

平成28（2016）年度入学者

専門教育科目

《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Ⅱ		科目ナンバリング	NBcD22013	
担当者氏名	多田 章夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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		○ 1-2 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） ◎ 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Ⅱ（健康管理）においては、地域で生活する人々の疾病予防や健康の保持増進のために、個人や個人をとりまく社会が何をすべきかを学ぶことが授業の狙いである。具体的には、生活習慣の実態と問題、疾患予防の疫学と予防、社会環境（保健・医療・福祉）の実態について学習する。

《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. 生活習慣の現状と課題について説明できる。
2. 主要な疾患の疫学について説明できる。
3. 健康維持に関する行政や地域保健のしくみについて説明できる。
4. 社会保障制度や医療保健に関連する法規や役割などに関する基礎的知識を習得する。

《授業時間外学習》

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。
次回の授業範囲を予習し毎回授業後、ノートを整理し内容を把握すること。

《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	感染症（1）	感染症発生の成立条件、アウトブレイクの種類やの疫学的調査、感染症予防対策として予防接種ワクチンの種類や予防接種法について学ぶ。
2	感染症（2）	感染症予防対策における感染症拡大防止対策として、新感染症法、学校安全衛生法検疫法に基づく感染者対策について学ぶ。
3	疾病の予防、スクリーニング	疾病予防の段階（一次予防、二次予防、三次予防）、集団検診におけるスクリーニングの精度を示す指標（感度、特異度、カットオフ値）について学ぶ。
4	健康づくりと健康日本21	健康づくりの変遷（ラウンド報告、ヘルシーピープル、ヘルシーシティ）及び健康日本21、健康増進法について学ぶ。
5	生活習慣の現状と対策（喫煙・飲酒）	健康日本21における喫煙、飲酒分野における健康指標及びその達成状況、喫煙や過剰飲酒の為害作用及び対策について学ぶ。
6	生活習慣の現状と対策（歯科保健）	健康日本21における歯の健康分野における健康指標及びその達成状況、歯科疾患の疫学及び8020運動について学ぶ。
7	地域保健	地域保健の変遷及び地域保健法施行後の保健所と保健センターの業務の相違について学ぶ。
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	母子保健・老人保健	母子保健の目的、水準、母子保健施策、子育て支援、老人保健法から高齢者の医療の確保に関する法律への変遷について学ぶ。
10	主要疾患の疫学と予防対策（悪性新生物）	がん死亡と罹患状況、主要な悪性腫瘍（胃がん、肺がん、子宮がん、乳がん、大腸がん等）の疫学、リスク要因、一次予防、二次予防について学ぶ。
11	主要疾患の疫学と予防対策（循環器疾患）	循環器疾患による死亡や罹患状況、主要な循環器疾患（高血圧、虚血性心疾患、脳血管疾患）についてリスク要因や予防法について学ぶ。
12	主要疾患の疫学と予防対策（糖尿病）	代謝性疾患による死亡や罹患状況、主要な代謝性疾患（糖尿病、高脂血症、痛風）についてリスク要因や予防法について学ぶ。
13	メタボリックシンドロームの疫学と予防対策	メタボリックシンドロームの定義、基準、発症機序（インスリン抵抗性による疾患多発）、特定健診・特定保健指導について学ぶ。
14	精神疾患と精神保健	精神障害の定義、主な精神疾患、精神保健福祉活動、精神医療、精神保健福祉法成立経緯について学ぶ。
15	保健・医療・福祉	医療制度の仕組み、医療法、医療圏、医療計画、医療提供施設、医療従事者、病院機能評価について学ぶ。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	社会保障制度論		科目ナンバリング	NBcD12014	
担当者氏名	小林 茂				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2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） ○ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力） ○ 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） ○ 3-5 食と健康の重要性を認識し、学んだことを継続的に社会に発信、還元する力（社会的責任の自覚）				

《授業の概要》

我が国では、福祉問題を抱えて生活をしている人であっても、主体性を尊重し、その人の個性に応じたより良い生活を求めていく権利があります。我が国の社会保障・社会福祉制度は人々が主体的に自分らしく生活できるよう支援する制度です。食と健康を通じて人々の生活を支援する管理栄養士をめざす者として、関連領域である社会保障・社会福祉の制度を学ぶことを通じて対人援助の専門的視点を高めるようにします。

《授業の到達目標》

1. 食と健康に関わる専門職として、人々の生活のありさまを理解し、個々の人の全人的理解（精神的、身体的、社会的）に取り組めるようになる。
2. 人の一生を通じて社会保障・社会福祉がどのように関わるかを理解する。
3. 社会保障・社会福祉の分野・領域を理解する。

《成績評価の方法》

- (1) 授業内藤討論等への参加とその成果 10%
- (2) 課題レポート 15% (提出遅れは減点)
- (3) 定期試験 75% ※レポートには採点後返却する。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。

《テキスト》

五訂 「栄養士・管理栄養士をめざす人の社会福祉」 岩崎珠美・三谷嘉明編 (株)みらい
補助教材として各授業でプリントを配布します。

《参考図書》

厚生労働省「厚生労働白書」

《授業時間外学習》

1. 予習方法：事前にテキスト該当する章を読んでおくこと。
2. 復習方法：授業配布プリントなどを再整理し、不明な点を整理し、次回授業で質問する事。
3. その他：各種報道メディアにおける、医療、社会保障、福祉に関する情報には常に関心を払うこと。

《備考》

授業の進行の妨げになる携帯電話の使用、私語は厳禁です。授業配布のプリントおよびノートは整理し、いつでも振り替えられるようにしましょう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	社会保障・社会福祉の歴史と基本理念	社会保障・社会福祉の歴史・展過程を学び、現代社会における社会福祉の思想、基本理念について理解する。
2	生活を支える社会保障体系	今日、人々の生活における課題をふまえ、我が国の社会保障体系及び社会保障構成する4分野の特徴を理解する。
3	社会保障制度 1	社会保障の4分野の1つ社会保険制度のうち、年金制度について理解をする。
4	社会保障制度 2	社会保障の4分野の1つ社会保険制度のうち医療保険制度の理解、あわせて我が国の医療施策について理解をする。
5	社会保障制度 3	社会保障の4分野の1つ社会保険制度のうち医療保険制度の理解、あわせて我が国の医療政策の動向について理解をする。
6	社会保障制度 4	社会保障の4分野の1つ社会保険制度のうち労働保険・雇用保険の理解、あわせて我が国の労働政策の動向について理解をする。
7	社会保障制度 5	公的扶助制度の理解および生活困窮者政策の動向について理解をする。
8	社会福祉制度の概要と動向	社会福祉基礎構造改革及び社会福祉法に掲げられた理念および社会福祉の法体系について理解をする。
9	高齢者福祉	社会福祉における高齢者福祉制度および高齢者への関連施策(高齢者医療等)について理解をする。
10	介護保険制度	社会保険制度における介護保険制度の理解とともに、高齢者福祉、介護保険制度における管理栄養士の役割について理解をする。
11	障害者福祉	社会福祉における障害者福祉制度、とりわけ障害者総合支援法についての理解をする。
12	児童家庭福祉と子育て支援	児童福祉および子育て支援の制度について理解をする。
13	地域福祉と権利擁護	人びとの生活の場である地域の福祉力を高める地域福祉および地域生活での権利を守る仕組みについて理解をする。
14	社会福祉における援助の理論と方法	人びとの社会生活問題に対する援助技術である社会福祉援助の理論と方法について理解をする。
15	地域を基盤にした社会福祉の実践	人びとの生活の場である地域での社会福祉の援助展開と実践、さらに実践上重要な多職種連携のあり方について理解をする。

科目名	生化学II		科目ナンバリング	NBdD22017	
担当者氏名	本澤 真弓				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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》

生化学IIでは、生化学Iと連携して体タンパク質の代謝、核酸の代謝を通して、代謝の全体とその調節機構を理解する。また、生化学IIの新たな中心課題として、遺伝情報を司る情報高分子の働きおよび恒常性（ホメオスタシス）維持に関わる仕組みを学習し、生体の多様な調節機構の意義を理解する。

《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）

《授業の到達目標》

（生化学Iおよび）生化学IIを通して、各生体成分の固有の代謝過程や共通経路の学習をふまえ、代謝の全体像とその特徴が説明できる。また、遺伝情報の本体である核酸（DNA, RNA）の構造と働き、自己複製の仕組み、遺伝情報の発現メカニズムと多彩な因子／エレメントに関わる発現調節、多細胞生物における細胞間・細胞内の情報伝達機構と対応する伝達物質など、個体の恒常性維持に働く機構を分子レベルで理解・把握できる。

《授業時間外学習》

生化学IIの毎回の授業内容については復習し、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。1年II期開講科目「生化学I」の学習内容と連続性がありますので、各回の授業内容に関連性の高い項目などは、これらの既修得科目の復習もあわせて行うと効果的です。

《成績評価の方法》

定期試験期間中の筆記試験（100%）の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。各回授業の復習は理解度の向上に効果的です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	タンパク質の代謝	体タンパク質の合成の概要と分解機構（リソソーム系およびユビキチン-プロテアソーム系）を学習し、体タンパク質代謝回転を理解する。
2	核酸の代謝(1)	核酸の構成単位であるヌクレオチドの基本構造、ポリヌクレオチドである核酸（DNAおよびRNA）の構造と特徴、機能について理解する。
3	核酸の代謝(2)	プリン型ヌクレオチドの合成と分解、ピリミジン型ヌクレオチドの合成と分解について学習し、尿酸代謝とその異常（疾病）について理解する。
4	遺伝情報とその発現(1) —遺伝情報とは	遺伝情報とは？ その本体である核酸の構造と機能をふまえ、ゲノム、クロマチン、染色体、細胞周期、細胞増殖とテロメアなどの事項について学習する。
5	遺伝情報とその発現(2) —遺伝情報の複製	DNA鎖上の構造遺伝子と介在配列について学習し、遺伝情報の複製(DNAポリメラーゼによるDNA鎖のレプリコン単位の合成など)の過程について理解する。
6	遺伝情報とその発現(3) —遺伝情報の転写	遺伝子が転写される仕組み、その過程で働く基本転写装置と、シスエレメントや転写調節因子との相互作用、一次転写産物のプロセッシングなどについて理解する。
7	遺伝情報とその発現(4) —遺伝情報の翻訳	DNAから転写されたメッセンジャーRNA(mRNA)の塩基配列(遺伝暗号)をもとにタンパク質が生合成される翻訳過程とそれに関わる他のRNA分子の役割について理解する。
8	遺伝情報とその発現(5) —DNAの損傷と修復	翻訳後のプロセッシングとタンパク質の細胞内移行過程を学習し、生合成したタンパク質の異常につながるDNAの損傷と修復について理解する。
9	恒常性とその調節(1) —細胞間情報伝達	多細胞生物にとって細胞間の情報（刺激、変化など）伝達とそれへの適切な対応は不可欠である。その目的のための内分泌系や神経系、免疫系の特性について理解する。
10	恒常性とその調節(2) —細胞間情報伝達	内分泌系とその伝達に関わる分子(ホルモン)、神経系とその伝達に関わる分子(ニューロトランスミッター)について、その伝達メカニズムを分子レベルで理解する。
11	恒常性とその調節(3) —細胞内情報伝達	細胞膜に存在する受容体を介した細胞内への情報伝達メカニズムについて、Gタンパク質、エフェクター分子、セカンドメッセンジャーの概念とあわせて理解する。
12	恒常性とその調節(4) —細胞内情報伝達	細胞内～核内に受容体が存在するステロイドホルモンなどの脂溶性リガンドについて、受容体との複合体とDNAのホルモン応答配列との結合、転写調節について理解する。
13	恒常性とその調節(5)	神経系;シナプスにおける神経伝達物質の放出と興奮の伝導の仕組みについて理解する。
14	生体の調節機構(1)	糖質・脂質代謝とホルモンによる調節事例について理解する。
15	生体の調節機構(2)	空腹期および摂食期の代謝、臓器別の代謝の特徴とその調節などについて理解する。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	生化学実験 I		科目ナンバリング	NBdD12018	
担当者氏名	山崎 一諒				
授業方法	実験	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2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	◎ 1-3 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》

