質の化学（1）	糖質の分類、単糖類の基本構造、異性体、各種誘導体の化学構造について理解する。
7	糖質の化学（2）	二糖類とその結合様式およびホモ多糖とヘテロ多糖（グリコサミノグリカンなど）について理解する。
8	脂質の化学（1）	脂質の分類、脂肪酸の基本構造、飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸の化学構造について理解する。
9	脂質の化学（2）	トリアシルグリセロール（TG）、リン脂質、糖脂質の化学構造について理解する。
10	タンパク質の化学（1）	アミノ酸の基本構造とその結合様式、アミノ酸の分類について理解する。
11	タンパク質の化学（2）	タンパク質の構造と1次、2次、3次、4次構造の特徴について理解する。
12	タンパク質の化学（3）	タンパク質の分類（成分による分類、機能による分類など）について理解する。
13	核酸の化学（1）	核酸の基本単位であるヌクレオチドの基本構造、ヌクレオシド、五炭糖および塩基の種類などについて理解する。
14	核酸の化学（2）	DNA、RNAの構造と機能の特徴、高エネルギーリン酸化合物、情報伝達におけるセカンドメッセンジャーなどの核酸成分の構造と機能の特徴を理解する。
15	ビタミンおよび総括	水溶性ビタミンおよび脂溶性ビタミンの化学構造および機能の特徴について理解する。

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	調理基礎実習		科目ナンバリング	NIbX11004	
担当者氏名	富永 しのぶ				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）				

《授業の概要》

調理に必要な技術と食品の特徴を理解する。調理は食品を好ましい形に変え整える。料理は水と熱、そして道具を使い限られた時間の中で、自己の心と技と感性で作られる。料理を作るためには、さまざまな調理技術が必要となる。最も基本となる技術は包丁を使いこなすこと、調理操作を理解することである。授業を通して調理法と食品に対応できる、知識と技術を体得できるよう繰り返し演習を行う。

《授業の到達目標》

食品を料理に適した切り方ができるようになるため、切り方を覚える。包丁を使いこなす技術として、目的に応じた切り方を判断して、速く、きれいにそろった切り方ができるようになる。料理ごとの基本調味を理解して正しく調味ができるようになる。

《成績評価の方法》

・実技試験40%、筆記試験60%
 課題については授業内で解説を行う。
 小テスト・試験についてはコメント、解説を行う。
 授業の到達目標に対しては全体の講評を行い、以降の関連科目に反映させる。

《テキスト》

『栄養士・管理栄養士をめざす人の調理・献立作成の基礎』
 坂本裕子・森美奈子編（化学同人）

《参考図書》

NEW 調理と理論、山崎清子他 著（同文書院）
 新・桜井 総合食品事典 荒井綜一他 編（同文書院）

《授業時間外学習》

調理技術、調理操作は授業で習ったら習得できるものではなく、経験を重ねて身に付くものであることから、日常生活の中で日々調理の機会をつくること、一番の近道である。そこで、技術上達のため調理する機会を毎日つくり、授業で行った調理操作を練習すること。

《備考》

実習着は清潔でアイロンをあてたものを着用すること。頭髪は帽子から出ないようにし、爪は短く整えること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション 調理の基礎	調理基礎演習の授業内についての説明、実習室の使い方。授業評価の方法 調理における衛生管理について学ぶ
2	調理の基礎 I	調理の基礎確認テスト 食品の重量について 概量と正味重量および廃棄率について学ぶ
3	調理の基礎 II 基本の切り方 I	調味、調味パーセントの算出について学ぶ 切り方1 切り方の名称、包丁の持ち方と扱い方、切り方について学ぶ
4	調理の基礎 II 基本の切り方 II	調味、調味パーセントの算出について学ぶ 切り方2 切り方の名称、包丁の持ち方と扱い方、切り方について学ぶ
5	プロの調理技術に学ぶ	プロの料理人による講演とデモンストレーションの見学 調理技術と作業手順を学ぶ
6	米の調理 基本の切り方 III	米の特徴 炊飯について学ぶ 切り方3 切り方の名称、包丁の持ち方と扱い方、切り方について学ぶ
7	汁物、調味の基本 I 基本の切り方 IV	汁物の特徴、和風だしのとり方について学ぶ 切り方4 計量（調味料の容量と重量）1を理解する
8	煮物、調味の基本 II 基本の切り方 V	煮物の特徴、調味時期とその食味について学ぶ 切り方5 計量（調味料の容量と重量）2を理解する
9	乾物の調理、調味の基本 III、基本の切り方 VI	乾物の戻し方について学ぶ 切り方6 計量（調味料の容量と重量）3を理解する
10	和え物・酢の物、調味の基本 IV、基本の切り方 VII	野菜の扱い方について学ぶ 切り方7 計量（調味料の容量と重量）4、廃棄率を理解する
11	焼き物（魚）調味の基本 V、基本の切り方 VIII	焼き物について学ぶ 切り方8 計量（調味料の容量と重量）5、廃棄率を理解する
12	蒸し物、卵の調理、基本の切り方 IX、基本調味 VI	卵の調理特性について学ぶ 切り方9 計量（調味料の容量と重量）6、廃棄率を理解する
13	砂糖の加熱調理、基本の切り方 X、基本調味 VII	砂糖の調理特性（加熱）について学ぶ 切り方10 計量（調味料の容量と重量）7、調理の基礎について確認する
14	まとめ	要点について確認する 調理の基礎知識を試験により確認する
15	確認テスト	確認のため、実技試験を行う 切り方、基本調味について確認する

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	コミュニケーション論		科目ナンバリング	NIbX11005	
担当者氏名	柏木 登起				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-4 他者への理解力と適切な自己表現力（コミュニケーション力）				

《授業の概要》

これからの社会で生きていく上で、他者との円滑なコミュニケーションスキルは不可欠です。前半はコミュニケーションについて理論を学ぶと同時に、実践を通じて、具体的なコミュニケーションスキルを高めます。この授業は福祉レクリエーションワーカーの資格取得の科目にもなっていますので、後半は、福祉レクリエーション支援を行うための介入技術を、グループ演習やロールプレイといった実践を通じて、習得します。

《テキスト》

指定しません。適時資料を配布します。

《参考図書》

『楽しさの追求を支えるための介入技術』公益財団法人日本レクリエーション協会、2013他。

《授業の到達目標》

1. コミュニケーションの基本的な心構えを理解する。
2. コミュニケーションに関する様々な理論を学ぶ。
3. 円滑なコミュニケーション行うスキルを身につける。
4. 福祉分野における集団行動やチームワークについて理解する。
5. 福祉分野におけるレクリエーションスキルを身につける。

《授業時間外学習》

必要の際、適時説明します。

《成績評価の方法》

定期試験（50%）

授業時の提出物・実践による評価（50%）

わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付けます。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	講義内容と授業の運営方法について知る。
2	コミュニケーションとは何か①	言語的コミュニケーションと非言語的コミュニケーション①について学ぶ。 キーワード：情報伝達／意思表示
3	コミュニケーションとは何か②	言語的コミュニケーションと非言語的コミュニケーション②について学ぶ。 キーワード：受容／共感／協調／対人援助／相談援助
4	コミュニケーションスキルを高める①	信頼関係構築のためのコミュニケーションスキルを高める。 キーワード：自己開示／ラポール
5	コミュニケーションスキルを高める②	「傾聴」「承認」「質問」スキルを高める。 キーワード：傾聴／同調／復唱／オープンクエスチョン／クローズドクエスチョン
6	福祉分野におけるコミュニケーションの特徴	福祉分野におけるコミュニケーションとは何かを考える。 キーワード：子ども／高齢者／視覚障害／聴覚障害者
7	福祉レクリエーションとは何か	福祉分野におけるレクリエーションの重要性について考える。 キーワード：アイスブレイク／アクティビティ／グループワーク
8	福祉レクリエーションの計画	福祉レクリエーションのプログラムの立て方を学ぶ。 キーワード：プログラムデザイン
9	福祉レクリエーション計画策定の実践	福祉レクリエーションのプログラムを立てる。
10	福祉レクリエーションの実践①	福祉レクリエーションを実践する①
11	福祉レクリエーションの実践②	福祉レクリエーションを実践する②
12	福祉レクリエーションの実践③	福祉レクリエーションを実践する③
13	福祉レクリエーションの応用	対象者と現場に合わせたレクリエーションのアレンジについて学ぶ。
14	福祉分野におけるチームワークとは	福祉分野におけるチームワークを考える。 キーワード：チームビルディング／情報共有
15	まとめ	コミュニケーション論のまとめ（これまで学んできたことを振り返る）

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	健康科学		科目ナンバリング	NIaX21007	
担当者氏名	鈴木 康夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ◎ 1-2 食と健康に関心をもち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）			

