

平成26（2014）年度入学者

専門教育科目

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	食料経済		科目ナンバリング	NIbX24006	
担当者氏名	池本 廣希				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	4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》

世界人口の急増と食のグローバル化の中で、特に非関税障壁の問題に焦点を絞り、「農業の多面的機能」「地産地消」「食育」「食と健康」「食の安全・安心」「フードコーディネーターの役割」等について学習する。また、今後の日本農業のあり方や各家庭の食卓のあり方、食糧と食料の違いや農産物価格形成の特性について学び、市場経済の有効性と市場の失敗について理解を深める。

《授業の到達目標》

「食べるということ」の意味を深く理解し、「食と健康」に関する問題を発見・分析・解決する力を鍛え、管理栄養士として現場で活躍できる実践力を身につける。

《テキスト》

なし

《参考図書》

池本廣希著『地産地消の経済学』 新泉社 2008年

《授業時間外学習》

新聞から食料問題に関する記事を集める。

《成績評価の方法》

授業中の課題提出 30% 試験 70%
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	ガイダンス	「食べるということ」について学ぶ。
2	第1講	食と文明について学ぶ。
3	第2講	現代社会と世界の食料事情について学ぶ。
4	第3講	現代社会と日本の食料事情について学ぶ。
5	第4講	気になる日本の食と農と暮らしについて学ぶ。
6	第5講	食料経済の基礎について学ぶ。
7	第6講	新生産概念とエントロピーについて学ぶ。
8	第7講	フードシステムと食品流通について学ぶ。
9	第8講	農産物貿易と食料の安全保障について学ぶ。
10	第9講	戦後復興期の食と農について学ぶ。
11	第10講	高度経済成長期の食と農について学ぶ。
12	第11講	低成長経済期の食と農について学ぶ。
13	第12講	安定成長経済期から国際化時代の食と農について学ぶ。
14	第13講・第14講	成長から成熟のための食と農について学ぶ。
15	第15講 まとめ	これからの食と農に向けて。

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	フードスペシャリスト論	科目ナンバリング	NIbX24009
担当者氏名	宇野 裕美子		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	4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） ◎ 3-5 食と健康の重要性を認識し、学んだことを継続的に社会に発信、還元する力（社会的責任の自覚）		

《授業の概要》

食をとりまく環境は、生産、流通、消費と多岐に渡り、これらに対応する食の知識を求められることは言うまでもない。本講義では、これら食の総合した知識を習得し、過去問や小テストを取り入れてフードスペシャリスト認定試験の合格を目指す。

《テキスト》

日本フードスペシャリスト協会編 「四訂フードスペシャリスト論」建帛社

《参考図書》

日本フードスペシャリスト協会編 「2016年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」建帛社

《授業の到達目標》

フードスペシャリストとして必要な、食をとりまく知識を習得し、食の専門家として必要事項の説明ができる。

《授業時間外学習》

授業内容の復習をし、理解を深めておくこと。
また、日頃から食品事情に関心を持ち、メモをとるなどすると就職面接時のアピールにもなる。

《成績評価の方法》

小テスト2回（各10%）、定期試験（70%）、授業時小課題（10%）
テスト、課題については解答の提示および解説を行う。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	フードスペシャリストとは	フードスペシャリストの意義、目的および責務について学ぶ。
2	人類と食物	人類の歩みと食物、食品加工・保存技術史について学ぶ。
3	世界の食	食作法と、世界の食事情について学ぶ。
4	日本の食	日本食物史、現代の食事について学ぶ。
5	日本の食	食の地域差について学ぶ。小テスト（1）予定
6	現代日本の食生活	食生活の変化と食産業について学ぶ。
7	現代日本の食生活	食料の供給と食料自給率について学ぶ。
8	現代日本の食生活	地産地消、フードマイレージ、スローフード、食品リサイクル法について学ぶ。
9	食品産業の役割	フードシステムと食品産業、食品製造業の規模と動向について学ぶ。
10	食品産業の役割	食品製造業の目的と特徴、食品卸売業について学ぶ。小テスト（2）予定
11	食品産業の役割	食品小売業、外食産業について学ぶ。
12	食品の品質規格と表示	JAS法による規格、食品表示法による表示について学ぶ。
13	食品の品質規格と表示	健康や栄養に関する表示制度、その他の法律による表示について学ぶ。
14	食情報と消費者保護	食情報の発信と受容、情報管理について学ぶ。
15	食情報と消費者保護	食品の安全、消費者保護の制度について学ぶ。

