

授業計画

平成 27 年度

Syllabus 2015

健康科学部 栄養マネジメント学科

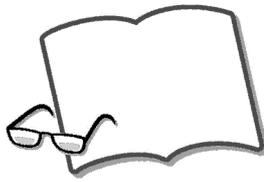
健康科学部

栄養マネジメント学科

兵庫大学の教育

兵庫大学の教育は、聖徳太子の「十七条憲法」に示された「和」の精神に基づいています。「和」の精神が含む「感謝・寛容・互譲」の心を持つとともに、自ら学び、自ら考える力を身につけ、共生社会の形成に主体的に貢献できる人間を育てます。

兵庫大学の3つの方針（ポリシー）について



アドミッションポリシー (AP)

入学者受け入れ方針

兵庫大学では、ディプロマポリシーで示された「3つの力」を理解する、次のような学生を受け入れます。

1. 自ら学ぼうとする意欲のある人
2. 自己を見つめ、自己をふり返る努力ができる人
3. 多様な考えを受け入れ理解しようとする人

カリキュラムポリシー (CP)

教育課程編成方針

兵庫大学では、学生が、ディプロマポリシーで示された「3つの力」を身につけることができるよう、次の方針に沿ってカリキュラムを編成します。

1. 大学において学ぶために基本的学習技術を習得し、自ら考える態度を身につける
2. 幅広い学問分野の知識や技術を習得し、多面的なものの見方を身につける
3. 実践的専門家になるために必要な専門的知識や技術を習得し、運用することができる力を身につける
4. 社会生活・職業生活についての理解を深め、卒業後も自律的に学習を継続することができる力を身につける
5. 社会や地域社会について体験的に学び、その一員として知識や能力を運用し行動する力を身につける

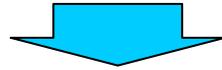
ディプロマポリシー (DP)

学位授与方針

兵庫大学では、学習者が「学士」の学位を取得するために、卒業までに次の能力を備えていることを求めます。

1. 自己を認識し、物事に進んで取り組む力
2. まわりに働きかけ、共に行動する力
3. 学んだ知識や身につけた技術を運用し、生涯にわたって活用できる力

兵庫大学 建学の精神・教育理念

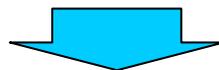


兵庫大学

アドミッション
ポリシー
(AP)

カリキュラム
ポリシー
(CP)

ディプロマ
ポリシー
(DP)

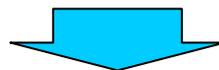


健康科学部

アドミッション
ポリシー
(AP)

カリキュラム
ポリシー
(CP)

ディプロマ
ポリシー
(DP)



栄養マネジメント学科

アドミッション
ポリシー
(AP)

カリキュラム
ポリシー
(CP)

ディプロマ
ポリシー
(DP)

みなさんは、

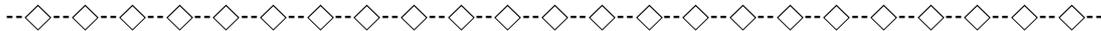
AP に基づいて入学し、

CP に沿って学び

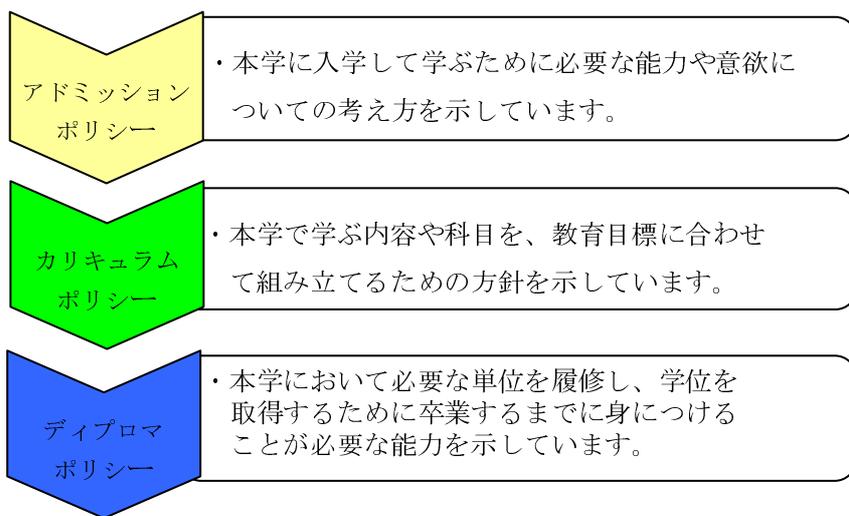
DP に定められた能力を身につけて卒業します。

健康科学部ポリシー

アドミッション ポリシー	カリキュラム ポリシー	ディプロマ ポリシー
<p>・健康科学部のディプロマポリシーを理解し、学ぶ意欲や学問に対する熱意をもち、自らを省みて努力を惜しまず、向上心を忘れない、柔軟な姿勢をもつ学生を受け入れます。</p>	<p>・健康科学部では、専門知識と技術の習得に向けて、基礎となる知識と社会人としての基礎学力を培います。また、学科の専門性に基づいて、健康課題を科学的に解明していく力を養うと共に、実践力を身につけることを目指して、カリキュラムを編成します。</p>	<p>・健康科学部では、生涯を通じて健康の維持と増進に関わる高い専門性を備え、健康で活力に満ちた地域社会の実現に貢献しようとする志をもつ人に、学士の学位を授与します。</p>



3つの方針（ポリシー）について



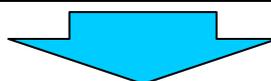
栄養マネジメント学科ポリシー

栄養マネジメント学科は、学部ポリシーに基づき、豊かな人間性を礎とし、管理栄養士をはじめとした「食」と「健康」のスペシャリストの養成を目指します。

アドミッション ポリシー

・健康科学部のアドミッションポリシーに基づき、次のような学生を受け入れます。

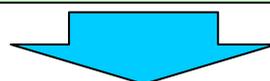
1. 「食を通じて人々の健康の維持と増進および疾病予防と回復のために役に立つ仕事がしたい」という姿勢を持ち、その仕事を通して自己の向上を目指す人
2. 自己の成長のために、自己を謙虚にみつめ、改善を心がける努力ができる人
3. 仲間と共に学び、共に成長する事に喜びを感じ、協力して意欲的に取り組むことのできる人



カリキュラム ポリシー

・栄養マネジメント学科のディプロマポリシーに示された3つの力を身につけるために、次の方針に沿ってカリキュラムを編成します。

1. 高校から大学への円滑な移行をはかり、大学で学ぶ姿勢を身につける
2. より広い視野をもち総合的に判断する能力を身につける
3. 実践的な食の専門家となるために、周囲と協力して課題発見・問題解決できる能力を身につける
4. 社会人としての一般常識および食の専門家としての誇りを礎に、生涯に渡る自己研鑽の姿勢を身につける
5. 地域住民を対象とした実践活動を通し、応用力とコミュニケーション能力を強化する



ディプロマ ポリシー

・健康科学部のポリシーに基づき、卒業までに次の力を身に付けた人に学士(栄養学)の学位を授与します。

1. 食と健康の専門家としての社会的役割を自覚し、課題発見・分析、解決策を起案・実践できる力
2. 食と健康に関する社会的な課題について、周囲の人達と協調し、時にはリーダーとして率先して解決に取り組める力
3. 自らが身につけた食と健康に関する知識や技術を常に研鑽し、持続的に社会に還元できる

「カリキュラムマップ」には

「ディプロマポリシーに基づいて身につけるべき能力」を具体化したものが上部に記載されています。

各科目において、「特に重要」及び「重要」と思われる能力には「◎」や「○」が記載されます。

栄養マネジメント学科カリキュラムマップ【基礎・教養科目】(平成27、26、25、24年度入学者)

		ディプロマポリシー達成のため:特に重要=◎ 重要=○						
		兵庫大学ディプロマポリシー						
		1) 自己を認識し、物事に進んで取り組む力 2) まわりに働きかけ、共に行動する力 3) 学んだ知識や身につけた技術を運用し、生涯にわたって活用できる力						
授業科目の区分	授業科目名	A	B	C	D	E	F	G
		コミュニケーション力	情報リテラシー(情報処理能力、情報収集・発信力)	多様なものの見方、考え方ができる力	自己を認識し、他者を理解する力	社会・文化について理解する力	自然・健康について理解する力	論理的思考力
基礎科目	日本語(読解と表現)	◎				○		○
	英語	◎		○		○		
	コンピュータ演習	○	◎					○
	化学基礎			○			◎	○
	生物基礎			○			◎	○
教養	宗教と人生			○	◎	○		
	生命倫理学			○			◎	
	哲学			◎	○			○
	文学			◎	○	○		
	芸術			◎		○		
	心理学			◎	○			○
	仏教と現代社会			◎	○	○		
	国際理解と宗教Ⅰ(キリスト教)			◎	○	○		
	国際理解と宗教Ⅱ(イスラム教)			◎	○	○		
	色彩とデザイン		○	○		◎		○
科	法と社会			○		◎		○
	日本国憲法			○		◎		○
	人権の歴史			○	◎	○		
	政治学			◎		○		○
	社会学			○		◎		○
	経済学			◎		○		○
	化学			○			◎	
	生物学			○			◎	
	食と健康	○				○	◎	
	実用英語(初級)	◎				○		
目	実用英語(中級)	◎				○		
	中国語(初級)	◎				○		
	中国語(中級)	◎				○		
	韓国語(初級)	◎				○		
	韓国語(中級)	◎				○		
	健康・スポーツ科学Ⅰ(講義)			○			◎	○
	健康・スポーツ科学Ⅱ(演習)	○			○		◎	
	健康・スポーツ科学Ⅲ(演習)	○			○		◎	
	私のためのキャリア設計	○		○	◎			○

栄養マネジメント学科カリキュラムマップ(平成27年度入学者)

【健康科学部ディプロマポリシー】 生涯を通じて健康の維持と増進に関わる高い専門性を備え、健康で活力に満ちた地域社会の実現に貢献しようとする志をもつ人に、学士の学位を授与します。

		ディプロマポリシー達成のため:特に重要=◎ 重要=○															
		栄養マネジメント学科ディプロマポリシー															
		1					2					3					
		食と健康の専門家としての社会的役割を自覚し、課題発見・分析、解決策を起案・実践できる力					食と健康に関する社会的な課題について、周囲の人達と協調し、時にはリーダーとして率先して解決に取り組める力					自らが身につけた食と健康に関する知識や技術を常に研鑽し、持続的に社会に還元できる力					
		1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	
授業科目名		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)	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)	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)	洞察力を持ち、課題を発見する力(課題発見力)	方法、結果、分析を関連づけて考察できる力(論理思考力)	主体性を持ち、労を惜まず物事に進んで取り組む力(フォロワーシップ力・共感力を含む)	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)	与えられた課題において、作業効率を考へながら行動する力(計画・実行力)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	
専	I 群 (領域に関する科目)	基礎ゼミ I	◎														
		基礎ゼミ II			◎												
門	基礎	基礎生化学	◎														
		調理基礎実習	◎														
		コミュニケーション論								◎							
		食料経済		◎													
		健康科学	○	◎													
		健康情報処理演習					○						◎				
		フードスペシャリスト論											○			◎	
		フードコーディネート論											○			◎	
		管理栄養士概論	○			◎											
		公衆衛生学 I	○						◎								
		公衆衛生学 II		○					◎								
		社会保障制度論	◎											◎			
		保健統計学実習							○								
		生化学 I	◎	○	○												
		生化学 II	○	◎													
生化学実験 I			◎														
生化学実験 II				○	◎												
解剖生理学 I	◎																
解剖生理学 II		◎															
解剖生理学実験 I				◎													
解剖生理学実験 II			◎														
臨床病態学 I	◎																
臨床病態学 II		◎															
生体防御論		◎															
食品学 I	◎	○															
食品学 II		◎															
食品学実験 I			○			◎											
食品学実験 II						◎											
食品衛生学		◎						○									
食品衛生学実験			○			◎											
調理学		◎				○											
調理学実習 I						○		◎									
調理学実習 II								◎	○								
育	III 群 (専門基礎)	基礎栄養学 I	○	◎													
		基礎栄養学 II	○	◎													
		基礎栄養学実験						◎									
		応用栄養学 I		◎													
		応用栄養学 II		◎													
		応用栄養学 III			○	◎											
		応用栄養学実習		◎						○							
		栄養教育論 I		◎													
		栄養教育論 II		◎													
		栄養教育論演習												◎			
		栄養教育論実習 I			○			◎									
		栄養教育論実習 II							◎			○					
		臨床栄養学 I		○				◎									
		臨床栄養学 II		◎				○									
		臨床栄養学 III										◎					
		臨床栄養学実習							○	◎							
		臨床栄養学演習									○				◎		
		公衆栄養学 I						◎									
		公衆栄養学 II		◎													
		公衆栄養学実習								○					◎		
給食経営管理論															◎		
給食管理実習 I		◎															
給食管理実習 II								○	○	◎							
フードサービスマネジメント演習								◎	○								
総合演習 I					○						◎						
総合演習 II						○						◎					
総合演習 III							○						◎				
総合演習 IV								○						◎			
給食管理臨地実習										◎				○			
臨床栄養学臨地実習													◎	○			
公衆栄養学臨地実習														◎			
卒業研究	卒業研究 I					◎											
		卒業研究 II												◎			

栄養マネジメント学科カリキュラムマップ(平成26年度入学者)

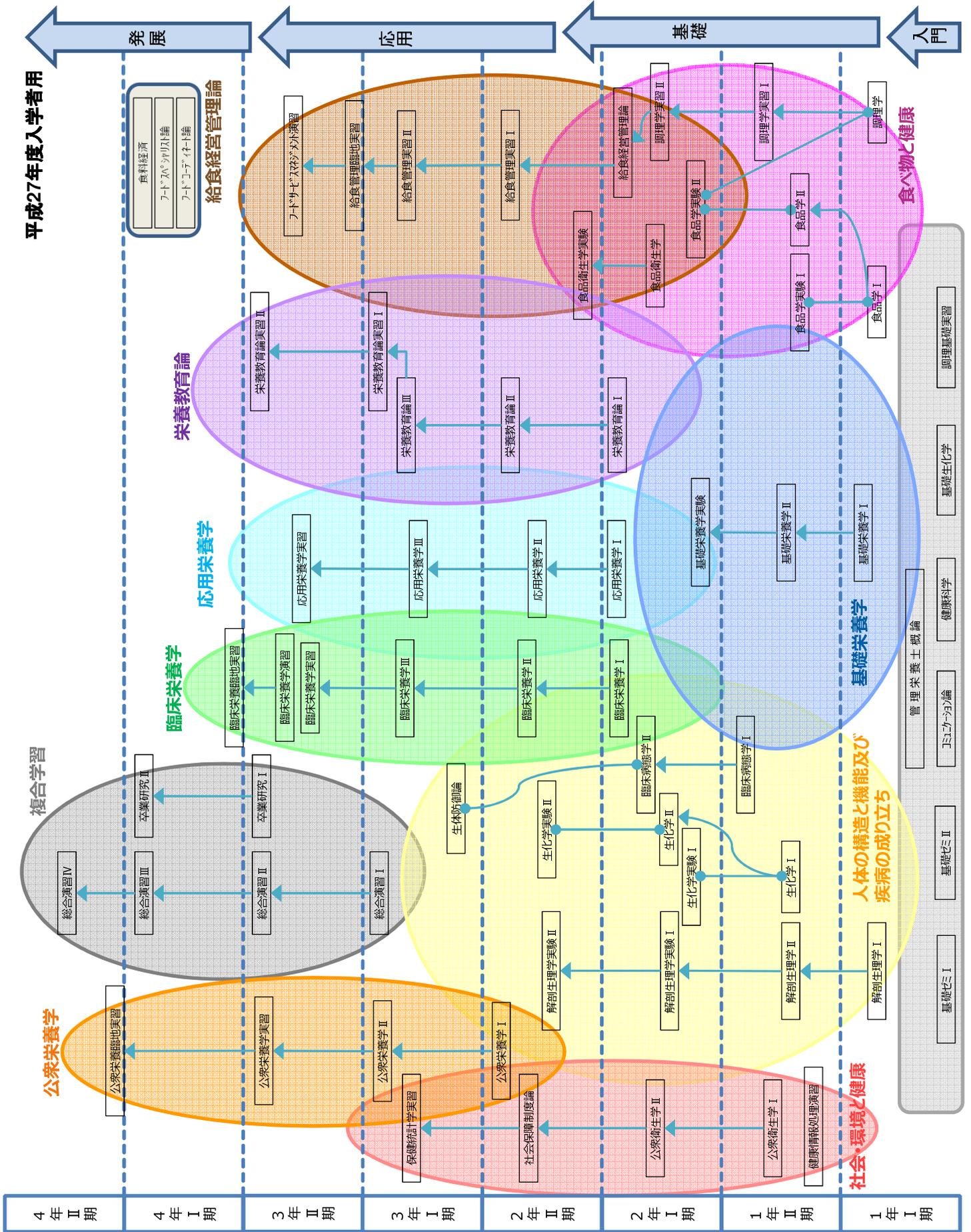
【健康科学部ディプロマポリシー】 生涯を通じて健康の維持と増進に関わる高い専門性を備え、健康で活力に満ちた地域社会の実現に貢献しようとする志をもつ人に、学士の学位を授与します。

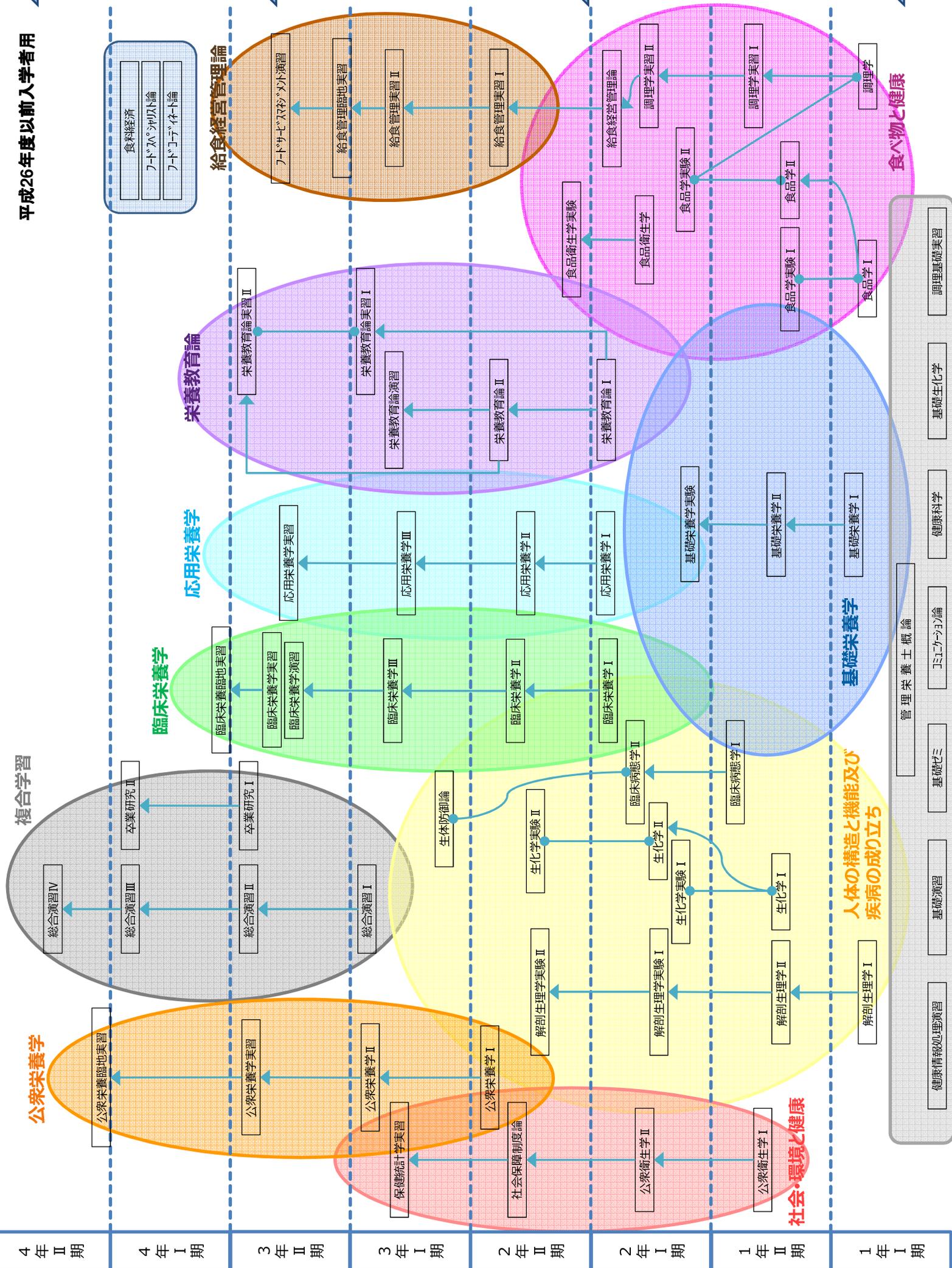
業 科 目 区 分		ディプロマポリシー達成のため:特に重要=◎ 重要=○															
		栄養マネジメント学科ディプロマポリシー															
		1					2					3					
		食と健康の専門家としての社会的役割を自覚し、課題発見・分析、解決策を起案・実践できる力					食と健康に関する社会的な課題について、周囲の人達と協調し、時にはリーダーとして率先して解決に取り組める力					自らが身につけた食と健康に関する知識や技術を常に研鑽し、持続的に社会に還元できる力					
授業科目名		1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	
		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)	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)	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)	洞察力を持ち、課題を発見する力(課題発見力)	方法、結果、分析を関連づけて考察できる力(論理思考力)	主体性を持ち、労を惜まず物事に進んで取り組む力(フォロワーシップ力・共感力を含む)	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)	与えられた課題において、作業効率を考へながら行動する力(計画・実行力)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	
専 門 基 礎 に 関 連 す る 科 目	I 群 (領域に関する科目)	基礎ゼミ	◎														
	基礎生化学	◎															
	基礎演習			◎													
	調理基礎実習	◎															
	コミュニケーション論									◎							
	食料経済		◎														
	健康科学	○	◎														
	健康情報処理演習						○						◎				
	フードスペシャリスト論											○				◎	
	フードコーディネート論											○				◎	
	管理栄養士概論	○				◎											
	II 群 (専門基礎に 関する科目)	公衆衛生学 I	○						◎								
	公衆衛生学 II		○						◎								
	社会保障制度論	◎												◎			
	保健統計学実習								○								
	生化学 I	◎	○	○													
	生化学 II	○	◎														
	生化学実験 I				◎												
	生化学実験 II				○	◎											
	解剖生理学 I	◎															
	解剖生理学 II		◎														
	解剖生理学実験 I					◎											
	解剖生理学実験 II				◎												
	臨床病態学 I	◎															
	臨床病態学 II		◎														
	生体防御論		◎														
	食品学 I	◎	○														
	食品学 II		◎														
	食品学実験 I				○		◎										
	食品学実験 II						◎										
食品衛生学		◎						○									
食品衛生学実験				○		◎											
調理学		◎				○											
調理学実習 I							○			◎							
調理学実習 II										◎	○						
III 群 (専門 基礎に 関する 科目)	基礎栄養学 I	○	◎														
基礎栄養学 II	○	◎															
基礎栄養学実験							◎										
応用栄養学 I		◎															
応用栄養学 II		◎															
応用栄養学 III				○	◎												
応用栄養学実習		◎							○								
栄養教育論 I		◎															
栄養教育論 II		◎															
栄養教育論演習													◎				
栄養教育論実習 I				○			◎										
栄養教育論実習 II								◎			○						
臨床栄養学 I		○				◎											
臨床栄養学 II		◎				○											
臨床栄養学 III											◎						
臨床栄養学実習								○	◎								
臨床栄養学演習									○					◎			
公衆栄養学 I						◎											
公衆栄養学 II		◎															
公衆栄養学実習									○					◎			
給食経営管理論										○						◎	
給食管理実習 I		◎															
給食管理実習 II									○	○	◎						
フードサービスマネジメント演習								◎	○								
総合演習 I						○						◎					
総合演習 II							○						◎				
総合演習 III								○						◎			
総合演習 IV									○						◎		
給食管理臨地実習											◎				○		
臨床栄養学臨地実習													◎		○		
公衆栄養学臨地実習															◎		
卒業研究 I						◎											
卒業研究 II														◎			