《授業の概要》

健康とは何かに始まり、食生活、運動、睡眠、こころ、年齢、環境など、健康状態に影響を与える諸条件・因子がどうあるべきかを理解する。

《テキスト》

『改訂 ライフスキルのための健康科学 改訂第2版』成和子 編著 宮本慶子・城川美佳共著（建帛社）

《参考図書》

『生活習慣病と健康管理』斎藤征夫著（診断と治療社）

《授業の到達目標》

健康とは何かを理解し、何をどうすれば、健康の維持・増進に役立ち、あるいは、健康をそこなうことになるのかを理解する。

《授業時間外学習》

あらかじめ、テキスト中の各週の授業内容に対応する部分を読んでおくこと。その日、何についてどのような説明があったのかを理解し、記憶すること。

《成績評価の方法》

定期試験（100%）の結果によって評価する。
分からないことはオフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

分からないことがあれば質問すること。授業時間外の質問も受け付けます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	健康について	健康の定義、ライフサイクルにおける健康上の課題について理解する。
2	健康について	保健福祉サービス、生活習慣病について理解する。
3	日常生活と健康	食生活—健康な食生活について理解する。
4	日常生活と健康	食生活—わが国の食生活の現状、健康志向と健康食品、食行動における選択について理解する。
5	日常生活と健康	日常生活活動—エネルギー必要量の算定、運動習慣の必要性、適正体重の維持について理解する。
6	日常生活と健康	睡眠—睡眠および睡眠障害について理解する。
7	日常生活と健康	喫煙、飲酒、薬物乱用等の健康関連行動について理解する。
8	日常生活と健康	こころの健康—ストレス、心身症、うつ病等について理解する。
9	ライフステージと健康	家族計画、思春期・青年期の健康問題について理解する。
10	ライフステージと健康	壮年期、高齢期の健康問題について理解する。
11	環境と健康	感染症、食中毒について理解する。
12	環境と健康	地球環境問題、ノーマライゼーションについて理解する。
13	トピックス	救急蘇生法、臓器移植、海外渡航に関わる問題、安楽死について理解する。
14	トピックス	ドメスティック・バイオレンス、児童虐待、内分泌攪乱化学物質について理解する。
15	学習のまとめ	上記、各テーマの要点を復習する。

科目名	健康情報処理演習		科目ナンバリング	NIbX11008	
担当者氏名	湯瀬 晶文				
授業方法	演習	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力） ◎ 3-1 新たな可能性に向けて、必要な情報の収集・選択・活用ができる力（情報リテラシー）				

《授業の概要》

「情報社会」等という言葉をよく耳にするが、こうした言葉に踊らされることなく、かつ正確に対応するためには道具（コンピュータ全般）について慣れ親しむことも不可欠である。

授業では、コンピュータでどのような作業が可能か、どういった場面で有用であるかを判断して利用できるようになることをめざし、複数のアプリケーションを用いた演習を行う。なお、内容は授業の進捗状況等により多少変更することもある。

《授業の到達目標》

この演習では、マニュアルなどを利用しながらコンピュータを利用して自力で問題を解決する能力の涵養を基本に考える。そして、この道具としてのコンピュータという観点からコンピュータを動作させるための手順の総体としてのソフトウェアを中心に計算機そのものであるハードウェアも含めたコンピュータの知識（コンピュータリテラシー）の初歩的な部分の習得を目標とする。

《成績評価の方法》

毎回の課題への取り組みおよびレポートを主として評価する（100%）予定だが、上記のとおり詳細は初回授業時に決定する。質問があれば、オフィスアワー等でも受け付ける。

なお、私語や携帯機器の利用など、授業・他者へ悪影響を与える行為は特に厳しく評価を行う。

《テキスト》

特に指定しない。（必要に応じてオンラインでのファイル配付等を行う）

《参考図書》

『体系的に学び直す パソコンのしくみ』 日経BP社
 『コンピュータの仕組み』 尾内理紀夫著 朝倉書店
 『コンピュータはなぜ動くのか』 矢沢久雄著 日経BP社
 『コンピュータ概説』 宮崎他著 共立出版
 「統計学」、「コンピュータリテラシ」、「オフィスソフト」についての各種解説書

《授業時間外学習》

毎回のように課題があるので、時間をかけて取り組む必要がある。

授業は毎回出席し前回までの課題を完成させていることを前提に行われる。そのため、万一授業を欠席する場合は、次回の授業までに授業内容を確認し、課題を完成させておくこと。また、コンピュータ演習の内容を復習しておくこと。

《備考》

コンピュータはとにかく触ってみることが大切です。適切な情報を仕入れて自らの頭で考えながらコンピュータと向かい合えば、1年ほどでスペシャリストになることも可能です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業の目的や概要の説明を行う（大切なので履修希望者は必ず出席のこと）。課題などと成績に関する説明、履修者の意見の確認。
2	電子メールと情報検索	本学の電子メールシステムならびに情報検索の復習。情報源とその特性について知る。
3	コンピュータのハードウェア	コンピュータの基本要素とハードウェアについて知る。
4	コンピュータのソフトウェア	n進数（2進数）と情報表現について知る。情報量と文字コードについて知る。
5	ワープロソフト	ワープロソフトにおけるアプリケーションの連携。伝えたい情報を限られた範囲でまとめる。
6	プレゼンテーションソフト（1）	テーマに沿って伝えたい内容を考え、基礎情報を集める。ワープロソフトとの違いを確認しプレゼンテーションソフトに載せる準備をする。
7	プレゼンテーションソフト（2）	より詳細な情報を収集し、プレゼンテーションソフトに向けてまとめる。
8	表計算ソフト（1）	数式や関数についての基本を知る。検索関数を用いたデータの検索について知る（1）。
9	表計算ソフト（2）	より高度な関数の利用。検索関数を用いたデータの検索について知る（2）。
10	表計算ソフト（3）	関数を用いた栄養価計算の方法（実践的な関数利用）を知る。
11	表計算ソフト（4）	食事摂取基準の調査を行う。栄養価の計算結果をよりわかりやすく表示する。
12	表計算ソフト（5）	表計算ソフトにおけるグラフの使い分けについて知る。
13	総合演習（1）	栄養価計算の結果をプレゼンテーションソフトで表現する。
14	総合演習（2）	プレゼンテーションを行う。
15	総合演習（3）	データの安全性、セキュリティについて知る。これまでのまとめ。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	管理栄養士概論		科目ナンバリング	NBcD11011	
担当者氏名	山崎 一諒				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ◎ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力）				

《授業の概要》

管理栄養士を目指すために必要な基礎知識を学び、栄養士・管理栄養士必須の授業の必要性を認識する。また管理栄養士の成り立ちについて、管理栄養士の仕事と密接に関わる食糧問題や生活習慣病、生命倫理についても理解し、将来どのような職場で活躍する管理栄養士になりたいか目標を定める。

《テキスト》

めざせ！栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション
 小野 章史編著、(株)第一出版
 必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

管理栄養士養成過程におけるモデルコアカリキュラム準拠「導入教育 信頼される専門職となるために」伊達ちぐさ、徳留裕子、岡 純編著、(株)医歯薬出版

《授業の到達目標》

- ①管理栄養士として必要な知識と技術について説明できる。
- ②栄養士・管理栄養士の成り立ちについて説明できる。
- ③食糧問題、生活習慣病、生命倫理について説明できる。
- ④どのような管理栄養士になりたいか目標を定める。

《授業時間外学習》

教科書を読んで、授業内容を把握しておくこと。
 講義の内容はノートにまとめておくこと。

《成績評価の方法》

評価方法：授業への積極的参加度30%、定期試験70%で成績評価を行う。
 課題に対するフィードバック：分からないことはオフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養士・管理栄養士について	栄養士と管理栄養士の違いについて理解する。
2	栄養士・管理栄養士になるための基礎知識	授業に必要な基礎知識を学ぶ。
3	栄養の基礎知識①	栄養士・管理栄養士になるために必要な栄養の基礎知識を学ぶ。
4	栄養の基礎知識②	栄養士・管理栄養士になるために必要な栄養の基礎知識を学ぶ。
5	体の基礎知識	栄養士・管理栄養士になるために必要な体の基礎知識を学ぶ。
6	栄養学の歴史	栄養学の成り立ちを学ぶ。
7	前半授業のまとめ	これまで学習してきた内容の総括を行い、理解を深める。
8	栄養士・管理栄養士の成り立ち①	栄養士・管理栄養士の成り立ちを学ぶ。
9	栄養士・管理栄養士の成り立ち②	栄養士・管理栄養士の成り立ちを学ぶ。
10	諸外国の栄養士・管理栄養士制度	諸外国の栄養士・管理栄養士制度と、日本の制度がどのように違うのかを学ぶ。
11	地球レベルでの栄養の課題と取り組み	世界の食糧問題、人口問題が栄養問題と密接に関わることを学ぶ。
12	現代医学と生活習慣病	現在問題となっている生活習慣病について学ぶ。
13	管理栄養士の役割①	管理栄養士の活躍する職場について理解を深める。
14	管理栄養士の役割②	管理栄養士の活躍する職場について理解を深める。
15	生命の尊厳と生命倫理 後半授業のまとめ	管理栄養士に求められる生命倫理について学ぶ。 これまで学習してきた内容の総括を行い、理解を深める。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	公衆衛生学 I		科目ナンバリング	NBcD11012	
担当者氏名	多田 章夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ◎ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力）				

