

公表日 平成23年9月1日  
最新更新日 平成23年9月1日

# 授業計画

平成23年度

# *Syllabus 2011*

---

健康科学部 栄養マネジメント学科

専門教育科目

教職に関する科目

# 健康科学部

# 栄養マネジメント学科

専門教育科目

教職に関する科目

# 教育目標

栄養マネジメント（管理）に必要な知識と技術を駆使して、管理栄養士を始めとする資格（下記参照）を取得し、病院、医療・福祉施設、給食・食品産業、教育機関などで活躍できるスペシャリストの育成を目指しています。学生の管理栄養士資格取得を支援するために1年次から4年次にかけて、知識と技術の土台づくりから活用できるまで段階を追って充実した教育を行います。自ら学ぶ姿勢を持って勉学に取り組んでください。

- 1年次・・・基礎・教養科目に重点をおいています。基礎ゼミを初年次教育と位置づけ、基礎ゼミⅠでは論理的文章を読み取る能力を、基礎ゼミⅡでは管理栄養士への仕事意識を高める授業を行います。また、栄養学の基礎となる生物・化学については、高校で学習した生物・化学の復習としての「生物基礎」・「化学基礎」、教養としての「生物学」・「化学」、さらに専門科目の「栄養士のための基礎生物化学」・「生化学」と段階を追って生体内の代謝がスムーズに理解出来るよう科目設定を工夫しています。専門科目として学修領域を広げるための科目及び栄養学を学ぶ上での基礎である基礎栄養学・食品学を学び土台づくりをします。
- 2年次・・・多様に開講された専門基礎分野の科目を履修することで栄養士としての知識を増やし、自覚を高めます。
- 3年次・・・多くの専門分野科目の履修により、栄養学・食品学の応用ならびに実践にまで視野を広げます。特に臨地実習や実践食育研究センターのボランティア活動などを通して実践力を養います。  
なお、3年次編入生に対しては、チューターの指導のもと、手厚く対応します。  
また、管理栄養士資格取得を支援するために、模擬試験・勉強会等の管理栄養士国家試験受験対策を3年次から実施します。
- 4年次・・・これまでの専門知識を応用・実践ができるように総合演習および卒業演習・卒業研究に取り組み、管理栄養士としての資質の向上をはかります。

※学生個々人の努力によって、次のような資格・免許が取得できます。

- 1) 管理栄養士国家試験受験資格
  - 2) 栄養士免許
  - 3) 栄養教諭一種免許
  - 4) 食品衛生管理者、食品衛生監視員
  - 5) 栄養情報担当者 【NR】受験資格（独立行政法人国立健康・栄養研究所）
  - 6) フードスペシャリスト受験資格（社団法人日本フードスペシャリスト協会）
- これらの資格・免許を得るためには、法令等で定められた科目を履修し、単位を取得することが必要です。（入学年度により取得できる資格は異なります。）
- 3年次編入生は、本学入学までの単位の修得状況によっては取得できない資格もあります。

※1年次の基礎ゼミ担当者が4年間チューターとして、学生一人ひとりの履修指導・学生生活指導にあたります。

# 平成 23 年度 (2011 年度) 入学者

## 卒業要件単位数

科目区分		卒業必要単位	内必修単位と科目数	
基礎・教養科目		30 単位	12 単位	6 科目
専門教育科目	I 群（領域に関する科目）	12 単位	12 単位	6 科目
	II 群（専門基礎に関する科目）	16 単位	16 単位	9 科目
	III 群（専門に関する科目）	15 単位	15 単位	8 科目
	卒業研究	—	—	—
その他上記の科目区分のいずれかから		51 単位	—	—
合 計		124 単位	55 単位	29 科目

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成23年度（2011年度）入学者対象  
 （ ）は兼担、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当 (数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ
			必修	選択					1年		2年		3年		4年			
									I	II	I	II	I	II	I	II		
専門	I 基礎ゼミⅠ	演習	2						2								*1	7
	基礎ゼミⅡ	演習	2						2								*1	8
	栄養のための統計学入門	講義		2					2								湯瀬 晶文	9
	栄養のための基礎生物化学	講義	2					ⓑ	2								本澤 真弓	10
	実験基礎演習	演習	2						2								亀谷 小枝	11
	医学概論	講義	2					Ⓔ	2								[久野 克也]	12
	臨床心理学	講義		2						2								
	コミュニケーション論	講義	2						2								[脇本 忍]	13
	栄養と薬物	講義	2									2						
	バイオテクノロジー	講義	2					Ⓔ					2					
	食料経済	講義	2										2					
	健康科学	講義	2						2								松村 末夫	14
教専	健康情報処理演習	演習	2						2								湯瀬 晶文	15
	情報処理と栄養統計Ⅰ	講義		2		○	△			2								
	情報処理と栄養統計Ⅱ	講義		2		○	△			2								
	公衆衛生学Ⅰ(公衆衛生)	講義	2		◇	○	△	Ⓓ			2							
	公衆衛生学Ⅱ(健康管理)	講義	2			○	△					2						
	社会福祉概論	講義	2		◇	○	△				2							
	生化学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2								本澤 真弓	16
	生化学Ⅱ	講義	2			○	△	Ⓔ		2								
	生化学実験Ⅰ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ		3								☆
	生化学実験Ⅱ	実験	1			○	△	Ⓔ			3							☆
	栄養解剖学・人体生理学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2								大西 隆仁	17
	栄養解剖学・人体生理学Ⅱ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ		2								
育基	栄養解剖学実験	実験	1		◇	○	△			3								☆
	人体生理学実験	実験	1			○	△				3							☆
	臨床病態学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ		2								
	臨床病態学Ⅱ	講義	2			○	△	Ⓔ			2							
	生体防御論	講義	2			○	△	Ⓒ				2						
	食品微生物学	講義	2					Ⓒ					2					
	食品学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2								中井 玲子	18
	食品学Ⅱ	講義	2		◇	○	△	Ⓒ				2						
	食品学実験Ⅰ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ		3							中井 玲子	19
	食品学実験Ⅱ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ					3					☆
	食品衛生学	講義	2		◇	○	△	Ⓓ			2							
	食品衛生学実験	実験	1			○	△	Ⓓ				3						☆
科関	食品機能論	講義	2			○	△						2					
	調理学	講義	2		◇	○	△		2								松尾 千鶴子	20
	調理学実験	実験	1		◇	○	△			3							松尾 千鶴子	21
	調理学実習Ⅰ	実習	1		◇	○	△		3								富永 しのぶ	22
	調理学実習Ⅱ	実習	1			○	△					3						☆

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成23年度（2011年度）入学者対象  
 ( )は兼任、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当(数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ		
			必修	選択					1年		2年		3年		4年					
									I	II	I	II	I	II	I	II				
専門に 関する 科目	基礎栄養学Ⅰ(健康栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦	2									松村 末夫	23	
	基礎栄養学Ⅱ(基礎栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦	2									松村 末夫	24	
	栄養学実習	実習	1		◇	○	△	㊦		3										☆
	応用栄養学Ⅰ(ライフステージ栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦		2										
	応用栄養学Ⅱ(スポーツ・環境栄養)	講義	2			○	△						2							
	栄養管理学	講義	2		◇	○	△	㊦		2										
	栄養管理学実習	実習	1			○	△				3									☆
	基礎栄養教育論	講義	2		◇	○	△	㊦		2										
	健康栄養教育論	講義	2		◇	○	△			2										
	基礎栄養教育実習	実習	1		◇	○	△			3										☆
	健康栄養教育実習	実習	1		◇	○	△				3									☆
	実践栄養教育演習	演習	2			○	△							2						
	臨床栄養学Ⅰ	講義	2		◇	○	△			2										
	臨床栄養学Ⅱ	講義	2			○	△			2										
	臨床栄養学実習	実習	1		◇	○	△						3							☆
	臨床栄養管理学	講義	2			○	△				2									
	臨床栄養管理演習	演習	2			○	△						2							
	公衆栄養学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	㊦		2										
	公衆栄養学Ⅱ	講義	2			○	△				2									
	公衆栄養活動実習	実習	1		◇	○	△						3							☆
	給食経営管理論	講義	2		◇	○	△				2									
	メニュー管理実習	実習	1		◇	○	△						3							☆
	給食管理実習	実習	1		◇	○	△	㊦					3							☆
	フードサービスマネジメント演習	演習	2			○	△							2						
	総合演習	演習	2			○	△								2					
	卒業演習Ⅰ	演習	2			○	△								2					
卒業演習Ⅱ	演習	2			○	△									2					
給食管理臨地実習(校外実習)	実習	1		◇	○	△						2							☆	
臨床栄養臨地実習	実習	2			○	△							4						☆	
公衆栄養臨地実習	実習	1			○	△								2					☆	
学校栄養教育論Ⅰ	講義	2				△						2								
学校栄養教育論Ⅱ	講義	2				△							2							
卒業研究Ⅰ	演習	3													3					
卒業研究Ⅱ	演習	3														3				

◇は栄養士免許必修科目

○は管理栄養士国家資格必修科目

△は栄養教諭必修科目、▲は栄養教諭選択科目

※ 表中の科目以外にフードスペシャリスト養成科目として、4年Ⅰ期に「フードスペシャリスト論」「フードコーディネーター論」を開講する。

※ 食品衛生管理者等（食品衛生管理者・食品衛生監視員）欄の㊦～㊩は食品衛生法施行規則 第50条 別表第14及び第15に指定された科目である。

㊦～㊩別表第14にかかげた科目・㊩は別表第15にかかげた科目

㊦化学関係（教養科目「化学」）修得のこと ㊧生物化学関係 ㊨微生物関係 ㊩公衆衛生学関係 ㊩その他関連科目

㊦～㊩群から1科目以上、最低修得単位数(㊦+㊧+㊨+㊩)22単位以上

最低修得単位数合計(㊦+㊧+㊨+㊩+㊩)40単位以上

※ 欄外の☆印は、学則第21条第1項第2号の但書に規定する授業科目を表す。

\*1 野田・大西・須見・松村・松尾・和田・亀谷・福本

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成23年度（2011年度）入学者対象  
（ ）は兼担、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当 (数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ	
			必修	選択					1年		2年		3年		4年				
									I	II	I	II	I	II	I	II			
栄養教諭一種免許取得に関する科目	教職概論	講義		2			△		2									[上寺 常和]	25
	教育原理	講義		2			△		2									(廣岡 義之)	26
	教育史	講義		2			▲						2						
	教育心理学	講義		2			△			2									
	教育制度論	講義		2			△		2									(廣岡 義之)	27
	教育課程論 (道徳・特別活動を含む)	講義		2			△			2									
	教育方法・技術論	講義		2			△			2									
	教育方法論	講義		2			△						2						
	生徒指導論 (進路指導を含む)	講義		2			△			2									
	教育相談 (カウンセリングを含む)	講義		2			△			2								(琴浦 志津)	28
	事前事後指導	講義		1			△						1						
	栄養教育実習	実習		1			△							3					
	教職実践演習 (栄養教諭)	演習		2			△								2				

△は栄養教諭必修科目、▲は栄養教諭選択科目

※ 教職に関する科目を修得しても、卒業要件単位には含まれない。

※ 教育職員免許状を取得するためには、上記科目のほか、教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目として、日本国憲法（2単位）、体育（2単位）、外国語コミュニケーション（2単位）、情報機器の操作（2単位）について、指定の科目を修得すること。

※ 欄外の☆印は、学則第21条第1項第2号の但書に規定する授業科目を表す。

《I群（領域に関する科目）》

科目名	基礎ゼミ I			
担当者名	野田 千征子・大西 隆仁・須見 登志子・松村 末夫・松尾 千鶴子・和田 早苗・ 亀谷 小枝・福本 恭子			
授業方法	演習	単位・必選	2・必	開講年次・開講期 1年・I期

《授業のねらい及び概要》

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る。これらを達成するためには様々な能力を必要とする。そのため、この基礎ゼミでは学ぶための基礎力養成を目指す。

全体に共通な短時間の部分と、毎回テーマを持って行う主要部分とからなる。短時間の部分では記事の選択や理解、主要部分では必要な情報を身につけるための演習を行う。

授業はチュータークラスごとに行い、毎回のテーマは共通であるが、対象や方法は担当者によって異なることもある。"

《授業の到達目標》

上記のようなねらいのもと、この基礎ゼミではその中でも特に、「聴く」「読む」ことに重点を置いて、授業を行う。これによって、与えられた課題に対して、レポートを書く準備のために必要な基礎能力育成を目指す。

《テキスト》

指定しない（必要に応じてプリント配布、ファイル配付等を行う）

《参考文献》

『知へのステップ』 学習技術研究会編著 くろしお出版  
 『新・知の技法』 小林康夫・船曳建夫編 東京大学出版  
 『理科系の作文技術』 木下是雄  
 各種国語辞典・辞書"

《成績評価の方法》

レポート等提出物（50%）、および、毎回の授業態度（50%）で評価する。

ただし、私語や携帯電話の利用など、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。"

《授業時間外学習》

毎回のように課題が出されるので、次回授業までに完成させておくこと。

《備考》

基本的に欠席しないことを前提としていますが、万一の場合は、次回授業までに授業内容や課題内容を確認するとともに、内容を理解して課題を完成させておいてください。すなわち、次の授業時に「まだできていない」というような発言の無いようにしておいてください。

また、教員と一緒に学ぶ楽しさを感じていきましょう。"

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション
第 2 週	授業の聴き方（1） 「聞く」と「聴く」の違い
第 3 週	授業の聴き方（2） 「聴く」ために
第 4 週	2種類の音声：解説とドラマ
第 5 週	" 2種類の文章：論理的な文章と小説 「聴く」と「読む」の違い"
第 6 週	論理的な文章の読み方（1）
第 7 週	論理的な文章の読み方（2）
第 8 週	新聞雑誌記事スクラップの作成
第 9 週	論理的な文章を読む
第 10 週	論理的な文章の要約
第 11 週	図書館の利用
第 12 週	WWW上の情報の利用
第 13 週	情報の整理
第 14 週	レポートとは（初歩）
第 15 週	大学生としての心構えのまとめ

《I群（領域に関する科目）》

科目名	基礎ゼミⅡ			
担当者名	野田 千征子・大西 隆仁・須見 登志子・松村 末夫・松尾 千鶴子・和田 早苗・ 亀谷 小枝・福本 恭子			
授業方法	演習	単位・必選	2・必	開講年次・開講期 1年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

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る。これらを達成するためには様々な能力を必要とする。そのため、この基礎ゼミでは学ぶための基礎力養成を目指す。

全体に共通な短時間の部分と、毎回テーマを持って行う主要部分とからなる。短時間の部分では記事の選択や理解、主要部分では必要な情報を身につけるための演習を行う。

授業はチュータークラスごとに行い、毎回のテーマは共通であるが、対象や方法は担当者によって異なることもある。"

《授業の到達目標》

上記のようなねらいのもと、この基礎ゼミではその中でも特に、「書く」「話す」ことに重点を置いて、授業を行う。これによって、与えられた課題に対して、レポートを書くために必要な基礎能力育成を目指す。

《テキスト》

指定しない（必要に応じてプリント配布、ファイル配付等を行う）

《参考文献》

『知へのステップ』 学習技術研究会編著 くろしお出版  
 『新・知の技法』 小林康夫・船曳建夫編 東京大学出版  
 『理科系の作文技術』 木下是雄  
 各種国語辞典・辞書"

《成績評価の方法》

レポート等提出物（50%）、および、毎回の授業態度（50%）で評価する。

ただし、私語や携帯電話の利用など、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。"

《授業時間外学習》

毎回のようには課題が出されるので、次回授業までに完成させておくこと。

《備考》

基本的に欠席しないことを前提としていますが、万一の場合は、次回授業までに授業内容や課題内容を確認するとともに、内容を理解して課題を完成させておいてください。すなわち、次の授業時に「まだできていない」というような発言の無いようにしておいてください。

また、教員と一緒に学ぶ楽しさを感じていきましょう。"

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション
第 2 週	タイムマネジメント
第 3 週	栄養分野の職業理解（1）
第 4 週	レポートとは（実践）（1）
第 5 週	レポートとは（実践）（2）
第 6 週	レポートとは（実践）（3）
第 7 週	レポートとは（実践）（4）
第 8 週	栄養分野の職業理解（2）
第 9 週	プレゼンテーションとは
第10週	プレゼンテーションの補助ツールについて
第11週	プレゼンテーションの準備（実践）（1）
第12週	プレゼンテーションの準備（実践）（2）
第13週	プレゼンテーション実践（1）
第14週	プレゼンテーション実践（2）
第15週	大学生としての学習のまとめ

**《I群（領域に関する科目）》**

科目名	栄養のための統計学入門				
担当者名	湯瀬 晶文				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

別紙参照

**《授業の到達目標》****《テキスト》****《参考文献》****《成績評価の方法》****《授業時間外学習》****《備考》****《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	
第 2 週	
第 3 週	
第 4 週	
第 5 週	
第 6 週	
第 7 週	
第 8 週	
第 9 週	
第 10 週	
第 11 週	
第 12 週	
第 13 週	
第 14 週	
第 15 週	

《I群（領域に関する科目）》

科目名	栄養のための基礎生物化学				
担当者名	本澤 真弓				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・I期

《授業のねらい及び概要》

外界から摂り入れた物質を利用して生命を維持する栄養という営みを理解するうえで基盤となる食物中の各種栄養素や生体成分の化学構造および特性、身体の構成単位である細胞についての基本的事項を学習する。栄養学、生化学等を履修する上で不可欠な生物、化学領域の主要な基本事項として(1)生体の階層性と基本単位である細胞の仕組み、(2)生体成分や栄養素等の有機化合物の化学構造の基礎を学習する。

《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な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。

《テキスト》

『健康・栄養科学シリーズ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち総論』 香川 靖雄他 共著 (南江堂)  
 この他関連資料プリントを授業時に配布する。

※尚、このテキストは1年II期授業科目「生化学I」においても使用する。

《参考文献》

特に指定しない。

《成績評価の方法》

授業の展開に応じて、複数回実施する筆記テスト(70%) および定期試験期間中の筆記テスト (30%) の合計評価点により成績評価を行う。出席率は評価対象としない。

筆記テストの出題範囲・内容は、授業内容に密着したものとし、授業時に指示する。

授業欠席者に対する追加連絡や、欠席に伴う筆記テスト等の追加的措置は講じない。

初回の授業時に、さらに詳しい具体的な評価基準・方法を説明する(初回のみ)。

《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。単元毎に授業内試験を実施しますので、自身の理解度のチェックをするとともに、密接に関連した専門知識の獲得の機会として、授業内容の整理と知識の定着をこころがけて下さい。

《備考》

授業進行の妨げになるので、私語厳禁です。授業には、集中力と積極性を持って望んで下さい。授業内容に直結した筆記テストを授業毎ないしは単元毎に実施して、理解向上の機会とします。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	授業展開のあらまし、成績評価方法 生体の階層性と成り立ち
第 2 週	細胞の構造と各部の機能①
第 3 週	細胞の構造と各部の機能②
第 4 週	細胞の構造と各部の機能③
第 5 週	栄養の目的と生体の合成・分解反応の意義
第 6 週	栄養素、生体成分等の有機(炭素)化合物の基本①
第 7 週	栄養素、生体成分等の有機(炭素)化合物の基本②
第 8 週	炭水化物の分類と基本化学構造①
第 9 週	炭水化物の分類と基本化学構造②
第 10 週	脂質の分類と基本化学構造①
第 11 週	脂質の分類と基本化学構造②
第 12 週	タンパク質・アミノ酸の分類と基本化学構造①
第 13 週	タンパク質・アミノ酸の分類と基本化学構造②
第 14 週	核酸の種類と基本化学構造
第 15 週	ビタミン、ミネラルの種類と基本化学構造

《I群（領域に関する科目）》

科目名	実験基礎演習				
担当者名	亀谷 小枝				
授業方法	演習	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・I期

《授業のねらい及び概要》

栄養マネジメント学科では多種類の化学実験が開講されるため、化学実験に必要な基礎的な知識や技術の素養を身につける必要がある。そこで本演習では、一般的な実験器具、試薬類の分類と特徴、物質質量および物質濃度の単位について学び、化学実験に不可欠な化学計算に慣れると共に試薬溶液の調製方法、代表的な分析手技の実例などの項目を組み合わせて、学生各自がこれらの基本的事項を習熟できるように演習形式で指導する。

《授業の到達目標》

- ・一般的な実験器具、試薬類の分類や特徴について理解し、説明できる。
- ・実験に必要な濃度表示について理解し、濃度計算ができる。
- ・簡単な試薬の調製ができる。
- ・容量分析、比色分析の原理や方法を理解し、実験を実施することができる。併せて、その実験結果に基づきレポートを作成することができる。

《テキスト》

随時、資料プリントを配付する。

《参考文献》

「基礎化学実験教程」 西郷光彦編 （三共出版）

《成績評価の方法》

- ・課題および実験レポート：50%（提出遅れについては減点する）、筆記試験：50%の割合で成績評価を行う。
- ・授業欠席回数が授業実施回数の3分の1以上欠席した者には単位を与えない。

《授業時間外学習》

- ・配布する資料プリントをしっかりと読んで、理解してくること。
- ・適宜課題を出すので、その課題をやってくること。
- ・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。
- ・実験結果については、データを整理・分析して、レポートを作成すること。

《備考》

- ・授業初回に実験時および実験室での注意事項（白衣着用、飲食厳禁、携帯電話の使用禁止等）について説明する。その注意事項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。
- ・課題レポートは指定した書式・内容のものを作成すること。
- ・授業欠席者に対する追加的指示や措置は講じない。
- ・遅刻（授業開始から30分以内、30分以上の場合は欠席）3回で1回の欠席とする。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	授業展開・成績評価方法の説明、安全・防災上の諸注意
第 2 週	器具の種類と用途：反应用ガラス器具、保存用ガラス器具、測容用ガラス器具、その他
第 3 週	測定の体系：測定の表記法、物理量と単位、有効数字
第 4 週	溶液の溶質濃度の表し方と溶液の作成：物質質量と物質濃度の単位
第 5 週	濃度表示の確認
第 6 週	規定濃度の理解
第 7 週	試料採取と重量測定(1)
第 8 週	試料採取と重量測定(2)
第 9 週	酸と塩基、pH の概念
第 10 週	pH と緩衝液
第 11 週	容量分析：理論および使用規定液の標定
第 12 週	容量分析：中和滴定（未知試料中の酸濃度の測定）
第 13 週	比色分析：理論および分光光度計の使用の実際
第 14 週	比色分析：検量線の作成と未知試料中の特定成分の測定
第 15 週	学習のまとめ

## 《I群（領域に関する科目）》

科目名	医学概論				
担当者名	久野 克也				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

現在、管理栄養士は疾病予防や病態の栄養管理を通じて医学・医療に関与する機会が益々増加している。そのため現代医学、医療がどのように成立してきたかの歴史を学び、現代医学、医療の問題点を社会医学的に検討する。また先進医学を通じて将来の医療の展望について考えてゆきたい。講義とともに、自らの意見を積極的に述べる訓練を行うため、種々の具体的なテーマに沿って自由討論を取り入れてゆきたい。

### 《授業の到達目標》

私達の属する社会における、医学・医療システムや社会医学の基礎を学習する。そして、将来管理栄養士として、自分自身だけでなく家庭や職域で周囲の人達の健康管理をそれぞれのライフサイクルに沿って構築することができる、基本的知識を得ることを目標とする。

### 《テキスト》

なし。講義レジメ参照。

### 《参考文献》

- ①『看護のための最新医療講座 35 医療と社会』（中山書店）
- ②『医学概論』北村諭 著（中外医学社）
- ③『現代医学と社会』森本兼義 著（朝倉書店）

### 《成績評価の方法》

学期末に筆記試験を行う。適時、講義中にレポートの提出を求め評価を行う。

（全評価の90%）

（全評価の10%）

### 《授業時間外学習》

講義中に特に重要なキーワードを指示するので、終了後復習し100字以内にまとめておく。

### 《備考》

将来、栄養治療、給食などの現場でリーダーとなれるような、意見を持てる専門家をめざす基礎にしてください。現在健康に全く問題のない諸君達でも、将来必ず病気や事故で病院にかかる機会があります。その時自分があるいは家族が、どのようなシステムで健康を回復し社会復帰できるのかを、広い視野から知ることができると考えます。

講義内容は、決して平易ではありません。しかし、周囲の学生や講義に迷惑ですので私語は慎んでください。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	医学の歴史（現代医療はどのように作られてきたか）
第 2 週	医療のしくみと社会保障（医療機関とその従事者、医療保険制度、年金制度）
第 3 週	医療と住民の関係（ボランティア・NPO・住民参加の方法）
第 4 週	医療と法律（脳死、医療事故訴訟など法の規制）
第 5 週	医療経済（医療費とはなにか）
第 6 週	医療におけるコミュニケーション（インフォームドコンセントやセカンドオピニオンの考え方）
第 7 週	医療とエビデンス（エビデンスに基づく医療とは）
第 8 週	環境と医学（私たちを取りまく環境が健康に及ぼす影響、食の安全）
第 9 週	ケアシステム（医療における介護の意義）
第 10 週	先進医療への期待（未来の医学）
第 11 週	医療における栄養学の意義（NSTにおける栄養士の役割り）
第 12 週	食育の役割（栄養士が行う栄養教育や予防医学）
第 13 週	代替医療とは（総合医療における栄養学の意義）
第 14 週	人のライフサイクル（ライフサイクルと医療の質）
第 15 週	終末医療（ホスピスにおける栄養士の役割り）

《I群（領域に関する科目）》

科目名	コミュニケーション論				
担当者名	脇本 忍				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	1年・I期

《授業のねらい及び概要》

社会心理学の対人コミュニケーション領域に特化した授業を行う。特に私たちの日常のシーンにおける人と人との、対人コミュニケーションについての理論を学び、対人コミュニケーションに関する実証的な心理学実験を実施する。なお、関連科目であるコミュニケーション心理学IIでは、臨床心理学的テーマ・webコミュニケーション・マスコミュニケーションとコミュニケーションの視点を拡大していく。

《授業の到達目標》

人と人との関係性、魅力などの対人コミュニケーションに関する諸理論の理解。

《テキスト》

使用しない。適時、プリント等の資料を配布する。

《参考文献》

《成績評価の方法》

- ・講義内ディスカッション 20%
- ・レポート等の提出物 20%
- ・定期試験 60%

《授業時間外学習》

- ・対人コミュニケーションに関わる知見についての個人的見解や意見の構築
- ・配布資料などの知識の復習

《備考》

友達や家族などとの、何気ないコミュニケーションの際の『あれっ?』という疑問や発見を、ぜひあなたのテーマにしてください。本講義で、そのメカニズムを解明していきましょう。

《授業計画》

週	授 業 計 画	
第 1 週	コミュニケーション心理学 I についての教科オリエンテーション	
第 2 週	コミュニケーションの心理的要因	
第 3 週	身体と心理との関係性	《VTR 視聴》
第 4 週	対人コミュニケーション : 2者間の相性について 遺伝説と環境説	
第 5 週	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.	
第 6 週	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.	《VTR 視聴》
第 7 週	対人識別判断の心理学実験	
第 8 週	説得的コミュニケーション	
第 9 週	対人イメージ構造の心理学実験 1.	《コンピュータ使用》
第 10 週	対人イメージ構造の心理学実験 2.	《コンピュータ使用》
第 11 週	対人イメージ構造の心理学実験 3.	《コンピュータ使用》
第 12 週	対人魅力と対人好悪 1.	
第 13 週	対人魅力と対人好悪 2.	《VTR 視聴》
第 14 週	社会的比較過程	
第 15 週	コミュニケーション心理学 I のキーワードとまとめ	

**《I群（領域に関する科目）》**

科目名	健康科学				
担当者名	松村 末夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

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。

**《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。

**《テキスト》**

『改訂 ライフスキルのための健康科学 第2版』成和子編著 宮本慶子・城川美佳共著（建帛社）2009

**《参考文献》**

『大学生のための健康科学』 西山逸成著（医歯薬出版（株））  
『健康増進のための運動ガイド』 小林修平著（第一出版（株））  
『健康科学の視点に立った生活習慣病の一次予防』 細谷憲政監修・川久保清他著（第一出版（株））  
『健康・栄養管理学』 辻悦子編著（化学同人（株））  
『健康づくりのための運動基準2006』『健康づくりのための運動指針2006』

**《成績評価の方法》**

授業態度、小テスト（20%）及び定期試験（80%）の結果により評価する。

**《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。

**《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	授 業 計 画
第1週	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
第2週	健康について－保健福祉サービス、生活習慣病
第3週	日常生活と健康－食生活－健康な食生活
第4週	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
第5週	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、適正体重を維持するには
第6週	日常生活と健康－睡眠－睡眠について、睡眠障害
第7週	日常生活と健康－健康関連行動
第8週	日常生活と健康－こころの健康
第9週	ライフステージと健康－家族計画、思春期・青年期
第10週	ライフステージと健康－壮年期、高齢期
第11週	環境と健康－感染症、食中毒
第12週	環境と健康－地球環境問題、ノーマライゼーション
第13週	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
第14週	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
第15週	まとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	健康情報処理演習				
担当者名	湯瀬 晶文				
授業方法	演習	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

「情報化社会」、「ICT」などという言葉をよく耳にし、それに伴うシステムの変革も急速である。しかし、こういっ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情報処理に必要な理論はもちろん、道具（コンピュータ全般）について慣れ親しむことも必要不可欠である。

授業ではコンピュータの基本的な操作方法と様々なアプリケーション（ソフトウェア）の使い方を演習する。ただし、個々のアプリケーションの詳細な知識の習得が目的ではないことに注意してほしい。この演習の主目的は、マニュアルなどを利用して自力で問題を解決する能力の涵養にある。また、コンピュータでどのような作業ができるのか、どういった場面でコンピュータが有用であるかを判断して利用できるようにすることをめざして演習を行う。

このため、詳細な使用方法まで立ち入ることはしないが、複数のアプリケーションについて次々と演習を行う形をとる。授業内での課題の題材は当該学科に即したものをを用いるが、汎用性はあるので様々な応用も考えてみてほしい。なお、内容は講義の進捗状況等により多少変更することもある。

履修にあたって特別なコンピュータの知識は要求しない。ただし、演習内容は初歩的とは言え相当な量になるので、自分できちんと時間を割いてコンピュータと向かい合うことが必要不可欠である。なお、基本的にコンピュータの習熟度はその人がコンピュータを利用している時間に比例する傾向があることを付け加えておく。

《授業の到達目標》

この演習では、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して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。

《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）

《参考文献》

- 『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
- 図書館などにある「統計学」に関する書籍

《成績評価の方法》

毎回の課題への取り組みとレポートを主として評価する（100%）が、詳細は初回授業時に決定する。

なお、私語や携帯電話の利用など、授業・他者へ悪影響を与える行為は常に厳しく評価を行う。

《授業時間外学習》

毎回のように課題が出るので、時間をかけて取り組む必要がある。授業は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。万が一授業を欠席する場合は、次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。

《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っていれば、全く知識が無い状態から出発しても1年ほどでスペシャリストになることも可能です。逆に、よく考えず形だけこなす方法では何も身に付くことなく終わります。ですから、この授業を履修する場合は、単位をとるのは楽ではないことを覚悟して履修・受講して下さい。

また、演習時間以外にも積極的にコンピュータに触れるようにして下さい。そのうちにコンピュータを利用することに抵抗が無くなるはず。そして、どのような場面でどのようにコンピュータを利用すれば良いのかを正しく判断して有効にコンピュータを使いこなせるようになって下さい。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション（履修希望者は必ず出席のこと）と電子メール授業の進め方についての説明と履修者の意見の確認
第 2 週	コンピュータのハードウェア全般についての簡単な説明
第 3 週	コンピュータのソフトウェア全般についての簡単な説明
第 4 週	ワープロソフトの利用
第 5 週	グラフィックスソフトの利用
第 6 週	アプリケーションソフトの連携（1） 以下ではいくつかのアプリケーションの利用を図る
第 7 週	プレゼンテーションソフトの利用（1）
第 8 週	プレゼンテーションソフトの利用（2）
第 9 週	アプリケーションソフトの連携（2）
第10週	表計算ソフトの利用（1）
第11週	表計算ソフトの利用（2）
第12週	表計算ソフトの利用（3）
第13週	プレゼンテーションソフトの利用（3）
第14週	インターネットとセキュリティ、およびデータのバックアップ
第15週	総合演習

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	生化学Ⅰ				
担当者名	本澤 真弓				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

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(生化学Ⅰ)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置き、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、酵素および各栄養素の合成・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ために、1)酵素の諸性質と酵素反応の特性、2)栄養素の代謝、エネルギー代謝、3)代謝調節の概要などの主要事項を学修する。

《授業の到達目標》

広範で複雑、多岐にわたる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。これによって、酵素の触媒作用による主要栄養素の種々の代謝過程（合成・分解反応）とその意義を理解し、細胞レベルおよび物質レベルで把握できる。

《テキスト》

『健康・栄養科学シリーズ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち－総論』香川靖雄他編(南江堂)

《参考文献》

特に指定しない。(生化学および栄養生化学に関係する成書を学生各自が参考にしてもよい。)

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

授業の展開に応じて、複数回実施する筆記テスト(70%)および定期試験期間中の筆記テスト(30%)の合計評価点により成績評価を行う。出席率は評価対象としない。

筆記テストの出題範囲・内容は、授業内容に密着したものとし、授業時に指示する。

授業欠席者に対する追加連絡や、欠席に伴う筆記テスト等の追加的措置は講じない。

初回の授業時に、さらに詳しい具体的な評価基準・方法を説明する(初回のみ)。

《授業時間外学習》

1年Ⅰ期開講科目「栄養のための基礎生物化学」の学習内容を基礎とするので、各週で扱う有機化合物について、事前に予習して来て下さい。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。単元毎に授業内試験を実施しますので、自身の理解度のチェックをするとともに、密接に関連した専門知識の獲得の機会として、授業内容の整理と知識の定着をこころがけて下さい。

《備考》

授業進行の妨げになるので、私語厳禁です。授業には、集中力と積極性を持って望んで下さい。授業内容に直結した筆記テストを授業毎ないしは単元毎に実施して、理解向上の機会とします。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	授業展開の概要、成績評価の方法等の説明 細胞および生体膜の基本構造と働き
第2週	酵素の構造と性質
第3週	酵素反応の特徴
第4週	代謝の概要とエネルギー代謝の全体像
第5週	栄養素に共通するエネルギー代謝経路①(TCA回路) ②(電子伝達系)
第6週	炭水化物の構造と代謝①(グルコース代謝の全体像) ②(解糖系)
第7週	炭水化物の構造と代謝③(グリコーゲン代謝) ④(グルコースからのエネルギー産生)
第8週	炭水化物の構造と代謝⑤(ペントースリン酸回路) ⑥(グルコース・アラニン回路、コリ回路) ⑦(糖新生)
第9週	脂質の構造と代謝①(脂質代謝の全体像) ②(脂肪酸合成) ③(脂肪酸分解)
第10週	脂質の構造と代謝④(脂肪酸からのエネルギー産生) ⑤(不飽和脂肪酸の合成・分解)
第11週	脂質の構造と代謝⑥(トリアシルグリセロール・リン脂質代謝) ⑦(コレステロール代謝)
第12週	タンパク質の構造と代謝①(アミノ酸・タンパク質代謝の全体像) ②(可欠アミノ酸の合成)
第13週	タンパク質の構造と代謝③(アミノ酸の分解) ④(尿素回路)
第14週	アミノ酸代謝と糖質・脂質との関わり(糖原性、ケト原性アミノ酸他)
第15週	代謝調節

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	栄養解剖学・人体生理学Ⅰ				
担当者名	大西 隆仁				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

細胞と組織、消化器系、呼吸器系、循環器系等の構造と機能について概説する。

### 《授業の到達目標》

傷病者に対して適切な栄養指導を行うためには、それぞれの病態とその病態に対する栄養素の効果を熟知しておく必要がある。病態を理解するには正常な人体の構造と機能に関する知識が不可欠である。この科目では、管理栄養士国家試験出題基準にそって管理栄養士に必要な人体の構造と機能について理解することを目標とする。

### 《テキスト》

栄養解剖学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能（志村二三夫、岡純、山田和彦 編、羊土社）

### 《参考文献》

系統看護学講座 専門基礎① 解剖生理学 第7版（坂井建雄、岡田隆雄 著、医学書院）、  
人体の構造と機能 第2版（佐藤昭夫 著、医歯薬出版）

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
レポート（40%）、筆記試験（60%）により評価する。

### 《授業時間外学習》

学習教科内容の予習、復習をする。レポートを作成し期限内に提出する。

### 《備考》

お茶と水の摂取のみ許可する。特別に許可した場合を除き、講義中の飲食（ガム、飴を含む）ならびに携帯電話の使用を禁止する。私語を慎むこと。その他、講義室でのルールを守らない場合は、成績評価を行わない場合もあるので注意すること。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	栄養を理解するための解剖生理学に向けて
第2週	細胞と組織（1） 細胞の構造と機能
第3週	細胞と組織（2） 人体組織の構造と機能
第4週	細胞と組織（3） 器官の構造と機能
第5週	消化器系（1） 口腔、咽頭、食道、胃の構造と機能
第6週	消化器系（2） 小腸、大腸の構造と機能
第7週	消化器系（3） 肝臓、胆嚢と膵臓の構造と機能
第8週	呼吸器系（1） 呼吸器の構造と機能
第9週	呼吸器系（2） 呼吸の調節
第10週	循環器系（1） 心臓の構造と機能
第11週	循環器系（2） 血管の構造と機能
第12週	循環器系（3） 血圧の調節
第13週	血液、造血器、リンパ系（1） 血液、リンパ系と骨髄
第14週	血液、造血器、リンパ系（2） 血液の細胞成分と血漿成分
第15週	まとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品学Ⅰ				
担当者名	中井 玲子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・Ⅰ期

《授業のねらい及び概要》

私達はなぜ食べ物を食べるのか？

「食」とは「人」を「良くする」と書く。

ヒトは毎日食物を摂取しているが、この中に入っている各「成分」が体内で消化および吸収され、その後、身体の中で様々な利用される。この流れがうまく回っている時（一般的には）ヒトは健康で「良い」状態といえる。しかし、身体に必要な「成分」が不足する、あるいは過剰に蓄積されると、身体は調子を崩し、病気に繋がる場合もある。

この科目では、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。

授業展開としては、まず、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、ついで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について学ぶ。また食品は保存、調理や加工時に変色するなど様々な変化を伴うことが多く、これは食品成分の変化によるところが大きい。そのしくみやいわゆる「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。
- 「食品と身体の間わり」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。