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	フードコーディネート論		科目ナンバリング	NIbX24010	
担当者氏名	塚本 繁子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	4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） ◎ 3-5 食と健康の重要性を認識し、学んだことを継続的に社会に発信、還元する力（社会的責任の自覚）				

《授業の概要》

現代の食環境は、人々の社会生活とともに日々流動的な変化を続けています。そして私達は快適な食空間や食事を作り、質の高い暮らしを提案し、洗練された感性を養う必要があります。そのためには基礎知識に加えて調理文化や食の作法、食の歴史、食情報など食生活を構成する様々な要素の理解と活用力を養い、食の専門家としてトータルプロデュースする能力を身に付けることを目的とします。

《授業の到達目標》

テキストの内容に沿って進め、テーブルウェアの種類や用途、食卓文化、季節や催事の演出法を学び、家庭からビジネスまでを含めた幅広い視野で現在の食の多様化に応用できる知識と力を身につけます。
 ・ 食具の用途を知り食卓演出の実習を行う。
 ・ ビジネスマナー、食卓マナーをマスターする。
 ・ 食に関する企画書の作成を行う。

《成績評価の方法》

小テスト(40%)：小テストは授業時間内に数回実施
 食卓の演出シート提出(30%)：演出シートは授業中に提示
 食の企画書作成(30%)：企画テーマ、書式は授業中に提示
 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》

新版 フードコーディネート論 第2版 (建帛社)

《参考図書》

《授業時間外学習》

- ・ 教科書の指定箇所を必ず読んでおくこと。
- ・ 多くの食情報を自ら収集し、将来に役立つ幅広い知識を蓄積すること。

《備考》

授業中に行なう体験実習では、目で見て触れて積極的に参加し、豊かな食と食空間とは何かの本質を見抜く力を養ってほしい。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	フードコーディネートの基本理念	生理的なおいしさ、心理的な影響が及ぼすおいしさ、その本質を理解し、ホスピタリティーやアメニティーの本質を学ぶ。また、テーブルセッティングとマナーの実習を行う。
2	世界の調理文化と食卓文化の伝統	日本人の食生活の歴史的な成り立ちをまなぶことを通して人類の食事が生命維持のためばかりでなく、文化的、社会的に大きな役割を担うものであることを理解する。
3	現代の食事文化の変容と創造	日本の食事文化の変革、調理の外部化など、今後の食事文化展開と人々の意識、姿勢について学ぶ。
4	メニュープランニング	世界の食事文化について知り、ビジネス要件や作成のための配慮についての知識を養い料理様式別のメニューについての事例を説明できる。
5	テーブルウェアと食卓の演出	食器、食卓用リネン類、食卓の小物といった食生活全般で必要とするテーブルウェアを実際に紹介し、用途や扱い方、特徴を説明し、セッティングを実際に行う。
6	テーブルセッティング	食卓小物や食器類を使用し、セッティングの基礎から国別のセッティングの違い、食卓のスタイル別についてデモンストレーションを含めて実習を行う。
7	食卓のサービスとマナー	プロトコール（国際儀礼）の基礎を学び、ホスピタリティーとサービスの違い、おもてなしの心、席次の決め方、日本料理のサービスときまりごと等について学ぶ。
8	食空間のコーディネート	食空間のコーディネートの基礎および色彩との関係、インテリア空間に至るまでの説明ができる。
9	食空間のコーディネート	食事空間の基礎。キッチンのコーディネートの基礎について学ぶ。
10	フードコーディネートの情報と企画	フードサービスの動向と特性、フードサービス店舗の「起業」を前提にしてコンセプトの作成方法を学ぶ。
11	フードサービスマネジメント	フードサービスの立地選定、店舗選定、投資計画、収支計画、損益分岐点売上高の算出などを事例を説明できる。
12	食企画の実践コーディネート	食企画を実践するための必要不可欠な基礎スキル（コミュニケーション、リサーチと情報整理、企画提案力）について学ぶ。
13	食企画の実践コーディネート	具体的なテーマのもとに企画提案書の作成を学ぶ。
14	フードスペシャリスト試験解説	模擬試験問題を使って、教本の総合まとめおよびフードコーディネート論の範囲の試験問題のポイントを学ぶ。
15	食企画・パーティプランニング実習	紅茶文化の説明と実際の淹れ方を体験しながらティーパーティーを行い、食卓の作法の実習を行う。総合まとめ