栄養マネジメント学科カリキュラムマップ(平成25、24年度入学者)

【健康科学部ディプロマポリシー】 生涯を通じて健康の維持と増進に関わる高い専門性を備え、健康で活気に満ちた地域社会の実現に貢献しようとする志をもつ人に、学士の学位を授与します。

業 科 目 区 分		ディプロマポリシー達成のため:特に重要=◎ 重要=○															
		栄養マネジメント学科ディプロマポリシー															
		1					2					3					
		食と健康の専門家としての社会的役割を自覚し、課題発見・分析、解決策を起案・実践できる力					食と健康に関する社会的な課題について、周囲の人達と協調し、時にはリーダーとして率先して解決に取り組める力					自らが身につけた食と健康に関する知識や技術を常に研鑽し、持続的に社会に還元できる力					
授業科目名		1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	
I 群 (領域に関する科目)	基礎ゼミ I	◎															
	基礎ゼミ II	◎															
	栄養のための基礎生物化学	◎															
	実験基礎演習			◎													
	調理基礎演習 I	◎															
	調理基礎演習 II						○				◎						
	医学概論		◎														
	コミュニケーション論									◎							
	バイオテクノロジー		◎														
	食料経済		◎														
	健康科学	○	◎														
	II 群 (専門基礎に関する科目)	健康情報処理演習					○						◎				
		情報処理と栄養統計 I											○	◎			
		情報処理と栄養統計 II											○	◎			
		公衆衛生学 I (公衆衛生)	○									◎					
公衆衛生学 II (健康管理)			○								◎						
社会福祉概論		◎															
生化学 I		◎	○	○													
生化学 II		○	◎														
生化学実験 I				◎													
生化学実験 II					○	◎											
栄養解剖学・人体生理学 I		◎															
栄養解剖学・人体生理学 II			◎														
栄養解剖学実験				◎													
人体生理学実験					◎												
臨床病態学 I		◎															
臨床病態学 II			◎														
生体防御論			◎														
食品学 I		◎	○														
食品学 II			◎														
食品学実験 I				○		◎											
食品学実験 II						◎											
食品衛生学			◎						○								
食品衛生学実験				○		◎											
食品機能論			◎														
調理学			◎				○										
調理学実験			◎					○									
調理学実習 I						○			◎								
調理学実習 II									◎	○							
III 群 (専門に関する科目)	基礎栄養学 I (健康栄養)	○	◎														
	基礎栄養学 II (基礎栄養)	○	◎														
	栄養学実習						◎										
	応用栄養学 I (ライフステージ栄養)		◎														
	応用栄養学 II (スポーツ・環境栄養)		◎														
	栄養管理学			○	◎												
	栄養管理学実習		◎							○							
	基礎栄養教育論		◎														
	健康栄養教育論		◎														
	基礎栄養教育実習			○			◎										
	健康栄養教育実習							◎			○						
	実践栄養教育演習												◎				
	臨床栄養学 I		○			◎											
	臨床栄養学 II		◎			○											
	臨床栄養学実習							○	◎								
	臨床栄養管理学										◎						
	臨床栄養管理演習									○				◎			
	公衆栄養学 I					◎											
	公衆栄養学 II		◎														
	公衆栄養活動実習								○						◎		
	給食経営管理論															◎	
	メニュー管理実習		◎														
	給食管理実習								○	○	◎						
	フードサービスマネジメント小演習							◎	○								
	総合演習																◎
卒業演習 I											◎						
卒業演習 II																◎	
給食管理臨床実習(校外実習)											◎			○			
臨床栄養臨床実習													◎	○			
公衆栄養臨床実習														◎			
学校栄養教育論 I	◎	○															
学校栄養教育論 II		◎									○						
卒業研究	卒業研究 I					◎											
	卒業研究 II													◎			





シラバスの見方

「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」について

「重点的に身につける能力」は、学部学科のディプロマポリシーに基づいて、さらに細かく設定された「能力」（下表 1-1…、2-2…など）の中から、授業を通して特に身につけてほしいものを選び出したものです。

なお、シラバスには5つまで記載されていますが、カリキュラムマップでは5つ以上記載されている科目もあります。

経済情報学科ディプロマポリシー														
1				2					3					
自己を認識し、他者を理解し思いやる心と志をもって社会で生きていく力				経済と情報の諸問題について関心をもち、まわりに働きかけ、ともに行動する力					学んだ知識や習得した技術を生涯にわたって活用し、社会に貢献できる力					
1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5
主体的に学ぶ力	コミュニケーション力	プレゼンテーション力	情報活用能力	問題発見力	経済学的思考力	システム的思考力	ビジネス基礎力	キャリア形成力	経営学の知識の応用力	キャリア形成力	社会の働き	経営学の知識	経営学の知識	情報活用能力

科目名、担当者名、授業方法、単位・必修、開講年次・開講期：履修する科目が「必修」なのか「選択」についてチェックしましょう。

《シラバス例》

授業の概要：科目の全体的な内容とともに、その科目を学ぶ意義や必要性について解説されています。

授業の到達目標：科目の目的にそって、学習者が身につけることをめざす能力・知識・態度などについて、具体的な目標が示されています。

成績評価の方法：学習の目標がどの程度達成できたかについて、評価方法や評価の基準、評価方法ごとの配点などが示されています。

授業計画：授業で学習するテーマと学習内容・学習目標などが示されています。15回の授業の流れやキーワードにも目を通しましょう。

テキスト：授業で使用する図書が示されています。図書の他に、プリント教材や視聴覚教材などが示される場合があります。
参考図書：テキスト以外に授業や授業時間外学習の参考となる図書や教材等が示されています。

授業時間外学習：履修している科目の単位は、授業時間以外の学習時間も合わせて認定します。予習復習について、担当教員の指示や考え方をよく読んでおきましょう。

備考：担当教員の授業運営の方針や授業参加に関する考え方、指示・要望等が示されています。必ず目を通しましょう。

「カリキュラムマップ」とは、ディプロマポリシーに基づいて細かく設定された「能力」（マップ上部 1-1…、2-1…など）をどの授業によって身につけるのかについて一覧にしたものです。

単位を積み上げるだけでなく、入学から卒業までにどんな能力を身につける必要があるのかを意識しながら履修していきましょう。

授業科目のナンバリングについて

＜ナンバリングとは？＞

科目ごとに数字とアルファベットを用いて「ナンバー」を割り振ることを指します。これにより、科目の学修内容の順番や科目間のつながりなどがわかりやすくなります。また、学生が自分に合った科目のレベル（難易度）や専門内容を考えて履修計画を立てることができます。

＜ナンバリングの見方＞

各授業科目には、9桁のナンバーが付与されています。

そのナンバーは次の基準等により設定しています。

（基礎・教養科目、専門教育科目）

詳細	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
ナンバー	学科	科目の位置づけ			履修区分	学年 (レベル)	通し番号 (001～)

詳細①：学科

N	栄養マネジメント学科
---	------------

詳細②③④：科目の位置づけ（専門科目）

②	
I	I 群（入門科目）
B	II 群（基礎科目）
A	III 群（応用科目）
D	発展科目

③	
a	導入
b	入門
c	社会環境と健康
d	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち
e	食べ物と健康
f	基礎栄養学
g	応用栄養学
h	栄養教育論
i	臨床栄養学
j	公衆栄養学
k	給食管理
m	総合科目
n	臨地実習
p	卒業研究

④	
X	該当なし
D	管理栄養士

詳細②③④：科目の位置づけ（基礎・教養科目）

② ③		
B	A	基礎科目
H	U	教養科目（人文）
S	O	教養科目（社会）
N	A	教養科目（自然）
L	A	教養科目（語学）
P	H	教養科目（体育）
C	A	教養科目（キャリア）

④	
L	講義
S	演習
P	実技

詳細⑤：履修区分

1	必修
2	選択
3	選択必修

詳細⑥：学年（レベル）

1	1年
2	2年
3	3年
4	4年

詳細⑦：通し番号

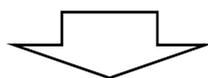
001～

(教職に関する科目)

詳細	学科	科目の位置づけ				免許必選の別		学年レベル		通し番号	
	①	②	③		④	⑤		⑥		⑦	
ナンバー	E N H K S	T	教職科目	A	L	全学科共通	4	必修	1	1年相当	001～
				I	N	情報					
				P	U	公民					
				A	C	商業					
				E	I	栄養	5	選択	3	3年相当	
				H	H	保健					
						保健体育					
				Y	O	養護					
S	W	福祉			4	4年相当					

例えば、「管理栄養士概論」という科目には、<NBcD11011>というナンバーが付与されています。このナンバーは、次の組み合わせにより付与されたものです。

詳細①：学科 → 栄養マネジメント学科「N」
詳細②：科目の位置づけ → II群（基礎科目）「B」
詳細③：科目の位置づけ → 社会環境と健康「c」
詳細④：科目の位置づけ → 管理栄養士「D」
詳細⑤：履修区分 → 必修科目「1」
詳細⑥：学年レベル → 1年生相当「1」
詳細⑦：通し番号 → 通し番号「011」



詳細	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	栄養マネジメント学科	II群（基礎科目）	社会環境と健康	管理栄養士	必修科目	1年生相当	通し番号
ナンバー	N	B	c	D	1	1	011

健康科学部栄養マネジメント学科

【卒業要件単位数】

■平成 27～26 (2015～2014) 年度入学生

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		26 単位	12 単位	6 科目
専門教育科目	I 群 (領域に関する科目)	9 単位	9 単位	5 科目
	II 群 (専門基礎に関する科目)	28 単位	28 単位	17 科目
	III 群 (専門に関する科目)	24 単位	24 単位	16 科目
	卒業研究	—	—	—
その他上記の科目区分のいずれかから		37 単位	—	—
合 計		124 単位	73 単位	44 科目

■平成 25～24 (2013～2012) 年度入学生

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		26 単位	12 単位	6 科目
専門教育科目	I 群 (領域に関する科目)	14 単位	14 単位	7 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		53 単位	—	—
合 計		124 単位	57 単位	30 科目

平成 27～24 (2015～2012) 年度入学者

基礎科目・教養科目

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成27年度（2015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	ナンバリング	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27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		
基礎科目	日本語(読解と表現)	NBAS11001	演習	2						2								[野田]・[辻本]	22
	英語	NBAS11002	演習	2						2								[平本幸治]	23
	英語	NBAS11002	演習	2						2								[小泉毅]	24
	英語	NBAS11002	演習	2						2								[Michael H. Fox]	25
	コンピュータ演習	NBAS11003	演習	2						2								湯瀬 晶文	26
	コンピュータ演習	NBAS11003	演習	2						2								(河野 稔)	27
基礎科目	化学基礎	NBAL11004	講義	2						2								[谷口]・[大藤]	28
	生物基礎	NBAL11005	講義	2						2								[前村]・[遠藤]・[田中]・[田村]	29
教養	宗教と人生	NHUL11001	講義	2							2							(本多 彩)	30
	生命倫理学	NHUL11002	講義	2							②		②					[古荘匡義]	31
	哲学	NHUL11003	講義	2							②		②					[三浦摩美]	32
	文学	NHUL11004	講義	2						②		②		②				(安井重雄)	33
	芸術	NHUL11005	講義	2							②		②		②			[柳楽節子]	34
	芸術	NHUL11005	講義	2							②		②		②			[岩見健二]	35
	心理学	NHUL11006	講義	2						②		②		②				(北島律之)	36
	仏教と現代社会	NHUL11007	講義	2							②		②		②			(本多 彩)	37
	国際理解と宗教Ⅰ(キリスト教)	NHUL11008	講義	2						②		②		②				[根川幸男]	38
	国際理解と宗教Ⅱ(イスラム教)	NHUL11009	講義	2							②		②		②			[重親知左子]	39
養	色彩とデザイン	NHUL11010	講義	2						②		②		②				[浜島]・(稲富)	40
	法と社会	NSOL21011	講義	2							②		②		②			[豊福一]	41
	日本国憲法	NSOL21012	講義	2						②		②		②				[笹田哲男]	42
	人権の歴史	NSOL21013	講義	2						②		②		②				[岩本智依]	43
	政治学	NSOL21014	講義	2						②		②		②				(斎藤正寿)	44
	社会学	NSOL21015	講義	2						②		②		②				(吉原恵子)	45
	経済学	NSOL21016	講義	2						②		②		②				(石原敬子)	46
	化学	NNAL21017	講義	2						②		②		②				[阿部真幸]	47
	生物学	NNAL21018	講義	2							②		②		②			佐藤隆	48
	食と健康	NNAL21019	講義	2							②		②		②			嶋津裕子	49
目	実用英語(初級)	NLAS21020	演習	2							②		②		②			[松盛美紀子]	50
	実用英語(中級)	NLAS22021	演習	2								②		②					
	中国語(初級)	NLAS21022	演習	2						②		②		②				[佟曉寧]	52
	中国語(中級)	NLAS21023	演習	2						②		②		②				[佟曉寧]	53
	韓国語(初級)	NLAS21024	演習	2						②		②		②				[高秀美]	54
	韓国語(中級)	NLAS21025	演習	2						②		②		②				[高秀美]	55
	健康・スポーツ科学Ⅰ(講義)	NPHL21026	講義	2							②		②		②			(三宅一郎)	56
	健康・スポーツ科学Ⅰ(演習)	NPHL21026	演習	2							②		②		②			(矢野琢也)	57
	健康・スポーツ科学Ⅱ(演習)	NPHS21027	演習	2						②		②		②				(三宅-)・(徳田)・(樽本)・(矢野)	58
	健康・スポーツ科学Ⅲ(演習)	NPHS21028	演習	2							②		②		②			(三宅-)・(徳田)・(樽本)	59
私のためのキャリア設計	NCAL21029	講義	2						②		②		②				[三上嘉代子]	60	

◇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

※ 食品衛生管理者・食品衛生監視員取得には「化学」を修得すること。……△

※ 学年配当欄において○囲みで表示している科目については、○囲みで表示されている学年・学期のいずれかにおいて履修できる科目である。

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成26年度（2014年度）入学者対象
（ ）は兼担、[]は兼任講師

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 士 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27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					
基 礎 科 目	日本語（読解と表現）	演習	2						2												
	英語	演習	2						2												
	コンピュータ演習	演習	2						2												
	化学基礎	講義	2						2												
	生物基礎	講義	2						2												
教 養 科 目	宗教と人生	講義	2							2											
	生命倫理学	講義	2							②		②		②				[古荘匡義]	31		
	哲学	講義	2							②		②		②					[三浦摩美]	32	
	文学	講義	2							②		②		②						(安井重雄)	33
	芸術	講義	2							②		②		②						[柳葉節子]	34
	芸術	講義	2							②		②		②						[岩見健二]	35
	心理学	講義	2							②		②		②						(北島律之)	36
	仏教と現代社会	講義	2							②		②		②						(本多彩)	37
	国際理解と宗教Ⅰ（キリスト教）	講義	2							②		②		②						[根川幸男]	38
	国際理解と宗教Ⅱ（イスラム教）	講義	2							②		②		②						[重親知左子]	39
	色彩とデザイン	講義	2							②		②		②						[浜島]・(稲富)	40
	法と社会	講義	2							②		②		②						[豊福一]	41
	日本国憲法	講義	2							②		②		②						[笹田哲男]	42
	人権の歴史	講義	2							②		②		②						[若木智依]	43
	政治学	講義	2							②		②		②						(斎藤正寿)	44
	社会学	講義	2							②		②		②						(吉原恵子)	45
	経済学	講義	2							②		②		②						(石原敬子)	46
	化学	講義	2							②		②		②						[阿部真幸]	47
	生物学	講義	2								②		②		②					佐藤隆	48
	食と健康	講義	2								②		②		②					嶋津裕子	49
	実用英語（初級）	演習	2								②		②		②					[松盛美紀子]	50
	実用英語（中級）	演習	2									②		②						[松盛美紀子]	51
	中国語（初級）	演習	2							②		②		②						[佟曉寧]	52
	中国語（中級）	演習	2							②		②		②						[佟曉寧]	53
	韓国語（初級）	演習	2							②		②		②						[高秀美]	54
	韓国語（中級）	演習	2								②		②		②					[高秀美]	55
	健康・スポーツ科学Ⅰ（講義）	講義	2								②		②		②					(三宅一郎)	56
	健康・スポーツ科学Ⅰ（講義）	講義	2								②		②		②					(矢野琢出)	57
	健康・スポーツ科学Ⅱ（演習）	演習	2							②		②		②						(三宅-)・(徳田)・(樽本)・(矢野)	58
	健康・スポーツ科学Ⅲ（演習）	演習	2							②		②		②						(三宅-)・(徳田)・(樽本)	59
	私のためのキャリア設計	講義	2							②		②		②						[三上嘉代子]	60

◇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

※ 食品衛生管理者・食品衛生監視員取得には「化学」を修得すること。……A

※ 学年配当欄において○囲みで表示している科目については、○囲みで表示されている学年・学期のいずれかにおいて履修できる科目である。

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成25年度（2013年度）入学者対象
 （ ）は兼任、[]は兼任講師

業 区 分	授業科目の名称	授業 方法	単位数		栄養士	管 理 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27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		
基 礎 科 目	日本語（読解と表現）	演習	2						2									
	英語	演習	2						2									
	コンピュータ演習	演習	2						2									
	化学基礎	講義	2						2									
	生物基礎	講義	2						2									
教 養 科 目	宗教と人生	講義	2						2									
	生命倫理学	講義	2						②		②		②		②		[古荘匡義]	31
	哲学	講義	2						②		②		②		②		[三浦摩美]	32
	文学	講義	2						②		②		②		②		(安井重雄)	33
	芸術	講義	2						②		②		②		②		[柳葉節子]	34
	芸術	講義	2						②		②		②		②		[岩見健二]	35
	心理学	講義	2						②		②		②		②		(北島律之)	36
	仏教と現代社会	講義	2						②		②		②		②		(本多彩)	37
	国際理解と宗教Ⅰ（キリスト教）	講義	2						②		②		②		②		[根川幸男]	38
	国際理解と宗教Ⅱ（イスラム教）	講義	2						②		②		②		②		[重親知左子]	39
	色彩とデザイン	講義	2						②		②		②		②		[浜島]・(稲富)	40
	法と社会	講義	2						②		②		②		②		[豊福一]	41
	日本国憲法	講義	2						②		②		②		②		[笹田哲男]	42
	人権の歴史	講義	2						②		②		②		②		[岩本智依]	43
	政治学	講義	2						②		②		②		②		(斎藤正寿)	44
	社会学	講義	2						②		②		②		②		(吉原恵子)	45
	経済学	講義	2						②		②		②		②		(石原敬子)	46
	化学	講義	2						②		②		②		②		[阿部真幸]	47
	生物学	講義	2						②		②		②		②		佐藤隆	48
	食と健康	講義	2						②		②		②		②		嶋津裕子	49
	実用英語（初級）	演習	2						②		②		②		②		[松盛美紀子]	50
	実用英語（中級）	演習	2						②		②		②		②		[松盛美紀子]	51
	中国語（初級）	演習	2						②		②		②		②		[佟曉寧]	52
	中国語（中級）	演習	2						②		②		②		②		[佟曉寧]	53
	韓国語（初級）	演習	2						②		②		②		②		[高秀美]	54
	韓国語（中級）	演習	2						②		②		②		②		[高秀美]	55
	健康・スポーツ科学Ⅰ（講義）	講義	2						②		②		②		②		(三宅一郎)	56
	健康・スポーツ科学Ⅰ（講義）	講義	2						②		②		②		②		(矢野琢出)	57
	健康・スポーツ科学Ⅱ（演習）	演習	2						②		②		②		②		(三宅-)・(徳田)・(樽本)・(矢野)	58
	健康・スポーツ科学Ⅲ（演習）	演習	2						②		②		②		②		(三宅-)・(徳田)・(樽本)	59
	私のためのキャリア設計	講義	2						②		②		②		②		[三上嘉代子]	60

- ◇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

※ 食品衛生管理者・食品衛生監視員取得には「化学」を修得すること。……A
 ※ 学年配当欄において○囲みで表示している科目については、○囲みで表示されている学年・学期のいずれかにおいて履修できる科目である。

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成24年度（2012年度）入学者対象
 （ ）は兼担、[]は兼任講師

業 科 区 分	授業科目の名称	授業 方法	単位数		栄養士	管 理 士 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27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					
基 礎 科 目	日本語（読解と表現）	演習	2						2												
	英語	演習	2						2												
	コンピュータ演習	演習	2						2												
	化学基礎	講義	2						2												
	生物基礎	講義	2						2												
教 養 科 目	宗教と人生	講義	2							2											
	生命倫理学	講義	2							②		②		②				[古荘匡義]	31		
	哲学	講義	2							②		②		②					[三浦摩美]	32	
	文学	講義	2							②		②		②						(安井重雄)	33
	芸術	講義	2							②		②		②						[柳葉節子]	34
	芸術	講義	2							②		②		②						[岩見健二]	35
	心理学	講義	2							②		②		②						(北島律之)	36
	仏教と現代社会	講義	2							②		②		②						(本多彩)	37
	国際理解と宗教Ⅰ（キリスト教）	講義	2							②		②		②						[根川幸男]	38
	国際理解と宗教Ⅱ（イスラム教）	講義	2							②		②		②						[重親知左子]	39
	色彩とデザイン	講義	2							②		②		②						[浜島]・(稲富)	40
	法と社会	講義	2							②		②		②						[豊福一]	41
	日本国憲法	講義	2							②		②		②						[笹田哲男]	42
	人権の歴史	講義	2							②		②		②						[岩本智依]	43
	政治学	講義	2							②		②		②						(斎藤正寿)	44
	社会学	講義	2							②		②		②						(吉原恵子)	45
	経済学	講義	2							②		②		②						(石原敬子)	46
	化学	講義	2							②		②		②						[阿部真幸]	47
	生物学	講義	2								②		②		②					佐藤隆	48
	食と健康	講義	2								②		②		②					嶋津裕子	49
	実用英語（初級）	演習	2								②		②		②					[松盛美紀子]	50
	実用英語（中級）	演習	2									②		②						[松盛美紀子]	51
	中国語（初級）	演習	2							②		②		②						[佟曉寧]	52
	中国語（中級）	演習	2							②		②		②						[佟曉寧]	53
	韓国語（初級）	演習	2							②		②		②						[高秀美]	54
	韓国語（中級）	演習	2								②		②		②					[高秀美]	55
	健康・スポーツ科学Ⅰ（講義）	講義	2								②		②		②					(三宅一郎)	56
	健康・スポーツ科学Ⅰ（講義）	講義	2								②		②		②					(矢野琢出)	57
	健康・スポーツ科学Ⅱ（演習）	演習	2							②		②		②						(三宅-)・(徳田)・(樽本)・(矢野)	58
	健康・スポーツ科学Ⅲ（演習）	演習	2							②		②		②						(三宅-)・(徳田)・(樽本)	59
	私のためのキャリア設計	講義	2							②		②		②						[三上嘉代子]	60

