

平成27（2015）年度入学者

専門教育科目

科目名	保健統計学実習		科目ナンバリング	NBcD23015	
担当者氏名	湯瀬 晶文				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力） ◎ 3-1 新たな可能性に向けて、必要な情報の収集・選択・活用ができる力（情報リテラシー）			

《授業の概要》

統計学あるいは統計的視点は、非常に広範な領域で不可欠のものとなっており、当然栄養分野もその例外ではない。

統計学は、大きく「記述統計学」と「推測統計学」の2つに分けることができる。この授業ではそれぞれのごく基礎の部分、とりわけ記述統計学の基礎に重点を置き、コンピュータを用いた実習を行う。なお、受講生の状態や他のクラスの進捗状況により、内容を多少変更することもある。

《授業の到達目標》

本授業は、保健分野におけるデータの基本的な分析で利用される初歩的な統計的手法や考え方について学ぶ。それにより、

(1) 記述統計学の基礎的な内容に基づき、データの特徴を要約統計量で記述できるようになる、

(2) 推測統計学の基礎的な内容に基づき、標本データから母集団全体の簡単な特徴を推測できるようになる、ことを目標とする。

《成績評価の方法》

毎回の課題への取り組みとレポートおよび筆記試験を主として評価する予定であるが、詳細は初回授業時に決定する。質問があれば、授業中やオフィスアワー等で受け付ける。

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

《テキスト》

後日指定予定。

《参考図書》

必要に応じて、適宜指示する。

《授業時間外学習》

毎回のように課題があるので、時間をかけて取り組む必要がある。授業は前回までの内容を十分に理解し、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、次回授業までに授業内容を十分確認し、課題を完成させておくこと。

また、表計算ソフト（MS-Excel）の復習をしておくこと。

《備考》

統計もコンピュータもすぐに理解できなくても、粘り強く、せめて卒業するまで使い続けてください。そうするうちに慣れも手伝って次第に使えるようになってくるはずですよ。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	講義の進め方についての説明および評価方法の決定 統計学について知る（大切なので履修希望者は必ず出席のこと）。
2	表計算ソフトの基礎（1）	表計算ソフトの簡単な復習（1）を行う。
3	表計算ソフトの基礎（2）	表計算ソフトの簡単な復習（2）を行う。
4	統計データとその要約	統計データの種類と体系、統計データの見方について知る。 いくつかの代表値とその特性について知る。
5	データの要約と可視化	データの分布の分析（度数分布）について知る。 いくつかの散布度とその特性について知る。
6	要約と推定	平均値についての再確認する。 母集団とその平均値の推定について知る。
7	表計算ソフトの利用	母平均の推定を行う。 表計算ソフトのツールを利用する方法を知る。
8	統計的検定に向けて	具体的なデータを用いたデータの要約を行う。 統計的検定の概要を見る。
9	統計的検定（1）	度数分布の復習と分布（正規分布）。 統計的検定の概念を知る。
10	統計的検定（2）	t 検定の基本について知る。 χ^2 乗検定の基本について知る。
11	統計的検定（3）	データを用いた検定を行う。
12	分散分析	分散分析の概念を知る。 簡単な分散分析を行う。
13	疫学の統計的指標	疫学におけるいくつかの統計的指標を知る。 基礎的な疫学指標を計算する。
14	2次元データ	散布図と相関について知る。 無相関検定について知る。
15	まとめ	総合演習（これまでの成果確認）。 統計にだまされないために。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	生体防御論		科目ナンバリング	NBdD23026	
担当者氏名	上田 晴康				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的的好奇心・探究心） ○ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力）			

《授業の概要》

私達の体には、外敵や異物から身を守るための防御機構として免疫が備わっている。一方、過剰防御になると、免疫が私達の体に悪影響を及ぼし、アレルギーや自己免疫疾患などの原因にもなる。これら疾患と免疫の関係を理解し、健康を維持するために、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知識の習得を目指す。

《授業の到達目標》

- ① 免疫システムの構成成分とその役割を理解・説明できる。
- ② 主要な感染症の病態と特徴を理解・説明できる。
- ③ 生体防御の破綻によって起こる疾患を説明できる。
- ④ 栄養・運動・老化による生体防御への影響を説明できる。

《成績評価の方法》

- (1) 課題 50%
 - (2) 定期試験 50%
- わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《テキスト》

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

《参考図書》

「初めの一步は絵で学ぶシリーズ 免疫学「わたしの体」をまもる仕組み（田中稔之 著）株式会社じほう 2016年

《授業時間外学習》

- (1) 回を指定して、提出課題を課す。（成績評価の一部とする。）
- (2) 授業で学んだ内容を教科書で再確認する。不明な点は質問するなり自分で調べるなりして整理しておく。
- (3) 次回の授業内容を理解するために、教科書の関連する部分に目を通しておく、不明点は授業時に質問する。

《備考》

本科目を履修するにあたり、関連する科目（生化学や病理学、臨床栄養学、公衆衛生学等）の知識も十分に復習しておくこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	免疫を構成する要素	ヒトの免疫を構成する細胞や因子について学ぶ。
2	免疫システム1__自然免疫	ヒトが生まれながらにして持っている免疫機構について学ぶ。
3	免疫システム2__獲得免疫と免疫寛容	最も強力な免疫機構について学ぶ。また、免疫を制御する仕組みについて理解する。
4	免疫システム3__細胞性免疫と液性免疫	免疫の中心をなす細胞や抗体、および免疫を調節する生体内物質について学ぶ。
5	感染症法と感染防御免疫	感染症に対する免疫メカニズムについて学ぶ。また、日本の感染症に対する法整備を理解する。
6	腫瘍免疫と分子標的薬	がんに対する生体防御のメカニズムについて学ぶ。また、最新の治療薬について理解する。
7	免疫と運動・栄養	運動や栄養が免疫を構成する要素に対して与える影響について学ぶ。
8	炎症と炎症性疾患	免疫の過剰防御による悪影響である炎症のメカニズムと関連する疾患について理解する。
9	アレルギー1__I型アレルギー	生体の過敏反応であるアレルギーのうち、I型について学ぶ
10	アレルギー2__II・III型アレルギー	生体の過敏反応であるアレルギーのうち、II型とIII型について学ぶ
11	アレルギー3__IV型アレルギー	生体の過敏反応であるアレルギーのうち、IV型について学ぶ
12	移植免疫	臓器移植に関わる免疫応答と、関連する疾患について理解する。
13	免疫の老化とプロバイオティクス	老化が免疫に及ぼす影響について学ぶ。また、免疫の維持に関わる食品について理解する。
14	自己免疫疾患と膠原病	自分自身を傷つけてしまう過剰な免疫応答による疾患について理解する。
15	免疫不全とエイズ	ヒトは免疫力を失った場合に、どのような疾患になるかについて理解する。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品衛生学実験		科目ナンバリング	NBdD23032	
担当者氏名	中井 玲子				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力） ◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）				

《授業の概要》

本科目において受講者は、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、基本操作を習得する。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。

《成績評価の方法》

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

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	コース・ガイダンス	コース概略と受講上の注意（微生物実験の諸注意および安全対策など）を理解する。
2	基本操作の確認（1）	標準菌の接種・培養の手法について理解する（接種・培養）。
3	基本操作の確認（2）（3） 応用実験（1）	標準菌の培養観察、単染色と顕微鏡観察の手法について理解する。 鼻腔常在細菌の培養検査の手法について理解する。
4	基本操作の確認（4） 応用実験（2）	グラム染色と顕微鏡観察の手法について理解する。 鼻腔常在細菌の培養観察の手法について理解する。
5	基本操作の確認（5）	標準菌を用いて生菌数測定の手法について理解する（接種・培養）。
6	基本操作の確認（6） 応用実験（3）（4）	標準菌を用いて生菌数測定の手法について理解する（培養観察）。 食肉および手指・手の平の雑菌検査の手法について理解する（接種・培養）。
7	応用実験（5）（6）	食肉および手指・手の平の雑菌検査の手法について理解する（培養観察）。
8	化学編のガイダンス 発色剤	化学編実験の諸注意を理解し、試薬調製など実験準備に取り組む。 発色剤（亜硝酸塩）の検出法について理解する。
9	漂白剤	漂白剤（亜硫酸塩、次亜塩素酸塩）の検出法について理解する。
10	着色料（1）	糸状染色法：合成着色料の分離・同定法を理解する。
11	着色料（2） 保存料	薄層クロマトグラフィー：合成着色料の分離・同定法を理解する（継続）。 保存料（ソルビン酸）の検出法について理解する。
12	油脂の酸化とその防止（1）	過酸化物質の検出手法について理解する。
13	油脂の酸化とその防止（2）	過酸化物質の検出手法について理解する（継続）。
14	化学編のまとめ	化学編の実験データを整理し、内容を振り返り、総括考察を行う。
15	コースのまとめ	コースで学んだ内容を振り返り、総合考察を行う。

《テキスト》

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。

《参考図書》

- 『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.（編）、建帛社
- 『カラーアトラス環境微生物』山崎（編）、オーム社

《授業時間外学習》

- 予習の方法：配付した実験書（プリント）を読んでくこと。また、適宜課題を出すので、その課題をやってくこと。
- 復習の方法：毎回行った実験の内容の再確認を行い、観察や測定結果、感じたこと、疑問等を詳細に実験ノートに記録すること。各自の実験記録を基にして極力詳しいレポートを作成すること。

《備考》

- 実験着（白衣。調理系実習等に併用しないもの）を必ず着用すること。着衣ルールを厳守すること（詳細は授業で説明）。
- 当初の計画から若干の変更がある可能性があります。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	応用栄養学Ⅲ		科目ナンバリング	NAgD23041	
担当者氏名	曲木 美枝				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力） ◎ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力）			

《授業の概要》

身体活動やストレス、生活環境の変化により起こる生体内の反応には栄養が深く関わっており、その栄養ケア・マネジメントを正しく実践することが重要である。そこで本講義では、身体活動・運動時の生理的特徴、ストレスと生体防御、特殊環境下での代謝変化を理解し、さらにこれら条件下での栄養ケア・マネジメントに関する理論を深く理解し、実践的に対応できる能力を培うことを目的とする。

《授業の到達目標》

- 身体活動・運動が生体に及ぼす影響を具体的に説明できる
- ストレスの定義とストレス時の生体反応について説明できる
- 特殊環境下における種々の生理的变化と栄養学的対応法を説明できる
- 運動時、ストレス時、特殊環境下での実践的栄養ケア・マネジメントプランを提案できる