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	総合演習Ⅲ		科目ナンバリング	NAmD24062	
担当者氏名	細川 敬三、本澤 真弓、内田 亨、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、前田 典子、福本 恭子、曲木 美枝、山崎 一諒				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	4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） ◎ 3-3 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》

これまで学習してきた管理栄養士として必要な知識を整理し、さらに実用可能なレベルにまで発展していくことを目標とする。
 前回授業の復習をしっかりと行っていく学習方法を確立するため授業内で前回内容の復習テストを行う。

《テキスト》

オープンセサミシリーズ（上下巻）
 管理栄養士国家試験対策完全合格教本(2018版)
 七賢出版（東京アカデミー編集）

《参考図書》

必要に応じ紹介する。

《授業の到達目標》

これまで別々に学習してきた各科目の内容を総合的に捉えることができる。
 専門職として社会に貢献できるレベルまで知識の質を向上させる。

《授業時間外学習》

これまでの授業内容の復習が中心となる。
 これを確実に身につけていくことが、専門職として働くために必要となるので、必ず授業の復習をし、知識の定着を目指していくこと。

《成績評価の方法》

課題（復習テストを含む）20%、試験80%
 復習テストに関しては解答例を示す。不明な点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	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として必要な知識を整理し発展させる。
2	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として必要な知識を整理し発展させる。
3	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として必要な知識を整理し発展させる。
4	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として必要な知識を整理し発展させる。
5	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として必要な知識を整理し発展させる。
6	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として必要な知識を整理し発展させる。
7	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として必要な知識を整理し発展させる。
8	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として必要な知識を整理し発展させる。
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	総合演習Ⅳ		科目ナンバリング	NAmd24063	
担当者氏名	細川 敬三、本澤 真弓、内田 亨、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、前田 典子、福本 恭子、曲木 美枝、山崎 一諒				
授業方法	演習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	4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） ◎ 3-4 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》

これまで学習してきた管理栄養士として必要な知識を整理し、さらに実用可能なレベルにまで発展していくことを目標とする。
 授業内で、学習内容についての問題を解き、必要に応じて解説を受ける。

《テキスト》

オープンセサミシリーズ（上下巻）
 管理栄養士国家試験対策完全合格教本(2018版)
 七賢出版（東京アカデミー編集）

《参考図書》

必要に応じ紹介する。

《授業の到達目標》

これまで別々に学習してきた各科目の内容を総合的に捉えることができる。
 専門職として社会に貢献できるレベルまで知識の質を向上させる。

《授業時間外学習》

これまでの授業内容の復習が中心となる。
 これを確実に身につけていくことが、専門職として働くために必要となるので、必ず授業の復習をし、知識の定着を目指していくこと。

《成績評価の方法》

試験100%
 不明な点についてはオフィスアワーで質問を受け付ける。

《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	管理栄養士への道	基礎的知識を応用して、管理栄養士としてより高いレベルへの成長を目指す。
2	管理栄養士への道	基礎的知識を応用して、管理栄養士としてより高いレベルへの成長を目指す。
3	管理栄養士への道	基礎的知識を応用して、管理栄養士としてより高いレベルへの成長を目指す。
4	管理栄養士への道	基礎的知識を応用して、管理栄養士としてより高いレベルへの成長を目指す。
5	管理栄養士への道	基礎的知識を応用して、管理栄養士としてより高いレベルへの成長を目指す。
6	管理栄養士への道	基礎的知識を応用して、管理栄養士としてより高いレベルへの成長を目指す。
7	管理栄養士への道	基礎的知識を応用して、管理栄養士としてより高いレベルへの成長を目指す。
8	管理栄養士への道	基礎的知識を応用して、管理栄養士としてより高いレベルへの成長を目指す。
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