三大栄養素（糖質、脂質、たんぱく質）の定性・定量実験を行ない、その性質を調べることで生化学および関連科目で修得した知識の理解を深める。また三大栄養素の抽出・分離方法を学び、基礎的な実験手法を身につける。さらに消化酵素の働きを *in vitro* で確認する。

《テキスト》

『生化学実験』田代 操編著、(株)化学同人
必要に応じてプリントを配布する

《参考図書》

生化学、基礎栄養学の講義で使用したテキスト

《授業の到達目標》

- ・三大栄養素の定性・定量実験を通して、栄養素の性質を理解し説明できる
- ・実験上の注意点や実験手法を身につけることができる
- ・レポートは簡潔にまとめて期限内に提出できる

《授業時間外学習》

教科書の指定箇所を読み、実験の内容を把握してくること。
実験結果についてはデータを整理・分析し、期限内にレポートを作成すること。

《成績評価の方法》

評価方法：レポート課題：50%、授業への積極的な参加度：20%、筆記試験：30%の割合で成績評価を行う。
課題に対するフィードバック：レポート課題にはコメントを記入して返却する。筆記試験に関して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》

A4グラフ用紙、A4レポート用紙、B5ノートを持参する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生化学実験 I の概要	実験の概要、実験の心得、実験の基礎知識、器具の使い方を理解する。また、試薬の作製方法について学ぶ。
2	基本操作に関する実験	pHメーターの使用法、分光光度計の使用法（比色定量）について学ぶ。
3	糖質の定性実験	糖質の呈色反応について学ぶ。
4	糖質の定量実験	血糖値の測定について学ぶ。
5	グリコーゲンの実験	グリコーゲンの分離・定量について学ぶ。
6	脂質の定性・定量実験①	脂質の溶解性、脂質の抽出方法について学ぶ。
7	脂質の定性・定量実験②	コレステロールの定性反応、コレステロール濃度の定量について学ぶ。
8	たんぱく質の定性実験	アミノ酸・たんぱく質の呈色反応について学ぶ。
9	たんぱく質の定量実験	ローリー法について学ぶ。
10	たんぱく質の分離実験①	ゲルろ過クロマトグラフィーについて学ぶ。
11	たんぱく質の分離実験②	イオン交換クロマトグラフィーについて学ぶ。
12	糖質・たんぱく質の実験まとめ	糖質、たんぱく質の呈色反応を用いた未知試料の同定について学ぶ。
13	<i>in vitro</i> の消化実験①	パンクレアチンによるデンプン、脂肪、たんぱく質の消化実験について学ぶ。
14	<i>in vitro</i> の消化実験②	ヨウ素デンプン反応による唾液アミラーゼの活性度測定について学ぶ。
15	学習のまとめ	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	生化学実験Ⅱ		科目ナンバリング	NBdD22019	
担当者氏名	山崎 一諒				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2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		○ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力） ◎ 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》

生体組織（肝臓、血液、尿）を実験材料として細胞分画、生体成分の分離・分析、酵素活性の測定、タンパク質の分離を行い、生体内における細胞小器官の特徴、生体物質の挙動、代謝酵素の酵素化学的性質、タンパク質分離状態を調べる。また生化学でよく使用する分析方法についても学ぶ。

《テキスト》

『生化学実験』田代 操編著、(株)化学同人
必要に応じてプリントを配布する

《参考図書》

生化学、基礎栄養学の講義で使用したテキスト

《授業の到達目標》

- ・生体成分の分離・分析方法や酵素活性の測定方法を説明できる。
- ・生化学でよく使用する分析方法について説明できる。
- ・実験によって得られたデータからどのようなことが考えられるかを考察できる。

《授業時間外学習》

教科書の指定箇所を読み、実験の内容を把握してくること。
実験結果についてはデータを整理・分析し、期限内にレポートを作成すること。

《成績評価の方法》

評価方法：レポート課題：50%、授業への積極的な参加度：20%、筆記試験：30%の割合で成績評価を行う。
課題に対するフィードバック：レポート課題にはコメントを記入して返却する。筆記試験に関して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》

A4グラフ用紙、A4レポート用紙、B5ノートを持参する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生化学実験Ⅱの概要	実験の概要説明、試薬の作製を行う。
2	尿の実験①	ミネラルの定性実験について学ぶ。
3	尿の実験②	尿中クレアチニンの定量、尿検査試験紙による簡易検査について学ぶ。
4	尿の実験③	尿中アスコルビン酸の定量について学ぶ。
5	尿の実験④	尿中尿素窒素の定量について学ぶ。
6	血液成分の実験①	電気泳動による血液タンパク質の分離について学ぶ。
7	血液成分の実験②	溶解性による血液タンパク質の分離について学ぶ。
8	酵素の実験①	肝臓酵素の抽出方法、アミノ基転移酵素の測定について学ぶ。
9	酵素の実験②	酸性フォスファターゼの抽出と酵素の特性について学ぶ。
10	酵素の実験③	酸性フォスファターゼの抽出と酵素の特性について学ぶ。
11	酵素の実験④	細胞分画とミトコンドリアマーカ酵素の測定について学ぶ。
12	核酸の実験①	DNAの抽出と純度検定について学ぶ。
13	核酸の実験②	アガロース電気泳動とPolymerase Chain Reaction (PCR)法について学ぶ。
14	免疫の実験	抗原抗体反応について学ぶ。
15	学習のまとめ	学習内容の再確認を行う。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	解剖生理学実験 I		科目ナンバリング	NBdD12022	
担当者氏名	内田 亨				
授業方法	実験	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2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	◎ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力）				

《授業の概要》

身体測定や生理検査(血圧測定・心電図・呼吸機能検査・視覚検査)などの基本的な手技を学ぶとともに、様々な負荷がどのように影響するかを実験し確認する。またホルモンの作用などを動物を用いて確認する。これらの実験結果を考察し、理解を深めていくことを目的とする。

《テキスト》

実験プリント（適宜配布）

《参考図書》

解剖生理学 人体の構造と機能 第2版（河田光弘・三木健寿著、講談社サイエンティフィック）
図説組織学（溝口史郎 著、金原出版）

《授業の到達目標》

- 身体の様々な部位の計測や機能測定の意義と原理を理解できる。
- 正常の人体機能と、その調整機構を理解できる。

《授業時間外学習》

レポートの作成が必須である。感想文や結果だけのレポートにならないように注意すること。実験で得られた結果を基に、そこから発生した疑問について自分なりに調べて考察すること。

《成績評価の方法》

レポート 55%
定期試験 45%
の割合で評価する。
レポートにはコメントを付して返却する。

《備考》

実験用白衣を必ず着用し、A4版レポート用紙・筆記用具・色鉛筆・電卓等を持参すること。
欠席した授業分のレポート提出はできない。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	身体計測に関する実験	身長・体重・皮下脂肪厚等の測定による栄養状態の推定法について理解する。
2	バイタルサインの測定	血圧、脈拍、体温、呼吸数の測定による健康状態の推定法について理解する。
3	循環器系に関する実験	心電図の測定、心音の聴取および評価について理解する。 代表的な循環器系の疾患について理解する。
4	呼吸器系に対する実験	肺機能検査、肺活量の測定を通じて肺疾患について理解する。 代表的な呼吸器系の疾患について理解する。
5	エネルギー代謝に関する実験	安静時代謝量の測定結果より必要エネルギーの推定を行う。また、InBodyを用いた体成分分析について理解する。
6	神経に関する実験	神経に関する実験（視野、反射、自律神経）
7	ホルモンの実験	マウスにインスリン・グルカゴン・アドレナリンなどのホルモンを投与し、血糖値に対する作用、低血糖症状を理解する。
8	血液の実験	マウスの血液を染色し、赤血球・白血球・血小板など様々な血球成分について理解する。
9	脳の実験	マウスの脳を解剖し、その構造と機能について理解する。
10	レントゲン検査に関する実験	実際のレントゲン写真を読影し、検査の意義と診断について理解する。 代表的な胸部臓器の疾患について理解する。
11	腹部エコー検査に関する実験	腹部エコー写真と腹部CT写真を読影し、検査の意義と診断について理解する。 代表的な腹部臓器の疾患について理解する。
12	皮膚の神経系に関する実験	2点識別能などで知覚神経に関する実験を行う。また、自律神経の調節のしくみを発汗を評価することで理解する。
13	内視鏡検査に関する実験	内視鏡写真を読影し、検査の意義と診断について理解する。 代表的な消化器疾患について理解する。
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	解剖生理学実験 II		科目ナンバリング	NBdD22023	
担当者氏名	佐藤 隆				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2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）				

《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。細胞・組織・器官の構造と機能についての解説後、顕微鏡下で標本の観察とスケッチを行う。また、ラットの解剖を行う。

《テキスト》

適宜プリントを配布する。

《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）
入門組織学 第2版（牛木辰男、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》