《成績評価の方法》

授業中に行う小テスト 15%
 筆記試験 85%
 分からないことはオフィスアワー等で質問を受け付ける

《テキスト》

『応用栄養学－ライフステージ別、環境別－』木戸康博、真鍋祐之編、医歯薬出版
 ※2年次購入済み

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生体リズムと栄養	生活習慣病と生体リズム、時間栄養学について学ぶ
2	運動・スポーツと栄養①	運動時の生理的特徴とエネルギー代謝について学ぶ
3	運動・スポーツと栄養②	運動と栄養ケアについて学ぶ
4	運動・スポーツと栄養③	水分・電解質補給について学ぶ
5	運動・スポーツと栄養④	食事内容と摂取のタイミングについて学ぶ
6	運動・スポーツと栄養⑤	ウエイトコントロールと運動、栄養について学ぶ
7	栄養補助食品の利用	栄養補助食品とは何かを理解し、身体活動・運動時の栄養補助食品の利用について学ぶ
8	環境と栄養	環境変化に対する生体の応答とホメオスタシスについて学ぶ
9	ストレス応答と栄養①	生体のストレス応答について学ぶ
10	ストレス応答と栄養②	ストレスと栄養について学ぶ
11	高温・低温環境と栄養	高温・低温環境における栄養管理について学ぶ
12	高圧・低圧環境と栄養	高圧・低圧環境における栄養管理について学ぶ
13	無重力環境と栄養	無重力環境における栄養管理について学ぶ
14	災害時の栄養	災害時の栄養管理について学ぶ
15	まとめ	応用栄養学Ⅲで学んだ内容について総復習する

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	応用栄養学実習	科目ナンバリング	NAgD23042
担当者氏名	曲木 美枝		
授業方法	実習	単位・必選	1・選択
		開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心をもち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 2-3 与えられた課題において、作業効率を考えながら行動する力（計画・実行力）		

《授業の概要》

応用栄養学Ⅰ～Ⅲで学んだことをもとに、対象者の身体状況、栄養状態、生活習慣を把握し、身体計測値や臨床検査値から栄養状態を評価評価して栄養管理ができることを目標とする。各ライフステージにおいて適切な栄養補給や食事計画について、実習や献立作成を通して学ぶ。その他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、食への関心を持つよう、食に関する情報の収集を勧める。

《授業の到達目標》

- 各ライフステージにおける対象者の特性を理解して栄養ケア・食事ケアができる。
- 栄養管理のための媒体や資料作成ができる。
- 設定された対象を把握し、栄養ケアプランを考え、伝えることができる。

《成績評価の方法》

レポートや試験結果 80%
 実習中の身だしなみ、受講態度 20%

*わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《テキスト》

『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
 応用栄養学Ⅰ～Ⅲで使用したテキスト(購入済み)

《参考図書》

『日本食品成分表』1・2年次に購入済み。
 『管理栄養士・栄養士必携』日本栄養士会編、第一出版

《授業時間外学習》

授業後の復習、次回の授業範囲を予習すること。専門用語の意味を理解しておくこと。

《備考》

レポート提出の期日は必ず守ること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	応用栄養学実習ガイダンス	授業内容と進め方、実習時の決まりごとについて理解する
2	乳児期の栄養①	人工栄養(調乳)と離乳食初期(5,6カ月ごろ)について学ぶ
3	乳児期の栄養②	離乳食中期(7,8カ月ごろ)と離乳食後期(9～11カ月ごろ)について学ぶ
4	乳児期・幼児期の栄養	離乳食完了期(12～18カ月ごろ)および幼児食について学ぶ
5	幼児期の栄養①	幼児期食(保育所給食)について学ぶ
6	幼児期の栄養②	幼児期食(食物アレルギー)と栄養・食事ケアについて学ぶ
7	幼児期の栄養③	学生献立実習を行う
8	学童期の栄養	学童期食(学校給食を含む)と栄養・食事ケアについて学ぶ
9	思春期の栄養	貧血予防食と栄養・食事ケアについて学ぶ
10	成人期の栄養	生活習慣病予防食と栄養・食事ケアについて学ぶ
11	妊娠期の栄養①	妊娠期の栄養・食事ケアについて学ぶ
12	妊娠期の栄養②	妊娠期、授乳期の栄養・食事ケアについて学ぶ
13	高齢期の栄養①	高齢期食について学ぶ
14	高齢期の栄養②	後期高齢期食(咀嚼困難、嚥下困難食)について学ぶ
15	まとめ	実習内容のまとめと試験

科目名	栄養教育論演習		科目ナンバリング	NAhD23045	
担当者氏名	矢埜 みどり				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 3-2 科学的根拠に基づいた情報を用いて適切にプレゼンテーションする力（情報発信力）				

《授業の概要》

食生活改善のための媒体である食事バランスガイドや問題解決を必要としている人への援助を行うために欠かせないカウンセリングの基礎を学ぶ。そのうえでライフステージ別の特徴を踏まえた栄養教育の企画、実施、評価を行うことで、栄養マネジメント能力を高めることが出来る。

《テキスト》

『エッセンシャル 栄養教育論』 春木敏著 （医歯薬出版）
（購入済み）

《参考図書》

『ニュートリションコーチング』 柳澤厚生著 医歯薬出版
『行動変容のための面接レッスン』 行動カウンセリングの実践 安達淑子著 医歯薬出版

《授業の到達目標》

地域の食文化とライフステージの特徴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、ライフステージの特徴を理解することが出来る。カウンセラーの3条件を理解し、簡単な面接が出来るようになる。集団栄養教育を企画、実践できるようになる。

《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るので、質問すること。

《成績評価の方法》

授業態度(40%)，提出レポート(60%)で評価する。
分からないことは提出レポートの最後に記載すれば、レポートに回答を記して返却する。口頭で質問したい場合は、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

演習科目であることから、積極的な授業参加が重要である。2限継続して実施する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	カウンセリングの基礎知識 1	カウンセリングとは何か、またカウンセリングの基本理論（クライアント中心、ラポールの形成、課題の明確化）について理解する。
2	カウンセリングの基礎知識 2	カウンセリングの技法（受容、要約、傾聴、開かれた質問、閉じた質問、沈黙への対応）について理解する。
3	カウンセリングの活用 1	カウンセリングのロールプレイを通して、カウンセリング技法を活用することが出来る。
4	カウンセリングの活用 2	SATシステムを用いたカウンセリングについて理解し、活用することが出来る。
5	栄養カウンセリングと心理カウンセリング	栄養カウンセリングと心理カウンセリングの違いを理解する。
6	栄養カウンセリング 1	栄養カウンセリングの口述録を用いて、カウンセリング技法を用いる場合と用いない場合について、学習者の気持ちの違いについて理解を深める。
7	栄養カウンセリング 2	栄養カウンセリングの技法を持ちてロールプレイを行い、カウンセリングによる学習者の心の変化を理解する。
8	コーチング 1	コーチングの7つのステップを理解する。
9	コーチング 2	具体的な事例をもとに、ステップに沿ったコーチングになるように栄養士の発言が出来るようになる。
10	コーチング 3	コーチングを用いて相手のコーチングを行い、コーチングによる学習者の心の変化を理解する。
11	行動科学 1	行動科学の種類と内容の確認を行う。その後事例を用いて、行動科学理論別に分析を行いどのような支援が必要かを考える。
12	行動科学 2	前回の授業で考えた行動科学別の支援内容について、発表を行い行動科学りろんについて理解を深めるとともに、プレゼンテーション能力を身につける。
13	栄養カウンセリングの実践 1	栄養カウンセリングの口述録を用いて、カウンセリング・コーチング、行動科学理論を用いる場合と用いない場合について、学習者の気持ちの違いについて理解を深める。
14	栄養カウンセリングの実践 2	二人組でロールプレイを行い、これまでの技法を用いて食行動改善教育が出来るようになるとともに、学習者の気持ちを理解できるようになる。
15	まとめ	自分の栄養教育に関する評価が出来るようになる。

科目名	栄養教育論実習 I		科目ナンバリング	NAhD13046
担当者氏名	前田 典子			
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力） ◎ 2-1 主体性をもち、労を惜しまず物事に進んで取り組む力（フォローアップ力・共感力を含む）			

《授業の概要》

管理栄養士業務の一つである“栄養教育”に必要な基礎能力を身につけるため、栄養教育論 I・II で学んだ栄養教育の理論をもとに対象者の問題点を抽出、計画の立案、行動変容のための指導手法を習得します。自分自身も対象者になることで、対象者の気持ちを理解し、寄り添う栄養教育ができる管理栄養士を目指します。

《授業の到達目標》

- (1) 健康の維持・増進のために必要な問題行動の抽出ができる。
- (2) 個別栄養教育に必要なカウンセリングスキルを習得する。
- (3) 自身の生活習慣病リスクを軽減する行動変容を達成する。

《成績評価の方法》

「評価方法」(1)(2)(3)はレポート内容で確認する。(2)については栄養教育内容・教育態度でも確認する。「評価割合」レポート(40%)、栄養教育内容(30%)栄養教育態度(30%)。「課題に対するフィードバック」レポートにコメントを付して返却する。わからないことはオフィスアワー等で質問を受け付ける。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業の概要 栄養教育とは 栄養調査について学ぶ。
2	アセスメント手法	症例の問題点の抽出練習を行う。
3	アセスメント①	自分のアセスメントから問題点の抽出を行う。
4	栄養教育計画①	自分の食生活分析から指導媒体を作成する。
5	ワンポイント栄養指導	栄養教育の手法を学ぶ。
6	栄養教育①	栄養教育のロールプレイを行う。
7	アセスメント②	症例2のアセスメントから問題点の抽出を行う。
8	栄養教育計画②	問題点から目標の設定及び指導媒体を作成する。
9	栄養教育②	栄養教育のロールプレイを行う。
10	アセスメント③	症例3のアセスメントから問題点の抽出を行う。
11	栄養教育計画③	問題点から目標の設定及び指導媒体を作成する。
12	栄養教育③	栄養教育のロールプレイを行う。
13	アセスメント④	症例4のアセスメントから問題点の抽出を行う。
14	栄養教育計画④	問題点から目標の設定及び指導媒体を作成する。
15	栄養教育④・評価	栄養教育のロールプレイを行う。自分の目標達成度分析・評価・まとめを行う。

《テキスト》

授業中に配布するプリント

《参考図書》

『日本人の食事摂取基準（2015年版）』（第一出版）
 『食品成分表』2015年版
 『エッセンシャル 栄養教育論』第3版（医歯薬出版）

《授業時間外学習》

予習の方法：基礎栄養教育論 I・II のテキストの該当項目をよく読み、準備すべき課題は必ず済ませて持参すること。（授業の最後に次回授業準備物をお知らせします。）
 復習の方法：作成した資料を確認し、資料の持つ意味を考えること。