◇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

※ 食品衛生管理者・食品衛生監視員取得には「化学」を修得すること。……A

※ 学年配当欄において○囲みで表示している科目については、○囲みで表示されている学年・学期のいずれかにおいて履修できる科目である。

《基礎・教養科目 基礎科目》

科目名	日本語(読解と表現)		科目ナンバリング	NBAS11001	
担当者氏名	野田 直恵、辻本 恭子				
授業方法	演習	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-E 社会・文化について理解する力 基教-G 論理的思考力				

《授業の概要》

大学での学習、就職活動、および日常生活、社会生活などにおいて必要な、漢字・慣用表現・主語と述語・助詞・敬語の用法などの日本語の基礎的知識と表現のあり方を学ぶ。毎回、配布プリントの問題を解いていく演習形式で行い、教員の説明のあと、実際に辞書などを引きながら問題を解いていく。

《テキスト》

授業時に、設問形式のプリントを配布する。

《参考図書》

授業時に、指示する。

《授業の到達目標》

漢字・慣用表現、主語と述語の呼応、適切な助詞の使い方、敬語を適切な用法など、日本語の基本的な表現方法を身につける。それによって、日本語の教養とコミュニケーション能力を高める。

《授業時間外学習》

当日の授業で不明であった点を辞書で調べ、あるいは先生に質問して不審箇所を明らかにしておく。また、次回の授業のプリントを読み、内容を確認しておく。

《成績評価の方法》

10回以上出席しないと単位を与えない。授業時に複数回実施する課題の提出(50%)と定期試験(50%)によって評価する。

《備考》

毎回、設問を解くなどの課題を行うので、国語辞典(電子辞書も可)を必ず持参すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	授業の流れの説明・漢字の書き取り	15回の授業の進行と学習する内容の説明をする。
2	漢字の書き取り・四字熟語	漢字の音読み・訓読みを理解し、同音異義語・同訓異義語を書き分ける。
3	漢字の書き取り・四字熟語	四字熟語には日本文化のエッセンスが凝縮されている。多くの四字熟語を知り、それらを理解する。
4	ことわざ・故事成語	ことわざ・故事成語には、古くから伝わる生活の知恵や社会生活を送る上での教訓が詰まっている。現代にも生きているそれらの表現を学ぶ。
5	慣用句	現代でも、「気がおけない」「悪びれないで」など、よく使われるけれど、間違いやすい慣用句がある。それらの意味と使い方を学ぶ。
6	主語と述語	主語と述語を関係づけて文を理解することにより、正確に文章を読解する。
7	主語と述語	述語には、動詞・形容詞・形容動詞・～ある(ない)などの型があることを学ぶ。
8	修飾語と被修飾語、接続詞と副詞の用法	修飾語を被修飾語に近づけてわかりやすく書くことを学ぶ。文と文、語と語との接続や、副詞による用言の修飾について学ぶ。
9	助詞の用法	「は」と「が」の意味の違い、「に」と「へ」の意味の違いなど、助詞を正しく使い分けることを学ぶ。
10	助詞の用法	「は」と「が」の意味の違い、「に」と「へ」の意味の違いなど、助詞を正しく使い分けることを学ぶ。
11	敬語	尊敬語、謙譲語・、丁寧語、美化語という敬語の5分類について学ぶ。
12	敬語	尊敬語と謙譲語の動詞について学ぶ。
13	敬語	現代では通用しているが、本当は誤った敬語である過剰敬語について学ぶ。
14	敬語	社会的な場における敬語の使い方について学ぶ。
15	授業のまとめ	授業全体についてふり返り、授業内容をまとめる。

《基礎・教養科目 基礎科目》

科目名	英語	科目ナンバリング	NBAS11002
担当者氏名	平本 幸治		
授業方法	演習	単位・必修	2・必修
		開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

学生生活に密着した英語表現とTOEIC Test形式の練習問題を中心に編集されたテキストを利用して、実際的なコミュニケーション能力を養成します。テキストを着実に読み進み、内容、語義、文法事項、発音などを確認します。CDを用いて音声面の練成を試みます。小テストにより基本的な知識が定着するように努めます。

《テキスト》

『TOEIC Test Fundamentals』クリストファー・ブルスミス他（南雲堂）

《参考図書》

適宜参考となる文献や資料を紹介します。

《授業の到達目標》

日常生活や職場で遭遇する英語による情報を理解でき、実際的なコミュニケーションに必要な表現を使いこなせる、実用的な英語を身につけることを目標とします。

《授業時間外学習》

次回の学習範囲の単語や慣用句などの意味を調べ、テキストを精読しておいて下さい。

《成績評価の方法》

期末レポート（50％）、授業中に実施する小テスト（50％）

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	Unit 1 Campus Life	学生生活を始めるにあたって、友人達との日常会話表現を学ぶ。
2	Unit 2 Homestay	外国のホームステイ先での日常会話表現を学ぶ。
3	Unit 3 Making Friends	学生生活での新しい友人との出会いの日常会話表現を学ぶ。
4	Unit 4 At a Party	パーティーでの日常会話表現を学ぶ。
5	Unit 5 In the Cafeteria	大学内のカフェテリアでの日常会話表現を学ぶ。
6	Unit 6 In the Library	大学内の図書館での日常会話表現を学ぶ。
7	Unit 7 Talking about the Weather	天候に関する日常会話表現を学ぶ。
8	Unit 8 Making Telephone Calls	電話における日常会話表現を学ぶ。
9	Unit 9 Weekend Activities	学生生活の週末の過ごし方に関する日常会話表現を学ぶ。
10	Unit 10 Driving	自動車の運転に関する日常会話表現を学ぶ。
11	Unit 11 At a Bank	銀行の窓口での日常会話表現を学ぶ。
12	Unit 12 Shopping	買い物に関連する日常会話表現を学ぶ。
13	Unit 13 Internet Shopping	インターネットに関連する日常会話表現を学ぶ。
14	Unit 14 At a Photo Shop	写真屋さんでの日常会話表現を学ぶ。
15	Unit 15 At a Campus Bookstore	大学内の本屋さんでの日常会話表現を学ぶ。

《基礎・教養科目 基礎科目》

科目名	英語	科目ナンバリング	NBAS11002
担当者氏名	小泉 毅		
授業方法	演習	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

リスニングの基礎から総復習をはかる。Phonicsによる基本の音を勉強し、歌、会話と発展していく。

《テキスト》

プリントを配布しますから、専用のバインダーと辞書を持ってきてください。〔Enjoy English〕(長崎出版)

《授業の到達目標》

英語に親しませる事を目標とし、とくに基礎から聞いて話す事に力点をおき、英語が聴けるようになったと自信を持たせたい。そして、将来、英検、TOEIC、TOEFLにチャレンジする自信をつけさせたい。

《参考図書》

NHKラジオの「新基礎英語」を家で聴く事を宿題とします。本の購入は問いません。とにかく聴いて英語になれることです。

《成績評価の方法》

英検ノートづくり、クラスでの発表、小テスト、宿題を総合して評価する。定期テストはしない。なぜなら英語学習は毎日コツコツ聞くことが大切だからです。発表(40%)、宿題(30%)、小テスト(30%)

《授業時間外学習》

毎回宿題を出します。宿題内容は、音読をして、丁寧にノートに書いて、暗唱までです。又、図書館の参考図書をよく利用してください。この他、DVD、VIDEO、TV等で生の英語にどんどん触れて感銘を受けた作品などの紹介や、感想文を英語で記録する。

《備考》

1.出席重視です。2.席を決めていつもパートナーと一緒に発表する。3.恥ずかしがらないで、英語で話して下さい。4.授業は英語力アップのため全て英語で話します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	自己紹介	授業の説明、自己紹介、評価の説明
2	初めての人に会う ありがとう	小テスト、会話(挨拶)、Phonics(Alphabet) 英検5級リスニングテスト
3	場所を聞く いつ練習するの?	小テスト、会話、Phonics(Alphabet) 英検5級リスニングテスト
4	何時ですか?	小テスト、会話、Phonics(子音) 英検4級リスニングテスト
5	電話で話す	小テスト、会話、Phonics(子音) 英検4級リスニングテスト
6	なぜと理由を聞く	小テスト、会話、Phonics(母音) 英検3級リスニングテスト
7	体調を聞く	小テスト、会話、Phonics(母音) 英検3級リスニングテスト
8	計画を聞く	小テスト、会話、Phonicsを使った読解練習 英検5級(全体)
9	許しを得る	小テスト、会話、Phonicsを使った読解練習 英検5級(全体)
10	~しましょうか? ~しませんか?	小テスト、会話、Phonics(silent E) 英検4級(全体)
11	値段を聞く	小テスト、会話、Phonics(silent E) 英検3級(全体)
12	~はいかがですか?と物を すすめる	小テスト、会話、Phonics(polite vowels) 英検準2級(全体)
13	乗り物で行き先を尋ねる 道を尋ねる	小テスト、会話、Phonics(polite vowels) 英検5、4級の総復習
14	いい考えねと自分の考え をいう	小テスト、会話総復習、Phonics総復習 英検3級総復習
15	総復習	小テスト、会話総復習、Phonics総復習 英検準2級総復習

《基礎・教養科目 基礎科目》

科目名	英語	科目ナンバリング	NBAS11002
担当者氏名	Michael.H.FOX		
授業方法	演習	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

日本の英語教育制度の目標は、受験合格に他ならない。大学受験英語は非常に難しく、英語が嫌いと言う学生も多い。しかしながら、受験英語の成績と英会話の能力は一切関係なく、受験英語がどうしてもできないと言う人でも、英会話を修得することができる。このコースの主な特徴は、外国人講師からゆっくりと親切的な指導を受け、国際理解と英会話の上達を目指すものである。

《授業の到達目標》

国際理解を深めて、コミュニケーションを重視する生きている。英語を楽しみながら身につける。

《成績評価の方法》

成績評価は、毎回の講義における参加意欲・学力伸張を80パーセント、学期末に行う試験を20パーセントとする。外国語を修得するためには、できるだけその言語を集中して勉強する必要がある。そこで出席を重視する。試験なしの評価もあるのでぜひ精一杯に努力すること。

《テキスト》

教科書『Talk Time Student Book2』を購買部で購入。先輩から古本を受けることは禁止。

《参考図書》

毎週、英語の曲を聴取し、プリントを配布。

《授業時間外学習》

宿題以外、テレビの広告・電車内のポスター・T-シャツ等の英語をよく注目せよ。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	Introduction & Orientation	自己紹介をする
2	Describing People	人を述べる事
3	Everyday Activities	毎日の活動・習慣を喋る
4	Food and Drinks	食べ物と飲み物の話
5	Snacks	スナックの世界
6	Housing	家・住宅をデザインし、話す事
7	Free Time Activities	暇と活動
8	Popular Sports	人気なスポーツは？
9	Life Events	一生の一大事な行事
10	Weekend Plans	週末を過ごす
11	Movies	映画が好きですか？
12	TV Programs	テレビとその番組
13	Health Problems	健康と病気
14	On the telephone	電話の言葉
15	まとめ or 自己評価	まとめ or 自己評価

科目名	コンピュータ演習		科目ナンバリング	NBAS11003	
担当者氏名	湯瀬 晶文				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-B 情報リテラシー（情報処理能力、情報収集・発信力） 基教-G 論理的思考力				

《授業の概要》

コンピューティング環境は私たちの生活に不可欠なものになっており、このことは大学の授業においても同様である。授業では、「コンピュータでどのような作業ができるのか、こういった場面でコンピュータが有用であるか」を少しでも身につけることを目指しつつ、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の基礎を演習する。なお、内容は大学の設備や講義の進捗状況等により、変更することもある。

《授業の到達目標》

この演習では、コンピュータの基礎的な知識や能力（コンピュータリテラシー）の初歩的な部分、あるいは、今後受講することになる専門科目などで必要となるコンピュータに関する知識や技能の基礎を身につけることを目標とする。とりわけいくつかのソフトウェア環境において、基礎的な作業を自力で行えるようになることを目標とする。

《成績評価の方法》

毎回の授業・課題への取り組みおよびレポートを主として評価する（100%）。なお、私語や携帯機器の利用など、授業・他者へ悪影響を与える行為は特に厳しく評価を行う。

《テキスト》

特に指定しない（必要に応じてオンラインでのファイル配付等を行う）。詳細は初回授業時に説明する。

《参考図書》

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

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

《備考》

コンピュータとはとにかく触ってみることが大切です。触って、どういう操作をすればどのような反応を示すのかを注意深く観察して下さい。そうすれば上達も早くなることでしょう。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	コンピュータ演習の授業形態と授業内容の説明、およびクラスについての説明（大切なので履修希望者は必ず出席のこと）
2	環境設定	演習教室の利用環境の設定 コンピュータの利用の準備
3	電子メールの設定とタイピング練習	電子メール環境の設定 電子メールの操作方法を知る
4	操作の基礎	タイピングとその練習 ファイルとテキストファイルについて
5	基礎の確認	基礎的な知識の確認 課題ファイルのやり取りについて知る
6	簡単な情報検索	検索における論理演算について知る 情報検索の基礎を知り、簡単な情報検索を行う
7	ワープロソフト（1）	ワープロソフトと画像ソフトの基本を知る アプリケーションソフトの連携について知る
8	ワープロソフト（2）	ワープロソフトを利用するとともに、プリントアウトについて知る
9	プレゼンテーションソフト（1）	プレゼンテーションソフトの基本を知る ワープロソフトとの違いを知り、書き換えを行う
10	プレゼンテーションソフト（2）	プレゼンテーションソフトを用いて発表用スライドを作成する 他のアプリケーションソフトとの連携について知る
11	表計算ソフト（1）	表計算ソフトの基本操作を知る
12	表計算ソフト（2）	数式や関数についての基本を知る
13	表計算ソフト（3）	表計算ソフトと他のアプリケーションソフトとの連携について知る
14	総合演習（1）	実際のプレゼンテーションとその手順について知る
15	総合演習（2）	コンピュータ演習のまとめ

《基礎・教養科目 基礎科目》

科目名	コンピュータ演習	科目ナンバリング	NBAS11003
担当者氏名	河野 稔		
授業方法	演習	単位・必修	2・必修
		開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-B 情報リテラシー（情報処理能力、情報収集・発信力） 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

大学・短大での学習活動に必要となる「情報リテラシー」、つまりICT（情報通信技術）による情報を活用する能力の修得を目指します。
 ネットワーク上の情報の活用、文書作成、データ処理、プレゼンテーションなど、ソフトウェアやサービスを利用するための技能を学習します。また、システムの仕組みや機能、情報倫理など、情報社会を生きる上で欠かせない知識も学習します。

《授業の到達目標》

パソコンやインターネットを学生生活の道具として適切に利用できる。
 目的にあわせてソフトウェアやシステムを選択して情報の収集・編集・発表に活用できる。
 ICTを活用して、日々生み出される膨大な情報を判断し、取捨選択できる。

《成績評価の方法》

実習での提出課題（70%）と情報倫理および総合的な演習での提出物（30%）で評価します。

《テキスト》

毎回の授業で、授業内容を説明したプリントを配布します。配布したプリントやその他の資料などは、eラーニングのシステムや授業用のWebサイトで公開します。

《参考図書》

矢野文彦監修(2013)『情報リテラシー教科書 Windows 8/Office 2013対応版』オーム社。
 情報教育学研究会・情報倫理研究グループ編(2013)『（新課程）インターネット社会を生きるための情報倫理』実教出版。その他の文献や資料は、適宜、授業で紹介いたします。

《授業時間外学習》

この科目では復習が重要です。操作や利用方法を次の授業で生かせるように、日ごろからパソコンを利用して練習しておきましょう。
 とくに、「文書作成」「データ処理」「プレゼンテーション」の実習では『まとめ課題』と『総合的な演習』があります。学習した成果を実践できるように準備しておいてください。

《備考》

学習環境として、2号館のコンピュータ実習室を利用します。また、小テストや課題提出にはeラーニングのシステムを利用します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業全体の説明 / コンピュータ実習室の利用手続き / コンピュータ実習室の利用
2	学内ネットワークシステムの利用	学内システムの利用 / Webメールの利用 / eラーニングの利用
3	インターネット(1)	電子メールによるコミュニケーション
4	インターネット(2)	インターネット上の情報の検索
5	インターネット(3)	ウェブの最新トピック、情報倫理
6	文書作成(1)	レポート形式の文書の作成
7	文書作成(2)	文書のデザインとレイアウト / 文書作成のまとめ課題
8	プレゼンテーション(1)	文字による基本的なプレゼンテーションの作成
9	プレゼンテーション(2)	図やアニメーションを利用したスライドの作成
10	データ処理(1)	表形式データの簡単な処理とグラフ作成
11	データ処理(2)	関数を利用した処理とグラフの活用 / データ処理のまとめ課題
12	総合的な演習(1)	情報倫理を啓発するプレゼンテーションの作成
13	総合的な演習(2)	情報倫理を啓発するプレゼンテーションの作成および提出・公開
14	総合的な演習(3)	プレゼンテーションの相互評価、演習問題の作成
15	総合的な演習(4) / まとめ	相互評価の結果の集計 / 授業全体のふり返り

《基礎・教養科目 基礎科目》

科目名	化学基礎		科目ナンバリング	NBAL11004	
担当者氏名	谷口 武、大藤 隆彦				
授業方法	講義	単位・必修	2・必修	開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-F 自然・健康について理解する力 基教-G 論理的思考力				

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

アチーブメントテストの成績を主とし、この他に授業中に行う小テスト及び受講態度を含めた平常点を加味して総合的に評価します。(アチーブメントテスト70%、平常点30%)

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	原子の構造	物質を構成する原子と、原子を構成する陽子・電子・中性子
2	原子の結合	いろいろな結合 イオン・共有・配位・水素結合
3	溶液の濃度	重量百分率(%)、モル、モル濃度
4	化学反応式	$CH_4 + 2O_2 \rightarrow CO_2 + 2H_2O$ の意味
5	熱化学反応式	ガスコンロ・・・都市ガスを燃やすと熱が出るのは？
6	酸と塩基	酸味の原因、PH
7	酸化・還元	物質が電子を得ること・失うこと
8	水の三態	氷・水・水蒸気、違いはなにか？ アチーブメントテスト
9	溶解・浸透圧・コロイド	ナメクジに塩をかけると・・・ コロイドとはなにか？
10	有機化学 有機化合物	炭素を中心とする化学
11	有機化学 官能基の働き	良い匂い・悪い臭い
12	有機化学 糖質・脂質	人間の活動をもたらすエネルギー源
13	有機化学 タンパク質	酵素の働き
14	ビタミン・ミネラル	化学と栄養 この講義全体のポイント再チェック
15	まとめ	学習の総括とアチーブメントテスト

《テキスト》

「化学図録」(数研出版)

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

《基礎・教養科目 基礎科目》

科目名	生物基礎	科目ナンバリング	NBAL11005
担当者氏名	市村 豊、立谷 正樹、田中 貞之、田村 淳		
授業方法	講義	単位・必修	2・必修
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-F 自然・健康について理解する力 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

健康・医療・栄養の専門家を目指す学生に必須となる生物の基礎知識を身につけることを目標としています。今後履修する専門科目の受講に先立って、幅広く生命・生体についての理解を深めるガイダンス的な講義です。

《成績評価の方法》

アチーブメントテストの成績を主とし、この他に授業中に行う小テスト及び平常点を加味して総合的に評価します。
(アチーブメントテスト70%、平常点30%)

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	細胞の構造と機能 細胞膜の性質	細胞は生物の基本単位。 細胞膜は半透膜・・・半透膜はどんな膜？
2	細胞をつくる物質	主役はタンパク質。 生体元素と生体を構成する化合物
3	酵素の機能と性質 体細胞分裂	酵素は働き者。生命現象と化学反応。 遺伝情報の分配。
4	小テスト 呼吸と光合成	生きるにはエネルギーがいる。 細胞がエネルギーを得る仕組み。
5	多様な生殖法 減数分裂	生物は寿命があるが、子孫を残す。生物はどのように増えるのか？ 染色体と遺伝子。遺伝的なバラエティーはどのようにして生まれるか？
6	発生	たった一つの細胞から、複雑な生物体ができるまで。
7	遺伝 メンデルの遺伝の法則	遺伝の基本的なしくみ。
8	遺伝 様々な遺伝・ヒトの遺伝	親の形質の伝わり方。 あなたの耳あかは乾いていますか、湿っていますか？
9	小テスト 核酸の構造と複製	遺伝情報の複製のしくみ。
10	タンパク質の合成	遺伝子からタンパク質へ。転写と翻訳。
11	神経細胞と伝導・伝達のしくみ	体の中の情報ネットワーク。
12	小テスト 血液・肝臓・腎臓の働き	体内の物質の移動・循環。 ものを作り、貯え、分解する化学工場（肝臓）、そして排出する浄化装置（腎臓）。
13	自律神経系と内分泌系	自律神経系はアクセルとブレーキ。内分泌系で持続的な調節。 自律神経とホルモンの連携で体内環境を調節。
14	免疫系	体を外敵から守るしくみ。
15	アチーブメントテスト	学習の総括。評価。

《テキスト》

「新課程版 フォトサイエンス生物図録」
数研出版編集部編（数研出版）

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

授業中に指摘したポイントをしっかり復習し、3回行う小テストで満点を目指してください。

《備考》

生物だからこそ必要な栄養と健康。今後履修する栄養や健康の専門分野に関連する生物学上の話題を取り入れながら、広く生物全般にわたる基礎的な知識を習得します。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	宗教と人生	科目ナンバリング	NHUL11001
担当者氏名	本多 彩		
授業方法	講義	単位・必修	2・必修
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

この講義は、まず宗教へ多角的にアプローチすることによって、宗教に対する理解を深めることから始める。この場合の宗教とは、制度化された体系だけを指すのではない。宗教心や宗教性も含んだ広義の宗教である。さらに、いくつかの宗教（とくに仏教）の体系を知ることによって、“価値”や“意味”といった計量化できない問題に取り組む力を養う。兵庫大学の建学の精神と仏教の理念についての学びを深める。

《授業の到達目標》

われわれの日常生活領域に潜むさまざまな宗教のあり方を通して、人間や世界や生や死を考える。自分自身を見つめなおす手掛かりや、異文化や他者理解へのきっかけとしてほしい。さらに現在、社会で起こっている様々な課題を宗教という視点からとらえなおしていく視点を養う。