解剖生理学I、IIのノートやプリントを用いて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》

実験態度（50%）、レポート（30%）、定期試験（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》

実験用白衣、筆記用具（色鉛筆等）を準備しておくこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	人体模型の観察とスケッチ	器官の形態およびその位置について理解する。
2	標本の観察とスケッチ①	上皮組織について理解する。
3	標本の観察とスケッチ②	筋組織（骨格筋、心筋、血管）、結合組織（血球）について理解する。
4	標本の観察とスケッチ③	消化器系（1）（唾液腺、食道）について理解する。
5	標本の観察とスケッチ④	消化器系（2）（胃、十二指腸）について理解する。
6	標本の観察とスケッチ⑤	消化器系（3）（小腸、大腸）について理解する。
7	標本の観察とスケッチ⑥	消化器系（4）（肝臓）について理解する。
8	標本の観察とスケッチ⑦	消化器系（5）（膵臓）について理解する。
9	ラットの解剖とスケッチ①	腹腔、胸腔について理解する。
10	ラットの解剖とスケッチ②	消化器系、泌尿器系、生殖器系、呼吸器系、心臓について理解する。
11	標本の観察とスケッチ⑧	呼吸器系（気管支、肺）について理解する。
12	標本の観察とスケッチ⑨	泌尿器系（腎臓、膀胱）について理解する。
13	標本の観察とスケッチ⑩	生殖器系（精巣、精管、卵巣）について理解する。
14	標本の観察とスケッチ⑪	皮膚（表皮、真皮、皮下組織）、舌について理解する。
15	標本の観察とスケッチ⑫	腫瘍（食道がん、肝細胞がん、大腸がん）について理解する。

科目名	臨床病態学Ⅱ		科目ナンバリング	NBdD22025	
担当者氏名	内田 亨				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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	◎ 1-2 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》

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。生化学・生理学の基礎的知識を臨床栄養学に発展させていくことを目的とする。

《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	糖尿病の分類・診断・発症機序	糖尿病の分類と、それぞれの発症機序の違いを理解する。最近変更になった診断基準についても学ぶ。
2	糖尿病の合併症	糖尿病による急性期および慢性期合併症について理解する。
3	糖尿病治療	糖尿病の発症機序を理解した上で、様々な治療法・治療薬の作用を体系付けして理解する。
4	浸透圧調節とその異常	浸透圧の調節機構の破綻による疾患について理解する。
5	甲状腺ホルモン	甲状腺ホルモンの作用機序を基にその異常による疾病について理解する。
6	尿酸代謝とその異常	高尿酸血症の発症機序や合併症について理解する。
7	酸塩基平衡の基礎	酸塩基平衡の定義と、それを調節するシステムについて理解する。
8	酸塩基平衡の異常	酸塩基平衡の異常を来す疾患について理解する。
9	心肺蘇生法	心肺蘇生の方法とAED使用法について理解する。
10	食欲調節と神経性食思不振症	食欲の調節メカニズムと摂食障害について理解する。
11	性ホルモンと更年期障害	性周期の調節システムとその破綻による身体的影響について理解する。
12	骨代謝	骨再構築と血中カルシウムの調節機序について理解する。
13	貧血	様々な種類の貧血の分類と発症機序を理解する。
14	血液凝固	止血のシステムと、その異常による疾患について理解する。
15	まとめ	これまでの学習内容を再確認する。

科目名	食品学実験Ⅱ		科目ナンバリング	NBdD12030	
担当者氏名	細川 敬三				
授業方法	実験	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2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	◎ 1-5 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》

- (1) 加工食品の原料に含まれる成分の特性が加工食品の製造に利用されているかを考え実際に製造する。
- (2) 食品の生産現場を知るため、農場実習と工場見学を予定している。
- (3) 調理に関する理論を実験によって検証しその理解を高める。

《授業の到達目標》

- (1) 食品学Ⅱで学んだ中から代表的な加工食品の製造を行い、加工食品の製造方法の理解を深めるとともに、原料となる食品素材の成分がどのように加工食品の製造に寄与しているかを理解する。
- (2) 食品の生産現場の理解を深める。
- (3) 調理の過程における食品組成や物性の変化について理解する。

《成績評価の方法》

実験のレポート(80%)・実験態度等(20%)で評価を行う。
 レポートの提出は各実験が終了後、1週間以内です。提出されたレポートはコメント付し返却するとともに返却時に解説を行う。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。

《テキスト》

授業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》

基礎からの食品・栄養学実験, 村上俊男編(建帛社)
 食品加工学の実習・実験, 茶珍和雄ら(化学同人)
 食品学加工学及び実習, 筒, 知巳編(樹村房)
 クッキングエクスペリメント, 四宮陽子(学建書院)

《授業時間外学習》

実験終了後、その日の内にノートの整理をしてレポートを作成して下さい。

《備考》

- (1) 実験材料の入荷状況で順番が変わることがあります。
- (2) 農場実習と工場見学は、時間割に示した日時以外に実施。
- (3) コックコート(上衣)を着用すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実験概要説明と準備	食品学実験Ⅱで実験する内容を確認する。
2	リンゴジャムの製造とジャムの糖濃度の測定	リンゴを原料としてジャムを製造し、ペクチンのゲル化の要因を理解する。実習で製造したジャムの糖濃度を測定する。
3	うどんの製造	中力粉を原料としてうどんを製造し、小麦粉に含まれるグルテンの特性を理解する。
4	絹ごし豆腐の製造	大豆を原料として絹ごし豆腐を製造し、大豆タンパクと凝固剤グルコノデルタラクトンの特性を理解する。
5	蒲鉾の製造	魚肉を原料として蒲鉾を製造し、魚肉タンパク質(アクトミオン)の特性を理解する。
6	ソーセージの製造	豚肉を原料としてソーセージを製造し、畜肉タンパク質(アクトミオン)の特性を理解する。
7	ナチュラルチーズ理解と利用	牛乳を原料としたナチュラルチーズの特性を理解する。
8	嗜好性について	官能評価に関わる基礎知識を理解し、識別・嗜好試験を通して食品の基本的な味を習得する。
9	米の調理過程における変化	洗米、浸漬、炊飯における熱の伝わり方、米の変化などの観察をし、米の調理過程を把握する。
10	卵の鮮度鑑別	外観からの鑑別・卵白卵黄卵殻比率からの鑑別・比重による鑑別・卵黄係数の測定・濃厚卵白率の測定を行い、鮮度の判定を行う。
11	調理と温度	各種食材の調理中の食品温度の変化を測定し、食材の違いによる熱の伝わり方の違いを理解する。
12	農場実習	農産物の生産を体験することにより食品生産の現場を理解する。(神戸大学食資源教育研究センターにて実施)
13	農場実習	畜産物の生産現場を体験することにより食品生産の現場を理解する。(神戸大学食資源教育研究センターにて実施)
14	工場見学	加工食品の実際の生産現場を知るため工場見学を行ないその理解を深める。
15	工場見学	加工食品の実際の生産現場を知るため工場見学を行ないその理解を深める。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品衛生学		科目ナンバリング	NBdD12031	
担当者氏名	土井 裕司				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2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） ○ 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》

食品衛生とは食品、添加物、器具、および容器包装を対象とする飲食に関する衛生（食品衛生法）であり、食品が健康障害をもたらさないようにするため、非衛生的な事態の発生を防ぐ努力・知恵・工夫である。そこで、食品衛生に関する法整備、食品の健康障害をもたらす原因（食品そのものの変化、食品中の有害物質・有害微生物）、さらに食品包装・衛生管理を解説する。

《授業の到達目標》

食品が健康障害をもたらさないようにするための知恵と工夫を理解することを到達目標としている。すなわち、食品衛生に関する法律を理解し、食品の変質・食中毒・食品による感染症・食品中の有害物質を理解し、包装など衛生管理を理解することを到達目標としている。

《成績評価の方法》

定期試験期間中に行う試験（70点）だけでなく、授業期間中に小テスト（30点）をも実施する。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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品衛生とは	食品衛生の背景，食品衛生と周辺学問領域，食品の定義・分類，リスクアセスメント，リスクマネージメント，リスクコミュニケーション，食物連鎖について学ぶ。
2	食品衛生と法規	食品衛生法，食品安全基本法，健康増進法，食品表示法について学ぶ。
3	食品と微生物	生物界での微生物の位置，微生物の分類（細胞構造・カビ・公菌・細菌・ウイルス），微生物の取り扱い方，微生物生育環境について学ぶ。
4	食品の変質	食品変質の要因，腐敗と変敗，食品変質の機序，食品中の水，食品変質の判定法，食品の化学的変質（トランス脂肪酸・油脂の酸化）について学ぶ。
5	食品変質の防止	冷蔵・冷凍法，脱水法，加熱法，電磁波による殺菌，くん煙法，真空包装法，浸透圧を利用する方法，pHを考慮した方法，油脂の酸化防止法について学ぶ。
6	食中毒（1）	食中毒の定義，食中毒の発生状況，細菌性食中毒1について学ぶ。
7	食中毒（2）	細菌性食中毒2について学ぶ。
8	食中毒（3）	ウイルス性食中毒，自然毒食中毒，マイコトキシン中毒，化学性食中毒について学ぶ。
9	中間でのまとめと小テスト	これまでのまとめと小テストの実施
10	食品による感染症・寄生虫症	経口感染症，人畜共通感染症，食品から感染する寄生虫症について学ぶ。
11	食品中の有害物質	有害金属，動物用医薬品，飼料添加物，農薬，内分泌かく乱物質，放射性物質，調理時に生成される化合物，混入異物について学ぶ。
12	食品添加物	食品添加物の概念，食品添加物の安全性評価，食品添加物の表示，食品添加物の種類と用途について学ぶ。
13	食品衛生管理	食品衛生の一般的原則，HACCPの概念，国際標準化機構，一般家庭でできる食中毒予防対策について学ぶ。
14	食品の器具と容器包装並びに新しい安全問題	器具と容器包装の概要，プラスチック，金属，ガラス，陶磁器，ほうろう，その他について学ぶ。
15	総まとめ	まとめと質疑（これまでの授業内容の補足を含む）

《テキスト》

白石淳・小林秀光編 エキスパート管理栄養士養成シリーズ「食品衛生学」第3版 化学同人発行

《参考図書》

テキストに参考書が示されていますので、それらを参考にしてください。

《授業時間外学習》

周辺学問領域、たとえば、食品学、微生物学、食品加工学、医学・生物学などの理解が本科目の理解に有用です。それらの習得も怠りないようにしておいてください。

《備考》

授業ではPower Point を使用する。ただ、そこでの図表は配布しない予定である。ノートを執る癖をつけて学習を行い、管理栄養士国家試験合格を目指して下さい。

《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Ⅱ		科目ナンバリング	NBdD12035	
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	2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	◎ 2-3 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） ○ 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》