科目名	公衆栄養臨地実習		科目ナンバリング	NAnD24066	
担当者氏名	嶋津 裕子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	4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	◎ 3-4 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》

本実習は、これまでに学んできた学修成果を社会で実践する貴重な機会の一つである。保健所や保健センター等の現場において、地域住民が抱える健康・栄養・食生活上の諸問題に対し情報収集・分析し、それらを総合的に評価判定する機能や携わる管理栄養士等の専門職の業務に接し総合的なマネジメントの実際を体感することができる。本実習は事前に行うガイダンス、オリエンテーション、事後の報告会への出席が必須となる。

《授業の到達目標》

- 保健所および市町村保健センター、それぞれの果たす役割・業務の概要と両者の関係を説明し、その活動の実際ならびに栄養行政の概要を把握・体感することができる。
- それらを報告書や論文に取りまとめることができる能力を修得することができる。
- 行政栄養士の業務を理解し、関連専門職と協働関係を構築することの重要性を理解することができる。

《成績評価の方法》

- 成績評価の方法と基準
指導管理栄養士の評価(50%)、実習ノート等提出物(50%)
- フードバックの方法
わからない事はオフィスアワー等やeメールで質問を受け付ける。

《テキスト》

臨地実習先(保健所等)からの指示により、適宜資料・プリントを配布する。
「現場で役立つ公衆栄養学実習」 同文書院

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

- 都道府県、市町村行政の違い、行政栄養士の業務について復習しておくこと。
- 各臨地実習先を管轄する地域の特徴、健康関連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。
- 実習施設からの事前課題については、アクティブラーニングゾーン等を活用し協働で取り組むこと。

《備考》

- 実習先施設の都合で、授業計画は変更されることもある。
- 身だしなみ、言葉遣いに注意し、管理栄養士への総仕上げのための実践の場として実習に臨むこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	臨地実習（実習先でのガイダンス）	地域住民に対して専門性の高い対人対物サービスを担当する栄養行政について理解する。データの取り扱いや個人情報保護（守秘義務）について説明できる。
2	臨地実習（実習先からの事前課題）1	地区現状の把握を主体的に調べることができる。
3	臨地実習（実習先からの事前課題）2	保健所、保健センターの機能と役割を概説し文章にまとめることができる。
4	臨地実習（保健所企画のプログラム）1	保健所、保健センターの機構および業務について理解する。
5	臨地実習（保健所企画のプログラム）2	管理栄養士業務の概要と栄養関係法規について理解する。
6	臨地実習（保健所企画のプログラム）3	地域保健における栄養体制の整備について理解する。
7	臨地実習（保健所企画のプログラム）4	地域における実態把握と分析について理解し体感する。
8	臨地実習（保健所企画のプログラム）5	政策の計画・実施・評価について理解し体感する。
9	臨地実習（保健所企画のプログラム）6	専門的な栄養指導・食生活支援について理解し体感する。
10	臨地実習（保健所企画のプログラム）7	住民に対する健康教育・栄養相談について理解し体感する。
11	臨地実習（保健所企画のプログラム）8	健康な地域づくりと地区組織の育成について理解し体感する。
12	臨地実習（保健所企画のプログラム）9	食に関する情報の整備・外食・栄養成分表示の推進について理解し体感する。
13	臨地実習（保健所企画のプログラム）10	市町村に対する指導について理解し体感する。
14	臨地実習（保健所企画のプログラム）11	保健所または市町村保健センターで体験した管理栄養士の職務に基づいて、改善点や理想とする姿を文書で提案することができる。
15	臨地実習（報告会）	臨地実習で体験した管理栄養士の職務について、社会的な役割および責任に関して報告書を作成し説明できる。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ	科目ナンバリング	NDpX24068
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	4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	◎ 3-3 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》