《成績評価の方法》

受講態度 約30%
 小テスト・レポート 約20%
 定期テスト 約50%
 この3項目で評価する。講義中に質問するのである程度程度の予習・復習が必要となるが、それも「受講態度」として評価する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	宗教とは何か	誤解されがちな宗教について、正の面や負の面、その機能についての理解を目指す
2	宗教の種類	分布や性格によって分けられる宗教の種類を理解することを目指す
3	世界の宗教：諸宗教の価値体系と意味体系	世界の諸宗教がもつ価値観を学び、その多様性の理解を目指す
4	建学の精神	建学の精神である「和」や「睦」の精神を理解し、兵庫大学生としての誇りが持てるよう仏教思想の理解を目指す
5	建学の精神：学内宗教ツアー	学内にある宗教施設をまわり、体験を通して建学の精神についての学びを深めることを目指す
6	キリスト教を知る	キリスト教の歴史や教えの理解を目指す
7	キリスト教を知る	キリスト教が現代社会に与えた影響とユダヤ教について学ぶ
8	イスラームを知る	イスラームの歴史や教えの理解を目指す
9	イスラームを知る	イスラームの広がりやムスリムの生活についての理解を目指す
10	仏教を知る	建学の精神の基盤でもある仏教について、釈尊の生涯とその教えを理解することを目指す
11	仏教を知る	仏教の伝播と仏教が人間や社会とのかかわりをどのように考えてきたのかを学ぶ
12	仏教を知る	日本に伝来した仏教とその展開について学ぶ
13	日本の仏教を知る	身近にある日本仏教の特性を理解することを目指す 建学の精神と関連の深い仏教の教えについて理解を目指す
14	日本の仏教を知る	仏教を中心に、日本宗教の特性を理解することを目指す
15	建学の精神	建学の精神と仏教について理解を深め自ら考える

《テキスト》

特定のテキストは使わない。講義時に配布するプリントを中心に進める。

《参考図書》

講義内で適宜紹介する。

《授業時間外学習》

学内で行われる宗教行事への積極的な参加
 定例礼拝 毎週水曜日 12時15分～
 宗教セミナー
 宗教ツアー
 花まつり法要 など

《備考》

身の回りの「宗教的なもの」をさがしてみよう。
 仏教の本を読んでみよう。

科目名	生命倫理学	科目ナンバリング	NHUL11002
担当者氏名	古庄 匡義		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-F 自然・健康について理解する力		

《授業の概要》

近年格段に進歩した生命科学や医療技術は、一方で私たちの生命の質を大幅に向上させましたが、他方で生や死、人間、家族などに関するこれまでの考え方を根底から揺るがしています。今後、科学技術の一層の進歩が見込まれる中で、私たち自身の生命についてどのように考えていけばよいかを、生命倫理学の立場から検討していきます。

《授業の到達目標》

- (1)生命倫理学の主要概念を説明できる。
- (2)倫理学の考え方をを用いて、生命倫理の具体的な問題を分析することができる。

《成績評価の方法》

- (1)授業中に作成するミニ・レポート(50%)
 - (2)学期末の試験(持ち込み不可、50%)
- ただし、授業の出席回数が授業実施回数の2/3を満たしていない場合は、定期試験の受験資格はありません。

《テキスト》

毎回配布するレジユメや資料を用いて授業を行います。

《参考図書》

田上孝一『本当にわかる倫理学』日本実業出版社、2010年；三井美奈『安楽死のできる国』新潮新書、2003年；E・キューブラー・ロス『死ぬ瞬間』中公文庫、2001年；村上喜良『基礎から学ぶ生命倫理学』勁草書房、2008年；F・ブルジェール『ケアの倫理』白水社、2014年；赤林朗『入門・医療倫理』勁草書房、2005・2007年。

《授業時間外学習》

授業に関連する小説や映画などの紹介も行いますので、気になった作品を鑑賞し、授業内容を参考にしつつ、その作品に関する自分の考えをまとめておいてください。学期中に、参考図書を少なくとも1冊読み通してください。

《備考》

受講者の関心に合わせて、講義で取り扱う学習内容や順序を適宜変更することがあります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	イントロダクション	この授業の進め方を説明する。倫理学がどのような学問なのかを理解する。
2	生命倫理学とは何か	医療資源の配分の問題を取り上げながら、生命倫理学がどのような考え方に基づいて、何を考察しているのかを理解する。
3	医療倫理の4原則	臓器移植などを例に、医療現場における倫理問題を考えるときの指針となる「医療倫理の4原則」を理解する。
4	自己決定権	現代の生命倫理学において重視されている「自律の尊重」と、それに対立する「パターナリズム」について理解する。
5	インフォームドコンセント	過去の事例を分析しながら、インフォームドコンセントの重要性と課題を理解する。
6	安楽死・尊厳死(1)	さまざまな事例をもとに、安楽死と尊厳死を2つの視点から分類して理解する。
7	安楽死・尊厳死(2)	海外と日本の安楽死の実情を把握し、各国が安楽死をめぐる抱えている問題を理解する。
8	人工妊娠中絶と出生前診断(1)	日本における人工妊娠中絶をめぐる状況や歴史的経緯を把握し、生命の尊厳や女性の自己決定権について理解する。
9	人工妊娠中絶と出生前診断(2)	出生前診断の発達によって生じてきた選択的人工妊娠中絶の問題を把握し、パーソン論の議論を理解する。
10	人工生殖技術(1)	人工生殖技術や生殖ビジネスの発展がもたらした現実を把握する。
11	人工生殖技術(2)	人工生殖技術が人間の生や家族について再考を迫っていることを理解し、これからの人間や家族のあり方を考える。
12	脳死と臓器移植	脳死や臓器移植に関するこれまでの議論を把握し、死を定義することの困難さを理解する。
13	ターミナルケア(1)	終末期におけるターミナルケアの方法や現状を把握し、終末期ケアの課題を理解する。
14	ターミナルケア(2)	終末期医療を例として、ケアの倫理の立場から生命倫理の考え方を再考する。
15	まとめ	これまでの授業内容を振り返りつつ、理解不十分な箇所がないか確認する。

科目名	哲学	科目ナンバリング	NHUL11003
担当者氏名	三浦 摩美		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

哲学は、言語活動を通して概念的に把握しようとする知的営みである。講義では、原因や根拠の探求として開かれた古代ギリシャの哲学から近代哲学までの間に提出された哲学上のいくつかの問題について概観しつつ、哲学とは何かについて理解できるようにする。また、哲学的真理の探究者である人間の認識の働きと言語の関係について、さらに、行為と言語の関係について、現代哲学のテーマをもとに考察したい。

《授業の到達目標》

- ・「哲学」とはどのような知的営みであるかについて理解できるようにする。
- ・人間が持ち得る「知識」の成り立ちについて、分析的に把握できるようにするとともに、心身問題や思考と言語の関係といった哲学的問題について理解できるようにする。
- ・粘り強く考察できるようにする。

《成績評価の方法》

平常の課題レポート（60%）および学期末のレポート（40%）で評価する。

《テキスト》

板書を中心とした講義を行う。

《参考図書》

適宜紹介する。

《授業時間外学習》

- ・授業で紹介する哲学者の思想について復習するとともに、参考図書や各哲学者の著作に触れてみることでさらに理解を深めるように努める。
- ・レポートをまとめる。

《備考》

- ・提出するレポートは必ずホッチキス止めをすること。
- ・その他受講上必要な注意事項については、最初の授業およびその都度授業内で伝達する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	～哲学への誘い～ 哲学とは何か	ガイダンス 「哲学」の創始および定義
2	哲学とは何か	古代自然哲学から近代の知識論へ
3	「知識」に関する自然主義と反自然主義	人間が何かについて「知る」ということについての2つの異なる態度
4	「知識」とは何か	「知識」とは何であり、どのようにして成立するのか
5	「知識」の二つのあり方について	ア・プリオリな知識とア・ポステリオリな知識
6	ア・プリオリな知識の問題	知識論におけるプラトニズムおよび心理主義の問題
7	ア・プリオリな知識の問題	知識論における規約主義の問題
8	ア・ポステリオリな知識の問題	知識論における素朴实在論の問題
9	ア・ポステリオリな知識の問題	知識論における表象主義的实在論の問題
10	ア・ポステリオリな知識の問題	知識論における観念論と科学的实在論の問題
11	ア・ポステリオリな知識の問題	知識論における基礎付け主義の問題
12	ア・ポステリオリな知識の問題	知識論と整合説の問題
13	心身問題における自然主義と反自然主義	心の現象と志向性の問題
14	心身問題における異なる立場	心身問題における随伴現象説、同一説および機能主義の問題
15	まとめ	これまでの議論の特徴について

科目名	文学	科目ナンバリング	NHUL11004
担当者氏名	安井 重雄		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

古典文学について講義し、「古典」とは何かを考える。日本の古典文学作品は数百年、あるいは千年以上もの間読み継がれてきている。なぜその作品が現代まで残り、「古典」となるのか。「古典」とはただ古い作品ということではない。授業では、いくつかの作品を取り上げて少しずつ読みながら、テーマや構想、文章、また作者と制作された時代について説明し、如上の問題を考える。

《授業の到達目標》

文学作品の言葉を読み解き、作品のテーマについて考え、また作者と時代について考えること。および、そのことによって文学および「古典」について深く理解することを目指す。

《成績評価の方法》

10回以上出席しないと単位を与えない。その上で、授業時に提出する課題やレポートによる平常点(40%)、及び、定期試験(60%)によって評価する。

《テキスト》

毎回、プリントを配布する。

《参考図書》

授業中に指示する。

《授業時間外学習》

配布したプリントを熟読しておくこと。分からない言葉は辞書を引いて確認しておくこと。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	全体の授業の流れの説明	15回の授業でどのような作品を扱うか、どのように授業を進めるかを説明する。
2	『万葉集』を読む	最古の歌集である『万葉集』は8世紀半ばに成立した。内容は、宮廷を中心としたもの、防人や東歌など労働に関するものなどさまざまである。その歌を考える。
3	『古今和歌集』を読む	905年に成立し、和歌を春夏秋冬に分類して日本の四季の認識を確立するなど以降の文学や人間生活に大きな影響を及ぼした作品である。その歌を考える。
4	『伊勢物語』を読む	主人公在原業平が東国に下ったり、高貴な女性を盗んだりなど、当時としては驚かされる行動をとる。すべての章段に和歌がある物語であり、歌をめぐる面白さを読む。
5	『源氏物語』を読む	『源氏物語』第一部・第二部の、主人公光源氏の女性たちとの恋愛、またさまざまな困難を乗り越えて栄華に至り、さらに死を迎えるまでの物語を読む。
6	『源氏物語』を読む	『源氏物語』第三部の、光源氏死後、その子薫と孫匂宮が宇治を舞台として浮舟など女性たちをめぐる争い、恋のはかなさを認識するに至る物語を読む。
7	『新古今和歌集』を読む	最高権力者後鳥羽院が自ら撰集した勅撰和歌集である。藤原定家らの歌は、古典和歌との関係によって制作され、古典とは何かを考えさせる。
8	『方丈記』を読む	鴨長明作『方丈記』は無常をテーマとして災害の記述で有名である。災害は住居の破壊に繋がる。住居とはどうあるべきかを語る長明の思考について考える。
9	『愚管抄』を読む	著者慈円は撰家出身である。時代は鎌倉幕府を無視できない歴史の転換期にきている。そのとき貴族は歴史をどのように捉えるのか、考える。
10	『宇治拾遺物語』を読む	文学の担い手は貴族層から、武士や庶民に広がっていく。優雅さだけが価値ではなく、時代は俗を取り込み変化する。貴族文学とは異なる美意識や価値観について考える。
11	『奥の細道』を読む	江戸時代に入り、平和が訪れ、安全な旅が可能になる。松尾芭蕉の旅を追いながら、俳諧と紀行について考える。
12	『五輪書』『葉隠』を読む	『五輪書』は宮本武蔵が兵法の極意について語ったもの、『葉隠』は鍋島藩士山本常朝が、理想的武士像について説いたものである。江戸時代の武士について考える。
13	『雨月物語』を読む	江戸時代に書かれた上田秋成作の怪異小説を二回に分けて読む。恐怖の中にも人間を見つめたテーマ設定がなされている。この回は「白峯」「菊花の契り」を読む。
14	『雨月物語』を読む	女性や異類を主人公とした怪異譚である、「吉備津の釜」「蛇性の姪」を読む。
15	授業のまとめ	授業で取り上げた古典文学についてふりかえり、「古典」とは何かについて考える。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	芸術	科目ナンバリング	NHUL11005
担当者氏名	柳楽 節子		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

日本の美術を知ることは、日本について考えることでもあります。この講義では、現代美術作家の紹介とともに日本美術の歴史をたどりながら、日本美術の特質とは何か、過去に存在したものと現在あるものがどのような関連性をもっているか、について探ります。実物の資料をはじめ、視聴覚資料を多く提示し、受講生が日本美術の面白さを発見する手がかりとなる授業をめざします。

《授業の到達目標》

日常生活にある行事や習慣のなかに日本の美を見出すことができる。日本の文化について広く関心を持ち、自ら学ぶことができる。芸術全般を楽しむことができる。

《成績評価の方法》

日本美術及びそれに関連する内容をテーマとしたレポートの提出（100%）により評価します。

《テキスト》

なし。

《参考図書》

『日本美術の特質』矢代幸雄（岩波書店）他

《授業時間外学習》

各授業時に所定の内容を指示します。

《備考》

レポートの作成と提出の要領については、12月中旬の授業時に連絡する予定です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	担当教員自己紹介 授業内容説明	教員の版画制作の経験と日本美術との関連性について聞くとともに、授業のこれからのありかたと計画の説明を理解する。
2	現代の美術作家紹介-1	現代の美術作家を知り、作品を鑑賞しながら、過去の日本美術及び西洋美術との関連性を理解する。
3	現代の美術作家紹介-2	現代の美術作家を知り、作品を鑑賞しながら、過去の日本美術及び西洋美術との関連性を理解する。
4	現代の美術作家紹介-3	現代の美術作家を知り、作品を鑑賞しながら、過去の日本美術及び西洋美術との関連性を理解する。
5	現代の美術作家紹介-4	現代の美術作家を知り、作品を鑑賞しながら、過去の日本美術及び西洋美術との関連性を理解する。
6	現代の美術作家紹介-5	現代の美術作家を知り、作品を鑑賞しながら、過去の日本美術及び西洋美術との関連性を理解する。
7	日本人の信仰	自然崇拜 神道 仏教が美術に及ぼした影響を知り、日常生活にあるしきたりや習慣のなかにある日本の美を発見することができる。
8	仏教美術-1	仏教伝来から天平時代までの仏像を中心に鑑賞し、中国から朝鮮を経て日本に伝えられた仏像が、日本に定着していく過程の変化と魅力を感じ取ることができる。
9	仏教美術-2	平安時代の密教と鎌倉時代の禅宗について知り、それぞれに大きく異なる仏教信仰のありかたと、美術への表れを、鑑賞から感じ取ることができる。
10	日本の美術-1	日本の絵画を中心に鑑賞し、社会状況との関連性を把握するとともに、時代ごとに異なる美を感じ取ることができる。倭絵 水墨画
11	日本の美術-2	日本の絵画を中心に鑑賞し、社会状況との関連性を把握するとともに、時代ごとに異なる美を感じ取ることができる。狩野派 等伯
12	日本の美術-3	日本の絵画を中心に鑑賞し、社会状況との関連性を把握するとともに、時代ごとに異なる美を感じ取ることができる。琳派
13	日本の美術-4	日本の絵画を中心に鑑賞し、社会状況との関連性を把握するとともに、時代ごとに異なる美を感じ取ることができる。奇想の絵師
14	日本の美術-5	日本の絵画を中心に鑑賞し、社会状況との関連性を把握するとともに、時代ごとに異なる美を感じ取ることができる。浮世絵
15	日本の美術-6	日本美術の特質について、そのいくつかをイメージすることができる。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	芸術	科目ナンバリング	NHUL11005
担当者氏名	岩見 健二		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

人は何故創作活動をするのか[芸術]とは何なのかを、画家一人一人に焦点をあてその創作の過程・時代との係わりなどを探りながら、解き明かしていく

《テキスト》

テキストは使用しない。必要に応じてプリントを配布する

《参考図書》

授業中に随時紹介

《授業の到達目標》

1. 画家それぞれの内面を探ることにより創造のすばらしさや厳しさを知り、芸術の存在意義を理解する事が出来る。
2. 芸術的感性を養う

《授業時間外学習》

毎回学習した作家について、各自でより深く調べておく事。

《成績評価の方法》

- ・ 課題レポート (100%)

《備考》

特になし

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	学習の内容・目的を理解する。
2	佐伯祐三とブラマンク	大正時代末期パリで制作し、死した佐伯祐三の人生を辿る事により、絵を描く意味を理解することができる。
3	古代 ルネッサンス	西洋絵画の大まかな流れを理解することができる。
4	ルネッサンス 印象派	西洋絵画の大まかな流れを理解することができる。
5	印象派 現代	西洋絵画の大まかな流れを理解することができる。
6	ジョット	中世の象徴主義を打破したジョットの制作意図について理解することができる。
7	ヴェロネーゼ	宗教と画家との関係及び相克について理解することができる。
8	カラヴァッジョ	リアルとは何かを理解することができる。
9	ハルスとレンブラント	市民と画家との関係について理解することができる。
10	ゴヤ	ゴヤの人間洞察の深さについて理解することができる。
11	ダヴィッド・アングル・ドラクロア	政治と画家との関係について理解することができる。
12	クールベとマネ	ロマン主義・写実主義など、印象派以前の画家の絵画的主張について理解することができる
13	モネとセザンヌ	印象派の絵画理論について理解することができる。
14	エゴン・シーレ	人間存在の核心に触れるシーレの絵画を理解することができる。
15	岩見健二	自信と責任を持って表現する事の大切さを理解することができる

科目名	心理学	科目ナンバリング	NHUL11006
担当者氏名	北島 律之		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

人間を理解すること、とりわけ「心」について理解することは、社会において適応的な生活を行う上でとても重要です。本授業では、心の学問である心理学の科学的な考え方に基づき、これまでにわかっている知見を整理し、人間の心の多様性を理解します。プロジェクトにより図や映像を多く示すとともに、簡単にできる実験的観察を取り入れながら説明を行い、視覚的、体験的理解を重視します。

《授業の到達目標》

「心理学」にはどのような領域があるか類別できる。
 種々のデータを基に、心を科学的な視点から説明できる。
 心に関する共通的な性質と個人差を説明できる。

《成績評価の方法》

ペーパーテスト80%，レポート・小テストなど10%，受講態度10%

《テキスト》

『図説心理学入門 第2版』 齋藤勇(編)/誠信書房

《参考図書》

『心理学』 無藤隆, 森敏昭, 遠藤由美, 玉瀬耕治/有斐閣
 (より深く勉強したい人向き)

『イラストレート心理学入門』 齋藤勇/誠信書房
 (内容が難しすぎると感じる人向き)

《授業時間外学習》

・予習の方法：下の授業計画にはテキストの該当する箇所を記載しています。読んでおくようにしてください。この段階では必ずしも内容を理解できている必要はありません。前もって内容を意識することが大切です。
 ・復習の方法：授業中に整理するプリントを中心に復習してください。

《備考》

・心理学を学ぶには、日頃から自分の心や他人の行動について関心をもつことが大切です。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	心理学とはどんな学問なの？	心の科学的な考え方や心理学の各分野について《序章 §1~9》
2	情報、入ります(知覚)	情報の入り口である知覚が成立するまでの流れ《第1章 §1~2, §6~7》
3	覚えているって、どういつこと？(記憶)	記憶過程と記憶の分類 各記憶の特徴《第3章 §4》
4	どうやって、学んでいくのだろう？(学習)	学習についての基本的な考え方 条件づけやモデリング《第3章 §1》
5	笑ったり怒ったり(感情)	喜怒哀楽に関する科学的な見方《第2章 §5~9》
6	いつも何かを望む(欲求とフラストレーション)	欲求の分類 各欲求の性質《第2章 §1~3》
7	いつも何かを望む(欲求とフラストレーション)	欲求の階層 思うようにいかないときの行動《第2章 §2~4》
8	君って、どんな人？(性格)	性格の基本的考え方 類型論と特性論
9	君って、どんな人？(性格)	性格テストの体験 生得説と経験説《第4章 §1, 第5章》
10	私たちは大人になってきた(発達)	生涯にわたる心の発達 エリクソンの発達段階《第4章 §2~3》
11	あの人が、きつこうなんだ(社会的認知)	ステレオタイプ 原因帰属 印象形成《第6章 §1~2》
12	人が周りにいるから(社会的影響)	説得や無言の圧力に関する効果《第6章 §4》
13	無意識って何だろう？(無意識と深層の心理)	無意識に関するいくつかの理論・心理療法《第5章 §4, 第8章》
14	心理学アラカルト	身近にある心理学の様々なテーマ
15	心理学はどんな学問か？(まとめ)	「心の共通性」と「心の多様性」を基にした心理学の理解。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	仏教と現代社会		科目ナンバリング	NHUL11007	
担当者氏名	本多 彩				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-E 社会・文化について理解する力				

《授業の概要》

宗教研究は民俗学や人類学や社会学など多くの領域とも関連する学際的性格をもつ。我々の周りを観察すると、いかに仏教が生活や思想に関わっているかに気付くだろう。講義では幅広く仏教文化を解説する。そして仏教と人間、グローバル社会、生と死、医療、環境についての理解を深める。現代社会や文化を通して仏教を学び、他者理解、異文化理解につなげるとともに自分自身を見つめるきっかけとしてほしい。

《授業の到達目標》

比較文化の視点を学んだうえで身近な宗教について考える
 現代仏教についての理解をめざす
 仏教と社会の関係から仏教が社会問題などにどう向き合ってきたかについての理解をめざす
 浄土系仏教と環境問題、社会問題についての理解をめざす

《成績評価の方法》

受講態度 約30%
 小テスト・レポート 約25%
 期末プロジェクト 約45%
 この3項目で評価する。講義中に質問するのである程度の手習・復習が必要となるが、それも「受講態度」として評価する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	宗教文化と社会の多様性	宗教と文化の関係について学び多様な宗教文化についての理解をめざす
2	宗教の理念とその影響	基本となる教えについての理解をめざし社会や文化への影響について学ぶ
3	仏教・仏教文化の概説	仏教の基礎と仏教が育んできた文化についての理解をめざす
4	仏教・仏教文化の概説	仏教の基礎と仏教が育んできた文化についての理解をめざす
5	現代日本の仏教文化	現代の日本文化を取りあげて仏教の与えた影響を理解することをめざす
6	現代社会における仏教	社会を読み解くカギとして仏教を学び両者の関係を理解することをめざす
7	現代社会における仏教	社会で起きている問題について仏教からのアプローチを学ぶ
8	仏教と社会	現代日本社会における仏教や仏教施設と人々との関わりについて学ぶ
9	浄土仏教の展開と日本浄土仏教	浄土仏教の教えの源泉とその展開について学ぶ
10	現代社会と浄土仏教	社会で起きている問題について浄土仏教の理解を学ぶ
11	宗教多元世界と仏教	海外でみられる仏教の広がりについて学ぶ
12	宗教多元世界と仏教	海外で展開される仏教と日本仏教について理解する
13	宗教多元世界と仏教	グローバル社会における日本仏教と教えについて学ぶ
14	仏教の生命観	仏教の死生観についての理解をめざす
15	仏教の生命観	仏教の死生観についての理解をめざす