《備考》

電卓を準備する事。欠席するとペアとなる学生も授業が進まないの注意。自ら考えて行動しなくてはならない実習であるため、積極的な授業参加が重要となる。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	栄養教育論実習Ⅱ		科目ナンバリング	NAhD13047
担当者氏名	矢埜 みどり			
授業方法	実習	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力） ○ 2-5 他者と協調、協同の中でリーダーとしての自覚を持ち行動できる能力（リーダーシップ力）			

《授業の概要》

本実習は、2年生履修の「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。個別及び集団栄養教育に必要な対象者のニーズアセスメント、指導計画の立案、教材作成を行い、実践力を養います。

《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）

《参考図書》

『健康・栄養科学シリーズ 栄養教育論』丸山千鶴子、足達淑子、武見ゆかり 南江堂『医療・保健スタッフのための件行動理論の基礎』松本千明医歯薬出版

《授業の到達目標》

ニーズアセスメントから、計画、実施、評価を行うことで、マネジメントサイクルの流れを理解する。また本人の知識だけでなく、行動のスキル、周囲の人々の協力、環境などの要因の解決が必要な事を実感できる。

《授業時間外学習》

指示されたテキストの内容は必ず、理解して参加する事。また、ニーズアセスメントの方法、教育の立案、教材作成など時間外にも作成する必要があります。

《成績評価の方法》

ライフステージに関するレポート（10点）、教材及び学習形態の発表（10点）、栄養教育（50点）、最終レポート（30点）で採点する。質問は、提出レポート及び研究室等で随時受け付ける。

《備考》

知識の伝達だけでは、行動が変化しない難しさを実感し、行動変容に何が大切なのかを意識する事。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養マネジメントサイクル1	栄養マネジメントサイクルについて理解し、説明することが出来る。
2	栄養マネジメントサイクル2	事例をもとに問題分析、課題の優先順位、教育計画を考えることが出来る。
3	教材の種類と理解	市販されている教材やオリジナルの教材を各自1つ選択し、プレゼンテーションを行うことで、教材への理解を深め、活用することが出来る。
4	教育形態の種類とその内容の理解	グループ（個人）で8種類の学習形態について調べ、プレゼンテーションを行うことで学習形態について理解を深め、活用することが出来る。
5	栄養マネジメントサイクル3	事例をもとに、評価方法を設定し、企画評価を行う。ライフステージ別のグループ分けを行う。
6	ニーズアセスメント1（アンケート作成）	選択したライフステージの問題を明確にするために、調査用紙を作成することが出来る。
7	ニーズアセスメント2（アンケート分析）	アンケートの入力、分析することにより、アンケートによる対象者の把握（QOL、健康、問題行動、問題行動を引き起こす要因など）が出来るようになる。
8	ニーズアセスメント2（教育計画）	教育の優先順位、相手の行動段階、活用できる行動科学理論を選択し、長期、中期、短期、経過目標及び評価項目を作成することが出来るようになる。
9	ニーズアセスメント2（教育準備）	2回の教育計画を作成し、前回の授業の教材を参考に教育に必要な教材を準備する。
10	ライフステージ別栄養教育（発表1）	ライフステージの生理的特徴について説明し、特に注意すべき内容について栄養教育を40分間実施できるようになる。また他者の栄養教育を観察し必要な技術をつかむ。
11	ライフステージ別栄養教育（発表2）	ライフステージの生理的特徴について説明し、特に注意すべき内容について栄養教育を40分間実施できるようになる。また他者の栄養教育を観察し必要な技術をつかむ。
12	ライフステージ別栄養教育（発表3）	ライフステージの生理的特徴について説明し、特に注意すべき内容について栄養教育を40分間実施できるようになる。また他者の栄養教育を観察し必要な技術をつかむ。
13	事後調査及び分析	事後調査（事前調査と同じアンケート）を行い、分析することにより教育効果について評価できるようになる。
14	健康教育の報告書の作成	自分の取り組んだ健康教育について報告書を作成することが出来る。
15	健康教育の報告会	自分の取り組んだ健康教育についてプレゼンテーションすることが出来る。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養学Ⅲ	科目ナンバリング	NAiD23050
担当者氏名	増村 美佐子、岩田 隆男		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-5 他者と協調、協同の中でリーダーとしての自覚を持ち行動できる能力（リーダーシップ力）		

《授業の概要》

臨床栄養の専門職として、医療、保健、介護福祉などの施設において、他職種の専門職とともに協力し合い、チーム医療に参画できる知識や技術を習得する。傷病者の病態や栄養状態の特徴を学び、適切な栄養評価を行い、栄養計画、栄養教育などの栄養管理ができる能力を身につける。

《授業の到達目標》

- 各疾患の病態、特徴を把握し理解できる。
- 臨床検査の種類や正常値を把握し、病態、病期が判定できる。
- 栄養評価を実施し、栄養計画、栄養教育が実施できる。
- 治療用特殊食品、病者用食品などの栄養価、特性についての知識を習得し、栄養マネジメントが実施できる。
- 栄養サポートチームなどの栄養医療に参画できる。

《成績評価の方法》

授業の到達目標に対して、(1)小テスト20% (2)定期試験80%を行う。試験は「持ち込み不可」とする。小テストについてはコメントを付して返却する。試験等に対しては、別の用紙にコメントを記入し研究室前に掲示する。質問は授業前後や授業中に随時受け付ける。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	傷病者・要介護者の栄養アセスメント	意義と目的、栄養スクリーニングと栄養アセスメント（方法、臨床診査、身体計測、臨床検査、栄養・食事調査、栄養必要量の算定）について学ぶ。
2	傷病者・要介護者の栄養アセスメント	臨床検査・症状と疾病（血液生化学検査、尿・便検査、生理機能検査、内分泌検査、免疫能検査、体組成測定、診療症状と疾患）について学ぶ。
3	栄養・食事療法、栄養補給法	栄養・食事療法と栄養補給法の特徴、経口栄養補給、経腸栄養補給、静脈栄養補給、栄養必要量の算定、栄養素の補給、栄養素材の機能について学ぶ。
4	傷病者・要介護者の栄養ケア	傷病者・要介護者の栄養ケアのプランと実施、薬と栄養・食物の相互作用について学ぶ。
5	内分泌・代謝性疾患1	栄養障害、満症・メタボリックシンドロームの病態と栄養管理について学ぶ。
6	内分泌・代謝性疾患2	糖尿病・小児糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症の病態と栄養管理について学ぶ。
7	内分泌・代謝性疾患3	甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症、先天性代謝異常症、慢性閉塞性肺疾患の病態と栄養管理について学ぶ。
8	循環器系疾患	高血圧症、動脈硬化症、心疾患の病態と栄養管理について学ぶ。
9	呼吸器疾患・神経疾患	脳血管疾患、神経疾患・筋疾患、認知症、パーキンソン病の病態と栄養管理について学ぶ。
10	腎臓疾患	急性・慢性腎臓病、ネフローゼ症候群、腎不全の病態と栄養管理（人工透析療法）について学ぶ。
11	消化器疾患1	口腔・食道疾患、胃・十二指腸潰瘍、胃癌、胃手術前・後の病態と栄養管理について学ぶ。
12	消化器疾患2	炎症性腸疾患、クローン病の病態と栄養管理について学ぶ。
13	消化器疾患3	急性・慢性肝炎、肝硬変、肝不全、脂肪肝、胆嚢炎、膵臓疾患の病態と栄養管理について学ぶ。
14	嚥下障害の栄養法	嚥下障害の病態、濃厚流動食の選択などの栄養マネジメント、褥瘡対策の指針、食物アレルギーと除去食品、代替食品などについて学ぶ。
15	血液疾患、感染症、骨代謝疾患	神経性食欲不振症の病態、血液疾患の種類、感染症と熱性疾患、骨粗鬆症の病態について学ぶ。

《テキスト》

『三訂 臨床栄養管理』渡邊早苗他著、（建帛社）
必要に応じてプリントを配布

《参考図書》

『検査値に基づいた栄養指導』ポケット版、足立加代子著、
チーム医療
『目で見る栄養栄養学 UPDATE』中村丁次他著、医歯薬出版

《授業時間外学習》

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

《備考》

各疾患の栄養療法の基礎知識と、臨床検査値の読み方や考え方の復習が必要となる。疾患に関心を持ち、実際的な情報を得ながら学習する習慣を身につける。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養学実習	科目ナンバリング	NAiD13051
担当者氏名	増村 美佐子		
授業方法	実習	単位・必選	1・必修
		開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力） ◎ 2-3 与えられた課題において、作業効率を考えながら行動する力（計画・実行力）		

《授業の概要》

食事は、命を繋ぐために不可欠であり、入院患者にとっては楽しみの一つである。病態に応じた適切な栄養管理は患者の治療効果を上げ、QOLを高める。各疾患の病態、栄養状態を踏まえた栄養ケアプランを作成し、栄養食事療法を実施する。

《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11版』
 本田佳子編、医歯薬出版 『臨床調理 第7版』玉川和子著、
 医歯薬出版*別紙確認のこと

《参考図書》

『臨床栄養』月刊、医歯薬出版
 『栄養食事療法シリーズ』渡辺早苗編、建帛社
 『改定 臨床栄養管理-栄養ケアとアセスメント』渡辺早苗
 他、建帛社

《授業の到達目標》

- 疾患別の栄養補給法の特徴を理解できる。
- 疾患別の栄養ケアプラン(食品構成・献立)を作成できる。
- 治療用特殊食品などの利用を理解できる。

《授業時間外学習》

各回のテーマについて教科書を読んでおく。
 実習終了後は実習内容を教科書や配布資料を用い復習し、レポートを完成させる。
 日常生活の中で、常に食と健康を意識し、特に献立作成・調理技術を磨く。

《成績評価の方法》

授業目標については試験を行う。評価の割合は、定期試験(50%)、受講態度・学習意欲(20%)、各分野の学習後に課すレポート課題(30%)。レポートにはコメントを付して返却する。試験は別紙にコメントを記し研究室前に掲示する。質問は随時受け付ける。