《テキスト》

『食品学Ⅰ』菅原龍幸・福澤美喜男編著（建帛社）

『五訂増補食品成分表<2010>』香川芳子（女子栄養大学出版社）

《参考文献》

『改定ニューライフ食品学』森 一雄・赤羽義章・小垂 眞著（建帛社）

『食品学Ⅰ（総論）』伊吹文男著（培風館）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

・授業開始時刻より10分以上の遅刻は入室を認めない（但し、遅延証明書等の届がある場合は考慮する）。

・成績評価の項目と評価点数算出の計算式は下の通り。

- 1) レポート課題等の提出物評価（提出遅れについては、減点する）
- 2) 筆記試験（授業中に複数回実施する各テストの得点率%で評価する）
- 3) 成績評価点数=Σ各項目評価（満点100点）／評価項目数

・100点満点で60点以上を合格とする。

《授業時間外学習》

○予習の方法

・教科書の指定の箇所を読んでおくこと。

○復習の方法

・毎回講義終了後に授業内容の再確認を行い、ノート整理をしておくこと。

・不明な点は質問するなり自分で調べるなりして「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。

・「化学基礎」の学習も同時に努めること。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	コース・ガイダンス 人間と食品
第2週	食品成分表
第3週	食品成分の化学（一次機能）①水分
第4週	食品成分の化学（一次機能）②炭水化物
第5週	食品成分の化学（一次機能）③脂質（1）
第6週	食品成分の化学（一次機能）③脂質（2）
第7週	食品成分の化学（一次機能）④タンパク質
第8週	食品成分の化学（一次機能）⑤無機質とビタミン
第9週	嗜好成分の化学（二次機能）色、香り、味
第10週	前半の振り返り
第11週	食品中の機能性成分（三次機能）と有毒成分
第12週	食品成分の変化①炭水化物と脂質
第13週	食品成分の変化②褐変、光酸化、酵素反応
第14週	食品の物性：官能検査コロイド、レオロジー、官能検査
第15週	コースのまとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品学実験Ⅰ				
担当者名	中井 玲子				
授業方法	実験	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

栄養士、管理栄養士をめざす学生は、食材の基本情報が記載されている食品成分表の見方には精通していなければならない。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。

また、分析技術の習得に加え、実験データと照らし合わせながら「フードマイレージ」「地産地消」「旬産旬消」をキーワードとして、近年世界規模で解決策が求められている地球温暖化防止の問題と食料調達の現状について学習を深め、社会科学的視野の養成も図る。

《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。
- 「地球温暖化と食料問題」について主体的に考え、伝え、適切な行動を取ることができるようになる

《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付する。

《参考文献》

- 『5訂増補食品成分表<2010>』香川芳子（女子栄養大学出版社）
- 『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
- 『食品分析機器のてびき』山田次良、三共出版
- 『食品学Ⅰ』菅原龍幸・福澤美喜男編著（建帛社）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- ・授業開始時刻より10分以上の遅刻は入室を認めない（但し、遅延証明書等の届がある場合は考慮する）。
- ・成績評価の項目と評価点数算出の計算式は下の通り。
- 1) レポート課題等の提出物評価（提出遅れについては、減点する）
- 2) 筆記試験（授業中に複数回実施する各テストの得点率%で評価する）
- 3) 成績評価点数=Σ各項目評価（満点100点）/評価項目数
- ・100点満点で60点以上を合格とする。

《授業時間外学習》

予習の方法

- ・配付した実験書（プリント）を読んでくること。また、適宜課題を出すので、その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。
- ・不明な点は質問するなり自分で調べるなりして「ほったらかし」にならないように。
- ・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》

- ・4号館2階の理化学実験室で行う。
- ・実験用の白衣（実験着。なるべく調理系実習等に併用しないもの）を必ず着用すること。
- ・実験の都合上、所定の時間割コマ数（2コマ）を超えて実験を行うこともあるので留意すること。ただし、時間割上、次の授業が続いて開講されている場合には配慮する。
- ・可燃性の有機溶媒使用、有毒な試薬の取り扱い、高温処理など実験には危険を伴うことが多いので、十分注意して実験を行い担当教員の指示に従うこと。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	コース・ガイダンス 化学実験上の諸注意および安全対策 糖質の定性実験
第2週	タンパク質①定性実験
第3週	タンパク質②定量実験（1）分解
第4週	タンパク質③定量実験（2）蒸留・滴定
第5週	脂質①定性実験、定量実験（1）抽出
第6週	脂質②定量実験（2）測定
第7週	水分①定量実験（1）測定1回目、確認テスト①
第8週	水分①定量実験（2）測定2回目 灰分①定量実験（1）灰化
第9週	灰分②定量実験（2）測定 エネルギー値算出
第10週	定性実験の復習実験
第11週	ビタミンC及びフードマイレージ学習の概要説明
第12週	ビタミンC①定量実験（1）サンプル溶液の調製
第13週	ビタミンC②定量実験（2）オサゾン生成・抽出
第14週	ビタミンC③定量実験（3）HPLC測定
第15週	コースのまとめ

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	調理学				
担当者名	松尾 千鶴子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

管理栄養士養成課程における調理学は、「食べ物と健康」に関する内容を担っている。生きていく上で栄養素摂取が食べ物である以上、調理と食品の関わりを理解することは重要である。食品の成分や特性等をふまえて調理に必要な基礎的知識を学習する。

### 《授業の到達目標》

- ・調理は科学的側面、人文的側面をもつことを把握できる。
- ・食品の特性や調理性、調理操作等について理解できる。

### 《テキスト》

『調理学』川端晶子、畑 暁美（建帛社）

### 《参考文献》

『日本食品代事典』杉田 浩一、平 宏和、田島 眞、安井 明美編（医歯薬出版）  
 『総合調理科学辞典』調理研究会（光生館）  
 『日本食品標準成分表 2010』香川 芳子（女子栄養大学出版部）

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- ①定期試験 60%
- ②必要に応じて実施する小テスト 20%
- ③レポート等の提出物 20%（提出期限を過ぎた場合は、減点する）

### 《授業時間外学習》

- ・予習の方法：テキストを読んでおいてください。
- ・復習の方法：テキストに蛍光ペン等で印をつけるだけにとどまらず、補足事項なども加味してノートに書くことも理解度を知る上で有効だと考えます。

### 《備考》

他者の学習の妨げになる行動は慎み、前向きに取り組むことを望みます。わからないところは、授業時またはオフィスアワー等を利用して質問してください。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	調理学の概要 ・調理と調理学、調理文化論
第 2 週	食事計画 ・食事摂取基準及び2本食品標準成分表におけるエネルギー、栄養素 ・調理操作と食品の廃棄率
第 3 週	おいしさの科学と文化 ・調理と嗜好性 ・官能評価
第 4 週	植物性食品と調理 ・穀類、芋類
第 5 週	植物性食品と調理 ・豆類、種実類、野菜類
第 6 週	植物性食品と調理 ・野菜類、果実類
第 7 週	植物性食品と調理 ・きのこ類、海藻類
第 8 週	動物性食品と調理 ・肉類、魚介類
第 9 週	動物性食品と調理 ・卵類、乳・乳製品
第 10 週	抽出性食品素材と調理 ・でん粉、油脂類
第 11 週	抽出製食品素材と調理 ・ゲル化素材、新食品素材
第 12 週	調味料及び香辛料
第 13 週	調理操作と調理機器 ・生食・過熱調理
第 14 週	調理操作と調理機器 ・加熱調理、調理機器類
第 15 週	調理操作と調理機器 ・調理機器類、エネルギー源

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	調理学実験				
担当者名	松尾 千鶴子				
授業方法	実験	単位・必選	1・必	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

調理学の理論をより理解するために通常的に用いられる食品を選び、それらの食品の調理上の基礎的事項について実験を行います。実験によって科学的、分析的な素養の習得ならびに食品の取扱い方や調理実技の向上に繋がれることを目指します。

《授業の到達目標》

- ・調理学実習の内容に用いられる頻度が比較的多い食品について、それらが調理によってどのような影響を受けるのかを理解し、調理の際に活用できる。
- ・正確な試料の調製や実験方法が実験結果に影響を及ぼすことを認識できる。
- ・実験結果の整理及び考察を通して、理論的な説明ができる。

《テキスト》

『クッキング エクスペリメント』四宮 陽子（学建書院）

《参考文献》

必要に応じて紹介します。

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

実験レポート等の提出物 55%

定期試験 45%

《授業時間外学習》

日常食にいろいろな食品を取入れ、それらの食品の成分や性状、また調理によってどのように変化するか、味やテクスチャーなど嗜好的かどうか等に関心を持ち、図書による積極的な学習は効果的な習得に繋がると考えます。

《備考》

実験中の事故防止のための諸注意を守ってください。実験は体得が必需です。但しグループで行いますので分業になった場合、実験方法や実験結果についてよく話し合い全体の把握と理解に努めてください。わからないところは、授業中またはオフィスアワー等に質問してください。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	授業の概要（調理学実験の心得・諸注意等） 調理学実験に関わる基礎的事項 ・計量、計測、百分率等
第 2 週	調理と嗜好性に関する実験 ・官能検査法(塩分濃度識別試験、甘味の嗜好試験)
第 3 週	炊飯に関する実験 ・米の浸水時間と吸水量 ・炊飯
第 4 週	小麦粉の調理性 ・生地とグルテンの性状 ・バターロールの調製
第 5 週	牛乳・乳製品の調理性 ・生クリーム of 起泡性とバターへの転相 ・牛乳と pH
第 6 週	卵の調理性 ・卵の鮮度識別 ・卵液の熱凝固性
第 7 週	卵の調理性 ・卵白の起泡性 ・卵黄の乳化性
第 8 週	魚の調理性 ・調理法による魚肉の変化
第 9 週	肉の調理性 ・加熱温度による旨味やテクスチャー ・肉の軟化
第 10 週	豆類の調理性 ・餡の調製と組織の観察
第 11 週	調理と温度 ・汁の種類とその温度降下 ・好ましい飲み物の温度
第 12 週	調理と温度 ・中心温度 ・揚物の温度、吸油量
第 13 週	調理と色 ・野菜、果物の色と pH ・野菜の放水量
第 14 週	調理と色 ・調理過程の色の生成
第 15 週	ゼリーのテクスチャー ・甘味度とかたさ 砂糖の調理性 ・砂糖溶液の加熱による変化

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	調理学実習Ⅰ				
担当者名	富永 しのが				
授業方法	実習	単位・必選	1・必	開講年次・開講期	1年・Ⅰ期

### 《授業のねらい及び概要》

調理とは、食品を栄養的に衛生的かつ嗜好に合うように処理し、食べ物として作る操作である。調理学の理論を基礎に食品の特性、栄養価を十分に知り調理の基本的技術を習得することを目標とする。さらに、実習を通して食事の重要性を認識し献立構成、食品の目安量、常用量、調味割合などを理解することで、献立作成の技術、知識を身につけ栄養教育、給食管理に活かせる知識と技術身につけることをめざす。

### 《授業の到達目標》

実習を行うことで 調理の基本操作、食品素材の調理性と扱い方、調理設備・器具の取り扱いなど調理の基礎技術を学び、調理の過程でおこる様々な科学変化を理解し、安全で衛生的、しかも栄養的な美味しい食べ物を作れる知識と技術を身につけることができる。また、日本料理、西洋料理、中国料理の様式の実習を通して、様式毎の献立構成や歴史など文化的な背景や食事マナー等を身につけることができる。

調理操作のみが実習範囲と考えがちであるが、実習をすることで準備、身支度、実習、試食、後片付けを含めて調理に関わる内容を総合的に理解することができる。

### 《テキスト》

- ・『たのしい調理－基礎と実習－』 栗津原宏子他著（医歯薬出版）
- ・必要に応じて実習プリントを配布する。

### 《参考文献》

- ・『調理と理論』 山崎清子他（同文書院）
- ・『コツと科学の調理事典』（医歯薬出版）

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

筆記試験（60%）、実技（20%）、レポート（20%）

レポート課題などの提出遅れ、忘れ物と身支度の不備については減点する。

### 《授業時間外学習》

調理操作、技術の習得は実習時間だけでは出来ません。自宅で調理する機会を積極的に持つことが大切である。

### 《備考》

食品衛生、公衆衛生の立場から実習時の手指、服装、頭髪などの身支度に留意する。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	基礎調理学実習の概要説明
第 2 週	実習 1：日本料理の基本
第 3 週	実習 2：季節料理（春）たけのこ料理（日本料理）
第 4 週	実習 3：包丁の使い方と切り方（西洋料理）
第 5 週	実習 4：青菜の茹で方、鉄鍋の扱い方（中国料理）
第 6 週	実習 5：乾物のもどし方（日本料理）
第 7 週	実習 6：魚のおろし方（西洋料理）
第 8 週	実習 7：獣鳥肉類の調理、コンソメのとり方、ゼラチンの調理（西洋料理）
第 9 週	実習 8：米の調理－もち米の調理－、寒天の調理、揚げ物（日本料理）
第 10 週	実習 9：卵の調理、砂糖の過熱調理、湯のとり方（中国料理）
第 11 週	実習 10：小麦粉の調理－ルウの作り方－、イモの調理（西洋料理）
第 12 週	実習 11：米の調理－すし飯の炊き方（日本料理）
第 13 週	実習 12：麺の調理（中国料理）
第 14 週	実習のまとめ
第 15 週	実技テスト

## 《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	基礎栄養学Ⅰ（健康栄養）				
担当者名	松村 末夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・Ⅰ期

### 《授業のねらい及び概要》

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。

### 《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。

### 《テキスト》

『Nブックス 基礎栄養学 第3版』林淳三編著（建帛社）2010

### 《参考文献》

『サクセス管理栄養士受験講座6 基礎栄養学』全国栄養士養成施設協会・日本栄養士会監修（第一出版）2010

『系統看護学講座 専門基礎分野 生化学 人体の構造と機能2』三輪一智、中恵一著（医学書院）2009

『系統看護学講座 専門基礎分野 解剖生理学 人体の構造と機能1』坂井建雄、岡田隆夫著（医学書院）2010

『最新栄養学 第9版 専門領域の最新情報』木村修一・小林修平翻訳監修（建帛社）2007

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

定期試験（100%）の結果により評価する。

### 《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。

### 《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	授 業 計 画
第1週	栄養の概念とその歴史－栄養の意義、生体の成り立ちとその機能
第2週	栄養の概念とその歴史－栄養学の歴史とその成立
第3週	摂食行動－食欲、サーカディアンリズム
第4週	摂食行動－栄養と生体防御
第5週	消化・吸収と栄養素－消化器系の構造と機能、消化液、消化酵素の種類と栄養素
第6週	消化・吸収と栄養素－消化の調節・吸収、栄養素の体内動態、生物学的利用度
第7週	糖質の栄養－糖質の消化・吸収、血糖とその調節
第8週	糖質の栄養－糖質の代謝
第9週	糖質の栄養－エネルギー源としての糖質、糖質と他の栄養素との関係
第10週	脂質の栄養－脂質の化学、脂質の消化と吸収
第11週	脂質の栄養－脂質の代謝と移動・輸送、脂肪酸および脂質の栄養機能
第12週	脂質の栄養－肥満、インスリン抵抗性にかかわる因子と臓器、食事摂取基準と栄養摂取状況
第13週	タンパク質の栄養－タンパク質とアミノ酸
第14週	タンパク質の栄養－タンパク質の消化吸収、タンパク質の代謝
第15週	まとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	基礎栄養学Ⅱ（基礎栄養）				
担当者名	松村 末夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

基礎栄養学の後半部分であり、授業のねらい及び概要は基礎栄養学Ⅰと同じ。

《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。

《テキスト》

『Nブックス 基礎栄養学 第3版』林淳三編著（建帛社）2010

《参考文献》

『サクセス管理栄養士講座』全国栄養士養成施設協会・日本栄養士会監修（第一出版）（2005年版）2010  
 『系統看護学講座 専門基礎分野 生化学 人体の構造と機能2』三輪一智・中恵一著(医学書院)2009  
 『系統看護学講座 専門基礎分野 解剖生理学 人体の構造と機能1』坂井建雄・岡田隆夫著(医学書院)2010  
 『最新栄養学 第9版 専門領域の最新情報』木村修一・岡田隆夫翻訳監修(建帛社)2007

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
 定期試験（100%）の結果により評価する。

《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。

《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	授 業 計 画
第1週	タンパク質の栄養－タンパク質の栄養価、タンパク質と他の栄養素との関係、タンパク質の食事摂取基準 タンパク質の不足と過剰
第2週	ビタミンの栄養－ビタミンの種類と構造
第3週	ビタミンの栄養－ビタミンの代謝と栄養学的機能、ビタミンと他の栄養素との関係
第4週	無機質（ミネラル）の栄養－無機質の一般的機能、カルシウム、リン、マグネシウム微量元素
第5週	無機質（ミネラル）の栄養－カリウム、ナトリウム
第6週	水、電解質の代謝－水の機能、電解質の代謝
第7週	エネルギー代謝－エネルギー変換、エネルギーの必要量と消費量、エネルギー代謝の測定
第8週	エネルギー代謝－基礎代謝、食品のエネルギー量
第9週	栄養と遺伝子－遺伝病とは、栄養と遺伝子、遺伝子多型
第10週	栄養と遺伝子－節約遺伝子、栄養と癌、酸化ストレスと栄養素
第11週	生理機能をもつ非栄養素－食物繊維、難消化性オリゴ糖
第12週	生理機能をもつ非栄養素－糖アルコール、アルコール、その他の非栄養素
第13週	栄養と健康－わが国の栄養と健康状況の推移、栄養評価
第14週	栄養と健康－栄養摂取適量、食と健康21
第15週	まとめ

## 《教職に関する科目》

科目名	教職概論				
担当者名	上寺 常和				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	1年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

教職の歴史や意義とはどのようなものか、これからの教員に求められる資質・能力とは何か、教員の仕事とはどのようなものか、教員の身分保障と地位はどのようなものか、求められる教師の資質能力について、教育職員免許状の授与と取得の条件とはなにか、教師の研修、服務とはどのようなものか、等について解説し、その理解をねらいとする。

### 《授業の到達目標》

教員の資質向上が焦点の課題である状況のなかで、教育実習をおこなう教職課程履修者は、その責任が以前にも増して重くなったことをよく認識して、教育実習に積極的に取り組むことが求められよう。その意味で本講義は将来、教職の道をめざす履修者にとって、教師になるための基礎的・基本的態度と知識を学ぶことを目指す。

### 《テキスト》

『新しい教職概論・教育原理』 広岡義之編著（関西学院大学出版会）2008年

### 《参考文献》

必要に応じて講義の際に適宜紹介する。

### 《成績評価の方法》

講義中の発表・態度 50%、講義中の小試験 50%。  
授業欠席回数が授業実施回数の 1/3 以上の者には単位を与えない。

### 《授業時間外学習》

教科書等の指定箇所を熟読し、内容を把握しておくこと。

### 《備考》

この講義は、将来教職に就きたい人、教員免許状を取得したい人、あるいは教育問題に強い関心を持つ人達のためにあるので、その人達の学習の妨げになる「私語」や「遅刻」はしないこと。また特に自ら進んで講義内容に関心を持ち、関連事項を積極的に勉強する姿勢が必要である。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	本講義のオリエンテーション
第 2 週	教職の意義と歴史について
第 3 週	教職員組織について
第 4 週	教師の職務と学校の運営について
第 5 週	現場教師（小・中・高等学校）の実際について
第 6 週	大学における教職への動機づけ
第 7 週	教師の養成と免許について
第 8 週	教師の採用・研修・身分保障について
第 9 週	教育職員免許上の授与と取得の条件
第 10 週	求められる教師の資質能力について
第 11 週	生涯学習社会と「開かれた学校」への方向転換
第 12 週	「学ぶ力」の育成と教師の資質能力
第 13 週	教育荒廃と教師の役割
第 14 週	教師の悩みと不安
第 15 週	本講義のまとめと重要箇所の復習

## 《教職に関する科目》

科目名	教育原理				
担当者名	廣岡 義之				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	1年・I期

## 《授業のねらい及び概要》

本講義では、人間形成の意義と課題を教育原理的側面から論じてゆきたい。そのうえで、多くの教育問題が発生する今日的課題として、様々な教育思想家の主張を援用しつつ、学校生活を含めた人間関係の深化、生きる意味を探究する援助者としての教師論などにも言及したい。また社会で求められる教育的課題という観点から、教育の基本原理、西洋と日本の教育理念と歴史、発達と教育、家庭・地域教育、新学習指導要領等の特徴と課題、現代教育の課題等の領域について論じてゆくことにする。

## 《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、分析することができるようにすることを目指す。

## 《テキスト》

- 『新しい教育原理』 広岡 義之編著（ミネルヴァ書房）2011年

## 《参考文献》

必要があれば講義の際に紹介する。

## 《成績評価の方法》

講義中の発表・態度 50%、講義中の小試験 50%。  
授業欠席回数が授業実施回数の 1/3 以上の者には単位を与えない。

## 《授業時間外学習》

教科書等の指定箇所を熟読し、内容を把握しておくこと。

## 《備考》

この講義は、将来教職に就きたい人、教員免許状を取得したい人、あるいは教育問題に強い関心を持つ人達のためにあるので、その人達の学習の妨げになる「私語」や「遅刻」はしないこと。また特に自ら進んで講義内容に関心を持ち、関連事項を積極的に勉強する姿勢が必要である。

## 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	本講義のオリエンテーション
第 2 週	人間形成と教育
第 3 週	素質と教育: 遺伝と環境
第 4 週	西洋の教育理念と歴史 (方法と制度を含む)
第 5 週	日本の教育理念と歴史 (方法と制度を含む)
第 6 週	発達と教育: 発達の意味
第 7 週	発達と教育: 乳幼児期の課題
第 8 週	発達と教育: 青少年期の課題
第 9 週	発達と教育: 壮年期の課題
第 10 週	家庭教育の意義と特色
第 11 週	地域教育の意義と特色
第 12 週	家庭・地域教育の現代的課題
第 13 週	保育所指針と幼稚園教育要領の特徴と課題
第 14 週	小・中・高等学校学習指導要領の特徴と課題
第 15 週	現代教育の課題: 特別支援教育について

## 《教職に関する科目》

科目名	教育制度論				
担当者名	廣岡 義之				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

「テキスト」欄に挙げてある『教育の制度と歴史』の中から重要と思われる項目を中心に、考察を加えて行く。学校の歴史、教育制度の概念、現行の学校教育制度、学校制度（学校体系）の枠組み、学校教育の機能と性格、社会変化と学校教育などにみられる主要原理と課題を分析・検討する。

### 《授業の到達目標》

わが国の教育の将来的な改革・再編成の方向を本質的に理解するためには、教育制度の歴史的 position についての認識が必要となる。そこで受講生は、教育制度を鳥瞰することにより、なに故必然的に現代のこうした日本の教育形態や制度が形成されるに至ったのかについて主体的に考えることができるようになる。

### 《テキスト》

- 『教育の制度と歴史』 広岡 義之編著 （ミネルヴァ書房）2007年

### 《参考文献》

『教育用語集』（仮題）広岡 義之編著 （ミネルヴァ書房）2011年

### 《成績評価の方法》

講義中の発表・態度 50%、講義中の小試験 50%。  
授業欠席回数が授業実施回数の 1/3 以上の者には単位を与えない。

### 《授業時間外学習》

教科書等の指定箇所を熟読し、内容を把握しておくこと。

### 《備考》

この講義は、将来教職に就きたい人、教員免許状を取得したい人、あるいは教育問題に強い関心を持つ人達のためであるので、その人達の学習の妨げになる「私語」や「遅刻」はしないこと。また特に自ら進んで講義内容に関心を持ち、関連事項を積極的に勉強する姿勢が必要である。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	本講義のオリエンテーション
第 2 週	西洋古代・中世の教育制度と教育の歴史
第 3 週	ルネサンス・宗教改革の教育制度と教育の歴史
第 4 週	17・18 世紀の教育制度と教育の歴史
第 5 週	西洋近代公教育制度の発達
第 6 週	19・20 世紀の教育制度と教育の歴史
第 7 週	西洋「新教育運動」の展開と現代教育制度の動向
第 8 週	日本古代・中世の教育制度と教育の歴史
第 9 週	日本近世・近代の教育制度と教育の歴史
第 10 週	国民教育の確立
第 11 週	日本近代教育制度の拡充と教育運動
第 12 週	戦時体制下の教育制度と教育
第 13 週	戦後日本の教育改革および教育制度改革
第 14 週	現代日本教育制度と教育行政
第 15 週	現代日本の教育改革

## 《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）				
担当者名	琴浦 志津				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

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る問題があげられる。これらの背景には、現代を生きる子どもたちのこころの発達のゆがみがあると考えられるが、これらに対して、教師はどのようなことができるだろうか？

人と人との関係を考えていくうえでのヒントは、悩むひとたちと治療者との関係の中で見出された事例の積み重ねによって理論化された、臨床心理学の理論の中に多くあるといっても過言ではない。そこでこの授業では、教師が子どもたちと関係性を構築していくためのスキルとして、カウンセリングの基礎を体験しながら学ぶことをめざす。そして後半は各年代の子どもたちの事例を取り上げるが、各自が子どもたちの問題について自分なりの対処法を見出していけるよう、自分の耳で聴き、感じたことを大切にしていける方法についても学んでほしい。

### 《授業の到達目標》

1. カウンセリングの基礎を学び、ひとの話を集中して聴くことができるようになること。
2. 自分自身のこころに焦点をあてて、そこに耳を傾けられるようになること。
3. 近年の学校現場での様々な問題に、自分なりの視点をもてるようになること。

### 《テキスト》

必要な資料は、適宜配布する。

### 《参考文献》

1. 「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（1400 円＋税）
2. 「特別支援教育のための 100 冊」 特別教育支援プロジェクトチーム 創元社（1800 円）

### 《成績評価の方法》

授業への取り組み 30% レポート 20% 授業内容の理解 50%

### 《授業時間外学習》

こころについて学ぶための本のリスト（上記の参考文献にとりあげられている 112 冊＋100 冊）を配布する。半期の間にできるだけ多くの本を手にとり読んでいただきたい。そしてこの中から自分の興味のある本を一冊えらんで、手書きで原稿用紙又はレポート用紙 5 枚の感想文を提出してください。

### 《備考》

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション：教育相談とは何か
第 2 週	カウンセリングの基礎理論
第 3 週	カウンセリングの技術
第 4 週	カウンセリングの過程
第 5 週	カウンセリング実習
第 6 週	自分でできるカウンセリング：フォーカシングについて
第 7 週	前半のまとめ
第 8 週	発達の臨床と教育相談
第 9 週	こころの発達理論
第 10 週	子どもたちの問題
第 11 週	学校現場で出会う子どもたちの発達の問題
第 12 週	児童虐待について
第 13 週	教師と専門機関の連携・家庭との連携のあり方
第 14 週	様々な事例
第 15 週	今後にかかす教育相談

# 平成 22 年度 (2010 年度) 入学者

## 卒業要件単位数

科目区分		卒業必要単位	内必修単位と科目数	
基礎・教養科目		30 単位	12 単位	6 科目
専門教育科目	I 群（領域に関する科目）	12 単位	12 単位	6 科目
	II 群（専門基礎に関する科目）	16 単位	16 単位	9 科目
	III 群（専門に関する科目）	15 単位	15 単位	8 科目
	卒業研究	—	—	—
その他上記の科目区分のいずれかから		51 単位	—	—
合 計		124 単位	55 単位	29 科目

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成22年度（2010年度）入学者対象  
 （ ）は兼担、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当 (数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ
			必修	選択					1年		2年		3年		4年			
									I	II	I	II	I	II	I	II		
専門	I 基礎ゼミⅠ	演習	2						2									
	基礎ゼミⅡ	演習	2						2									
	栄養のための統計学入門	講義		2					2									
	栄養のための基礎生物化学	講義	2					ⓑ	2									
	実験基礎演習	演習	2						2									
	医学概論	講義	2					Ⓔ	2									
	臨床心理学	講義		2						2							(琴浦 志津)	33
	コミュニケーション論	講義	2						2									
	栄養と薬物	講義	2									2						
	バイオテクノロジー	講義	2					Ⓔ						2				
	食料経済	講義	2											2				
	健康科学	講義	2						2									
教専	健康情報処理演習	演習	2						2									
	情報処理と栄養統計Ⅰ	講義		2		○	△			2							原田 昭子	34
	情報処理と栄養統計Ⅱ	講義		2		○	△			2							原田 昭子	35
	公衆衛生学Ⅰ(公衆衛生)	講義	2		◇	○	△	Ⓓ				2						
	公衆衛生学Ⅱ(健康管理)	講義	2			○	△						2					
	社会福祉概論	講義	2		◇	○	△					2						
	生化学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2									
	生化学Ⅱ	講義	2			○	△	Ⓔ		2							野田 千征子	36
	生化学実験Ⅰ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ		3							亀谷 小枝	37
	生化学実験Ⅱ	実験	1			○	△	Ⓔ			3						野田 千征子・亀谷 小枝	38
	栄養解剖学・人体生理学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2									
	栄養解剖学・人体生理学Ⅱ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ		2							大西 隆仁	39
栄養解剖学実験	実験	1		◇	○	△			3							大西 隆仁	40	
人体生理学実験	実験	1			○	△				3						内田 亨	41	
基礎	臨床病態学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ		2							内田 亨	42
	臨床病態学Ⅱ	講義	2			○	△	Ⓔ			2						内田 亨	43
	生体防御論	講義	2			○	△	Ⓒ				2						
	食品微生物学	講義	2					Ⓒ					2					
	食品学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2									
	食品学Ⅱ	講義	2		◇	○	△	Ⓒ				2						
	食品学実験Ⅰ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ		3								☆
	食品学実験Ⅱ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ					3					☆
	食品衛生学	講義	2		◇	○	△	Ⓓ			2						[島田 邦夫]	44
	食品衛生学実験	実験	1			○	△	Ⓓ				3						☆
	食品機能論	講義	2			○	△						2					
	調理学	講義	2		◇	○	△		2									
科目	調理学実験	実験	1		◇	○	△			3								☆
	調理学実習Ⅰ	実習	1		◇	○	△				3						富永 しのぶ	45
	調理学実習Ⅱ	実習	1			○	△					3					富永 しのぶ	46
																		☆

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成22年度（2010年度）入学者対象  
 （ ）は兼任、[ ]は兼任講師

授業科目の区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当 (数字は週当り授業時間)								平成23年度の担当者	ページ							
			必修	選択					1年		2年		3年		4年										
									I	II	I	II	I	II	I	II									
専門教養科目	基礎栄養学Ⅰ(健康栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦	2																
	基礎栄養学Ⅱ(基礎栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦	2																
	栄養学実習	実習	1		◇	○	△	㊦			3									松村 末夫	47	☆			
	応用栄養学Ⅰ(ライフステージ栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦			2										須見 登志子	48			
	応用栄養学Ⅱ(スポーツ・環境栄養)	講義	2			○	△								2										
	栄養管理学	講義	2		◇	○	△	㊦			2											須見 登志子	49		
	栄養管理学実習	実習	1			○	△					3											☆		
	基礎栄養教育論	講義	2		◇	○	△	㊦			2											矢埜 みどり	50		
	健康栄養教育論	講義	2		◇	○	△				2											[藤田 裕子]	51		
	基礎栄養教育実習	実習	1		◇	○	△					3											富永 しのぶ	52	☆
	健康栄養教育実習	実習	1		◇	○	△						3											☆	
	実践栄養教育演習	演習	2			○	△									2									
	臨床栄養学Ⅰ	講義	2		◇	○	△				2											増村 美佐子	53		
	臨床栄養学Ⅱ	講義	2			○	△					2										[木下 美子]	54		
	臨床栄養学実習	実習	1		◇	○	△								3									☆	
	臨床栄養管理学	講義	2			○	△						2												
	臨床栄養管理演習	演習	2			○	△							2											
	公衆栄養学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	㊦			2												境田 靖子	55	
	公衆栄養学Ⅱ	講義	2			○	△					2													
	公衆栄養活動実習	実習	1		◇	○	△							3										☆	
	給食経営管理論	講義	2		◇	○	△					2											和田 早苗	56	
	メニュー管理実習	実習	1		◇	○	△							3										☆	
	給食管理実習	実習	1		◇	○	△	㊦						3										☆	
	フードサービスマネジメント演習	演習	2			○	△								2										
	総合演習	演習	2			○	△									2									
	卒業演習Ⅰ	演習	2			○	△									2									
卒業演習Ⅱ	演習	2			○	△									2										
給食管理臨地実習(校外実習)	実習	1		◇	○	△								2									☆		
臨床栄養臨地実習	実習	2			○	△								4									☆		
公衆栄養臨地実習	実習	1			○	△									2								☆		
学校栄養教育論Ⅰ	講義	2				△							2												
学校栄養教育論Ⅱ	講義	2				△								2											
卒業研究Ⅰ	演習	3													3										
卒業研究Ⅱ	演習	3													3										

◇は栄養士免許必修科目

○は管理栄養士国家資格必修科目

△は栄養教諭必修科目、▲は栄養教諭選択科目

※ 表中の科目以外にフードスペシャリスト養成科目として、4年Ⅰ期に「フードスペシャリスト論」「フードコーディネーター論」を開講する。

※ 食品衛生管理者等（食品衛生管理者・食品衛生監視員）欄の㊦～㊧は食品衛生法施行規則 第50条 別表第14及び第15に指定された科目である。

㊦～㊩別表第14にかかげた科目・㊧は別表第15にかかげた科目

㊦化学関係（教養科目「化学」）修得のこと ㊧生物化学関係 ㊨微生物関係 ㊩公衆衛生学関係 ㊪その他関連科目

㊦～㊩群から1科目以上、最低修得単位数(㊦+㊧+㊨+㊩)22単位以上

最低修得単位数合計(㊦+㊧+㊨+㊩+㊪)40単位以上

※ 欄外の☆印は、学則第21条第1項第2号の但書に規定する授業科目を表す。

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成22年度（2010年度）入学者対象  
 （ ）は兼担、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当 (数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ
			必修	選択					1年		2年		3年		4年			
									I	II	I	II	I	II	I	II		
栄養教諭一種免許取得に関する科目	教職概論	講義		2			△		2									
	教育原理	講義		2			△		2									
	教育史	講義		2			▲						2					
	教育心理学	講義		2			△				2						(大平 曜子)	57
	教育制度論	講義		2			△		2								[上寺 常和]	58
	教育課程論 (道徳・特別活動を含む)	講義		2			△			2							湯瀬 晶文	59
	教育方法・技術論	講義		2			△			2								
	教育方法論	講義		2			△						2					
	生徒指導論 (進路指導を含む)	講義		2			△			2							[上寺 常和]	60
	教育相談 (カウンセリングを含む)	講義		2			△		2									
	事前事後指導	講義		1			△						1					
	栄養教育実習	実習		1			△							3				
教職実践演習 (栄養教諭)	演習		2			△								2				

△は栄養教諭必修科目、▲は栄養教諭選択科目

※ 教職に関する科目を修得しても、卒業要件単位には含まれない。

※ 教育職員免許状を取得するためには、上記科目のほか、教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目として、日本国憲法（2単位）、体育（2単位）、外国語コミュニケーション（2単位）、情報機器の操作（2単位）について、指定の科目を修得すること。

※ 欄外の☆印は、学則第21条第1項第2号の但書に規定する授業科目を表す。

《I群（領域に関する科目）》

科目名	臨床心理学				
担当者名	琴浦 志津				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・I期

《授業のねらい及び概要》

臨床心理学とは、こころの治療に関する心理学である。フロイトは、大人の患者との精神分析治療の中で、人の情緒発達における幼児期の体験の重要性を発見した。フロイト以降の研究者は、フロイトの理論を基礎にしながら、より年少の乳幼児と母親との関係に焦点をあて、対象関係論をうちたてていった。そのようなこころの治療研究の歴史をたどりながら、人のこころの発達の理論について学び、人と人が関わることで育まれる関係性とその意味の理解ができるように学んでほしい。また人との関係の上での問題を呈する人々への理解と、自分自身への理解も深めていってほしい。

《授業の到達目標》

人の不安の源泉はどこにあるのかを知る。  
 人のこころの成長・発達において大切なことは何かを知る。  
 関係性とその意味について理解する。

《テキスト》

「保育・教育に生きる 臨床心理学」松島恭子監修・篠田美紀編著 光生館 2200 円

《参考文献》

「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 1400 円  
 「フロイト その思想と生涯」ラッシュェル・ベイカー 宮城音弥訳 講談社現代新書 420 円  
 「ユングの心理学」秋山さと子 講談社現代新書 420 円

《成績評価の方法》

授業への取組み 30% 授業内容の理解 50% レポート 20%

《授業時間外学習》

毎回の授業から、次回の授業までの 1 週間間に、授業内容に関して「思い浮かんだこと」を各自のノートに記入すること。

《備考》

テキスト以外にも必要な資料を多く配布するので、A4 サイズの用紙が入るファイルを用意し、毎回閉じておくこと。またノートも用意すること。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション「臨床心理学とは何か」
第 2 週	フロイトの発見：無意識の世界をめぐって
第 3 週	フロイトの精神分析①
第 4 週	フロイトの精神分析②
第 5 週	精神分析学からみた乳幼児期①赤ちゃんの不安の源泉
第 6 週	精神分析学からみた乳幼児期②母子発達理論
第 7 週	精神分析学からみた乳幼児期③分離・個体化理論
第 8 週	ウィニコットの対象関係論①
第 9 週	ウィニコットの対象関係論②
第 10 週	遊戯療法
第 11 週	ユングの臨床心理学
第 12 週	箱庭療法
第 13 週	行動療法
第 14 週	認知行動療法
第 15 週	臨床心理学の理解について

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	情報処理と栄養統計Ⅰ				
担当者名	原田 昭子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅰ期

### 《授業のねらい及び概要》

人間と情報処理について基本的なところを学習し、管理栄養士としてアンケート調査の方法、データの種類、データ処理など統計学の記述統計部分を主として学ぶ。応用として、日本食品標準成分表の食材データや国民栄養の現状のデータを活用して、視覚的な提示方法、コメントの書き方などを学ぶ。頭の整理、授業の復習を兼ねて、授業過程の報告書をWebMailで送信する

### 《授業の到達目標》

管理栄養士として食育や栄養指導を行うための効果的な媒体(グラフや表)が作成できる。情報を収集するにあたり、対象者への気配りの必要性に気づく。日本食品標準成分表などのデータを処理することを通して、食材への興味関心を持つことができる。