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。

《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》

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》

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。

《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。
なお質問は随時受け付ける。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	研究および分析	統計処理の方法及び統計用ソフトの使用方法を理解する。
2	研究・データ分析	得られた結果をもとに、分析を進めることができる。
3	研究・データ分析	得られた結果をもとに、分析を進めることができる。
4	研究・データ分析	得られた結果をもとに、分析を進めることができる。
5	研究・データ分析	分析結果をもとに、論文の流れについて打ち合わせを行う
6	研究・データ分析	論文用の図・表の作成する。
7	研究・データ分析	論文用の図・表の訂正および不足分の分析を行う。
8	研究・データ分析	論文用の図・表の完成することができる。
9	研究・データ分析	再度論文の形式を確認し、得られた結果をもとに論文を作成することができる。
10	論文作成	論文内容を推敲することができる。
11	論文作成	指摘された部分を再度分析し、論文の完成度を上げることができる。
12	論文作成	論文の表現について、再度推敲することができる。
13	論文作成	報告会用のプレゼン資料を作成することができる。
14	報告会	自分の卒業論文について発表会を行うことができる。
15	論文提出	論文原稿を最終確認し、提出する。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ	科目ナンバリング	NDpX24068
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	4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	◎ 3-3 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》

- (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。

《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》

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にするとともに、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》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	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。
2	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。
3	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。
4	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。
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	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。
12	卒業論文の作成	「序論・実験方法・結果・考察」の各項目ごとにまとめ、卒業論文を作成する。
13	卒業論文の作成	「序論・実験方法・結果・考察」の各項目ごとにまとめ、卒業論文を作成する。
14	卒業論文の作成	「序論・実験方法・結果・考察」の各項目ごとにまとめ、卒業論文を作成する。
15	報告会	作成した卒業論文をもとにして、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Ⅱ	科目ナンバリング	NDpX24068
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	4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	◎ 3-3 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》

卒業研究Ⅰで得た成果を元に、研究テーマに沿った研究を継続して実施する。不足している事項を明らかにするために、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、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) 研究実施課程の中で、論理的思考力を修得する。
- (2) 得られた情報を客観的に評価する能力を身につける。
- (3) 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%、研究論文40%とし、100点満点で60点以上を合格とする。報告内容については口頭および報告書にコメントを付して返却する。

《備考》

卒業研究Ⅰに引き続いて履修することが望ましい。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・テーマの設定	卒業研究Ⅰで得られたデータから、再度研究テーマを設定する。
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	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。
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・データ解析	研究の実施、得られたデータの解析を行う。
6	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。
7	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。
8	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。
9	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。
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	結果のまとめ	得られたデータをまとめる。
12	論文作成	得られたデータを論理的かつ客観的にまとめる。
13	論文作成	得られたデータを論理的かつ客観的にまとめる。
14	論文作成	得られたデータを論理的かつ客観的にまとめる。
15	発表	各自のテーマから得られた結果について発表し、評価を得る。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ	科目ナンバリング	NDpX24068
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	4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	◎ 3-3 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》

卒業研究Ⅰの続きとして、計画を立てて実験を開始する。最終的に、研究成果を整理し、根拠に基づいた考察を行い、卒業研究としてまとめ、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》

- 研究の流れを理解できる。
- 自分で新たな実験方法の考案ができる。
- 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%、卒業論文 50%
卒業論文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	研究計画・材料調製	卒業演習Ⅰで得た結果を更に発展させるために議論し、実験計画を立てる。
2	研究計画・材料調製	実験計画にそって必要と思われる物品を抽出し、準備していく。
3	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。
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	結果のまとめ	実験結果を整理し、卒業論文の作成を開始する。
12	卒業論文の作成	議論しながら、卒業論文の作成を進める。
13	卒業論文の作成	議論しながら、卒業論文の作成を進める。
14	卒業論文の作成	議論しながら、卒業論文の作成を進める。
15	報告会	卒業論文に沿って結果を発表する。

科目名	卒業研究Ⅱ		科目ナンバリング	NDpX24068	
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	4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	◎ 3-3 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》

研究テーマに沿って、取り組み方を見いだし検証していく等の研究過程は、柔軟な発想と積極性があれば面白みも見いだせるものである。研究論文を書き上げ発表を行うことは、大学4年間の学びの集大成であり、最も自分を成長させる場となる。併せて卒業後社会に貢献できる多面的な応用能力を持った人材の養成もめざす。