《テキスト》

特定のテキストは使わない。講義時に配布するプリントを中心に進める。

《参考図書》

講義内で適宜紹介する。

《授業時間外学習》

学内で行われる宗教行事への積極的な参加
 定例礼拝 毎週水曜日 12時15分～
 宗教セミナー
 宗教ツアー
 花まつり法要 など

《備考》

科目名	国際理解と宗教 (キリスト教)		科目ナンバリング	NHUL11008
担当者氏名	根川 幸男			
授業方法	講義	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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-E 社会・文化について理解する力			

《授業の概要》

本講義では、キリスト教の教義、歴史、現在、キリスト者などについて学ぶとともに、それを通じて国際理解を深める。キリスト教をめぐるさまざまな事柄を手がかりに、教師と学生がコミュニケーションを深めながら、自分たちの人生や将来、それを取りまく世界や社会、文化、人間関係などについて考える。

《授業の到達目標》

- *キリスト教について学ぶことによって、世界の歴史や国際関係、人間関係について理解できるようになる。
- *キリスト教について学ぶことによって、自分たちと異なる地域や集団の人々の文化や生き方が理解できるようになる。
- *復習シートやレポート作成を通じて、自覚的にテーマを選び、資料を探し、考え、発信する能力を獲得する。

《成績評価の方法》

- *毎回の講義後に提出する復習シート(40%)と期末レポート(40%)、授業参加態度(20%)を合算して評価する。
- *授業の性格上、講義を聞き、教師とコミュニケーションすることが大切です。

《テキスト》

講義の際に適宜資料を配布する。

《参考図書》

- 『よくわかるキリスト教』土井かおる著(PHP研究所)2004、
- 『ふしぎなキリスト教』橋爪大三郎X大澤真幸(講談社現代新書)2011、
- 『岩波キリスト教辞典』大貫隆他編(岩波書店)2002

《授業時間外学習》

- *その日の復習シートと質問(400字程度)をまとめ、次回の授業に提出する。用紙は授業ごとに配布する。
- *キリスト教の正典である聖書にふれておく。
- *配布資料が散在しないように整理しておく。
- *新聞・雑誌等でキリスト教に関する記事があれば目を通し、できればコメント付きのコピーを提出

《備考》

- *授業進行は概ね授業計画に拠るが、学生の理解度やニーズに応じて変更していく。
- *携帯電話・メール使用、食事の禁止

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	何のためにキリスト教について学ぶのか? 講義の目的とシラバスの説明。履修学生のキリスト教との関わり、イメージについて問う。
2	国際問題と宗教1	宗教対立や民族対立、環境問題、人口問題など国際問題を取り上げつつ、人間社会とキリスト教をはじめとする宗教との関係を読み解いていく。
3	国際問題と宗教2	宗教対立や民族対立、環境問題、人口問題など国際問題を取り上げつつ、人間社会とキリスト教をはじめとする宗教との関係を読み解いていく。
4	聖書の世界観・人間観1	旧約聖書の物語を追いながら、ユダヤ・キリスト教の世界観・人間観を読み解いていく。
5	聖書の世界観・人間観2	新約聖書、特に福音書に書かれた物語を追いながら、イエスの生涯と教えを読み解いていく。
6	聖書の世界観・人間観3	新約聖書、特に福音書に書かれた物語を追いながら、イエスの生涯と教えを読み解いていく。
7	キリスト教の歴史1	イエスと彼の弟子たちによるキリスト教の成立からローマ帝国での国教化、東西教会の分裂とイスラム教との接触を概観する。
8	キリスト教の歴史2	宗教改革による旧教と新教の分裂、キリスト教会の変容・再編成、日本への伝道を世界的視野で概観する。
9	キリスト教の歴史3	近現代におけるキリスト教の歴史と変遷、位置づけについて学び、その影響について考える。レポートのテーマ中間発表。
10	キリスト教と文化・芸術	キリスト教と西洋の文化・芸術について概観し、それが非西洋、特に日本の文化・芸術とどのように交渉をもったのかについて学ぶ。レポートのテーマ中間発表。
11	キリスト教と国際人口移動1	大航海時代以降の歴史を、宗教改革とキリスト教伝道の観点から読み解き、自分たちの生活との関係を考えてみる。レポートのテーマ中間発表。
12	キリスト教と国際人口移動2	19~20世紀の人口移動をキリスト教の観点から読み解き、日本人の海外移民も含めて、自分たちの生活との関係を考えてみる。レポートのアウトライン発表。
13	キリスト教と日本	日本に伝わったキリスト教がどのような影響を与えたのかを時系列的に概観し、自分たちの生活とどう関係しているのかを考える。レポートのアウトライン発表。
14	キリスト教の現在	生命、ジェンダー、中絶、同性愛、戦争、環境問題など、現代社会が抱えている問題を取り上げ、キリスト教との関係を読み解き、考える。
15	まとめとふりかえり	今まで学習してきたことをふりかえり、キリスト教がどのような宗教であり、自分たちとどう関わっているか、また国際理解をどのように深めていけばよいのかを整理する。

科目名	国際理解と宗教 (イスラム教)		科目ナンバリング	NHUL11009
担当者氏名	重親 知左子			
授業方法	講義	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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-E 社会・文化について理解する力			

《授業の概要》

世界におけるムスリム（イスラム教徒）の数は約16億人、総人口の1/5以上を占める。ムスリム訪日人数や国内のモスク（イスラムの礼拝所）も増加している。この授業を通してイスラムに関心を持ち、激動期に入ったイスラムをめぐる内外の情勢への理解を深めることを目的とする。日本とイスラムの関係史にも触れる。授業においては毎回VTRを視聴し、新聞記事等も利用して、具体的なイメージの把握に役立てたい。

《授業の到達目標》

- ・イスラムの基本的な信仰内容と信仰行為を説明できる。
- ・イスラムにおける日常生活の規範について説明できる。
- ・政治経済面からイスラムに関わる国際問題を把握できる。
- ・日本におけるイスラムをめぐる歴史と現状を把握できる。
- ・イスラムに関わるニュースについて主体的に考えることができる。

《成績評価の方法》

- ・全授業終了後に課すレポート(60%)と、VTR視聴ごとに課すレポート(40%)で評価する。
- ・レポートの提出遅れについては減点する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	世界と日本のイスラム	今日のイスラムをめぐる世界情勢を概観するとともに、日本におけるイスラムの現状を把握する。
2	イスラムの成立と発展	イスラムの成立した状況とその後の発展、また「スンナ派とシーア派」について学ぶ。
3	イスラムの基本的信仰内容(1)	イスラムの根本原理とともに、基本的信仰内容である「アッラー」「預言者」「天使」について学ぶ。
4	イスラムの基本的信仰内容(2)	基本的信仰内容である「啓典」「来世」「運命」について学ぶ。
5	イスラムの信仰行為(1)	信仰行為である「信仰告白」「礼拝」「喜捨」について学ぶ。
6	イスラムの信仰行為(2)	信仰行為である「断食」「巡礼」について学ぶ。
7	日常生活の中のイスラム(1)	飲食におけるイスラムの規範について学ぶ。
8	日常生活の中のイスラム(2)	服装におけるイスラムの規範について学ぶと同時に、イスラム社会における女性をめぐる状況について考察する。
9	日常生活の中のイスラム(3)	結婚、葬礼におけるイスラムの規範について学ぶ。
10	日常生活の中のイスラム(4)	離婚、遺産相続、血縁関係におけるイスラムの規範について学ぶ。
11	イスラム圏の映画鑑賞	イスラム圏の映画を鑑賞し、その生活様式や価値観に触れる機会を持つ。
12	国際理解とイスラム(1)	経済面からイスラム金融について、社会面からイスラム暦について学ぶ。
13	国際理解とイスラム(2)	政治面から近現代史を中心に、帝国主義によるイスラム世界の衰退とその影響について考察する。
14	日本とイスラム(1)	奈良時代から江戸時代における日本とイスラム圏の関係を、歴史的に検証する。
15	日本とイスラム(2)	明治時代から現在に至る日本とイスラム圏の関係を、歴史的に検証する。

《テキスト》

テキストは使用しない。必要に応じてプリントを配付する。

《参考図書》

白杵陽『世界史の中のパレスチナ問題』講談社、2013/小杉泰・長岡慎介『イスラムを知る12 イスラム銀行』山川出版社、2010/ 杉田英明『日本人の中東発見 逆遠近法のなかの比較文化史』東京大学出版会、1995/辻上奈美江『イスラム世界のジェンダー秩序』明石書店、2014/樋口真人他『国境を越える 滞日ムスリム移民の社会学』青弓社、2007

《授業時間外学習》

- ・授業計画を参照し、次回の授業範囲を参考文献等により予習する。
- ・授業内容を復習し、不明な点は質問もしくは自分で調べる。
- ・イスラムに関する内外のニュースをチェック、考察する。
- ・可能な範囲でイスラムと接点を持つ(例：モスク見学)。

《備考》

- ・私語をはじめ、他の受講者の迷惑になる行為は慎むこと。
- ・第一回講義にて、連絡用のメールアドレスを知らせます。

科目名	色彩とデザイン		科目ナンバリング	NHUL11010	
担当者氏名	浜島 成嘉、稲富 恭				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力				

《授業の概要》

「デザイン」とは技術、芸術、経済にまたがる複合的な生産物、生産行動を表す。文化的な成熟期に入った現代社会において、デザインに関する知識は分野を問わず非常に重要性を増している。本講義においては、まずデザインを色彩、かたち、素材の側面から考察し、さらにデザインの様々な分野について理解する。

《授業の到達目標》

- ・一般教養としてのデザインに関する知識を身につける。
- ・色、かたち、素材に関する基礎的な知識を身につける。
- ・社会とデザインの関わりについて理解する。
- ・デザインを分析的に理解する能力を身につける。

《成績評価の方法》

毎回の授業で示されるレポート、課題(70%)、及び、学期末レポート(30%)によって評価する。授業ノートの提出が必要である。

《テキスト》

テキストは使用しないが、「新配色カード129a」日本色研事業(株)(<参考>¥500程度)の購入が必要である。

《参考図書》

- ・『生活と色彩』(朝倉書店)
- ・『カラーコーディネーター入門・色彩』(日本色研事業)
- ・『世界デザイン史』(美術出版社)

《授業時間外学習》

- ・予習の方法:シラバスに従い、事前に文献、雑誌、インターネット等を利用して基礎的な用語、知識を調査する。
- ・復習の方法:授業中に指示された課題を行う。授業後は授業内容に従い、授業ノートを制作する。
- ・学期末レポート:「学期末レポート」の執筆を行う。課題は第11週(予定)に提示する。

《備考》

出欠規準については「栄養マネジメント学科」の申し合わせを用いる。出欠管理端末を利用するため、学生証の持参が必要である。授業態度によって出席確認を取り消す場合がある。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス、デザインの基礎(1):色 色の知覚	色彩は光が眼球に入り、それが網膜の視細胞により生じた刺激が、大脳に伝達され最終的には脳で感じているという色知覚について学ぶ。(担当:浜島)
2	デザインの基礎(2):色色の表示	色彩学の基礎である色の三属性を基に、各国のカラーシステムの違いについて説明する。(担当:浜島)
3	デザインの基礎(3):色配色調和	色の調和の歴史、配色調和の基本原則を学び、それに従って配色を考える。イメージを基に色相、トーンで美しく調和を得る方法を解説する。(担当:浜島)
4	デザインの基礎(4):かたち	「かたち」について、比例、プロポーション、シンメトリーといった幾何学的側面から解説する。(担当:稲富)
5	デザインの基礎(5):素材	「素材」について椅子を分析対象として、材料、質感、科学技術の発展、機能といった点から多面的に解説する。(担当:稲富)
6	デザインの基礎(6):デザインの歴史	19世紀以降のデザインの歴史(アーツ・アンド・クラフツ~モダニズム)について概観し、近代国家の成立と工業化の影響について考察する。(担当:稲富)
7	デザインの各分野(1):グラフィック	ポスター、広告、パッケージのデザインについて解説する。(担当:浜島)
8	デザインの各分野(2):映像デザイン	映画・ドラマを対象に、映像作品の内容・形式・撮影技法について分析的に理解する。(担当:稲富)
9	デザインの各分野(3):建築	建築・インテリアを取り上げ、「実用的価値」、「美的価値」、「社会的価値」の表現について考察する。(担当:稲富)
10	デザインの各分野(4):ファッション	19世紀後半以降のファッションを取り上げ、デザインと色彩の関わりを中心に解説する。(担当:浜島)
11	デザインの各分野(5):ファッション	20世紀のファッション(ポール・ポワレ~コムデギャルソン)を取り上げ、社会の大衆化に伴うデザインの変遷について考察する。(担当:稲富)
12	デザインの各分野(6):都市	造形物としての都市に注目し、その発生要因と社会の状況について解説する。サステイナブルな都市のあり方について考察する。(担当:稲富)
13	デザインと社会(1):社会体制とデザイン	アメリカ、南欧、北欧のプロダクトデザインを例に、国家の社会体制とデザインの関係について考察する。(担当:稲富)
14	デザインと社会(2):和風のデザイン	建築、茶、生け花、書画等における真行草の概念について考察し、和風デザインの歴史的な系譜について理解する。(担当:稲富)
15	課題の発表と講評	学期末レポートのプレゼンテーション、および講評を実施する。(担当:浜島、稲富)

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	法と社会	科目ナンバリング	NSOL21011
担当者氏名	豊福 一		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

現在の日本社会において生活するうえで、法との関わりは避けて通ることのできないものである。そこで、日常生活と密接に関係すると思われる法制度について、その概略を紹介し、基礎的な法律知識への理解を深める。

《テキスト》

特に指定しない。

《参考図書》

授業中、適宜紹介する。

《授業の到達目標》

日常生活において目にしたり、耳にしたりする法律用語、あるいは遭遇した法律問題やトラブルにおいて、その最低限の意味を理解できるようになること。

《授業時間外学習》

予習は不要であるが、授業内容の性質上、講義を聞くことによって初めて知識を得ることができるので、積極的に出席するように。

《成績評価の方法》

レポート課題の提出 (100%)

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	法と社会の関わり	日本の法制度の概略について理解し、今後の授業の流れも理解する。
2	土地・建物の賃貸借契約	賃貸借契約の内容、土地や建物を賃貸借する際に決めておくべきことやその注意点について理解する。
3	クレジット・キャッシング	クレジットカードやキャッシュカードを利用した金銭のやり取りに関する法律関係について理解する。
4	住宅・自動車ローン	住宅や自動車を購入する際に締結される売買契約とそれに関する法律関係、さらには不動産や自動車の登記・登録制度等について理解する。
5	住宅・自動車ローン	住宅や自動車を購入する際に金融機関からお金を借りる場合の法律関係とその注意点等について理解する。
6	債務の整理・清算	負担した債務（ローン）の返済が困難になった場合のその清算方法について、私的整理・公的整理に分けてその制度について理解する。
7	刑事事件	犯罪が発生し、その被疑者（容疑者）が逮捕された場合の刑事手続きの流れについて理解する。
8	刑事事件	逮捕された被疑者（容疑者）が起訴された場合の刑事裁判手続きについて理解する。
9	婚姻・離婚	結婚・離婚する場合の法律関係、注意点、さらに養子縁組や離縁についても理解する。
10	相続	相続人の範囲や順位、相続割合、遺言の書き方等相続に関する一般的知識を理解する。
11	成年後見制度	自らの財産を自らの意思で管理することが困難になった場合の主として高齢者保護のための成年後見の制度の概略を理解する。
12	交通事故	交通事故に遭遇した場合、どのような損害が発生し、それをどの程度賠償する必要があるのか、交通事故に関する一般的知識を理解する。
13	各種保険制度	日常生活に馴染みの深い自動車保険・生命保険・傷害保険・火災保険等の一般的知識を理解する。
14	民事訴訟制度	刑事訴訟とは別に日常生活で市民が利用できる民事訴訟制度についてその概略を理解する。
15	知的財産権	著作権・特許権・意匠権・商標権等知的財産権の種類とその内容について、概略を理解する。

科目名	日本国憲法	科目ナンバリング	NSOL21012
担当者氏名	笹田 哲男		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

日本国憲法の基本項目（「国民主権」「平和主義」「基本的人権の保障」など）について講義する。大学生として知っておくべき事項をできるだけ多く解説することに留意するが、「男女の平等」「子どもの学習権」及び「日本の防衛と国際貢献」については、とくに時間をとって、皆さんとともに検討したいと考えている。

《テキスト》

『改訂 現代の法学—法学・憲法—』野口寛編著、建帛社、2009

《参考図書》

『憲法学教室 全訂第2版』浦部法穂、日本評論社、2006
 『憲法 第4版』辻村みよ子、日本評論社、2012

《授業の到達目標》

1. 「憲法（国家の基本法）とは何か」「日本の憲法のおいたち」について理解する。
2. 日本国憲法の主要な内容についての知識を獲得する。
3. 日本国憲法と現代社会とのかわりについて、裁判例の研究を通じ具体的に理解する。

《授業時間外学習》

授業中、その都度、指示する。

《成績評価の方法》

定期試験期間中に実施する筆記試験（テキスト持込可）の結果で100%評価する。

《備考》

法的思考を培い、現代社会を見る眼を養ってください。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	憲法とは何か	社会の規範、法の種類、法システム、国家と法、憲法の意味・分類などについて説明することができる。
2	日本の憲法のおいたち	明治憲法の成立過程と特質、日本国憲法の成立過程と特質について説明することができる。
3	平和主義(1)	前文の「平和主義」関係部分、第9条の内容について説明することができる。第9条関係の主要な裁判例について説明することができる。
4	平和主義(2)	「日本の防衛と国際貢献」のあり方を巡る議論について説明することができる。
5	人権の性格と歴史(1)	人権の特色・種類、「消極的国家と自由権保障」「積極的国家と社会権保障」、「人権の制約」などについて説明することができる。
6	人権の性格と歴史(2)	日本国憲法下で、近代私法の3原則（「契約の自由」「所有権の絶対的保障」「過失責任主義」）に修正が加えられる例について説明することができる。
7	基本的人権の保障(1)	「法の下での平等」原則について、また、「雇用労働と男女の平等」「家族生活と男女の平等」などの現状と課題について、説明することができる。
8	基本的人権の保障(2)	精神的自由権（「思想・良心の自由」「信教の自由」「表現の自由」「学問の自由」）の意義・内容などについて説明することができる。
9	基本的人権の保障(3)	経済的自由権、身体的自由権の意義・内容、また、国務請求権の意義・内容などについて説明することができる。
10	基本的人権の保障(4)	社会権（「生存権」「教育を受ける権利」「労働権」）の意義・内容などについて説明することができる。国民の義務について説明することができる。
11	基本的人権の保障(5)	「子どもの学習権と『教育内容を決定する権能』」、「子どもの学習権と『教育の中立性』」を巡る議論、裁判例について説明することができる。
12	国民主権(1)	「象徴天皇制」の意義・内容、選挙制度の内容、「地方自治」の意義・内容について説明することができる。
13	国民主権(2)	国会の組織・権能、内閣の組織・権能、議院内閣制の内容などについて説明することができる。
14	国民主権(3)	司法権独立の意義、裁判所の組織・権能、司法の民主的統制、また、「憲法の保障と改正」について説明することができる。
15	まとめ	これまでの学修内容を再確認するとともに、その学修成果を具体的に説明することができる。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	人権の歴史	科目ナンバリング	NSOL21013
担当者氏名	岩本 智依		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

人権とは歴史の中で培われ、広がり深まってきた。「人権の世紀」といわれるが現代社会の人権の現状を理解し、今後人権がどのように発展していくのかを考える。

《授業の到達目標》

多様な視点をもって自己と他者との人権をとらえられるようになる。現代社会に生きる上で、身の回りの差別を見抜く力をつける。

《成績評価の方法》

定期試験80% 課題提出20%

《テキスト》

レジメを配布し、レジメによって授業を行う。また適時に必要な資料を配布する。

《参考図書》

毎日新聞「境界を生きる」取材班 『境界を生きる 性と生のはざままで』毎日新聞社
 長野ひろ子・姫岡とし子『歴史教育とジェンダー 教科書からサブカルチャーまで』青弓社
 岩本孝樹『「いのち」の保育 一人ひとりの人権をまもる』京都阿吽社

《授業時間外学習》

レジメや資料、また参考図書などで学習し、不明な点は質問するように。

《備考》

今日的な課題を取り上げるため、普段から社会問題について関心を持っておくように。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	差別とは何か	現代社会における人権を通して「差別とは何か」を考える。
2	ライフタイムと人権	自分自身の生涯に人権がどのように関わっているかを考える。
3	部落差別と現代社会	「部落差別とは何か」を学ぶ。
4	部落差別と現代社会	部落差別と部落解放運動の歴史を学ぶ。
5	部落差別と現代社会	「身元調査」を通じて部落差別の現代的な課題を学ぶ。
6	教育と差別	いじめや体罰等、教育現場における差別の現実と反差別の教育としての「同和教育」を学ぶ。
7	いのちと人権	ハンセン病やHIV等、医療における差別の歴史と現実の課題を学ぶ。
8	いのちと人権	障がい者差別について学ぶ。
9	いのちと人権	戦争やヘイト・クライムなど差別によっていのちを奪われた歴史を学び、人権といのちについて考える。
10	宗教と差別	主に仏教と差別について学ぶ。
11	宗教と差別	主に仏教と差別について学ぶ。
12	性差別と現代社会	性差別の歴史とジェンダーについて学ぶ。
13	性差別と現代社会	セクシャル・ハラスメントを中心に現代の性差別の現実を学ぶ。
14	性差別と現代社会	セクシャル・マイノリティの差別の現実を学ぶ。
15	まとめ	現代社会の中に生きる人間として人権とはなにか、を考える。

科目名	政治学	科目ナンバリング	NSOL21014
担当者氏名	斎藤 正寿		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

この講義では、私達の身近にある小さな政治現象から出発して、少しずつ政治的なボキャブラリーを身に付けてもらいながら、次第にプロの大きな政治の世界の理解へと進んでいくこととしたい。政治学的な考え方の修得を主たる目標とするが、プロの政治の理解には業界特有の事情を知る必要もあるので、それらの知識の獲得も同時並行して行うことにしたい。

《授業の到達目標》

政治学のボキャブラリーを使用して、現実には起こっている、小さな、あるいは大きな政治現象を分析し説明できるようになる。

現代の日本政治について鳥瞰図を手にすることができる。

《成績評価の方法》

学期末の定期試験期間に筆記試験（100%）を実施する。

《テキスト》

テキストは使用しない。講義中に必要な資料を配布する。

《参考図書》

『現代政治学・新版』加茂利男他、有斐閣、2003年
 『政治学』久米郁男他、有斐閣、2003年
 他の参考文献は講義をすすめながら、紹介をしていく。

《授業時間外学習》

- (1) 予習の方法：毎日の政治に関するニュースに関心をもって接すること。
- (2) 復習の方法：授業内容を再確認し、講義で配布された参考資料を熟読しておくこと。