### 《テキスト》

Windows 健康情報処理入門 原田昭子著 春風社

### 《参考文献》

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
報告書の完成度(30%)、提出物の完成度(40%)、定期試験(30%)

### 《授業時間外学習》

授業を受けるにあたり教科書を読んで予習をしておくことが望ましい。また、授業終了後は、学習したことをまとめ自分なりのノートを作成する

### 《備考》

1年次Ⅱ期開講の栄養のための統計学入門を受講することが望ましい。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	シラバスの説明。調査の際での注意、報告書の書き方。 データの種類(型と尺度)による分類、ファイルの準備、Web Mail の使用方法
第2週	データの分布の特徴。 正規分布(歪度・尖度からみる分布の形状)、食品群別シート作成
第3週	データのグラフ化(質的データ:間食頻度)
第4週	食品群別食品数の分布図、グラフの修飾、コメント記述
第5週	データの加工(フィルタ利用)
第6週	データのグラフ化(量的データ:エネルギー摂取量)
第7週	分布の比較(エネルギー食事摂取基準と摂取量)
第8週	菓子類の含有エネルギー分布(正規分布の特徴)
第9週	エネルギー食事摂取基準と摂取量、統計量算出(集計による)
第10週	野菜類と果実類の栄養価比較、統計量算出(集計による)
第11週	和菓子とケーキの栄養価比較、統計量算出(集計による)
第12週	食品の含有栄養素間の散布図(フルーツ缶詰のカルシウムとリン)、相関係数
第13週	レーダーチャートによる米の栄養分布(玄米、胚芽精米、精白米)
第14週	PFCバランスおよびレーダーチャートによる食品群別摂取状況
第15週	複合グラフによる摂取栄養素年次推移状況(エネルギーと脂質)

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	情報処理と栄養統計Ⅱ				
担当者名	原田 昭子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

基礎的な統計的検定（平均値、 $\chi^2$  など）を Excel を利用して学習する。特に、帰無仮説と対立仮説、採択と棄却、結論の書き方を学ぶ。データの型によって統計処理の方法が異なることを学ぶ。最後に、同じデータを利用して、SPSS で統計処理を行い、統計ソフトの活用へとつなげる。

《授業の到達目標》

統計的検定の活用方法を理解することができる。検定した結果について、まとめることができる。復習として日本食品成分表の野菜と果物、ケーキと和菓子などの栄養価の平均値の比較を行い、レポートをまとめることによって、他の科目で学習したことを結論で活用し述べることができる。

《テキスト》

『Windows 健康情報処理入門』 原田 昭子（春風社）・・・Ⅰ期と同じテキストです

《参考文献》

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。  
毎回の統計処理結果提出とその完成度(60%)、レポート(40%)

《授業時間外学習》

教科書で予習し、授業後、学んだ検定方法をまとめ自分のノートを作成する

《備考》

管理栄養士にとって、統計処理は身につけておくべき必須のものであり、統計処理ソフトを利用する前に、基礎的・基本的な考え方や、Excel ソフトの利用に慣れておこう。

Ⅰ期開講の情報処理と栄養統計Ⅰで作成したデータを利用して、統計処理を行うので、この単位未修得者はデータ準備が必要となることを覚悟しておくこと

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	授業の概要説明、ファイル整理、復習（調査、データ収集の際の注意） データの種類（型と尺度）と統計量、母集団と標本 平均値の検定（母集団の分散が既知の場合）
第 2 週	平均値の検定（母集団の分散が未知の場合）
第 3 週	SPSS による統計処理（平均値の検定の確認）， SPSS 統計処理結果印刷用紙に帰無仮説、対立仮説を明記し、検定結果の根拠を述べる
第 4 週	平均値の差の検定(大標本法) 対応がある場合
第 5 週	平均値の差の検定(大標本法) 対応がない場合
第 6 週	平均値の差の検定(小標本法) 対応がない場合
第 7 週	SPSS による統計処理（平均値の差の検定の確認）， SPSS 統計処理結果印刷用紙に帰無仮説、対立仮説を明記し、検定結果の根拠を述べる 課題：平均に関する検定をまとめる
第 8 週	野菜と果実類の栄養価の比較 課題：検定結果をもとにレポート形式で研究方法と結果、考察を記述（授業外学習としてレポート完成を課題とする）
第 9 週	和菓子とケーキの栄養価の比較 課題：検定結果をもとにレポート形式で研究方法と結果、考察を記述（授業外学習としてレポート完成を課題とする）
第 10 週	$\chi^2$ 検定
第 11 週	$\chi^2$ 検定
第 12 週	ピボットテーブルの作成と $\chi^2$ 検定
第 13 週	SPSS による統計処理（質的データ） SPSS 統計処理結果印刷用紙に帰無仮説、対立仮説を明記し、検定結果の根拠を述べる
第 14 週	レポートのまとめ
第 15 週	レポートのまとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	生化学Ⅱ				
担当者名	野田 千征子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・I期

《授業のねらい及び概要》

人体を構成する細胞がどのような働きをしているのか、とくに栄養と関連づけて学んで欲しい。この講義では、先ず人体を構成する最小の基本単位である細胞の構造について学習し、次に遺伝情報を担う遺伝子に焦点を当て、遺伝情報の発現のしくみや遺伝子操作について理解する。また、生体の恒常性維持のしくみに関して、神経系と内分泌系を中心に細胞と細胞間の情報伝達機そして情報を受容した細胞内の情報伝達機構について、分子レベルで理解を深める。

《授業の到達目標》

人体の構造と機能および疾病の成り立ちの理解には、生化学をマスターすることが不可欠であるといえる。栄養素の働きを説明できるようになること。遺伝情報の発現のしくみを頭の中で描いて説明できるようになること。ホルモンなどの情報伝達物質の作用機序を説明できるようになること。これらのことを目標とする。

《テキスト》

『管理栄養士受験講座 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち[Ⅰ]』（社）全国栄養士養成施設協会／（社）日本栄養士会監修（第一出版）

《参考文献》

『系統看護学講座 専門基礎 2 人体の構造と機能[2] 生化学』 三輪 一智・中 恵一著（医学書院）  
 『管理栄養士養成シリーズ 14 分子栄養学』 金本 龍平編（化学同人）  
 『ストライヤー 生化学』 入村達郎・岡山博人・清水孝雄監訳（東京化学同人）  
 『リップスコットシリーズイラストレイテッド 生化学 原書4版』 石崎泰樹・丸山敬完訳（丸善）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。  
 筆記試験（100%）で成績評価を行う。

《授業時間外学習》

予習と復習を行う。予習は項目、キーワードから大まかに何を学習するのかを把握し、受講したあとの復習に力を注ぎ、ノートの整理をすることにより理解を深める。

《備考》

生化学は、細胞内の目に見えない現象を解明する学問領域であることから、一般に難しいと嫌われる教科のようですが、生化学をしっかり学ぶことは、基礎栄養学や臨床病態学の理解の助けになります。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション 人体の構造（細胞、細胞小器官、生体膜）
第 2 週	脂質の代謝 脂質の輸送と蓄積
第 3 週	脂質の代謝 コレステロールの合成
第 4 週	タンパク質、アミノ酸代謝 アミノ酸の特殊化合物への変換
第 5 週	タンパク質、アミノ酸代謝 アミノ酸の特殊化合物への変換
第 6 週	情報高分子の構造と機能（1） ヌクレオチド
第 7 週	情報高分子の構造と機能（2） プリン・ピリミジンヌクレオチドの代謝
第 8 週	情報高分子の構造と機能（3） 核酸と遺伝子（染色体、DNA、RNA）
第 9 週	情報高分子の構造と機能（4） DNA 複製
第 10 週	情報高分子の構造と機能（5） 遺伝子発現（転写、翻訳）
第 11 週	個体の調節機構と恒常性（1） 情報伝達の機序
第 12 週	個体の調節機構と恒常性（2） ホルモンの作用機序（ステロイドホルモン）
第 13 週	個体の調節機構と恒常性（3） ホルモンの作用機序（ペプチドホルモン）
第 14 週	血液凝固 血液凝固因子、血液凝固とビタミン K
第 15 週	まとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	生化学実験Ⅰ				
担当者名	亀谷 小枝				
授業方法	実験	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	2年・Ⅰ期

《授業のねらい及び概要》

生化学および栄養生化学的な講義内容を基礎として、それらの科学的事象に関する種々の項目を実験的手法によって確認し、理解を深める。併せて機器を用いた分析の原理および技術を習得する。主に、生体成分各種の化学的特性、酵素および酵素反応諸相の特性、尿および血液成分の分析、免疫に関する定性・定量実験を実施する。

《授業の到達目標》

- ・タンパク質・糖質の定性実験をとおして、生体成分の化学的特性について理解し、説明できる。
- ・酵素実験をとおして、酵素および酵素反応の特性について理解し、説明できる。
- ・尿・血液成分の分析実験をとおして、尿および血液の特性について理解し、説明できる。
- ・各実験の原理を理解し、実験の手法を身につけることができる。

《テキスト》

随時、資料プリントを配付する。

《参考文献》

- 「生化学実験」林淳三編（建帛社）
- 「生化学実験」田代操編（化学同人）
- 「はじめてみよう生化学実験」山本克博編（三共出版）

《成績評価の方法》

授業欠席回数、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- ・課題および実験レポート：50%（提出遅れについては減点する）、筆記試験：50%の割合で成績評価を行う。

《授業時間外学習》

- ・事前に配布する資料プリントをしっかりと読んで、実験の目的や原理を理解しておくこと。
- ・実験内容について再確認し、不明な点や疑問点は質問したり自分で調べたりすること。
- ・実験結果については、データを整理・分析してレポートを作成すること。

《備考》

- ・授業初回に実験時および実験室での注意事項（白衣着用、飲食厳禁、携帯電話の使用禁止等）について説明する。その注意事項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。
- ・課題レポートは指定した書式・内容のものを作成すること。
- ・授業欠席者に対する追加的指示や措置は講じない。
- ・遅刻3回で1回の欠席とする。
- ・下記授業内容の1週は、学則に基づいた4時間分で行います。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	タンパク質の定性実験
第2週	糖質の定性実験
第3週	酵素実験(1)：酵素活性の諸因子による変化の測定
第4週	酵素実験(2)：酵素活性の諸因子による変化の測定
第5週	酵素実験(3)：唾液アミラーゼによるデンプンの消化実験
第6週	酵素実験(4)：唾液アミラーゼによるデンプンの消化実験
第7週	尿成分の分析(1)：簡易測定による尿の検査
第8週	尿成分の分析(2)：尿中クレアチニンの定量
第9週	尿成分の分析(3)：尿中尿素の定量
第10週	尿成分の分析(4)：尿成分の定性実験
第11週	尿成分の分析(5)：尿成分の定性実験
第12週	免疫実験：オクタロニー法による抗原抗体反応
第13週	血液成分の分析：血清タンパク質の電気泳動分析
第14週	学習のふり返り
第15週	学習のまとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	生化学実験Ⅱ				
担当者名	野田 千征子、亀谷 小枝				
授業方法	実験	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

生化学の講義で習得した酵素、タンパク質および DNA の物理化学的特性と機能について、実験を通して理解を深めること、そして実験原理を理解し、実験の手法を身につけることを目標とする。

酵素活性（反応速度）を測定し、生体触媒としての酵素の働きを理解する。タンパク質の定量法を習得し、さらにタンパク質の分離・精製を行い、タンパク質の物理化学的性質を理解する。DNA 二重らせん構造と RNA の模型を作成し、核酸の構造を具現化する。DNA 制限酵素による DNA の切断および DNA のアガロース電気泳動の実験を行う。

《授業の到達目標》

- ・ 酵素活性を測定し、生体触媒としての酵素の働きを理解し、説明できる。
- ・ タンパク質の定量法や分離・精製法を習得するとともにタンパク質の物理化学的特性を理解し、説明できる。
- ・ 核酸に関する実験によって核酸の構造や特性について理解し、説明できる。

《テキスト》

プリントを配付する。

《参考文献》

- 「生化学実験」林淳三編（建帛社）  
 「生化学実験」田代操編（化学同人）  
 「基礎生化学実験 第4巻 核酸・遺伝子実験Ⅰ 基礎編」日本生化学会編（東京化学同人）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

- ・ 課題および実験のレポート：50%、筆記試験：50%で評価する。

《授業時間外学習》

- ・ 予習  
事前に配布するプリントを読んで、実験の目的や原理を十分に理解した上で授業に臨むこと。
- ・ 復習  
授業内容を再確認し、不明な点は質問するか自分で調べるようにすること。  
授業で実施した実験の結果を整理・分析し、レポートを作成すること。

《備考》

- ・ 下記授業内容の1週は、学則に基づいた4時間分で行う。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	酵素反応速度論に関する実験 (1) 検量線の作成
第 2 週	酵素反応速度論に関する実験 (2) トリプシン活性測定 (酵素反応速度と時間経過、酵素反応速度と酵素量)
第 3 週	酵素反応速度論に関する実験 (3) 酵素反応速度と基質濃度の関係 (最大反応速度とミカエリス定数)
第 4 週	酵素反応速度論に関する実験 (4) 酵素反応速度と基質濃度の関係 (最大反応速度とミカエリス定数)
第 5 週	酵素反応に関する実験のまとめ
第 6 週	タンパク質の定量(1) 紫外外部吸収法、Lowry 法
第 7 週	タンパク質の定量(2) 色素結合法
第 8 週	タンパク質の分離・精製(1) ヘモグロビンおよびシトクローム c のゲルろ過カラムクロマトグラフィーによる分離
第 9 週	タンパク質の分離・精製(2) ヘモグロビンおよびシトクローム c の CM-セルロースカラムクロマトグラフィーによる分離
第 10 週	核酸に関する実験(1) DNA 二重らせんおよび RNA の模型作成
第 11 週	核酸に関する実験(2) DNA の吸収スペクトル、DNA の定量、DNA の熱変性
第 12 週	核酸に関する実験(3) 制限酵素による DNA の切断
第 13 週	核酸に関する実験(4) アガロース電気泳動による解析
第 14 週	タンパク質の分離精製および DNA に関する実験のまとめ
第 15 週	学習のまとめ

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	栄養解剖学・人体生理学Ⅱ				
担当者名	大西 隆仁				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅰ期

### 《授業のねらい及び概要》

泌尿器系、内分泌系、神経系、生殖器系などの構造と機能について概説する。

### 《授業の到達目標》

傷病者に対して適切な栄養指導を行うためには、それぞれの病態とその病態に対する栄養素の効果を知っておく必要がある。病態を理解するには正常な人体の構造と機能に関する知識が不可欠である。この科目では、管理栄養士国家試験出題基準にそって管理栄養士に必要な人体の構造と機能について理解することを目標とする。

### 《テキスト》

栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能（志村二三夫、岡純、山田和彦 編、羊土社）

### 《参考文献》

系統看護学講座 専門基礎① 解剖生理学 第7版（坂井建雄、岡田隆雄 著、医学書院）、  
人体の構造と機能 第2版（佐藤昭夫 著、医歯薬出版）

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
レポート（40%）、筆記試験（60%）により評価する。

### 《授業時間外学習》

学習教科内容の予習、復習をする。レポートを作成し期限内に提出する。

### 《備考》

お茶と水の摂取のみ許可する。特別に許可した場合を除き、講義中の飲食（ガム、飴を含む）ならびに携帯電話の使用を禁止する。私語は慎むこと。その他、講義室でのルールを守らない場合は、成績評価を行わない場合もあるので注意すること。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	体液の調節と尿の生成（1） 腎臓の構造と機能
第2週	体液の調節と尿の生成（2） 体液の調節、酸塩基平衡、脱水、電解質の異常
第3週	内臓機能の調節（1） 自律神経系による調節
第4週	内臓機能の調節（2） 内分泌系による調節①
第5週	内臓機能の調節（3） 内分泌系による調節②
第6週	からだの支持と運動（1） 骨の構造と機能
第7週	からだの支持と運動（2） 筋肉の構造と機能
第8週	情報の受容と処理（1） 脳と脊髄
第9週	情報の受容と処理（2） 脳神経と脊髄神経
第10週	情報の受容と処理（3） 視覚、聴覚
第11週	情報の受容と処理（4） 平衡覚、味覚、嗅覚、疼痛
第12週	外部環境からの防御 皮膚の構造と機能、体温の調節
第13週	生殖・発生と老化のしくみ（1） 男性生殖器、女性生殖器の構造と機能
第14週	生殖・発生と老化のしくみ（2） 受精と胎児の発生、成長と老化
第15週	まとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	栄養解剖学実験				
担当者名	大西 隆仁				
授業方法	実験	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	2年・I期

《授業のねらい及び概要》

人体の各臓器の構造を理解するため、人体模型の観察やラットの解剖、組織標本のスケッチなどを系統的に組み込んだ実験を行う。

《授業の到達目標》

傷病者に対して適切な栄養指導を行うためには、それぞれの病態とその病態に対する栄養素の効果を熟知しておく必要がある。病態を理解するには正常な人体の構造と機能に関する知識が不可欠である。この科目では、人体各部の器官や組織の名称を知り、位置関係や構造を理解することを目標とする。

《テキスト》

実験プリント（適宜配布予定）

栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能（志村二三夫、岡純、山田和彦 編、羊土社）

《参考文献》

系統看護学講座 専門基礎① 解剖生理学 第7版（坂井建雄、岡田隆雄 著、医学書院）

人体の構造と機能 第2版（佐藤昭夫 著、医歯薬出版）

わかりやすい組織学実習アトラス CD-ROM付（井出千束 著、西村書店）

図説組織学 改定第2版（溝口史郎 著、金原出版）

入門組織学（牛木辰夫 著、南江堂）

マウスの断面解剖アトラス（岩城隆昌 著、アドスリー）

カラー図解 人体の正常構造と機能 第3巻 消化管（河原克雅 著、日本医事新報社）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

レポート（スケッチ含む）：60%、筆記試験：40% で評価する。

《授業時間外学習》

学習教科内容の予習、復習をすること。レポートやスケッチを作成し期限内に提出すること。

《備考》

本実験は、4号館2階212教室（生理学実験室）で行う。実験用白衣を必ず着用し、A4版レポート用紙・筆記用具・色鉛筆等を持参すること。また、本実験室は飲食厳禁（水、お茶、ガム、飴を含む）である。その他、実験室でのルールを守らない場合は、成績評価を行わない場合もあるので注意すること。下記授業内容の1週は、学則に基づいた4時間分で行う。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	ガイダンス、人体模型の観察とスケッチ
第2週	○顕微鏡の取り扱い、上皮組織、支持組織
第3週	○筋組織、血管、血液細胞
第4週	○消化器系（1） 唾液腺（顎下腺、耳下腺、舌下腺）、食道
第5週	○消化器系（2） 胃、小腸（十二指腸、空腸、回腸）、大腸
第6週	○消化器系（3） 肝臓、膵臓
第7週	ラットの解剖とスケッチ（1）（前半）
第8週	ラットの解剖とスケッチ（2）（後半）
第9週	○呼吸器系（1） 気管支、肺
第10週	○尿路系（1） 腎臓、尿管、膀胱
第11週	○生殖系（1） 男性生殖器、女性生殖器
第12週	○皮膚組織（1）
第13週	○その他（1）（内分泌系など）
第14週	○その他（2）（腫瘍組織など）
第15週	まとめ

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	人体生理学実験				
担当者名	内田 亨				
授業方法	実験	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

人体の一般的な生理機能を理解するため、循環器・呼吸器・神経系の評価方法、バイタルサイン・エネルギー状態の測定などを組み込んだ実験を行う。人体では行いきにくいホルモンの負荷試験等は、マウスを用いて行う。

### 《授業の到達目標》

適切な栄養管理・指導を適切に行うためには、正常の人体構造と機能を理解することに加え、その調整・維持機構を理解することが必要である。本科目では、人体および体内臓器・細胞の生理機能を理解することを目標とする。

### 《テキスト》

実験プリント（適宜配布）

### 《参考文献》

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）

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
自筆レポート(スケッチを含む)：50%、定期試験：50%の割合で評価する。

### 《授業時間外学習》

授業終了後に次のプリントを配布するので、読んでおくこと。

### 《備考》

本実験は、4号館2階212教室（生理学実験室）で行う。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。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	身体計測に関する実験（身長・体重・皮下脂肪厚測定）
第2週	バイタルサイン（血圧、脈拍、体温、SPO2）の測定
第3週	循環器系に関する実験(心電図の測定、心音の聴取、循環機能の簡易検査)
第4週	呼吸器系に対する実験（呼吸数、呼吸音の聴取、肺機能検査）
第5週	エネルギー代謝に関する実験（基礎代謝量の測定）・InBodyを用いた体成分分析
第6週	神経に関する実験（視野、反射、自律神経）
第7週	ホルモンの実験（マウスを用いて）
第8週	血液の実験（マウスを用いて）
第9週	脳の実験（マウスを用いて）
第10週	画像診断に関する実験
第11週	内視鏡検査に関する実験
第12週	腹部臓器に対するエコー・CT検査に関する実験
第13週	皮膚の神経に関する実験
第14週	
第15週	

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	臨床病態学Ⅰ				
担当者名	内田 亨				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅰ期

### 《授業のねらい及び概要》

毎回異なったテーマで講義を行うが、それぞれは独立したものではなく、理解の積み重ねが必要となる。講義中の質疑応答に加え、小テスト、レポートなどを取り入れて、総合的に理解できるように工夫したい。

### 《授業の到達目標》

細胞レベルから臓器・個体レベルまで、その構造・機能を理解し、それらの機能不全の評価・原因解明・治療について理解することが目標である。さらに、様々な病像について、自分なりに考察し、議論できるようになることが理想である。多くの病態において、栄養管理がその治療の中心的役割を担っていることを理解し、積極的に臨床の場に参加できる人材を育成する。

### 《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。

### 《参考文献》

人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅠ（社団法人全国栄養士養成施設協会 他 監修、第一出版）  
 人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅡ（社団法人全国栄養士養成施設協会 他 監修、第一出版）  
 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）  
 臨床病態学（伊藤節子 編、化学同人）  
 図説組織学（溝口史郎 著、金原出版）

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
 小テスト：15%、レポート：35%、定期試験：50%の割合で評価する。

### 《授業時間外学習》

講義前に教員フォルダ(uchidat)に資料を配布するので、印刷し、予習しておくこと。

### 《備考》

毎講義中に小テストを行う。第6回および第12回講義後にレポート課題を提示するので、2週間以内に手書きレポートを提出すること。取り上げて欲しいテーマの希望を募集し、学生の意見を取り入れた双方向性の授業を作っていきたいと考えている。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	ミトコンドリア
第2週	染色体
第3週	酸化ストレスと加齢・死
第4週	インスリン
第5週	コルチゾル
第6週	ウイルス
第7週	自然免疫と獲得免疫
第8週	免疫異常・移植
第9週	メタボリック症候群
第10週	脂質代謝異常
第11週	糖代謝異常
第12週	レニン・アンギオテンシン・アルドステロン系
第13週	浸透圧
第14週	アルコール・薬物中毒
第15週	まとめ

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	臨床病態学Ⅱ				
担当者名	内田 亨				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

毎回異なったテーマで講義を行うが、それぞれは独立したものではなく、理解の積み重ねが必要となる。講義中の質疑応答に加え、小テスト、レポートなどを取り入れて、総合的に理解できるように工夫したい。

### 《授業の到達目標》

細胞レベルから臓器・個体レベルまで、その構造・機能を理解し、それらの機能不全の評価・原因説明・治療について理解することが目標である。さらに、様々な病像について、自分なりに考察し、議論できるようになることが理想である。多くの病態において、栄養管理がその治療の中心的役割を担っていることを理解し、積極的に臨床の場に参加できる人材を育成する。

### 《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。

### 《参考文献》

人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅠ（社団法人全国栄養士養成施設協会 他 監修、第一出版）  
 人体の構造と機能および疾病の成り立ちⅡ（社団法人全国栄養士養成施設協会 他 監修、第一出版）  
 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）  
 臨床病態学（伊藤節子 編、化学同人）  
 図説組織学（溝口史郎 著、金原出版）

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
 小テスト：15%、レポート：35%、定期試験：50%の割合で評価する。

### 《授業時間外学習》

講義前に教員フォルダ(uchidat)で資料を配布するので、印刷し、予習してくること。

### 《備考》

毎講義中に小テストを行う。第6回および第12回講義後にレポート課題を提示するので、2週間以内に手書きレポートを提出すること。取り上げて欲しいテーマの希望を募集し、学生の意見を取り入れた双方向性の授業を作っていきたいと考えている。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	糖尿病
第2週	レニン・アンギオテンシン・アルドステロン系
第3週	浸透圧
第4週	甲状腺ホルモン
第5週	新生児マススクリーニング対象疾患
第6週	高尿酸血症
第7週	酸塩基平衡
第8週	心肺蘇生
第9週	食欲調節と神経性食思不振症
第10週	性ホルモンと更年期障害
第11週	貧血
第12週	血液凝固異常
第13週	視覚
第14週	ビタミン欠乏症
第15週	まとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品衛生学				
担当者名	島田 邦夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

「食品から生命を衛(まも)る(食品衛生)」の考え方は、人類の歴史とともに試行錯誤のなかで発展してきた。栄養士・管理栄養士養成課程をふまえ、食のグローバル化によりますます重要になる食品衛生学の基礎から実際に学修する。具体的には最近話題になった危険な農薬汚染による餃子や食品の偽装、表示の改ざん問題など実例をとりあげながら食品衛生の本體にせまる。将来、食生活の向上や安全性確保の指導者として活躍するための必要な知識と技術法の修得をめざす。

《授業の到達目標》

- ①食品には国内産と輸入品がある。これら食品の安全性確保のためのシステムを説明できる。
- ②食中毒の分類、食品汚染物質、食による感染症などの理解とそれら防止対策の方法を提言できる。
- ③主要な食品衛生関係法規の理解と事象の根拠意義づけを説明できる。

《テキスト》

「食べ物と健康・食品と衛生『新食品衛生学要説』、細貝祐太郎・松本昌雄・廣末トシ子 編著 (医歯薬出版株式会社)

《参考文献》

『衛生行政大要 改訂第22版』、下田 智久 ほか編集 (日本公衆衛生協会)  
『食品安全の事典』、日本食品衛生学会 編 (朝倉書店)

《成績評価の方法》

- 授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。
- ・受講態度、学習意欲 10% (小試験を実施。また課題提出により評価、期限内に提出なき者は減点とする。)
  - ・定期試験 90% (試験はテキスト等の「持ち込み不可」とする)

《授業時間外学習》

- ・スーパー、コンビニなど食品売り場では、衛生対策はどのようになっているのか？調べてみよう。
- ・授業内容を再確認、不明な点は授業時に質問する。または自分で調べ、整理してまとめる。
- ・海外での食品衛生行政は、どのようになっているのか？調べてみよう。

《備考》

食とは人を良く(健康に)すると書くように、食品衛生学を通じ、食の安全性と健康管理に関する知識と技術を身につける。食品衛生学は公衆衛生の一分野、幅広い知識を必要とする。日常生活の中で食品の販売形態や表示方法など事象観察を行うよう心がける。「聞くは一時の恥、聞かざるは一生の恥」わからないところは、納得のいくまで質問するように心がける。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション：「食品衛生学」で何を学ぶのか？
第 2 週	食品衛生の概念と定義、飲食物の安全確保とは・・・？ 《プロジェクター使用》
第 3 週	食品衛生行政：行政システム、食品衛生監視員・食品衛生管理者（責任者）、国産食品と輸入食品
第 4 週	食品衛生関係法規：食品衛生法・食品安全基本法など、規格基準、消費期限と賞味期限、表示マーク、国際規格
第 5 週	食品と微生物：微生物の種類と性状、微生物の増殖と環境、食品微生物
第 6 週	食品の変質とその防止：変質の概要、微生物による変質・腐敗、化学的な変質・油脂の酸敗、変質の防止法
第 7 週	食中毒：定義と分類、発生状況、微生物や自然毒・化学物質による食中毒、マスターテーブル法（疫学的方法）
第 8 週	経口的寄生虫疾患：寄生虫感染の実態、食品原料別にみる寄生虫
第 9 週	食品と感染症：経口感染症の概要、主要な経口感染症
第 10 週	有害物質による食品汚染：カビ毒、農薬、有害性金属、環境ホルモン、放射性物質など
第 11 週	食品添加物：食品添加物の概念、種類と用途、成分表示、安全性評価
第 12 週	食品中の発がん物質：天然に存在する発がん物質、調理過程で生成する発がん物質
第 13 週	食品の器具・容器包装：食品の器具とは？各種包装材料の特性。台所用洗剤：種類、安全性
第 14 週	農・畜・水産食品の衛生：残留農薬、ポジティブリスト制
第 15 週	食品衛生対策・食品の安全性：HACCPによる食品衛生管理、特定給食における衛生管理、遺伝子組換え食品

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	調理学実習Ⅰ				
担当者名	富永 しのぶ				
授業方法	実習	単位・必選	1・必	開講年次・開講期	2年・Ⅰ期

《授業のねらい及び概要》

調理とは、食品を栄養的に衛生的かつ嗜好に合うように処理し、食べ物として作る操作である。調理学の理論を基礎に食品の特性、栄養価を十分に知り調理の基本的技術を習得することを目標とする。さらに、実習を通して食事の重要性を認識し献立構成、食品の目安量、常用量、調味割合などを理解することで、献立作成の技術、知識を身につけ栄養教育、給食管理に活かせる知識と技術身につけることをめざす。

《授業の到達目標》

実習を行うことで 調理の基本操作、食品素材の調理性と扱い方、調理設備・器具の取り扱いなど調理の基礎技術を学び、調理の過程でおこる様々な科学変化を理解し、安全で衛生的、しかも栄養的な美味しい食べ物を作れる知識と技術を身につけることができる。また、日本料理、西洋料理、中国料理の様式の実習を通して、様式毎の献立構成や歴史など文化的な背景や食事マナー等を身につけることができる。

調理操作のみが実習範囲と考えがちであるが、実習をすることで準備、身支度、実習、試食、後片付けを含めて調理に関わる内容を総合的に理解することができる。

《テキスト》

- ・『たのしい調理－基礎と実習－』 栗津原宏子他著（医歯薬出版）
- ・『新カラーガイド食品成分表』改訂版（大修館書店）
- ・必要に応じて実習プリントを配布する。

《参考文献》

- ・『調理と理論』 山崎清子他（同文書院）
- ・『コツと科学の調理事典』（医歯薬出版）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

筆記試験（60%）、実技（20%）、レポート（20%）

レポート課題などの提出遅れ、忘れ物と身支度の不備については減点する。

《授業時間外学習》

調理操作、技術の習得は実習時間だけでは出来ません。自宅で調理する機会を積極的に持つことが大切である。

《備考》

食品衛生、公衆衛生の立場から実習時の手指、服装、頭髮などの身支度に留意する。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	基礎調理学実習の概要説明
第 2 週	実習 1：日本料理の基本
第 3 週	実習 2：季節料理（春）たけのこ料理（日本料理）
第 4 週	実習 3：包丁の使い方と切り方（西洋料理）
第 5 週	実習 4：青菜の茹で方、鉄鍋の扱い方（中国料理）
第 6 週	実習 5：乾物のもどし方（日本料理）
第 7 週	実習 6：魚のおろし方（西洋料理）
第 8 週	実習 7：獣鳥肉類の調理、コンソメのとり方、ゼラチンの調理（西洋料理）
第 9 週	実習 8：米の調理－もち米の調理－、寒天の調理、揚げ物（日本料理）
第 10 週	実習 9：卵の調理、砂糖の過熱調理、湯のとり方（中国料理）
第 11 週	実習 10：小麦粉の調理－ルウの作り方－、イモの調理（西洋料理）
第 12 週	実習 11：米の調理－すし飯の炊き方（日本料理）
第 13 週	実習 12：麺の調理（中国料理）
第 14 週	実習のまとめ
第 15 週	実技テスト

## 《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	調理学実習Ⅱ				
担当者名	富永 しのぶ				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

食の管理を担う者として、調理に関する基礎知識、基礎調理操作、食事環境等を通して、多種多様な調理への応用力を養います。調理内容は日本料理、西洋料理、中国料理に大別し、これを基本的には隔週に行います。なお、授業終盤週には、食事計画から食卓まで考慮した課題調理を行い、全班の相互評価をします。

### 《授業の到達目標》

調理の理論及び基礎調理技術の理解度を再認識しつつ、調理の多様性を習得することを目指しています。

- ・食品や調味料の正確な計量を判別できる。
- ・効率のよい調理手順を考えることができる。

### 《テキスト》

『たのしい調理—基礎と実習』 粟津原宏子他（医歯薬出版）※Ⅰ期に購入済み  
『新カラーガイド食品成分表』改訂版（大修館書店）※Ⅰ期に購入済み  
その他プリント配付

### 《参考文献》

『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）  
『原色食品図鑑』菅原 龍幸、井上 四郎（建帛社）  
『日本食品大事典』杉田 浩一他（医歯薬出版）

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
定期試験 60%、レポート課題等の提出物 40%

### 《授業時間外学習》

調理の簡便化する現在、調理に関心をもつことが大切です。関心ごと（食材の選択、調理法、盛付け等）を実践する機会を増やしてください。

### 《備考》

調理従事の際には、個人の衛生（手指、頭髮、着衣、履物等）、食品及び用具類の衛生に留意してください。  
テキストは、調理学実習Ⅰで使用したものを用品ですが、その内容を変更あるいは類似したものを実習することがあります（プリント配付）。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	授業の概要及び諸注意
第2週	日本料理
第3週	西洋料理
第4週	中国料理
第5週	日本料理
第6週	西洋料理
第7週	中国料理
第8週	日本料理 ・弁当（松花堂弁当）
第9週	日本料理
第10週	西洋料理
第11週	中国料理
第12週	行事食 ・クリスマス
第13週	行事食 ・正月料理
第14週	課題調理の企画書作成 ・対象及びテーマ設定、献立、テーブルセティング、経費等
第15週	課題調理の実習と評価

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	栄養学実習				
担当者名	松村 末夫				
授業方法	実習	単位・必選	1・必	開講年次・開講期	2年・I期

《授業のねらい及び概要》

実験動物を、すべての栄養素を含む食餌及び限定した栄養素を含む食餌、または限定した量の食餌で飼育し、ラットの体重や体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、諸臓器等の変化を観察・測定し、観察・測定結果をもとに、各種栄養素のはたらきを理解する。また生体成分の分析・消化酵素の作用についての実習を行う。

《授業の到達目標》

各種栄養素の過不足により、どのような変化が生じ、なぜそのような変化が生じるのかを考えられる。

《テキスト》

なし、実習資料を配布予定

《参考文献》

『Nブックス 実験シリーズ 基礎栄養学実験』木元幸一・鈴木和春編著（建帛社）2009

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
実習態度（20%）、レポート（80%）により評価する。

《授業時間外学習》

実習の説明をよく聴き、実習内容をよく理解しておくこと。実習資料の内容を理解しておくことレポートを作成すること。ラットの飼育と観察。

《備考》

注意深く実習・実験を行い、注意深く観察・測定を行い、観察・測定結果が何を意味するものであるのかをしっかりと考えてみましょう。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	実習・実験についての説明、討議
第2週	食餌の調製とラットの飼育の開始
第3週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定
第4週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定
第5週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定 観察・測定結果についての討議。異なった食餌の調製とラットの飼育の開始
第6週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定
第7週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定
第8週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定 観察・測定結果についての討議。異なった食餌の調製とラットの飼育の開始
第9週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定
第10週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定
第11週	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定 観察・測定結果についての討議。ラットの解剖、諸臓器の観察、測定。
第12週	ラット諸臓器の成分分析
第13週	ラット諸臓器の成分分析
第14週	ラット諸臓器の成分分析、分析結果についての討議
第15週	まとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	応用栄養学Ⅰ（ライフステージ栄養）				
担当者名	須見 登志子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	2年・Ⅰ期

《授業のねらい及び概要》

ライフステージ別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、生活環境等に即した知識・技術を修得する。すなわち、妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態などの変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定の基本的な考え方を学修し、「栄養管理学」へ繋げる。

《授業の到達目標》

生体と栄養素との関係を知り、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解できるようにする。胎生期から高齢期に至るライフステージごとの発育・発達、加齢に伴う生理的、形態的变化や環境の変化について理解することにより、栄養状態の評価・判定の基本的考え方を修得することを目標とする。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方を理解できる。

《テキスト》

『ライフステージからみた人間栄養学 応用栄養学』 森基子、玉川和子、澤純子、足達淑子、久米美代子、佐古伊康、中井誠一、古谷博、守田哲朗著 医歯薬出版  
『管理栄養士・栄養士必携』 日本栄養士会編 第一出版

《参考文献》

『日本人の食事摂取基準 2010 年版』 2010.4 第一出版  
『新しい臨床栄養学』 後藤昌義／瀧下修一 南江堂  
『応用栄養学』 戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子編集 南江堂  
ネオエスカ『応用栄養学』 江指隆年、中嶋洋子編著 同文書院

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。  
定期試験の結果を中心とし、レポート、必要に応じて行う小テスト、平常時の受講態度等を総合的に評価する（定期試験 80%、レポート・小テスト 20%を原則）。遅刻 3 回は欠席 1 回とする。30 分以上の遅刻は欠席として扱う。定期試験の出題範囲は知らせるが、小テスト等の予告はしない。

《授業時間外学習》

今回の授業範囲を予習したり、専門用語の意味などを理解しておくこと。必要に応じて参考文献について授業中に示すので、読んでおくこと。

《備考》

ライフステージに即した身体状況や栄養状態など、栄養マネジメントを学ぶにあたり必要な基礎知識となるので理解しておくこと。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	栄養マネジメントの概要—定義や方法 発育・発達・加齢変化と栄養
第 2 週	成長期の栄養① 新生児期・乳児期の特性、栄養補給
第 3 週	成長期の栄養② 新生児期・乳児期における栄養関連の疾患
第 4 週	成長期の栄養③ 幼児期の特性
第 5 週	成長期の栄養④ 幼児期における栄養関連疾患
第 6 週	成長期の栄養⑤ 学童・思春期の特性
第 7 週	成長期の栄養⑥ 学童・思春期における栄養関連疾患
第 8 週	成人期の栄養① 成人期の特性
第 9 週	成人期の栄養② 成人期における生活習慣病と栄養ケア
第 10 週	母性栄養① 妊娠期の特性
第 11 週	母性栄養② 妊娠期における栄養関連の疾患
第 12 週	母性栄養③ 授乳期の特性と栄養に関連した疾患
第 13 週	更年期の栄養 更年期の特性と栄養に関連した疾患
第 14 週	高齢期の栄養① 高齢期の特性
第 15 週	高齢期の栄養② 高齢期における栄養に関連した疾患