《備考》

提出物は期限を厳守する。
 電卓を毎回持参する。
 白衣・帽子を忘れた場合は実習に参加できない。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	経口栄養法（食事計画）	栄養補給法とその種類、栄養必要量の算出方法について学ぶ。常食についての食品構成表を作成する。
2	献立の作成	疾患の特徴（エネルギー・脂質・たんぱく質・食塩コントロール）の特徴について学び食品構成表を作成する。糖尿病食品交換表を用いた献立作成する。
3	摂食・嚥下障害の栄養ケア	摂食・嚥下困難症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び食品構成表に基づいた治療食を作成する。
4	流動食・軟食の栄養ケア	常食から軟食への展開を理解し食品構成表に基づいた治療食の作成する。
5	炎症性腸疾患の栄養ケア	潰瘍性大腸炎・クローン病症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び食品構成表に基づいた治療食を作成する。
6	エネルギーコントロール食	糖尿病症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び糖尿病交換表に基づいた献立および治療食を作成する。
7	たんぱく質コントロール食	肝臓病症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び食品構成表に基づいた治療食を作成する。
8	脂質コントロール食（量的・質的調整）	膵臓病症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び食品構成表に基づいた治療食を作成する。
9	脂質コントロール食、腎臓病交換表使用法	脂質異常症症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び食品構成表に基づいた治療食を検討する。腎臓病食品交換表を用いた献立作成する。
10	食塩調整食	高血圧・心疾患症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び食品構成表に基づいた治療食を作成する。
11	鉄欠乏性貧血の栄養ケア	鉄欠乏性貧血症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び食品構成表に基づいた治療食を作成する。
12	食物アレルギーの栄養ケア	食物アレルギー症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び食品構成表に基づいた治療食を作成する。
13	たんぱく調整食（たんぱく調整特殊食品）	腎臓病症例について、栄養アセスメント、栄養ケアプランの立て方を学び腎臓病食品交換表に基づいた献立および治療食を作成する。
14	各疾患についてのプレゼンテーション	学修してきた疾患について、各自の栄養ケアプランを発表する。
15	まとめ	疾患別栄養補給法についてまとめを行う。

科目名	臨床栄養学演習		科目ナンバリング	NAiD23052	
担当者氏名	増村 美佐子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 2-4 他者への理解力と適切な自己表現力（コミュニケーション力） ◎ 3-3 データや情報に基づいて論理的に評価できる力（客観的評価力）				

《授業の概要》

臨床栄養管理とは、病棟やベッドサイドにおいて一人ひとりの病態に応じた栄養状態を的確に評価・判定し、身体の状態に見合った栄養補給を行い、栄養状態を改善することで疾患を治癒し予防することであり、また、効果的な栄養教育を行い、患者自身の自己管理能力を育成することである。臨床栄養管理を実践する力を身に付けるため、栄養管理の手順にそったマネジメントを学ぶ。

《授業の到達目標》

- (1) 病態の判定に必要な検査値が理解できる。
- (2) 病態に応じた栄養アセスメントができる。
- (3) 栄養管理計画書が作成できる。
- (4) 傷病者に配慮したコミュニケーション力を身につける。

《成績評価の方法》

授業の到達目標の(1)～(4)については、小テスト(20%)、課題提出(10%)、定期試験(70%)とし、100点満点で60点以上を合格とする。小テスト、課題、振り返りシートにはコメントを付して返却する。試験等に対しては別の用紙にコメントを記入して研究室前に掲示する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養アセスメント（臨床診査・臨床検査）	守秘義務、臨床診査、低栄養患者について栄養スクリーニングを実施する。
2	栄養計画、栄養管理計画書の作成	身体計測の意義、栄養指標の算出方法を学び、栄養障害の評価方法を理解する。
3	栄養アセスメント（栄養必要量の算出）	低栄養症例の栄養必要量の算出方法を学ぶ。
4	栄養計画（栄養補給法）	栄養補給法の分類、選択基準について、腸管機能低下症例および脳梗塞症例等の栄養補給法を選択する。PEGについて理解する。
5	栄養管理計画書の作成	胃癌術後症例の栄養管理計画書を作成し、書き方を理解する。
6	栄養ケアプランの作成	胃癌術後症例を用い、POSに基づくSOAPの書き方を理解する。
7	肥満症患者の栄養管理	肥満症症例について栄養管理計画書を作成しディスカッションする。
8	糖尿病患者の栄養管理	糖尿病症例について栄養管理計画書を作成しディスカッションする。
9	脂質異常症患者の栄養管理	脂質異常症症例について栄養管理計画書を作成しディスカッションする。
10	肝硬変症例の栄養管理	肝硬変症例について栄養管理計画書を作成しディスカッションする。
11	膵臓病症例の栄養管理	膵臓病症例について栄養管理計画書を作成しディスカッションする。
12	慢性腎臓病（CKD）患者の栄養管理	慢性腎臓病（CKD）症例について栄養管理計画書を作成しディスカッションする。
13	褥瘡発症患者の栄養管理	褥瘡症例について栄養管理計画書を作成しディスカッションする。
14	褥瘡発症患者の栄養管理	高齢者の疑似体験を実施する。
15	まとめ	栄養ケアの流れに従い、疾患に応じた栄養管理が説明できる。

《テキスト》

『改定 臨床栄養管理－栄養ケアとアセスメント』渡辺早苗 他、建帛社
 『臨床調理 第7版』玉川和子著、医歯薬出版

《参考図書》

『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11版』本田佳子編、医歯薬出版
 『栄養科学シリーズ 臨床栄養管理学実習』塚原丘美編、講談社サイエンティフィック
 『糖尿病食事療法のための食品交換表』日本糖尿病協会・文光堂

《授業時間外学習》

- (1) 予習の方法：授業内に指示された項目について予習しておくこと。また、適宜課題を指示する。
- (2) 復習の方法：授業内容を再確認し、不明な点は質問および自学すること。

《備考》

講義中に毎回小テストと振り返りシートへの記入を実施する。電卓を毎回持参すること。

科目名	公衆栄養学Ⅱ		科目ナンバリング	NAJD23054	
担当者氏名	嶋津 裕子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）				

《授業の概要》

国・地域等集団の健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを提供するためには、PDCAサイクルの手法を活用することが有効である。本授業では、アセスメント・計画・実施・モニタリング・評価・フィードバックというマネジメント能力を高めるために必要な基礎事項や理論を学ぶ。グループワークを取り入れ学生同士意見交換をすることで理解を深める機会も設ける。Ⅱ期履修の公衆栄養学実習の前提科目である。

《テキスト》

「サクセス 公衆栄養学」（社）日本栄養士会編 第一出版（前年度「公衆栄養学Ⅰ」で使用した教科書を活用するが、編入生については別途指示する）

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

- 地域社会（コミュニティ）の健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析ができる。
- 地域社会の関係者・関係機関の横断的な連携・協働を促進することを理解する。
- 健康・栄養施策のアセスメント、計画立案、実践、モニタリング・評価（判定）、フィードバックを行う公衆栄養管理（マネジメント）能力の基礎を修得することができる。

《授業時間外学習》

- 各分野の学習後に実施する小テストを使用し理解度を経過評価を行うので、授業内容の復習をしておくこと。
- ニュース、新聞などにより、健康や栄養に関する施策、制度変更や時事問題などに注目しておくこと。

《成績評価の方法》

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

《備考》

- 公衆栄養学実習を受講しようとするものは、栄養マネジメントの基礎知識の修得のため公衆栄養学Ⅱの受講を推奨する。
- アクティブラーニングゾーンで授業を実施する場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	公衆栄養学の概念の復習	ガイダンス 公衆栄養活動の復習（小テスト）をする。
2	栄養疫学1	栄養疫学について概説することができる。
3	栄養疫学2	食事摂取基準の集団への適用、食事調査法の種類と活用法を復習し整理する。
4	公衆栄養マネジメント1	栄養マネジメントの意義とサイクルについて理解する。
5	公衆栄養マネジメント2	栄養マネジメントの代表的モデルを学ぶ。
6	公衆栄養アセスメント1	栄養アセスメントの意義について捉えることができる。
7	公衆栄養アセスメント2	栄養アセスメントの手法について復習し、重要性を説明できる。
8	公衆栄養プログラム計画	プログラム計画策定、運営・政策面のアセスメントを仮想することができる。
9	公衆栄養プログラムの目標設定	目標設定の意義、短期・中期・長期目標設定、基準値・予測値・目標値の設定について理解する。
10	公衆栄養プログラムの実施1	社会資源（組織、人材）の活用について身近な例で考えることができる。
11	公衆栄養プログラムの実施2	わが国の公衆栄養プログラムについて主体的に調べることができる。
12	公衆栄養プログラムの実施3	わが国の公衆栄養プログラムについて概説できる。
13	公衆栄養プログラムの評価とフィードバック	モニタリング、評価の考え方と種類、フィードバック（改善）を学ぶ。
14	社会の健康と公衆栄養学の役割	保健・医療・福祉・介護制度と公衆栄養学のかかわりを捉えることができる。
15	公衆栄養プログラムと科学的根拠	疫学の公衆栄養プログラムへの応用について説明することができる。

科目名	公衆栄養学実習		科目ナンバリング	NAJD13055	
担当者氏名	嶋津 裕子				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 2-3 与えられた課題において、作業効率を考えながら行動する力（計画・実行力） ◎ 3-3 データや情報に基づいて論理的に評価できる力（客観的評価力）			

《授業の概要》

本実習では、地域、職域における健康・栄養問題の分析と結果解釈の理解、分析結果を施策に結びつける公衆栄養プログラムの作成手法を学ぶ。4年生で履修する公衆栄養臨地実習の前提科目であるため積極的にプログラムのマネジメント全体を理解するよう取り組んでほしい。VTR録画を採用し自己評価に重点を置き情報発信の能力やプレゼンテーション能力を高めることをめざす。

《授業の到達目標》

- 地域社会（コミュニティ）の健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析ができる。
- 地域社会の関係者・関係機関の横断的な連携・協働を促進することを理解する。
- 健康・栄養施策の計画立案、実践、モニタリング・評価（判定）、フィードバックを行う公衆栄養管理（マネジメント）能力の基礎を統合することができる。

《成績評価の方法》

- 成績評価の方法と基準
分野毎に課すレポート課題（実習ノート含む）（20％）、発表（40％）、報告書（40％）
- フィードバックの方法
わからない事はオフィスアワー等で質問を受け付ける。

《テキスト》

「現場で役立つ公衆栄養学実習」 同文社書院
進行にあわせて適宜プリントを配布する。

《参考図書》

「国民衛生の動向2017/2018」 厚生労働統計協会
行政機関の広報誌やパンフレット、関連行政機関のHP等

《授業時間外学習》

- 国や地方公共団体が実施している実際の活動を学習しておくこと。
- グループでの健康教育の実践（ロールプレイング）時の媒体準備やリハーサル等を各グループで調整実施しておくこと。
- グループ活動では、メンバーとの連絡や情報交換を怠らないこと。