《授業の概要》

公衆衛生学は、人々が生活する環境において健康の障害となる要因を明らかにし、社会の組織的な活動により集団の疾病予防と健康の保持・増進を目指す学問である。衛生統計や疫学手法など、宿主・病因・環境の相互関係から健康を理解し、集団の健康を維持するための基本的知識とその方法論を学ぶことが求められる。

《テキスト》

「シンプル衛生・公衆衛生学2017」 鈴木庄亮・久道茂

《参考図書》

国民衛生の動向：厚生統計協会編（校正統計協会）
各単元毎に必要なに応じて紹介する。

《授業の到達目標》

1. 公衆衛生学の概念と意義について説明できる。
2. 疫学的思考と方法について説明できる。
3. 現代社会の環境問題及びその対策について説明できる。
4. 主な保健統計指標について説明できる。

《授業時間外学習》

1. 次回の授業範囲を予習し、概要を把握すること。
2. 毎回授業後、ノートを整理し、重要なポイントを理解すること。
3. 健康に関するトピックス・ニュースの情報収集に努めること。

《成績評価の方法》

定期試験65%、小テスト35%の割合で評価する。
私語、講義中に他の科目の課題を行う等、他人の迷惑になる行為や授業の風紀を損なう行為を行った者は出席取り消しもしくは減点とする。
わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

この講義は管理栄養士を目指す学生にとって重要な科目であり、授業の障害となったり、風紀を乱すことのない学生が履修登録することが望ましい。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	健康の概念、公衆衛生の概念と歴史	健康や公衆衛生が持つ意味合い、そして公衆衛生学カバーする領域、公衆衛生学が発達してきた歴史的な経緯について学ぶ。
2	環境と健康（1）生態系の中の人間生活	温熱を評価する因子（温度、湿度、気流、輻射熱）及び温熱による健康影響、放射線（電離・非電離放射線）による健康影響（確率的影響、確定的影響）等について学ぶ。
3	環境と健康（2）生態系の中の人間生活	化学的因子による健康影響の評価（量-影響関係、量-反応関係、ED50、LD50等）および生物学的因子による健康影響について学ぶ。
4	環境と健康（3）環境汚染（大気、水質等）	大気汚染を引き起こす成分とその健康被害、上水道・下水道・環境中の水質基準と水質汚染、廃棄物処理とリサイクルについて学ぶ。
5	環境と健康（4）食品衛生	食中毒、食品安全関連法律、食品安全性確保のための政策（ポジティブリスク、HACCP、食品安全委員会等）について学ぶ。
6	環境と健康（5）公害、地球環境	日本で過去に発生した代表的な公害（水俣病等）、現在、地球規模で問題となっている環境問題（地球温暖化等）についてそれぞれの原因や健康問題について学ぶ。
7	環境と健康（6）環境管理	モニタリングとサーベイランスの相違、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションについて学ぶ。
8	小テスト	第1週～第7週までの内容の範囲から試験を行う。
9	保健統計・人口統計	国勢調査、人口動態調査、患者調査、国民生活基礎調査、国民健康・栄養調査等の保健統計について、調査実施方法、法的根拠、調査内容について学ぶ。
10	保健統計・保健統計指標	保健統計の意義を理解するとともに、出生率、合計特殊出生率、老年化率、老年化指数等の保健統計指標について学ぶ。
11	保健統計指標	罹患率と有病者率との相違、死亡率、年齢調整死亡率、平均寿命、平均余命等の保健統計指標について学ぶ。
12	疫学の概念・バイアス・交絡因子	疫学の概念、疫学における因果関係、バイアスと交絡因子、研究デザインにおける交絡因子のコントロールについて学ぶ。
13	疫学の方法・疫学の指標	記述疫学、生態学的研究、コホート調査の手法、特徴、利点欠点を説明でき、相対危険度について学ぶ。
14	疫学の方法・疫学の指標	症例対照研究の手法、利点欠点、オッズ比の計算、介入研究等の手法、特徴について学ぶ。
15	エビデンスに基づいた保健活動、疫学研究の倫理	エビデンスレベル、系統的レビューとメタアナリシス、ハイリスク戦略とポピュレーション戦略、インフォームドコンセントについて学ぶ。

科目名	生化学 I	科目ナンバリング	NBdD11016
担当者氏名	本澤 真弓		
授業方法	講義	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力）		

《授業の概要》

生化学とは広範で複雑、多岐にわたる種々の生命現象を、細胞レベル、物質・分子レベルで解明する学問である。本講義では、栄養を理解する上で特に必須となる生化学の諸分野に重点をおき、各栄養素の細胞内での代謝反応を中心課題とする。これによって、生体の基本単位である細胞、酵素および主要生体成分の合成・分解反応とそれらの調節機構について理解する。栄養素の生体内での種々の代謝過程とその意義を理解する。

《授業の到達目標》

種々の生命現象のうち、栄養素摂取にともなう生体反応である各栄養素の細胞内での代謝過程についての専門知識を身につける。これにより、酵素の触媒作用による糖質・脂質・タンパク質の代謝過程（合成反応および分解反応）とその意義、さらに相互の関係性を理解し、細胞レベルおよび物質レベルで把握できる。

《成績評価の方法》

授業展開に応じて複数回実施する筆記試験（70%）および定期試験期間中の筆記試験（30%）の合計評価点により成績評価を行う。
わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	酵素の構造と特性 (1)	生体における化学反応に必要な活性化エネルギーと酵素の触媒作用、酵素の構造上の特徴、酵素反応の補助因子等について理解する。
2	酵素の構造と特性 (2)	酵素の基質特異性（作用特異性）や、酵素活性に影響を及ぼす種々の因子とその効果について理解する。
3	酵素の構造と特性 (3)	生体の多様な化学反応に対応した酵素作用の分類およびその働き、酵素反応の調節の仕組みについて理解する。
4	生体エネルギー学と代謝の概要 (1)	自由エネルギー、異化反応・同化反応の解説を通してATPの役割を理解し、高エネルギーリン酸化合物の特徴を学習する。
5	生体エネルギー学と代謝の概要 (2)	糖質、脂質、タンパク質の生体におけるエネルギー代謝の全体像を理解する。
6	糖質の代謝 (1)	グルコース代謝の概要、解糖系および基質レベルのリン酸化によるATPの生成について理解する。
7	糖質の代謝 (2)	グルコースの嫌氣的代謝およびクエン酸回路-電子伝達系を含む好氣的代謝を比較し、その特徴を理解する。
8	糖質の代謝 (3)	糖新生過程およびグリコーゲン代謝を理解する。
9	糖質の代謝 (4)	五炭糖リン酸経路およびコリ回路などについて理解する。
10	脂質の代謝 (1)	脂質代謝の概要、脂肪酸の合成およびエイコサノイドの合成、脂肪酸の分解（β-酸化系）について理解する。
11	脂質の代謝 (2)	トリアシルグリセロールおよびリン脂質の合成・分解について理解する。
12	脂質の代謝 (3)	コレステロールの合成およびケトン体の生成機序について理解する。
13	アミノ酸の代謝 (1)	アミノ酸プールを中心とするアミノ酸代謝から、アミノ基転移反応、酸化的脱アミノ反応、尿素回路について学習し、アミノ酸の異化過程を理解する。
14	アミノ酸の代謝 (2)	体内合成可能な可欠アミノ酸の合成過程およびアミノ酸から生成される種々の含窒素化合物について理解する。
15	アミノ酸の代謝 (3) まとめ	アミノ酸の炭素骨格の利用（糖原性アミノ酸とケト原性アミノ酸）についての学習を通して、糖質および脂質代謝との相互関係を理解する。

《テキスト》

『化学・生化学—人体の構造と機能』（栄養管理と生命科学シリーズ） 大村正史、山田一哉、本三保子共著、理工図書、2014

《参考図書》

特に指定しない（生化学および栄養生化学に関係する書籍を学生各自が参考にすること）

《授業時間外学習》

1年1期開講科目「基礎生化学」の学習内容を基礎とするので、各週の授業で扱う有機化合物について、事前に学習して下さい。また、各回の授業毎に復習し、学習内容を再確認して、内容の整理と知識の定着を心がけて下さい。質問や相談は授業終了後に、教室または研究室で受け付けます。

《備考》

授業進行の妨げになるので私語は厳禁です。授業には、積極性と集中力をもって望んで下さい。各回授業の復習は理解度の向上に効果的です。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	解剖生理学 I		科目ナンバリング	NBdD11020	
担当者氏名	佐藤 隆				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）				

《授業の概要》

解剖生理学は、生命現象を考える上で基本となる学問領域の一つであり、栄養と健康の専門家として社会に貢献するためには、その内容を十分に理解しておくことが不可欠である。人体の細胞、組織、器官の形態とその働きについて解説する。また、知識を深めるため、質問時間を設けるとともに試問を行う。