《備考》

・政治現象を解剖し、その生理（病理）を明らかにしたいと考えています。私達がよりよく生きるためには、現実の「現実的」理解から出発すべきというのが私のスタンスです。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	A. 素人の政治 小さな政治と大きな政治	政治のイメージ、大きな政治と小さな政治、政治の定義、政治と政治学
2	制度・原理・状況	人間思考の3側面、制度・状況・原理の発想法、官僚、ジャーナリスト、知識人
3	ノモス・コスモス・カオス	社会生活の3局面、ノモス・コスモス・カオス
4	権力と正統性	権力の定義、実体的見方、関係的見方、伝統・カリスマ・合法的正統性
5	リーダーとフォロワー	権威の発生、服従の調達、強制・買収・説得
6	B. 玄人の政治 様々なアクター・利益	アクター、役割、葛藤、利益集団、鉄の三角同盟
7	職業政治家	地盤・看板・鞆、族議員、派閥、政党
8	官僚	国家公務員試験、キャリア、昇進、天下り、官高政低、政高官低
9	マスコミ	世論、マスメディア、アナウンスメント効果
10	C. 政治の制度 政党と選挙	衆議院、参議院、小選挙区、中選挙区、比例代表
11	政治体制と政権	保守・革新、右・左、
12	政策・イデオロギー	イデオロギー、1955年体制、小さい政府・大きな政府
13	政治と文化	体制の変動、政権の交代
14	国家と国民	ナショナリズム、民族
15	まとめ	日本政治の鳥瞰図

科目名	社会学	科目ナンバリング	NSOL21015
担当者氏名	吉原 恵子		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

本講義は、社会学をはじめて学ぶ人に、社会学のものの見方のおもしろさや有効性について理解してもらうことを目的とする。目の前の現実について、いろいろな見方ができること、裏を返せば、自分からみた社会は一つの見え方にすぎないという感覚を身につけてほしい。授業では、社会学の専門用語を解説しながら、現代社会における個人と社会の関係やしくみについて見抜く理論的道具を使えるようになることをめざす。

《授業の到達目標》

- (1) 社会学のものの見方ができるようになる
- (2) 社会を理解するために、社会学の道具を使うことができるようになる
- (3) みんなで共に生きていくために、人間がどんな工夫をしているのか説明できるようになる

《成績評価の方法》

授業内レポート1-2回およびミニ・テストを数回実施する。
 (配点：文章作成能力および知識の定着度45点)
 定期試験(持ち込み不可)により学習達成度を評価する。
 (配点：理論体系の理解度、データを読む力、社会問題に取り組もうとする意欲、批判的視点等の獲得度：55点)

《テキスト》

『社会学のエッセンス』友枝敏雄・竹沢尚一郎・正村俊之・坂本佳鶴恵(2013, 有斐閣アルマ)

《参考図書》

『社会学がわかる事典』森下伸也(2000, 日本実業出版社)、厚生労働白書その他、適宜提示します。

《授業時間外学習》

- (1) 毎回、該当する章を読んでから授業に臨んでください。
- (2) 毎回、授業内容の概要を説明したレジュメを配布します。授業のふり返りに活かしてください。
- (3) 毎回のレジュメには学習内容に関するキーワードを提示します。これについて、授業後に復習して説明できるようにしておいてください。

《備考》

この授業では、講義内容を確実に修得することを重視しているが、ただ知識を暗記するのではなく考えながら「聴く」ことがポイントである。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	社会学のものの見方	社会学の成立、個人と社会
2	行為の分析 (1)意味と相互主観性	意味、慣習的行為、役割行為、役割取得、ステレオタイプ、相互主観性、自己と他者
3	行為の分析 (2)アイデンティティ	アイデンティティ、役割、アイデンティティの確立、重要な他者、近代社会
4	行為の分析 (3)スティグマ	スティグマ、レイベリング、パッシング
5	行為の分析 (4)正常と異常	正常、異常、コンテクスト、分類(社会的カテゴリー)
6	行為の分析 (5)予言の自己成就	予言の自己成就、ポジティブ・フィードバック、ネガティブ・フィードバック、社会的世界
7	行為の分析 (6)社会構築主義	社会構築主義、社会構成主義、社会問題の構築、クレーム申し立て活動、対抗クレーム
8	学習の総まとめ(1)	「行為の分析」についてふりかえる
9	学習の総まとめ(2)	「秩序の解読」「社会の構想」についてふりかえる
10	秩序の解読 (1)ジェンダー	性別認知、らしさの役割、性別役割分業、フェミニズム、メンズリブ
11	秩序の解読 (2)規範と制度	規範、文化の恣意性、慣習・道徳・法、価値と制度、社会形成と維持
12	秩序の解読 (3)社会のなかの権力	姿を見せる権力、姿を見せない権力、情報の受容を促すメディア、強制力としての権力、伝統的支配、カリスマ的支配、合理的支配、官僚制組織
13	秩序の解読 (4)不平等と正義	社会構造、社会階層、属性主義、業績主義、機会の平等、結果の平等、集団的平等、格差、格差社会、不平等、階級社会
14	社会の構想 (1)共同体	近代家族、核家族、親密性、国民、国家、家父長制、家事労働、主婦の誕生、ゲマインシャフト、ゲゼルシャフト、コミュニティ、アソシエーション
15	社会の構想 (2)国家と市民社会	個人と社会、自由と連帯、市民社会、共同体、私的領域と公的領域、福祉国家論、アナーキズム

科目名	経済学	科目ナンバリング	NSOL21016
担当者氏名	石原 敬子		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-E 社会・文化について理解する力 基教-G 論理的思考力		

《授業の概要》

「経済学」というと、“企業”“お金儲け”などの言葉を連想し、ビジネスに携わらなければあまり関係がないと思う人もあるかもしれませんが、たしかに、ビジネスの世界と密接にかかわる分野であることに違いありませんが、皆さんが日ごろ行っているモノを買う行動（消費）も重要な経済活動です。この授業では、経済学とはどのような学問か、私たちに身近な経済の仕組みについてわかりやすく解説します。

《授業の到達目標》

- ・私たちが暮らしている市場経済の仕組みについて理解する。
- ・身近な問題を通して「経済学的考え方」を学ぶ。
- ・需要と供給、交換の利益、貨幣の役割など、経済学入門レベルの基礎知識を身につける。

《成績評価の方法》

平常点（授業時に取り組む課題についての評価）と学習のまとめとして学期末に行う筆記試験をもって評価します。評価の割合は、平常点40%、学期末の試験60%とします。

《テキスト》

特に指定しません。毎時間プリントを配布します。

《参考図書》

授業時に適宜紹介します。

《授業時間外学習》

- ・毎回1つのテーマについて解説する予定です。授業ごとにしっかりと内容を復習してください。わかりにくいこと、疑問に思うことがあるときには、そのままにせず、質問して理解を深めるように努めてください。
- ・第11週目を終わった頃に復習用教材(自習用)を配布する予定です。授業内容を理解できているか、振り返ってみましょう。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	授業の概要 「経済学」とは	「経済学」とはどのような学問かを説明します。 授業の概要と受講上の注意事項についても説明します。
2	市場のはたらきについて 考えよう	経済の基本問題（資源配分問題）を解決するうえで、市場は重要な役割を演じています。そのメカニズムについてわかりやすく解説します。
3	交換の利益・分業の利益 ・協業の利益	私たちの暮らしを支える基本的な経済の仕組みについて解説します。 「比較優位の理論」をとりあげ、貿易の利益についても考察します。
4	貨幣の歴史と役割	貨幣がどのような役割を演じているかをわかりやすく解説します。 IT革命が生み出した「電子マネー」の特徴と可能性についても考察します。
5	IT革命がもたらしたものの	情報技術革命により、私たちの暮らしやビジネスの世界にどのような変化が生じたか、最近注目されている「ビッグデータ」の活用などについて考察します。
6	企業戦略について考えよう(1)	「需要曲線」を用いて、企業の価格戦略について考察します。
7	企業戦略について考えよう(2)	身近な販売戦略の1つである「セット販売」がなぜ行われるのか、経済学の基礎理論を用いて分析します。
8	市場経済での競争の役割(1)	競争的市場と独占市場を比較し、経済の領域での競争の意味について考察します。
9	市場経済での競争の役割(2)	市場経済で根本的に重要な経済政策の1つである競争政策の役割について解説します。
10	「市場の失敗」について 考えよう(1)	市場のはたらきでは解決できない問題にはどのようなものがあるのかを解説します。 その1つである「格差問題」について考察します。
11	「市場の失敗」について 考えよう(2)	地球温暖化にかかわる問題、その解決策にはどのようなものがあるかを経済学の考え方を 用いて考察します。
12	「市場の失敗」について 考えよう(3)	食の安全を守るにはどのような制度が必要か、子どもから高齢者まで安心して消費活動 を行える社会にするためにどのような制度が求められるかを経済学的に考察します。
13	景気の問題について考え よう	マクロ経済学の基礎的概念について解説しながら、景気に関する問題、景気対策につい て考察します。
14	少子高齢化問題について 考えよう	少子高齢化社会が抱える問題、少子高齢化社会での政府の役割について考察します。
15	学習のまとめ	これまでの授業内容を振り返り、理解度を確認してみましょう。

科目名	化学	科目ナンバリング	NNAL21017
担当者氏名	阿部 真幸		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-F 自然・健康について理解する力		

《授業の概要》

化学は個々の化合物の性質や構造、反応の様子を明らかにする学問であり、食品や健康、医療や看護に関わりの深い学問です。専門領域に関連する学問を本格的に学ぶ前に、その基礎となる化学的知識を、一年次における導入として解説します。私たちの身の回りの物質と化学知識のつながりを通して、物質を科学的に見る眼を養って欲しいと考えます。

《テキスト》

『コ・メディカル化学』
 齋藤勝裕、荒井貞夫、久保助二 共著（裳華房）

《参考図書》

特に指定しません（授業時に適宜紹介します）。

《授業の到達目標》

溶液の濃度の表し方を理解し、これらの濃度を互に変換できる。
 代表的なアルキル基と官能基について構造と特徴（性質）を理解している。
 有機化学反応の生成物を構造式で示し、反応を説明できる。
 生体に関わりのある代表的化合物の種類および働きを説明できる。

《授業時間外学習》

授業前に、テキストの学習する範囲を読んでおくこと。
 各自で演習問題を解くなど、授業の復習を行い、理解に努めること。

《成績評価の方法》

定期試験（80%）および授業中に行う小テスト（20%）を加味して総合的に判断します。

《備考》

授業中分からないところが有れば、その都度、挙手をして質問してください。
 他の履修者に迷惑になる行動はしないこと。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	化学で扱う数値	授業方針の説明 指数・有効数字、物理量と単位
2	化学結合と分子	イオン結合、金属結合、共有結合、配位結合、結合の極性、水素結合と分子間力
3	物質の量と状態	原子量と分子量、モル、濃度
4	酸・塩基	酸と塩基の定義、価数と強弱、中和反応と塩の生成、水素イオン濃度とpH、緩衝液
5	酸化・還元	酸化と還元、酸化・還元反応、電池の原理
6	有機化合物の構造（1）	有機化合物の結合、炭化水素の種類、構造式の表示法
7	有機化合物の構造（2）	置換基の種類、有機化合物の種類と性質
8	異性体と立体構造	構造異性体、立体異性体、光学異性体、シス・トランス異性体
9	有機化学反応（1）	化学反応とエネルギー、反応速度、律速段階、酸化・還元反応
10	有機化学反応（2）	置換反応、脱離反応と付加反応
11	糖類	単糖類、二糖類、多糖類
12	脂質類	単純脂質、複合脂質、生体膜、石けん（両親媒性分子）
13	アミノ酸とタンパク質	アミノ酸の種類、（ポリ）ペプチド、タンパク質の立体構造、酵素
14	核酸（DNAとRNA）	核酸の構造、DNAの機能と複製、遺伝子とRNA合成、RNAの機能、ATP・ADP・AMP・リン酸
15	高分子化合物	高分子の種類、高分子化合物の分子構造、イオン交換樹脂

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	生物学	科目ナンバリング	NNAL21018
担当者氏名	佐藤 隆		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-F 自然・健康について理解する力		

《授業の概要》

生物の構造と機能および環境との関わりについてプリントやスライドを使用して解説する。また、質問時間を設けるとともに、理解を深めるために試問を行う。

《テキスト》

やさしい基礎生物学 第2版（南雲保編、羊土社）

《参考図書》

カラー図解 アメリカ版 大学生物学の教科書 第1巻～第5巻（デイビッド・サダヴァ 他：著、石崎泰樹 他：監訳）

《授業の到達目標》

生物や環境についての知識を深めるとともに、自然の中におけるヒトの位置づけについて理解することを目標とする。

《授業時間外学習》

授業内容の予習と復習

《成績評価の方法》

定期試験（100%）により評価する。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	細胞	細胞の構造と機能
2	生命体を構成する物質	アミノ酸、タンパク質、糖質
3	生命体を構成する物質	脂質、核酸、ビタミン
4	遺伝子の構造と機能	DNA・RNAの構造、DNA複製・転写、翻訳
5	生体とエネルギー	解糖系、トリカルボン酸回路、電子伝達系
6	光合成	光合成の機構
7	細胞分裂と細胞の分化	体細胞分裂、減数分裂、細胞の分化、がん化
8	生命体の受精と成長	生殖の仕組み、初期発生、アポトーシス、老化
9	多細胞生物の自己維持機構	細胞間情報伝達システム
10	多細胞生物の自己維持機構	恒常性（ホメオスタシス）、生体防衛機構
11	遺伝のしくみ	メンデルの法則、遺伝病
12	生態系	生物と環境
13	生態系	環境問題、動物の行動
14	生物の進化と多様性	生物の誕生と進化、系統分類
15	生命科学技術と社会	生命倫理、遺伝子組み換え技術、クローン技術、再生医療

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	食と健康	科目ナンバリング	NNAL21019
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	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-E 社会・文化について理解する力 基教-F 自然・健康について理解する力		

《授業の概要》

本授業では、食と健康をキーワードに 食を中心に消費生活全般における消費者力の向上を目指す。

《テキスト》

進行にあわせて適宜プリントを配布する。

《参考図書》

「くらしの豆知識2015年版」 国民生活センター
 「ハンドブック消費者2015」 消費者庁

《授業の到達目標》

基礎的な暮らしの知識、食品の機能性や食文化、食の安全・安心に関する知識、ライフサイクルに応じた消費生活のあり方について理解し、説明できる。

現在の日本の消費者問題を理解し、健全な消費生活のあり方について情報発信することができる。

自らの消費生活を見つめ直し、改善する能力を身につけることができる。

《授業時間外学習》

ニュース、新聞などにより、健康や栄養、消費生活に関する施策、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》

課題レポート・提出物（50％）、定期試験（50％）

《備考》

授業初回に授業内容や成績評価について詳しく説明する。できるだけ出席すること。

課題レポートは指定した書式や内容のものを作成すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	授業内容や成績評価について説明する。食に関する法律や資格について理解する。
2	消費者問題と歴史	消費者被害と事例、消費者の権利を理解する。
3	消費者政策と行政	消費者行政と行政の対応、消費生活センターの業務等を理解する。
4	消費者教育とコンプライアンス経営	消費者教育の意義・必要性を理解し、教育企画（案）を作成できる。
5	食品表示	食品の表示（法律による表示、保健機能食品、マークによる表示等）を理解し、選食力を修得する。
6	食品表示	食品の表示（法律による表示、保健機能食品、マークによる表示等）を理解し、選食力を修得する。
7	食の安全・安心	脅かされる食の安全（BSE、鳥インフルエンザ、農薬、食品添加物、寄生虫、食物アレルギー）について理解する。
8	食の安全・安心	脅かされる食の安全（BSE、鳥インフルエンザ、農薬、食品添加物、寄生虫、食物アレルギー）について理解する。
9	食の安全・安心	食中毒の予防（細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫）について理解する。
10	食の安全・安心	食中毒の予防（細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫）について理解する。
11	食の安全・安心	食品の流通・製造での安全安心（コールドチェーン、HACCP、トレーサビリティシステム）について理解する。景品表示法について理解する。
12	日本と世界の食料事情	食料自給率や食品ロス（食品廃棄）を通して、日本および世界の食料事情を理解する。
13	日本と世界の食料事情	フードマイレージ、食とエコ等食と環境について理解する。
14	消費者教育とコンプライアンス経営	消費者教育の意義・必要性を理解し、教育企画（案）を修正し、情報発信ができる。
15	まとめ	消費者教育の意義・必要性を理解し、教育企画（案）を修正し、情報発信ができる。情報交換ができる。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	実用英語（初級）	科目ナンバリング	NNAS21020
担当者氏名	松盛 美紀子		
授業方法	演習	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

テキストの各ユニットの学習を通して、実際のTOEICテストの問題形式に慣れるとともに、TOEICでよく用いられる語いや表現を身につけ、文法事項を再確認する。

《テキスト》

水本篤、Mark D. Stafford 『Successful Keys to the TOEIC TEST Intro レベル別TOEICテスト総合トレーニングINTRO』
（桐原書店、2015年）

《参考図書》

必要に応じて授業で紹介する。

《授業の到達目標》

TOEICテストの問題形式に慣れ、スコア400点以上の取得を目標にする。

《授業時間外学習》

授業で取り上げる内容について予習復習をすること。リスニング問題の音声は専用ウェブサイトからダウンロードできるので、予習復習の際に活用すること。

《成績評価の方法》

小テスト 30%、発表・課題 30%、定期試験 40%

《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	学習内容全体の説明。TOEIC Pre-Test。
2	Unit 1 Daily Life	日常生活で使われる単語や表現を身につける。文法事項：品詞を区別しそれぞれの働きを学ぶ。
3	Unit 2 Places	場所を表す単語や表現を身につける。文法事項：日常的によく使われるフレーズを身につける。
4	Unit 3 People	職業を表す単語やそれに関連する表現を身につける。文法事項：代名詞を正しく使う。
5	Unit 4 Travel	出勤・出張・休暇など旅行関連の単語や表現を身につける。文法事項：再帰代名詞を正しく使う。
6	Unit 5 Business	ビジネスシーンで使われる用語やフレーズを身につける。文法事項：文脈に応じた動詞を選ぶ。
7	Unit 6 Office	オフィスで使われる単語や表現を身につける。文法事項：時制について理解を深める。
8	Unit 7 Technology	テクノロジー関連の単語や表現を身につける。文法事項：類語を整理する。
9	Unit 8 Personnel	雇用、昇進、異動、退職など人事に関する単語や表現を身につける。
10	Unit 9 Management	経営に関する単語や表現を身につける。文法事項：接続詞について理解を深める。
11	Unit 10 Purchasing	商品の生産、請求、支払いなど売買に関する表現を身につける。文法事項：接続詞について理解を深める。
12	Unit 11 Finances	金融に関する単語や表現を身につける。文法：不定詞（to do）や動名詞（～ing）について理解を深める。
13	Unit 12 Media	メディアに関する単語や表現を身につける。文法事項：助動詞について理解を深める。
14	Unit 13 Entertainment	娯楽に関する単語や表現を身につける。文法事項：前置詞について理解を深める。
15	Review	Review Test

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	実用英語（中級）	科目ナンバリング	NLAS22021
担当者氏名	松盛 美紀子		
授業方法	演習	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

TOEICに必要な語いを強化し、文法事項を再確認する。リスニングでは、応答問題や会話問題の聞き取りを重点的に行う。各テーマに沿った練習問題を繰り返し学習することで、必要な情報を的確に捉える力をつける。

《テキスト》

水本篤、Mark D. Stafford 『Successful Keys to the TOEIC TEST 1(3rd Edition) レベル別TOEICテスト総合トレーニング1（第3版）』（桐原書店、2015年）

《参考図書》

必要に応じて授業で紹介する。

《授業の到達目標》

TOEICテストの問題形式に慣れ、スコア500点以上の取得を目標にする。

《授業時間外学習》

授業で取り上げる内容について予習復習をすること。リスニング問題の音声は専用ウェブサイトからダウンロードできるので、予習復習の際に活用すること。

《成績評価の方法》

小テスト 30%、発表・課題 30%、定期試験 40%

《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	学習内容全体の説明、TOEIC Pre-Test
2	Unit 1 Daily Life	品詞の違い 広告を読む
3	Unit 2 Places	カードを読む
4	Unit 3 People	代名詞 図表と手紙を読む（1）
5	Unit 4 Travel	案内を読む
6	Unit 5 Business	動詞の形 通知・メモを読む
7	Unit 6 Office	手紙を読む
8	Unit 7 Technology	語い関連 図表と手紙を読む（2）
9	Unit 8 Personnel	記事を読む（1）
10	Unit 9 Management	接続詞 通知を読む
11	Unit 10 Purchasing	手紙とレシートを読む
12	Unit 11 Finances	時制 レシピを読む
13	Unit 12 Media	記事を読む（2）
14	Unit 13 Entertainment	前置詞 Eメールを読む
15	Review	Review Test

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	中国語（初級）	科目ナンバリング	NNAS21022
担当者氏名	佟 曉寧		
授業方法	演習	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

この講義は中国語の入門クラスで、発音、基礎文法、挨拶の言葉、会話文を勉強します。発音段階にDVD（発音要領）などを見ながら勉強し、同時にあいさつも勉強します。その後、日本人留学生中西くんの話を中心に、自己紹介から、ホテルの宿泊、買い物など中国への旅行に役立つ会話文を勉強します。この勉強を通して中国語の基礎文法、挨拶、簡単な会話をマスターすることを目指します。

《授業の到達目標》

- 発音 中国語式のローマ字（ピンイン）をマスターする。
- 挨拶 文法にこだわらず、簡単な日常挨拶ができる。
- 文法 基礎文法の勉強により、簡単な文章が作れる。
- 会話 簡単な日常会話ができる。

《成績評価の方法》

- ・ 授業態度30%
- ・ 課題などの提出物20%（発音、ヒヤリングの実施を含む）
- ・ 期末試験50%（テキストなどの「持ち込み不可」にて実施）

《テキスト》

『しゃべってもいいとも 中国語』
陳 淑梅・劉 光赤、朝日出版社、2010

《参考図書》

特に使いません。
ポイントにあわせてDVD視聴します。

《授業時間外学習》

- ・ 予習の方法
CDを聞くこと
新出単語をチェックすること
- ・ 復習の方法
CDを聞くこと
会話文を暗誦すること

《備考》

- ・ 「中国語（初級）」と「中国語（中級）」をペアでとるのがお勧めです
- ・ 毎回出席をとる、授業中の私語を禁じる

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	第1課 こんにちは 発音1	挨拶の言葉1 中国語の音節 声調 ドリル（発音のDVD視聴）
2	第2課 また明日 発音2	挨拶の言葉2 単母音 複母音 ドリル（発音のDVD視聴）
3	第3課 ありがとう 発音3	挨拶の言葉3 子音1 ドリル（発音のDVD 視聴）
4	第4課 お久しぶり 発音4	挨拶の言葉4 子音2 鼻音 ドリル（発音のDVD 視聴）
5	発音のまとめ	発音についての総復習
6	第5課 名前の言い方とたずね方	ポイントの練習 会話文 ワードバンクの単語を使い会話文を作る ドリル（CD、DVD）
7	第6課 動詞、助詞	ポイントの練習 会話文 ワードバンクの単語を使い会話文を作る ドリル（CD、DVD）
8	第5課・第6課の復習	第5・6課についてのまとめと練習
9	第7課 中国語語順	基本語順・連動文 ポイントの練習 会話文 ワードバンクの単語を使い会話文を作る ドリル（CD、DVD）
10	第8課 助動詞、動詞、指示代名詞	助動詞の位置・動詞「有」 ポイントの練習 会話文 ワードバンクの単語を使い会話文を作る ドリル（CD、DVD）
11	第7課・第8課の復習	第7・8課についてのまとめと練習
12	第9課 動詞、方位詞	動詞「在」・方位詞 ポイントの練習 会話文 ワードバンクの単語を使い会話文を作る ドリル（CD、DVD）
13	第9課 前置詞、場所代名詞	前置詞・場所代名詞 ポイントの練習 会話文 ワードバンクの単語を使い会話文を作る ドリル（CD、DVD）
14	まとめ	発音・文法についての総復習
15	まとめ	会話・作文についての総復習