《備考》

- PCルームも使用するため学生証を携帯すること。
- アクティブラーニングゾーンで授業を実施する場合もある。
- 公衆栄養臨地実習受講予定者は、本授業の受講を推奨する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	公衆栄養学の概念の復習	ガイダンス 公衆栄養活動の復習（ふりかえりシート）する。
2	公衆栄養プログラムの実際	乳幼児健康診査、特定健康診査・特定保健指導制度について説明できる。
3	公衆栄養プログラムの立案1	栄養疫学の地域の健康・栄養活動への活用（栄養疫学情報の収集・分析）を行う。個別データの扱い方と個人情報保護について正しく捉えることができる。
4	公衆栄養プログラムの立案2	仮想データ（地域の現状・健康診断・食事調査等）を教材とした統計処理・分析ができる。
5	公衆栄養プログラムの立案3	仮想データ（地域の現状・健康診断・食事調査等）を教材とした統計処理・分析ができる。
6	公衆栄養プログラムの立案4	分析結果を踏まえ、仮想データ（地域の現状・健康診断・食事調査等）を教材とした集団対象のアセスメントを行う。
7	公衆栄養プログラムの立案5	地域診断（地域の栄養、健康問題の分析）を行う。
8	公衆栄養プログラムの立案6	ワークシート活用によるプログラムの立案をすることができる。
9	公衆栄養プログラムの企画評価	プログラムの企画評価ができる。
10	公衆栄養プログラムの実施	作成プログラムのプレゼンテーションを行う。
11	公衆栄養プログラムの評価	パブリックコメントの理解について説明できる。
12	公衆栄養プログラムの改善1	プログラムの評価を行う。
13	公衆栄養プログラムの改善2	プログラムの改善、実現可能性の検証を行い能力を高めることができる。
14	公衆栄養活動プログラムの展開	特定給食施設指導プログラム、ヘルシーメニュープログラム、食の健康協力店制度、危機管理（災害時含む）プログラムについて説明できる。
15	まとめ	公衆栄養管理（マネジメント）能力の基礎を統合し、主体的に修得することができる。

科目名	給食管理実習Ⅱ		科目ナンバリング	NAKD13058	
担当者氏名	前田 典子				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 2-3 与えられた課題において、作業効率を考えながら行動する力（計画・実行力） ○ 2-4 他者への理解力と適切な自己表現力（コミュニケーション力） ◎ 2-5 他者と協調、協同の中でリーダーとしての自覚を持ち行動できる能力（リーダーシップ力）			

《授業の概要》

2年次に学んだ給食経営理論の知識と給食管理実習Ⅰの体験を活かし、特定給食施設を想定した「給食管理」「給食運営」の実践を行い、管理栄養士・栄養士として管理の機能、管理者の役割を理解し、技能を習得します。栄養士班、調理員班等グループに分かれ、栄養士班の企画した献立・作業工程表・栄養教育媒体通りに大量調理実習を実施し、アンケート評価の分析結果をもとに、改善方法を検討します。

《テキスト》

配布プリント

《参考図書》

『イラストでみるはじめての大量調理』（株式会社学研書院）
大量調理施設衛生管理マニュアル

《授業の到達目標》

(1) 集団を対象とした栄養管理・食事管理・サービスを効果的かつ安全に運営するためのシステムの構築ができる。(2) 顧客管理・効果的なマーケティング実施により管理者としての役割・技能を習得できる。

《授業時間外学習》

約束された食事提供時刻に合わせるため、授業時間外の課題作成や実習時間の延長も考えられる。予習：大量調理施設衛生管理マニュアルをよく読み、理解しておくこと。当日の作業が円滑に実施されるよう事前準備、管理者としての配慮は常に必要となる。復習：実習終了後の課題分析を含む報告事項のまとめを必ず実施する必要がある。

《成績評価の方法》

授業目標(1)(2)とも栄養士班としての企画力、管理統制力・調理班としての実践力をレポート(30%)、実習技術(20%)により評価する。(1)は小テスト(10%)で、理解度を確認する。(2)は、マーケティング戦略能力(20%)や理解度を報告レポート(20%)及び発表(20%)で評価する。質問は随時受け付ける。

《備考》

実習はグループでの取り組みとなる。積極的に取り組み、コミュニケーション能力を発揮すれば成果を高めることができ、多くの達成感を得る。食費負担必要。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	総合オリエンテーション ①・献立計画①	実習の概要 グループ編成 昨年度の実績から目標栄養量の設定、食品構成表の作成、給食管理実習Ⅰで作成した献立の見直し。
2	献立計画②	各グループのテーマを決定する。メンバーの献立を持ち寄り、テーマに最もふさわしい献立を選ぶ。
3	献立計画③	よりテーマに沿う献立を立案する。次回試作分の食材料を発注する。
4	試作検討	試作調理を行い、テーマ性、献立内容、作業工程、経費等を検討する。
5	栄養教育計画	栄養指導媒体を作成する。
6	事前準備①	予定献立表の決定。各種実習準備及び各種帳票の作成を行う。
7	給食実習①	調理実習（実践活動）を行う。
8	事前準備②	予定献立表の決定。各種実習準備及び各種帳票の作成を行う。
9	給食実習②	調理実習（実践活動）を行う。
10	事前準備③	予定献立表の決定。各種実習準備及び各種帳票の作成を行う。
11	給食実習③	調理実習（実践活動）を行う。
12	事前準備④	予定献立表の決定。各種実習準備及び各種帳票の作成を行う。
13	給食実習④	調理実習（実践活動）を行う。
14	報告会準備	各班評価報告、会計報告等まとめを行う。
15	総合オリエンテーション ②	スライドによる全体報告会 まとめ

《専門教育科目 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		科目ナンバリング	NAKD23059
担当者氏名	福本 恭子			
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力） ○ 2-3 与えられた課題において、作業効率を考えながら行動する力（計画・実行力）			

《授業の概要》

外食産業や中食産業の発展がめざましい中、給食市場においても競争が激化しており、経営感覚を持った管理栄養士が求められている。授業ではこのような社会のニーズをふまえ、管理栄養士として必要な給食分野に関連した経営管理について演習を行う。

《授業の到達目標》

- ・管理栄養士として経営感覚を身につける。
- ・経営管理の基礎を学び、給食分野に応用する。
- ・食品業界の動向を分析する。

《成績評価の方法》

1. 授業終了後の演習レポート 40%＊レポートはコメントを付して翌週返却する。
2. 定期試験 60%（電卓のみ持ち込み可）

《テキスト》

『エッセンシャル給食経営管理』富岡和夫、富田教代編著、医歯薬出版、2016（2年次給食経営管理論使用テキスト）

《参考図書》

『給食経営管理実習ワークブック』藤原政嘉・田中俊治・赤尾正編、株式会社みらい、2015
 『給食のための基礎からの献立作成』上地加容子・片山直美編著、建帛社、2016

《授業時間外学習》

1. 予習：食品業界（外食や中食）の新しい情報について関心を深めておくこと。
2. 復習：授業内容を振り返り、返却レポートを再度見直すこと。

《備考》

アクティブラーニングゾーンにて1回ワークショップを実施する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食事形態の変化	食事形態を分類し、自分の食生活に照らして考えることが出来る。外食の市場規模について学び、給食の市場規模を説明することが出来る。
2	食品の高付加価値化 給食における経営管理①	食の外部化をもたらした要因を学び、高付加価値について説明することが出来る。給食分野において経営管理が必要なのかを説明することが出来る。
3	給食における経営管理②	経営のマネジメントサイクルについて学び、給食の業務と関連付けて説明することが出来る。
4	給食における経営管理③	経営資源について学び、給食の業務と関連付けて説明することが出来る。
5	給食における経営管理④	給食の外部委託について、その分類方法と委託する目的、メリットやデメリットを説明することが出来る。
6	給食における経営管理⑤	マーケティングについて学び、給食の業務と関連付けて説明することが出来る。
7	給食における経営管理⑥	会計・原価管理①について学び、原価の3要素を説明することが出来る。組織について学び、給食の業務と関連付けて説明することが出来る。
8	給食における経営管理⑦	会計・原価管理②について学び、給食の製造原価、販売価格を説明することが出来る。
9	給食における経営管理⑧	会計・原価管理③について学び、原価計算の分析と評価をABC分析を用いて説明することが出来る。
10	給食における経営管理⑨	外部講師による講演を実施し、管理栄養士として知っておくべき経済・経営の仕組みを理解することが出来る。
11	給食における経営管理⑩	外部講師による講義を実践するため、共通テーマに基づいたワークショップで主体的に考える力を身につける。
12	給食における経営管理⑪	会計・原価管理④について学び、原価計算の分析と評価を損益分岐点分析、労働生産性を用いて説明することが出来る。
13	給食における経営管理⑫	給食におけるHACCPシステムについて学び、給食作業別での想定される危害と管理基準の設定と監視、改善措置について説明することが出来る。
14	給食における経営管理⑬	人事・事務管理について学び、給食従事者の雇用形態、教育訓練、給食の帳票について説明することが出来る。
15	まとめ	これまでの演習内容を再確認し、具体的な給食業務の事例で説明することが出来る。

科目名	総合演習 I		科目ナンバリング	NAmd23060	
担当者氏名	増村 美佐子、福本 恭子、山崎 一諒				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力） ◎ 3-1 新たな可能性に向けて、必要な情報の収集・選択・活用ができる力（情報リテラシー）			

《授業の概要》

臨地実習(3科目4単位)は実践的学修の場である。実習を通じて課題発見とその解決法を学び、的確な栄養評価・栄養診断に基づく栄養管理を行うための知識・技術を総合的に理解する。また、実習を通じて、実践活動の場において必要な対人力、表現力、伝達力等の社会的能力の基本についても修得する。さらに最終段階として、実習で経験し、修得した情報を整理し、報告会で発表する。

《授業の到達目標》

- ・実習施設ごとの特徴と管理栄養士の役割について理解する。
- ・実習時に給食管理分野の知識・技術を関連させて考える。
- ・給食業務、チーム医療における他職種との連携を理解する。
- ・対象者である個人・集団の栄養管理プロセスを理解する。
- ・事業所・福祉施設・病院で必要とされる情報(対象者の特性、疾患別栄養療法、等)を収集・要約する能力を修得する。

《成績評価の方法》

(1)各実習施設の担当管理栄養士の評価(60%)、(2)実習課題・臨地実習ノート等の提出物(20%)、(3)実習報告会を含めた事前・事後指導に対する取組み(20%)。課題、臨地実習ノート等の提出物はコメントを付して返却する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	臨地実習事前指導①	臨地実習に臨むに当たり、実習の位置づけ、実習を通じて何を学ぶのか、という具体的内容を理解する。
2	臨地実習事前指導②	各実習施設において、実習生として備えておくべき事項(身だしなみ、言葉遣い、立ち居振る舞い、気配り・目配り、礼状作成等)の必要性を理解する。
3	臨地実習事前指導③	各実習施設において、実習生として備えておくべき事項(身だしなみ、言葉遣い、立ち居振る舞い、気配り・目配り等)、をロールプレイングにより実践学習する。
4	臨地実習事前指導④	実習施設ごとの状況を想定して、具体的な状況設定に従い、それぞれの場面で適切な判断や対応ができるように実践力を身につける。
5	臨地実習事後指導①	事前学習した内容と実習期間中に実践的に学んだ事項とを比較検討し、実習によりどのような知識・技術が学べたかを整理する。
6	臨地実習事後指導②	各実習施設ごとにとりまとめた内容をもとにして、実習報告会での発表用資料を作成する。
7	臨地実習事後指導③	実習報告会では、各施設で経験した内容がどのようなものであったのかを発表するとともに、自ら学んだ事項を再確認する。
8	臨地実習事後指導④	実習施設ごとの発表内容を評価し合い、それぞれの報告内容から今後活用できる情報、注意すべき情報を抜き出して今後の学修に役立つよう整理する。
9	予備日	予備日
10	予備日	予備日
11	予備日	予備日
12	予備日	予備日
13	予備日	予備日
14	予備日	予備日
15	予備日	予備日