《テキスト》

栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学 人体の構造と機能 第2版（河田光博、三木健寿編、講談社サイエンティフィク）

《参考図書》

標準組織学総論 第5版（藤田尚男、藤田恒夫、医学書院）
 標準組織学各論 第4版（藤田尚男、藤田恒夫、医学書院）
 やさしい生理学 改訂第6版（彼末一之、能勢博編、南江堂）

《授業の到達目標》

- ・人体の構造と機能を総合的に理解する。
- ・管理栄養士国家試験出題基準の内容を確実に習得する。

《授業時間外学習》

教科書をよく読んで、授業内容の予習を行うとともにノートの整理や授業プリントを見直すことで復習すること。

《成績評価の方法》

定期試験（80%）、筆記レポート（20%）により評価する。
 わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	人体の構成原理	体の構成原理とダイナミクスについて学ぶ。
2	遺伝子と細胞・組織	細胞とゲノム、組織の種類について学ぶ。
3	消化器系①	消化器系の構造について学ぶ。
4	消化器系②	消化吸収のしくみ：口腔、胃について学ぶ。
5	消化器系③	消化吸収のしくみ：小腸、大腸、肝臓について学ぶ。
6	呼吸器系①	呼吸器系の構造：気道、肺について学ぶ。
7	呼吸器系②	呼吸のしくみ：呼吸とエネルギー、呼吸のダイナミクス、肺機能の測定、肺胞換気と死腔、体内のガス組成について学ぶ。
8	呼吸器系③	呼吸のしくみ：血液による酸素および二酸化炭素の運搬、呼吸調節について学ぶ。
9	循環系①	心臓の構造について学ぶ。
10	循環系②	血管の構造および循環のしくみ：心臓の働きについて学ぶ。
11	循環系③	循環のしくみ：血管の働きについて学ぶ。
12	血液と体液	体液区分と組成、血液の成分とその働き、血液型について学ぶ。
13	泌尿器系と腎機能①	泌尿器系の構造について学ぶ。
14	泌尿器系と腎機能②	尿と腎機能のしくみ：尿の生成について学ぶ。
15	泌尿器系と腎機能③	尿と腎機能のしくみ：水と電解質の排泄、排尿のしくみについて学ぶ。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	解剖生理学Ⅱ			科目ナンバリング	NBdD11021
担当者氏名	佐藤 隆				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）				

《授業の概要》

解剖生理学は、生命現象を考える上で基本となる学問領域の一つであり、栄養と健康の専門家として社会に貢献するためには、その内容を十分に理解しておくことが不可欠である。人体の細胞、組織、器官の形態とその働きについて解説する。また、知識を深めるため、質問時間を設けるとともに試問を行う。

《テキスト》

栄養科学シリーズNEXT 解剖生理学 人体の構造と機能 第2版（河田光博、三木健寿編、講談社サイエンティフィク）

《参考図書》

標準組織学総論 第5版（藤田尚男、藤田恒夫、医学書院）
 標準組織学各論 第4版（藤田尚男、藤田恒夫、医学書院）
 やさしい生理学 改訂第6版（彼末一之、能勢博編、南江堂）

《授業の到達目標》

- ・人体の構造と機能を総合的に理解する。
- ・管理栄養士国家試験出題基準の内容を確実に習得する。

《授業時間外学習》

教科書をよく読んで、授業内容の予習を行うとともにノートの整理や授業プリントを見直すことで復習すること。

《成績評価の方法》

定期試験（80%）、筆記レポート（20%）により評価する。
 わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生殖と発生①	生殖器の構造について学ぶ。
2	生殖と発生②	発生のしくみについて学ぶ。
3	エネルギー代謝と体温調節	エネルギー代謝、体温の調節について学ぶ。
4	内分泌系①	内分泌系の構造：視床下部、下垂体、甲状腺、上皮小体（副甲状腺）について学ぶ。
5	内分泌系②	内分泌系の構造：副腎、胃腸膵内分泌系、性腺、松果体について学ぶ。
6	内分泌系③	ホルモン調節のしくみについて学ぶ。
7	免疫系①	抗体、免疫をつかさどる組織について学ぶ。
8	免疫系②	防御反応のしくみ、疾患と免疫について学ぶ。
9	神経系①	神経による制御のしくみについて学ぶ。
10	神経系②	神経系の構造について学ぶ。
11	感覚器①	感覚器の構造について学ぶ。
12	感覚器②	感覚のしくみについて学ぶ。
13	運動器系①	骨・関節系について学ぶ。
14	運動器系②	筋系の構造、骨と筋運動のしくみについて学ぶ。
15	皮膚	皮膚、毛、爪、腺、皮膚感覚について学ぶ。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	臨床病態学 I	科目ナンバリング	NBdD12024
担当者氏名	内田 亨		
授業方法	講義	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）		

《授業の概要》

様々な疾患について、細胞レベルでの機能異常という観点から解説する。毎回のテーマは、それぞれは独立したものではなく、それぞれが密接に関連したものである。基礎的な理解を基に、自分で考えて発展させていく力を養う。また、生化学・生理学の基礎知識を臨床栄養学に発展させ、総合的理解力を高めることを目的とする。

《テキスト》

講義で使用する資料を教員フォルダ(uchidat)で配布するので、各自でプリントして持参すること。

《参考図書》

人体の構造と機能および疾病の成り立ち I（第一出版）
 人体の構造と機能および疾病の成り立ち II（第一出版）

《授業の到達目標》

- 細胞から臓器・個体まで、その正常の構造・機能を理解できる。
- これらの機能不全の評価・原因・症状・治療について理解し、考えることができる。
- 様々な病態において、どのような栄養管理が適切であるかを考えることができる。

《授業時間外学習》

講義で使用する資料を教員フォルダ(uchidat)で事前に配布する。各自でプリントし、予習・復習に使用すること。配布プリントには小テスト内容が含まれているので、予習で1度、復習でもう一度確認しておくこと。

《成績評価の方法》

小テスト 15%、定期試験 85%の割合で評価する。
 授業内で行った小テストについては回収後、授業内で答え合わせを行い、理解不足の部分については更に解説を加える。
 オフィスアワーを設定するので、解らないところは質問に来ること。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	ミトコンドリア	エネルギー産生の場合ミトコンドリアでどのようにATPが合成されていくかを理解する。
2	染色体・遺伝	染色体中の遺伝情報がどのように利用されているかを理解する。また遺伝性疾患の遺伝様式についても理解する。
3	酸化ストレスと加齢・死	生物学的な死をどう評価するか、またその前段階である老いのしくみについて理解する。
4	神経系	神経系で活動電位の発生とその伝達のしくみを理解する。パーキンソン病など神経系疾患についても理解する。
5	コルチゾル	ストレスに対抗するホルモンである。その作用を基にクッシング病・アジソン病などの疾病について理解する。
6	レニン・アンジオテンシン・アルドステロン系	血圧のコントロールのしくみについて理解する。
7	インスリン	栄養学において最も重要なホルモンの一つである。その生理的作用機序からインスリン抵抗性の発生機序まで説明する。
8	ウイルス	インフルエンザ、ヒト免疫不全ウイルスを例にして、ウイルスとは何なのか、どのように感染していくのかを理解する。
9	自然免疫と獲得免疫	免疫システムについて理解する。またこれによる炎症の発症機序についても説明する。
10	免疫異常・アレルギー	免疫異常による疾病について理解する。
11	脂質代謝と動脈硬化	生体内での脂質代謝について理解し、脂質異常症、アテローム性動脈硬化にいたる機序を理解する。
12	脂質・糖質代謝異常	体内での脂質・糖代謝について理解し、脂質異常症、糖原病の症状および治療法などを理解する。
13	アルコール・薬物中毒	依存症の発症機序を理解し、そうならないためにどうすればよいか、そうなったらどうすればよいか、を理解する。
14	まとめ 1	これまでの学習内容を再確認する。
15	まとめ 2	これまでの学習内容を再確認する。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品学 I	科目ナンバリング	NBeD11027
担当者氏名	中井 玲子		
授業方法	講義	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）		

《授業の概要》

食を扱う者の基礎知識である食品「成分」の特徴を中心に学ぶ。食生活の歴史の変遷、現在の食生活とその問題点の概略から学習をスタートし、食品に含まれる成分の科学つまり栄養上の役割やおいしさに関わる成分、その他の生体調節機能物質や有害成分についても学ぶ。また保存、調理や加工時の変色など様々な変化の原因となる食品成分の変化についてそのしくみや「食感」に関係の深い食品の物性についても学習する。

《授業の到達目標》

- 「食品成分の特徴」を説明できるようになる。
- 「食品と身体の関わり」概要を説明できるようになる。
- 「調理、加工時に伴う食品成分の変化」について説明できるようになる。
- 「食品の物性」について説明できるようになる。

《成績評価の方法》

- 試験評価60%＋課題評価40%で成績を判定する。
- 個人的な質問（試験結果等も含む）があれば、オフィスアワー等で対応する。
- 提出された課題は内容確認後、個人に返却する。