食の管理を担う者として、実習を通して調理の理論、食品の特性、基礎知識、調理操作、食事環境等に関わる理解を高め、多様化する調理への応用力を学ぶ。

《テキスト》

『たのしい調理—基礎と実習』※1年次に購入済み
 『食品成分表』※1年次に購入済み
 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）
 『日本食品大事典』杉田浩一他（医歯薬出版）

《授業の到達目標》

調理実習を通して材料、作業手順を把握し各グループのメンバーと連携をはかり、計画的に作業が効率よくできるようになる。主な日本料理、西洋料理、中国料理を実習する中で、食品の素材特性の理解と取扱い方、適切な料理の分量、調味割合を把握して献立作成、作り方、作業計画ができるようになる。

《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。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すること。実習後は自宅で調理をして確認、復習をすること。

《成績評価の方法》

筆記試験50%、実技試験30%、レポート20%
 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。

《備考》

食品・公衆衛生の立場から手指・服装・頭髪などの身支度に留意する。食材、調理器具、食器の扱いは丁寧に行うこと。この授業は180分とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	調理実習Ⅱの概要 確認試験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。 テストを行い調理学、調理実習Ⅰで行った知識の確認を行う。
2	日本料理Ⅰ	筍の調理特性について理解する。 米の調理（味付け飯）について理解する。
3	中華料理Ⅰ	四川料理の特徴と中華料理の献立構成について理解する。
4	西洋料理Ⅰ	乾麺の扱い方について学ぶ。 焼き菓子の基本を理解する。
5	日本料理Ⅱ	米の調理（すし飯の基本）について理解する。
6	日本料理Ⅲ	米の調理（丼物の基本）について理解する。 郷土料理について理解する。
7	西洋料理Ⅱ	小麦粉の調理（ルウ・ベシヤメルソース）について理解する。 油脂を使った米料理（バターライス）について理解する。
8	中華料理Ⅱ	小麦粉の調理（イーストの調理）について理解する。 豆の調理（小豆の調理特性）について理解する。
9	西洋料理Ⅲ	いもの調理特性について理解する。 揚げ物（フライの衣）について理解する。
10	自主献立Ⅰ	献立作成 食品構成から献立作成、発注について理解する。
11	中国料理Ⅲ 西洋料理Ⅳ、飲み物	麺の調理、小麦粉の調理（比重）について理解する。 紅茶、緑茶について理解する。
12	自主献立Ⅱ	自主献立実習 作ってみよう自主献立について理解する。
13	日本料理	日本料理の献立構成、様式、食文化を理解する。
14	まとめ	調理実習で行った調理法、食品の調理特性、食文化について振り返る。
15	実技試験Ⅰ 筆記試験Ⅱ	切り方、調味割合と計量、1品料理について説明する。 調理に関する基礎テスト

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	基礎栄養学実験		科目ナンバリング	NAFD12038	
担当者氏名	鈴木 康夫				
授業方法	実験	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	2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	◎ 2-1 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）				

《授業の概要》

摂取エネルギーや、食品成分、栄養素を毎日どのぐらい摂取しているのか求め、これらがどのように代謝されているのかを、理解する。消化酵素を用いて、糖質、たんぱく質、脂質の消化に関する基礎的実験を行う。食物摂取が、血液成分に与える影響について考察する。

《授業の到達目標》

栄養素の消化吸収・代謝について理解する。
実験で得られた結果から何が言えるのかを考察できるようになる。

《成績評価の方法》

レポート60%、実験態度40%で成績評価を行う。
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。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

『Nブックス実験シリーズ基礎栄養学実験』木元光一・鈴木和春編（建帛社）
『イラスト栄養生化学実験』田村明著（東京教学社）
『栄養学実験実習・演習基礎と応用』渡邊早苗編（建帛社）

《授業時間外学習》

実験の内容を把握してくること。
期限内にレポートを提出すること。

《備考》

レポート用紙、実験ノートを持参すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	基礎栄養学実験の目標・概要を理解したうえで、実験にあたっての基本的な留意点について学ぶ。
2	糖質実験1	でんぷんがアミラーゼや、グルコシダーゼなどによってグルコースやマルトースに加水分解される反応を例にとり、その様子を薄層クロマトグラフィーにより観察する。
3	糖質実験2	細胞は、グルコースからエネルギー（ATP）を生成している。ヒトの体の細胞の代わりに酵母を用い、糖が代謝されると最終的に何ができるかを理解する。
4	脂質実験	卵黄に含まれる脂質を有機溶媒で抽出し、それらがリパーゼやホスホリパーゼで分解される様子を薄層クロマトグラフィーにより観察する。
5	タンパク質実験	卵タンパク質と牛乳タンパク質の加熱凝固と等電点沈殿から、それらの性質を理解する。トリプシンによるタンパク質の消化についても理解する。
6	栄養アセスメント1	食事調査の分類、方法、食事調査の実践を行う。
7	栄養アセスメント2	身体計測の目的、方法、身体計測の実践を行う。
8	エネルギー消費量	タイムスタディで、自分のエネルギー消費量を求める。
9	血糖値の測定1	空腹時血糖、食物が血糖値に与える影響を観察する。
10	血糖値の測定2	空腹時血糖、食物が血糖値に与える影響を観察する。
11	動物実験1	食事の調製とラットの飼育を開始する。
12	動物実験2	ラットの体重と飼料摂取量の測定。解剖、採血を行い、総タンパク質、アルブミン濃度を測定する。
13	動物実験3	血清酵素（AST、ALT）の活性を測定する。
14	まとめ1	実験内容および実験結果について要点をまとめる。
15	まとめ2	実験内容および実験結果について要点をまとめる。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	応用栄養学 I		科目ナンバリング	NAGD12039	
担当者氏名	曲木 美枝				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2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	◎ 1-2 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》

わが国では、国民の生涯にわたる健康づくりを目指しており、運動・栄養・休養が重要視されている。特に栄養管理は、その基本となる。人々の栄養状況を正しく評価し、健康づくりを総合的に推進するため、ライフステージごとの基礎的知識を基本にして、栄養上の特徴、栄養状態の評価・判定および適切な栄養管理の在り方を学修する。

《授業の到達目標》

- 健康の維持・増進に向けた栄養と身体状況の関係を知る。
- 『栄養管理』の基本的事項について理解する。
- ライフステージごとの基礎知識をもとに、各ステージにおける栄養管理の在り方を理解する。

《成績評価の方法》

授業中に行う小テスト 15%
筆記試験 85%
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。

《テキスト》

『栄養科学シリーズNEXT 応用栄養学 第5版』木戸康博、小倉嘉夫、真鍋祐之編 講談社

《参考図書》

『日本人の食事摂取基準2015年版』 第一出版
『栄養ケア・マネジメント』木戸康博、小倉嘉夫、真鍋祐之編 医歯薬出版
『健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第5版』渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美著 南江堂
『管理栄養士・栄養士必携』 日本栄養士会編 第一出版

《授業時間外学習》

- ・教科書の指定箇所を読んでおくこと。
- ・その日の講義内容に目を通し、ノート等で不十分な部分は教科書等をもとに加筆するなど、内容を再確認すること。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養管理の考え方	栄養管理の考え方について学ぶ
2	栄養管理の進め方①	栄養スクリーニング、栄養評価、栄養診断について学ぶ
3	栄養管理の進め方②	栄養介入、栄養モニタリングと評価(判定)、アウトカム管理システムについて学ぶ
4	栄養環境への適応	摂食後、飢餓時の栄養素代謝について学ぶ
5	栄養素必要量の科学的根拠	出納法、要因加算法など科学的根拠の算出法について学ぶ
6	食事摂取基準①	食事摂取基準の総論について学ぶ
7	食事摂取基準②	食事摂取基準の各論(エネルギー・たんぱく質・脂質)について学ぶ
8	食事摂取基準③	食事摂取基準の各論(ビタミン・ミネラル)について学ぶ
9	発育・発達・加齢	発育・発達・加齢について学ぶ
10	妊娠期の栄養①	妊娠期の特性、食事摂取基準について学ぶ
11	妊娠期の栄養②	妊娠期の健康障害、栄養補給について学ぶ
12	妊娠期の栄養③	妊娠期の栄養管理について事例を用いて学ぶ
13	授乳期の栄養①	授乳期の特性、食事摂取基準について学ぶ
14	授乳期の栄養②	授乳期の健康障害、栄養補給について学ぶ
15	授乳期の栄養③	授乳期の栄養管理について事例を用いて学ぶ

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	応用栄養学Ⅱ		科目ナンバリング	NAgD22040	
担当者氏名	曲木 美枝				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2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》

ライフステージ別の特性からヒトの一生を分類し、各ステージにおける身体状況や生理的特徴、生活環境などを学ぶ。妊娠や発育、加齢などによる人体の構造や機能の変化について学び、それに伴う栄養のあり方と疾患について学修する。

《授業の到達目標》

○ライフステージごとの基礎知識をもとに、各ステージにおける栄養管理の在り方を理解する。
○身体と栄養素の関係や健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能について理解する。

《成績評価の方法》

授業中に行う小テスト 15%
筆記試験 85%
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。

《テキスト》

『栄養科学シリーズNEXT 応用栄養学 第5版』木戸康博、小倉嘉夫、真鍋祐之編 講談社
※応用栄養学Ⅰで購入済み

《参考図書》

『日本人の食事摂取基準2015年版』 第一出版
『栄養ケア・マネジメント』木戸康博、小倉嘉夫、真鍋祐之編 医歯薬出版
『健康・栄養科学シリーズ 応用栄養学 改訂第5版』渡邊令子、伊藤節子、瀧本秀美著 南江堂
『管理栄養士・栄養士必携』 日本栄養士会編 第一出版

《授業時間外学習》

・教科書の指定箇所を読んでおくこと。
・その日の講義内容に目を通し、ノート等で不十分な部分は教科書等をもとに加筆するなど、内容を再確認すること。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	幼児期の栄養①	幼児期の特性、食事摂取基準について学ぶ
2	幼児期の栄養②	幼児期の健康障害、栄養補給について学ぶ
3	幼児期の栄養③	幼児期の栄養管理について事例を用いて学ぶ
4	学童期の栄養①	学童期の特性、食事摂取基準について学ぶ
5	学童期の栄養②	学童期の健康障害、栄養補給について学ぶ
6	学童期の栄養③	学童期の栄養管理について事例を用いて学ぶ
7	思春期の栄養①	思春期の特性、食事摂取基準について学ぶ
8	思春期の栄養②	思春期の健康障害、栄養補給について学ぶ
9	思春期の栄養③	思春期の栄養管理について事例を用いて学ぶ
10	成人期・更年期の栄養①	成人期・更年期の特性、食事摂取基準について学ぶ
11	成人期・更年期の栄養②	成人期・更年期の健康障害、栄養補給について学ぶ
12	成人期・更年期の栄養③	成人期・更年期の栄養管理について事例を用いて学ぶ
13	高齢期の栄養①	高齢期の特性、食事摂取基準について学ぶ
14	高齢期の栄養②	高齢期の健康障害、栄養補給について学ぶ
15	高齢期の栄養③	高齢期の栄養管理について事例を用いて学ぶ