《授業の到達目標》

- データを統計的に分析し、先行研究と比較して論理的に考察することができる。
- 研究成果を研究論文としてまとめることができる。
- 研究発表会で、研究の概要をわかりやすく適切に伝えることができる。

《成績評価の方法》

- 成績評価の方法と基準
進捗状況表等提出物（30%）、研究論文（40%）、研究発表（30%）
- 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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	研究計画確認、進捗状況の確認、研究のまとめ方を整理する。
2	統計処理①	質問紙等調査実施、データ入力を行う。
3	統計処理②	質問紙等調査実施、データ入力を行う。
4	統計分析①	記述統計、検定、解析、グラフ作成を行ない理解を深める。
5	統計分析②	記述統計、検定、解析、グラフ作成を工夫し理解を深める。
6	卒業論文の作成①	研究のまとめ方、研究論文の構成、章立て及びその内容について主体的に取り組むことができる。
7	卒業論文の作成②	論文を作成し添削を受け自主的に研究に取り組むことができる。
8	卒業論文の作成③	論文を作成し添削を受け自主的に研究に取り組むことができる。
9	卒業論文の作成④	論文を作成し添削を受け自主的に研究に取り組むことができる。
10	卒業論文の作成⑤	論文を作成し添削を受け自主的に研究に取り組むことができる。
11	卒業論文の提出	論文の仕上げにより主張事項を表現することができる能力を高めることができる。
12	研究発表会準備①	研究要約の作成、パワーポイントのスライド作成に取り組む。
13	研究発表会準備②	研究要約の作成、パワーポイントのスライド作成、プレゼンテーションリハーサルにより情報発信能力を高めることができる。
14	研究発表会	発表のふりかえり、論文修正により総括することができる。
15	まとめ	多面的な応用能力が修得できる。

《テキスト》

必要に応じ資料を配布する。

《参考図書》

各自の研究テーマに合わせて、必要な文献等をその都度紹介する。

《授業時間外学習》

- データ処理、研究、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。

《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Ⅰに引き続いて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。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ		科目ナンバリング	NDpX24068
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
				4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	◎ 3-3 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》

卒業研究Ⅰに引き続き行う。
 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卒業研究論文の作成を行う。

《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研究論文を作成すること
 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%）、研究論文（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	調査研究①	文献調査・分析・ディスカッション（1）を行う。
2	調査研究②	文献調査・分析・ディスカッション（2）を行う。
3	調査研究③	文献調査・分析・ディスカッション（3）を行う。
4	調査研究④	文献調査・分析・ディスカッション（4）を行う。
5	調査研究⑤	文献調査・分析・ディスカッション（5）を行う。
6	調査研究⑥	文献調査・分析・ディスカッション（6）を行う。
7	調査研究⑦	文献調査・分析・ディスカッション（7）を行う。
8	調査研究⑧	文献調査・分析・ディスカッション（8）を行う。
9	調査研究⑨	資料の作成および研究論文を作成（1）する。
10	調査研究⑩	資料の作成および研究論文を作成（2）する。
11	調査研究⑪	資料の作成および研究論文を作成（3）する。
12	調査研究⑫	資料の作成および研究論文を作成（4）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	卒業研究最終報告	卒業研究論文の完成させ、提出する。

《教職に関する科目》

科目名	栄養教育実習		科目ナンバリング	NTEI44004	
担当者氏名	前田 典子、山崎 一諒、宮田 さと子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	4年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照				

《授業の概要》

栄養教諭としての専門的知識の修得と技術の向上を目指し、教職に関する実践能力、研究能力及び態度を養っていくことを目標とする。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・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。

《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」では、安全・安心な食事を調整し指導に活かす。「指導」では、児童・生徒に愛情を持って直接向かい合い、人格を尊重する態度で接することの大切さを理解する。また、各実習校において、学校経営、校務分掌、学校教育方針を理解し、栄養教諭の職務を体験することができる。

《成績評価の方法》

実習校の指導教諭による実習態度、課題内容の評価(70%)
 栄養教諭実習ノートの記述内容(30%)
 教育実習までに課題内容を確認し、わからない事等質問を受け付ける。