《テキスト》

『食品学 I』菅原龍幸／福澤美喜男・編著（建帛社）
『七訂食品成分表2017』（女子栄養大学出版社）

《参考図書》

『食品学総論、食べ物と健康、第2版、栄養科学シリーズNEXT』辻英明／海老原清・編（講談社）

《授業時間外学習》

- 予習の方法:適宜、教科書の指定の箇所を読んでおくこと。
- 復習の方法:毎回講義終了後に次のように取り組むこと。
 - (1) ノート整理をするなど内容の再確認を行うこと。
 - (2) 課題に取り組むこと。不明な点は自分で調べるなり、質問するなりして「ほったらかし」にならないように。

《備考》

本科目は、高校までの化学知識をベースとして話が展開する。特に食品成分の多くは有機化合物であるため、有機化学の基礎を十分に学習しておく必要がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	コース・ガイダンス 人間と食品	コース概略と受講上の注意などを理解する。 「人間と食品」の領域について理解する。
2	食品成分の化学（一次機能）①	食品中の「水分」について理解する。
3	食品成分の化学（一次機能）②	食品中の「炭水化物」について理解する。
4	食品成分の化学（一次機能）③	脂質（1）食品中の「脂質」の基本について理解する。
5	食品成分の化学（一次機能）③	脂質（2）食品中の「脂質」の周辺知識について理解する。
6	食品成分の化学（一次機能）④	食品中の「タンパク質」について理解する。
7	食品成分の化学（一次機能）⑤	食品中の「無機質とビタミン」について理解する。
8	食品成分表	「食品成分表」について理解する。
9	前半の振り返り	前半の内容について理解度を確認し、補足解説により理解を深める。
10	嗜好成分の化学（二次機能）	食品中の「色、香り、味」に関する物質について理解する。
11	食品中の機能性成分（三次機能）と有毒成分	食品中の「機能性成分（三次機能）」と「有毒成分」について理解する。
12	食品成分の変化①	食品中の調理、加工、保存時における「炭水化物」と「脂質」の変化について理解する。
13	食品成分の変化②	食品中の調理、加工、保存時における「褐変、光酸化、酵素反応」について理解する。
14	食品の物性	食品の「コロイド、レオロジー」について理解する。
15	食品の評価	食品の「官能検査」と「表示、規格基準」について理解する。

科目名	食品学Ⅱ	科目ナンバリング	NBeD11028
担当者氏名	細川 敬三		
授業方法	講義	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）		

《授業の概要》

- (1) 食品の変質を制御するための保存方法の原理を変質と関連づけながら学ぶ。
- (2) 「食品学Ⅰ」で学んだ食品の栄養成分・成分の反応性・物性などの知識を基にし、個々の食品素材とこれらを原料とする加工食品について理解する。

《授業の到達目標》

- (1) 食品の保存方法の原理と実際について学ぶ。
- (2) いろいろな食品素材の生物学的分類・栄養学的特徴・理化学的性状・用途について学ぶ。
- (3) 加工食品の製造方法の原理と実際について学ぶ。
- (4) 以上の内容を学び、食品素材と加工食品の生産から消費にいたる過程を正しく認識・理解することにより、食品をよりよく利用できるようになる。

《成績評価の方法》

定期試験(100%)により評価を行う。
 分からないことはオフィスアワー等で質問を受け付ける。
 試験等に対してはコメントを掲示する。

《テキスト》

講義で使用するテキストを教員フォルダ(khosokaw)で配布するので、各自でプリントして持参すること。

《参考図書》

食品学Ⅰ,菅原龍幸ら編(建帛社)、食品学Ⅱ,菅原龍幸ら編(建帛社)、食品学各論,高野克己編(樹村房)、食品学加工学及び実習,筒井知巳編(樹村房)、食べ物と健康Ⅰ,管理栄養士国家試験教科研究会編(第一出版)、食品学—食品成分と機能性-,久保田紀久枝ら編(化学同人)、食べ物と健康 食品学・食品機能学・食品加工学,長澤治子編著(化学同人)

《授業時間外学習》

講義終了後、その日の内に復習し、ノートの整理をして疑問点を残さないようにして下さい。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	講義の概要と食品の現状 食品の加工と保蔵の意義	食品学Ⅱで学習する内容と食品・加工食品の現況およびその保蔵の意義について学ぶ。
2	食品の変質	食品の変質にともなう劣化の要因について学ぶ。
3	食品保存の原理(1) : 水分の除去と浸透圧	食品保存のための具体的方法である「水分の除去と浸透圧」について、原理と実際の例について学ぶ。
4	食品保存の原理(2) : pHの調節・低温貯蔵	食品保存のための具体的方法である「pHの調節・低温貯蔵」について、原理と実際の例について学ぶ。
5	食品保存の原理(3) : 殺菌方法など	食品保存のための具体的方法である「殺菌方法」などについて、原理と実際の例について学ぶ。
6	農産食品(1) : 穀類・いも類	穀類・いも類に含まれる栄養成分と特徴的な成分について学ぶとともに、代表的な加工食品の製造方法の原理について学ぶ。
7	農産食品(2) : 豆類・野菜類	豆類・野菜に含まれる栄養成分と特徴的な成分について学ぶとともに、代表的な加工食品の製造方法の原理について学ぶ。
8	農産食品(3) : 果実類・種実類など	果実類・種実類などに含まれる栄養成分と特徴的な成分について学ぶとともに、代表的な加工食品の製造方法の原理について学ぶ。
9	水産食品(1) : 魚類	魚類に含まれる栄養成分と特徴的な成分について学ぶとともに、代表的な加工食品の製造方法の原理について学ぶ。
10	水産食品(2) : 藻類・貝類など	藻類・貝類などに含まれる栄養成分と特徴的な成分について学ぶとともに、代表的な加工食品の製造方法の原理について学ぶ。
11	畜産食品(1) : 鳥獣肉類	鳥獣肉類に含まれる栄養成分と特徴的な成分について学ぶとともに、代表的な加工食品の製造方法の原理について学ぶ。
12	畜産食品(2) : 乳類・卵類	乳類・卵類に含まれる栄養成分と特徴的な成分について学ぶとともに、代表的な加工食品の製造方法の原理について学ぶ。
13	油脂類・発酵食品	食用油脂原料の特徴と油脂の製造・特性について学ぶ。発酵食品の製造方法について学ぶ。
14	嗜好品・甘味料類	嗜好品・甘味料類の種類と製造方法について学ぶ。
15	インスタント食品・調理済食品・コピー食品	現在利用されているインスタント食品・調理済食品・コピー食品の種類と製造方法について学ぶ。

科目名	食品学実験 I		科目ナンバリング	NBdD11029	
担当者氏名	中井 玲子				
授業方法	実験	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力） ◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）			

《授業の概要》

本科目において受講者は、講義「食品学 I」で学んだ内容のうち、特に食品成分表を主要な題材として取り上げ、食品成分表に記載されている一般成分および微量成分の分析値はどのようにして測定されるのか、各成分の化学的性質はどのようなものなのかということについて実験を通して理解を深めることをめざす。

《授業の到達目標》

- 「食品成分表」に掲載されている一般成分の分析方法を説明できるようになる。
- 「一般成分の特徴」について説明でき、その検出方法を習得する。

《成績評価の方法》

- 課題評価80%＋試験評価20%で成績を評価する。
- 個人的な質問（試験結果等も含む）があれば、オフィスアワー等で対応する。
- 提出された課題は内容確認後、個人に返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	コース・ガイダンス、実験の基礎①	コース概略と受講上の注意（化学実験上の諸注意および安全対策など）を理解する。
2	実験の基礎②	汎用実験器具、試薬等の特徴や使用上の注意点などを理解する。
3	実験の基礎③	汎用実験器具、試薬等の特徴や使用上の注意点などを理解する（継続）。（※4週以降も必要に応じて実験の基礎的内容を学習する。）
4	水分①	水分の定量実験（1）測定1回目：水分の定量法について理解を深める。
5	水分②	水分の定量実験（2）測定2回目：水分の定量法について理解を深める（継続）。
6	灰分①	灰分の定量実験（1）灰化：灰分の定量法について理解を深める。 脂質の定性実験：脂質について定性実験を通して理解を深める。
7	灰分②	灰分の定量実験（2）測定：灰分の定量について理解を深める（継続）。
8	炭水化物	炭水化物の定性実験：炭水化物について定性実験を通して理解を深める。
9	脂質①	脂質の定量実験（1）脂質の定量法「ソックスレー抽出法」について理解を深める。
10	脂質②、タンパク質①	脂質の定量実験（2）脂質の定量法「ソックスレー抽出法」について継続。 タンパク質の定性実験：タンパク質について定性実験を通して理解を深める。
11	タンパク質②	タンパク質の定量実験（1）タンパク質の定量法「ケルダール法」について理解を深める。
12	タンパク質③	タンパク質の定量実験（2）タンパク質の定量法「ケルダール法」について理解を深める（継続）。
13	エネルギー値算出、定性実験の復習実験	エネルギー値算出法について理解を深める。 炭水化物、タンパク質、脂質について定性実験のポイントを復習し理解を深める。
14	微量成分の定量	微量成分の定量実験：飲料中のカフェイン等の定量法について理解を深める。
15	コースのまとめ	コースで学んだ内容を振り返り、総合考察を行う。