科目名	栄養教育論 I		科目ナンバリング	NAhD12043	
担当者氏名	矢埜 みどり				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2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	◎ 1-2 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》

国民栄養の現状と問題点を明確にし、栄養管理が疾病予防や健康増進に深く関わることを学び、栄養管理の重要性を理解する。さらに、食知識・食態度、実際の調理技術(スキル)や社会資源の活用、周囲の行動・態度、社会・生活環境の影響をうけて段階的に形成されることを理解し、食行動変容に必要な理論を学ぶ。また、適切な食行動形成と健康増進に必要な栄養教育の理論と方法論についても理解をすすめる。

《授業の到達目標》

- (1) 食行動が個人のみならず、環境の影響もうけて形成されることを理解し説明できる。
- (2) 行動変容実現に必要な①問題行動の要因分析と健康的食行動の実践を誘導する行動科学理論、②教育計画の企画・立案に必要な教育学、③個別教育に必要なカウンセリングスキル、に関する基礎知識を習得する。

《成績評価の方法》

定期試験の結果により成績評価を行う(なお、試験は教科書・ノート等の「持ち込み不可」として実施する)。
不明な点は、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《テキスト》

『エッセンシャル 栄養教育論 第3版』春木 敏編、医歯薬出版、2014

《参考図書》

『栄養指導のためのヘルスカウンセリング』宗像恒次編、医歯薬出版、2003『実践ヘルスカウンセリング』宗像恒次編、医歯薬出版、2001『平成21年度国民健康・栄養調査報告書』厚生労働省、2011

《授業時間外学習》

- (1) 予習の方法：次回講義の該当部分に目を通し、全体的な学習内容の把握しておくこと。
- (2) 復習の方法：その日の講義内容を見直し、ノートの不十分な箇所は教科書を参考に追記するなど、内容を再確認すること。

《備考》

日常生活の中で食に関する「？」と考える瞬間を持つように心がけること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教育の概念	栄養教育の目的、目標を理解し、ライフステージやスタイル、健康状態の違いから、どのように対象者を捉え、どのような教育の場を設定しなければならないかを把握する。
2	健康教育論を基礎とする栄養教育論	健康教育の歴史から、ヘルスプロモーションの意義を理解し、現状をプリシード、プロシードモデルに当てはめて説明できる。
3	行動科学理論と栄養教育 I	行動科学からみた食行動変容の機序を理解する。S-R理論、オペラント学習理論の概要及び栄養教育における具体的活用方法を説明できる。
4	行動科学理論と栄養教育 II	ヘルスビリーフモデル（健康信念モデル）、トランスセオリアルモデル（行動変容ステージモデル）の概要及び、栄養教育における具体的活用方法を説明できる。
5	行動科学理論と栄養教育 III	合理的行動理論/計画的行動理論の概要及び、栄養教育における具体的活用方法を説明できる。
6	行動科学理論と栄養教育 IV	社会的認知理論(社会的学習理論)の概要及び、栄養教育における具体的活用方法を説明できる。
7	行動科学理論と栄養教育 V	ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート、ストレスとコーピングの概要及び栄養教育における具体的活用方法を説明できる。
8	行動科学理論と栄養教育 V	コミュニティーオーガニゼーション、ソーシャルキャピタル、ソーシャルマーケティングの概要及び栄養教育における具体的活用方法を説明できる。
9	行動科学理論と栄養教育 V	イノベーション普及理論、生態学的モデルの概要及び、栄養教育における具体的活用方法を説明できる。
10	行動療法に基づく健康支援 I	行動技法を理解し、栄養教育における具体的活用方法を説明できる。
11	行動療法に基づく健康支援 II	行動療法のプロセスを理解し、問題行動の特定、行動分析、行動技法の選択と適用、結果の確認とフィードバックができるようになる。
12	栄養教育マネジメント I	栄養教育マネジメントの枠組みを理解する。健康・食物摂取状況のアセスメントの方法を理解し、優先課題が特定できるようになる。
13	栄養教育マネジメント II	栄養教育プログラムの基礎理論について理解する。
14	栄養教育マネジメント III	栄養教育における目的の意義と種類について理解する。
15	栄養教育マネジメント IV	栄養教育の評価の定義、評価デザイン、評価の種類と内容を理解する。

科目名	栄養教育論Ⅱ		科目ナンバリング	NAhD12044	
担当者氏名	藤田 裕子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2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》

栄養教育の実践基礎知識を学ぶだけに留まらず、管理栄養士として自らの食生活管理および健康づくりの身体活動量の設定・実践を行う。そうすることで対象者側の気持ちを理解しつつ、説得力のある健康栄養教育の実践力を培う。栄養教育の実際として、ライフステージ別の具体的な教育事例を様々な教材を使用して学んでいく。コーチング等を理解することで対象者の自発的な行動を促す支援方法を学ぶ。

《授業の到達目標》

- 食事バランスガイドを説明でき、適正量を理解した上で、食事バランスを整えることができる。
- 健康づくりのための身体活動量を理解し、現在の身体活動量についてのチェックができる。自らの身体活動量の目標達成のために、工夫して活動量を増やすことができる。
- ライフステージ別の栄養教育の実践に必要な知識と技術について理解できる。

《成績評価の方法》

- (1) レポート・課題提出 40%（提出遅れは減点）
- (2) 期末試験 60%（テキスト等の持ち込み不可）
- (3) 受講態度が悪ければ減点

※返却レポートにはコメントを付す

《テキスト》

『エッセンシャル 栄養教育論』 春木敏 編（医歯薬出版）
必要に応じてプリント・教材を配布

《参考図書》

「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル 日本栄養士会 第一出版
ニュートリションコーチング 柳澤厚生 医歯薬出版
ライフスキルを育む 食生活教育 JKYB研究会編 東山書房
Dr. 坂根のやる気がわいてくる糖尿病ケア 坂根直樹 医歯薬出版

《授業時間外学習》

- (1) 予習方法：教科書の次回授業範囲を読んでおくこと。
- (2) 自らの食生活管理や、健康づくりのための身体活動量の目標設定と実践を行うこと。課題としてセルフモニタリングを数回実施する。

《備考》

自身が適切な食事や運動を心掛けられるようになりましょう。受講態度での減点は、居眠りや私語、教科書忘れ、授業に関係のないもの（スマホ等）を使用するなどの場合。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教育に活用する基礎知識と教材①	栄養教育の基礎となる食品の分類（三色食品群・6つの基礎食品群）を楽しい教材とゲームで理解できる。
2	栄養教育に活用する基礎知識と教材②	健康づくりのための運動指針を理解できる。自身の活動量をモニタリングし、健康的な身体活動計画を立てることができる。
3	栄養教育に活用する基礎知識と教材③	わが国のフードガイド「食事バランスガイド」の理解によって、1日に何をどれだけ食べればよいかを理解でき、自分の食事バランスを評価することができる。
4	妊娠・授乳期の栄養教育	母親学級の栄養教育案を行うことにより、妊娠期の栄養教育の特徴と留意事項、指導の流れがわかる。
5	乳幼児期の栄養教育①	乳汁栄養と離乳食の特徴と留意事項がわかる。離乳期の食事相談には、どのようなものがあり、どのように答えたらよいかわかる。
6	乳幼児期の栄養教育②	幼児期の栄養教育の特徴と留意事項がわかる。偏食、野菜嫌いなどの栄養教育プランニングを理解できる。
7	学童期の栄養教育	学童期の栄養教育の特徴と留意事項がわかる。「おやつ選択」「食品表示を読む」をテーマにした授業案を体験し、児童目線で栄養教育を捉えることができる。
8	思春期の栄養教育	「中食や外食の上手な利用の仕方」というテーマの授業案を体験し、高校生への栄養教育を理解するとともに、自己管理能力を高められる。
9	成人期の栄養教育①	特定健診に伴う保健指導の特徴と流れがわかる。行動変容段階に応じた健康栄養教育の進め方を理解することができる。
10	成人期の栄養教育②	「肥満予防」のための栄養教育案の実施により、成人期の栄養教育の特徴と留意事項がわかる。
11	高齢期の栄養教育	高齢期の栄養教育の特徴と留意事項がわかる。「お腹をすかしておいしく食べよう」という指導案を楽しく行うことで、指導展開を理解できる。
12	疾病者の栄養教育	疾病者の栄養教育の特徴と留意事項がわかる。2型糖尿病患者の個別栄養教育の流れや内容が理解できる。
13	コーチングの栄養教育への適用	コーチングの概要と特徴がわかる。コーチングを栄養教育に適用した事例のロールプレイを行うことで対象者の気持ちの理解と、コーチングの効果を実感できる。
14	障害者の栄養教育	障害者の栄養教育の特徴と留意事項がわかる。ノーマライゼーションを理解し、視覚障害者を対象とする調理の栄養教育案を理解できる。
15	アスリートの栄養教育	アスリートの栄養教育の特徴と留意事項がわかる。アスリートの栄養教育プランニングを理解できる。

科目名	臨床栄養学 I		科目ナンバリング	NAiD12048
担当者氏名	増村 美佐子			
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期
				2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	○ 1-2 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） ◎ 1-5 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》

疾病者の病態や栄養状態の特質により適切な栄養管理を行うことは管理栄養士の使命である。そのために必要な基礎知識や技術を修得する。また、チーム医療における管理栄養士の役割について理解すると共に他の医療スタッフの役割についての理解を深める。栄養ケア・マネジメントの考え方を理解し、その手技・手法を修得することを目的とする。

《授業の到達目標》

- (1) 医療・福祉における傷病者の栄養管理に必要な基礎知識を身に付ける。
- (2) 医療・福祉における栄養管理を説明することができる。
- (3) 傷病者個人に必要な各種データを抽出することができる。