《テキスト》

事前事後指導に配布した栄養教諭実習ノートを使用する。必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

『栄養教諭要請における実習の手引き』田中信 監修・編著 (東山書房)

《授業時間外学習》

予習：実習前に実習目標や課題を準備しておくこと。
 復習：実習時間のみならず、帰宅後に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》

この科目は3年生Ⅱ期の事前事後指導に継続する科目である。将来栄養教諭を目指す強い意志のある学生以外の履修は不可。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	教育実習	実習は、原則加古川市内の小学校で実施し、各実習校における指導教諭の計画に基づく1週間のプログラムで実施する。
2	—	—
3	—	—
4	—	—
5	—	—
6	—	—
7	—	—
8	—	—
9	—	—
10	—	—
11	—	—
12	—	—
13	—	—
14	—	—
15	—	—

《教職に関する科目》

科目名	教職実践演習（栄養教諭）		科目ナンバリング	NTEI44005	
担当者氏名	矢埜 みどり、山本 啓子				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	4年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照				

《授業の概要》

教員として学級経営ができる資質や生徒指導の能力を向上させるため、グループ討議やロールプレイによりスキルを身につける。また栄養教諭として、教壇に立つための基本的な教育力を養うため、生徒の食の問題点の調査・分析に基づく模擬授業を实践する。最後に学校現場で、現職教員の学級経営及び授業進行と自分で作成した学級経営案・模擬授業を比較し、自分にとっての教職の意義及び教員の役割について論じる。

《授業の到達目標》

栄養教諭として、学校経営を理解したうえで、児童・生徒を指導できる能力及び授業の実践力を養い、教職の意義及び教員の役割について認識を深める。

《成績評価の方法》

学習態度(20%)、討議時の意見や役割遂行度(20%)、学級経営案(20%)、模擬授業の評価(20%)、提出レポート(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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	イントロダクション	グループ討議により、学習の振り返りを行いながら、自己の問題点などを認識する。
2	教職の意義や教員の役割	教職の職務内容、子供に対する責任などグループ討議を行いながら教職の意義や教員の役割について理解を深める。
3	学級経営講義Ⅰ	社会性、対人関係能力、児童生徒理解、学級経営についての理論を理解する。
4	学級経営講義Ⅱ	講義で学んだ社会性、対人関係能力、児童生徒理解、学級経営についてグループ討議を行い、他人の考えを傾聴しながら、自分なりの考えを整理することができる。
5	学級経営講義Ⅲ	学級経営案を作成する力を身につける。
6	学級経営講義Ⅳ	学級経営案を説明し、意見交換を行い、学級経営についてより理解を深める。
7	コーチング	学生指導の能力を向上させるため、ロールプレイにより、コーチングのスキルを身につける。
8	カウンセリング	学生指導の能力を向上させるため、ロールプレイにより、カウンセリングのスキルを身につける。
9	模擬授業Ⅰ	生徒の食の問題点の調査・分析する力を身につける。
10	模擬授業Ⅱ	授業計画を立案し、媒体を作成する力を身につける。
11	模擬授業Ⅲ	模擬授業を行い、授業運営について改善点を検討することで、授業運営能力を育てる。
12	模擬授業Ⅳ	栄養に関する科目及び事前事後指導の担当教員を含めて、改善した指導案をもとに模擬授業を行い、授業運営能力を身につける。
13	学校現場の見学	現職教員の学級経営及び授業進行を見学し、自分で作成した学級経営案・模擬授業を比較することで、自分に不足している能力を認識することができる。
14	グループ討議	見学により感じたことについて、グループ討議を行い、どのようにしてその能力を身につければよいか改善策を考えることができる。
15	まとめ	自分にとっての教職の意義及び教員の役割についてまとめることにより、これからの教職に対する方向性を自覚することができる。

《テキスト》

必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

「学級経営力を高める一感化主義の提唱」堀裕嗣著（明治図書）
「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）

《授業時間外学習》

学級経営案や授業案など授業時間内では、作成できないため時間外の学習が必要となる。また、学校現場の見学も含まれているため移動時間も必要となる。

《備考》

活発な討議により多くの学びが生まれる。教員を目指す者同士、お互いに高めあう気持ちをもって、自分の考えを必ず述べるという意識をもつこと。