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	栄養管理学				
担当者名	須見 登志子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

現在の日本では生涯にわたる健康づくりが望まれている。これらかの健康づくりは予防医学に根ざし、疾病の発症を未然に防ぐ努力が必要となる。健康づくりの3要素として、栄養・運動・休養の重要性があげられるが、とりわけ栄養管理は基本となる。個人や地域・社会集団の栄養状況を正しく評価した上で健康づくりを総合的に推進することができるよう、ライフステージ別に「応用栄養学Ⅰ」で学んだ各ライフステージの特性を基にして、栄養上の特徴、栄養状態の評価・判定および適切な栄養ケアのあり方を学修する。

《授業の到達目標》

健康の保持増進を目指し、ライフステージにおける栄養状態を総合的に評価・判定し、身体状況に見合った栄養管理能力を身につける。

《テキスト》

『ライフステージからみた人間栄養学 応用栄養学』 森基子、玉川和子、澤純子、足達淑子、久米美代子、佐古伊康、中井誠一、古谷博、守田哲朗 著 医歯薬出版

『日本人の食事摂取基準 2010年版』 2010.4 第一出版

『管理栄養士・栄養士必携』 日本栄養士会編 第一出版

《参考文献》

『ネオエスカ応用栄養学』 江指隆年、中嶋洋子編著 同文書院

『応用栄養学』 戸谷誠之、伊藤節子、渡邊令子編集 南江堂

『国民健康栄養の現状』 健康・栄養情報研究会 編 第一出版

『栄養食事療法の実習 栄養アセスメントと栄養ケア』 本田佳子編 医歯薬出版

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

定期試験の結果を中心とし、レポート、必要に応じて行う小テスト、平常時の受講態度等を総合的に評価する（定期試験80%、レポート・小テスト20%を原則）。遅刻3回は欠席1回とする。30分以上の遅刻は欠席として扱う。定期試験の出題範囲は知らせるが、小テスト等の予告はしない。

《授業時間外学習》

今回の授業範囲を予習したり、専門用語の意味などを理解しておくこと。必要に応じて参考文献について授業中に示すので、読んでおくこと。

《備考》

毎日、新聞やニュースに目を通し、栄養・健康・社会情報を収集・評価・判定する習慣を身につけましょう。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	栄養マネジメントと栄養アセスメントの概要
第2週	栄養状態の評価・判定 身体計測
第3週	栄養状態の評価・判定 生化学検査（尿および血液検査）
第4週	栄養状態の評価・判定 その他
第5週	食事摂取基準 エネルギー
第6週	食事摂取基準 たんぱく質・脂質
第7週	食事摂取基準 脂質
第8週	食事摂取基準 その他の栄養素
第9週	ライフステージ別栄養管理－乳児期
第10週	ライフステージ別栄養管理－幼児期
第11週	ライフステージ別栄養管理－学童・思春期
第12週	ライフステージ別栄養管理－妊娠・授乳期
第13週	ライフステージ別栄養管理－成人期
第14週	ライフステージ別栄養管理－成人期
第15週	ライフステージ別栄養管理－高齢期

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	基礎栄養教育論				
担当者名	矢笠 みどり				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	2年・I期

《授業のねらい及び概要》

管理栄養士として、栄養管理の重要性を理解するため、国民栄養の現状と問題点を明らかにし、栄養管理が疾病予防・健康増進と大きく関連することを学びます。その上で、食行動が、知識や態度、信念、実際的な食スキル(調理技術)や社会資源の活用、周囲の人々の行動や態度、社会・生活環境に影響をうけて形成されることを理解し、食行動変容に必要な理論を学びます。さらに人々が健康的な食行動を形成し、健康増進へと展開するために必要な栄養教育の理論と方法論を説明します。

《授業の到達目標》

食行動が、個人レベルだけでなく、環境の影響を受けながら形成されることを理解することが出来る。また、行動変容に結びつけるために必要な3つの領域（1.問題行動の要因分析に基づき、健康的な食行動実践へと導くための行動科学理論、2.プログラムの企画から指導案の作成へと発展させる段階で必要となる教育学、3.個別指導に必要なカウンセリングスキル）の基礎知識を身につけることが出来る。

《テキスト》

エッセンシャル 栄養教育論（医歯薬出版） 春木 敏 編

《参考文献》

- 「健康行動理論の基礎」松本千明 医歯薬出版
- 「健康教育・ヘルスプロモーションの評価」武藤孝司, 福渡 靖 篠原出版
- 「栄養指導のためのヘルスカウンセリング」宗像恒次 医歯薬出版
- 「実践ヘルスカウンセリング」宗像恒次 医歯薬出版
- 「国民栄養の現状」厚生労働省生活習慣病対策室 「国民衛生の動向」厚生統計協会
- 「家計調査年報」 「アクティブ栄養指導」(医歯薬出版) NEXT シリーズ「食生活論」(講談社)
- 「FONHEL 食料・栄養・健康」食糧栄養調査会 (医歯薬出版)

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

授業ごとの小テスト30点(30%)、期末テスト70点(70%)にて採点。

《授業時間外学習》

予習の方法

講義終了時に次回の講義範囲を指示しますので、必ずテキストを読んできて下さい。

復習の方法

講義の復習テストを翌週の講義の前に毎週実施するので、前回の講義した内容をノートに整理し、確認してください。

《備考》

- ・ 前回の授業内容を小テストとして授業ごとに実施する
- ・ 小テスト終了までに入室しなかったものは欠席とする
- ・ 小テストの提出をもって出席確認とする

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	栄養教育の概念
第2週	国民の栄養の変遷と栄養教育
第3週	行動科学と栄養教育Ⅰ（行動科学の栄養教育への適用）
第4週	行動科学と栄養教育Ⅱ（行動療法に基づく健康支援の方法）
第5週	行動科学と栄養教育Ⅲ（食行動の形成と栄養教育）
第6週	教育学を基礎とする健康・栄養教育（ヘルスプロモーション）
第7週	栄養教育マネジメントⅠ（栄養アセスメント）
第8週	栄養教育プランニングの作成Ⅰ（問題行動の要因分析からプリシードプロシードモデルへ）
第9週	栄養教育プランニングの作成Ⅱ（目標設定、指導案作成）
第10週	栄養教育プランニングの作成Ⅲ（効果的な教材・教育方法の選択）
第11週	栄養教育プランニングの作成Ⅳ（学習形態の設定）
第12週	栄養教育の評価と結果のフィードバック(評価のデザイン、評価の種類)
第13週	栄養教育の評価と結果のフィードバック（評価の方法、方法や手法の信頼性と妥当性）
第14週	カウンセリング（理論と方法）
第15週	カウンセリングの栄養教育への適用・まとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	健康栄養教育論				
担当者名	藤田 裕子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

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。このことで、対象者側の気持ちを理解しつつ、説得力のある栄養教育の実践力を培う。

栄養教育の実際としては、ライフステージ別の具体的な教育事例を用い、様々な媒体を使って学んでいく。コーチング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。さらに、栄養教育の国際的動向を学び、食を介した国際援助などについて視野を広める。

《授業の到達目標》

食事バランスガイドを説明でき、自分の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。自分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を理解できる。

《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・媒体を配布

《参考文献》

- 『日本人の食事摂取基準（2010年版）』 厚生労働省 第一出版
- 『「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
- 『行動変容をサポートする保健指導のバイタルポイント』足立淑子 医歯薬出版
- 『行動変容のための面接レッスン』足立淑子 医歯薬出版
- 『行動変容を成功させるプロになる 栄養教育スキルアップブック』赤松利恵 化学同人
- 『ニュートリションコーチング』柳澤厚生 医歯薬出版
- 『食コーチング 食事相談が変わるコミュニケーションスキル』影山なお子 医歯薬出版
- 『コーチングで保健指導が変わる』柳澤厚生 医学書院
- 『ライフスキルを育む 食生活教育』JKYB研究会 東山書房
- 『食育実践プログラム』中村修 家の光協会
- 『子どもの医学シリーズ④ 食事で子どもを変える本』二木武 世界文化社
- 『子どもの偏食 野菜嫌い いつかはきっと食べられる』食べもの文化編集部 芽ばえ社

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
定期試験（60％） 食生活管理実践記録・身体活動量の目標設定と実践記録（30％） 授業中の講義後に実施する小テスト（10％）

《授業時間外学習》

教科書の指定箇所（次回の授業範囲）を読んでおくこと。  
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。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	食行動から捉える栄養教育
第 2 週	栄養教育のための実践基礎知識Ⅰ（食事バランスガイド）
第 3 週	栄養教育のための実践基礎知識Ⅱ（健康づくりのための運動指針 2006） 栄養教育の方法
第 4 週	栄養教育の方法
第 5 週	栄養教育の実際（妊娠期を対象とする栄養教育）
第 6 週	栄養教育の実際（授乳期を対象とする栄養教育）
第 7 週	栄養教育の実際（幼児期を対象とする栄養教育）
第 8 週	栄養教育の実際（児童期を対象とする栄養教育）
第 9 週	栄養教育の実際（思春期を対象とする栄養教育）
第 10 週	栄養教育の実際（成人期を対象とする栄養教育）
第 11 週	栄養教育の実際（高齢者を対象とする栄養教育）
第 12 週	栄養教育の実際（障害者を対象とする栄養教育）
第 13 週	コーチングの栄養教育への適用
第 14 週	食環境づくりと栄養教育
第 15 週	栄養教育の国際的動向

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	基礎栄養教育実習				
担当者名	富永 しのが				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

基礎栄養教育論で学んだ基礎知識を基に栄養教育の実践の場で活かせるよう実際に実習する。栄養教育は対象者の食生活を把握することから始まる。基本的な調査や情報収集の方法、栄養アセスメントのための基本的な知識と技術を身につけることを目的とする。

《授業の到達目標》

栄養教育の基礎は、対象者の食生活実態を把握・分析し、問題点を抽出し、栄養教育計画を具体的に立てることにある。学生自身の栄養マネジメントを課題に、栄養アセスメントから栄養教育計画まで、データ処理を中心に栄養教育の実践を実習することにより、栄養教育に必要な基礎知識と技術を身につけることができる。また、栄養価の算出にパソコンを使用することで、食品成分表の活用や表計算ソフトのスキルアップができる。

筆記試験や小テスト、レポートを提出することで演習内容の理解を確認することができる。

《テキスト》

『知ってトクする調理のためのベーシックデータ』（女子栄養大学出版部）  
必要に応じてプリントを配布する。

《参考文献》

『日本人の食事摂取基準 2010 年版』（第一出版）  
『新カラーガイド食品成分表』改訂版（大修館書店）※Ⅰ期調理学実習で購入済

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。  
筆記試験（70%）、レポート（30%）。レポートなどの提出が遅れた場合は減点する。

《授業時間外学習》

欠席した場合、次の授業までに自習し演習課題を済ませておくこと。

《備考》

電卓を準備すること。（速く正確に計算するためキー操作しやすいサイズを準備すること）  
自己の栄養管理を目標に基礎データ作りを学習していくが、復習をかねて家族や周囲の人のデータを作成することで理解が深まり、正しい情報提供を通して栄養教育、食生活改善につながる。また、自己管理ができてはじめて他者への指導ができることから、実習のなかで明らかになった問題点は改善のため行動変容につながるよう積極的に取り組むこと。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	基礎栄養教育実習の概要説明 栄養調査Ⅰ 栄養調査のいろいろ * 食事調査・生活時間調査
第 2 週	栄養価計算Ⅰ * 栄養成分と栄養価計算
第 3 週	アセスメントⅠ 栄養調査Ⅱ *生活時間調査 (Time Study) 集計 *私の消費エネルギー算出 -身体活動レベル判定- *身体状況調査 身長・体重・体脂肪率・血圧測定と体格判定
第 4 週	アセスメントⅡ 栄養価計算Ⅱ 栄養診断Ⅰ 私の栄養摂取量は？ *私のある 1 日の栄養素摂取量算出（手計算）
第 5 週	アセスメントⅢ 栄養診断Ⅱ コンピュータ処理-栄養計算ソフト（エクセル栄養君を使って） * 3 日間の栄養計算-手計算と比較すると-
第 6 週	プランニングⅠ 食事摂取基準算定 *私の食事摂取基準決定と栄養摂取量との比較
第 7 週	プランニングⅡ 食品構成作成 *食事摂取基準量から食品構成を作成 - 栄養比率法を用いて-
第 8 週	アセスメントⅣ 栄養診断Ⅲ *食事調査と比較して
第 9 週	プランニングⅢ 栄養計画 *私の食生活改善策作成（目標設定：具体的な食生活改善について） -3 日間の食事記録と身体状況から-
第 10 週	プランニングⅣ 栄養教育Ⅰ モデル献立の作成Ⅰ *私の栄養改善-食事記録から献立チェック-
第 11 週	プランニングⅤ 栄養教育Ⅱ モデル献立の作成Ⅱ *コンピュータ処理
第 12 週	プランニングⅤ 栄養教育Ⅲ モデル献立の作成Ⅲ *食生活の問題点と改善ポイント
第 13 週	栄養教育Ⅳ 個別指導Ⅰ 指導計画作成
第 14 週	栄養教育Ⅴ 個別指導Ⅱ 個別指導実施
第 15 週	栄養教育のまとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養学Ⅰ				
担当者名	増村 美佐子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	2年・Ⅰ期

《授業のねらい及び概要》

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適切な栄養管理および栄養教育を行うことのできる基礎能力を身につけます。臨床栄養学Ⅰでは、臨床栄養学の基礎として、臨床栄養学の意義と目的・疾患と栄養・医療と臨床栄養・福祉・介護と臨床栄養について学びます。また、栄養障害、代謝疾患と消化器疾患における定義・病態・症状・診断・治療の理解の上、食事療法・栄養療法について学修します。毎回授業開始前に前回の学習内容について復習と知識の蓄積のための小テストを実施します。

《授業の到達目標》

臨床栄養学の基礎知識の説明が可能となる。

傷病者の病態整理が説明でき、それに対応した食事療法・栄養療法が選択できるようになる。

《テキスト》

「エッセンシャル 臨床栄養学 第5版」佐藤和人他編（医歯薬出版株式会社）

必要に応じてプリント配布

《参考文献》

「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（医歯薬出版株式会社）

「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（医歯薬出版株式会社）

「病気がみえる①消化器」医療情報科学研究所編（メディックメディア）

「病気がみえる②循環器」医療情報科学研究所編（メディックメディア）

「病気がみえる②糖尿病・代謝・内分泌」医療情報科学研究所編（メディックメディア）

「管理栄養士国家試験 合格のためのワークノート 150日」(女子栄養大学出版部)

「かんごろー看護師国家試験のためのゴロあわせ集(文庫)」医療情報科学研究所編

「ゴロゴローみんなが待っていた基準値&公衆衛生!!(単行本)」山越 麻生著（医学評論社）

《成績評価の方法》

①授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

②小テスト 30%

③筆記試験 70%

《授業時間外学習》

第2回目から毎回授業開始前に前回の学習内容について復習と知識の蓄積のための小テストを実施します。返却された小テストの復習は必ず行ってください。

《備考》

講義の順序は状況により変更になることがあります。

毎日、新聞やニュースに目を通し、病態情報、ガイドラインの改定などに触れる習慣をつけましょう。NHKテレビの「今日の健康」は病態を分かりやすく解説していますので必見です。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	臨床栄養学の意義と目的・疾患と栄養
第 2 週	医療と臨床栄養・福祉介護と臨床栄養
第 3 週	栄養障害（肥満症） 一病態、栄養療法の基本方針
第 4 週	代謝疾患（糖尿病） 一病態、栄養療法の基本方針
第 5 週	代謝疾患（糖尿病） 一病態、栄養療法の基本方針
第 6 週	代謝疾患（脂質異常症） 一病態、栄養療法の基本方針
第 7 週	代謝疾患（高尿酸血症、通風、先天性代謝異常） 一病態、栄養療法の基本方針
第 8 週	消化器疾患（口内炎、胃・十二指腸潰瘍） 一病態、栄養療法の基本方針
第 9 週	消化器疾患（蛋白質漏出疾患、クローン病、潰瘍性大腸炎） 一病態、栄養療法の基本方針
第 10 週	消化器疾患（過敏腸管症候群） 一病態、栄養療法の基本方針
第 11 週	消化器疾患（便秘） 一病態、栄養療法の基本方針
第 12 週	消化器疾患（肝炎・肝硬変） 一病態、栄養療法の基本方針
第 13 週	消化器疾患（脂肪肝・胆石症・胆嚢症） 一病態、栄養療法の基本方針
第 14 週	消化器疾患（膵炎） 一病態、栄養療法の基本方針
第 15 週	重要項目のまとめ 一病態、栄養療法の基本方針

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養学Ⅱ				
担当者名	木下 美子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

医療現場ではNST（栄養サポートチーム、Nutrition Support Team）という専門知識と技術をもったチームが臨床の場では必要とされ注目を浴びている。このチームの構成メンバーで重要な役割を担う臨床栄養担当の管理栄養士は幅広い医学知識と研究遂行努力が求められる。

臨床の現場で行われている疾病者の栄養状態の評価・判定、適切な栄養補給法などについて学ぶ。

《授業の到達目標》

将来、管理栄養士として、自分自身だけでなく家族や職域で周囲の人たちの健康管理を、それぞれの生活習慣にそって助言できる基本的な知識を得ることを目標とする。

《テキスト》

プリント配布

『糖尿病食事療法のための食品交換表』（日本糖尿病学会編）

《参考文献》

『NST完全ガイド 栄養療法の基礎と実践』	東口高志	編集	(照林社)
『栄養・健康科学シリーズ 臨床栄養学』	糸川嘉則	他編集	(南江堂)
『人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 総論、各論Ⅰ・Ⅱ』	香川晴雄	他編集	(南江堂)
『臨床栄養管理－栄養アセスメント－』	渡邊早苗	他編集	(建帛社)
『実践臨床栄養学・実習』	熊代千鶴恵	他編集	(建帛社)

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

定期試験の結果（80%）を中心とし、小テスト・レポート（20%）等の結果を総合して評価する。

《授業時間外学習》

- ・予習の方法 資料を配布するので読んでおくこと。
- ・復習の方法 授業内容を再確認するために、ノートを整理する事。
- ・課題についてのレポートは必ず決められた期日に提出すること。
- ・『糖尿病食事療法のための食品交換表』（日本糖尿病学会編）で、食品の1単位の重量を覚えること。

《備考》

講義の順序は状況により変更することがある。

テキストを毎授業に持参すること。

新聞・ニュース等に目を通し、栄養・医療情報収集をすること。

小テストの提出をもって出席確認とする。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション、管理栄養士としての仕事と対人関係について
第 2 週	食欲中枢、肥満、肥満症 一病態、栄養療法の基本方針 メタボリックシンドローム
第 3 週	「糖尿病食事療法のための食品交換表」の説明 各自のエネルギー摂取量の算出
第 4 週	臨床栄養教育（入院時、退院時、外来、在宅ケア）
第 5 週	腎疾患（糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、腎不全、透析） 一病態、栄養療法の基本方針
第 6 週	糖尿病性腎症、尿路結石 一病態、栄養療法の基本方針
第 7 週	摂食障害（神経性食欲不振症、神経性過食症） 一病態、栄養療法の基本方針
第 8 週	血液疾患（鉄欠乏性貧血、巨赤芽球性貧血） 一病態、栄養療法の基本方針
第 9 週	筋骨格疾患（骨粗鬆症、骨軟化症、くる病） 一病態、栄養療法の基本方針
第 10 週	クリティカルケア（外傷・熱傷・集中治療）、術前、術後 一病態、栄養療法の基本方針
第 11 週	乳幼児・幼児疾患 一病態、栄養療法の基本方針
第 12 週	アレルギー疾患（食物アレルギー） 一病態、栄養療法の基本方針
第 13 週	妊産婦・授乳婦疾患 一病態、栄養療法の基本方針
第 14 週	内分泌疾患（甲状腺機能亢進症・低下症、高年期障害） 一病態、栄養療法の基本方針
第 15 週	高齢者と疾患（咀嚼障害、嚥下障害） 一病態、栄養療法の基本方針

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	公衆栄養学Ⅰ				
担当者名	境田 靖子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

地域や職場等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。さらに、わが国の健康・栄養問題を理解し、健康づくりの推進を図るとともに、それらに対応した栄養政策を理解し、地域に住む人々のQOLの向上を目指す活動ができる知識と技術の理解を深める。

《授業の到達目標》

この科目を修了した者は、下記のことができるようになる。

- 1.ヘルスプロモーションとは何か説明できる。
- 2.対象や目的に応じた調査方法を設定することができる。
- 3.わが国の健康・栄養問題について、具体例をあげながら説明することができる。
- 4.わが国の栄養施策について、その法的根拠を含めて対象や目的、内容等を説明することができる。

《テキスト》

『管理栄養士講座「公衆栄養学」』管理栄養士国家試験教科研究会 編（第一出版）

《参考文献》

- 「エッセンシャル栄養教育論」春木敏 編（医歯薬出版）
- 「国民衛生の動向」厚生統計協会 編（厚生統計協会）
- 「健康日本21と栄養士活動」（社）日本栄養士会 編（第一出版）
- 「国民健康・栄養の現状」健康・栄養情報研究会 編（第一出版）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

1. 小テスト（レポートを含む）20%、定期試験：80%の割合で評価する。
2. 授業開始時刻より30分以上の遅刻（授業時間の約33%）は、欠席扱いとする。
3. 授業開始時刻より30分未満の遅刻3回で欠席1回の扱いとする。

《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. テキスト中の演習問題を復習として解いておくこと。

《備考》

講義中の飲食（お茶、ガム、飴を含む）ならびに携帯電話の使用および一時退出を禁止する。特別な事情がある場合は、事前に報告をし、許可を得ておくこと。その他、講義室でのマナーを守らない場合は、成績評価を行わない場合もあるので、注意すること。

また、常日頃からニュース、新聞などにより社会情勢に目を配り、食に関する問題に注目しておくこと。

欠席をした者は、配布プリントを自主的に研究室に取りに来ること。

提出締め切りを過ぎた課題は受け取らない。

《授業計画》

週	授 業 計 画	
第1週	公衆栄養学の概念	
第2週	食事摂取基準の概念 ～集団のアセスメント～	
第3週	小テスト	
第4週	栄養疫学1 ・食事調査法 ・食事摂取量の測定	
第5週	栄養疫学2 ・疫学の概要 ・変動と誤差	
第6週	栄養疫学3 ・疫学指標 ・疫学の方法	
第7週	健康・栄養問題の現状と課題1 ・高齢社会と健康・栄養問題	《課題・エネルギー、栄養素摂取状態の変化》
第8週	健康・栄養問題の現状と課題2 ・健康状態の変化	《プリシード・プロシードモデルを使って分析》
第9週	健康・栄養問題の現状と課題3 ・食事の変化	《提出課題を使って》
第10週	健康・栄養問題の現状と課題4 ・食生活の変化	《提出課題を使って》
第11週	健康・栄養問題の現状と課題5 ・食環境の変化	
第12週	わが国の栄養政策1	関連法規
第13週	わが国の栄養政策2	国民健康・栄養調査
第14週	わが国の栄養政策3	国民健康・栄養調査
第15週	わが国の栄養政策4	実施に関連する指針・ツール（食生活指針、食事バランスガイド等）

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	給食経営管理論				
担当者名	和田 早苗				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

3年次に履修する「給食管理実習」における前提科目です。高度な専門知識をもって特定給食施設の栄養管理業務を理解するとともに、マーケティング原理を生かし経営に関わる基本と管理手法を習得する。

《授業の到達目標》

特定給食施設の現場事例を交え管理栄養士の実務内容を理解する。給食業務の管理者として栄養管理、経営管理、安全・衛生管理、施設や労務管理の基本的理念を学修し理解する。

《テキスト》

『改定新版給食管理』 鈴木久乃他編（第一出版）

《参考文献》

『日本人の食事摂取基準』（2010年版）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
 定期試験（80%） 平常時の受講態度（10%） 講義後に実施する小テスト（10%）  
 小テストは復習として実施する。遅刻3回で1回欠席とする。

《授業時間外学習》

次週の予習を行い、質問課題を持って参加すること。

《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。基礎知識をもとに特定給食施設の特徴を理解することができる教科です。3年次の実習に自信を持ってつなげましょう。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	給食経営管理の概要 定義・関係法規
第2週	特定給食施設 管理栄養士・栄養士の役割
第3週	経営管理 マネジメント・組織
第4週	経営管理 マーケティング・原価管理
第5週	栄養管理 栄養計画
第6週	栄養管理 給食計画・献立計画
第7週	生産管理 食材購入計画
第8週	生産管理 作業計画
第9週	衛生・安全管理 人・食・施設・設備
第10週	衛生・安全管理 危機管理・HACCP・新調理システム・大量調理施設衛生管理マニュアル
第11週	施設管理 厨房機器と機能
第12週	施設管理 食環境・栄養教育
第13週	給食管理の評価 評価の機能・方法
第14週	各特定給食施設における給食管理の特徴 事業所・学校・病院（院外給食）
第15週	各特定給食施設における給食管理の特徴 福祉施設（幼児・高齢者）・委託給食 まとめ

## 《教職に関する科目》

科目名	教育心理学				
担当者名	大平 曜子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

教育心理学は一般心理学の応用部門であり、また教育科学の一分野です。教育が生きた人間を扱う実践的な営みであることから、教育心理学も対象である子どもたちの人間形成に関わる科学として、独自の理論と方法を提示しなければなりません。受講者には、子どもの立場と教師の立場を考えながら、しかし、教室だけでなく、社会で応用できる教育心理学を理解し、人間科学的視点を養っていただきたい。

授業では、広範な領域の中から「発達」と「学習」に重点を置き、パーソナリティと適応、測定と評価や学級集団、教師の心理なども含めて、教育実践に役立つ心理学とは何かを考えていきます。また、事例により実感を持って理解するとともに、教育者としての立場や役割、教育の楽しさに気づくこともねらいの一つです。

### 《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。
- 教育心理学を自らの学習や教職希望者としての態度の形成に役立てる。
- 教育効果の検証ができる。

### 《テキスト》

配布プリントを使用する

### 《参考文献》

「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

### 《成績評価の方法》

課題レポートの提出（40%）、定期試験（60%）とし、100点満点で、60点以上を合格とする。  
授業欠席回数が授業実施回数の3分の1以上欠席した者は最終試験の受験資格はない。

### 《授業時間外学習》

プリントに基づいて授業内容を振り返り、ノートの整理や専門用語の確認をおこなう。  
課題レポートは、適宜紹介する参考文献等を活用して作成する。

### 《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。  
受講者は、毎時間の終了時に「本時の振り返り」を記入し、学習内容を明確にします。  
教師を目指す者には、ふさわしい授業態度と取り組みの姿勢を期待します。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション（授業の進め方について、教育心理学を学ぶ意味について）
第 2 週	教育心理学の課題（教育心理学の定義、心理学との関係、教育心理学の意義と役割、方法について）
第 3 週	発達の基礎理論（1）発達原理 発達の学説
第 4 週	発達の基礎理論（2）発達の様相 成熟と発達 発達課題
第 5 週	学習の基礎理論（1）学習成立の過程と学習理論
第 6 週	学習の基礎理論（2）学習の方法 学習成立の過程
第 7 週	学習の基礎理論（3）記憶と学習
第 8 週	学習の基礎理論（4）動機とやる気 学習意欲と学習活動
第 9 週	教授過程（1）学習指導法（2）授業の最適化
第 10 週	知能とは、学力とは、何か
第 11 週	測定と評価（1）評価の意義と役割（2）学力評価、知能測定
第 12 週	測定と評価（3）評価の実際
第 13 週	パーソナリティ理論、適応障害
第 14 週	集団の機能と構造、人間関係、集団による学習指導
第 15 週	教師の役割 学習のまとめ

**《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）				
担当者名	上寺 常和				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

現在の小学校・中学校・高等学校における教育課程の枠組みと内容を理解することが、この講義の眼目である。そのために以下の項目を中心に論ずる。

- (1) わが国の教育改革の歴史と教育課程の変遷について
- (2) 教育課程の意義と目的について
- (3) 教育課程及び学習指導要領編成の内容について
- (4) 道徳教育及び特別活動の内容について

**《授業の到達目標》**

教育課程とは何か、教育課程はどのように編成されるか、編成された教育課程はどのような形態を持つか、わが国の教育課程は歴史的にどのように変遷してきたか、現在の小・中・高校の教育課程はどのような特徴をもつか等について、主体的に考えることができる。

**《テキスト》**

1. 『新しい教育課程論』 広岡 義之編著 (ミネルヴァ書房) 2010年

**《参考文献》**

必要があれば講義の際に紹介する。

**《成績評価の方法》**

講義中の発表・態度 50%、講義中の小テスト 50%。  
授業欠席回数が授業実施回数の 1/3 以上の者には単位を与えない。

**《授業時間外学習》**

教科書等の指定箇所を熟読して、内容を把握しておくこと。

**《備考》**

この講義は、将来教職に就きたい人、教員免許状を取得したい人、あるいは教育問題に強い関心を持つ人達のためであるので、その人達の学習の妨げになる「私語」や「遅刻」はしないこと。また特に自ら進んで講義内容に関心を持ち、関連事項を積極的に勉強する姿勢が必要である。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	本講義のオリエンテーション
第 2 週	教育課程の意義
第 3 週	学習指導要領の意義と内容の歴史的変遷（1）
第 4 週	学習指導要領の意義と内容の歴史的変遷（2）
第 5 週	教育課程編成の教育目的・目標および社会的基盤
第 6 週	教育課程の諸形態について
第 7 週	教育課程の編成（幼稚園）
第 8 週	教育課程の編成（小学校）
第 9 週	教育課程の編成（中学校）
第 10 週	教育課程の編成（高等学校）
第 11 週	道徳教育の内容について
第 12 週	教育課程における特別活動の意義・役割・位置づけ
第 13 週	総合的な学習の時間の取り扱いについて
第 14 週	教育課程実施上の配慮事項について
第 15 週	新しい学習指導要領の変更点について

## 《教職に関する科目》

科目名	教育方法・技術論				
担当者名	湯瀬 晶文				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

人が生きていく上で「教えること」「教わること」はごく普通のことといえる。そのため、「教える人」になった経験は多くの人が持っていると思う。教える内容は学校に関係があるとは限らない。レポートに困っている友達に説明することももちろんであるが、スマートフォンの使い方について実際に操作してみせる事も「教えること」である。このように人に教えることは非常に身近なことであるが、いつもうまく教えられるかどうかは保証の限りではない。1対1で教える場合であっても難しいこともあるが、それが1対多（数十）であればなおさらである。しかし、「学校で教える」という時には1対多の状況で授業参加者全員に教えることが求められる。

本授業では、「学校で教える」ことを念頭に、わかりやすい授業の設計や教材の研究、教具の利用について学び、模擬授業などを通して体験的に理解することを目指す。また、近年必須となっている情報に関する内容も取り扱う予定である。なお、内容はオリエンテーションや受講生の状況により変更することもある。

### 《授業の到達目標》

授業では、基本的・基礎的指導方法及び指導技術をつけることを目標とする。すなわち、基本的・基礎的な意味で教育方法の基本原則がわかること、教材研究の方法がわかること、授業の構成方法がわかること、授業時の指導力を修得すること、情報メディア等の活用方法の修得を目指す。

### 《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）。

### 《参考文献》

- 幼稚園・小学校・中学校・高等学校の学習指導要領
- 『視聴覚メディアと教育』 山口榮一著 玉川大学出版部
- 『教育の方法と技術』 平沢茂編著 図書文化
- 『教育の方法と技術』 柴田義松ほか 学文社

### 《成績評価の方法》

毎回の授業・課題への取り組みとその仕上がりを主として評価する（100%）が、詳細は初回授業時に決定する。

なお、私語や携帯電話の利用など、授業・他者へ悪影響を与える行為は常に厳しく評価を行う。

### 《授業時間外学習》

毎回のように課題が出るので、時間をかけて取り組む必要がある。また、課題に合わせて配布資料の熟読、教材研究・作成の準備も行う必要がある。

授業は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。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。

### 《備考》

教師を志す者にふさわしく秋学期の講座にも意欲的かつ積極的に取り組むことを期待します。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション 教育方法・技術を学ぶ意義と授業の計画、受講者の意見確認
第 2 週	学ぶことと教えること
第 3 週	教育方法と技術
第 4 週	学力観と評価
第 5 週	教材と教具
第 6 週	情報の収集と処理
第 7 週	授業における人間関係とコミュニケーション
第 8 週	授業設計の方法と実践（1）
第 9 週	授業設計の方法と実践（2）
第 10 週	授業評価の方法について
第 11 週	自作教材による模擬授業と討論（1）
第 12 週	自作教材による模擬授業と討論（2）
第 13 週	自作教材による模擬授業と討論（3）
第 14 週	授業改善について
第 15 週	まとめ

## 《教職に関する科目》

科目名	生徒指導論（進路指導を含む）				
担当者名	上寺 常和				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	2年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

「生きる力」（確かな学力・豊かな人間性・健康と体力）を積極的に推進するには、生徒指導、進路指導、いわゆるガイダンス・カンセリングが必要不可欠である。本講義では、このような生徒の全人的な育成を主眼とした生徒指導と進路指導を目指し、それぞれの事項についての深い理解ができることをねらいとする。

### 《授業の到達目標》

学校教育における生徒指導と進路指導の意義と役割を明らかにする。生徒指導と進路指導とは生徒が自己実現を図るためには車の両輪のように必須の内容であり、学校教育の上で重要な位置を占めるものである。本講義では現代における生徒指導及び進路指導の在り方の確立を目指す。

### 《テキスト》

『新しい生徒指導・進路指導』加澤恒雄・広岡義之編著（ミネルヴァ書房）2007年

### 《参考文献》

必要に応じて講義の際に適宜紹介する。

### 《成績評価の方法》

講義中の発表・態度 50%、講義中の小試験 50%。  
授業欠席回数が授業実施回数の 1/3 以上の者には単位を与えない。

### 《授業時間外学習》

教科書等の指定箇所を熟読し、内容を把握しておくこと。

### 《備考》

この講義は、将来教職に就きたい人、教員免許状を取得したい人、あるいは教育問題に強い関心を持つ人達のためにあるので、その人達の学習の妨げになる「私語」や「遅刻」はしないこと。また特に自ら進んで講義内容に関心を持ち、関連事項を積極的に勉強する姿勢が必要である。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	本講義のオリエンテーション
第 2 週	生徒指導の教育的意義と課題
第 3 週	生徒指導の原理と理論
第 4 週	児童・生徒理解の進め方
第 5 週	学級経営の進め方
第 6 週	教科指導と生徒指導
第 7 週	生徒指導実践における教師像と研修
第 8 週	学校の生徒指導体制と家庭・地域との連携
第 9 週	進路指導の意義と課題
第 10 週	自己の発見と自我同一性の確立
第 11 週	就労観・職業観の形成と変容
第 12 週	進路指導実践の学校体制
第 13 週	学校教育における進路指導の実践展開（1）
第 14 週	学校教育における進路指導の実践展開（2）
第 15 週	本講義のまとめと重要箇所の復習

# 平成 21 年度 (2009 年度) 入学者

## 卒業要件単位数

科目区分		卒業必要単位	内必修単位と科目数	
基礎・教養科目		30 単位	12 単位	6 科目
専門教育科目	I 群（領域に関する科目）	12 単位	12 単位	6 科目
	II 群（専門基礎に関する科目）	16 単位	16 単位	9 科目
	III 群（専門に関する科目）	15 単位	15 単位	8 科目
	卒業研究	—	—	—
その他上記の科目区分のいずれかから		51 単位	—	—
合 計		124 単位	55 単位	29 科目

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成21年度（2009年度）入学者対象  
 （ ）は兼任、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当 (数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ
			必修	選択					1年		2年		3年		4年			
									I	II	I	II	I	II	I	II		
専門	I 基礎ゼミⅠ	演習	2						2									
	基礎ゼミⅡ	演習	2						2									
	栄養のための統計学入門	講義		2					2									
	栄養のための基礎生物化学	講義	2					ⓑ	2									
	実験基礎演習	演習	2						2									
	医学概論	講義	2					Ⓔ	2									
	臨床心理学	講義		2						2								
	コミュニケーション論	講義		2					2									
	栄養と薬物	講義		2									2			[溝邊 雅一]	65	
	バイオテクノロジー	講義		2				Ⓔ						2				
	食料経済	講義		2										2				
	健康科学	講義	2						2									
教専	健康情報処理演習	演習	2						2									
	情報処理と栄養統計Ⅰ	講義		2		○	△			2								
	情報処理と栄養統計Ⅱ	講義		2		○	△			2								
	公衆衛生学Ⅰ(公衆衛生)	講義	2		◇	○	△	Ⓓ				2				多田 章夫	66	
	公衆衛生学Ⅱ(健康管理)	講義		2		○	△						2			多田 章夫	67	
	社会福祉概論	講義		2		◇	○	△				2				(牧田)・(芝田)・(久井)	68	
	生化学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2									
	生化学Ⅱ	講義		2		○	△	Ⓔ		2								
	生化学実験Ⅰ	実験		1		◇	○	△	Ⓔ		3							☆
	生化学実験Ⅱ	実験		1		○	△	Ⓔ			3							☆
	栄養解剖学・人体生理学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2									
	栄養解剖学・人体生理学Ⅱ	講義		2		◇	○	△	Ⓔ		2							
育基	栄養解剖学実験	実験		1		◇	○	△			3							☆
	人体生理学実験	実験		1		○	△				3							☆
	臨床病態学Ⅰ	講義		2		◇	○	△	Ⓔ		2							
	臨床病態学Ⅱ	講義		2		○	△	Ⓔ			2							
	生体防御論	講義		2		○	△	Ⓒ				2				[島田 邦夫]	69	
	食品微生物学	講義		2				Ⓒ					2			[森田 尚文]	70	
	食品学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2									
	食品学Ⅱ	講義		2		◇	○	△	Ⓒ		2							
	食品学実験Ⅰ	実験		1		◇	○	△	Ⓔ	3								☆
	食品学実験Ⅱ	実験		1		◇	○	△	Ⓔ				3			細川 敬三	71	☆
	食品衛生学	講義	2		◇	○	△	Ⓓ			2							
	食品衛生学実験	実験		1		○	△	Ⓓ				3				中井 玲子	72	☆
科関	食品機能論	講義		2		○	△						2					
	調理学	講義	2		◇	○	△		2									
	調理学実験	実験		1		◇	○	△		3								☆
	調理学実習Ⅰ	実習		1		◇	○	△			3							☆
	調理学実習Ⅱ	実習		1		○	△					3						☆