《成績評価の方法》

授業目標の(1)(2)(3)については30分位復習する必要がある小テスト(30%)と定期試験(70%)を実施する。試験はテキスト等の「持ち込み不可」にて実施する。小テストについてはコメントを付して返却する。試験に対しては別の用紙にコメントを記入して研究室の前に掲示する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養ケアの基礎	臨床栄養学の意義、医療と臨床栄養、福祉・介護と臨床栄養について学ぶ。
2	栄養アセスメント①	栄養アセスメントの意義と必要性、チーム医療について学ぶ。
3	栄養アセスメント②	栄養アセスメントの実際（臨床診査、臨床検査）について学ぶ。
4	栄養アセスメント③	栄養アセスメントの実際（身体計測、摂食状態）について学ぶ。
5	栄養ケアプランの実施①	栄養ケアプランの目標、栄養ケアプランの作成について学ぶ。
6	栄養ケアプランの実施②	栄養ケアプランの目標、栄養ケアプランの作成（POS）について学ぶ。
7	栄養ケアプランの実施③	栄養ケアの実施（経口栄養補給法）について学ぶ。
8	栄養ケアプランの実施④	栄養ケアの実施（経腸栄養補給法、静脈栄養補給法）について学ぶ。
9	栄養ケアプランの実施⑤	栄養ケアの実施（特別用途食品、保健機能食品、クリニカルパス、栄養ケアと薬物法）について学ぶ。
10	栄養ケアプランの実施⑥	モニタリングと評価について学ぶ。
11	症候への栄養ケア①	発熱、ビタミン欠乏症について学ぶ。
12	症候への栄養ケア②	下痢、便秘、褥瘡について学ぶ。
13	新生児、乳幼児期の栄養ケア	新生児、正期出産、低出生体重児の栄養ケアと乳幼児健康診査について学ぶ。
14	回復を促す栄養ケア	外科療法、化学療法、放射線療法と栄養ケアについて学ぶ。
15	終末期の栄養ケア、まとめ	状況の評価と診断について学ぶ。講義内容を総復習する。

《テキスト》

『ヴィジュアル栄養学テキスト 臨床栄養学 I 総論』 本田佳子編、中山書店

《参考図書》

『人体の構造と機能および疾病の成り立ち 疾病の成因・病態・診断・治療』竹中優編、医歯薬出版
 『人体の構造と機能および疾病の成り立ち 人体の構造と生理機能』原田玲子他編、医歯薬出版
 『病気がみえるシリーズ』メディックメディア

《授業時間外学習》

- 1. テキストの次回の授業範囲を事前に読んでおくこと。
- 2. 教科書や配布プリントを必ず復習しておくこと。

《備考》

講義中に小テストを行う。
 新聞やニュースなどから発信される医療や栄養情報に関心を持つこと。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養学Ⅱ	科目ナンバリング	NAiD22049
担当者氏名	前田 典子		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2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） ○ 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》

管理栄養士の業務の一部に、疾病者に対し栄養管理や栄養指導がある。そのため、疾病の成り立ち、症状、食事療法などの知識を必要とする。この授業は『解剖生理学』や『臨床病態学』での学びをベースとして、栄養管理や食事療法などの治療について学び、『臨床栄養学Ⅲ』や『臨床栄養学演習』、『臨床栄養学実習』へつながる科目である。

《授業の到達目標》

- (1) 医療・福祉における傷病者の栄養管理に必要な基礎知識を身に付ける。
- (2) 医療・福祉における栄養管理を説明することができる。
- (3) 治療食への献立展開を理解することができる。

《成績評価の方法》

授業目標(1)(2)(3)について復習目的の小テスト(30%)と定期試験(70%)を実施する。小テストはコメントを付して返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	代謝・内分泌疾患①	糖尿病①の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
2	代謝・内分泌疾患②	糖尿病②（合併症）の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
3	代謝・内分泌疾患③	脂質異常症の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
4	代謝・内分泌疾患④	肥満症・メタボリックシンドローム・高尿酸血症・痛風の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
5	代謝・内分泌疾患⑤	先天性代謝異常・甲状腺機能亢進症・低下症の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
6	消化器疾患①	消化性潰瘍・潰瘍性大腸炎・クローン病の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
7	消化器疾患②	消化性潰瘍・潰瘍性大腸炎・クローン病の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
8	消化器疾患③	肝臓疾患の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
9	消化器疾患④	胆嚢・膵臓疾患の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
10	循環器疾患	高血圧、虚血性心疾患、心不全、脳出血、脳梗塞の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
11	腎疾患①	糸球体腎炎・ネフローゼ症候群の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
12	腎疾患②	慢性腎臓病、慢性腎不全の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
13	呼吸器疾患	慢性閉塞性肺疾患・結核の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
14	運動器（骨格系）疾患	骨粗鬆症・骨軟化症の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。
15	血液疾患・まとめ	貧血の定義・原因・症状・治療・栄養食事管理目標・食事療法の効果・判定について学ぶ。講義内容を総復習する

《テキスト》

『ヴィジュアル 栄養学テキスト 臨床栄養学Ⅱ 各論』 本田佳子編 中山書店

《参考図書》

『人体の構造と機能および疾病の成り立ち 疾病の成因・病態・診断・治療』竹中優編 医歯薬出版 『人体の構造と機能および疾病の成り立ち 人体の構造と生理機能』原田玲子他編 医歯薬出版 『病気がみえるシリーズ』メディックメディア

《授業時間外学習》

テキストの次回授業範囲の予習をし、授業後は必ず復習をしておくこと。

《備考》

講義中に小テストを実施することがある。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	公衆栄養学 I		科目ナンバリング	NAJD12053	
担当者氏名	嶋津 裕子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2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）				

《授業の概要》

わが国および諸外国の健康栄養問題の現状、課題とそれらに対応した栄養政策について提示する。保健・医療・福祉・介護制度の中で、人々に適切な栄養関連サービスを提供するための基礎知識を学ぶとともにプログラムの実際を紹介する。食品ロスや健康寿命等公衆栄養の将来展望について学生同士で考える機会もあり理解を深めることができる。公衆栄養学Ⅱにつながる科目のため基礎知識をしっかりと修得してほしい。

《授業の到達目標》

- 健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養活動を理解し説明することができる。
- 地域・国・地球レベルでの健康増進と疾病予防を目指す栄養政策や活動について理解し説明することができる。

《成績評価の方法》

- 成績評価の方法と基準
毎回の講義後に提出を求めるリアクション用紙（10%）、各分野の学習後に実施する小テスト（10%）、定期試験（80%）
- フィードバックの方法
わからない事はオフィスアワー等で質問を受け付ける。

《テキスト》

「イラスト公衆栄養学—第5版—」（株）東京数学社

《参考図書》

「2017年度版 管理栄養士・栄養士必携」
（社）日本栄養士会編 第一出版
「国民衛生の動向2017/2018」 厚生労働統計協会

《授業時間外学習》

- 理解度の経過評価として小テストを用いて授業内容の確認をするので復習をしておくこと。
- ニュース、新聞などにより、健康や栄養に関する施策、制度変更や時事問題などに注目しておくこと。

《備考》

- アクティブラーニングゾーンで授業を実施する場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	公衆栄養学の概念 1	ガイダンス 公衆栄養学の定義、公衆栄養学理論と公衆栄養活動の概説ができる。
2	公衆栄養学の概念 2	社会及び自然環境と公衆栄養学について説明することができる。
3	公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律、制度 1	少子・高齢社会、健康状態の変化について具体的に捉えることができる。
4	公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律、制度 2	食生活の変化、食環境の変化（前半）について主体的に調べることができる。
5	公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律、制度 3	食生活の変化、食環境の変化（後半）について主体的に調べることができる。
6	健康づくり施策の推移と展開 1	公衆栄養活動の沿革について理解することができる。
7	健康づくり施策の推移と展開 2	栄養政策と法規（栄養士法、健康増進法、地域保健法、食育基本法）を学ぶ。
8	健康づくり施策の推移と展開 3	人材の養成と育成（管理栄養士・栄養士養成制度、その他関連職種制度）を学ぶ。
9	健康づくり施策の推移と展開 4	国民健康・栄養調査の概要、ならびに結果の評価と活用について概説できる。
10	健康づくり施策の推移と展開 5	健康日本21（第2次）や食生活指針（2016年改定）と地方計画の関係について理解することができる。
11	健康づくり施策の推移と展開 6	健康づくり施策を担当する行政、関連する機関の役割と連携を学ぶ。
12	健康づくり施策の推移と展開 7	日本人のための食事摂取基準2015年版、食生活指針（2016年改定）、食事バランスガイド、健康づくりのための身体活動指針、休養指針、睡眠指針について概説できる。
13	健康づくり施策の推移と展開 8	食品の表示制度（栄養表示基準制度、保健機能食品制度、機能性表示食品）、その他の政策について理解し身近な食品を使用し説明することができる。
14	国際栄養の理解 1	世界の人口及び食糧問題、諸外国の健康・栄養問題の現状と課題を実感できる。持続可能な開発目標について理解し、エンカル消費を実践することができる。
15	国際栄養の理解 2	諸外国の健康・栄養政策、21世紀地球規模の公衆栄養活動について主体的に捉えることができる。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	給食経営管理論		科目ナンバリング	NAKD12056	
担当者氏名	福本 恭子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2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	◎ 3-5 食と健康の重要性を認識し、学んだことを継続的に社会に発信、還元する力（社会的責任の自覚）				

《授業の概要》

給食経営管理論は管理栄養士・栄養士の実務に直結した専門科目です。これまでに学んだ調理学や食品学、栄養学、食品衛生学等の知識をもとに、特定給食施設での給食経営の理論を理解します。

《授業の到達目標》

- ・特定給食施設の種類と法的根拠を理解する。
- ・一連の給食業務を理解する。
- ・栄養士・管理栄養士として給食経営する考え方や方法を修得する。

《成績評価の方法》

1. 授業終了後の演習レポートと振り返り20% *レポートはコメントを付して翌週返却する。
2. 定期試験 80%（電卓のみ持ち込み可）

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	総論①	給食の定義・関係法規について説明することが出来る。
2	総論②	特定給食施設（医療施設、高齢者・介護福祉施設）の種類と特徴を説明することが出来る。
3	総論③	特定給食施設（児童福祉施設、障害者福祉施設、学校、事業所）の種類と特徴を説明することが出来る。
4	栄養・食事管理①	栄養・食事管理の意義を説明することが出来る。
5	栄養・食事管理②	栄養・食事のアセスメントを行い、その情報に基づき食事計画を立案することが出来る。
6	食材料管理	食材料管理の流れを理解し、予定献立に基づき食材料の購入計画、発注、納入・検取、出納・保管作業を説明することが出来る。
7	生産（調理）管理	給食の生産計画に基づき、限られた時間内に調理作業を行う方法について説明することが出来る。
8	品質管理 安全・衛生管理①	大量調理の品質を保持し、安全かつ衛生的に作業が出来る方法について説明することが出来る。
9	安全・衛生管理②	大量調理施設衛生管理マニュアルを説明することが出来る。
10	施設・設備管理	給食業務を行う厨房内の設備や機器について説明することが出来る。 作業区域、作業導線を理解した給食作業の方法を説明することが出来る。
11	経営管理①	PDCAサイクルに基づいた給食の運営を説明することが出来る。 給食の経営資源を説明することが出来る。
12	経営管理②	給食業務の委託についてその概要を説明することが出来る。 マーケティングを理解して給食を説明することが出来る。
13	会計・原価管理	給食の原価を説明することが出来る。 給食の収入と支出、原価を分析する方法と評価について説明することが出来る。
14	人事・事務管理①	給食従事者の雇用形態と人事考課を理解し、人材育成の教育訓練の種類と方法について説明することが出来る。
15	人事・事務管理②	給食の事務について概要を理解し、帳票の種類と役割、書き方について説明することが出来る。