《テキスト》

「平成29年度臨地実習ノート」
 必要な資料は随時配布する。

《参考図書》

「平成29年度臨地実習ノート」に参考図書として記載された教科書及び関連図書。

《授業時間外学習》

給食経営管理、臨床栄養学に関連する個々の教科で学修した大量調理マニュアル、各疾患の病態別特徴と検査値の関わり、献立作成等を振り返り、個人・集団の栄養管理に必要な知識・技能への理解を深め、各施設における積極的かつ有意義な実習が行えるように復習・予習をしておくこと。

《備考》

平素から、実習生・社会人として備えるべき身だしなみ、言葉遣い、立ち居振る舞い等の社会的マナーの修得やコミュニケーション力を高める努力をしておくこと。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	総合演習Ⅱ		科目ナンバリング	NAmd23061	
担当者氏名	細川 敬三、内田 亨、本澤 真弓、矢埜 みどり、鈴木 康夫、富永 しのぶ、増村 美佐子、中井 玲子、佐藤 隆、嶋津 裕子、福本 恭子、前田 典子、曲木 美枝、山崎 一諒				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 2-1 主体性を持ち、労を惜しまず物事に進んで取り組む力（フォローアップ力・共感力を含む） ◎ 3-2 科学的根拠に基づいた情報を用いて適切にプレゼンテーションする力（情報発信力）				

《授業の概要》

これまで学んできた栄養士・管理栄養士に関する専門基礎科目と専門科目の知識を整理し、基礎を固めることを目標とする。

《テキスト》

必要に応じて授業内で指定する。
随時印刷物を配布する。

《参考図書》

必要に応じて紹介する。

《授業の到達目標》

- 1) 専門基礎科目と専門科目で学習した内容を明確に理解することができる。
- 2) 管理栄養士として必要な専門知識を習得し、資格者としての基礎を築く。

《授業時間外学習》

これまで学んだ専門基礎科目と専門科目の授業内容の復習が中心である。特に行って欲しい予習内容を課題として指定するので、必ず予習を行うこと。さらにこの知識を定着させるための復習も欠かせない。

《成績評価の方法》

課題50% 試験50%

課題については授業内で解説を行う。

不明な点についてはオフィスアワーで質問を受ける。

《備考》

栄養マネジメント学科教員全員が授業を担当する。
授業は講義形式で行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	演習課題の実践1	専門分野の各教育内容を包括する演習を行い、専門知識の復習に基づいた基礎固めを行う。
2	演習課題の実践2	専門分野の各教育内容を包括する演習を行い、専門知識の復習に基づいた基礎固めを行う。
3	演習課題の実践3	専門分野の各教育内容を包括する演習を行い、専門知識の復習に基づいた基礎固めを行う。
4	演習課題の実践4	専門分野の各教育内容を包括する演習を行い、専門知識の復習に基づいた基礎固めを行う。
5	演習課題の実践5	専門分野の各教育内容を包括する演習を行い、専門知識の復習に基づいた基礎固めを行う。
6	演習課題の実践6	専門分野の各教育内容を包括する演習を行い、専門知識の復習に基づいた基礎固めを行う。
7	演習課題の実践7	専門分野の各教育内容を包括する演習を行い、専門知識の復習に基づいた基礎固めを行う。
8	演習課題の実践8	専門分野の各教育内容を包括する演習を行い、専門知識の復習に基づいた基礎固めを行う。
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	給食管理臨地実習		科目ナンバリング	NAnD13064	
担当者氏名	福本 恭子				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 2-5 他者と協調、協同の中でリーダーとしての自覚を持ち行動できる能力（リーダーシップ力） ○ 3-4 常に新しい知識を得るために、ネットワークを広げ情報を得る態度（自己啓発力）			

《授業の概要》

特定給食施設（社員食堂などの事業所や高齢者福祉施設等）での給食管理業務を把握するため、学外において実習を行う。5日間の実習期間をとおして管理栄養士・栄養士として具備すべき知識や技能を修得するとともに、実習中での課題発見やその解決、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントについて、必要な専門的知識・技能の統合を図る。

《テキスト》

「平成29年度臨地実習ノート」（栄養マネジメント学科臨地実習委員会作成）

《参考図書》

「平成29年度臨地実習ノート」に記載の参考図書

《授業の到達目標》

- ・事業所や高齢者福祉施設の管理栄養士の役割とその業務を理解する。
- ・学内で学んだ給食経営管理（講義・実習）で得た知識と技能を現場の給食管理業務と関連付けて考えることができる。

《授業時間外学習》

給食経営管理論、給食管理実習Ⅰ、Ⅱ等、学内の関連教科を理解した上で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への積極的な学習に繋がると考えます。

《成績評価の方法》

1. 実習施設の評価表60%
 2. 臨地実習ノート等提出物20%、
 3. 事前・事後指導（報告会を含む）への取組み20%
- *実習ノートはコメントを付して返却する

《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	テーマ	学習内容など
1	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
2	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
3	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
4	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
5	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
6	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
7	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
8	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
9	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
10	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
11	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
12	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
13	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
14	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習
15	臨地実習	事業所・福祉施設等の特定給食施設において臨地実習

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	臨床栄養臨地実習	科目ナンバリング	NAnD23065		
担当者氏名	増村 美佐子				
授業方法	実習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 3-3 データや情報に基づいて論理的に評価できる力（客観的評価力） ○ 3-4 常に新しい知識を得るために、ネットワークを広げ情報を得る態度（自己啓発力）				

《授業の概要》

医療施設における臨地実習を通じて、現在までに習得してきた様々な知識や技術を統合し、傷病者の病態や栄養状態に応じた適切な栄養管理を担う管理栄養士としての素養を磨く。医療現場における管理栄養士の役割の理解、チーム医療、入院から退院までの栄養アセスメントなどを体験することで、今後備えるべき知識・技術の方向性や課題発見等を習得する。

《テキスト》

「平成29年度臨地実習ノート」
必要に応じて資料を配布する。

《参考図書》

1、2、3年次使用テキスト
 「2016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
 「Nブックス臨床栄養管理」建帛社など

《授業の到達目標》

- 医療現場での管理栄養士の役割と業務を理解する。
 - ・チーム医療・職種間の連携
 - ・栄養評価・判定法
 - ・疾患に応じた栄養アセスメント、ケアプランの作成
 - ・施設組織と栄養部門の位置づけ

《授業時間外学習》

積極的かつ有意義な実習となるよう、給食経営管理、臨床栄養学等に関連する各教科で学修した内容、疾患別献立作成や常食からの展開食の作成、疾患の病態・生理生化学、栄養管理（栄養アセスメント・モニタリング、栄養基準・補給、栄養教育）について復習しておくこと。

《成績評価の方法》

(1)臨地実習管理栄養士の評価50%、(2)実習ノート等提出物30%、(3)事前・事後の取り組み20%。100点満点で60点以上を合格とする。実習ノート等の提出物はコメントを付して返却する。

《備考》

平素から、実習生・社会人として備えるべき身だしなみ、言葉遣い、立ち居振る舞い等の社会的マナーの修得やコミュニケーション力を高める努力をしておくこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	臨地実習	医療機関における臨地実習
2	臨地実習	医療機関における臨地実習
3	臨地実習	医療機関における臨地実習
4	臨地実習	医療機関における臨地実習
5	臨地実習	医療機関における臨地実習
6	臨地実習	医療機関における臨地実習
7	臨地実習	医療機関における臨地実習
8	臨地実習	医療機関における臨地実習
9	臨地実習	医療機関における臨地実習
10	臨地実習	医療機関における臨地実習
11	臨地実習	医療機関における臨地実習
12	臨地実習	医療機関における臨地実習
13	臨地実習	医療機関における臨地実習
14	臨地実習	医療機関における臨地実習
15	臨地実習	医療機関における臨地実習

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究 I	科目ナンバリング	NDpX23067
担当者氏名	矢埜 みどり		
授業方法	演習	単位・必選	3・選択
		開講年次・開講期	3年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）		

《授業の概要》

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し、研究をすすめる。得られたデータは、集計し、分析、考察を行う。

《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。

《参考図書》

必要に応じて提示する。

《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。

《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。

《成績評価の方法》

平常の授業態度（50%）、発表及び報告書（50%）をあわせて評価する。わからないことは随時質問を受け付ける。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の概要説明及びテーマ決定	卒業論文について、説明を行い、卒業論文のテーマを決定する。
2	論文購読	自分の研究内容に近い内容の論文（各自1編）を検索し、目的、方法、結果について説明を行い、質疑応答を行う。（論文輪読）
3	論文購読	検索した論文について、目的、方法、結果について説明を行い、質疑応答を行う。（論文輪読を全員が、少なくとも1回担当するまで継続する）
4	研究計画	自分の研究テーマについて、さらに論文を読み、自分の研究テーマについてのこれまでの研究の歴史を理解する。
5	研究計画	研究計画を立てる。
6	研究・データ分析	計画に沿って研究に着手する。
7	研究・データ分析	研究を遂行するとともに、適宜報告する。
8	研究・データ分析	研究を遂行するとともに、適宜報告する。
9	研究・データ分析	研究を遂行するとともに、適宜報告する。
10	研究・データ分析	得られた結果を踏まえ、研究の方向性を検討する。
11	研究・データ分析	研究を遂行するとともに、適宜報告する。
12	研究・データ分析	研究を遂行するとともに、適宜報告する。
13	研究・データ分析	結果を踏まえ、研究の方向性を確認する。
14	途中経過のまとめ	これまで得ることのできたデータを整理する。
15	中間報告	研究の進行度、方向性を確認し、4年I期の研究計画について再検討を行う。

科目名	卒業研究 I	科目ナンバリング	NDpX23067
担当者氏名	細川 敬三		
授業方法	演習	単位・必選	3・選択
		開講年次・開講期	3年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）		