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成21年度（2009年度）入学者対象  
 ( )は兼任、[ ]は兼任講師

授業科目の区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当(数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ			
			必修	選択					1年		2年		3年		4年						
									I	II	I	II	I	II	I	II					
専門教育に関する科目	基礎栄養学Ⅰ(健康栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦	2												
	基礎栄養学Ⅱ(基礎栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦		2											
	栄養学実習	実習	1		◇	○	△	㊦				3								☆	
	応用栄養学Ⅰ(ライフステージ栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦			2										
	応用栄養学Ⅱ(スポーツ・環境栄養)	講義	2			○	△									2					
	栄養管理学	講義	2		◇	○	△	㊦				2									
	栄養管理学実習	実習	1			○	△						3					須見 登志子	73	☆	
	基礎栄養教育論	講義	2		◇	○	△	㊦			2										
	健康栄養教育論	講義	2		◇	○	△					2									
	基礎栄養教育実習	実習	1		◇	○	△						3								☆
	健康栄養教育実習	実習	1		◇	○	△							3				矢野 みどり	74	☆	
	実践栄養教育演習	演習	2			○	△									2					
	臨床栄養学Ⅰ	講義	2		◇	○	△					2									
	臨床栄養学Ⅱ	講義	2			○	△						2								
	臨床栄養学実習	実習	1		◇	○	△								3			増村 美佐子	75	☆	
	臨床栄養管理学	講義	2			○	△						2					[昆]・[岩田]	76		
	臨床栄養管理演習	演習	2			○	△							2				増村 美佐子	77		
	公衆栄養学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	㊦				2									
	公衆栄養学Ⅱ	講義	2			○	△						2					境田 靖子	78		
	公衆栄養活動実習	実習	1		◇	○	△							3				境田 靖子	79	☆	
	給食経営管理論	講義	2		◇	○	△					2									
	メニュー管理実習	実習	1		◇	○	△							3				福本 恭子・和田 早苗	80	☆	
	給食管理実習	実習	1		◇	○	△	㊦						3				和田 早苗・福本 恭子	81	☆	
フードサービスマネジメント演習	演習	2			○	△								2			福本 恭子	82			
総合演習	演習	2			○	△									2						
卒業演習Ⅰ	演習	2			○	△									2						
卒業演習Ⅱ	演習	2			○	△										2					
給食管理臨地実習(校外実習)	実習	1		◇	○	△							2				松尾 千鶴子	83	☆		
臨床栄養臨地実習	実習	2			○	△								4			大西 隆仁・富永 しのぶ	84	☆		
公衆栄養臨地実習	実習	1			○	△									2					☆	
学校栄養教育論Ⅰ	講義	2				△							2				松尾 千鶴子・[宮田 さと子]	85			
学校栄養教育論Ⅱ	講義	2				△								2			増村 美佐子・[宮田 さと子]	86			
卒業研究Ⅰ	演習	3													3						
卒業研究Ⅱ	演習	3														3					

◇は栄養士免許必修科目

○は管理栄養士国家資格必修科目

△は栄養教諭必修科目、▲は栄養教諭選択科目

※ 表中の科目以外にフードスペシャリスト養成科目として、4年Ⅰ期に「フードスペシャリスト論」「フードコーディネーター論」を開講する。

※ 食品衛生管理者等（食品衛生管理者・食品衛生監視員）欄の㉠～㉥は食品衛生法施行規則 第50条 別表第14及び第15に指定された科目である。

㉠～㉣別表第14にかかげた科目・㉥は別表第15にかかげた科目

㉠化学関係（教養科目「化学」）修得のこと ㉡生物化学関係 ㉢微生物関係 ㉣公衆衛生学関係 ㉤その他関連科目

㉠～㉣群から1科目以上、最低修得単位数(㉠+㉡+㉢+㉣)22単位以上

最低修得単位数合計(㉠+㉡+㉢+㉣+㉤)40単位以上

※ 欄外の☆印は、学則第21条第1項第2号の但書に規定する授業科目を表す。

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成21年度（2009年度）入学者対象  
 （ ）は兼担、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当(数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ
			必修	選択					1年		2年		3年		4年			
									I	II	I	II	I	II	I	II		
栄養教諭一種免許取得に関する科目	教職概論	講義		2			△		2									
	教育原理	講義		2			△		2									
	教育史	講義		2			▲						2				(岡本 洋之)	87
	教育心理学	講義		2			△				2							
	教育制度論	講義		2			△		2									
	教育課程論(道德・特別活動を含む)	講義		2			△				2							
	教育方法・技術論	講義		2			△				2							
	教育方法論	講義		2			△							2			(岡本 洋之)	88
	生徒指導論(進路指導を含む)	講義		2			△				2							
	教育相談(カウンセリングを含む)	講義		2			△		2									
	総合演習	演習		2			△						2				矢埜・和田・(廣岡)	89
	事前事後指導	講義		1			△						1				野田・和田・亀谷	90
	栄養教育実習	実習		1			△							3				

△は栄養教諭必修科目、▲は栄養教諭選択科目

※ 教職に関する科目を修得しても、卒業要件単位には含まれない。

※ 教育職員免許状を取得するためには、上記科目のほか、教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目として、日本国憲法（2単位）、体育（2単位）、外国語コミュニケーション（2単位）、情報機器の操作（2単位）について、指定の科目を修得すること。

※ 欄外の☆印は、学則第21条第1項第2号の但書に規定する授業科目を表す。

《I群（領域に関する科目）》

科目名	栄養と薬物				
担当者名	溝邊 雅一				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

栄養評価や栄養による健康の管理（マネジメント）を学び、「食」の専門家を目指すものにとっては、健康の維持・増進にとって不可欠な薬物の知識を習得することは非常に重要と考えられます。

本講義では、まず、医薬品の容器や剤形の種類、適用方法、薬物の体内の動きや作用のしくみなど、基本的なことを学んだのち、栄養との関連性が深い疾患に用いられている薬物（消化器、心臓・血管、内分泌、物質代謝系など）について各論的に講述します。また、治療効果に影響するとされている食物や食材についても概説します。授業の狙いとしては、管理栄養士として、健康管理や栄養指導をトータル的に考え、実践できる基礎知識の一助となることを目指します。

《授業の到達目標》

- ① 医薬品の容器・剤形や投与方法など基本的知識が習得され、重要事項について説明できる。
- ② 栄養との関連性が深い疾患名が列挙でき、その治療に用いられる主な薬物の作用機序などが概説できる。
- ③ 栄養指導における薬物の重要性と治療効果に影響する食物の影響を理解でき、活用できる。

《テキスト》

『薬理学－疾病のなりたちと回復の促進 2』 大鹿 英世、吉岡 充弘 著 医学書院

《参考文献》

- 『薬理学』 鈴木 正彦（医学芸術社）  
 『くすりの地図帳』 伊賀 立二、小瀧 一、澤田 康文 監修（講談社）  
 『わかりやすい栄養学』 中村 美知子、長谷川 恭子 編（ヌーベルヒロカワ）  
 『クスリのしくみ事典』 野口 實、岡島 重孝 著（日本実業出版社）

《成績評価の方法》

定期試験70%、平常評価30%（小テスト、課題、出席状況など）  
 授業欠席回数が授業実施回数の3分の1以上になったものには単位を与えません。

《授業時間外学習》

教科書・参考書及び配布レジュメによる予習・復習の自己学習を確実に行うこと。また、講義の進行に応じて実施する小テスト・課題に真剣に取り組むこと。

《備考》

自発的・積極的に学習に取り組み、理解が困難な事項については自ら調べるとともに、積極的に質問することを期待します。私語、携帯電話、飲食、出入り等の授業に対する迷惑行為は厳禁です。守れない場合は退席してもらうことがあります。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	医薬品の容器と剤形
第 2 週	薬理学概論（1） 薬理学の概要、薬物と法令、薬物の作用
第 3 週	薬理学概論（2） 薬物効果に影響を及ぼす要因
第 4 週	薬理学概論（3） 薬物の適用方法、薬物の体内動態
第 5 週	薬理学概論（4） 作用のしくみ
第 6 週	栄養と薬物
第 7 週	抗感染症薬、抗アレルギー薬など
第 8 週	心臓・血管系に作用する薬物（1） 抗高血圧薬、抗狭心症薬など
第 9 週	心臓・血管系に作用する薬物（2） 抗高脂血症薬など
第 10 週	中枢神経系に作用する薬物 催眠薬・抗不安薬・抗精神病薬など
第 11 週	物質代謝に作用する薬物（1） 糖尿病治療薬、ホルモン治療薬など
第 12 週	物質代謝に作用する薬物（2） 骨粗鬆症、ビタミン薬など
第 13 週	呼吸器系に作用する薬物
第 14 週	消化器系・生殖器系に作用する薬物
第 15 週	薬物と食品の相互作用

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	公衆衛生学Ⅰ（公衆衛生）				
担当者名	多田 章夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必	開講年次・開講期	3年・Ⅰ期

《授業のねらい及び概要》

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。

《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

《テキスト》

「シンプル衛生・公衆衛生学 2010」 鈴木庄亮・久道茂

《参考文献》

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

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

- 1 定期試験 90%、小テスト 10%の割合で評価する
- 2 遅刻は欠席扱いとする。

《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

《備考》

講義中は、他人の迷惑にならないよう最低限のマナーを守ること。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	健康の概念、公衆衛生の概念
第 2 週	公衆衛生の歴史、公衆衛生活動
第 3 週	環境と健康 （1）生態系の中の人間生活
第 4 週	環境と健康 （2）環境汚染（大気、水質、廃棄物）
第 5 週	環境と健康 （3）環境汚染（公害、地球環境）
第 6 週	環境と健康 （4）食品衛生
第 7 週	環境と健康 （5）環境管理
第 8 週	小テスト
第 9 週	人口統計・人口動態統計
第 10 週	保健統計・傷病統計
第 11 週	保健統計指標
第 12 週	疫学の概念・疫学の指標
第 13 週	疫学の方法・バイアス・交絡因子
第 14 週	感染症の成り立ち、国内感染症の動向
第 15 週	感染症対策

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	公衆衛生学Ⅱ（健康管理）				
担当者名	多田 章夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

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。

《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

《テキスト》

「シンプル衛生・公衆衛生学 2010」 鈴木庄亮・久道茂

《参考文献》

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。

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

- 1 定期試験 90%、小テスト 10%の割合で評価する
- 2 遅刻は欠席扱いとする

《授業時間外学習》

- 1 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
- 2 次回の授業範囲を予習し
- 3 毎回授業後、ノートを整理し内容を把握すること

《備考》

講義中は、他人の迷惑にならないよう最低限のマナーを守ること。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	疾病の予防、スクリーニング
第 2 週	健康つくりと健康日本 2 1
第 3 週	生活習慣の現状と対策（栄養・運動）
第 4 週	生活習慣の現状と対策（運動・休養）
第 5 週	生活習慣の現状と対策（喫煙・飲酒）
第 6 週	生活習慣の現状と対策（歯科保健）
第 7 週	地域保健
第 8 週	小テスト
第 9 週	主要疾患の疫学と予防対策（悪性新生物）
第 10 週	主要疾患の疫学と予防対策（糖尿病）
第 11 週	主要疾患の疫学と予防対策（循環器疾患）
第 12 週	主要疾患の疫学と予防対策（メタボリックシンドローム他）
第 13 週	精神疾患と精神保健
第 14 週	社会福祉・社会保障と公衆衛生との関連
第 15 週	保健・医療・福祉

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	社会福祉概論				
担当者名	牧田 満知子・芝田 ゆかり・久井 志保				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

本講義では社会福祉学の基礎理論、法と制度、およびさまざまな保健制度とその実際について学び、社会福祉を考える上での総合的な知識を身につけることを目的とする。そのため講義は2部構成をとる。前半は産業保健、母子保健、学校保健など主に地域における保健衛生に関する内容をとりあげ、看護学科の教員が現状に基づいて講義を行う。後半は社会福祉の基礎的な理念、および法体系に関わる分野を扱い、社会福祉学科の教員が事例等に基づいて講義を行う。

《授業の到達目標》

現代社会における福祉制度の意義や理念、福祉政策、地域保健との連携について理解し、社会福祉問題を総合的視点に立って、判断する能力を養う。

《テキスト》

特に定めない。

《参考文献》

講義中に適宜紹介する。

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
出席評価（レポートなどの課題提出を含む）50%、定期試験50%

《授業時間外学習》

事前に学習しておく内容について授業中に知らせる。

《備考》

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	産業保健制度
第2週	産業保健の実際
第3週	母子保健制度
第4週	母子保健の実際
第5週	地域保健制度
第6週	地域保健の実際
第7週	医療制度
第8週	医療制度の実際
第9週	高齢者保健
第10週	学校保健
第11週	学校保健の実際
第12週	社会保障制度概説
第13週	介護保険制度の現状と課題
第14週	医療・看護・介護・福祉の連携に関する事例研究
第15週	国際保健—北欧・英国と日本との比較の視点から

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	生体防御論				
担当者名	島田 邦夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

私たちの体には、ヒトの意思とは無関係に外から侵入してくる外敵や体の中に生じる異物をできるだけ早く排除し、病気にかからないで健康を保とうとする「免疫」という生体防御機構が備わっている。感染症はヒトの体内・体表にすみかを求め、増殖しようとする微生物や寄生虫によるヒトの疾病である。生体防御機構の破綻によって起こる感染やアレルギーに対して、保健医療サービス（臨床栄養）の担い手である管理栄養士が適切な栄養対策を立てるために知っておくべき専門的な知識の習得をめざす。

《授業の到達目標》

- ①生体防御機構の破綻によって起こる疾患（アレルギーなど）を把握できる。
- ②免疫システムの構成成分を説明できる。
- ③栄養・運動・老化による生体防御への影響を理解説明できる。
- ④主要な病原体とその感染症の病態と特徴を理解できる。

《テキスト》

『管理栄養士講座：感染と生体防御』森口 覚、酒井 徹、山本 茂 編著（建帛社）

《参考文献》

『岩波講座現代医学の基礎（11）感染と生体防御』竹田美文、渡辺 武 編（岩波書店）  
『一目でわかる微生物学と感染症』S.H.Gillespie 著、山本直樹他 2名監訳（メディカル・サイエンス・インターナショナル）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

- ・受講態度、学習意欲 10%（小試験を実施。また課題提出により評価、期限内に提出なき者は減点とする。）
- ・定期試験 90%

《授業時間外学習》

- ・ハイチや阪神淡路大震災、洪水など災害によって引き起こされる事柄を調べてみよう。
- ・授業内容を再確認、不明な点は授業時に質問する。または自分で調べ、整理してまとめる。

《備考》

生体防御論を通じ、自分の生活を見直す。単なる知識としての蓄積でなく、日常生活の中で実施できるものは実践することが肝要である。健康管理に関する知識と技術を身につけるように心がける。本科目履修にあたり生化学や病理学、臨床栄養学、公衆衛生学等関連科目を十分に学修しておくことが必要。話題になる感染症について、日頃から関心を高めておく。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション： 生体防御へのいざない！ 感染とは・・・？ 感染から身体を守るシステム（生体防御）.
第 2 週	感染症に対する生体防御：感染症との戦いがはじまる・・・！ 病原体を良く知り、逆襲にそなえ、その戦略をねる。 《プロジェクター使用》
第 3 週	免疫と生体防御：健康を守る警備隊（免疫）が、たえずパトロールしながら体内を監視している。それが生体防御.
第 4 週	感染防御機構の破綻： 外敵と戦う生体、破綻すると何が起きるのか？
第 5 週	アレルギー疾患： 食物アレルギー（特定原材料、花粉症と果実アレルギー）、自己免疫疾患.
第 6 週	老化と免疫： 加齢に伴う免疫能の変化.
第 7 週	栄養と生体防御： 生体内脂質は傷害か防御か・・・？ 精神的ストレス・栄養不全と生体防御.
第 8 週	運動と生体防御： 現代人の盲点、運動性貧血はなぜ起きる・・・？ 健康保持・増進のための栄養と運動： 免疫力回復、病魔に負けない強い体を作るには・・・？
第 9 週	感染症予防法と感染症，学校感染症，検疫感染症
第 10 週	細菌感染症： 細菌とは・・・？ 主要な細菌による感染症と検査法（遺伝子診断）.
第 11 週	ウイルス感染症： ウイルスとは・・・？ 主要なウイルスによる感染症と検査法（遺伝子診断）.
第 12 週	クラミジア・リケッチア感染症，真菌感染症，寄生虫疾患： 真菌とは・・・？ 主要な真菌やその他病原体による感染症と検査法.
第 13 週	性行為感染症，院内感染症： 性行為の多様化に伴う性感染症（STD），医療現場における感染症.
第 14 週	新興感染症・再興感染症： 新興・再興とは・・・？ 地球環境開発に伴う感染症と有史以来の感染症.
第 15 週	人獣共通感染症：動物から感染する感染症．感染経路：感染症を引き起こす病原体の侵入門戸.

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品微生物学				
担当者名	森田 尚文				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

微生物が身近に存在していることを理解する  
 私達の生活に微生物が極めて深く関連していることを理解する  
 食品の腐敗・保藏と微生物についての知識を理解する

《授業の到達目標》

微生物学の歴史とその発展  
 人類と微生物の関わり  
 微生物の取り扱い方  
 微生物を利用した食品  
 微生物による食品の保藏、腐敗、食中毒

《テキスト》

食品微生物学  
 共著 高見伸治、西瀬弘 他  
 建帛社

《参考文献》

食品と微生物  
 兒玉 徹、川本伸一  
 光琳

《成績評価の方法》

定期試験、小テスト（75%）、受講態度、授業への取り組み姿勢（25%）により評価

《授業時間外学習》

教科書の指定箇所を読んでおくこと

《備考》

微生物に興味があり、また食の安心・安全に関心を持ち、まじめに受講できる人を期待する

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	くらしと微生物の関わりについて
第 2 週	微生物の発見と学問の流れ
第 3 週	微生物の特徴とカビについて
第 4 週	アルコール醗酵を司る酵母とキノコ
第 5 週	バクテリアの種類とその働き
第 6 週	微生物の取り扱い方
第 7 週	微生物の酵素と糖の代謝
第 8 週	古来からの調味料、味噌、醤油、酢醸造の微生物
第 9 週	酒、ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー等の醗酵に関わる微生物
第 10 週	醗酵食品チーズ、バター、納豆の微生物
第 11 週	パンと酵母、漬物等への乳酸菌の関わり
第 12 週	醗酵により生産される旨味物質、有機酸、酵素の生産とその利用
第 13 週	食品の腐敗と保存方法
第 14 週	食品毒に関与する微生物
第 15 週	微生物のバイオテクノロジー

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品学実験Ⅱ				
担当者名	細川 敬三				
授業方法	実験	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

- 食品学実験Ⅰの続きとして食品成分中のカルシウムがどのような方法で測定されているのかを知るために、日本食品標準成分表の作成に使用されている方法で測定を行う。
- 加工食品（授業計画に示した10品目）の原料に含まれる成分的特性を知り、原料に含まれるどの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。
- 3カ所の工場見学を予定している。

《授業の到達目標》

- 食品中に含まれるカルシウムの量を原子吸光光度計を用いて測定する。
- 3年生Ⅰ期で履修した「食品学Ⅱ」の中の代表的な食品素材からの加工食品の製造を体験し、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のかを理解する。
- 学内の実習では小規模の加工食品の製造のため、実際の食品工場の状況を知ることが難しい。そこで、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。

《テキスト》

必要に応じプリントを配布する。

《参考文献》

- 『五訂 日本食品標準成分表分析マニュアルの解説』財団法人日本分析センター編（中央法規）  
 『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』筒井知己編（樹村房）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- 実験のレポート(50%)・定期試験(50%)で評価を行う。実験態度等が適切でない場合は、減点します。
- 遅刻3回を1回の欠席に換算します。

《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。なお、レポートの提出は、各実験が終了後、1週間以内です。

《備考》

- 実験材料の入荷状況により実験の品目や順番が入れ替わることがあります。
- 工場見学の場所と日時については近隣の食品工場などと交渉中です。従って、工場見学は時間割に示された日時以外に実施しますので、日時が決まり次第連絡します。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	実験の概要説明と実験の準備 検量線の作成方法とその利用方法
第2週	カルシウムの測定（1）測定用試料の調製
第3週	カルシウムの測定（2）原子吸光光度計による測定
第4週	農産加工品（リンゴジャム）
第5週	農産加工品（うどん）
第6週	農産加工品（そば）
第7週	農産加工品（米粉パン） 製造したジャムの糖濃度の測定
第8週	農産加工品（木綿豆腐）
第9週	農産加工品（絹ごし豆腐）
第10週	水産加工品（かまぼこ）
第11週	畜産加工食品（ソーセージ）
第12週	畜産加工食品（バター・チーズ）
第13週	旨味の効果に関する実験
第14週	工場見学
第15週	工場見学

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品衛生学実験				
担当者名	中井 玲子				
授業方法	実験	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

食品を扱う者にとって、まず意識しなければならないのは安全性の確保である。そのことを踏まえて学習する食品衛生学の内容は幅広い。本科目において受講者は、食品衛生学の中でも特に重要な食中毒に関連した細菌類、食品添加物の検査を、実際に自分の手で行うことにより、まず基本操作の理解を深めることができる。

更に、自身の身体や食材に付着した細菌類の採取および検査を行い、日常生活における汚染状態の把握とその防止に対する理解を深め、市販の食材から食品添加物の検出を試みることで、市場における使用状況を実感として理解できるようになることを目指す。

《授業の到達目標》

- 「食中毒に関連した主要な細菌類」の特徴とその検出方法が説明、実践できるようになる。
- 「食中毒の実際とその予防」について説明、実行できるようになる。
- 「汎用されている食品添加物」の特徴とその検出方法が説明、実践できるようになる。
- 「食品添加物の適切な利用とは？」について主体的に考え、伝えることができるようになる。

《テキスト》

前編として「微生物学編」、後編として「化学編」を詳しく、平易に記載した実験書（プリント）を配付する。

《参考文献》

- 「食品衛生実験」東京顕微鏡院（編）、三共出版
- 「食品衛生ハンドブック」藤原・栗飯（監修）、南江堂
- 「原色食品衛生図鑑」細貝他3名（編）、建帛社
- 「カラーアトラス環境微生物」山崎（編）、オーム社

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- ・授業開始時刻より10分以上の遅刻は入室を認めない（但し、遅延証明書等の届がある場合は考慮する）。
- ・成績評価の項目と評価点数算出の計算式は下の通り。
  - 1) レポート課題等の提出物評価（提出遅れについては、減点する）
  - 2) 筆記試験（授業中に複数回実施する各テストの得点率%で評価する）
  - 3) 成績評価点数=Σ各項目評価（満点100点）／評価項目数
- ・100点満点で60点以上を合格とする。

《授業時間外学習》

- 予習の方法
  - ・配付した実験書（プリント）を読んでくること。また、適宜課題を出すので、その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。
  - ・不明な点は質問するなり自分で調べるなりして「ほったらかし」にならないように。
  - ・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》

- ・4号館2階の微生物学実験室（食品衛生学実験室）で行う。
- ・実験用の白衣（実験着。なるべく調理系実習等に併用しないもの）を必ず着用すること。
- ・火の気や危険物に十分注意して実験を行い、担当教員の指示に従うこと。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	コース・ガイダンス 実験（微生物編）の諸注意および準備 基本操作の確認（1）標準菌の接種・培養
第2週	基本操作の確認（2）標準菌の培養観察 基本操作の確認（3）単染色と顕微鏡観察 鼻腔常在細菌の培養検査
第3週	鼻腔常在細菌の培養観察 基本操作の確認（4）グラム染色と顕微鏡観察
第4週	食肉の雑菌検査（接種・培養） 手指・手の平の雑菌検査（接種・培養）
第5週	食肉の雑菌検査（培養観察） 手指・手の平の雑菌検査（培養観察）
第6週	微生物編のまとめ
第7週	実験（化学編）の諸注意および準備
第8週	漂白剤の検出（亜硫酸塩、次亜塩素酸塩）
第9週	着色料の分離および同定（1）毛糸染色法
第10週	着色料の分離および同定（2）薄層クロマトグラフィー 保存料の検出（ソルビン酸）
第11週	発色剤の検出（亜硝酸塩）
第12週	油脂の酸化とその防止（1）
第13週	油脂の酸化とその防止（2）
第14週	データ整理 化学編のまとめ
第15週	コースのまとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	栄養管理学実習				
担当者名	須見 登志子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

「応用栄養学Ⅰ」および「栄養管理学」で学んだことを基に各ライフステージ別に対象者の身体状況、栄養状態、生活習慣を把握し、具体的な計測・生化学検査値から健康状態を評価し、栄養ケアができるように、個々人の適切な栄養補給や食事計画について、実習および献立作成を通じて学ぶ。またライフステージにおける栄養管理のための媒体や資料を作成するとともに、常に“食”への関心を深めるため食についての記事を探しディスカッションを行い評価する。

《授業の到達目標》

栄養管理学の基礎知識を生かし、栄養状態を正しく評価し健康維持・増進のための予防医学と栄養管理・栄養教育のあり方を習得する。

《テキスト》

『応用栄養学 栄養マネジメント演習・実習』 竹中優、土江節子編 医歯薬出版

『食品成分表』

『管理栄養士・栄養士必携』 日本栄養士会編 第一出版

《参考文献》

『ライフステージからみた人間栄養学 応用栄養学』 森基子、玉川和子、澤純子他編 医歯薬出版

『福祉応用栄養学』 江指隆年、中嶋洋子編著 同文書院

『日本人の食事摂取基準 2010年版』 第一出版

『栄養食事療法の実習 栄養アセスメントと栄養ケア』 本田佳子編 医歯薬出版

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

定期試験 60% 課題・提出レポート取り組み 40%

受講態度等取り組み姿勢も総合的に評価する。

遅刻3回は欠席1回とする。30分以上の遅刻は欠席として扱う。定期試験の出題範囲は知らせるが、小テスト等の予告はしない。

《授業時間外学習》

今回の授業範囲を予習したり、専門用語の意味などを理解しておくこと。必要に応じて参考文献について授業中に示すので、読んでおくこと。

《備考》

各ライフステージ別対象者の身体状況と栄養状態を把握し適切な食事計画による栄養ケアを実施するための栄養管理計画を作成する。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	栄養管理学実習ガイダンス
第2週	乳児期の栄養 実習 調乳
第3週	乳児期の栄養 実習 離乳食
第4週	乳児期の栄養管理 離乳食献立作成および栄養ケアについて
第5週	幼児期の栄養 幼児期食実習
第6週	幼児期の栄養管理 幼児食献立作成および栄養ケアについて
第7週	学童期の栄養 学童期食実習
第8週	学童期の栄養管理 学童期食献立作成および栄養ケアについて
第9週	学童期の栄養管理 グループ学習 食育リーフレット作成
第10週	成人期の栄養 生活習慣病予防食実習
第11週	成人期の栄養管理 生活習慣病予防食献立作成と栄養ケアについて
第12週	成人期期の栄養管理 生活習慣病の食教育リーフレット作成
第13週	高齢期の栄養 高齢期食実習①
第14週	高齢期の栄養 高齢期食実習②
第15週	高齢期の栄養 高齢期食献立作成および栄養ケアについて

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	健康栄養教育実習				
担当者名	矢笠 みどり				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

本実習は、2年生履修の「基礎栄養教育論」「健康栄養教育論」の知識をもとに、実際に栄養教育に取り組む科目です。栄養教育の流れを理解するために、ニーズアセスメントから、計画、実施、評価までの流れを体験します。個別栄養教育においては、対象者のニーズアセスメントを行い、指導計画を立案し、指導に用いる適切な教材や教育媒体を作成します。その後、カウンセリングの基礎技術を実習を通して学び、ロールプレイによる栄養指導を体験し、栄養指導の評価を行います。また、集団のニーズアセスメントのために、アンケートを作成、集計、分析を行い、調査から得られた問題点を取りあげ、健康・栄養教育プログラムの企画、指導案を作成します。

《授業の到達目標》

実際に人を対象に栄養指導を行うことで、単なる知識の伝達では対象者の食行動を変容させることがむずかしいことを体験します。また食行動が、家族や職場の人々の協力、本人のスキル、環境など多くの要因により決定され、それぞれの要因を解決しなければ行動変容に結びつかないことを理解することが出来ます。さらにニーズアセスメントから、計画、実施、評価までを体験することで、マネジメントサイクルの流れを理解することが出来ます。

《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）（2年時に購入済み）

《参考文献》

『健康教育・ヘルスプロモーションの評価』武藤孝司、福渡 靖（篠原出版）  
 『栄養指導のためのヘルスカウンセリング』宗像恒次（医歯薬出版）  
 『実践ヘルスカウンセリング』宗像恒次（医歯薬出版）  
 『アクティブ栄養指導』（医歯薬出版） 『NEXT シリーズ 食生活論（講談社）』

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
 授業態度（30%）課題別レポートにより評価する。（70%）

《授業時間外学習》

事前に配られたプリントを予習し、実習内容を理解して臨むこと。また、授業に必要な資料の準備は、時間までに作成し、持参すること。

《備考》

この実習時間ならびに課題処理の時間は、栄養士・管理栄養士であると自覚して取り組むこと。日常の食生活のなかに、たくさんのヒントが隠れています。周囲の人たちの食行動を観察し、栄養教育に活かすこと。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	個別栄養教育：カウンセリングの基礎
第 2 週	個別栄養教育：カウンセリングの応用Ⅰ（1）
第 3 週	個別栄養教育：カウンセリングの応用Ⅱ（2）
第 4 週	個別栄養教育：青年期の個別栄養教育の準備（1） 栄養診断(FFQg)の方法
第 5 週	個別栄養教育：青年期の個別栄養教育の準備（2） 指導案及び教材作成
第 6 週	個別栄養教育：青年期の個別栄養指導ロールプレイ（1）
第 7 週	集団栄養教育：ニーズアセスメントの方法 大学生の食生活調査のための調査票設計（1）
第 8 週	個別栄養教育：青年期の個別栄養指導ロールプレイ（2） 集団栄養教育：大学生の食生活調査のための調査票設計（2）
第 9 週	集団栄養教育：調査データ入力、集計、統計処理
第10週	個別栄養教育：青年期の個別栄養指導の事後調査 集団栄養教育：グラフ作成、分析、考察
第11週	個別栄養教育：青年期の個別栄養指導の評価 集団栄養教育：グラフ作成、分析、考察
第12週	集団栄養教育Ⅳ：調査結果のプレゼンテーション準備
第13週	集団栄養教育Ⅳ：調査結果のプレゼンテーション準備
第14週	集団栄養教育Ⅳ：調査結果のプレゼンテーション発表
第15週	集団栄養教育Ⅰ：ニーズアセスメント結果を踏まえた集団栄養教育の指導案作成

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養学実習				
担当者名	増村 美佐子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

病態の発生機序・病態生理・臨床症状・検査データ・治療法などの相互関係をよく理解し、適切な栄養補給法についてその意義と実践力を身につけます。実習では各病態の概要を把握するとともに、食事療法の方針、栄養基準、食品構成、食品の選択、調理法を学修していきます。これらの内容については、実施献立のレポート作成により、更に理解を深めていきます。

《授業の到達目標》

病態の発生機序、病態生理、臨床症状、検査データ、治療法を理解し説明できる。  
病態の食事療法の方針、栄養基準、食品構成、食品の選択、調理法を理解し説明できる。

《テキスト》

「臨床栄養学 食事療法の実習 臨床アセスメントと栄養ケア 第7版」本田佳子編（医歯薬出版株式会社）  
「臨床調理 第5版」玉川和子著（医歯薬出版株式会社）  
「糖尿病食事治療のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会編（文光堂）  
「第8版 腎臓病食品交換表 治療食の基準」黒川 清監修（医歯薬出版株式会社）  
適宜プリント配布

《参考文献》

2年次Ⅰ期使用「エッセンシャル 臨床栄養学 第5版」佐藤和人他編（医歯薬出版株式会社）  
「臨床栄養」月間（医歯薬出版株式会社）  
「栄養食事療法シリーズ」渡邊早苗編（建帛社）2009  
「糖尿病食事指導療法のための食品交換表活用編 献立例とその応用」日本糖尿病学会編（文光堂）  
「病期でわかる 指導がわかる 腎不全患者の食事指導ガイド」折田義正監修（MCメディカ出版）  
「高齢者の栄養指導 理論と実践」食生活編集部編（サガン）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- ①課題提出 30%
- ②筆記試験 70%

《授業時間外学習》

毎回、実施病態についてのレポート課題を出します。内容の整理と復習を兼ねてレポートを作成してください。提出は次回とします。献立のレポートを増やし、調理技術を高めるため、料理の本を読む、料理番組を見る、家庭での調理を行い、日々技術の向上に心がけてください。

《備考》

計算機を毎回持参してください。  
提出物は期間厳守してください。  
衛生管理については厳しく点検しますので、白衣・帽子を忘れた場合は実習に参加できません。  
毎日、新聞やニュースに目を通し、病態情報、ガイドラインの改定などに触れる習慣をつけましょう。NHKテレビの「今日の健康」は病態を、「今日の料理、ビギナーズ」は料理を分かりやすく解説しています。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	臨床栄養管理とは 栄養補給法、栄養計画、食事計画、治療食の種類と病態による選択、入院時食事療養加算の仕組み 栄養ケアの基礎（講義）
第 2 週	摂食・嚥下障害食／術前・術後食（実習）
第 3 週	高血圧症の食事療法（実習）
第 4 週	糖尿病の食事療法 糖尿病食品交換表の使い方・献立作成（講義）
第 5 週	糖尿病食品交換表の使い方・献立作成（講義）
第 6 週	肝臓病の食事療法 / 糖尿病献立点検（実習）
第 7 週	膵臓病の食事療法 / 糖尿病献立提出（実習）
第 8 週	糖尿病食の食事療法（自作献立による実習）
第 9 週	脂質異常症の食事療法（実習）
第 10 週	腎臓病食品交換表の使い方・献立作成（講義）
第 11 週	鉄欠乏性貧血の食事療法 / 腎臓病献立点検（実習）
第 12 週	小児疾患の食事療法（アレルギー食） / 腎臓病献立点検（実習）
第 13 週	腎臓病の食事療法（自作献立による実習）
第 14 週	実施献立についてのプレゼンテーション（講義）
第 15 週	臨床栄養学実習まとめ（講義）

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養管理学				
担当者名	昆 美恵子・岩田 隆男				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

栄養治療の専門職として、保健、医療、福祉システムの中で他の専門職と共に、チーム医療に参画するために必要な知識や技術を習得する。そのため傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの実施方法を理解する。

概要としては、消化器系疾患、代謝性疾患、腎疾患、循環器疾患、食物アレルギー、先天性代謝異常症、血液疾患、骨粗鬆症など、各疾患についての知識を深め、栄養補給法、栄養計画の実施について学習する。それぞれの疾患について、臨床検査値の読み方、薬物と食品の相互作用、病期による対応の違い、治療用特殊食品の選定方法などについての知識を習得する。

《授業の到達目標》

- 各疾患の病態、特徴を把握し、病因などが理解できる。
- 検査値から病態、病期が判定でき、適切な栄養管理ができる。
- 栄養アセスメントを実施し、栄養ケアプラン、栄養教育が実施できる。
- 治療用特殊食品などの選定、総合的な栄養マネジメントが実施でき、チーム医療に参画できる。

《テキスト》

『改訂 臨床栄養管理—栄養ケアとアセスメント』 著者：渡邊早苗、松崎政三、寺本房子他共著  
 【建帛社（KENPAKUSHA）2003年初版、2009年12月25改訂版】  
 適宜プリント資料

《参考文献》

『検査値に基づいた栄養指導』ポケットブック版 著者：足立香代子 【株式会社チーム医療】  
 『目で見る臨床栄養学 UPDATE』著者：中村丁次他34名に医師薬出版が加筆修正し編集 【医師薬出版株式会社】

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
 期末筆記試験80点（60分）、小テスト20点、（筆記試験は教科書、参考書、電子辞書など一切持ち込みはできません）

《授業時間外学習》

医療も日進月歩の世界であり、医療制度もまた変動が激しいため、新聞、インターネット、雑誌、学会誌、ラジオ、テレビなどの情報も、意欲的に認識する学習態度を持ちましょう。

《備考》

各疾患の栄養療法の基礎知識と、臨床検査値の読み方の復習が必要です。  
 身近の人々の健康、疾患について関心を持ち、実際的な情報を得ながら学習しましょう。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	臨床栄養管理とは（栄養アセスメント、栄養管理計画、臨床検査・血液生化学、尿便、生理機能、内分泌、免疫）
第 2 週	臨床栄養管理（栄養必要量の算定、人体への栄養補給、栄養素材の機能、食物が医薬品に及ぼす影響）
第 3 週	病院給食アセスメント（院内栄養基準、栄養管理計画書、食料構成表、献立表、栄養指導表、治療用特殊食品など）
第 4 週	内分泌・代謝性疾患（肥満症、脂質異常症、メタボリックシンドロームと特定保健指導）
第 5 週	内分泌・代謝性疾患（糖尿病：I型・II型・III型・IV型の分類、糖尿病教室の運営、症例など）
第 6 週	内分泌・代謝性疾患（糖尿病と合併症）
第 7 週	内分泌・代謝性疾患（高尿酸血症、甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症、先天性代謝異常症）
第 8 週	循環器系疾患（動脈硬化症、高血圧症、心疾患）
第 9 週	腎臓疾患（急性・慢性腎炎、ネフローゼ症候群慢性腎臓病：CKD、腎不全、人工透析療法）
第10週	消化器系疾患（口腔・食道疾患、胃・十二指腸潰瘍、炎症性腸疾患・潰瘍性大腸炎、クローン病）
第11週	消化器系疾患（胃術前・術後食）
第12週	消化器系疾患（急性・慢性肝炎、肝硬変、肝不全、脂肪肝、胆嚢炎、膵臓疾患）
第13週	嚥下障害、褥瘡、濃厚流動食
第14週	食物アレルギー、神経性食不振症
第15週	熱性疾患、血液疾患、骨粗鬆症、及びまとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養管理演習				
担当者名	増村 美佐子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

疾病の治療や予防に必要な栄養管理法が選択できる技術を学修します。現在までに習得した臨床栄養学、栄養管理学、栄養教育の知識と技術を駆使し、提示した病態症例について栄養スクリーニングを行い、その結果に基づいて適切な栄養ケアプランを作成します。また、模擬患者体験、高齢者疑似体験、治療食の試食を通じて傷病者への理解を深めていきます。