《テキスト》

『エッセンシャル 給食経営管理論』富岡和夫・富田教代編著、医歯薬出版、2016

《参考図書》

『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版、2014 『日本人の食事摂取基準（2015年版）の実践・運用』食事摂取基準の実践・運用を考える会編、第一出版、2015 『日本食品標準成分表2015年版』文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告、全官報、2015

《授業時間外学習》

1. 予習：スケジュールを確認し、教科書を読んでおくこと。
2. 復習：授業内容を振り返り、返却レポートを再度見直すこと。

《備考》

管理栄養士・栄養士の実務として最も重要な領域です。特定給食施設の特徴を理解して、給食の実習に自信を持ってつないで下さい。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	給食管理実習 I		科目ナンバリング	NAKD12057	
担当者氏名	福本 恭子				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2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（知的的好奇心・探究心）				

《授業の概要》

給食経営管理論で学んだ知識を実践する科目である。給食業務を行うために必要な栄養・食事計画から食材料管理、作業管理、評価という、給食サービスの基本的な流れを実践する。

《テキスト》

『イラストでみるはじめての大量調理』殿塚婦美子・山本五十六著、株式会社学建書院、2016 『給食のための基礎からの献立作成』上地加容子・片山直美、建帛社、2016

《参考図書》

『エッセンシャル給食経営管理論』富岡和夫・富田教代編、医歯薬出版、2016 『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版、2014 『日本人の食事摂取基準（2015年版）の実践・運用』食事摂取基準の実践・運用を考える会編、第一出版、2015 『日本食品標準成分表2015年版』文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告、全官報、2015

《授業の到達目標》

- ・給食業務の一連の流れを理解する。
- ・管理栄養士としての役割を理解する。
- ・大量調理の方法を理解する。

《授業時間外学習》

- ・円滑な実習運営のため、給食経営管理の理論を十分に理解しておくこと。
- ・給食実習には事前準備が必要です。調理するために必要な食材の検収、大量調理機械の使い方などを理解しておく必要があります。

《成績評価の方法》

1. 給食実習の事前準備を含め、実習や課題に取り組む姿勢と態度(40%)
 2. 給食管理上必要な知識の理解度演習（20%）
 3. 3日間の献立作成課題作成（40%）
- * 演習および課題についてはコメントを付して返却する。

《備考》

大量調理を行いますので、個人のわずかな衛生上の不注意が大きな影響を及ぼす場合があります。食中毒予防の観点から個人の健康や衛生面に対し日常的に注意を払うことが望まれます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	実習の概要、実習についての心構えについて学ぶ。
2	計画①	栄養・食事計画①（給与目標量の設定し、食品構成表を作成することが出来る。）
3	計画②	栄養・食事計画②（食品群別加重平均栄養成分値の算出方法、厨房内の機器の使い方について理解し、大量調理の特徴を理解することが出来る。）
4	計画③	栄養・食事計画③（給食の献立を作成し、大量調理で実践することが出来る。）
5	計画④	食材料管理（購入計画、発注、納品、検収、在庫管理）について、実践することが出来る。
6	実施①	作業管理①（大量調理の実践において、品質管理をふまえた厨房作業をすることが出来る。）
7	実施②	作業管理②（大量調理の実践において、品質管理をふまえた厨房作業をすることが出来る。）
8	実施③	作業管理③（大量調理の実践において、喫食者の立場に立った配食・配膳作業①が出来る。）
9	実施④	作業管理④（大量調理の実践において、喫食者の立場に立った配食・配膳作業②が出来る。）
10	実施⑤	作業管理⑤（大量調理の実践において、衛生管理をふまえた厨房作業をすることが出来る。）
11	実施⑥	作業管理⑥（大量調理の実践において、衛生管理をふまえた厨房作業をすることが出来る。）
12	評価・改善①	栄養・食事計画、食材料管理の評価について、各帳票による評価方法を理解することが出来る。
13	評価・改善②	作業評価について、給食作業で得られたデータを用いて評価（品質管理・衛生管理・残食調査）することが出来る。
14	評価・改善②	各評価結果より問題点を抽出して、次の計画へと修正することが出来る。
15	まとめ	これまでの作業を再確認して一連の給食業務を理解することが出来る。

《教職に関する科目》

科目名	教育心理学	科目ナンバリング	NTAL42004
担当者氏名	大平 曜子		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2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》

教育科学の一分野であり、人間形成に関わる独自の理論と方法を提示する実践的な学問である。受講者は、教育における心理学的領域の理解をめざすとともに人間科学的な視点を養う。

授業では、「発達」と「学習」を中心に、パーソナリティと適応、測定と評価、そして学級集団や教師の心理などについて学び、教育実践に役立つ教育心理学の知識の習得とそれぞれの専門領域の教育に応用する方法を学習する。

《授業の到達目標》

○教育に関する心理学的事実や法則を説明できる。○自らの専門領域に教育心理学の基礎知識を役立てることができるか、考えをまとめることができる。○教育効果の検証（評価）ができる。○教育心理学の知識を基に、自らの学習態度や教職志望者としての態度形成にむけて考えをまとめることができる。○障害をもつ子どもの学習や発達を理解し、「学び」について考えをまとめることができる。

《成績評価の方法》

授業内課題等の提出物（30％）、定期試験（70％）
課題の提出については、コメントを付して返却する。

《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布する。

《参考図書》

『絶対役立つ教育心理学』藤田哲也編著 ミネルヴァ書房
その他、適宜紹介する。

《授業時間外学習》

プリントに基づいて授業内容を整理し、専門用語等の整理をする。
授業の中で提示された課題について、参考文献等に目を通し、期限内に作成して提出する。

《備考》

目的意識を持ち主体的に授業に臨むこと。プリントやノートに書き込みをし、自分のノートをつくること。「本時の振り返り」の記入提出で、参加状況を確認する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション 教育心理学とは	授業の進め方を理解し、自らの学習方法を確認する。教職における教育心理学の位置づけを理解し、学習の意味を説明することができる。
2	教育心理学の課題	教育心理学の定義を理解する。現代的教育課題や教室における子どもの様子や学習課題を理解し、教育心理学の意義や役割、教育方法とのかかわりについて理解する。
3	発達の基礎理論（1）	発達原理、発達の学説について理解する。
4	発達の基礎理論（2）	発達の様相、成熟と発達
5	発達の基礎理論（3）	発達課題
6	学習の基礎理論（1）	学習の成立、学習の過程、知能と学力
7	学習の基礎理論（2）	学習の理論、学習の概念
8	教育評価（1）	教育評価の概念、意義と役割、評価方法の理解、課題の提示
9	学習の基礎理論（3）	記憶と学習
10	学習の基礎理論（4）	効果的な学習の理解、動機づけとやる気、意欲と学習活動
11	教育評価（2）	測定と評価の実際
12	教授過程	学習指導法、授業の最適化
13	パーソナリティ理論	パーソナリティと性格、パーソナリティの形成、養育態度とパーソナリティ
14	不適応行動 「障害」の理解	問題行動の現状、欲求と欲求不満、適応と適応障害 障害をもつ子どもの教育、学習（学び）の課程
15	教育における心理学の働き、まとめ	教育相談、集団の機能と構造、人間関係 これまでの学習と得られた知見を再確認し、具体的な成果を説明することができる。

《教職に関する科目》

科目名	教育課程論（道徳・特別活動を含む）		科目ナンバリング	NTAL42006
担当者氏名	新井野 久男			
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》

生徒指導は学習指導要領に以下のように定められている。一人一人の児童生徒の人格を尊重し、個性の伸長を図りながら、社会的資質や行動力を高めるよう指導・援助するものである。生徒指導の意義と課題を確認した上で、学校における指導体制や問題行動の指導、生徒指導に関する法的制度、家庭、地域、関係機関との連携など生徒指導全般について学ぶ。さらに生徒指導上の諸問題について具体的事例をもとに研究していく。

《授業の到達目標》

小学校から高等学校までの生徒指導の理論や考え方、実際の指導方法等について、学校現場で教職員が共通理解を図り、組織的な取り組みが実践できるための内容について知る。将来教員を目指す者として、生徒指導上、求められる資質や能力は何かを自分のものとする必要がある。

《成績評価の方法》

筆記試験（40%）、レポート（40%）、その他（提出物、出席状況、授業への取り組み姿勢等）（20%）を基本に総合的に評価する。

授業の最後に提出する小レポートにコメントを記して、次の授業時に返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生徒指導の意義と課題	学校生活がすべての児童生徒にとって有意義で充実したものなることを目指し、学校の教育目標を達成するための生徒指導の意義と課題について学ぶ。
2	教育課程における生徒指導の位置づけ	生徒指導は、教育課程のすべての領域において機能することが求められる。教育課程における生徒指導の位置づけについて詳しく学ぶ。
3	学校における生徒指導体制と組織	個々の児童生徒に対し、組織的な生徒指導を展開していくため、校内の生徒指導体制をどのように構築していくかなどを考察する。
4	生徒指導の方法と進め方	生徒指導を実際に進めていくためには、生徒指導の意義や課題、組織などの考え方を踏まえて学校などの実態に応じて、どのように進めるか学ぶ。
5	生徒指導と進路指導	生徒自らの生き方を考え、将来に対する目的意識を持ち、自らの意志と責任で進路を選択する能力を身につけさせるための指導・援助について学ぶ。
6	道徳教育における生徒指導	児童生徒の道徳性の育成を目的とする道徳教育と、生徒指導との関係について考えていく。
7	生徒指導に関する法規について	校則や懲戒、体罰、出席停止や非行少年の処遇など、生徒指導との関連について、法的にどのような制度になっているかについて学ぶ。
8	生徒指導と家庭・地域・関係機関との連携	生徒指導は、学校だけで実践するのではなく、常に家庭・地域との連携を欠かせない。学校としてどのように学校・家庭・地域と関わっていくか考える。
9	問題行動の指導について	様々な問題行動に対し、一人一人の児童生徒に応じた効果的な生徒指導とは何かについて考察する。
10	生徒指導上の諸問題（1）	「いじめ」についての実態や構造などを研究し、いじめ問題の対応などについて考察する。
11	生徒指導上の諸問題（2）	「不登校」の実態を学び、不登校生への対応など、関わりや対策などについて考察する。
12	生徒指導上の諸問題（3）	「規範意識」の醸成のために必要とされる指導などについて考察する。
13	生徒指導上の諸問題（4）	「保護者対応」学校と家庭が連携して児童生徒が健全に育成していくための方策などを考える。また、理不尽な要求など指導困難な保護者等への対応についても考える。
14	事例研究（1）	学校現場で起こった生徒指導上の具体的事例をもとに、実際にどのように指導し対応したかを学ぶ。
15	事例研究（2）	具体事例をもとに、生徒指導上の問題が起こったとき、どう対応するかなどを、小グループで事例研究をする。