《授業の概要》

(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。

《テキスト》

必要に応じ資料を配付する。

《参考図書》

必要の応じ提示する。

《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。

《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（実験の合間や終了後に実施すること。

《成績評価の方法》

実験態度(50%)・個々の実験毎での報告(50%)で評価を行う。実験の報告では、データに基づいたディスカッションを行い実験結果に対するコメントとアドバイスをを行う。

《備考》

1人1テーマを基本とします。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	卒業研究の概要の説明と研究テーマの決定	卒業研究で実施する内容を概説する。各自の研究テーマを選ぶ。
2	実験計画の立案	各自の研究テーマに基づき、1年間の実験計画のスケジュールを立てる。
3	実験手法のトレーニング	実験に必要なテクニックを身につける。
4	実験手法のトレーニング	実験に必要なテクニックを身につける。
5	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
6	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
7	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
8	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
9	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
10	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
11	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
12	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
13	実験とデータ解析	実験計画に従って実験を行い、その結果の解析を行う。
14	研究結果のまとめ	実験方法と結果を図や表としてまとめる。
15	中間報告	作成した図表を使って15分間で口頭発表を行う。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究 I	科目ナンバリング	NDpX23067
担当者氏名	増村 美佐子		
授業方法	演習	単位・必選	3・選択
		開講年次・開講期	3年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）		

《授業の概要》

研究テーマに沿った論文検索を行い、現在までに行なわれてきた研究について明らかにし、研究計画を立て、計画に沿った研究を行なう。得られた結果を統計解析し、考察をする。論文を作成し、中間発表を行う。

《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。

《参考図書》

必要に応じて指示する。

《授業の到達目標》

- (1) 各自の研究テーマについて、論文検索、研究計画、研究、データ解析、データのまとめ方、卒業論文作成という一連の課程を通し、研究能力を身につける。
- (2) 研究テーマに対する理解を深める。
- (3) 研究実施課程の中で、論理的思考力を修得する。
- (4) 分析結果について自分の意見をまとめ、発表する能力を身につける。

《授業時間外学習》

文献検索・文献講読、研究、分析やまとめを授業時間以外にも行う必要がある。

《成績評価の方法》

授業目標の(1)～(2)については研究態度30%、(3)については口頭発表30%、報告書の提出40%とし、100点満点で60点以上を合格とする。口頭発表および報告内容についてはコメントを付して返却する。

《備考》

卒業研究Ⅱも履修することが望ましい。データの取扱いには十分注意する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	研究概要の説明・テーマ設定	卒業研究の目的、研究とは何かについて説明し、各自の研究テーマを検討する。
2	文献検索および抄読会	研究テーマに関連した論文を読み、先行研究の内容を確認し、その研究分野での独創的な研究であることを事前に調査する。
3	文献検索および抄読会	研究テーマに関連した論文を読み、先行研究の内容を確認し、その研究分野での独創的な研究であることを事前に調査する。
4	研究計画	研究テーマに沿った、研究方法（対象、実施期間など）を検討する。
5	研究計画	研究テーマに沿った、研究方法（対象、実施期間など）を検討する。
6	研究・データ解析	予備調査を行い、得られたデータより研究の見通しを立て、計画を再検討する。
7	研究・データ解析	予備調査を行い、得られたデータより研究の見通しを立て、計画を再検討する。
8	研究計画	研究方法を検討する。
9	研究計画	研究方法を検討する。
10	研究・データ解析	研究の実施、得られたデータの解析を行う。
11	研究・データ解析	研究の実施、得られたデータの解析を行う。
12	研究・データ解析	研究の実施、得られたデータの解析を行う。
13	研究・データ解析	研究の実施、得られたデータの解析を行う。
14	結果のまとめ	得られたデータをまとめ、考察する。
15	中間報告	得られた結果をまとめ、発表する。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究 I	科目ナンバリング	NDpX23067
担当者氏名	内田 亨		
授業方法	演習	単位・必選	3・選択
		開講年次・開講期	3年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力 (論理思考力)		

《授業の概要》

研究テーマを設定し、文献検索により既知の事実を整理し、計画を立てて実験を開始する。各々のデータを評価・解析し、方向性を探る。最終的に、研究成果を整理し、根拠に基づいた考察を行い、中間報告としてまとめ、発表する。

《テキスト》

必要に応じ配布する。

《参考図書》

必要に応じ紹介する。

《授業の到達目標》

- 実験し新たなことを発見できる喜びを実感できる。
- 疑問点を抽出し、解決するために考えることができる。
- 理論的に考えることができる。

《授業時間外学習》

論文の作成・報告書の作成などを自主的に行う必要がある。論文の検索など積極的に行う。英文の論文なども渡すので、調べて読んでおくこと。

《成績評価の方法》

実験態度 50%、中間報告書 50%
中間報告書については授業内で議論しながら完成させていく。

《備考》

指定時間外でも研究を行うことがある。メールアドレス・携帯番号を知らせるので、不測の事態が発生した時も含め、必要な時に連絡すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	研究テーマの設定	卒業研究のテーマの候補を示すので、興味持てる内容を選択する。
2	研究計画・材料調製	議論の上、テーマに沿っておおよその実験計画を立てていく。必要と思われる物品を抽出し、準備していく。
3	研究計画・材料調製	議論の上、より具体的な実験計画を立てていく。
4	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
5	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
6	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
7	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
8	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
9	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
10	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
11	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
12	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
13	実験・文献検索・議論	実験計画に沿って実験を進める。文献検索により既知の事実を整理する。
14	結果のまとめ	実験結果を整理し、中間報告書の作成を開始する。
15	中間報告	中間報告書に沿って結果を発表する。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究 I	科目ナンバリング	NDpX23067
担当者氏名	嶋津 裕子		
授業方法	演習	単位・必選	3・選択
		開講年次・開講期	3年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）		

《授業の概要》

これまでに学んだ食や健康に関する教育の基礎理論を基に、自分が関心を持つ健康や食に関する事象に目を向け、研究テーマや研究課題を設定する。テーマに沿った研究方法を学び、先行研究などの必要な文献や資料を収集し、計画的に自ら探求していく態度を養う。

《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。

《参考図書》

適宜指示する。

《授業の到達目標》

- 研究に関する資料を作成し、研究計画を立てることができる
- 問題意識にもとづいて、明らかにしたいことを明確に表現できる。
- テーマに関する参考文献、先行研究、統計資料などから意味や問題を読み取ることができる。

《授業時間外学習》

- データ処理、まとめを授業時間外にも行う必要がある。
- 学外での学習会にも積極的に参加することを推奨する。

《成績評価の方法》

- 成績評価の方法と基準
毎回の授業時に提出を求める進捗状況表等提出物（50％）、中間発表（50％）
- フィードバックの方法
提出物にコメントを付して返却する。

《備考》

- 研究の進捗状況表を作成し、毎授業日に提出すること。
- 卒業研究Ⅱも履修することが望ましい。
- アクティブラーニングゾーンで授業を実施する場合もある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	研究の進め方について理解する。
2	研究の理解	研究の基本的知識、研究方法等を学ぶ。
3	データ収集の方法①	先行論文、文献等検索を主体的に行う。
4	研究テーマの検討	研究テーマ、研究方法の検討を行う。
5	研究テーマの決定	研究テーマ、研究方法の決定を主体的に行う。
6	研究計画の作成①	経過報告、検討を行う。
7	研究計画の作成②	経過報告、検討を行う。
8	データ収集の方法②	質問紙作成の実際を調べる。
9	データ収集の方法③	質問紙の検討、経過報告を行う。
10	データ収集の方法④	質問紙の検討、経過報告を行う。
11	データ処理方法①	データ処理について理解する。
12	データ処理方法②	データ処理について主体的に調べ行う。
13	中間報告書の作成①	研究目的、研究概要、研究計画、先行研究論文等の経過報告、検討を行う。
14	中間報告書の作成②	研究目的、研究概要、研究計画、先行研究論文等の経過報告、決定をする。
15	中間報告	中間報告会の実施に取り組む。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究 I	科目ナンバリング	NDpX23067
担当者氏名	佐藤 隆		
授業方法	演習	単位・必選	3・選択
		開講年次・開講期	3年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）		

《授業の概要》

特定の研究テーマについての情報収集や文献調査を通じて、テーマの背景や問題点などを分析した後、スライドによる口頭発表、グループでの討議および中間報告書の作成を行う。

《テキスト》

プリントを配布する場合がある。

《参考図書》

《授業の到達目標》

調査・分析した内容について口頭発表や報告書を作成することにより、研究方法について理解する。

《授業時間外学習》

新聞、ニュース、雑誌などを通じて研究に関する情報を収集する。

《成績評価の方法》

研究態度（30%）、口頭発表（30%）、中間報告書（40%）により評価する。
わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	イントロダクション①	研究の方法と計画（1）の立て方を学ぶ。
2	イントロダクション②	研究の方法と計画（2）の立て方を学ぶ。
3	調査研究①	研究テーマの決定を行う。
4	調査研究②	論文輪読（1）を行う。
5	調査研究③	論文輪読（2）を行う。
6	調査研究④	論文輪読（3）を行う。
7	調査研究⑤	文献調査・分析・ディスカッション（1）を行う。
8	調査研究⑥	文献調査・分析・ディスカッション（2）を行う。
9	調査研究⑦	文献調査・分析・ディスカッション（3）を行う。
10	調査研究⑧	文献調査・分析・ディスカッション（4）を行う。
11	調査研究⑨	資料の作成および中間報告書を作成（1）する。
12	調査研究⑩	資料の作成および中間報告書を作成（2）する。
13	プレゼンテーション①	スライドによる口頭発表（1）を行う。
14	プレゼンテーション②	スライドによる口頭発表（2）を行う。
15	卒業研究中間報告	卒業研究中間報告書を完成し提出する。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	学校栄養教育論 I		科目ナンバリング	NTEI43001	
担当者氏名	宮田 さと子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）			

《授業の概要》

子どもの発達や栄養の特性及び食と健康に関する基礎知識、さらに、学校教育の中で、食にかかわる指導・管理の内容と位置づけ等を十分理解し、栄養教諭（管理栄養士・教育職員）として具備すべき教育力を培うことを目指している。

《テキスト》

『改訂三訂栄養教諭論』金田雅代編著 建帛社 2012

《参考図書》

『栄養教諭とはなにかー「食に関する指導」の実践』女子栄養大学教諭研究会編（女子栄養大学出版部）『子どもの栄養・食教育ガイド』坂本元子（医歯薬出版）『栄養教諭（季刊）』全国学校栄養士協議会編（日本文教出版）

《授業の到達目標》

食を取り巻く社会の変化に伴う学童の食生活・栄養摂取状態、肥満や痩身志向、アレルギー等について論理的に説明ができる。学校組織における栄養教諭の位置づけや職務と役割を学び、学校給食の管理運営、他教科ならびに家庭と地域とのかわりの実際を理解することができる。