《授業の到達目標》

病態の判定に必要な検査値の理解が可能となる。  
 病態に応じた栄養アセスメントが可能となる。  
 コミュニケーション力が向上する。

《テキスト》

「臨床栄養学 食事療法の実習 臨床アセスメントと栄養ケア 第7版」本田佳子編（医歯薬出版株式会社）  
 「臨床調理 第4版」玉川和子著（医歯薬出版株式会社）  
 「糖尿病食事治療のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会編（文光堂）  
 「第8版 腎臓病食品交換表 治療食の基準」黒川 清監修（医歯薬出版株式会社）  
 適宜プリント配布

《参考文献》

「これからの管理栄養士のためのカルテの読み方と数式」熊谷裕通著（サガン）  
 「検査値に基づいた栄養アセスメントとケアプランの実際」足立香代子著（チーム医療）  
 「チーム医療のための実践 POS 入門」松崎政三他著（医歯薬出版）  
 「カウンセリングマインドを使った栄養指導のための面接技法」小森まり子他（チーム医療）  
 「かんごろー看護師国家試験のためのゴロあわせ集（文庫）」医療情報科学研究所編  
 「ゴロゴローみんなが待っていた基準値&公衆衛生!!（単行本）」山越 麻生著（医学評論社）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

- ①小テスト 15%
- ②課題提出 15%
- ③筆記試験 70%

《授業時間外学習》

第2回目から前回の症例に基づいた復習小テストを実施します。  
 症例で使用した検査値を覚えていきましょう。

《備考》

計算機を毎回持参してください。  
 提出物は期間厳守してください。  
 毎日、新聞やニュースに目を通し、病態情報、ガイドラインの改定などに触れる習慣をつけましょう。NHKテレビの「今日の健康」は病態を分かりやすく解説していますので必見です。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	栄養状態の評価判定（POSとは） ・ケアプランの立て方 ・栄養状態の評価判定 ・面接法
第 2 週	肥満者の栄養管理（栄養指導）
第 3 週	食生活と疾患の食事療法（実習）
第 4 週	糖尿病の栄養管理
第 5 週	糖尿病の栄養管理（栄養指導）
第 6 週	胃・腸疾患の栄養管理／貧血
第 7 週	胃・腸疾患の栄養管理（栄養指導）
第 8 週	肝疾患の栄養管理
第 9 週	肝疾患の栄養管理（栄養指導）
第 10 週	腎疾患の栄養管理
第 11 週	腎疾患の栄養管理（栄養指導）
第 12 週	高齢者の栄養管理（高齢者疑似体験）
第 13 週	高齢者の栄養管理（治療食）
第 14 週	高齢者の栄養管理（栄養指導）
第 15 週	まとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	公衆栄養学Ⅱ				
担当者名	境田 靖子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

地域における健康・栄養問題に関する情報を収集して分析し、総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、各種サービスの調整、人的資源など社会資源の活用、コミュニケーションの管理などの仕組みについて学修する。

《授業の到達目標》

この科目を修了した者は、下記のことができるようになる。

1. 地域社会に根付いた集団の特性や諸問題を把握した上で、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施・評価することができる。
2. 公衆栄養プログラムの運営に際し、適切な社会資源の活用や、環境因子への働きかけの手法を理解し、説明することができる。

《テキスト》

『管理栄養士講座「公衆栄養学」』管理栄養士国家試験教科研究会 編（第一出版） 2年次購入済み。

『日本人の食事摂取基準 2010年版』 第一出版編集部 編（第一出版）

『平成23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）

《参考文献》

「エッセンシャル栄養教育論」春木敏 編（医歯薬出版）

「健康日本21と栄養士活動」(社) 日本栄養士会 編（第一出版）

「国民健康・栄養の現状」(第一出版)

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

1. 小テスト（レポートを含む）20%、定期試験：80%の割合で評価する。
2. 授業開始時刻より30分以上の遅刻（授業時間の約33%）は、欠席扱いとする。
3. 授業開始時刻より30分未満の遅刻3回で欠席1回の扱いとする。

《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. テキスト中の演習問題を復習として解いておくこと。

《備考》

この科目は、管理栄養士国家試験受験資格必修科目であることから、「管理栄養士」の名称にふさわしい積極的な受講態度を求める。講義中の飲食（お茶、ガム、飴を含む）ならびに携帯電話の使用および一時退出を禁止する。特別な事情がある場合は、事前に報告をし、許可を得ておくこと。その他、講義室でのマナーを守らない場合は、成績評価を行わない場合もあるので、注意すること。

また、平日頃からニュース、新聞などにより社会情勢に目を配り、食に関する問題に注目しておくこと。

欠席をした者は、配布プリントを自主的に研究室に取りに来ること。

提出締め切りを過ぎた課題は受け取らない。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	食事摂取基準 総論（復習）
第2週	食事摂取基準の活用1 ・アセスメントの方法
第3週	食事摂取基準の活用2 ・プランニングの方法      《課題・健康・栄養問題に関連する行政機関について》
第4週	公衆栄養マネジメント1 ・アセスメント      ・プログラムの計画      《提出課題を使って》
第5週	公衆栄養マネジメント2 ・プログラム策定の方法
第6週	公衆栄養マネジメント3 ・評価デザイン
第7週	公衆栄養マネジメント4 ・プログラム評価
第8週	公衆栄養プログラムの実際1 ・わが国における公衆栄養活動
第9週	公衆栄養プログラムの実際2 ・都道府県と市町村による活動の違い
第10週	公衆栄養プログラムの実際3 ・母子栄養 ・学童・思春期
第11週	公衆栄養プログラムの実際4 ・成人
第12週	公衆栄養プログラムの実際5 ・高齢者 ・障害者      《課題・身近な栄養成分表示》
第13週	公衆栄養プログラムの実際6 ・栄養成分表示      ・給食施設支援      《提出課題を使って》
第14週	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題、および健康・栄養政策
第15週	まとめ ～小テストによる復習～

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	公衆栄養活動実習				
担当者名	境田 靖子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

公衆栄養活動を実践するにあたり、地域社会の健康・栄養問題あるいはニーズ等を、確かな情報収集・分析により実態把握し、適切な課題分析・地域診断に基づく公衆栄養プログラムの作成・実施、さらにはそれらを含めた総合的な評価・判定を行うことのできる専門的な知識や技術を修得する。集団栄養教育プログラムの指導案に、さらに地域の特性や社会資源を活用した公衆栄養活動プログラムに練り直す。ロールプレイングを行い、プログラムの実践から評価、フィードバックを行い、専門的知識や技術を修得する。

《授業の到達目標》

この科目を修了した者は、下記のことができるようになる。

- 1.各ライフステージに応じた集団健康教育プログラムのカリキュラムおよび授業案を作成することができる。
- 2.地域の特性や社会資源を活用した公衆栄養活動プログラムを作成することができる。
- 3.ロールプレイングによる、プログラムの実践から評価、フィードバックを行うことができる。

《テキスト》

- 『国民衛生の動向 2011/2012 年版』厚生統計協会 編（厚生統計協会）
- 『管理栄養士講座「公衆栄養学」』管理栄養士国家試験教科研究会 編（第一出版） 2年Ⅱ期購入済み。
- 『日本人の食事摂取基準 2010 年版』第一出版編集部 編（第一出版） 3年Ⅰ期購入済み。
- 『平成 23 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） 3年Ⅰ期購入済み。

《参考文献》

- 「エッセンシャル栄養教育論」春木敏 編（医歯薬出版）
- 「健康日本 21 と栄養士活動」（社）日本栄養士会 編（第一出版）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

1. 個人課題 40%，グループ実習 20%，定期試験 20%の割合で評価する。
2. 授業開始時刻より 60 分以上の遅刻（授業時間の約 33%）は、欠席扱いとする。
3. 授業開始時刻より 60 分未満の遅刻 3 回で欠席 1 回の扱いとする。

《授業時間外学習》

- 1.個人課題の作成を、各自で取り組み事。
- 2.グループでの健康教育の実践の媒体準備やリハーサルを、各グループで調整実施しておくこと。

《備考》

講義中の飲食（お茶、ガム、飴を含む）ならびに携帯電話の使用および一時退出を禁止する。特別な事情がある場合は、事前に報告をし、許可を得ておくこと。その他、講義室でのマナーを守らない場合は、成績評価を行わない場合もあるので、注意すること。

また、常日頃からニュース、新聞などにより社会情勢に目を配り、食に関する問題に注目しておくこと。

欠席をした者は、配布プリントを自主的に研究室に取りに来ること。

提出締め切りを過ぎた課題は受け取らない。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	公衆栄養アセスメント 1 集団のアセスメント
第 2 週	公衆栄養アセスメント 2 社会資源の活用
第 3 週	公衆栄養プログラム計画 1 目標設定～カリキュラム作成
第 4 週	公衆栄養プログラム計画 2 授業案作成
第 5 週	公衆栄養プログラム計画 3 グループ代表案の作成・準備
第 6 週	グループ代表案の準備
第 7 週	公衆栄養プログラム実践 1 グループ代表案（講話による健康教育）の実践
第 8 週	公衆栄養プログラム実践 2 グループ代表案（講話による健康教育）の実践
第 9 週	グループ代表案の準備
第 10 週	公衆栄養プログラム実践 3 グループ代表案（試食のある健康教育）の実践
第 11 週	公衆栄養プログラム実践 4 グループ代表案（試食のある健康教育）の実践
第 12 週	公衆栄養プログラムの評価 健康教育の過程評価
第 13 週	公衆栄養プログラムの改定 1 個人課題の作成
第 14 週	公衆栄養プログラムの改定 2 個人課題の作成
第 15 週	公衆栄養プログラムの改定 3 個人課題の作成

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	メニュー管理実習				
担当者名	福本 恭子、和田 早苗				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

給食経営管理論の理論を生かし、特定給食施設の管理栄養士・栄養士として実際の特定給食施設を想定した「経営管理」や「給食運営」の実践を給食管理実習と連携して行う。

《授業の到達目標》

集団を対象とした、栄養管理や食事計画、食品管理等、大量調理での作業計画の実際を実務する。本実習では、給食管理実習の円滑な遂行と完成度を高めるため、給食運営におけるPDCAサイクルを実践することにより給食運営の一連の流れを理解し、技能を修得する。

《テキスト》

『給食管理』鈴木久乃他編（第一出版）2年次Ⅱ期に使用  
 『知ってトクする調理のためのベーシックデータ』（女子栄養大学出版部）  
 『給食経営管理実習の手引き』

《参考文献》

『大量調理衛生管理ポイント』（中央法規出版）  
 『日本人の食事摂取基準 2010年版』

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

給食管理実習と連携し、総合的に評価する。

- ・各業務における実践力と態度（40%）・管理者としての役割や統制能力（30%）
- ・マーケティング戦略能力（20%）・給食管理実習と連動した帳票作成（10%）

遅刻3回を1回の欠席とする。

《授業時間外学習》

栄養教育のための媒体作成や購入物資の検収等、円滑な実習運営のため事前準備が必要となる。また、実習後の反省会や実習室の清掃等授業時間外における作業が考えられる。

《備考》

実習は、給食管理実習と連携したグループでの取り組みとなります。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	総合オリエンテーションⅠ 実習の概要説明 グループ編成 作業分担
第2週	総合オリエンテーションⅡ 栄養計画（献立計画）各種帳票内容説明
第3週	事前準備 試作検討 各種計画表作成（献立表 発注・日計表 衛生管理計画表 栄養教育媒体等）
第4週	調理・給食実習 （食材の検収 調理 供食 後片付け）
第5週	反省会 （調理 供食実習のまとめ 会計報告 帳票作成）
第6週	事前準備 試作検討 各種帳票作成
第7週	調理・給食実習（実践活動）
第8週	反省会（評価報告 会計報告等）
第9週	事前準備 試作検討 各種帳票作成
第10週	調理・給食実習（実践活動）
第11週	反省会（評価報告 会計報告等）
第12週	事前準備 試作検討 各種帳票作成
第13週	調理・給食実習（実践活動）
第14週	反省会（評価報告 会計報告等） *第3週から第5週の実践活動を各グループごとでローテーションにより作業をすすめる。
第15週	総合評価 各グループの発表・全体の報告会

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	給食管理実習				
担当者名	和田 早苗・福本 恭子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・I期

《授業のねらい及び概要》

2年時に学んだ給食経営管理論での知識を生かし、特定給食施設の管理栄養士・栄養士として実際の給食施設を想定しながら「経営管理」や「給食運営」の実践を行う。実際の給食施設での管理の機能を学び管理者の役割を理解し技能を修得する。

《授業の到達目標》

集団を対象とした、栄養管理や食事計画、食品管理等 大量調理での作業計画の実践を実務する。栄養管理・食事管理及びサービスを効果的かつ安全に運営するためのシステムを構築、顧客管理の意義を理解しマーケティングをより効果的に行うなかで管理者としての役割を学び、技能（手法）を習得する。

《テキスト》

- 『給食管理』鈴木久乃他編（第一出版）2年次Ⅱ期に使用
- 『知ってトクする調理のためのベーシックデータ』(女子栄養大学出版社)
- 『給食経営管理実習の手引き』(作成中)

《参考文献》

- 『大量調理衛生管理ポイント』(中央法規出版)
- 『日本人の食事摂取基準』[2010版]
- 『五訂日本食品成分票』1年次に購入済み
- 『臨床栄養管理—栄養アセスメント—』

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

給食管理実習において総合的に評価する

- ・各業務における実践力と態度（40%）
- ・管理者としての役割や統制能力（30%）
- ・マーケティング戦略能力（20%）
- ・給食経営管理実習に伴う帳票作成（10%）

遅刻3回を1回の欠席とする。

《授業時間外学習》

栄養教育のための媒体作成や購入物資の検収は事前準備が必要となる。当日の作業が円滑に実践できるように管理者としての配慮は常に必要とされる。約束された食事提供時間に合わせた業務の開始は授業時間外に設定することになる場合もある。実習後の反省会、実習室の清掃等時間の延長も考えられる。

《備考》

実習はグループでの取組となります。グループのコミュニケーション能力を発揮し成果を高め、お互いに多くの達成感を得る事ができるよう、各自が自分の役割に責任を持ち、積極的にグループワークに参加することが必要です。実習には危険がともないます。作業は慎重に、基本に忠実に事前に機械等の使用マニュアルを確認する等危機管理能力を高めましょう。調理担当者は厨房専用シューズが必要です、調理に適した服装（指示あり）でない場合は実習に参加できません。実費として1食当たり350円（純食材料費）を各自の負担となります。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	総合オリエンテーションⅠ 実習の概要説明 グループ編成 作業分担
第2週	総合オリエンテーションⅡ 栄養計画（献立計画）各種帳票内容説明
第3週	事前準備 試作検討 各種計画表作成 （献立表、発注・日計表、衛生管理計画表、栄養教育媒体など）
第4週	調理・給食実習 （食材の検収、調理、供食、後片付け、栄養教育媒体計画）
第5週	反省会 （調理、供食実習のまとめ、会計報告、帳票作成）
第6週	事前準備・試作検討・各種帳票作成
第7週	調理・給食実習（実践活動）
第8週	反省会（評価報告・会計報告等）
第9週	事前準備・試作検討・各種帳票作成
第10週	調理・給食実習（実践活動）
第11週	反省会（評価報告・会計報告等）
第12週	事前準備・試作検討・各種帳票作成
第13週	調理・給食実習（実践活動）
第14週	反省会（評価報告・会計報告等） *第3週～第5週の実践活動を書くグループに分かれ、ローテーションで作業を進め、1グループが4回程度厨房内の授業を経験する。
第15週	総合評価 各グループの発表・全体の報告会

**《Ⅲ群（専門に関する科目）》**

科目名	フードサービスマネジメント演習				
担当者名	福本 恭子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

食品の生産から流通、消費について、フードサービスの視点から解説する。

**《授業の到達目標》**

わが国における食品の生産・流通・消費構造を理解する。

フードサービスにおける現在の動向を理解し、将来のあり方を考察することが出来る。

**《テキスト》**

『食品の消費と流通』日本フードスペシャリスト協会編（建帛社）

**《参考文献》**

『給食マネジメント論』鈴木久乃・太田和枝・定司哲夫編著（第一出版）

『フードシステムの経済学』時子山ひろみ・荏開津典生著（医歯薬出版）

**《成績評価の方法》**

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

授業態度（30%）・レポート（30%）・定期試験（40%）

授業欠席回数が授業実施回数の1/3以上のときは成績評価の対象外とする

**《授業時間外学習》**

日頃より新聞やニュース等で新しい情報を知っておくこと。

**《備考》****《授業計画》**

週	授 業 計 画
第1週	オリエンテーション
第2週	食生活の変化 食生活形態の変化 食品消費の変化
第3週	フードマーケティングと食品流通 食生活とフードマーケティング
第4週	フードビジネスとフードマーケティング
第5週	食品の流通Ⅰ（小売と卸売）
第6週	食品の流通Ⅱ（小売と卸売）
第7週	食品市場と食品流通 家庭内食と食品小売業
第8週	外食と外食産業Ⅰ
第9週	外食と外食産業Ⅱ
第10週	中食と中食産業Ⅰ
第11週	中食と中食産業Ⅱ
第12週	新しい食品消費の課題
第13週	食品消費と環境問題
第14週	食品消費と安全
第15週	まとめ

## 《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	給食管理臨地実習（校外実習）				
担当者名	松尾 千鶴子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

集団給食施設（事業所等）における実際の活動を通して、給食業務に必要なサービス提供に関して管理栄養士・栄養士として具備すべき知識や技能を習得する。また課題発見とその解決、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントに必要な専門的知識・技能の総合を図ることを目指しています。

時間割上の科目名における臨地実習に関わる事前及び事後指導、事業所・福祉施設などの集団給食施設における臨地実習1週間（実習施設により追加日がある）及び報告会を行います。

### 《授業の到達目標》

- ・学内での給食管理実習と実際の現場実習との違い等を発見し、その対処方法を考えることができる。
- ・報告会によって、様々な喫食者への食事サービス提供がある現状を理解できる。
- ・チームワーク及びコミュニケーションの重要性を体験できる。

### 《テキスト》

「平成23年度臨地実習ノート」の（参考図書）を参照、さらに必要な図書を各自準備してください。

### 《参考文献》

「平成23年度臨地実習ノート」の（参考図書）を参照、さらに必要な文献、資料等を各自準備してください。

### 《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

実習施設の評価表60%、臨地実習ノート等提出物20%、事前・事後指導（報告会を含む）への取組み等20%

### 《授業時間外学習》

給食の運営や給食管理、栄養の指導等に関わる教科の理解を深め、習得したいことを見出し、そのことについて予習しておくことが、実習施設において積極的な学習に繋がると考えます。

### 《備考》

平素から実習生、社会人としてのマナーを自覚し、健康管理に留意してください。心身に不安がある場合は、学内の健康管理センターで相談してください。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第2週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第3週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第4週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第5週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第6週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第7週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第8週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第9週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事前指導
第10週	事業所・福祉施設等の集団給食施設において臨地実習
第11週	事業所・福祉施設等の集団給食施設において臨地実習
第12週	事業所・福祉施設等の集団給食施設において臨地実習
第13週	事業所・福祉施設等の集団給食施設において臨地実習
第14週	事業所・福祉施設等の集団給食施設において臨地実習
第15週	時間割上の給食管理臨地実習（校外実習）における事後指導 ・報告会開催準備等

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養臨地実習				
担当者名	大西 隆仁・富永 しのぶ				
授業方法	実習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

授業としては、事前および事後指導を行う。

- ① 臨床の現場における栄養士の役割（NSTを含む）
- ② 栄養士管理業務
- ③ 食事依頼箋と治療食の献立作成
- ④ 患者栄養指導（栄養教育）
- ⑤ 食品と医薬品の相互作用

各人が実習施設に赴き、

- ① 実習施設の栄養管理業務について実習する。
- ② 実習内容は詳細に記録し、実習目標や課題について研究・考察する。
- ③ 実習終了後は報告ならびに反省会を行う。

《授業の到達目標》

臨地実習は、「医療現場での栄養学的課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合をはかり、管理栄養士として身につけるべき知識および技術を修得させる」ことを目的とする。また、実地指導者のもとで、チーム医療における管理栄養士の役割、ベッドサイドでの個別栄養指導、集団栄養指導、また病態に応じた栄養治療計画の作成と実施を学ぶ。学内で学んだ事柄を礎に、病院における栄養ケアマネジメントの体験学習を通し、今後さらに備えるべき知識および技術の方向性を修得して欲しい。

《テキスト》

配付資料あり

《参考文献》

新しい臨床栄養学（後藤昌義、滝下修一 著、南江堂）

健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学（中村丁次、小林龍史 他編集、南江堂）

NST 完全ガイド 栄養療法の基礎と実践（東口高志 編集、照林社）

臨床栄養臨時増刊号（第107巻4号）栄養プランニングに直結した実践栄養アセスメント（山東勤弥 編集、医歯薬出版）

今日の病態栄養療法（渡辺明治、福井富徳 編集、南江堂）

ビジュアル臨床栄養百科 全8巻（小学館）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- ① 臨地実習施設への出席および施設指導担当者（管理栄養士）による実習態度、課題内容等での評価（60%）
- ② 学内での実習報告書（実習ノート）および報告書（まとめ）（20%）
- ③ 事前および事後指導への出席と取り組みへの態度などによる評価（20%）

《授業時間外学習》

配布資料をよく読んでおくこと。

《備考》

深い臨床栄養学の知識と真剣な取り組みを必要とする。自身の健康維持と社会人としてのマナー遵守が不可欠である。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	オリエンテーション
第2週	以後、第1回と同様
第3週	臨地実習報告会
第4週	臨地実習報告会
第5週	臨地実習報告会
第6週	臨地実習報告会
第7週	臨地実習報告会
第8週	外部管理栄養士による講話
第9週	外部管理栄養士による講話
第10週	外部管理栄養士による講話
第11週	外部管理栄養士による講話
第12週	マナーに関する講話
第13週	マナーに関する講話
第14週	人権に関する講話
第15週	まとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	学校栄養教育論Ⅰ				
担当者名	松尾 千鶴子・宮田 さと子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅰ期

《授業のねらい及び概要》

成長期の特性と栄養及び健康に関する基礎知識を理解し、学校教育の中で教育職員ならびに管理栄養士として、食に関わる指導及び管理の内容とその位置づけを学び、教壇に立つための基本的な教育力を高めることを目指します。

《授業の到達目標》

- ・食を取巻く社会環境の変化等に伴う、学童の偏った栄養摂取や食生活の乱れについて理論的に説明できる。
- ・成長期にみられる肥満、痩身志向、アレルギーなどの実状を習得できる。
- ・学校組織における栄養教諭の位置づけ、職務と役割などの実際を理解し、効果的な習得に繋ぐことができる。
- ・学校給食の運営組織、他教科ならびにその担当者、家庭及び地域と栄養教諭のかかわりの実際を習得できる。

《テキスト》

『学校栄養教育論 学校における食の指導』上田 伸男編著（化学同人）

《参考文献》

『栄養教諭のための学校栄養教育論』笠原 賀子編著（医歯薬出版）  
 『栄養教諭とはなにか「食に関する指導」の実践』女子栄養大学栄養教諭研究会編（女子栄養大学出版部）  
 『子どもの栄養・職教育ガイド』坂本 元子編著（医歯薬出版）  
 季刊『栄養教諭』全国学校栄養士協議会編（日本文教出版）

《成績評価の方法》

レポートや必要に応じて行う小テスト 20%  
 定期試験 80%  
 定期試験の出題範囲は知らせるが、小テストの範囲は予告しない。

《授業時間外学習》

教育ならびに学校給食、学童の食に関する最新情報に関心をもつことが重要です。新聞（調査データ）を読む習慣、また記事の内容の理解に努めてください。わからないところは、授業中またはオフィスアワー等に質問してください。

《備考》

講義に出席して聴講することこそ理解に繋がる。欠席しないことを望みます。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション 食に関する指導及び管理の意義 ・成長期の発育と栄養特性
第 2 週	食に関する指導及び管理の意義 ・望ましい食習慣の形成（健康と食生活のかかわり）
第 3 週	食の指導及び管理の現状と課題 ・発育期の食生活と課題への対応
第 4 週	食の指導及び管理にかかわる社会事情 ・各種調査にみる食生活状況等の実態把握 ・肥満等疾病の発症と食生活のかかわり
第 5 週	食の指導及び管理にかかわる法令や諸制度 ・学校教育法、食育基本法等
第 6 週	食の指導及び管理にかかわる法令や諸制度 ・学校給食法等
第 7 週	栄養教諭の職務内容、氏名、役割 ・学校組織、校務分掌と栄養教諭の位置づけ
第 8 週	栄養教諭の職務内容、氏名、役割 ・栄養教諭制度
第 9 週	学校給食の意義、目的等 ・学校給食の歴史、教育的意義と役割
第 10 週	学校給食の意義、目的等 ・学校給食における衛生管理の取組みの経緯及び現状
第 11 週	学校給食の意義、役割 ・家庭及び地域と学校給食のかかわり
第 12 週	食の指導及び管理に関する社会的事項と栄養教諭の役割 ・生産物の流通 ・地産地消
第 13 週	食の指導及び管理に関する歴史的、文化的事項 ・日本の食文化(1)
第 14 週	食の指導及び管理に関する歴史的、文化的事項 ・日本の食文化(2)
第 15 週	食の指導及び管理に関する歴史的、文化的事項 ・世界の食文化

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	学校栄養教育論Ⅱ				
担当者名	増村 美佐子・宮田 さと子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

学校栄養教諭は、食に関する指導に係る全体計画策定のための企画・立案をする能力が必要となります。ここでは、給食・各教科（家庭科、体育科、生活科など）における目標や内容を学修した上で、食に係る指導の充実のため、学校・家庭・地域との連携の中でどのような指導を行っていくとよいかを考えながら指導案を作成し、模擬授業を行います。

《授業の到達目標》

給食・各教科における目標や内容、学校・家庭・地域との連携が理解できる。  
食に関する指導を通じて、教材研究や指導案の作成ができる。

《テキスト》

「学校栄養教育概論 学校における食の指導」上田伸男編（化学同人）

《参考文献》

「栄養教諭のための 学校栄養教育論」笠原賀子（医歯薬出版株式会社）

「食育指導ガイドブック」中村丁次監修（丸善株式会社）

「子どもの栄養と食育がわかる辞典」足立己幸（成美堂出版）

季刊「栄養教諭」社団法人全国学校栄養士協議会編（日本文教出版）

《成績評価の方法》

- ①出席が授業回数の70%以上の学生を成績評価の対象とします。
- ②レポート 20%
- ③模擬授業 20%
- ④筆記試験 60%

《授業時間外学習》

各教科に対する指導案を作成しますので、計画的に教材研究を進めておいて下さい。

《備考》

毎日、新聞やニュースに目を通し、子どもを取巻く現状や、栄養・健康・社会情勢についての情報を収集しスクラップする習慣を身につけてください。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	食に関する指導に係わる全体的な計画の作成 ・食に関する年間指導計画の策定方法等 ・食に係わる指導の評価等
第 2 週	給食の時間における食に関する指導 ・学校給食の位置づけ、理解 ・地場作物を活用した食に関する指導方法
第 3 週	家庭科、技術・家庭科における食に関する指導 ・学習指導要領における家庭科、技術・家庭科の目標および内容の理解 ・食に関する領域・内容における指導方法等
第 4 週	体育、保健体育科における食に関する指導 ・学習指導要領における体育、保健体育科の目標および内容の理解 ・食に関する領域・内容における指導方法等
第 5 週	道徳、特別活動における食に関する指導 ・学習指導要領における道徳、特別活動の目標および内容の理解 ・食に関する領域・内容における指導方法等
第 6 週	食生活の時間における食に関する指導 ・学習指導要領における食生活の時間の目標および内容の理解 ・食に関する領域・内容における指導方法等
第 7 週	総合的な学習の時間における食に関する指導 ・学習指導要領における総合的な学習の時間の目標および内容の理解 ・課題設定、指導計画、指導案づくり、指導方法等
第 8 週	個別栄養相談指導 ・食物アレルギー食等に関する特別な指導 ・児童・生徒、保護者に対する個別指導等 ・他の児童・生徒への指導上の配慮
第 9 週	学校・家庭・地域が連携した食に関する指導 ・家庭や地域との連携の必要性と取組み方法 ・連携する地域との関係機関・団体等
第 10 週	実践演習（1） ・食に関する指導の指導案づくり
第 11 週	実践演習（2） ・作成した指導案の発表、相互評価等
第 12 週	実践演習（3） ・模擬授業、指導効果の評価
第 13 週	実践演習（4） ・模擬授業、指導効果の評価
第 14 週	実践演習（5） ・模擬授業、指導効果の評価
第 15 週	総括（まとめ） ・食に関する領域・内容における指導方法等

**《教職に関する科目》**

科目名	教育史				
担当者名	岡本 洋之				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

本授業では、「教育」の関わる範囲を学校教育や社会教育だけでなく、子どもの遊び、子育て、大人と子どもの関係、海外留学など、広くとらえ、みなさんが日ごろ読んでいる本の中に教育史に関わる題材があふれていることをおさえる。

具体的には、受講生は日ごろ読んでいる本の中から、教育史的内容を含むものを1冊以上選び、その内容を紹介する「発表文献報告書」(1冊につきA4サイズ1枚)を提出する。こうして報告された本に関して、立候補(または指名)により決められた報告者が、本の中の教育史的内容と考察を順次口頭で発表する。

時間の関係で発表できなかった者には、同様の内容のレポートを課す。

なお受講生は全員、授業開始時までに必ずワープロソフト(Microsoft Word)の使用法を習得しておくこと。口頭発表のレジュメやレポートはワープロで作成したものに限り。

**《授業の到達目標》**

教育史は、文字通り教育の歴史である。しかし歴史というと、無味乾燥な暗記物というイメージが付きまとう。高校までの誤った歴史教育がそのようなイメージを生んでしまったのは残念である。

本授業では、みなさんに暗記してもらうことは一つもない。その代わりに教育史に関する文献を自分で見つけ、それについて発表することにより、教育史を身近に感じる。

**《テキスト》**

とくに定めない。

**《参考文献》**

題材として取り上げる本の例……『少年H』妹尾河童、『まる子だった』さくらももこ、『窓際のトットちゃん』黒柳徹子、『竜馬がゆく』司馬遼太郎、『車輪の下』ヘッセ、『星の王子さま』サンテグジュペリ、『上杉鷹山』童門冬二、『五体不満足』乙武洋匡、ほか。

**《成績評価の方法》**

「発表文献報告書」などの提出物(30%)と、発表への評価(70%)による。

**《授業時間外学習》**

自力で文献を読むことは言うまでもないが、その他は必要に応じて指示する。

**《備考》****《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	オリエンテーション
第 2 週	発表文献選定のための個別指導(1) 文献リスト作り等
第 3 週	発表文献選定のための個別指導(2) 発表内容の詰め等
第 4 週	口頭発表(1) 文献例:『少年H』妹尾河童
第 5 週	口頭発表(2) 文献例:『まる子だった』さくらももこ
第 6 週	口頭発表(3) 文献例:『窓際のトットちゃん』黒柳徹子
第 7 週	口頭発表(4) 文献例:『竜馬がゆく』司馬遼太郎
第 8 週	口頭発表(5) 文献例:『車輪の下』H・ヘッセ
第 9 週	口頭発表(6) 文献例:『星の王子さま』A・サンテグジュペリ
第 10 週	口頭発表(7) 文献例:『上杉鷹山』童門冬二
第 11 週	口頭発表(8) 文献例:『五体不満足』乙武洋匡
第 12 週	口頭発表(9) 文献例:『エーミールと探偵たち』E・ケストナー
第 13 週	口頭発表(10) 文献例:『教育革命』東上高志
第 14 週	口頭発表(11) 文献例:『子育てごっこ』三好京三
第 15 週	口頭発表(12) 文献例:『ユンボギの日記』李潤福

## 《教職に関する科目》

科目名	教育方法論				
担当者名	岡本 洋之				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

## 《授業のねらい及び概要》

受講生は数名ずつのチームに分かれ、それぞれに割り当てられたキーワード（「アルコール」、「煙草」、「麻薬・覚醒剤」等）に関して、図書やインターネット等を使って調べたうえで、ポスターや紙芝居、冊子を作ったり、マイクロソフト・パワーポイント等を用いて模擬授業を行なう。

## 《授業の到達目標》

本授業では、「教育と情報」と題して、養護教諭の職務を遂行するのに必要な情報を収集（受信）、整理したうえで、子どもたちを前にしてプレゼンテーション（発信）を行なうのに必要な知識と技術（情報機器の活用を含む）を学ぶ。

## 《テキスト》

とくに定めない。

## 《参考文献》

- ・『学校図書館を活用する学び方の指導』 宅間紘一（全国学校図書館協議会）2002年
- ・『熱いビジネスチームをつくる4つのタイプ——コーチングから生まれた——』 鈴木義幸（ディスカヴァー・トゥエンティワン）2002年

## 《成績評価の方法》

提出物（20%）と、発表への評価（80%）による。

## 《授業時間外学習》

模擬授業づくりのためのチームでの作業。その他は必要に応じて指示する。

## 《備考》

本授業では、模擬授業を行う単位であるチームを、齊尾恭子・大阪国際大和田高等学校非常勤講師を中心とする「チーム学習研究会」（指導者：西之園晴夫・佛教大学教授）での教育工学研究成果に基づいて編成している。その意味で本授業は、実験授業的色彩を帯びている。

## 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	オリエンテーション（心理テストを用いたチーム分け）
第2週	チームごとに分かれての作業（1） 授業の構想づくり
第3週	チームごとに分かれての作業（2） 情報機器の活用プラン作成等
第4週	模擬授業（1） テーマ例：骨粗鬆症／運動
第5週	模擬授業（2） テーマ例：栄養素／休養
第6週	模擬授業（3） テーマ例：生活習慣病と栄養／麻薬・覚せい剤
第7週	模擬授業（4） テーマ例：地産地消／アルコール
第8週	模擬授業（5） テーマ例：おやつのととり方／ガン
第9週	模擬授業（6） テーマ例：咀嚼力／循環器疾患
第10週	模擬授業（7） テーマ例：食物ピラミッド／ストレス対処法
第11週	模擬授業（8） テーマ例：子どもの食事／むし歯
第12週	模擬授業（9） テーマ例：発育と発達／カゼ
第13週	模擬授業（10） テーマ例：朝食欠食／タバコ
第14週	模擬授業（11） テーマ例：行政のととりくみ
第15週	まとめ（講義）

《教職に関する科目》

科目名	総合演習				
担当者名	矢笠 みどり・和田 早苗・廣岡 義之				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

教育の目的や歴史を踏まえたうえで、栄養教諭としての使命や職務内容の重要性を理解することを目的とする。教育に関する専門性を横断的に身につけるため、教育の目的、教育の歴史をはじめとする教育の基礎を学ぶ。また、栄養に関する専門性を身につけるため、給食現場の実習等を踏まえ、子ども達の食に関する課題を把握し、望ましい食習慣の形成を促すテーマを設定する。そのテーマに沿って先行研究論文やデータ・資料等の情報収集を行い指導案を作成し、模擬授業を行う。必要に応じて学生相互で討議を行い理解を深める。

《授業の到達目標》

学生相互で討議することにより、自らの問題解決方法と実行プラン作成能力を鍛えると同時に、児童・生徒に対して栄養・教育に関する専門性を併せて学習指導する能力を身につけることが出来る。

《テキスト》

武安宥編著『カロカガティアの世界』教育哲学・思想研究会、2006年  
『学校栄養教育論Ⅱ』のテキストを使用する。

《参考文献》

『国民健康・栄養調査報告』健康・栄養情報研究会編  
『国民衛生の動向』厚生統計協会  
『食育白書』内閣府

《成績評価の方法》

評価は、第1週から第5週までの授業内容を50%、第6週から第15週の内容を50%で評価する。第1週から第5週までの授業内容は、定期試験(100%)により成績評価を行う。

第6週から第15週に関しては、講義中の態度(20%)、発表内容(30%)、定期試験(50%)で評価する。

《授業時間外学習》

(1～5回)

・受講前に、教材の指定された箇所(掲示にて指示を出す)を読んでおくこと。

(6～15回)

・先行研究論文やデータ・資料の収集など、時間を見つけて積極的に取り組むこと

・討議するに当たっては、自分の考えをしっかりと確立していなければ討議出来ない。授業前にしっかりと資料に目を通し理解を深めておくこと。

《備考》

この講義は、将来教職に就きたい人、あるいは教育問題に強い関心を持つ人達のためにある。その人達の学習の妨げになる「私語」や「遅刻」はしないこと。また特に自ら進んで講義内容に関心を持ち、関連事項を積極的に勉強する姿勢が必要である。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	人間と道徳
第2週	道徳教育の目的
第3週	人間の教育と道徳性の発達
第4週	家庭・学校・地域社会における道徳教育
第5週	道徳教育の実際的考察
第6週	食育基本法の制定理由及び内容について
第7週	学校における栄養教諭の職務について
第8週	学童の健康・食生活に関する現状と問題点について資料を踏まえた討議を行うⅠ 各自模擬授業のテーマ決定
第9週	小学校において給食管理の現場を体験するⅠ
第10週	小学校において給食管理の現場を体験するⅡ
第11週	体験を通して、栄養教諭の役割や学童の健康・食生活に関する現状と問題点について討議を行うⅡ
第12週	模擬授業の準備(指導案及び媒体作成)
第13週	模擬授業の発表・評価(受講者相互及び担当教員による指導)
第14週	模擬授業の発表・評価(学科内教員養成科目担当教員及び教育委員会の指導主事に指導依頼)
第15週	授業案の訂正、総括

## 《教職に関する科目》

科目名	事前事後指導				
担当者名	野田 千征子・和田 早苗・亀谷 小枝				
授業方法	講義	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

事前指導では、栄養教育実習の概要を説明するとともに、学校教育における食に関する指導の重要性を再確認し、実習で養うべき態度と能力を育てることを目的としています。栄養教諭としての専門性の向上のみならず、児童・生徒の理解のための観点や心得、教育者としての資質や能力の育成、研究的視点と実習における各自の目標の策定など、栄養教育実習の位置づけを確認します。事後指導では、反省点を捉え直し、知識・技術の定着のために課題や問題点を明確にして行きます。