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	中国語（中級）	科目ナンバリング	NNAS21023
担当者氏名	佟 曉寧		
授業方法	演習	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

この講義は「中国語（初級）」の続きで基礎文法、会話文を勉強します。日本人留学生中西くんの話を軸に、買い物、料理の注文など中国への旅行に役立つ会話文を勉強します。一年間の勉強を通して中国語の基礎文法、挨拶、簡単な会話をマスターすることを目指します。中国語の検定試験準4級を受けるレベルをも目指します。

《テキスト》

『しゃべってもいいとも 中国語』
陳 淑梅・劉 光赤、朝日出版社、2010

《参考図書》

特に使いません。
ポイントにあわせてDVD視聴します。

《授業の到達目標》

発音 中国語式のローマ字（ピンイン）をマスターする。
挨拶 文法にこだわらず、簡単な日常挨拶ができる。
文法 基礎文法の勉強により、簡単な文章が作れる。
会話 簡単な日常会話ができる。
中国語検定試験準4級を受けるレベルに達することができる。

《授業時間外学習》

- ・予習の方法
CDを聞くこと
新出単語をチェックすること
- ・復習の方法
CDを聞くこと
会話文を暗誦すること

《成績評価の方法》

- ・授業態度30%
- ・課題などの提出物20%（発音、ヒヤリングの実施を含む）
- ・期末試験50%（テキストなどの「持ち込み不可」にて実施）

《備考》

- ・「中国語（初級）」と「中国語（中級）」をペアでとるのがお勧めです
- ・毎回出席をとる、授業中の私語を禁じる

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	第10課 文法	数の言い方 ・ お金の言い方 形容詞の文
2	第10課 会話	会話の練習、ヒヤリング、ドリル
3	第11課 文法	年月日、曜日の言い方 年齢の言い方
4	第11課 会話	会話の練習、ヒヤリング、ドリル
5	第12課 文法	量詞（ものの数え方） 動詞の重ね方
6	第12課 会話	会話の練習、ヒヤリング、ドリル
7	第13課 文法	時刻の言い方 状態の変化の「了」（～になる）
8	第13課 会話	会話の練習、ヒヤリング、ドリル
9	第14課 文法	時間量の言い方 完了の「了」の使い方
10	第14課 会話	会話の練習、ヒヤリング、ドリル
11	第15課 文法	前置詞「給」 助動詞「可以」「能」
12	第15課 会話	会話の練習、ヒヤリング、ドリル
13	第16課 文法	現在進行形の言い方 助動詞「会」
14	第16課 会話	会話の練習、ヒヤリング、ドリル
15	まとめ	総復習

科目名	韓国語（初級）	科目ナンバリング	NNAS21024
担当者氏名	高 秀美		
授業方法	演習	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-E 社会・文化について理解する力		

《授業の概要》

韓国語(ハングル)の文字の仕組みを理解しながら単語と文章の読み書きや聞き取りの練習をしながら学習する。文法事項を理解しながら挨拶や自己紹介などの基礎的な会話表現を学習する。韓国の社会や生活文化などが理解できる映画やドラマを選定し、語学能力を含む文化の理解を深める。

《授業の到達目標》

1. ハングル文字構成を理解し、日常生活で最も良く使われる基礎的な短文表現を身につける。
2. 簡単な挨拶や自己紹介からはじめ、学習内容を基礎にして場面別の会話表現を習得する。
3. 韓国・朝鮮の文化の理解を深め、コミュニケーション能力及び国際感覚を身につける。

《成績評価の方法》

授業への取り組み姿勢30%、レポート20%、小テスト10%、期末テスト40%

《テキスト》

『みんなで学ぶ韓国語（文法編）』
 金眞・柳圭相・芦田麻樹子 朝日出版社

《参考図書》

『ポケットプログレッシブ韓日・日韓辞典』
 油谷幸利 他編著 小学館、2004年
 『パスポート朝鮮語小事典』
 塚本勲 監修・熊谷明泰編集 白水社、2011年
 『基礎から学ぶ韓国語講座 初級』
 木内 明著、国書刊行会、2004年

《授業時間外学習》

テキストの基礎学習内容を中心に学習し、話せる語学授業を目指すのが大事ですので声を出して発音の練習をしてください。自作のプリントなど様々な資料を配るので自ら学習することを願います。

《備考》

テキストに付いているCDを良く聞きながら発音の練習をすることが必要です。又は出席及び積極的授業参加、復習・予習が求められます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	授業ガイダンス・文字と発音 基本母音	授業のガイダンスを始め、簡単に韓国文化、韓国語の歴史や文字について説明する。そして、韓国語の基本母音(10個)について説明する。
2	文字と発音 子音(平音)	韓国語の基本母音を復習後、基本子音(10個)を学ぶ。
3	文字と発音 子音(激音・濃音)	韓国語の基本子音を復習後、激音と濃音を学ぶ。
4	文字と発音 二重母音	韓国語の子音を復習後、基本母音字の組み合わせで作られた複合母音を勉強する。
5	文字と発音 子音(終声子音)・読み方の法則	子音と母音の組み合わせを単語を使って練習後、パッチム(子音+母音の後に来る子音、支えろと意味)について勉強する。
6	文化項目(1): 韓国の映画感想	韓国文化や韓国人の生活を映像を通じて学ぶ
7	第1課 私は吉田ひかるです。	～です・ですか(합니체)、～は(助詞)について学習する。
8	第2課 お名前は何ですか。	～です・ですかの(해요체)、～が(助詞)について学習する。
9	第3課 ここは出口ではありません。	～ではありません(名詞文の否定)、～も(助詞)について学習する。
10	Review 1	第1課から第3課まで復習、練習問題を通じて確認する。自己紹介の練習を行う。
11	第4課 近くに地下鉄の駅ありますか。	～います・～あります又は～いません・ありません、～に(助詞)について学習する。
12	第5課 学校の図書館でアルバイトをします。	～をします又は～で(場所+에서)を学習する。
13	第6課 私の誕生日は10月9日です。	漢数字: 日本語のいち、に、さんに相当する年、月、日、値段、電話番号、何人前、学年、階、回、号室などに使う。漢数字を学習する。
14	Review 2	第5課と第6課を復習、練習問題を通じて確認する。
15	まとめ	これまで学習内容を再確認し、質疑応答

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	韓国語（中級）		科目ナンバリング	NNAS21025	
担当者氏名	高 秀美				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-E 社会・文化について理解する力				

《授業の概要》

韓国語(ハングル)の文字の仕組みを理解しながら単語と文章の読み書きや聞き取りの練習をしながら学習する。文法事項を理解しながら挨拶や自己紹介などの基礎的な会話表現を学習する。韓国の社会や生活文化などが理解できる映画やドラマを選定し、語学能力を含む文化の理解を深める。

《授業の到達目標》

1. ハングル文字構成を理解し、日常生活で最も良く使われる基礎的な短文表現を身につける。
2. 簡単な挨拶や自己紹介からはじめ、学習内容を基礎にして場面別の会話表現を習得する。
3. 韓国・朝鮮の文化の理解を深め、コミュニケーション能力及び国際感覚を身につける。

《成績評価の方法》

授業への取り組み姿勢30%、レポート20%、小テスト10%、期末テスト40%

《テキスト》

『みんなで学ぶ韓国語（文法編）』
金眞・柳圭相・芦田麻樹子 朝日出版社

《参考図書》

『ポケットプログレッシブ韓日・日韓辞典』
油谷幸利 他編著 小学館、2004年
『パスポート朝鮮語小事典』
塚本勲 監修・熊谷明泰編集 白水社、2011年
『基礎から学ぶ韓国語講座 初級』
木内 明著、国書刊行会、2004年

《授業時間外学習》

テキストの基礎学習内容を中心に学習し、話せる語学授業を目指すのが大事ですので声を出して発音の練習をしてください。自作のプリントなど様々な資料を配るので自ら学習することを願います。

《備考》

発音の練習やペアで応用会話の練習をしながら楽しく話せる語学授業を考えています。特に、「韓国語（初級）」を必ず受講してから「韓国語（中級）」を受講するのをおすすめします。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	復習及び数字の活用	「韓国語（初級）」の学習内容を再確認し、質疑応答
2	第7課 友達とランチを食べます。	用言の『です・ます形』 『～합니다体』、～と(助詞)について学習する。
3	第8課 日本の冬はあまり寒くありません。	動詞や形容詞の否定表現と覚えておきたい動詞を文章を作りながら学習する。
4	第9課 キムチは辛いけどおいしいです。	接続語尾～して、～くて、～であり、～が、～けれどについて学習する。
5	Review 3	第7課から第9課まで復習、練習問題を通じて確認する。
6	文化項目(2)：韓国の映画を通しての文化理解	韓国文化や韓国人の生活を映像を通じて学ぶ
7	第10課 今日は天気がとても良いです。	用言の『です・ます形』、『～해요体』～と不可能の表現について学習する。
8	第11課 公園で友達を待ちます。	用言の『です・ます形』、『～해요体』を復習し、縮約形の『～해요体』を学習する。
9	第12課 合コンは今日の夕方6時です。	固有数字：日本語の一つ、二つに当たる数字、～歳、時間、個、名、枚、台などに使う、固有数字を学習
10	Review 4	第10課から第12課まで復習、練習問題を通じて確認する。
11	第13課 KTXで3時間かかりました。	動詞の過去形を学習する。又は～から～までと手段を表す助詞を学ぶ。
12	第14課 韓国の映画は好きですか。	様々な尊敬の表現を学習する。
13	第15課 道を教えてください。	お願い表現、丁寧な命令形について学習する。
14	Review 5	第14課と第15課を復習、練習問題を通じて確認する。
15	まとめ	これまで学習内容を再確認し、質疑応答

科目名	健康・スポーツ科学（講義）		科目ナンバリング	NPHL21026	
担当者氏名	三宅 一郎				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-F 自然・健康について理解する力 基教-G 論理的思考力				

《授業の概要》

体力科学・運動科学・健康科学の三つの柱で進める。体力とは？運動の必要性は？健康とは？それぞれの側面から健康づくり・体力づくりを考える。

《テキスト》

特になし。必要に応じて資料を配付する。

《授業の到達目標》

健康とスポーツの関わりについて理解を深める。健康については、生活習慣病の予防や日常生活における健康管理等について探る。スポーツも見る楽しさやスポーツを实践する際の効果的な方法を学ぶ。健康とスポーツ関連の事項を学ぶことにより、“生涯を通して積極的に健康づくりができる力” “自己の健康管理ができる力”を身につける事をめざす。

《参考図書》

『健康・スポーツ科学入門』出村真一・村瀬智彦（大修館書店）、『体力を考える～その定義・測定と応用～』宮下充正著（杏林書院）、『からだの‘仕組み’のサイエンス』運動生理学の最前線 加賀谷淳子他（杏林書院）、『生涯スポーツ実践論』川西正志・野川春夫（市村出版）、『運動発達科学』～幼児の運動発達を考える～三宅一郎（大阪教育図書）

《成績評価の方法》

評価の基準は以下の通りである。毎時間積極的かつ真面目に授業に参加することを望む。毎時間与えるテーマに対するミニレポート（50%）、受講に取り組む姿勢等の平常点（20%）、学期末に課題に対するレポート（30%）の総合で評価する。

《授業時間外学習》

<予習方法>
下記の授業計画における次時の授業内容をあらかじめ参考文献等で確認しておくことでより理解が深まる。
<復習方法>
学んだ内容を配付資料等で再確認することによって今後の自己の健康管理に生かして欲しい。

《備考》

この授業を受講することによって、自分自身の健康づくりや体力づくりを再確認して欲しい。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	授業オリエンテーション	授業の進め方や方法・評価方法・その他注意事項等について
2	体力の考え方と構造	体力とは何か？体力の分類等の考え方とその構造について学ぶ
3	体力の測定と評価	体力の測定方法と評価の意義について学ぶ。さらに測定結果の活用方法についても併せて学ぶ。
4	体力の加齢変化と性差	発育発達と体力。また加齢による体力の変化について学ぶ。
5	運動生理学の基礎	運動生理学の基礎知識を学ぶ。
6	バイオメカニクスの基礎	バイオメカニクスの基礎意識を学ぶ。
7	運動栄養学の基礎	運動栄養学の基礎知識を学ぶ。
8	トレーニング論の基礎	トレーニングの種類と実施方法等を学ぶ。
9	健康の考え方	様々な健康の捉え方や考え方について学ぶ。
10	健康づくりと運動処方	健康づくりに必要な運動処方の考え方について学ぶ。
11	健康づくりと運動実践	健康づくりの為の運動実践を考えると共に実践の仕方を学ぶ。
12	健康と体力の関係	健康と体力の関係について学び、必要な体力づくり等を学ぶ。
13	今後の健康づくりについて考える	学んだ知識を基にしたこれからの健康づくりを考え実践方法を構築する（その1）。
14	今後の健康づくりについて考える	学んだ知識を基にしたこれからの健康づくりを考え実践方法を構築する（その2）。
15	まとめ	学んだ内容の確認と評価

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	健康・スポーツ科学（講義）		科目ナンバリング	NPHL21026	
担当者氏名	矢野 琢也				
授業方法	講義	単位・必修	2・選択	開講年次・開講期	1年・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	基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-F 自然・健康について理解する力 基教-G 論理的思考力				

《授業の概要》

健康で生き生きとした生活を送るためやスポーツにおける競技力向上には科学的な事実に基づく知識が必要条件です。健康運動科学の入門にあたって、1.運動(トレーニング)、2.栄養、3.休養の3つの科学的根拠に基づいた適切な知識を身につけ、適切に組み合わせる事で、より効果的な健康・スポーツ活動が行えるようにします。そうした基礎知識の習得を行います。

《授業の到達目標》

健康運動科学の入門として、1.運動(トレーニング)、2.栄養、3.休養の3つの基礎知識を身につけます。健康や運動に関する興味関心の向上や運動実施の動機付けも目標とします。

《成績評価の方法》

ほぼ毎回の「授業のまとめ」の提出60%、期末の課題レポート20%、小テスト20%で評価します。出席回数が授業回数の2/3未満は評価対象外とします。

《テキスト》

指定しません。必要に応じて資料を配布します。

《参考図書》

「健康づくりのための運動科学」化学同人、「スポーツ生理学」化学同人、「エクササイズ科学」文光堂

《授業時間外学習》

事前に関連の箇所を参考図書等で学ぶこと。新聞、雑誌、テレビ等から関連の情報を入手し、基礎知識を増やす事。

《備考》

受講態度に問題がある場合は、注意、警告の上、退出等の指導を行います。時間厳守で授業に望むことを強く希望します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業の展開方法や評価等について説明します。受講者希望者は必ず出席する事。
2	健康科学の現状について	健康運動科学の現状を最新の情報も交えながら解説する。
3	健康づくりと運動について1	健康づくりのためのレジスタンストレーニング(筋トレ)の必要性や効果を理解する。
4	健康づくりと運動について2	高齢者における、健康づくりのためのレジスタンストレーニング(筋トレ)の必要性や効果を理解する。
5	健康づくりと運動について3	中高年者における、健康づくりのためのレジスタンストレーニング(筋トレ)の必要性や効果を理解する。
6	健康づくりと運動について4	若者、特に女性における、健康づくりのためのレジスタンストレーニング(筋トレ)の必要性や効果を理解する(減量など)。
7	健康づくりと運動について5	年少者における、健康づくりのためのレジスタンストレーニング(筋トレ)の必要性や効果を理解する。
8	健康づくりと運動について6	有酸素系運動の効果と重要性について理解する。
9	健康づくりと栄養について1	栄養素の働きと重要性について理解する。
10	健康づくりと栄養について2	栄養素の働きと重要性について。特にサプリメントの活用方法とその意義について理解する。
11	健康づくりと栄養について3	運動と栄養の関係について。効果的な運動処方について理解する。
12	休養について1	コンディショニングとしての積極的休養について理解する。
13	休養について2	休養における睡眠の意義と重要性について理解する。
14	休養について3	スポーツにおける休養(リカバリー)の方法とそのメカニズムの基礎について理解する。
15	まとめ	まとめを行い、小テストでその理解度を確認する。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	健康・スポーツ科学 (演習)		科目ナンバリング	NPHS21027	
担当者氏名	三宅 一郎、徳田 泰伸、樽本 つぐみ、矢野 琢也				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-F 自然・健康について理解する力				

《授業の概要》

授業の最初に身体組成の計測と体力テストを実施し、自分の体力の現状を把握する。次に、各自が取り組むスポーツ種目を選択し、その間の積極的な行動が授業の最終日に行う体力テストに反映できるようなプログラムを構築していく。さらには、ルールに基づいた各種のスポーツ活動を行っていくなかで、技術、体力、戦術などについて理解を深めるとともに、生涯スポーツ実践の能力を身につける事を目的とする。

《授業の到達目標》

自己のライフステージや心身の状態に適したスポーツ活動を生活の中に取り入れ、豊かなライフスタイルを形成するための能力を身につける。

《成績評価の方法》

評価の基準は以下の通りである。毎時間積極的かつ真面目に授業に参加することを望む。毎時間の受講成果をノートにまとめて提出(50%)随時テーマに対するレポート提出(20%)学期末にまとめのレポート提出(30%)

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	授業オリエンテーション	授業の実施方法や注意事項や評価方法等を知る。
2	体力テスト(1回目)	文部科学省の新スポーツテストを用いて体力測定を行い自己の体力レベルを知る。
3	屋内種目(体育館)	バレーボール・バスケットボール・バドミントン・インディアカ・卓球 等の中から1種目実施。
4	屋外種目(テニスコート・周辺)	テニス・ターゲットパードゴルフ・ベタンク 等の中から1種目実施。
5	屋外種目(グラウンド)	ウォーキング・ジョギング・サッカー・ソフトボール 等の中から1種目実施。
6	屋内種目(体育館)	前週 実施グループ 屋内種目(体育館)を実施
7	屋外種目(テニスコート・周辺)	前週 実施グループ 屋外種目(テニスコート・周辺)
8	屋外種目(グラウンド)	前週 実施グループ 屋外種目(グラウンド)
9	屋内種目(体育館)	前週 実施グループ 屋内種目(体育館)を実施
10	屋外種目(テニスコート・周辺)	前週 実施グループ 屋外種目(テニスコート・周辺)
11	屋外種目(グラウンド)	前週 実施グループ 屋外種目(グラウンド)
12	屋内種目(体育館)	前週 実施グループ 屋内種目(体育館)を実施
13	屋外種目(テニスコート・周辺)	前週 実施グループ 屋外種目(テニスコート・周辺)
14	屋外種目(グラウンド)	前週 実施グループ 屋外種目(グラウンド)
15	体力テスト(2回目)	文部科学省の新スポーツテストを用いて体力測定を行い自己の体力レベルを知る。

《テキスト》

特になし。必要に応じて資料等を配布する。

《参考図書》

『スポーツスキルの科学』宮下充正(大修館)
『からだロジック入門』宮下充正(大修館)

《授業時間外学習》

<予習方法> シラバスの授業計画を確認し、次時に実施する種目特性やルールを確認しておくこと。
<復習方法> 実施した運動特性やルールを確認し、生涯スポーツの実施種目に付け加えて欲しい。

《備考》

服装は、運動に適したものとする(平服は不可)。シューズは屋内用と屋外用を準備し、実施場所に応じて使用すること。天候の都合により実施種目の変更はその都度連絡する。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	健康・スポーツ科学（演習）		科目ナンバリング	NPHS21028	
担当者氏名	三宅 一郎、徳田 泰伸、樽本 つぐみ				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力 基教-F 自然・健康について理解する力				

《授業の概要》

屋内と屋外スポーツを同時に進行する。時間単位で種目を選択し、毎時間ゲームを取り入れて各種目の応用技能を習得する。

《テキスト》

特になし。必要に応じて資料等を配布する。

《参考図書》

『スポーツスキルの科学』宮下充正（大修館）
『からだロジック入門』宮下充正（大修館）

《授業の到達目標》

自己のライフステージや心身の状態に適したスポーツ活動を生活の中に取り入れ、豊かなライフスタイルを形成するための能力を身につける。また、各スポーツの基礎技能とルールを学習し、スポーツそのものを楽しむことを目的とする。

《授業時間外学習》

<予習方法>
シラバスの授業計画を確認し、次時に実施する種目特性やルールを確認しておくこと。
<復習方法>
実施した運動特性やルールを確認し、生涯スポーツの実施種目に付け加えて欲しい。

《成績評価の方法》

評価の基準は以下の通りである。毎時間積極的かつ真面目に授業に参加することを望む。
毎時間の受講成果をノートにまとめて提出(50%)
随時テーマに対するレポート提出(20%)
学期末にまとめのレポート提出(30%)

《備考》

服装は、運動に適したものとする（平服は不可）。シューズは屋内用と屋外用を準備し、実施場所に応じて使用すること。天候の都合により実施種目の変更はその都度連絡する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	授業オリエンテーション	授業の実施方法や注意事項や評価方法等を知る。
2	体力テスト（1回目）	文部科学省の新スポーツテストを用いて体力測定を行い自己の体力レベルを知る。
3	屋内種目（体育館）	バレーボール・バスケットボール・バドミントン・インディアカ・卓球等の中から1種目実施。
4	屋外種目（テニスコート・周辺）	テニス・ターゲットパードゴルフ・ベタンク等の中から1種目実施。
5	屋外種目（グラウンド）	ウォーキング・ジョギング・サッカー・ソフトボール等の中から1種目実施。
6	屋内種目（体育館）	前週 実施グループ 屋内種目（体育館）を実施
7	屋外種目（テニスコート・周辺）	前週 実施グループ 屋外種目（テニスコート・周辺）
8	屋外種目（グラウンド）	前週 実施グループ 屋外種目（グラウンド）
9	屋内種目（体育館）	前週 実施グループ 屋内種目（体育館）を実施
10	屋外種目（テニスコート・周辺）	前週 実施グループ 屋外種目（テニスコート・周辺）
11	屋外種目（グラウンド）	前週 実施グループ 屋外種目（グラウンド）
12	屋内種目（体育館）	前週 実施グループ 屋内種目（体育館）を実施
13	屋外種目（テニスコート・周辺）	前週 実施グループ 屋外種目（テニスコート・周辺）
14	屋外種目（グラウンド）	前週 実施グループ 屋外種目（グラウンド）
15	体力テスト（2回目）	文部科学省の新スポーツテストを用いて体力測定を行い自己の体力レベルを知る。

《基礎・教養科目 教養科目》

科目名	私のためのキャリア設計		科目ナンバリング	NPHL21029	
担当者氏名	三上 嘉代子				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	1年・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	基教-A コミュニケーション力 基教-C 多様なものの見方、考え方ができる力 基教-D 自己を認識し、他者を理解する力				

《授業の概要》

この講義では、みなさん自身が学生生活の目的や目標を明確にし、それを実現するための考え方を学びます。さらに社会で求められる、マナーやコミュニケーション能力、課題解決能力等の養成にも取り組みます。