《テキスト》

テキストは使用しない。必要に応じてプリントを配付する。

《参考図書》

- 『最新日本食品成分表』医歯薬出版（編）、医歯薬出版
- 『新版食品学 I』菅原龍幸ら（編著）、建帛社
- 『5訂日本標準食品成分表 分析マニュアルの解説』日本食品分析センター（編）、中央法規出版
- 『基礎からの食品・栄養学実験』村上俊男（編著）、建帛社
- 『食品学実験書』藤田修三・山田和彦（編著）、医歯薬出版

《授業時間外学習》

- 予習の方法：指示に従って課題をやってくること。
- 復習の方法：毎回行った実験の内容の再確認を行い、観察や測定結果、感じたこと、疑問等を詳細に実験ノートに記録すること。各自の実験記録を基にして極力詳しいレポートを作成すること。

《備考》

実験の都合上、所定の時間割コマ数を超えて実験を行うこともある。ただし次の授業が続いて開講されている場合には配慮する。当初の計画から若干変更する可能性がある。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	調理学	科目ナンバリング	NBdD11033		
担当者氏名	富永 しのぶ				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ○ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）				

《授業の概要》

調理の過程を経ることによって、食品材料は安全になり、消化しやすく、栄養効果に優れ、おいしい食べ物になる。調理過程によって生じる現象の化学的・物理的变化、食べ物の嗜好性を評価する方法、食事計画等に関する知識を理解するとともに、調理のもつ文化的側面を把握し、健康と生活文化の向上に資する基本的知識について学ぶ。

《授業の到達目標》

- ・他教科で得た栄養、食品に関する基礎知識を踏まえ、調理過程、特に加熱に関する基礎知識と加熱により起こる食品材料の栄養素・呈味成分・物性の変化等に関する知識を習得することを目指す。
- ・調理に際し、食品の調理性を活用できるようになることを指す。

《成績評価の方法》

定期試験 60%、必要に応じて行う確認試験、課題レポート 40%。
 小テスト・試験についてはコメント、解説を行う。
 不明な点についてはオフィスアワーで質問を受け付ける。

《テキスト》

『調理学の基本』 中嶋加代子他 著（同文書院）

《参考図書》

- 『スタンダード栄養・食物シリーズ 6 調理学』 畑江敬子 編（東京化学同人）
- 『新・櫻井 総合食品事典』 荒井綜一 他 編（同文書院）
- 『簡明食辞林』 小原哲二郎、細谷憲政監修（樹村房）
- 『新ビジュアル 食品成分表 2016』（大修館書店）

《授業時間外学習》

テキストをよく読み、重要な箇所は蛍光ペン等で印を付ける。また、その箇所をノートに転記する。キーワードとなる語句や食品について事典や関連科目の教科書を調べて転記する習慣をつける。

《備考》

食品、調理について知りたいという、前向きな態度で意欲、好奇心を持って授業に臨んでください。そのためには日常の食べ物にまず興味関心を持ってください。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理学の概要（調理と調理学、調理文化）	調理学は、どういう学問なのかについての基本的な考え方を理解し、「どのような食べ方をしたらよいか」を理解する。
2	調理学の概要（食事計画）	食事の意義、食事構成の基礎知識を理解し、健康な生活のための食事計画を理解する。
3	おいしさの科学（おいしさのとは何か）	食事がおいしいということは健康状態が良好の証しといわれる。食べ物のおいしさが形成される要素とその評価方法について理解する。
4	食品の調理機能 植物性食品(1)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、穀類、イモ類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
5	食品の調理機能 植物性食品(2)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、豆類、野菜類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
6	食品の調理機能 植物性食品(3)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、野菜類、果実類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
7	食品の調理機能 植物性食品(4)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、きのこ類、海藻類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
8	食品の調理機能 動物性食品(1)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、肉類、魚類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
9	食品の調理機能 動物性食品(2)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、肉類、魚類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
10	食品の調理機能 動物性食品(3)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、卵類、乳類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
11	食品の調理機能 抽出食品素材(1)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、でん粉類、油脂類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
12	食品の調理機能 抽出食品素材(2)	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、ゲル化素材（寒天、ゼラチン等）の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
13	食品の調理機能 調味料等	個々の食品の調理機能、栄養特性を把握し、調味料、野菜類、果実類の調理操作による変化に関する基礎知識を理解する。
14	調理操作と調理機器(1)	調理の過程で行われる操作は種々あるが、食品材料と目的とする料理に最も適応した調理操作が必要であることを理解する。
15	調理操作と調理機器(2)	調理の意義を踏まえ、各種の調理操作や多様な調理器具類についての基礎知識を理解する。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	調理学実習 I		科目ナンバリング	NBdD11034	
担当者氏名	富永 しのぶ				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	1年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 2-1 主体性をもち、労を惜しまず物事に進んで取り組む力（フォローアップ力・共感力を含む） ◎ 2-3 与えられた課題において、作業効率を考えながら行動する力（計画・実行力）				

《授業の概要》

調理とは食品を栄養的、衛生的かつ嗜好に合うように処理し、食べ物を作る操作である。調理学の理論を基礎に食品の特性、栄養価を知り調理の基礎的技術を習得する。実習を通して献立構成、食品の目安量、調味割合を理解し、調理操作、料理の特性を理解しながら調理技術と献立作成に必要な知識と技術を養う。

《授業の到達目標》

実習を通して調理の理論と実習を関連づけ、食品の調理生、調理操作の向上を図る。食品の概量と常用量を把握し、料理毎に調味料割合を理解し適正な調味ができる。料理の組み合わせを理解し、献立作成ができる。調理作業手順を考え高率のよい作業、行動ができるようになる。

《成績評価の方法》

筆記試験50%、実技試験20%、レポート30%
 レポートについてはコメントを付し返却、および全体にコメント、解説を行う。
 授業の到達目標に対しては全体の講評を行い、以降の関連科目に反映させる。

《テキスト》

『たのしい調理—基礎と実習』
 『食品成分表』※I期購入済み
 その他プリント配布

《参考図書》

『調理と理論』山崎清子他（同文書院）
 『コトと科学の調理事典』河野友美他（医歯薬出版）
 『新・櫻井 総合食品事典』荒井綜一他（同文書院）

《授業時間外学習》

調理操作、技術の修得は実習時間だけで身に付くものではないため、各自自宅で調理する機会を積極的に持つことが必要である。実習前には、料理の材料、手順を理解して作業効率を考えて実習できるよう予習を必ず行うこと。

《備考》

食品衛生、公衆衛生の立場から手指・服装・頭髮などの身支度に留意する。食品、調理器具、食器は丁寧に扱うこと。安全に実習ができるよう、周りの動きに注意と配慮すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理実習 I の概要 基礎知識の確認 I	授業内容の説明、成績評価の方法、提出レポートについて理解する。 確認テスト、寒天とゼラチンの扱い方を学ぶ。
2	日本料理 I	日本料理の基本である、飯と汁について理解する。 炊飯、だしの取り方、青菜の扱い方を学ぶ。
3	日本料理 II	一汁三菜の基本献立を理解する。 季節料理（秋の食材を使って）
4	西洋料理 I	包丁の扱い方、基本の切り方を理解する。
5	中華料理 I	鉄鍋の扱い方、炒め料理について理解する。
6	日本料理 III	乾物の戻し方、乾物料理について理解する。
7	西洋料理 II	魚の下ろし方（魚の三枚おろし）、小麦粉の調理（ムニエル）、ピネグレットソースの基本について理解する。
8	日本料理 IV	日本料理の基本献立を理解する。 美味しさを極める。（特別授業：外部講師予定）
9	日本料理 V	日本料理の基本献立 II（ハレの日献立） もち米の扱い方、揚げ物料理について理解する。
10	西洋料理 III	コンソメの取り方（洋風だし）、肉類の調理特性について理解する。
11	中華料理 II	湯の取り方（中華だし）について理解する。 中国料理の献立構成について理解する。
12	西洋料理 IV	行事食（クリスマス料理）について理解する。 小麦粉の調理（ルウ）、肉類の調理（煮込み料理）、卵の調理（起泡性）を理解する。
13	日本料理 VI	行事食（正月料理）について理解する。
14	基礎知識の確認 II	切り方、計量と調味割合、献立構成、調理の基礎知識について振り返り確認する。 まとめ
15	確認テスト	調理技術と知識に関する実習（実技）を行い、知識と技術の統合を図る。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	基礎栄養学 I		科目ナンバリング	NAFD11036	
担当者氏名	鈴木 康夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ◎ 1-2 食と健康に関心をもち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）			

《授業の概要》

私たち、生物（動物）は、食物を摂取しなければ生きていけない。食物には私たちが生きていくために必要なさまざまな栄養素が含まれている。私たちが摂取した食物中の栄養素が、体内でどのように加工され、利用されているのかを学習し、理解する。