### 《授業の到達目標》

栄養教諭としての専門性の向上のみならず、児童・生徒の理解のための観点や心得、教育者としての資質や能力の育成、研究的視点と実習における各自の目標の策定など、栄養教育実習の位置づけを確認することが出来ます。また事後指導において、実習報告書を作成するとともに、受講生の前で発表することで、他の学生の経験を共有することが出来るとともに、実習経験をより確実なものにすることが出来ます。

### 《テキスト》

栄養教育実習ノートを作成し配布する。

### 《参考文献》

- 『栄養教諭論 理論と実際』 金田雅代編著 (建帛社)  
 『栄養教諭とはなにか 食に関する指導の実践』 女子大学栄養教諭研究会編 (女子栄養大学出版部)  
 『明日からの「子どもの食育」にすぐ役立つ本』 「食生活」編集部編 (株)カザン

### 《成績評価の方法》

授業中の態度(40%) および報告会のプレゼンテーション (30%)・報告書 (30%) で評価する。

### 《授業時間外学習》

実習校への事前訪問、事後訪問も含まれる。事前訪問までに実習校の歴史、規模、教育方針等も全て調べておくこと

### 《備考》

事後指導は4年次の教育実習後に行う。  
 教育実習後の報告会ののちに、成績の最終評価を行う。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	3年Ⅱ期 事前指導：教育実習に向けての心構え・オリエンテーション
第2週	事前指導：実習に関する書類作成
第3週	事前指導：事前訪問指導及び実習ノート記入指導
第4週	4年Ⅰ期 事前指導：実習手続きと書類作成
第5週	事前指導：直前指導
第6週	事後指導：実習報告書作成
第7週	事後指導：実習報告書会 (1)
第8週	事後指導：まとめ
第9週	
第10週	
第11週	
第12週	
第13週	
第14週	
第15週	

# 平成 20 年度 (2008 年度) 入学者

## 卒業要件単位数

科目区分		卒業必要単位	内必修単位と科目数	
基礎・教養科目		30 単位	12 単位	6 科目
専門教育科目	I 群（領域に関する科目）	12 単位	12 単位	6 科目
	II 群（専門基礎に関する科目）	16 単位	16 単位	9 科目
	III 群（専門に関する科目）	15 単位	15 単位	8 科目
	卒業研究	—	—	—
その他上記の科目区分のいずれかから		51 単位	—	—
合 計		124 単位	55 単位	29 科目

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成20年度（2008年度）入学者対象  
 （ ）は兼任、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当 (数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ
			必修	選択					1年		2年		3年		4年			
									I	II	I	II	I	II	I	II		
専門	I 基礎ゼミⅠ	演習	2						2									
	基礎ゼミⅡ	演習	2						2									
	栄養のための統計学入門	講義		2					2									
	栄養のための基礎生物化学	講義	2					ⓑ	2									
	実験基礎演習	演習	2						2									
	医学概論	講義	2					Ⓔ	2									
	臨床心理学	講義		2								2						
	コミュニケーション論	講義	2						2									
	栄養と薬物	講義	2										2					
	バイオテクノロジー	講義	2					Ⓔ					2			[足立 泰二]	95	
	食料経済	講義	2										2			(池本 廣希)	96	
健康科学	講義	2						2										
教専	健康情報処理演習	演習	2						2									
	情報処理と栄養統計Ⅰ	講義		2		○	△			2								
	情報処理と栄養統計Ⅱ	講義	2			○	△				2							
	公衆衛生学Ⅰ(公衆衛生)	講義	2		◇	○	△	Ⓓ				2						
	公衆衛生学Ⅱ(健康管理)	講義	2			○	△					2						
	社会福祉概論	講義	2		◇	○	△					2						
	生化学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2									
	生化学Ⅱ	講義	2			○	△	Ⓔ		2								
	生化学実験Ⅰ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ		3								☆
	生化学実験Ⅱ	実験	1			○	△	Ⓔ			3							☆
	育基	栄養解剖学・人体生理学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2								
栄養解剖学・人体生理学Ⅱ		講義	2		◇	○	△	Ⓔ		2								
栄養解剖学実験		実験	1		◇	○	△			3								☆
人体生理学実験		実験	1			○	△				3							☆
臨床病態学Ⅰ		講義	2		◇	○	△	Ⓔ		2								
臨床病態学Ⅱ		講義	2			○	△	Ⓔ			2							
生体防御論		講義	2			○	△	Ⓒ				2						
食品微生物学		講義	2					Ⓒ				2						
食品学Ⅰ		講義	2		◇	○	△	Ⓔ	2									
食品学Ⅱ		講義	2		◇	○	△	Ⓒ		2								
科関		食品学実験Ⅰ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ	3								
	食品学実験Ⅱ	実験	1		◇	○	△	Ⓔ			3							☆
	食品衛生学	講義	2		◇	○	△	Ⓓ			2							
	食品衛生学実験	実験	1			○	△	Ⓓ				3						☆
	食品機能論	講義	2			○	△						2			[登成 健之介]	97	
	調理学	講義	2		◇	○	△		2									
	調理学実験	実験	1		◇	○	△			3								☆
目科	調理学実習Ⅰ	実習	1		◇	○	△				3							☆
	調理学実習Ⅱ	実習	1			○	△					3						☆

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成20年度（2008年度）入学者対象  
 （ ）は兼担、[ ]は兼任講師

授業科目の区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当 (数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ
			必修	選択					1年		2年		3年		4年			
									I	II	I	II	I	II	I	II		
専門に開する科目	基礎栄養学Ⅰ(健康栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦	2									
	基礎栄養学Ⅱ(基礎栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦		2								
	栄養学実習	実習	1		◇	○	△	㊦				3						☆
	応用栄養学Ⅰ(ライフステージ栄養)	講義	2		◇	○	△	㊦					2					
	応用栄養学Ⅱ(スポーツ・環境栄養)	講義	2			○	△								2		[矢野 博己]	98
	栄養管理学	講義	2		◇	○	△	㊦			2							
	栄養管理学実習	実習	1			○	△					3						☆
	基礎栄養教育論	講義	2		◇	○	△	㊦			2							
	健康栄養教育論	講義	2		◇	○	△					2						
	基礎栄養教育実習	実習	1		◇	○	△					3						☆
	健康栄養教育実習	実習	1		◇	○	△						3					☆
	実践栄養教育演習	演習	2			○	△								2		矢埜 みどり	99
	臨床栄養学Ⅰ	講義	2		◇	○	△					2						
	臨床栄養学Ⅱ	講義	2			○	△						2					
	臨床栄養学実習	実習	1		◇	○	△						3					☆
	臨床栄養管理学	講義	2			○	△							2				
	臨床栄養管理演習	演習	2			○	△								2			
	公衆栄養学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	㊦				2						
	公衆栄養学Ⅱ	講義	2			○	△						2					
	公衆栄養活動実習	実習	1		◇	○	△							3				☆
	給食経営管理論	講義	2		◇	○	△						2					
	メニュー管理実習	実習	1		◇	○	△						3					☆
	給食管理実習	実習	1		◇	○	△	㊦						3				☆
	フードサービスマネジメント演習	演習	2			○	△								2			
	総合演習	演習	2			○	△								2		*1	100~108
	卒業演習Ⅰ	演習	2			○	△								2		*2	109
卒業演習Ⅱ	演習	2			○	△								2		*2	110	
給食管理臨地実習(校外実習)	実習	1		◇	○	△							2				☆	
臨床栄養臨地実習	実習	2			○	△							4				☆	
公衆栄養臨地実習	実習	1			○	△								2		境田 靖子	111	
学校栄養教育論Ⅰ	講義	2				△							2					
学校栄養教育論Ⅱ	講義	2				△							2					
卒業研究Ⅰ	演習	3												3		*3	112~119	
卒業研究Ⅱ	演習	3												3		*3	120~127	

◇は栄養士免許必修科目

○は管理栄養士国家資格必修科目

△は栄養教諭必修科目、▲は栄養教諭選択科目

※ 表中の科目以外にフードスペシャリスト養成科目として、4年Ⅰ期に「フードスペシャリスト論」「フードコーディネイト論」を開講する。

※ 食品衛生管理者等（食品衛生管理者・食品衛生監視員）欄の㊦～㊧は食品衛生法施行規則 第50条 別表第14及び第15に指定された科目である。

㊦～㊩別表第14にかかげた科目・㊧は別表第15にかかげた科目

㊦化学関係（教養科目「化学」）修得のこと ㊧生物化学関係 ㊨微生物関係 ㊩公衆衛生学関係 ㊦その他関連科目

㊦～㊩群から1科目以上、最低修得単位数(㊦+㊧+㊨+㊩)22単位以上

最低修得単位数合計 (㊦+㊧+㊨+㊩+㊦) 40単位以上

※ 欄外の☆印は、学則第21条第1項第2号の但書に規定する授業科目を表す。

\*1 細川・矢埜・須見・松村・松尾・富永・和田・増村・境田

\*2 野田・本澤・細川・矢埜・大西・内田・須見・松村・松尾・富永・湯瀬・中井・和田・増村・亀谷・境田・福本

\*3 野田・細川・矢埜・大西・内田・松尾・増村・中井

# カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成20年度（2008年度）入学者対象  
 （ ）は兼担、[ ]は兼任講師

授業科目区分	授業科目の名称	授業方法	単位数		栄養士	管理栄養士	栄養教諭一種	食品衛生管理者等	学年配当(数字は週当たり授業時間)								平成23年度の担当者	ページ		
			必修	選択					1年		2年		3年		4年					
									I	II	I	II	I	II	I	II				
栄養教諭一種免許取得に関する科目	教職概論	講義		2			△		2											
	教育原理	講義		2			△		2											
	教育史	講義		2			▲						2							
	教育心理学	講義		2			△				2									
	教育制度論	講義		2			△		2											
	教育課程論(道徳・特別活動を含む)	講義		2			△				2									
	教育方法・技術論	講義		2			△				2									
	教育方法論	講義		2			△						2							
	生徒指導論(進路指導を含む)	講義		2			△				2									
	教育相談(カウンセリングを含む)	講義		2			△		2											
	総合演習	演習		2			△						2							
	事前事後指導	講義		1			△						1							
	栄養教育実習	実習		1			△							3				野田・和田・亀谷	128	☆

△は栄養教諭必修科目、▲は栄養教諭選択科目

※ 教職に関する科目を修得しても、卒業要件単位には含まれない。

※ 教育職員免許状を取得するためには、上記科目のほか、教育職員免許法施行規則第66条の6に定める科目として、日本国憲法（2単位）、体育（2単位）、外国語コミュニケーション（2単位）、情報機器の操作（2単位）について、指定の科目を修得すること。

※ 欄外の☆印は、学則第21条第1項第2号の但書に規定する授業科目を表す。

《I群（領域に関する科目）》

科目名	バイオテクノロジー				
担当者名	足立 泰二				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

食の科学を修得する上で、原材料およびその利・活用に関する技術的展開を理解することは必須と言える。とくにバイオテクノロジーの全般理解と将来の展望が見込める学識を身につけさせたい。

《授業の到達目標》

バイオテクノロジーの歴史的歩みを知る  
 バイオテクノロジーの基礎技術・技法の理解  
 食品に関わるバイオテクノロジーの実例と問題点

《テキスト》

図解 生命科学 室伏きみ子 オーム社

《参考文献》

知っておきたい バイテクの基礎 夏秋啓子・藤巻 宏編（著）  
 テクノ図解 バイオテクノロジー 西村 実（著） 東洋経済新報社  
 ポケットガイド バイオテク用語事典 R.D.Sch mid（著）・村松正實（監訳） 東京化学同人  
 レクチャー バイオテクノロジー 橋本直樹（著） 培風館  
 バイオ実験超基本 Q&A 大藤道衛（著） 羊土社

《成績評価の方法》

ほゞ 毎回小テスト（30%）、分野の学習後に課すレポート（10%）、定期試験（60%）

《授業時間外学習》

授業中指示する予習事項  
 「ファーマー・リーディング（読書指定ガイド）」を指示  
 食品バイオ産業（工場等）の研究現場見学

《備考》

遅刻、私語することは厳禁。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	バイオテクノロジーとは 基礎概念
第 2 週	バイオテクノロジーの歴史 (1) オールド・バイオの歩み
第 3 週	バイオテクノロジーの歴史 (2) ニュー・バイオの現状と将来
第 4 週	バイオテクノロジーの基本理解 (1) 生命科学の基礎
第 5 週	バイオテクノロジーの基本理解 (2) 生命科学の基礎
第 6 週	バイオテクノロジーの基本理解 (3) 生命科学の基礎
第 7 週	バイオテクノロジーの基本技術 (1)
第 8 週	バイオテクノロジーの基本技術 (2)
第 9 週	バイオテクノロジーの成果 (1) 原食材新品種の作出
第 10 週	バイオテクノロジーの成果 (2) 食品機能性向上
第 11 週	バイオテクノロジーの成果 (3) プロセッシング改良
第 12 週	バイオテクノロジーの成果 (4) 微生物の改変
第 13 週	遺伝子組換え技術の功罪 (1)
第 14 週	遺伝子組換え技術の功罪 (2)
第 15 週	バイオテクノロジーの将来展望（まとめ）

《I群（領域に関する科目）》

科目名	食料経済				
担当者名	池本 廣希				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

「食と健康」は 21 世紀のテーマ。食と農、地産地消、食育などの現代的課題について問題意識を持ち、食の達人になることを願って講義する。

《授業の到達目標》

「逆も真なり」「温故知新」「学は地元から」という教えから、食に関してさまざまな角度から総合的に認識できるようになること。

《テキスト》

『地産地消の経済学』 池本廣希著 新泉社 2008年

《参考文献》

《成績評価の方法》

授業中の提出物(20%)、筆記試験(80%)

《授業時間外学習》

郷土料理や学校給食、わが家の自慢料理について授業時間外学習として調べることを課す。

《備考》

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	ガイダンス 今、食と農と健康を問う。「食料経済」の課題は？
第 2 週	食のグローバル化と世界食料危機
第 3 週	食のローカリゼーション 奥出雲斐伊川流域の試みから
第 4 週	地産地消の実践と地産地消給食と食育
第 5 週	市場経済と農産物価格
第 6 週	市場経済と環境経済
第 7 週	水と食料と循環型社会
第 8 週	いなみ野台地ため池灌漑と淡山疏水
第 9 週	戦後日本経済と食料政策 ①1950年代
第 10 週	②1960年代
第 11 週	③1970年代 ④1980年代
第 12 週	⑤1990年代 ⑥2000年代
第 13 週	これからの食料問題
第 14 週	自然と土に触れる生活
第 15 週	まとめ

《Ⅱ群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品機能論				
担当者名	登成 健之介				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

食品のもつ三次機能（生体調整機能）に注目し、その機能を学習することおよびそれが今問われている生活習慣病にどのように反映されているのか理解する。一方、あふれる健康食品との関連を法的面から学習し、その置かれている立場を理解する。

《授業の到達目標》

食品の生体調整機能物質について講義するが、中でも食物繊維、オリゴ糖による整腸作用効果、オリゴ糖関連の甘味物質による抗うつ効果、ポリフェノール類による抗酸化効果、ある種のペプチドによる抗高血圧効果等について、生体との機能を理解し、生活習慣病とのかかわりについての知識を深める。

《テキスト》

改訂 食品機能学 青柳 康夫編著 建帛社

《参考文献》

- ・食品機能学 寺尾 純二他著 光生館（2008）
- ・食品学 食品成分と機能性 久保田 紀久編 東京化学同人(2008)
- ・ネオエスカ 新訂食品機能論 五明 紀春著 同文書院（2005）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- ・小テスト2回実施予定（各10%）、定期試験（70%）・・・尚、試験はテキスト等の「持込不可」にて実施する
- ・授業態度（10%）

《授業時間外学習》

- ・高度の内容が多いので、次週する授業の予習は勿論、食品学等で履修した基本事項を確認しておくこと。復習は授業内容を確認すると共に、不明なところは質問する前に調べて問題点を明確にしておくこと。

《備考》

テキスト、プリント持参しない者、授業中の私語、携帯電話使用など積極的に授業に参加しない者の受講は認めない。授業実施回数の1/3以上欠席した場合は試験の受験資格を失う。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	食品機能学とは
第2週	機能性食品と制度
第3週	抗酸化機能① 活性酸素の生成
第4週	抗酸化機能② 抗酸化物質と抗酸化機能食品
第5週	消化吸収促進機能① ミネラル吸収メカニズム、小テスト（1）予定
第6週	消化吸収促進機能② ミネラル吸収機能食品
第7週	難消化吸収阻害① 難消化成分と生体
第8週	難消化吸収阻害② 難消化成分と生体
第9週	微生物活性機能 プロバイオティクスとプレバイオティクス
第10週	難消化性炭水化物 糖アルコール、機能性オリゴ糖他
第11週	食物繊維機能性食品 食品素材と機能、小テスト（2）予定
第12週	脂質関連代謝機能 n-3系とn-6系脂肪酸、ジアシルグリセロール
第13週	脂質関連代謝機能 コレステロールの吸収と代謝
第14週	酵素阻害機能 高血圧と糖尿病および酵素阻害機能食品
第15週	免疫系に及ぼす機能 免疫活性化食品

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	応用栄養学Ⅱ（スポーツ・環境栄養）				
担当者名	矢野 博己				
授業方法	講義	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

「身体活動や環境の変化によってもたらされる生体内の様々な反応には、栄養学的な支えが極めて重要である。」と認識されるようになって久しい。したがって、ここで学ぶ内容は、応用栄養学の大切な学習領域と位置付けられている。この講義では、運動・スポーツと栄養、さらに環境と栄養について学ぶだけでなく、生体の仕組みとの関係や、社会学的背景との関係についても理解を深めることをねらいとする。そして理論を理解するだけでなく、実際の実践例についてもその問題点と対策を学習する。

《授業の到達目標》

- ・運動が生体におよぼす影響を具体的に説明できるようになる。
- ・環境の変化に対して生体がどのように反応するかについて具体的に説明できるようになる。
- ・運動負荷や環境の変化に対する栄養学的サポートの実践例を提起できるようになる。

《テキスト》

『再改訂 動く、食べる、休む Science（健康づくりの生理学）』 上田伸男（編）， アイ・ケイコーポレーション， 2009

《参考文献》

『新版 コンディショニングのスポーツ栄養学』 樋口満（編）， 市村出版， 2008  
『スポーツと健康の栄養学【第2版】』 下村吉治， ナップ， 2004

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

- ・授業中に実施する小テスト 20%
- ・定期試験 80%（試験は「持ち込み不可」で実施する。）

《授業時間外学習》

- ・予習の方法  
テキストを利用して講義内容についての基礎知識を身につけたうえで毎回講義に出席するよう努める。
- ・復習の方法  
参考文献を利用して毎回講義で学んだ内容について自分なりに整理しておくよう努める。

《備考》

- ・授業外でもふだんからインターネットや新聞など関連情報に興味を持つ習慣を身につけよう。
- ・授業中はもちろんのこと、わからないことについては躊躇せず、質問して理解を深めるようにする。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	運動とエネルギー代謝Ⅰ（エネルギー供給機構、糖質・脂質代謝と疾患）
第 2 週	運動とエネルギー代謝Ⅱ（有酸素運動と無酸素運動、最大酸素摂取量とは）
第 3 週	健康増進と運動Ⅰ（運動と糖質・脂質代謝）
第 4 週	健康増進と運動Ⅱ（運動と血圧・骨密度、運動適応と生体防御）
第 5 週	スポーツと体力Ⅰ（パワーと持久力）
第 6 週	スポーツと体力Ⅱ（体脂肪と体力）
第 7 週	トレーニングと栄養補給Ⅰ（運動時の栄養必要量、トレーニングとタンパク質摂取）
第 8 週	トレーニングと栄養補給Ⅱ（スポーツ選手の貧血、水分補給および食餌摂取のタイミング）
第 9 週	トレーニングと栄養補給Ⅲ（カーボ ローディング、サプリメント）
第 10 週	ストレス応答と栄養（ストレスと生体防御、ストレス時の栄養）
第 11 週	生体リズムと栄養（生体機能の日内変動、食習慣）
第 12 週	高温・低温環境と栄養（外部環境の変化と代謝、高温・低温環境と栄養必要量）
第 13 週	高圧・低圧環境と栄養（水圧負荷時および高地環境での栄養必要量）
第 14 週	無重力環境（宇宙空間）と栄養（水中運動および無重力環境時の代謝変動、宇宙飛行と栄養必要量）
第 15 週	学習のまとめ（運動・スポーツと栄養、および環境と栄養について学習したことのまとめ）

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	実践栄養教育演習				
担当者名	矢埜 みどり				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

これまで4年間各科目で学んだ知識を用いて個別の栄養教育を実施してもらいます。それと同時に食生活改善のための媒体である食事バランスガイドを理解し、地域特性を反映した播磨版のバランスガイドを作成します。さらに、この授業で取り組んだ個別指導のロールプレイや媒体作成を集団指導としてとらえ、授業の前後で対象者の食知識、態度、行動の変化を統計処理を用いて分析し、授業評価についての理解を深めます。

《授業の到達目標》

地域の食文化を反映した食事バランスガイドを作成することで、バランスガイドの目的と策定の背景について理解が深まる。また対象者が行動変容に結びつくまで教育を継続してもらうので、行動変容に結びつく栄養指導の能力を養うことが出来る。また教育効果を統計処理を用いて評価することが出来る。

《テキスト》

『食事バランスガイドフードガイド（仮称）検討会報告書ー』第一出版編集部編（第一出版）  
『エッセンシャル 栄養教育論』 春木敏著（医歯薬出版）（2年生の時に購入済み）

《参考文献》

『ヘルスプロモーション: Precede-proceed モデルによる活動の展開』 ローレンス W.グリーン マーシャル W.クロイター著; 神馬征峰[ほか]訳（医学書院）  
『エキスパートから学ぶ健康教育・栄養相談・生活習慣改善指導』 日野原茂雄（ライフ・サイエンス・センター）  
『健康教育』 日本健康教育学会編（保健同人社）  
『厚生労働省策定 食事摂取基準（2005年版）』 第一出版編集部編（第一出版）  
『日本人の食事摂取基準（2005年版）の活用（特定給食施設等における食事計画編）』 国立健康・栄養研究所監修（第一出版）  
『健康行動理論の基礎』 松本千明（医歯薬出版）  
『健康行動理論実践』 松本千明（医歯薬出版）  
『ライフスキルを育む食生活教育』 J K Y B研究会編（東山書房）  
『ヘルスプロモーション: Precede-proceed モデルによる活動の展開』

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
授業態度(40%)、提出レポート(60%)で評価する。

《授業時間外学習》

予習の方法

基礎栄養教育論のテキストの該当範囲をよく読むこと。

復習の方法

作成した資料を再度読み直し、作成出来ていないところは、必ず完成させて授業に臨むこと。分からないところは第一回講義のときにメールアドレスを知らせますので、質問すること。

《備考》

演習科目であることから、当然の事ながら積極的な授業参加が重要である。  
模擬授業実施に当たっては、媒体の作成などパソコンを使用することがある。  
個別指導の準備と並行して媒体作成及びコーチングの時間を組み込んでいくため2限継続して実施する。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	栄養教育の計画・個別指導①・・健康教育の手順の復習
第 2 週	バランスガイドの説明
第 3 週	栄養教育の計画・個別指導②・・2人組みになり、相手の食行動の問題点を整理、計画
第 4 週	年齢・性別・地域特性を組み入れたバランスガイドの作成
第 5 週	栄養教育の計画・個別指導③・・指導内容の検討,媒体作成など
第 6 週	コーチングの基礎知識 I
第 7 週	健康教育発表・・1回目
第 8 週	コーチングの基礎知識 II
第 9 週	健康教育発表・・2回目
第10週	アサーショントレーニング
第11週	健康教育発表・・3回目 個別指導の評価（企画、プロセス、影響、結果、コスト、総合評価） I
第12週	個別指導の評価（企画、プロセス、影響、結果、コスト、総合評価） II
第13週	集団教育の評価（分析、統計処理） I
第14週	集団教育の評価（分析、統計処理） II
第15週	事後評価を踏まえての健康教育実施・レポート作成

**《Ⅲ群（専門に関する科目）》**

科目名	総合演習				
担当者名	細川 敬三				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

**《授業のねらい及び概要》**

管理栄養士資格を取得するためにこれまで学んできた学習内容の中で、食べ物と健康に関わるテーマとして食後血糖値を取り上げる。このために、食品摂取後に血糖値がどのように変化するかを測定して、食品が血糖値にどのように影響するかについて学ぶ。このことにより、食生活がいかに健康に重要であるのかを管理栄養士の立場として考えるようになる。

**《授業の到達目標》**

食生活がいかに健康に影響するのかということを知り、管理栄養士として、食に関する指導の重要性を認識できるようになる。

**《テキスト》**

必要に応じ資料を配布します。

**《参考文献》**

必要に応じ指示をします。

**《成績評価の方法》**

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。研究結果の「まとめ」と「発表」および「授業態度」により評価します。

**《授業時間外学習》**

情報収集や論文検索は課題として授業時間外に実施します。

**《備考》**

本授業は時間割上の2時間では演習時間が不足しますので、授業時間以外にも学習を実施します。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第1週	ガイダンス 情報収集
第2週	収集した情報をもとにしたディスカッション 演習の準備
第3週	基準食（米飯）での測定 結果の解析
第4週	基準食（米飯）での測定 結果の解析
第5週	基準食（ブドウ糖）での測定 結果の解析
第6週	基準食（ブドウ糖）での測定 結果の解析
第7週	検査食での測定 結果の解析
第8週	検査食での測定 結果の解析
第9週	検査食での測定 結果の解析
第10週	検査食での測定 結果の解析
第11週	検査食での測定 結果の解析
第12週	検査食での測定 結果の解析
第13週	検査食での測定 結果の解析
第14週	研究結果のまとめ
第15週	研究結果の発表

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	総合演習				
担当者名	矢笠 みどり				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

管理栄養士としての素養を深め、実践力を育てるため、地域の高齢者を対象に健康教育を開催する。

《授業の到達目標》

対象者に対するニーズアセスメントの結果だけでなく、高齢者の生理的、精神的特徴を含めた健康教育を企画出来るようになる。さらに、半期間の実践を通して報告、連絡、相談の重要性を知るとともに、教育内容に対する評価を通して、管理栄養士としての能力を身につけることが出来る

《テキスト》

なし

《参考文献》

なし

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
提出物（授業案、指導媒体、レシピ）40%、健康教室の運営能力(60%)で評価する。

《授業時間外学習》

時間割上の2時間だけで出来るわけではない。空いている時間を有効に利用して各自が自主的に取り組むものであり、時間割上の授業時間は、健康教室の実践（発表）の時間と思うこと

《備考》

卒業研究に匹敵すると考えて、各自が資料や文献を調べるなど積極的に進める必要がある。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	ニーズアセスメント（事前調査）
第2週	事前調査の分析、問題点の発見、教育内容の検討
第3週	全体計画の作成、担当回の教育内容検討・準備
第4週	第1回健康教育デモンストレーション
第5週	第1回健康教育
第6週	第2回健康教育デモンストレーション
第7週	第2回健康教育
第8週	第3回健康教育デモンストレーション
第9週	第3回健康教育
第10週	第4回健康教育デモンストレーション
第11週	第4回健康教育
第12週	第5回健康教育デモンストレーション
第13週	第5回健康教育
第14週	事後調査
第15週	事後調査（入力、分析）、健康教育に対する評価、論文作成

**《Ⅲ群（専門に関する科目）》**

科目名	総合演習				
担当者名	須見 登志子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

**《授業のねらい及び概要》**

管理栄養士としてこれまで修得した知識・技能を統合する能力を養うための演習。  
基礎栄養学・応用栄養学の範囲の中で、それぞれ課題を見出し、実験や調査・研究をおこなって課題を解決することで、栄養評価や管理が行えるよう総合的な能力を養う。

**《授業の到達目標》**

栄養評価・判定に基づく適正な栄養管理が行えるようになる。

**《テキスト》**

なし

**《参考文献》**

なし

**《成績評価の方法》**

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
平常時の受講態度、研究への取り組み方および成果、成果について提出論文及び発表状況等を総合的に評価する。  
授業への取り組み40%、成果発表20%、論文（提出レポート）40%で評価する。遅刻3回は欠席1回とする。30分以上の遅刻は欠席として扱う。

**《授業時間外学習》**

研究ノートを作成し、毎回授業終了後は、記録して、ノートを見て発見したり、反対に不備な点や悪かった点を見だし、改善点を考える。

**《備考》**

時間割上の2時間だけで出来るわけではない。空いている時間を有効に利用して各自が自主的に取り組むものであり、時間割上の授業時には各自のテーマの進捗状況や方向性を指導する。卒業研究に匹敵すると考えられ、各自が文献を調べるなど積極的に進める必要がある。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第1週	ガイダンス
第2週	文献の検索と読み方①
第3週	文献の検索と読み方②
第4週	文献の検索と読み方③
第5週	文献の検索と読み方④
第6週	実験あるいは調査研究のテーマを決める。
第7週	実験・調査研究①
第8週	実験・調査研究②
第9週	実験・調査研究③
第10週	実験・調査研究④
第11週	実験・調査研究の評価判定①
第12週	実験・調査研究の評価判定②
第13週	実験・調査研究の成果発表①
第14週	実験・調査研究の成果発表②
第15週	まとめのレポート作成

**《Ⅲ群（専門に関する科目）》**

科目名	総合演習				
担当者名	松村 末夫				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

**《授業のねらい及び概要》**

栄養（基礎栄養）に関して、最新の進歩、もしくは最新の問題を探索し、それらの科学的根拠を調査し、問題点を探り、どうすればその問題が解明あるいは解決できるのかを考え、さらに調査もしくは実験（計画）を進める。

**《授業の到達目標》**

栄養（基礎栄養）に関する進歩と問題点を探り、それらに適切な評価ができ、さらに解決への取組みができること。

**《テキスト》**

探索する。

**《参考文献》**

探索する。

**《成績評価の方法》**

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

文献の探索（15%）、解説（15%）、計画（15%）、実施（15%）、レポート（40%）により評価する。

**《授業時間外学習》**

文献を探索し、講読する。

**《備考》**

自ら積極的に対応・対処しましょう。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	ガイダンス
第 2 週	文献の検索と読み方①
第 3 週	文献の検索と読み方②
第 4 週	実験・調査研究①
第 5 週	実験・調査研究②
第 6 週	実験・調査研究③
第 7 週	実験・調査研究④
第 8 週	実験・調査研究⑤
第 9 週	実験・調査研究⑥
第 10 週	実験・調査研究の評価判定①
第 11 週	実験・調査研究の評価判定②
第 12 週	実験・調査研究の評価判定③
第 13 週	実験・調査研究の成果発表①
第 14 週	実験・調査研究の成果発表②
第 15 週	実験・調査研究の成果発表③

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	総合演習				
担当者名	松尾 千鶴子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

食の周辺を食品の特性・調理性、健康、食文化などの視点から課題を見出してテーマを設定し、自ら調査研究をするなかで幅広い知識・技能を習得し、管理栄養士としての応用力や実践力を養う。

《授業の到達目標》

食品の特性・調理性、健康、食文化などに関わる物的・人的面について、これまで学修した基礎・専門知識及び技能の応用力や実践力を身につけることができる。

《テキスト》

特に指定しない。

《参考文献》

必要に応じ紹介あるいは配布をする。

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
授業への取り組み40%、成果発表30%、論文（提出レポート）30%で評価する。

《授業時間外学習》

計画書遂行の管理（実施内容の整理及び次の取り組みを確認するなど）を励行し、提出レポート作成に繋がるようにする。

《備考》

時間割上の時間だけで学修できるわけではない。空き時間を利用した計画表を作成し積極的に取り組むものである。各自のテーマの進捗状況をもとに方向性を指導する。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	ガイダンス（履修心得、テーマの設定等について）
第2週	テーマに関する調査研究の実施方法及び計画書作成
第3週	調査研究（文献調査、資料収集等）
第4週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第5週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第6週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第7週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第8週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第9週	調査研究の成果中間報告
第10週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第11週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第12週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第13週	調査研究（実習・実験、参考文献等の調査）
第14週	調査研究成果のまとめ（提出レポートの作成、その他）
第15週	まとめ（調査研究成果報告書会、その他）

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	総合演習				
担当者名	富永 しのぶ				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

管理栄養士としてこれまで修得した知識・技能を統合する能力を養うために、理論と実践を結び付けて各自が課題について研究や調査を行い、栄養評価や管理が行える総合的な能力をやしなう。

《授業の到達目標》

対象者のアセスメントを行い、栄養計画をたて栄養教育の実際に取り組む。

《テキスト》

《参考文献》

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
課題、テーマに対する取り組み方、積極性、提出レポート、成果発表などで総合的に評価する。

《授業時間外学習》

調査や郊外授業として時間外で実施が必要となる。

《備考》

時間外の演習、調査や自主学習の時間が必要となる。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	ガイダンス
第 2 週	テーマの決定、研究計画作成
第 3 週	研究計画作成、研究準備
第 4 週	実験・演習・調査研究①
第 5 週	実験・演習・調査研究②
第 6 週	実験・演習・調査研究③
第 7 週	実験・演習・調査研究④
第 8 週	実験・演習・調査研究⑤
第 9 週	実験・演習・調査研究⑥
第 10 週	実験・演習・調査研究⑦
第 11 週	実験・演習・調査研究の評価①
第 12 週	実験・演習・調査研究の評価②
第 13 週	レポート作成①
第 14 週	レポート作成②
第 15 週	課題発表

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	総合演習				
担当者名	和田 早苗				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

特定給食施設における適正な給食管理や栄養管理が行えるよう、インターシップを導入し管理栄養士としての知識・技能を發揮できるように応用力や実践力を習得する。

《授業の到達目標》

栄養管理における課題は各自が設定し取り組む。また幼児や高齢者等を対象に“食”と“健康”について栄養管理業務の実際を学び、技能を身につけ管理栄養士としての実践力を身につけることができる。

《テキスト》

必要に応じプリントや資料は配布する。

《参考文献》

現在までに使用した教科書、文献等

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。  
 管理栄養士としての到達をみ、平常時の受講態度など総合的に評価する。  
 授業への取組（40%） 成果発表（30%） 提出レポート・論文（30%）  
 遅刻が3回で1回の欠席とする。

《授業時間外学習》

近隣の市町に校外授業として、実践の場を協力いただいています。

《備考》

本授業では時間割上の2時間だけではできない内容ではない。工夫した時間の活用で積極的に取組み、実践の場を有効に活用することが多くの達成感を味わい、多くの問題発見にもつながります。各自の設定した課題については進捗状況を見ながら方向性を指導する。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第1週	ガイダンス (実践方法と活動内容)
第2週	テーマの設定・実践計画 (個人課題の設定と具体的取り組み法)
第3週	実践内容の研究計画と事前調査(1)
第4週	実践準備 (栄養管理・媒体作成)
第5週	実践・調査研究 (東加古川子育てプラザにて)
第6週	実践内容の研究計画と事前調査(2)
第7週	実践準備 (栄養管理・媒体作成)
第8週	実践・調査研究 (高齢者施設)
第9週	実践内容の研究計画と事前調査(3)
第10週	実践準備 (栄養管理・媒体作成)
第11週	実践・調査研究 (東加古川子育てプラザにて)
第12週	実践内容の研究計画と事前調査(4)
第13週	実践準備 (栄養管理・媒体作成)
第14週	実践・調査研究 (高齢者施設)
第15週	調査研究の評価・報告 個人課題の成果発表 *施設の都合や取組内容によって時期的な変更もある。 積極的な取組により回数も増える。

**《Ⅲ群（専門に関する科目）》**

科目名	総合演習				
担当者名	増村 美佐子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

**《授業のねらい及び概要》**

管理栄養士としての実践力を養うため、傷病者や地域住民を対象とした臨床栄養教育を実施する。

**《授業の到達目標》**

病態に応じた栄養アセスメントが可能となる。  
コミュニケーション力およびプレゼンテーション能力が向上する。

**《テキスト》**

必要に応じ、プリントを配布する。

**《参考文献》**

現在までに使用した臨床栄養学、栄養養育論、給食管理実習などの教科書  
「国民栄養の現状」健康・栄養情報研究会編（第一出版）  
「日本人の食事摂取基準 2010年版」厚生労働省策定（第一出版）など

**《成績評価の方法》**

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- ①授業への取組み 40%
- ②成果発表 20%
- ③論文提出 40%

**《授業時間外学習》**

時間割上の時間だけで出来る内容ではありません。空いた時間を有効に利用して各自が自主的に課題に取り組む必要があります。時間割上の授業時には各自のテーマの進展状況や方向性を指導します。

**《備考》**

傷病者や地域の方が対象となりますので、大学生にふさわしい言葉遣い、身だしなみ、姿勢で臨んで下さい。  
授業計画は実施内容により異なることがあります。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	ガイダンス（方法、活動内容）、情報収集
第 2 週	テーマの決定、研究計画案作成
第 3 週	研究計画案作成、研究準備
第 4 週	研究準備
第 5 週	研究準備
第 6 週	研究実施、データの分析・評価
第 7 週	研究計画（実践内容の再検討、予後支援など）
第 8 週	研究準備
第 9 週	研究準備
第 10 週	研究実施
第 11 週	研究実施
第 12 週	実践成果の分析・評価
第 13 週	研究成果のまとめ
第 14 週	研究成果のまとめ
第 15 週	研究成果報告会・まとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	総合演習				
担当者名	境田 靖子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

管理栄養士として素養を深め、実践力を養うため、地域の高齢者を対象に健康教育を開催する。

《授業の到達目標》

この科目を修了した者は、下記のことができるようになる。

1. 対象者に対するニーズアセスメントの結果だけでなく、高齢者の生理的、精神的特徴を含めた健康教育を企画することができる。
2. プログラムの企画・実践から評価、フィードバックを行うことができる。

《テキスト》

必要に応じ、プリントを配布する。

《参考文献》

- 「エッセンシャル栄養教育論」春木敏 編（医歯薬出版）  
 「栄養教育論」丸山寿子 他 編（南江堂）  
 「公衆栄養学」田中平三 他 編（南江堂）

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。

1. 課題テーマに対する取り組み方および積極性 60%、提出レポート 40%で評価する。
2. 授業開始時刻より 30 分以上の遅刻（授業時間の約 33%）は、欠席扱いとする。
3. 授業開始時刻より 30 分未満の遅刻 3 回で欠席 1 回の扱いとする。

《授業時間外学習》

1. 授業案や献立の作成および試作・栄養価計算は各自で行い、その結果を演習時に持参すること。
2. 教育実施担当のグループ毎で、授業実施のリハーサルを終えておくこと。
3. 過程評価のために回収したデータの集計や図表化は、各自で終えておくこと。