《授業時間外学習》

教育及び子どもの健康や食に関する動向に関心を持ち、問題点や課題を見出せるようにすることが望ましい。

《成績評価の方法》

定期試験 70%、課題レポート等の提出物30%
わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《備考》

わからないことは質問を。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教諭の制度と役割	栄養教諭制度創設の経緯を十分に把握したうえで、栄養教諭の職務及び内容を正しく理解し、果たすべき役割をしっかりと習得する。
2	栄養教諭の制度と役割	栄養教諭制度創設の経緯を十分に把握し、栄養教諭の職務及び内容、食育基本法（学校における食育）を正しく理解し、食の指導者としての役割をしっかりと習得する。
3	学校給食の教育的意義と役割	学校給食法、学校給食の教育的意義と役割、学校組織における栄養教諭の位置づけ等を十分理解し、それらを踏まえた教育、指導ができるようにする。
4	学校組織と栄養教諭の位置づけ	学校組織、学校給食の組織と栄養教諭の位置づけ等を理解し、栄養教諭の役割を踏まえた教育、指導ができるようにする。
5	学校給食と食文化の変遷	学校給食の歴史を十分に把握し、その変容を食文化の視点から考慮し、将来への展望を考えることは、現在の学校給食において必要であることを理解する。
6	学校給食と食料	家庭・地域との連携を考慮し、学校給食及び家庭食の食材について、地域の食文化・産物、食料自給率等の面を、十分に把握し、教育、指導ができるようにする。
7	子どもの発達と食生活	児童・生徒の発達、健康状態、栄養素摂取の状況、食生活の実態などについて、正しく説明ができる知識の習得が重要であることを理解する。
8	子どもの発達と食生活	栄養のあり方は社会の変化に伴って変わる。正確な栄養学を理解し、児童・生徒等に正しく説明できるようにする。
9	学校給食と栄養管理	給食の管理とともに栄養管理を踏まえ、子どもの健康にかかわる食の指導力を身につける。
10	食に関する指導（全体計画）	学校内外において食に関する指導を推進する際に、全体計画の作成に積極的に参加・参画し、食に対する専門家としての役割を果たすことが重要であることを理解する。
11	食に関する指導（全体計画・展開）	食に関する指導の全体計画を作成することの意義、作成手順・方法について理解する。
12	食に関する指導（カリキュラムと指導計画）	食に関する指導を行い、其の効果を上げるために子どもの実態に応じた指導、教科等との絡みを考慮したカリキュラムの作成、その成果と評価のあり方等を習得する。
13	給食の時間における食の指導と実際	給食の時間は、食に関する実践活動の時間である。献立を通して地域の食文化、産業や自然環境等に関する指導のため、献立作成には創意工夫が必要であることを理解する。
14	給食の時間における食の指導と実際	給食の時間で行う食の指導について十分理解した上で、その指導の実際を習得する。
15	食に関する指導と食生活学習教材	年齢別の学習能力とその特性を把握し、発達に応じた適切な教材や学習方法を習得するため、食生活学習教材の作成能力を培う。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	学校栄養教育論Ⅱ		科目ナンバリング	NTEI43002	
担当者氏名	宮田 さと子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）				

《授業の概要》

学校栄養教諭は食に関する指導に係わ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る。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習した上で、食に係わ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のがよいかを考えながら指導案を作成し、作成した媒体を用いた模擬授業を行う。

《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。

《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、成績評価の対象外とする。
 - (2) レポート20%
 - (3) 模擬授業20%
 - (4) 筆記試験60%
- わからないことは、オフィスアワー等で質問を受け付ける。

《テキスト》

『栄養教育論 理論と実際』金田雅代編著 健帛社 2012
『小学校 学校指導要領』文部科学省

《参考図書》

『栄養教諭のための学校栄養教育論』笠原賀子、医歯薬出版
『食育指導ガイドブック』中村丁次監修、丸善株式会社
『季刊 栄養教諭』全国学校栄養士協議会編、日本文教出版
『子どもの栄養と食育がわかる辞典』足立己幸、成美堂出版

《授業時間外学習》

各教科に対する指導案を各自で作成するので、計画的に教材研究を進めておくこと。

《備考》

毎日、新聞やニュースに目を通し、子どもを取り巻く現状や、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ること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食に関する指導に係わる全体的な計画の作成	・食に関する年間計画の策定方法を学ぶ。 ・食に係わる指導の評価法を学ぶ。
2	給食の時間における食に関する指導	・給食の時間における食に関する指導を学ぶ。 ・地場産物を活用した食に関する指導を学ぶ。
3	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関係教科の目標及び内容を学ぶ。 ・食に関する領域・内容における指導方法を学ぶ。
4	体育、保健体育における食に関する指導	・学習指導要領における関係教科の目標及び内容を学ぶ。 ・食に関する領域・内容における指導方法を学ぶ。
5	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、特別活動の目標及び内容を学ぶ。 ・食に関する領域・内容における指導方法を学ぶ。
6	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生活の時間の目標及び内容を学ぶ。 ・食に関する領域・内容における指導方法等を学ぶ。
7	総合的な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及び内容を学ぶ。 ・課題設定、指導計画、指導案作り、指導方法を学ぶ。
8	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を学ぶ。
9	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方を学ぶ。 ・連携する地域との関係機関・団体等を学ぶ。
10	実践演習（1）	・食に関する指導の指導案の作成方法を学ぶ。
11	実践演習（2）	・作成した指導案を発表し、相互評価する。
12	実践演習（3）	・模擬授業を行い、指導効果を評価する。
13	実践演習（4）	・模擬授業を行い、指導効果を評価する。
14	実践演習（5）	・模擬授業を行い、指導効果を評価する。
15	総括（まとめ）	・食に関する領域・内容における指導方法のまとめを行う。

《教職に関する科目》

科目名	教育史	科目ナンバリング	NTAL53003
担当者氏名	岡本 洋之		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照		

《授業の概要》

本授業では、「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（例は「参考図書」欄を参照）、その本の中の教育史的内容と考察を順次口頭で発表する。

《授業の到達目標》

誤った歴史教育が「歴史＝無味乾燥な暗記物」というイメージを生んでしまったのは残念であるが、本来歴史とはそういうものではない。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(1)教育史に関する文献探索能力を身につけ、(2)教育史について自分で問いを設定して考察する方法を修得し、(3)その内容を発表する能力を身につけることが、本授業の目的である。

《成績評価の方法》

提出物(30%)と、発表への評価(70%)による。ただし、大学教育の基本である「個に応じた指導」の原則に基づき、変更することがある。

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

《テキスト》

とくに定めない。

《参考図書》

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

《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	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業の進め方の説明
2	発表文献選定のための個別指導(1)	文献リスト作り等
3	発表文献選定のための個別指導(2)	発表内容の詰め等
4	口頭発表(1)	文献例:妹尾河童『少年H』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
5	口頭発表(2)	文献例:さくらももこ『まる子だった』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
6	口頭発表(3)	文献例:黒柳徹子『窓際のトットちゃん』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
7	口頭発表(4)	文献例:司馬遼太郎『竜馬がゆく』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
8	口頭発表(5)	文献例:H・ヘッセ『車輪の下』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
9	口頭発表(6)	文献例:A・サンテグジュペリ『星の王子さま』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
10	口頭発表(7)	文献例:童門冬二『上杉鷹山』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
11	口頭発表(8)	文献例:乙武洋匡『五体不満足』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
12	口頭発表(9)	文献例:E・ケストナー『エーミールと探偵たち』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
13	口頭発表(10)	文献例:東上高志『教育革命』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
14	口頭発表(11)	文献例:三好京三『子育てごっこ』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。
15	口頭発表(12)	文献例:李潤福『ユンボギの日記』 ※アクティブ・ラーニング・ゾーンで授業を行う予定である。

《教職に関する科目》

科目名	事前事後指導	科目ナンバリング	NTEI43003
担当者氏名	前田 典子、山崎 一諒		
授業方法	演習	単位・必選	1・選択
		開講年次・開講期	3年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照		

《授業の概要》

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確認する。栄養教諭としての専門性の向上及び児童・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設定など、栄養教育実習の位置づけを確認する。事後指導においては、反省点を捉えなおし、知識・技術定着のために課題や問題点を明確にする。

《授業の到達目標》

栄養教諭としての専門性の向上、児童・生徒の理解を得る観点や心得、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設定など、栄養教育実習の位置づけを確認する。事後指導においては、実習報告書を作成、受講生の前で発表し、他の学生の経験を共有することができ、実習経験をより確実なものにする。

《成績評価の方法》

授業中のアクティブな取り組み姿勢(40%)
 報告会プレゼンテーション(30%)
 報告書(30%)
 分からない事や不安なことはオフィスアワー等で質問を受け付ける。

《テキスト》

栄養教諭実習ノートを作成し配布する

《参考図書》

『栄養教育論 理論と実際』金田雅代編著 建帛社

《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、教育方針も調べておくこと。
 予習：小学校の各学年で習う漢字・書き順を確認しておくこと。
 復習：研究授業のテーマとしてふさわしい内容に仕上げておくこと。

《備考》

将来栄養教諭を目指す学生以外の履修は不可。事後指導は4年時の教育実習後に行う。成績の最終評価は教育実習事後指導後に行う。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	3年Ⅱ期 事前指導① オリエンテーション	栄養教諭に向けての心得や授業の内容を理解する。
2	3年Ⅱ期 事前指導②	栄養教育実習要領を理解する。栄養教育実習に関する必要書類の確認を行い、実際に書類を作成する。
3	3年Ⅱ期 事前指導③	栄養教育実習校への事前訪問の仕方、実習ノート記載方法を理解する。
4	3年Ⅱ期 事前指導④	栄養教育実習の手続き方法を理解し、実習に必要な書類の作成を行う。
5	3年Ⅱ期 事前指導⑤	学校教育実習に関する注意事項を理解する。
6	3年Ⅱ期 事前指導⑥	学校教育実習に向けての心得や実習内容及び書類の再確認を行う。
7	4年Ⅰ期 事前指導①	学校教育実習報告書の作成方法の確認及び報告書の作成を行う。
8	4年Ⅰ期 事前指導②	栄養教育実習の内容をまとめ、各自発表する。発表内容に対し、意見交換を行い、実習内容等を理解する。
9	4年Ⅰ期 事前指導③	学校教育実習の事前・事後指導を振り返り、事前指導、実習、事後指導で身につけたことなどを理解する。
10	予備日	予備日
11	予備日	予備日
12	予備日	予備日
13	予備日	予備日
14	予備日	予備日
15	予備日	予備日