《テキスト》

『栄養科学シリーズ基礎栄養学NEXT』木戸康博／中坊幸弘編（講談社）

《参考図書》

『エキスパート管理栄養士養成シリーズ基礎栄養学』坂井堅太郎編（化学同人）

《授業の到達目標》

下の授業計画中に記載した栄養学に関係した諸項目・事項の内容を理解し、それぞれの項目・事項の要点が説明できるようにする。

《授業時間外学習》

あらかじめ、テキスト中の各週の授業内容に相当する部分を読んでおくこと。その日、何についてどのような説明があったのかを理解し、記憶すること。

《成績評価の方法》

定期試験（100%）の結果により評価する。
分からないことはオフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

分からないことがあれば質問すること。授業時間外の質問も受け付けます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養の概念	栄養の意味と意義、生体の成り立ち（細胞と生体成分）とその機能を理解する。
2	栄養学の歴史	栄養学の歴史（栄養素と消化酵素の発見、体内酵素と代謝作用の発見）を理解する。
3	摂食行動（空腹感、食欲）	食欲がどのようにして生じるのか、食欲と摂食行動のサーカディアンリズムを理解する。
4	栄養素とその機能1	栄養素の栄養学的特徴とその機能を理解する。
5	栄養素とその機能2	食品の三つの機能について理解する。
6	食物の消化・吸収1	消化器系の構造と機能、消化液、消化酵素の種類と栄養素を理解する。
7	食物の消化・吸収2	消化の調節と吸収機構、栄養素の体内動態、栄養素の生物学的利用度について理解する。
8	糖質の栄養1	糖質の分類と栄養学的特徴について理解する。
9	糖質の栄養2	糖質の体内代謝について理解する。
10	脂質の栄養1	脂質の分類と栄養学的特徴について理解する。
11	脂質の栄養2	脂質の体内代謝について理解する。
12	タンパク質の栄養3	タンパク質の分類と栄養学的特徴について理解する。
13	タンパク質の栄養3	タンパク質の体内代謝について理解する。
14	糖質、脂質、タンパク質の相互関係	糖質、脂質、タンパク質の他の栄養素との関係、相互変換、ビタミンとのかかわりについて理解する。
15	まとめ	これまでの学習内容を再確認する。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	基礎栄養学Ⅱ		科目ナンバリング	NAFD11037	
担当者氏名	鈴木 康夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）			

《授業の概要》

私たち、生物（動物）は、食物を摂取しなければ生きていけない。食物には私たちが生きていくために必要なさまざまな栄養素が含まれている。私たちが摂取した食物中の栄養素が、体内でどのように加工され、利用されているのかを学習し、理解する。

《テキスト》

『栄養科学シリーズ基礎栄養学NEXT』木戸康博／中坊幸弘編（講談社）

《参考図書》

『エキスパート管理栄養士養成シリーズ基礎栄養学』坂井堅太郎編（化学同人）

《授業の到達目標》

下の授業計画中に記載した栄養学に関係した諸項目・事項の内容を理解し、それぞれの項目・事項の要点が説明できるようにする。

《授業時間外学習》

あらかじめ、テキスト中の各週の授業内容に相当する部分を読んでおくこと。その日、何についてどのような説明があったのかを理解し、記憶すること。

《成績評価の方法》

定期試験（100%）の結果により評価する。
分からないことはオフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

分からないことがあれば質問すること。授業時間外の質問も受け付けます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	無機質の栄養（1）	無機質の分類と栄養学的機能について理解する。
2	無機質の栄養（2）	無機質の代謝と働きについて理解する。
3	ビタミンの栄養（1）	ビタミンの種類と構造について理解する。
4	ビタミンの栄養（2）	ビタミンの代謝と栄養学的機能について理解する。
5	水分・電解質の代謝（1）	水分代謝について理解する。
6	水分・電解質の代謝（2）	電解質の代謝について理解する。
7	無機質、ビタミン、水分・電解質のまとめ	無機質、ビタミン、水分・電解質の代謝とその働きについて再確認する。
8	食物繊維と難消化性多糖類（1）	食物繊維の種類とその栄養生理機能について理解する。
9	食物繊維と難消化性多糖類（2）	難消化性オリゴ糖の体内における役割について理解する。
10	アルコールと栄養	栄養学的側面からアルコールが生体に与える影響や特徴について理解する。
11	分子栄養学（1）	遺伝形質と栄養素の相互作用について理解する。
12	分子栄養学（2）	生活習慣病と遺伝子多型、後天的遺伝子変異と栄養素のかかわりについて理解する。
13	エネルギー代謝	エネルギー代謝の測定法について理解する。
14	エネルギー代謝	エネルギー代謝における臓器別特性について理解する。
15	まとめ	これまでの学習内容を再確認する。

《教職に関する科目》

科目名	教職概論		科目ナンバリング	NTAL41001	
担当者氏名	砂子 滋美				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照				

《授業の概要》

教員になることを決意する動機づけがこの授業である。その時々々に教育という営みがいかに大きな影響力を子どもたちに与えているか考える必要がある。教員になるための資質能力を身につける。また、教職課程履修の意思を再確認し、教師以外の進路についても考察する。

《授業の到達目標》

教員に必要な資質、知識、能力を身につけ、教師としてそれらを幅広く活用する人間を育成する。また、あわせて教師以外の職種に関する進路選択についても、受講生各自の資質との関係で考える機会を提供する。

《成績評価の方法》

積極的な授業参加20%、定期試験50%、ミニテスト30%、これらの評価を総合して評価する。

小テストやレポートにコメントを付して返却する。

《テキスト》

広岡義之編著 『はじめて学ぶ教職論』 (ISBN : 978-4-623-07563-8) ミネルヴァ書房 2017年

《参考図書》

「小・中・高等学校学習指導要領」 (文部科学省)
『解説教育六法』 (三省堂)
『教職論』 (宮崎和夫編著) ミネルヴァ書房
『現代教職論』 (土屋基規編著) 学文社
『教育基礎論・教職論』 (唐澤勇編著) 学事出版

《授業時間外学習》

多くの質的体験をすることを心がける必要がある。具体的には、教育関係のボランティア活動を遂行するよう常日頃から心がけておく必要がある。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教職概論オリエンテーション	本講義の概要や目標を示し、授業の進め方について解説する。進路選択に資する各種の機会の提供等。
2	教職観と理想の教師像	さまざまな観点から理想の教師像を探っていく。
3	教職の意義と教員の役割	教職の意義、教員の適性と社会的使命について考察し、教師の使命を理解する。
4	教員の資質・能力Ⅰ	教員として求められる基本的な資質や能力について理解する。
5	教員の資質・能力Ⅱ	教員を希望する自己の適正、資質能力について考察する。
6	教員養成と免許制度	師範学校制度と戦後の開放性教員養成との比較を試み、現代日本において求められる教員養成とは何かを吟味し、求めるべき教員像について考えてみる。
7	教育職員の服務	教育職員の服務の根本基準、職務上の義務、身分上の義務、身分保障と分限、懲戒等について理解する。
8	教師の仕事と役割Ⅰ	教員の種類と階層、カリキュラムと教師の役割、学習指導について考察する。
9	教師の仕事と役割Ⅱ	生徒指導と生活指導、教育相談、カウンセリング、学校・学級経営について考察する。
10	初等・中等教育と教員	初等教育と中等教育の連続一貫性が強調される時代・社会の特徴を十分に理解して、それぞれの教員の役割分担を明確にする。
11	管理職・主任の役割	学校組織の改革後多くの種類の教員が設けられた。それらの役割について理解する。
12	教員の採用と研修について	教員採用に至るまでの就職活動と教員採用試験の制度について探究するとともに教員研修にはどのようなものがあるのか理解する。
13	現代の教員養成の課題と今後の発展について	教員養成の資質・能力の向上が常に望まれるが、今後取り組むべき課題について考える。
14	教育の今日的課題	道徳教育、特別活動、キャリア教育、開かれた学校づくり、家庭、地域との連携、幼・小・中間の接続等を考察する。
15	講義全体のまとめをする	教師に求められる適性と資質について再度考察すると共に、自己の教職への意欲と適性について再度、省察・確認する。講義全体のまとめをする。

《教職に関する科目》

科目名	教育原理	科目ナンバリング	NTAL41002
担当者氏名	岡本 洋之		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照		

《授業の概要》

広い視野をもって教育を俯瞰する授業である。ポイントは、(1)人間とは何かを考える、(2)世界教育史に学ぶ、(3)日本の教育の流れを押さえ、これから教師になる者の歴史的立場づけを考える、(4)人権教育の概略を知る、(5)「総合的な学習」を検討しつつ、未来の教育の展望を探る、の諸点である。

《テキスト》

とくには定めず、授業中にプリントを配布する。

《参考図書》

授業中に紹介する。

《授業の到達目標》

教育の基礎・基本である原理的内容の理解が、この授業の目標である。つまり、教育の概念や教育観を学ぶことを通じて、今日の学校教育の課題や問題について考え、分析でき、それを文章で表現することを目指す。