《備考》

時間割上の時間だけで出来る演習ではないことを肝に銘じてほしい。受け身ではなく各自が自主性を持って積極的に取り組み、空いている時間の有効な利用により研究を成し遂げてほしい。  
 卒業研究に匹敵すると考えて、各自が文献を調べるなど積極的に進める必要がある。  
 また、地域住民の方とともに進めるフィールドワークである。「管理栄養士」の名称にふさわしい身だしなみ、言葉遣い、行動を取ること。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	ニーズアセスメント（事前調査）
第 2 週	事前調査の分析、問題点の発見、教育内容の検討
第 3 週	全体計画の作成、担当回の教育内容検討・準備
第 4 週	第 1 回健康教育 デモンストレーション
第 5 週	第 1 回健康教育 実施
第 6 週	第 2 回健康教育 デモンストレーション
第 7 週	第 2 回健康教育 実施
第 8 週	第 3 回健康教育 デモンストレーション
第 9 週	第 3 回健康教育 実施
第 10 週	第 4 回健康教育 デモンストレーション
第 11 週	第 4 回健康教育 実施
第 12 週	第 5 回健康教育 デモンストレーション
第 13 週	第 5 回健康教育 実施
第 14 週	事後調査、分析、評価、論文作成
第 15 週	論文作成とまとめ

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	卒業演習Ⅰ				
担当者名	野田 千征子・本澤 真弓・細川 敬三・矢埜 みどり・大西 隆仁・内田 亨・須見 登志子・松村 末夫・松尾 千鶴子・富永 しのぶ・湯瀬 晶文・中井 玲子・和田 早苗・増村 美佐子・亀谷 小枝・境田 靖子・福本 恭子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・Ⅰ期

《授業のねらい及び概要》

あらかじめグループ毎に課題が与えられる。学生は予習した上で勉強会に臨む。予習中に発生した疑問に対する議論を通じて、不足している知識の補充を行いつつ、さらに高次元の知識の修得を促す。勉強会は毎回様々な分野の教員により開催され、分野を横断した知識の統合を図る。定期試験では、管理栄養士として必要な専門知識の修得状況を評価する。

《授業の到達目標》

管理栄養士としての必要な知識・技能を確実に修得し、その質を向上させることが目的である。これまで学習してきた全専門分野を包含する演習を行い、より高次元の知識・技能として再統合することを目標とする。

《テキスト》

各科目指定教科書と必要に応じてプリントを配布する。

《参考文献》

授業時に紹介する。

《成績評価の方法》

- ①授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。
- ②筆記試験 100%

《授業時間外学習》

授業内容の予習と復習を行う。

《備考》

栄養マネジメント学科全教員で担当  
遅刻 3 回を 1 回欠席とする。(遅刻：授業開始 30 分以内での出席)

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	担当教員によるグループワーク
第 2 週	担当教員によるグループワーク
第 3 週	担当教員によるグループワーク
第 4 週	担当教員によるグループワーク
第 5 週	担当教員によるグループワーク
第 6 週	担当教員によるグループワーク
第 7 週	担当教員によるグループワーク
第 8 週	担当教員によるグループワーク
第 9 週	担当教員によるグループワーク
第 10 週	担当教員によるグループワーク
第 11 週	担当教員によるグループワーク
第 12 週	担当教員によるグループワーク
第 13 週	担当教員によるグループワーク
第 14 週	担当教員によるグループワーク
第 15 週	担当教員によるグループワーク

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	卒業演習Ⅱ				
担当者名	野田 千征子・本澤 真弓・細川 敬三・矢埜 みどり・大西 隆仁・内田 亨・須見 登志子・松村 末夫・松尾 千鶴子・富永 しのぶ・湯瀬 晶文・中井 玲子・和田 早苗・増村 美佐子・亀谷 小枝・境田 靖子・福本 恭子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

《授業のねらい及び概要》

あらかじめグループ毎に課題が与えられる。学生は予習した上で勉強会に臨む。予習中に発生した疑問に対する議論を通じて、不足している知識の補充を行いつつ、さらに高次元の知識の修得を促す。勉強会は毎回様々な分野の教員により開催され、分野を横断した知識の統合を図る。定期試験では、管理栄養士として必要な専門知識の修得状況を評価する。

《授業の到達目標》

管理栄養士としての必要な知識・技能を確実に修得し、その質を向上させることが目的である。これまで学習してきた全専門分野を包含する演習を行い、より高次元の知識・技能として再統合することを目標とする。

《テキスト》

各科目指定教科書と必要に応じてプリントを配布する。

《参考文献》

授業時に紹介する。

《成績評価の方法》

- ①授業欠席回数が、授業実施回数の 1/3 以上の者は、成績評価対象外とする。
- ②筆記試験 100%

《授業時間外学習》

授業内容の予習と復習を行う。

《備考》

栄養マネジメント学科全教員で担当  
遅刻 3 回を 1 回欠席とする。(遅刻：授業開始 30 分以内での出席)

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	担当教員によるグループワーク
第 2 週	担当教員によるグループワーク
第 3 週	担当教員によるグループワーク
第 4 週	担当教員によるグループワーク
第 5 週	担当教員によるグループワーク
第 6 週	担当教員によるグループワーク
第 7 週	担当教員によるグループワーク
第 8 週	担当教員によるグループワーク
第 9 週	担当教員によるグループワーク
第 10 週	担当教員によるグループワーク
第 11 週	担当教員によるグループワーク
第 12 週	担当教員によるグループワーク
第 13 週	担当教員によるグループワーク
第 14 週	担当教員によるグループワーク
第 15 週	担当教員によるグループワーク

《Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	公衆栄養臨地実習				
担当者名	境田 靖子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	4年・I期

《授業のねらい及び概要》

学内で修得した知識・技術を、保健・医療・福祉・教育等の連携を図り活動が展開されている実践活動の場において適用し、管理栄養士に必要な専門の知識や技術の統合を図る能力を身につける。また、公衆栄養活動で必要とされる課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うことができる総合的な能力を身につける。

《授業の到達目標》

この科目を修了した者は、下記のことができるようになる。

- 1.都道府県（または市町村）行政について説明することができる。
- 2.保健所等で行われている公衆衛生（公衆栄養含む）業務について説明することができる。
- 3.地域の実態に応じた公衆栄養プログラムを実践、評価することができる。
- 4.他職種との連携を図ることができる。

《テキスト》

保健所等の指示による。

- 『管理栄養士講座「公衆栄養学」』管理栄養士国家試験教科研究会 編（第一出版） 2年次購入済み。
- 『日本人の食事摂取基準2010年版』 第一出版編集部 編（第一出版） 3年次購入済み。
- 『平成22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） 3年次購入済み。

《参考文献》

- 「国民健康・栄養の現状 平成20年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より」 第一出版
- 「国民衛生の動向」厚生統計協会
- 「健康日本21と栄養士活動」（社）日本栄養士会

《成績評価の方法》

授業欠席回数が、授業実施回数の1/3以上の者は、成績評価対象外とする。

- 1.臨地実習 60%（各臨地実習先指導管理栄養士の評価）＋事前事後指導 40%
- 2.保健所等の管理栄養士が指示する課題、所定実習日数の出席と実習態度、並びに臨地実習に伴う事前・事後教育の参加状況等により評価する。

《授業時間外学習》

- 1.都道府県と市町村行政の違いについて、事前に復習しておくこと。
- 2.各臨地実習先を管轄する地域の施策や公衆栄養プログラムの内容について、予習しておくこと。

《備考》

公衆栄養活動の場である保健所等において、公衆栄養活動を中心とした実習を1週間行う。さらに、臨地実習に伴う事前・事後教育を受けて、実践教育を身につける。

公衆栄養活動を展開している現場において実習を受けることを自覚し、これまで身につけた知識と技術等や事前教育で受けたことを活かして実習の効果を上げる。なお、公衆栄養実習先の都合で授業計画は変更することもある。

「管理栄養士」国家試験受験資格必修科目であることから、「管理栄養士」の名称にふさわしい積極的な受講態度、身だしなみ、言葉遣い、行動をとること。

《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	臨地実習事前教育（1）
第 2 週	臨地実習事前教育（2）
第 3 週	臨地実習事前教育（3）
第 4 週	臨地実習事前教育（4）
第 5 週	臨地実習事前教育（5）
第 6 週	保健所のプログラムによる実習（1）
第 7 週	保健所のプログラムによる実習（2）
第 8 週	保健所のプログラムによる実習（3）
第 9 週	保健所のプログラムによる実習（4）
第10週	保健所のプログラムによる実習（5）
第11週	臨地実習の事後教育（1）
第12週	臨地実習の事後教育（2）
第13週	臨地実習の事後教育（3）
第14週	臨地実習の事後教育（4）
第15週	公衆栄養臨地実習のまとめと発表

## 《卒業研究》

科目名	卒業研究 I				
担当者名	野田 千征子				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

他の講義、実験・実習と大きく異なり、本授業では知識を身に付けることがねらいではなく、自ら探究心をもって課題に取り組み、総合的な能力を身に付けることがねらいである。

①研究テーマを設定する。②長期と短期の研究計画を立てる。③研究計画にそって実験または文献検索を行う。④毎回、得られた成果を統合して考察し、研究計画を再考しながら進める。⑤最後に、研究成果を整理し論文の形にまとめる。

### 《授業の到達目標》

研究とはどのように行うのかが判るようになること。教科書等には解明されていないことについては記述がないため、全てが解明されていると思いがちであるが、まだ判っていない事象が多いことを認識すること。新しいことを見出すことの喜びを感じるようになること。探究心を育てること。これらのことが目標である。

### 《テキスト》

テキストは使用しないが、随時資料を配付する。

### 《参考文献》

### 《成績評価の方法》

平常の授業態度（50%）と卒業研究論文（50%）を合わせて評価する。

### 《授業時間外学習》

実験や文献検索？文献購読、研究成果のまとめを授業時間外にも行う。

### 《備考》

卒業研究Ⅱも履修することが望ましい。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	研究テーマの設定
第 2 週	研究計画
第 3 週	研究計画
第 4 週	実験または文献検索・文献購読
第 5 週	実験または文献検索・文献購読
第 6 週	実験または文献検索・文献購読
第 7 週	実験または文献検索・文献購読
第 8 週	実験または文献検索・文献購読
第 9 週	実験または文献検索・文献購読
第 10 週	実験または文献検索・文献購読
第 11 週	実験または文献検索・文献購読
第 12 週	実験または文献検索・文献購読
第 13 週	実験または文献検索・文献購読
第 14 週	卒業研究論文の作成
第 15 週	卒業研究論文の作成

**《卒業研究》**

科目名	卒業研究 I				
担当者名	細川 敬三				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・I期

**《授業のねらい及び概要》**

- (1) 研究テーマに沿って、「①論文調査、②実験計画、③実験、④データ解析、⑤データのまとめ、⑥中間報告」の順に行い、研究方法について学ぶ。
- (2) 研究の進捗状況を中間報告会にて発表する。

**《授業の到達目標》**

各自の研究テーマについて、①論文調査、②実験計画、③実験、④データ解析、⑤データのまとめ、⑥卒業論文の作成という流れに沿って卒業研究を行う。このことにより、研究の流れを理解するとともに論理的思考方法について学ぶ。また、基本的実験操作などについても復習し、基本操作を確実なものとするとともに、新たな実験手法を身につける。

**《テキスト》**

必要に応じ資料を配付する。

**《参考文献》**

必要の応じ提示する。

**《成績評価の方法》**

実験態度(50%)・中間報告(50%)で評価を行う。

**《授業時間外学習》**

実験結果は、実験終了後直ちにデータを整理して下さい。

**《備考》**

1人1テーマを基本とする。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	卒業研究の概要の説明
第 2 週	実験計画の立案
第 3 週	実験計画の立案
第 4 週	実験のトレーニング
第 5 週	実験とデータ解析
第 6 週	実験とデータ解析
第 7 週	実験とデータ解析
第 8 週	実験とデータ解析
第 9 週	実験とデータ解析
第 10 週	実験とデータ解析
第 11 週	実験とデータ解析
第 12 週	実験とデータ解析
第 13 週	実験とデータ解析
第 14 週	結果のまとめ
第 15 週	中間報告

**《卒業研究》**

科目名	卒業研究 I				
担当者名	矢笠 みどり				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・I期

**《授業のねらい及び概要》**

研究テーマにそって論文検索を行い、集めた論文は輪読会を行い、これまで研究がどのような方法でなされ、どこまで明らかになっているのか、何が問題なのかを理解する。問題点を踏まえ、今後の研究内容を計画する、研究をすすめる。えられたデータは、集計し、分析、考察を行う。

**《授業の到達目標》**

論文の検索の仕方、情報の収集、解析の方法、論文の書き方を習得するとともに、研究の流れを体験できる。

**《テキスト》**

テキストは使用しないが、必要に応じて資料を配布する。

**《参考文献》**

必要に応じて提示する。

**《成績評価の方法》**

平常の授業態度（50%）、発表及び報告書（50%）を合わせて評価する

**《授業時間外学習》**

検索及び配付された論文は、必ず何度も何度も読み返して下さい。  
得られた結果は、終了後ただちに整理して下さい。

**《備考》****《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	卒業研究の概要説明及びテーマ決定
第 2 週	論文購読
第 3 週	論文購読
第 4 週	研究計画
第 5 週	研究計画
第 6 週	研究・データ分析
第 7 週	研究・データ分析
第 8 週	研究・データ分析
第 9 週	研究・データ分析
第 10 週	研究・データ分析
第 11 週	研究・データ分析
第 12 週	研究・データ分析
第 13 週	研究・データ分析
第 14 週	途中経過のまとめ
第 15 週	中間報告

## 《卒業研究》

科目名	卒業研究 I				
担当者名	大西 隆仁				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

研究テーマについて論文検索を行い、今までどのような研究が行われてきたのか理解する。実験計画書を作成し、研究テーマに沿って実験を行う。その結果を観察し記録する。データ解析と整理を行い、考察する。実験成果をまとめて、発表と報告書を作成する。

### 《授業の到達目標》

研究によって真理を追究し、新しい事実を求めることを目標とする。研究目的と方法を理解し、論理的に物事を考えるような習慣を身につける。

### 《テキスト》

適宜プリントや資料を配布する。

### 《参考文献》

適宜プリントや資料を配布する。

### 《成績評価の方法》

研究に対する態度と実験ノート(50%)、中間発表(50%)

### 《授業時間外学習》

指定された参考文献や論文(日本語、英語)を予め読んでおくこと。

### 《備考》

勉強会や論文(英語を含む)の抄読会を適宜行う。共同研究者として、亀谷講師、石井助手も指導を行うことがある。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	研究概要の説明とその理解
第 2 週	文献検索および抄読会
第 3 週	研究計画書の作成
第 4 週	研究計画書の作成と実験の準備
第 5 週	実験とデータ解析
第 6 週	実験とデータ解析
第 7 週	実験とデータ解析
第 8 週	実験とデータ解析
第 9 週	実験とデータ解析
第 10 週	実験とデータ解析
第 11 週	実験とデータ解析
第 12 週	実験とデータ解析
第 13 週	実験とデータ解析
第 14 週	まとめ
第 15 週	中間発表

## 《卒業研究》

科目名	卒業研究 I				
担当者名	内田 亨				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

これまでの『知識』は教えられたり、本を読んで得られていた性質のものである。しかしこの授業で得ようとする知識は、全く未知のものが対象であるため、学生の探求心、創意工夫、試行錯誤、持続力など様々な要素が必要となる。新しい発見に対する喜びを実感し、新たな疑問に取り組む姿勢を養うことがねらいである。

研究テーマを設定し、文献検索にて既知の事実を整理し、計画を立て実験を開始する。日々のデータを評価・解析し、方向性を探る。最終的に、研究結果を整理し、根拠に基づいた自分なりの考察を行い、論文を作成して発表する。

### 《授業の到達目標》

もっとも重要と考えるのは、実験する楽しさであり、新しいことを発見する喜びであり、新しい疑問を抱き解決しようと考え、実行することである。実験がうまくいかなくていろいろ悩むことも、実はまた楽しいことの一つであり、試行錯誤しながら粘り強く目標に向かって進んでいく姿勢と、論理的に考える力を養うことを目標とする。

### 《テキスト》

必要に応じ配布する。

### 《参考文献》

必要に応じ提示する。

### 《成績評価の方法》

実験態度 50%、中間報告 50%で評価を行う。

### 《授業時間外学習》

授業時間外に論文を読んだり、書いたりする必要である。授業時間の主は実験である。

### 《備考》

卒業研究Ⅱも履修することが望ましい。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	概要の説明・研究テーマ設定
第 2 週	研究計画・材料調整
第 3 週	実験・文献検索・議論
第 4 週	実験・文献検索・議論
第 5 週	実験・文献検索・議論
第 6 週	実験・文献検索・議論
第 7 週	実験・文献検索・議論
第 8 週	実験・文献検索・議論
第 9 週	実験・文献検索・議論
第 10 週	実験・文献検索・議論
第 11 週	実験・文献検索・議論
第 12 週	実験・文献検索・議論
第 13 週	実験・文献検索・議論
第 14 週	結果のまとめ
第 15 週	中間報告

## 《卒業研究》

科目名	卒業研究 I				
担当者名	松尾 千鶴子				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

設定された研究テーマについて、研究計画（文献調査を含む）、実験、データ解析、卒業論文の作成という流れに沿って卒業研究を行います。これを遂行することにより、研究の流れの基本を理解するとともに論理的思考方法を習得することを目指します。

### 《授業の到達目標》

- ・文献調査（PCを用いた論文検索を含む）の方法を習得できる。
- ・卒業研究は計画に沿って自発的に取り組むことが重要であることを理解できる。
- ・基本的実験操作などについての復習、また基本的操作をより確実なものとしつつ、新たな実験手法を身につけることができる。

### 《テキスト》

特に用いない。プリント等の資料を適時配布します。

### 《参考文献》

必要に応じ紹介します。

### 《成績評価の方法》

研究進度に沿った記録類 50%

中間報告 50%

### 《授業時間外学習》

研究計画を作成し、それを遂行するために時間割以外の時間を有効に使い、自主的に学ぶことが必需です。

### 《備考》

研究テーマは基本的には一人1テーマとします。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	卒業研究の概要の説明
第 2 週	卒業研究・実験計画の立案
第 3 週	実験計画の立案
第 4 週	実験のトレーニング
第 5 週	実験とデータ解析
第 6 週	実験とデータ解析
第 7 週	実験とデータ解析
第 8 週	実験とデータ解析
第 9 週	実験とデータ解析
第 10 週	実験とデータ解析
第 11 週	実験とデータ解析
第 12 週	実験とデータ解析
第 13 週	実験とデータ解析
第 14 週	途中結果のまとめ
第 15 週	中間報告

**《卒業研究》**

科目名	卒業研究 I				
担当者名	増村 美佐子				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・I期

**《授業のねらい及び概要》**

本邦では食生活の乱れや運動不足から生じた肥満症や糖尿病が増加し、その対策が急務となっています。卒業論文 I では、これら肥満と糖尿病患者の栄養管理について、改善効果の上がる指導や必要とされている支援（食事や情報提供）について研究します。研究に先立ち、先行文献を検索後、研究計画案の作成、研究遂行、結果の解析（コンピューターによる統計解析など）を行い研究論文を作成します。

**《授業の到達目標》**

自分の研究内容（背景・目的・計画・結果）についての説明が可能となる。

**《テキスト》**

特に用いない。必要に応じ資料を配布する。

**《参考文献》**

肥満研究（日本肥満学会）  
 糖尿病（日本糖尿病協会）  
 「臨床栄養」月刊誌（医歯薬出版）  
 「よくわかる統計学」（東京図書）  
 「コメディカルのための論文の書き方の基礎知識」日本病態栄養学会編集（メディカルレビュー社）など

**《成績評価の方法》**

平常時の受講態度（40%）  
 中間報告（20%）  
 論文提出（40%）

**《授業時間外学習》**

研究テーマについての文献検索や講読、パソコンによる統計処理、研究のまとめを計画的に行なう必要があります。

**《備考》**

卒業研究 II も履修することが望ましい。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	研究テーマの設定
第 2 週	先行研究調査
第 3 週	研究計画
第 4 週	研究計画
第 5 週	研究・データ解析
第 6 週	研究・データ解析
第 7 週	研究・データ解析
第 8 週	研究・データ解析
第 9 週	中間報告
第 10 週	研究・データ解析
第 11 週	研究・データ解析
第 12 週	研究・データ解析
第 13 週	研究・データ解析
第 14 週	結果のまとめ
第 15 週	中間報告

## 《卒業研究》

科目名	卒業研究 I				
担当者名	中井 玲子				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・I期

### 《授業のねらい及び概要》

この科目では「食と健康の専門家」の仕上げ教育として、「研究＝課題発見とその解決」の能力を磨くことを目的としている。特に食品学および栄養学に関連する内容をテーマに設定し、実験を中心とした研究活動を行う。取り組み概要は、科目担当者による研究テーマの背景説明に始まり、実験計画を立て実行する。以降、得られた実験結果を元に、適宜、文献調査やメンバーでディスカッションを行いながら、「研究する姿勢」を学習する。

### 《授業の到達目標》

- 自然科学分野（実験系）における研究の特徴（流れ）を理解し、人に伝えることができるようになる。
- ロジカル・シンキング（論理的思考）スキルが身につく。
- ディスカッション能力が向上する。
- 論理的な文章の作成能力が向上する。
- 一般的な実験器具および分析機器の取り扱いについて習熟する。
- 「食と健康」について多面的かつ実践的に理解し、説明できるようになる。

### 《テキスト》

テキストは使用しない。  
必要に応じて論文等の文献使用を指示、指導する。

### 《参考文献》

必要に応じて提示する。

### 《成績評価の方法》

平常の受講態度（50%）と実験報告書（50%）を合わせて評価する。

### 《授業時間外学習》

- 指定された参考文献を予め読み込み、各実験に臨むこと。
- 実験記録の整理に努め、研究遂行の円滑化を心がけること。
- 報告書作成等、研究成果のとりまとめを授業時間外にも行う必要がある。

### 《備考》

卒業研究Ⅱも履修することが望ましい。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	研究テーマ設定と概要説明
第 2 週	文献調査
第 3 週	実験計画
第 4 週	実験準備
第 5 週	実験手法のトレーニング
第 6 週	実験手法のトレーニング
第 7 週	実験とデータ解析
第 8 週	実験とデータ解析
第 9 週	実験とデータ解析
第 10 週	実験とデータ解析
第 11 週	実験とデータ解析
第 12 週	実験とデータ解析
第 13 週	実験とデータ解析
第 14 週	報告書作成およびディスカッション
第 15 週	報告書完成

## 《卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ				
担当者名	野田 千征子				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

他の講義、実験・実習と大きく異なり、本授業では知識を身に付けることがねらいではなく、自ら探究心をもって課題に取り組む、総合的な能力を身に付けることがねらいである。

①研究テーマを設定する。②長期と短期の研究計画を立てる。③研究計画にそって実験または文献検索を行う。④毎回得られた成果を統合して考察し、研究計画を見直しながら進める。⑤最後に、研究成果を整理し、論文にまとめあげる。

### 《授業の到達目標》

研究とはどのように行うのかが判るようになること。教科書等には解明されていないことは記述されていないので、全てが判っていると思込みがちであるが、解明されていない事象が多いことを認識できるようになること。新しいことを見出す喜びを感じる。探究心を育てること。これらのことを目標とする。

### 《テキスト》

テキストは使用しないが、随時資料を配付する。

### 《参考文献》

### 《成績評価の方法》

平常の授業態度（50%）と卒業研究論文（50%）を合わせて評価する。

### 《授業時間外学習》

実験や文献検索・文献購読、研究成果のまとめを授業時間外にも行う。

### 《備考》

卒業研究Ⅰに引き続いて履修することが望ましい。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	研究テーマの設定
第 2 週	研究計画
第 3 週	研究計画
第 4 週	実験または文献検索・文献購読
第 5 週	実験または文献検索・文献購読
第 6 週	実験または文献検索・文献購読
第 7 週	実験または文献検索・文献購読
第 8 週	実験または文献検索・文献購読
第 9 週	実験または文献検索・文献購読
第 10 週	実験または文献検索・文献購読
第 11 週	実験または文献検索・文献購読
第 12 週	実験または文献検索・文献購読
第 13 週	実験または文献検索・文献購読
第 14 週	卒業研究論文の作成
第 15 週	卒業研究論文の作成

**《卒業研究》**

科目名	卒業研究Ⅱ				
担当者名	細川 敬三				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

- (1) 卒業研究Ⅰの続きとして「①実験、②データ解析、③データのまとめ、④卒業論文の作成」の順に行う。  
 (2) 1年間の実験結果を卒業論文にまとめる。

**《授業の到達目標》**

卒業研究Ⅰの続きとして、実験、データ解析、卒業論文の作成という流れに沿って卒業研究を行う。このことにより、研究の流れを理解するとともに論理的思考方法について学ぶ。また、基本的実験操作などについても復習し、基本操作を確実なものとするとともに、新たな実験手法を身につける。

**《テキスト》**

必要に応じ資料を配付する。

**《参考文献》**

必要に応じ提示する。

**《成績評価の方法》**

実験態度(50%)・卒業論文(50%)で評価を行う。

**《授業時間外学習》**

実験結果は、実験終了後直ちにデータを整理して下さい。

**《備考》****《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	実験とデータ解析
第 2 週	実験とデータ解析
第 3 週	実験とデータ解析
第 4 週	実験とデータ解析
第 5 週	実験とデータ解析
第 6 週	実験とデータ解析
第 7 週	実験とデータ解析
第 8 週	実験とデータ解析
第 9 週	実験とデータ解析
第 10 週	実験とデータ解析
第 11 週	結果のまとめ
第 12 週	卒業論文の作成
第 13 週	卒業論文の作成
第 14 週	卒業論文の作成
第 15 週	報告会

**《卒業研究》**

科目名	卒業研究Ⅱ				
担当者名	矢埜 みどり				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

卒業研究Ⅰで取り組んだ内容を中心にデータの処理方法や論文の書き方を学習します。

**《授業の到達目標》**

論文の検索の仕方、情報の収集、解析の方法、論文の書き方を習得するとともに、研究の流れを体験できる。

**《テキスト》**

テキストは使用しない。必要に応じて資料を配布する。

**《参考文献》**

必要に応じて提示する

**《成績評価の方法》**

平常時の授業態度（50%）と発表及び卒業論文（50%）を合わせて評価する。

**《授業時間外学習》**

論文購読、データ処理は、授業時間外にも行う必要があります。

**《備考》****《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	研究及びデータ分析
第 2 週	研究及びデータ分析
第 3 週	研究及びデータ分析
第 4 週	研究及びデータ分析
第 5 週	研究及びデータ分析
第 6 週	研究及びデータ分析
第 7 週	研究及びデータ分析
第 8 週	研究及びデータ分析
第 9 週	研究及びデータ分析
第 10 週	研究及びデータ分析
第 11 週	まとめ
第 12 週	研究発表会
第 13 週	論文作成
第 14 週	論文作成
第 15 週	論文作成

**《卒業研究》**

科目名	卒業研究Ⅱ				
担当者名	大西 隆仁				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

研究テーマについて論文検索を行い、今までどのような研究が行われてきたのか理解する。実験計画書を作成し、研究テーマに沿って実験を行う。その結果を観察し記録する。データ解析と整理を行い、考察する。実験成果をまとめて、発表と報告書を作成する。

**《授業の到達目標》**

研究によって真理を追究し、新しい事実を求めることを目標とする。研究目的と方法を理解し、論理的に物事を考えるような習慣を身につける。

**《テキスト》**

適宜プリントや資料を配布する。

**《参考文献》**

適宜プリントや資料を配布する。

**《成績評価の方法》**

研究に対する態度と実験ノート(50%)、卒業論文と研究発表(50%)

**《授業時間外学習》**

指定された参考文献や論文(日本語、英語)を予め読んでおくこと。

**《備考》**

勉強会や論文(英語を含む)の抄読会を適宜行う。共同研究者として、亀谷講師、石井助手も指導を行うことがある。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	実験とデータ解析
第 2 週	実験とデータ解析
第 3 週	実験とデータ解析
第 4 週	実験とデータ解析
第 5 週	実験とデータ解析
第 6 週	実験とデータ解析
第 7 週	実験とデータ解析
第 8 週	実験とデータ解析
第 9 週	実験とデータ解析
第 10 週	実験とデータ解析
第 11 週	まとめ
第 12 週	卒業論文の作成
第 13 週	卒業論文の作成
第 14 週	卒業論文の作成
第 15 週	研究発表

## 《卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ				
担当者名	内田 亨				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

これまでの『知識』は教えられたり、本を読んで得られていた性質のものである。しかしこの授業で得ようとする知識は、全く未知のものが対象であるため、学生の探求心、創意工夫、試行錯誤、持続力など様々な要素が必要となる。新しい発見に対する喜びを実感し、新たな疑問に取り組む姿勢を養うことがねらいである。

研究テーマを設定し、文献検索にて既知の事実を整理し、計画を立て実験を開始する。日々のデータを評価・解析し、方向性を探る。最終的に、研究結果を整理し、根拠に基づいた自分なりの考察を行い、論文を作成して発表する。

### 《授業の到達目標》

もっとも重要と考えるのは、実験する楽しさであり、新しいことを発見する喜びであり、新しい疑問を抱き解決しようと考え、実行することである。実験がうまくいかなくていろいろ悩むことも、実はまた楽しいことの一つであり、試行錯誤しながら粘り強く目標に向かって進んでいく姿勢と、論理的に考える力を養うことを目標とする。

### 《テキスト》

必要に応じ配布する。

### 《参考文献》

必要に応じ提示する。

### 《成績評価の方法》

実験態度 50%、卒業論文 50%で評価を行う。

### 《授業時間外学習》

授業時間外に論文を読んだり、書いたりする必要である。授業時間の主は実験である。

### 《備考》

卒業研究Ⅰに引き続いて履修することが望ましい。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	概要の説明・研究テーマの再設定
第 2 週	研究計画・材料の調整
第 3 週	実験・文献検索・議論
第 4 週	実験・文献検索・議論
第 5 週	実験・文献検索・議論
第 6 週	実験・文献検索・議論
第 7 週	実験・文献検索・議論
第 8 週	実験・文献検索・議論
第 9 週	実験・文献検索・議論
第 10 週	実験・文献検索・議論
第 11 週	実験・文献検索・議論
第 12 週	まとめ・論文作成まとめ
第 13 週	まとめ・論文作成
第 14 週	まとめ・論文作成
第 15 週	発表

## 《卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ				
担当者名	松尾 千鶴子				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

### 《授業のねらい及び概要》

卒業研究Ⅰの続きとして、実験、データ解析、卒業論文の作成という流れに沿って卒業研究を行います。これを遂行することにより、研究の流れの基本を理解するとともに論理的思考方法を習得することを目指します。卒業研究Ⅰの続きとして、実験、データ解析、データのまとめ、卒業論文の作成の順に行い、Ⅰ年間の実験結果を卒業論文にまとめます。

### 《授業の到達目標》

- ・卒業研究は自発的に取組むことが重要であることを理解できる。
- ・基本的実験操作などについての復習、また基本的操作をより確実なものとしつつ、新たな実験手法を身につけることができる。

### 《テキスト》

特に用いない。プリント等の資料を適時配布します。

### 《参考文献》

必要に応じ紹介します。

### 《成績評価の方法》

研究進度に沿った記録類 50%

卒業論文 50%

### 《授業時間外学習》

卒業研究計画遂行には、時間割以外の時間を有効に使い自主的な取組みが必需です。

### 《備考》

わからないところは、適時質問してください。

### 《授業計画》

週	授 業 計 画
第 1 週	実験とデータ解析
第 2 週	実験とデータ解析
第 3 週	実験とデータ解析
第 4 週	実験とデータ解析
第 5 週	実験とデータ解析
第 6 週	実験とデータ解析
第 7 週	実験とデータ解析
第 8 週	実験とデータ解析
第 9 週	実験とデータ解析
第 10 週	実験とデータ解析
第 11 週	結果のまとめ
第 12 週	卒業論文の作成
第 13 週	卒業論文の作成
第 14 週	卒業論文の作成
第 15 週	報告会

**《卒業研究》**

科目名	卒業研究Ⅱ				
担当者名	増村 美佐子				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

卒業研究Ⅰより継続して、肥満症や糖尿病に対する栄養管理法の研究を行います。実践研究を通じて、研究テーマへの理解および研究手法を身につけます。また、研究実施の中で対象者とのコミュニケーション力を、発表を通じてプレゼンテーション力を培います。

**《授業の到達目標》**

研究、データ解析、卒業論文作成、発表の流れにより各自の研究テーマの理解および研究手法、のコミュニケーション力、プレゼンテーション力を身につける。

**《テキスト》**

特に用いない。適宜プリントを配布します。

**《参考文献》**

肥満研究（日本肥満学会）  
 糖尿病（日本糖尿病協会）  
 「臨床栄養」月刊誌（医歯薬出版）  
 「よくわかる統計学」 盧志和など「東京図書」  
 「コメディカルのための論文の書き方の基礎知識」 日本病態栄養学会編集（メディカルレビュー社）など

**《成績評価の方法》**

平常時の受講態度（40%）  
 中間報告（20%）  
 レポート提出（40%）

**《授業時間外学習》**

研究テーマについての文献検索や講読、パソコンによる統計処理、研究のまとめを計画的に行なう必要があります。

**《備考》**

卒業研究Ⅰに引き続き履修することが望ましい。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	研究テーマの設定
第 2 週	研究計画
第 3 週	研究計画
第 4 週	研究・データ解析
第 5 週	研究・データ解析
第 6 週	研究・データ解析
第 7 週	研究・データ解析
第 8 週	中間報告
第 9 週	研究・データ解析
第 10 週	研究・データ解析
第 11 週	研究・データ解析
第 12 週	研究・データ解析
第 13 週	研究・データ解析
第 14 週	研究論文の作成
第 15 週	研究論文の作成

**《卒業研究》**

科目名	卒業研究Ⅱ				
担当者名	中井 玲子				
授業方法	演習	単位・必選	3・選	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期

**《授業のねらい及び概要》**

この科目では「食と健康の専門家」の仕上げ教育として、「研究＝課題発見とその解決」の能力を磨くことを目的としている。特に食品学および栄養学に関連する内容をテーマに設定し、実験を中心とした研究活動を行う。取り組み概要は、科目担当者による研究テーマの背景説明に始まり、実験計画を立て実行する。以降、得られた実験結果を元に、適宜、文献調査やメンバーでディスカッションを行いながら、「研究する姿勢」を学習する。

**《授業の到達目標》**

- 自然科学分野（実験系）における研究の特徴（流れ）を理解し、人に伝えることができるようになる。
- ロジカル・シンキング（論理的思考）スキルが身につく。
- ディスカッション能力が向上する。
- 論理的な文章の作成能力が向上する。
- 一般的な実験器具および分析機器の取り扱いについて習熟する。
- 「食と健康」について多面的かつ実践的に理解し、説明できるようになる。

**《テキスト》**

テキストは使用しない。  
必要に応じて論文等の文献使用を指示、指導する。

**《参考文献》**

必要に応じて提示する。

**《成績評価の方法》**

平常の受講態度（50%）と卒業研究論文（50%）を合わせて評価する。

**《授業時間外学習》**

- 指定された参考文献を予め読み込み、各実験に臨むこと。
- 実験記録の整理に努め、研究遂行の円滑化を心がけること。
- 報告書作成等、研究成果のとりまとめを授業時間外にも行う必要がある。

**《備考》**

原則として、卒業研究Ⅰに引き続いて履修することが望ましい。

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	研究テーマ設定と概要説明、実験計画
第 2 週	文献調査
第 3 週	実験準備
第 4 週	実験手法のトレーニング
第 5 週	実験とデータ解析
第 6 週	実験とデータ解析
第 7 週	実験とデータ解析
第 8 週	実験とデータ解析
第 9 週	実験とデータ解析
第 10 週	実験とデータ解析
第 11 週	実験とデータ解析
第 12 週	実験とデータ解析
第 13 週	卒業研究論文予稿作成およびディスカッション
第 14 週	卒業研究論文作成
第 15 週	卒業研究論文完成

**《教職に関する科目》**

科目名	栄養教育実習				
担当者名	野田 千征子・和田 早苗・亀谷 小枝				
授業方法	実習	単位・必選	1・選	開講年次・開講期	4年・I期

**《授業のねらい及び概要》**

栄養教育実習は、栄養教諭としての専門的知識の習得と技術の向上を目指し、さらに教職に関する実践的能力と研究能力及び態度を養っていく事を目標とする。栄養教諭の役割、職務について理解を深め、栄養教育に必要な資質の向上を図る。実際の学校現場において、児童及び生徒に対する食に関する授業研究、生徒指導、学校行事などに主体的に取り組み、体験的学習を深め、栄養教育における実践的な指導力を養う。ただし実習は、大学との連携が円滑に行われるように原則として、加古川市、高砂市、稲美町、播磨町の小学校で行なう。

**《授業の到達目標》**

実習には、「管理」と「指導」の二領域がある。「管理」の部分では、安全で安心できる食事を調整して、それを教材として「指導」に出て行くものであること、「指導」では、児童・生徒に直接向かい合うことから出発するので、常に児童・生徒に愛情をもち、人格を尊重する態度で接することが大切であることを理解することが出来る。また、これらのことを踏まえ、それぞれの実習校で、学校経営、校務分掌、服務や学校教育方針を理解し、栄養教諭としての職務を体験することが出来る。

**《テキスト》**

事前事後指導で配布した栄養教育実習ノートを使用する他、必要に応じてプリントを配布する。

**《参考文献》**

『栄養教諭養成における実習の手引き』 田中信 監修・編著 (東山書房)

**《成績評価の方法》**

- ①実習校の指導教諭による実習態度、課題内容などの評価・・・80%
- ②栄養教育実習ノートの記述内容・・・20%

**《授業時間外学習》**

実習時間だけでなく、帰宅後も実習内容は詳細に記録し、実習目標や課題について可能な範囲で研究・考察を行うこと

**《備考》**

将来、栄養教諭になりたいという強い希望を持つ学生以外の履修は不可

**《授業計画》**

週	授 業 計 画
第 1 週	各実習校における指導教諭の計画に基づく 1 週間のプログラム
第 2 週	
第 3 週	
第 4 週	
第 5 週	
第 6 週	
第 7 週	
第 8 週	
第 9 週	
第 10 週	
第 11 週	
第 12 週	
第 13 週	
第 14 週	
第 15 週	