《テキスト》

「生徒指導提要」平成22年3月（文部科学省）。

《参考図書》

「生徒指導提要」平成22年3月（文部科学省）。毎回、自作の「講義用テキスト」を提供しそれをもとに講義を進めていく。また、生徒指導に関する様々な情報資料をその都度提供する。

《授業時間外学習》

毎時間の最後に「授業のまとめ」として、簡単なレポートを課す。これを提出することで出席の確認とする。「授業のまとめ」は試験やレポートの資料となるのできちんとファイリングしておくこと。

《備考》

受講する要件として、教員免許を必ず取得し、教師を目指す強い意志と意欲が授業の中で感じられる学生であること。受講態度については大学生としての常識を持って臨むこと。

《教職に関する科目》

科目名	教育方法・技術論	科目ナンバリング	NTAL42007
担当者氏名	吉永 潤		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2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》

本講義では、学習者が能動的に参加するような授業を展開するための基本的な方法・技術を学ぶ。特に、学習者の思考を触発し、教科内容の本質に迫らせる問いや課題を設定する方法と、その問い・課題をめぐる学習者の考え・意見の交流を支援する方法、および、そのような学習を評価する方法が軸となる。

《テキスト》

特に指定しない。必要に応じてワークシートを配布する。

《参考図書》

吉永潤『社会科は「不確実性」で活性化する』東信書房、2015年。

《授業の到達目標》

①授業が、教科内容伝達の場合だけでなく、学習者の思考と試行錯誤の場合であることが理解できる。②そのような授業の展開のためには的確な方法・技術が必要であることが理解できる。③ペーパーテストのみに依存しない多様な観点での学習者評価の意義と方法が理解できる。④以上を踏まえた学習指導案を作成できる。⑤開発した学習指導案につき、相互に適切に評価・批評し合うことができる。

《授業時間外学習》

集中講義は4日を予定しているが、2日目の最後に4～5名のグループを編成し、各グループで一つの学習指導案を開発することを課題とする。このため、授業時間外に各グループで、またはグループ内個人で分担して教材研究、授業の流れの設計、評価方法の考察などを行う。授業4日目には、開発した授業案につき各グループのプレゼンテーションを行う。

《成績評価の方法》

評価方法は、①各授業最後に実施する小レポート、②グループ作成の学習指導案、③最終レポートによって行う。評価割合は①20%、②30%、③50%。小レポートには、質問を記載することもでき、次時に回答を行う。また、各グループの学習指導案プレゼンテーションの後に講評を行う。

《備考》

講義3、4日目は特に、学習指導案作成のグループワークを中心としたアクティブ・ラーニング形式となるため、受講生各自の積極的な参加を求める。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	受講者各自の小中高段階での授業体験を交流し、各自の現在の授業観・学習観を確認する。
2	授業づくりの基本的な考え方	授業＝話を聞く場との基本的授業観の問題性を確認し、授業を学習者の思考と試行錯誤の場として再認識する。
3	授業目標の定立	授業目標の定立のためには、①教科内容に関する知識と理解形成の観点と、②それをめぐる学習者の思考の技能や知識活用の技能の形成、の2観点が必要である。
4	学習を触発する問い・課題の構成	授業づくりの核となるのは、教科内容の本質に迫るとともに、学習者の解明意欲をかきたて、結果として学習者各自の意見を持たせる問いや課題の構成である。
5	学習を多面的に見取る評価	ペーパーテストは知識、理解の修得を事後的に評価するのに適するが、授業内における学習者の思考の展開や課題解決行動の評価を行うには、別の評価観点と方法を要する。
6	授業事例の視聴1	「授業の中で学習者がめざましく成長する」ことを実感するため、優れた授業の事例を視聴する。
7	授業事例の視聴2	上記視聴を継続する。
8	視聴した授業の考察とその交流	視聴した授業に関して、小グループごとに、教師の方法・技術の観点から分析を行い、その考察結果を発表・交流する。
9	学習指導案の開発1	本講義これまでの内容を踏まえ、小グループごとに学習指導案の作成に着手する。本時は、開発する授業について学校種、教科、単元を相談の上定める。
10	学習指導案の開発2	本時は、グループごとに、開発する授業の目標、核となる教材の構成、それをめぐる問い・課題の開発、および、学習者の思考内容を交流させる方法の定立を行う。
11	学習指導案の開発3	本時は、グループごとに、開発した授業における学習者の評価基準と評価方法を定立する。
12	学習指導案プレゼンテーション1	開発した学習指導案の発表を行う。授業目標、核となる教材の教科学習上の意義、学習者の予想される思考内容、それを交流させる方法、および学習評価の方法を発表する。
13	学習指導案プレゼンテーション2	上記発表活動を継続する。
14	学習指導案プレゼンテーション3	各グループの発表後、それぞれの指導案につき、評価点と批評点を出し合い、相互評価を行う。
15	総合考察・まとめ	参加者は、受講開始時の授業観を振り返り、本講義によって得た学習内容を整理、報告し、それをめぐる交流を行う。その後、授業を総合的に振り返り、まとめを行う。

《教職に関する科目》

科目名	生徒指導論	科目ナンバリング	NTAL42008
担当者氏名	新井野 久男		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2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》

生徒指導は学習指導要領に以下のように定められている。一人一人の児童生徒の人格を尊重し、個性の伸長を図りながら、社会的資質や行動力を高めるよう指導・援助するものである。生徒指導の意義と課題を確認した上で、学校における指導体制や問題行動の指導、生徒指導に関係する法的制度、家庭、地域、関係機関との連携など生徒指導全般について学ぶ。さらに生徒指導上の諸問題について具体的事例をもとに研究していく。

《授業の到達目標》

小学校から高等学校までの生徒指導の理論や考え方、実際の指導方法等について、学校現場で教職員が共通理解を図り、組織的な取り組みが実践できるための内容について知る。将来教員を目指す者として、生徒指導上、求められる資質や能力は何かを自分のものとする必要がある。

《成績評価の方法》

筆記試験(40%), レポート(40%), その他(提出物、出席状況、授業への取り組み姿勢等)(20%)を基本に総合的に評価する。

授業の最後に提出する小レポートにコメントを記して、次の授業時に返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生徒指導の意義と課題	学校生活がすべての児童生徒にとって有意義で充実したものなることを目指し、学校の教育目標を達成するための生徒指導の意義と課題について学ぶ。
2	教育課程における生徒指導の位置づけ	生徒指導は、教育課程のすべての領域において機能することが求められる。教育課程における生徒指導の位置づけについて詳しく学ぶ。
3	学校における生徒指導体制と組織	個々の児童生徒に対し、組織的な生徒指導を展開していくため、校内の生徒指導体制をどのように構築していくかなどを考察する。
4	生徒指導の方法と進め方	生徒指導を実際に進めていくためには、生徒指導の意義や課題、組織などの考え方を踏まえて学校などの実態に応じて、どのように進めるか学ぶ。
5	生徒指導と進路指導	生徒自らの生き方を考え、将来に対する目的意識を持ち、自らの意志と責任で進路を選択する能力を身につけさせるための指導・援助について学ぶ。
6	道徳教育における生徒指導	児童生徒の道徳性の育成を目的とする道徳教育と、生徒指導との関係について考えていく。
7	生徒指導に関する法規について	校則や懲戒、体罰、出席停止や非行少年の処遇など、生徒指導との関連について、法的にどのような制度になっているかについて学ぶ。
8	生徒指導と家庭・地域・関係機関との連携	生徒指導は、学校だけで実践するのではなく、常に家庭・地域との連携を欠かせない。学校としてどのように学校・家庭・地域と関わっていくか考える。
9	問題行動の指導について	様々な問題行動に対し、一人一人の児童生徒に応じた効果的な生徒指導とは何かについて考察する。
10	生徒指導上の諸問題(1)	「いじめ」についての実態や構造などを研究し、いじめ問題の対応などについて考察する。
11	生徒指導上の諸問題(2)	「不登校」の実態を学び、不登校生への対応など、関わりや対策などについて考察する。
12	生徒指導上の諸問題(3)	「規範意識」の醸成のために必要とされる指導などについて考察する。
13	生徒指導上の諸問題(4)	「保護者対応」学校と家庭が連携して児童生徒が健全に育成していくための方策などを考える。また、理不尽な要求など指導困難な保護者等への対応についても考える。
14	事例研究(1)	学校現場で起こった生徒指導上の具体的事例をもとに、実際にどのように指導し対応したかを学ぶ。
15	事例研究(2)	具体事例をもとに、生徒指導上の問題が起こったとき、どう対応するかなどを、小グループで事例研究をする。

《テキスト》

「生徒指導提要」平成22年3月(文部科学省)。

《参考図書》

「生徒指導提要」平成22年3月(文部科学省)。毎回、自作の「講義用テキスト」を提供しそれをもとに講義を進めていく。また、生徒指導に関する様々な情報資料をその都度提供する。

《授業時間外学習》

毎時間の最後に「授業のまとめ」として、簡単なレポートを課す。これを提出することで出席の確認とする。「授業のまとめ」は試験やレポートの資料となるのできちんとファイリングしておくこと。

《備考》

受講する要件として、教員免許を必ず取得し、教師を目指す強い意志と意欲が授業の中で感じられる学生であること。受講態度については大学生としての常識を持って臨むこと。