《授業時間外学習》

学校教育はもとより、家庭教育、大人と子どもの関係、親と子の関係、地域社会と子どもの関係、子どもの遊び、子どもをめぐる生と死、子どもを取り巻く異文化と摩擦の問題、子どもの人権の問題、海外留学など、子どもに関する多岐にわたることがらに関心を広げ、活字情報等を摂取すること。

《成績評価の方法》

授業への参加度（教員の発問に対する口頭および記述式の解答）40%、レポート60%。ただし教育学のイロハであるが、受講生の様子によりこれを微調整することがある。

《備考》

成績評価への質問は、可能な限り随時受け付ける。なお担当教員のメールアドレスは、okamotoh@hyogo-dai.ac.jpである。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	教育に関する問題意識の出し合い
2	人間とは何かを考える(1)	視聴覚教材鑑賞（前半）
3	人間とは何かを考える(2)	視聴覚教材鑑賞（後半）
4	人間とは何かを考える(3)	ディスカッション
5	世界教育史に学ぶ(1)	筋が通った教育者とは—ペスタロッチが問いかけるもの—
6	世界教育史に学ぶ(2)	教育は時代を反映するもの—モニリアル・システムを考える—
7	特別授業	教育についての集団討論
8	日本教育史に学ぶ(1)	イロハから帝王学まで—手習塾(寺子屋)は近世のフリースクールだった—
9	日本教育史に学ぶ(2)	水道方式—「下から」の教育内容現代化—
10	日本教育史に学ぶ(3)	ゆがんだ能力主義①—「上から」の教育内容現代化—
11	日本教育史に学ぶ(4)	ゆがんだ能力主義②—経済審議会答申から現在まで—
12	人権教育を考える(1)	差別・被差別からの解放をめざす教育
13	人権教育を考える(2)	同和教育から人権教育へ
14	未来の教育への展望	「総合的な学習」が問いかける、「自分で考える人間」づくり
15	本授業の総括	教育とは明日の日本・世界をつくる営み

《教職に関する科目》

科目名	教育制度論	科目ナンバリング	NTAL42005
担当者氏名	古田 薫		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照		

《授業の概要》

教育行政の組織と機能および学校教育に必要な法令や制度の基本、キーワードについての理解を深め、教育制度や学校経営についての体系的な知識を獲得することを目的とする。教育制度の意義や概要を学習するとともに、最近の教育問題や教育改革の動向を、学校制度・学校経営の視点から考察する。

《授業の到達目標》

○教育法規の体系を理解し、主な教育関係法規名とその概要を説明できる。○教育の理念や目的・目標について理解し、義務教育の意義および特別支援教育の特質を説明できる。○教育行政の仕組みや学校制度について理解している。○学校運営について理解している。○今日の教育の課題と教育改革の動向を理解し、自分自身の考えを述べるができる。

《成績評価の方法》

- ①受講態度（ディスカッションへの参加度、発表回数等）20%
 - ②課題の提出と完成度 20%
 - ③定期試験 60%（持ち込み不可）
- ※提出物はコメントを付して返却する。

《テキスト》

授業中に指示する。

《参考図書》

- 1) 『解説教育六法 2017年度版』三省堂。
- 2) 坂田 仰、黒川 雅子、河内 祥子、山田 知代『図解・表解教育法規-“確かにわかる”法規・制度の総合テキスト』教育開発研究所、2014年。
- 3) 高見茂・宮村裕子・開沼太郎（編）『教育法規スタートアップ 教育行政・政策入門 ver.3』昭和堂、2015年。

《授業時間外学習》

授業で配布したプリントに基づいてまとめノートを作り復習すること。授業でわからなかった点について調べたり、質問を用意したりすること。

《備考》

授業中の私語や携帯電話の使用を禁止する。ルール違反に対しては厳格に対処する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション 教育行政と教育制度	・本講義の進め方について理解し、主体的に学習に取り組む意欲を持つ。 ・教育行政の基本原則
2	法体系と教育関係法規の概要	・法規の体系 ・教育制度の中心的な法規とその内容
3	憲法教育基本法制：憲法、教育基本法①	・憲法における教育に関する規定、教育制度の法的基盤 ・教育基本法の性質
4	憲法教育基本法制：教育基本法②	・教育基本法改正のポイント ・教育基本法の意義と内容
5	学校制度①：学校に関する法規	・法規上の学校の定義 ・日本と諸外国の学校体系の特徴
6	学校制度②：学校の設置と管理	・学校とその公共性 ・学校の設置と管理に関する原則
7	教育行政の仕組み①：文部科学省	・文部科学省と地方の教育委員会の関係と役割分担 ・中央教育審議会やその他の諮問機関の役割と影響
8	教育行政の仕組み②：教育委員会制度	・教育委員会制度の歴史 ・教育委員会制度の概要
9	教育を受ける権利の保障①：義務教育1	・教育を受ける権利、教育を受けさせる義務と義務教育制度 ・義務教育の意義と義務の内容
10	教育を受ける権利の保障②：義務教育2	・教育を受ける権利を保障するための制度 ・就学援助、教育扶助の概要
11	教育を受ける権利の保障③：特別支援教育1	・特別支援教育の理念および特殊教育との違い ・特殊教育から特別支援教育に移行した背景
12	教育を受ける権利の保障④：特別支援教育2	・特別支援教育に関する諸制度
13	学校運営①：開かれた学校	・開かれた学校の意義 ・地域との連携とコミュニティ・スクール制度
14	学校運営②：アカウンタビリティと学校評価	・学校アカウンタビリティとマネジメント・サイクル ・学校評価の意義と評価の形態
15	学習のまとめと振り返り	・学習マップの完成と発表による学習のまとめと振り返り

《教職に関する科目》

科目名	教育相談（カウンセリングを含む。）		科目ナンバリング	NTAL41009
担当者氏名	原 志津			
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期
	履修カルテ参照			
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力				

《授業の概要》

近年の学校教育の重大問題として学力低下とこころの教育をめぐめる問題があげられる。このような状況に対して日常的に子どもたちと接する教師にできることは何だろう。しっかり見て、耳を傾けて子どもたちの声を聴き、子どもたちの気持ちを汲み取り、短い言葉で要約して返すというやりとり、すなわちカウンセリングの技術を学ぶことは、現在の教育現場においても、古くて新しい意味があるように思われる。

《授業の到達目標》

- ・カウンセリングの基本技術を学ぶ
- ・自分自身のこころに焦点を当てる方法を学ぶ
- ・子どもたちのサインに気づく
- ・こころの成長・変化のプロセスを知る

《成績評価の方法》

授業への取り組み30% レポート・確認テスト20%
 授業内容の理解 50%

- ・レポートはコメントを付けて返却する
- ・最終回の「まとめ」は、全体的な講評を伝える

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	15回の授業のオリエンテーション	「人の話しをきく」ということについて考える
2	カウンセリングの基礎	カール・ロジャーズのクライアント中心療法について知る
3	カウンセリングの実習	カウンセリングの実習（ロールプレイ）を行う
4	カウンセリングのプロセスについて	カウンセリングのプロセスについて、カール・ロジャーズの理論から学ぶ
5	フォーカシングについて	カウンセリングの「体験過程」から、自分の内面に焦点化することを学ぶ フォーカシングの実習も含む
6	自分自身のテーマを知る	心理テストを体験し、自分自身のテーマを知る
7	こころと身体	身体に異常がないのに起こる症状について学ぶ
8	いじめの被害者・加害者への理解と対応	いじめは、学校で学ぶ権利を奪うだけでなく命を奪うことさえある。学校と教育の場でのいじめによって辛い思いをする子どもたちを減らすための取り組みについて考える
9	特別支援教育を必要とする子どもたち	本人が努力しているにも関わらず、発達に凸凹があり、できることとできないことの差が大きく日常生活に困難を抱えている子どもたちを理解し、支援する方法を学ぶ
10	子どもたちの育つ環境の問題	大人が子どもたちの発達を妨げている事例について学ぶ
11	箱庭療法について	箱庭療法が生まれた背景との理論について学ぶ
12	こころの治癒過程を知る	箱庭療法のDVDから、こころの治癒過程についての理解を深める
13	専門機関との連携	教師に、できることと・できないことは何かを知り、専門機関と連携する上でたいせつなことを知る
14	様々な事例	学校現場での事例を聴いて自分なりの対処の仕方を考える
15	まとめ	授業での学びをふり返り、今後活かすべきことは何かを考える

《テキスト》

教育相談ワークブック 子どもを育む人になるために 桜井・斎藤・森平 北樹出版

《参考図書》

『スクールカウンセラーがすすめる112冊の本』滝口俊子・田中慶江編 創元社

《授業時間外学習》

こころについて学ぶための本のリストを配布するので、できるだけ多くの本を手にとり読んでほしい。自分の最も興味ある一冊を選んで、用紙は問わないが、手書きで5枚の感想文を最終授業日までに提出すること。

《備考》

教職をとらない学生も受講可能である。