《授業の到達目標》

キャリアについて理論や演習を通じて学び、有意義な大学生活を過ごすための力や将来の自分自身について主体的に考え、行動することができる。

《成績評価の方法》

平常点(授業への取組姿勢) 50%、各分野の学習後に課するレポート 50%

《テキスト》

テキストは使用しない。必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

平木典子『自分の気持ちをきちんと伝える技術』PHP研究所(2011年)、小樽商科大学キャリア教育開発チーム+キャリアバンク編『大学ノムコウ』日本経済評論社(2008年)、寿山泰二『社会人基礎力が身につくキャリアデザインブック~自己理解編~』金子書房2012年

《授業時間外学習》

シラバスの進行に合わせて予習する内容を伝えます。毎回の授業の課題等を整理し、まとめて復習することが必要です。

《備考》

コミュニケーションの基本は「あいさつ」です。授業は「あいさつ」から始め「あいさつ」で終わります。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業の狙い、授業の進め方、現在の自己全体を考える
2	マナー	基本編：挨拶の重要性・言葉づかい
3	マナー	実践編：面接時のマナー
4	コミュニケーションについて	聴く力、傾聴について考える
5	コミュニケーションについて	伝える力、アサーショントレーニングについて考える
6	自分自身を理解する	自我状態や対人関係の基本的な姿勢を知り自己理解を深める
7	自分自身を理解する	自他評価を分析する
8	自分自身を理解する	相互理解を深める
9	人を選ぶ・選ばれる	学生時代に力をいれたこと
10	自分の将来設計	これから就きたい仕事
11	社会が求める力を考える	採用会議～自律性・自立性を高める
12	社会が求める力を考える	考える力を身につける～適正を知る～
13	社会が求める力を考える	総合力を身につける
14	行動計画：プレゼンテーション	準備(自分を語るシート記入)、発表
15	行動計画：プレゼンテーション	発表

平成 27（2015）年度入学者

専門教育科目

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成27年度（2015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	ナンバリング	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27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		
I群 (領域に関する科目)	基礎ゼミ I	NIaX11001	演習	2						2								*1	65
	基礎ゼミ II	NIaX11003	演習	2						2								*1	66
	基礎生化学	NIbX11002	講義	2					㊸	2								本澤 真弓	67
	調理基礎実習	NIbX11004	実習	1						3								富永 しのぶ	68
	コミュニケーション論	NIbX11005	講義	2						2								[脇本 忍]	69
	食料経済	NIbX24006	講義	2										2					
	健康科学	NIaX21007	講義	2						2								松村 末夫	70
	健康情報処理演習	NIbX11008	演習	2						2								湯瀬 晶文	71
	フードスペシャリスト論	NIbX24009	講義	2										2					
	フードコーディネート論	NIbX24010	講義	2										2					
専門教育科目 II群 (専門基礎に関する科目)	管理栄養士概論	NBcD11011	講義	2		◇	○	△		2								小林 麻貴	72
	公衆衛生学 I	NBcD11012	講義	2		◇	○	△	㊸		2							(多田 章夫)	73
	公衆衛生学 II	NBcD22013	講義	2	2		○	△			2								
	社会保障制度論	NBcD12014	講義	2		◇	○	△				2							
	保健統計学実習	NBcD23015	実習	1	1		○	△					3						
	生化学 I	NBdD11016	講義	2		◇	○	△	㊸		2							本澤 真弓	74
	生化学 II	NBdD22017	講義	2	2		○	△	㊸			2							
	生化学実験 I	NBdD12018	実験	1	1	◇	○	△	㊸			3							☆
	生化学実験 II	NBdD22019	実験	1	1		○	△	㊸				3						☆
	解剖生理学 I	NBdD11020	講義	2		◇	○	△	㊸	2								佐藤 隆	75
	解剖生理学 II	NBdD11021	講義	2		◇	○	△	㊸		2							佐藤 隆	76
	解剖生理学実験 I	NBdD12022	実験	1	1	◇	○	△					3						☆
	解剖生理学実験 II	NBdD22023	実験	1	1		○	△						3					☆
	臨床病態学 I	NBdD12024	講義	2		◇	○	△	㊸		2							内田 亨	77
	臨床病態学 II	NBdD22025	講義	2			○	△	㊸			2							
	生体防御論	NBdD23026	講義	2			○	△	㊸				2						
	食品学 I	NBeD11027	講義	2		◇	○	△	㊸	2								中井 玲子	78
	食品学 II	NBeD11028	講義	2		◇	○	△	㊸		2							細川 敬三	79
	食品学実験 I	NBdD11029	実験	1	1	◇	○	△	㊸		3							中井 玲子	80
	食品学実験 II	NBdD12030	実験	1	1	◇	○	△	㊸			3							☆
食品衛生学	NBdD12031	講義	2		◇	○	△	㊸				2							
食品衛生学実験	NBdD23032	実験	1	1		○	△	㊸					3					☆	
調理学	NBdD11033	講義	2		◇	○	△		2								富永 しのぶ	81	
調理学実習 I	NBdD11034	実習	1	1	◇	○	△			3							富永 しのぶ	82	
調理学実習 II	NBdD12035	実習	1	1	◇	○	△				3							☆	

*1 中井・細川・内田・真鍋・富永・増村・佐藤・湯瀬・嶋津・前田典・福本・小林麻

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成27年度（2015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	ナンバリング	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27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					
専門教育科目	基礎栄養学Ⅰ	NAfD11036	講義	2		◇	○	△	㊦	2										松村 末夫	83	
	基礎栄養学Ⅱ	NAfD11037	講義	2		◇	○	△	㊦		2										松村 末夫	84
	基礎栄養学実験	NAfD12038	実験	1		◇	○	△	㊦				3									☆
	応用栄養学Ⅰ	NAgD12039	講義	2		◇	○	△	㊦			2										
	応用栄養学Ⅱ	NAgD22040	講義	2			○	△					2									
	応用栄養学Ⅲ	NAgD23041	講義	2			○	△	㊦					2								
	応用栄養学実習	NAgD23042	実習	1			○	△							3							☆
	栄養教育論Ⅰ	NAhD12043	講義	2		◇	○	△	㊦			2										
	栄養教育論Ⅱ	NAhD12044	講義	2		◇	○	△					2									
	栄養教育論演習	NAhD23045	演習	2			○	△						2								
	栄養教育論実習Ⅰ	NAhD13046	実習	1		◇	○	△							3							☆
	栄養教育論実習Ⅱ	NAhD13047	実習	1		◇	○	△								3						☆
	臨床栄養学Ⅰ	NAiD12048	講義	2		◇	○	△				2										
	臨床栄養学Ⅱ	NAiD22049	講義	2			○	△					2									
	臨床栄養学Ⅲ	NAiD23050	講義	2			○	△						2								
	臨床栄養学実習	NAiD13051	実習	1		◇	○	△								3						☆
	臨床栄養学演習	NAiD23052	演習	2			○	△								2						
	公衆栄養学Ⅰ	NAjD12053	講義	2		◇	○	△	㊦				2									
	公衆栄養学Ⅱ	NAjD23054	講義	2			○	△						2								
	公衆栄養学実習	NAjD13055	実習	1		◇	○	△									3					☆
	給食経営管理論	NAkD12056	講義	2		◇	○	△					2									
	給食管理実習Ⅰ	NAkD12057	実習	1		◇	○	△						3								☆
	給食管理実習Ⅱ	NAkD13058	実習	1		◇	○	△	㊦						3							☆
	フードサービスマネジメント演習	NAkD23059	演習	2			○	△								2						
	総合演習Ⅰ	NAmD23060	演習	1			○	△							1							
	総合演習Ⅱ	NAmD23061	演習	1			○	△								1						
	総合演習Ⅲ	NAmD24062	演習	1			○	△									1					
	総合演習Ⅳ	NAmD24063	演習	1			○	△										1				
	給食管理臨地実習	NAnD13064	実習	1		◇	○	△							2							☆
	臨床栄養臨地実習	NAnD23065	実習	2			○	△								4						☆
公衆栄養臨地実習	NAnD24066	実習	1			○	△									2					☆	
卒業研究	卒業研究Ⅰ	NDpX23067	演習	3												3						
	卒業研究Ⅱ	NDpX24068	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

※ 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27年度（2015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	ナンバリング	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27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 教職に関する科目	教職概論	NTAL41001	講義		2			△		2								[砂子 滋美]	85
	教育原理	NTAL41002	講義		2			△		2								(古田 薫)	86
	教育史	NTAL53003	講義		2			▲					2						
	教育心理学	NTAL42004	講義		2			△			2								
	教育制度論	NTAL42005	講義		2			△		2								(古田 薫)	87
	教育課程論 (道徳・特別活動を含む)	NTAL42006	講義		2			△			2								
	教育方法・技術論	NTAL42007	講義		2			△			2								
	生徒指導論	NTAL42008	講義		2			△			2								
	教育相談(カウンセリングを含む。)	NTAL41009	講義		2			△		2								(原 志津)	88
	事前事後指導	NTEI43003	演習		1			△					1						
	栄養教育実習	NTEI44004	実習		1			△						3					
教職実践演習 (栄養教諭)	NTEI44005	演習		2			△							2					

〔栄養に係る教育に関する科目〕

授業科目区分	授業科目の名称	ナンバリング	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27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		
卒業要件外履修科目 卒業に係る教育に関する科目	学校栄養教育論 I	NTEI43001	講義		2			△					2						
	学校栄養教育論 II	NTEI43002	講義		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。

※ 栄養教諭免許を取得するためには、上記「栄養に係る教育に関する科目」を修得しなければならない。

ただし、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。

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	基礎ゼミ I	科目ナンバリング	NIaX11001
担当者氏名	中井 玲子、細川 敬三、内田 亨、真鍋 祐之、富永 しのぶ、増村 美佐子、佐藤 隆、湯瀬 晶文、鳴津 裕子、前田 典子、福本 恭子、小林 麻貴		
授業方法	演習	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）		

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

課題評価（60%）、および毎回の授業態度（40%）で評価する。

《テキスト》

随時、指定する。

《参考図書》

随時、指定する。

《授業時間外学習》

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

《備考》

授業初回にルール（規則、注意事項）について説明する。そのルールが守られない場合は成績評価を行わないことがあるので注意すること。

《授業計画》

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

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	基礎ゼミⅡ		科目ナンバリング	NIaX11003	
担当者氏名	中井 玲子、細川 敬三、内田 亨、真鍋 祐之、富永 しのぶ、増村 美佐子、佐藤 隆、湯瀬 晶文、鳴津 裕子、前田 典子、福本 恭子、小林 麻貴				
授業方法	演習	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識）				

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

課題評価（60%）、および毎回の授業態度（40%）で評価する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	科目の位置づけ・スケジュール等について理解する。（全体説明）
2	体験学習①の準備	提示された課題を確認し、各自で計画を練る。（チュータークラス別）
3	体験学習①	体験学習を通して、将来に向けて身に付けておくべき計算スキルを含めた企画力等を理解する。
4	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン①	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
5	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン①	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
6	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン②	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
7	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン②	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
8	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン③	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
9	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン③	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
10	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン④	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
11	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン④	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
12	解説：管理栄養士に求められる計算力、シーン⑤	各専門領域の担当者によるポイント解説を聴講し、演習に臨む。（全体説明）
13	演習：管理栄養士に求められる計算力、シーン⑤	学習内容の復習、確認を行う。（チュータークラス別）
14	解説：管理栄養士に求められる計算力、総復習	学習内容のふりかえりを行う。（全体説明） 提示された課題を確認し、各自で体験学習②の計画を練る。（チュータークラス別）
15	体験学習②	体験学習を通して、将来に向けて身に付けておくべき計算スキルを含めた企画力等を理解する。

《テキスト》

随時、指定する。

《参考図書》

随時、指定する。

《授業時間外学習》

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

《備考》

授業初回にルール（規則、注意事項）について説明する。そのルールが守られない場合は成績評価を行わないことがあるので注意すること。

科目名	基礎生化学	科目ナンバリング	NIbX11002		
担当者氏名	本澤 真弓				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ○ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力）				

《授業の概要》

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

《テキスト》

『化学・生化学—人体の構造と機能』（栄養管理と生命科学シリーズ） 大村正史、山田一哉、本三保子共著、理工図書、2011

《参考図書》

特に指定しない。（授業時に適宜指示する）

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

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

《成績評価の方法》

授業展開に応じて複数回実施する筆記試験（70%）および定期試験期間中の筆記試験（30%）の合計評価点により成績評価を行う。

《備考》

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

《授業計画》

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

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

・実技試験40%、筆記試験60%

《テキスト》

『調理学実習 基礎から応用』高橋敦子他 編（女子栄養大学出版部）

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

《授業計画》

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

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

《授業の概要》

社会心理学のコミュニケーション領域について講義をおこなう。特に、私たちの日常生活における、人と人との対人関係。さらに二者間における対人魅力や相互作用に関するメカニズムについて、先行研究や映像資料の紹介を交えながら授業展開する。

《テキスト》

指定しない。適時資料を配布する。

《参考図書》

社会心理学（培風館）他。

《授業の到達目標》

コミュニケーションに関する理論と応用について習得し、日常生活における人間関係形成の一助になること。

《授業時間外学習》

必要の際、適時説明する。

《成績評価の方法》

定期試験 60% 提出レポート40%

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	講義内容と授業運営
2	心理学の種類	周辺領域との関係性についての解説
3	心理の要素	ヒトの感情・認知・行動などの各要素についての解説
4	遺伝と環境	ヒトの感情・認知・行動などの各要素の源泉について、遺伝説環境説の立場からの解説
5	コミュニケーション1.	言語的コミュニケーションと非言語的コミュニケーション1.
6	コミュニケーション2.	言語的コミュニケーションと非言語的コミュニケーション2.
7	対人識別判断	心理学実験の実施
8	社会的態度	価値観・ライフスタイルに関する心理アセスメントの実施
9	社会的感情	心理アセスメントと臨床心理学との関係性
10	社会的認知	対人認知と対人コミュニケーション
11	社会的動機	心理学実験の紹介を中心に解説
12	対人魅力1.	恋愛に関する理論と心理アセスメントの実施
13	対人魅力2.	対人関係の形成と崩壊
14	復習および検証	講義一連の確認と復習
15	まとめ	コミュニケーション論のまとめ

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

《授業の概要》

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

《テキスト》

『改訂 ライフスキルのための健康科学 改訂第2版』成和子 編著 宮本慶子・城川美佳共著（建帛社）2010

《参考図書》

適宜紹介する。

《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。

《授業時間外学習》

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

《成績評価の方法》

定期試験(100%)の結果によって評価する。

《備考》

分からないことがあれば質問すること。授業時間外の質問も受け付けます。

《授業計画》

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

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

《授業の概要》

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

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

《授業の到達目標》

この演習では、マニュアルなどを利用しながらコンピュータを利用して自力で問題を解決する能力の涵養を基本に考える。そして、この道具としてのコンピュータという観点からコンピュータを動作させるための手順の総体としてのソフトウェアを中心に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。

《成績評価の方法》

初回授業時に確定するため、履修希望者は出席すること。毎回の課題への取り組みおよびレポートを主として評価する（100%）が、上記のとおり詳細は初回授業時に決定する。なお、私語や携帯機器の利用など、授業・他者へ悪影響を与える行為は特に厳しく評価を行う。

《授業計画》

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

《テキスト》

特に指定しない（必要に応じてオンラインでのファイル配付等を行う）。

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

毎回のようには課題が出るので、時間をかけて取り組む必要がある。

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

《備考》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	管理栄養士概論		科目ナンバリング	NBcD11011	
担当者氏名	小林 麻貴				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	1年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力		○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ◎ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力）			

《授業の概要》

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

《テキスト》

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

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

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

《成績評価の方法》

授業への積極的参加度30%、定期試験70%で成績評価を行う。

《備考》

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

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

《授業の概要》

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

《テキスト》

「シンプル衛生・公衆衛生学2015」 鈴木庄亮・久道茂

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

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

《成績評価の方法》

定期試験65%、小テスト35%の割合で評価する
私語、講義中に他の科目の課題を行う等、他人の迷惑や授業の風紀を損なう行為を行った者は欠席もしくは減点とする

《備考》

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

《授業計画》

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

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

授業展開に応じて複数回実施する筆記試験（70%）および定期試験期間中の筆記試験（30%）の合計評価点により成績評価を行う。

《授業計画》

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

《テキスト》

『化学・生化学—人体の構造と機能』（栄養管理と生命科学シリーズ） 大村正史、山田一哉、本三保子共著、理工図書、2011

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《テキスト》

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

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

授業内容の予習と復習

《成績評価の方法》

定期試験（80%）、筆記レポート（20%）により評価する。

《備考》

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《テキスト》

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

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

授業内容の予習と復習

《成績評価の方法》

定期試験（80%）、筆記レポート（20%）により評価する。

《備考》

《授業計画》

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

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

《授業の概要》

様々な疾患について、細胞レベルでの機能異常という観点から解説する。毎回のテーマは、それぞれは独立したものではなく、それぞれが密接に関連したものである。基礎的な理解を基に、自分で考えて発展させていく力を養う。また、生化学・生理学の基礎知識を臨床栄養学に発展させ、総合的理解力を高めることを目的とする。授業欠席が5回を超える場合には、定期試験受験資格を失う。

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

- (1) 小テスト 14% (2) レポート 36% (3) 定期試験 50%の割合で評価する。

《授業計画》

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

《テキスト》

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

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

講義で使用する資料を教員フォルダ(uchidat)で事前に配布する。各自でプリントし、予習・復習に使用すること。

《備考》

第6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。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

試験評価60%＋課題評価40%で判定する。

《テキスト》

『食品学 I』菅原龍幸／福澤美喜男・編著（建帛社）
 『最新日本食品成分表』医歯薬出版編（医歯薬出版）

《参考図書》

『食品学総論、食べ物と健康、第2版』辻英明／海老原清・編（講談社）

《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:毎回講義終了後にノート整理をするなど内容の再確認を行うこと。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。

《授業計画》

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

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

定期試験(100%)により評価を行う。

《テキスト》

テキストは使用しない。適時プリントを配付する。

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

《授業計画》

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

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

課題評価80% + 試験評価20%で評価する。

《テキスト》

テキストは使用しない。必要に応じてプリントを配付する。

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

実験の都合上、所定の時間割コマ数を超えて実験を行うこともあるので留意すること。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。

《授業計画》

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

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

定期試験 70%、必要に応じて行う確認試験、課題レポート 30%。

《テキスト》

『ブックス 調理学』 川端晶子他 著（健帛社）

《参考図書》

- 『スタンダード栄養・食物シリーズ 6 調理学』 畑江敬子 編（東京化学同人）
- 『新・櫻井 総合食品事典』 荒井綜一 他 編（同文書院）
- 『簡明食辞林』 小原哲二郎、細谷憲政監修（樹村房）
- 『新ビジュアル 食品成分表 2010』（大修館書店）

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

筆記試験50%、実技試験20%、レポート30%

《テキスト》

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

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

《授業計画》

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

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

《授業の概要》

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

《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。

《成績評価の方法》

定期試験（100%）の結果により評価する。

《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

《参考図書》

『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）／『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、中恵著（医学書院）／『続看護学講座 専門基礎解剖生理学人体の構造と機能1』坂井、岡田著（医学書院）2010／『最新栄養学第9版 専門領域の最新情報』木村・小林翻訳監修／建帛社

《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	テーマ	学習内容など
1	栄養の概念とその歴史	栄養の意味と意義、生体の成り立ち（細胞と生体成分）とその機能を説明する。
2	栄養の概念とその歴史	栄養学の歴史（栄養素と消化酵素の発見、体内酵素と代謝作用の発見）を説明する。
3	摂食行動	食欲がどのようにして生じるのか、食欲と摂食行動のサーカディアンリズムを説明する。
4	摂食行動／栄養と生体防御	栄養と病気の関係を説明する。
5	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を説明する。
6	消化・吸収と栄養素	消化の調節と吸収機構、栄養素の体内動態、栄養素の生物学的利用度について説明する。
7	糖質の栄養	糖質の構造と働き、糖質の消化・吸収、血糖とその調節について説明する。
8	糖質の栄養	糖質の代謝経路を説明する。
9	糖質の栄養	糖質がどのようにしてエネルギー源として利用されるのか、糖質と他の栄養素との関係を説明する。
10	脂質の栄養	脂質の構造と性質、脂質の消化と吸収の過程を説明する。
11	脂質の栄養	脂質の代謝と移動・輸送の過程、脂肪酸および脂質の栄養機能を説明する。
12	脂質の栄養	脂質と肥満の関係、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を説明する。
13	タンパク質の栄養	タンパク質とアミノ酸の構造と働きを説明する。
14	タンパク質の栄養	タンパク質の消化と吸収の過程、タンパク質の代謝経路を説明する。
15	学習のまとめ	上記、各テーマの要点を復習する。

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

《授業の概要》

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。

《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

《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。

《参考図書》

『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）／『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、中恵著（医学書院）／『統看護学講座 専門基礎解剖生理学人体構造と機能1』坂井、岡田著（医学書院）2010／『最新栄養学第9版 専門領域の最新情報』木村・小林翻訳監修（建帛社）

《授業時間外学習》

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

《成績評価の方法》

定期試験（100%）の結果により評価する。

《備考》

分からないことがあれば質問すること。授業時間外の質問も受け付けます。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	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について説明する。
2	ビタミンの栄養	ビタミンの種類と構造について説明する。
3	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について説明する。
4	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、マグネシウムの機能、摂取基準について説明する。
5	無機質（ミネラル）の栄養	カリウム、ナトリウム、他の微量元素の機能、摂取基準について説明する。
6	水、電解質	水の機能、電解質の代謝、酸塩基平衡の調節について説明する。
7	エネルギー代謝	エネルギーの変換、エネルギーの必要量と消費量、エネルギー代謝の測定について説明する。
8	エネルギー代謝	基礎代謝、活動時エネルギー量、食品のエネルギー量について説明する。
9	栄養と遺伝子	遺伝病、栄養と遺伝子、遺伝子多型について説明する。
10	栄養と遺伝子	倫約遺伝子、栄養と癌、酸化ストレスと栄養素について説明する。
11	生理機能をもつ非栄養素	食物繊維、難消化性オリゴ糖について説明する。
12	生理機能をもつ非栄養素	糖アルコール、アルコール、その他の非栄養素について説明する。
13	栄養と健康	わが国の栄養と健康状況の推移、栄養評価について説明する。
14	栄養と健康	栄養摂取適量、食と健康日本21について説明する。
15	学習のまとめ	上記、各テーマの要点を復習する。

《教職に関する科目》

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

《授業の概要》

教員になりたい人、教職課程を歩むことを考えている人、教員になることを迷っている人にとって、最終的に教員になることを決意するための動機づけがこの授業である。その時々教育という営みがいかに大きな影響力を子どもたちに与えているか考える必要がある。教員になるための基礎的なものを身につける。また、教職課程履修の意思を再確認し、教師以外の進路についても考察する。

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

積極的な授業参加40%、定期試験50%、課題10%、これらの評価を総合して評価する。

《テキスト》

広岡義之編著 『新しい教職概論・教育原理』
関西学院大学出版会 2008年

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

《授業計画》

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

《教職に関する科目》

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

《授業の概要》

教育をさまざまな視点から検討し、教育と社会との関連や現代社会状況の中で直面する諸問題を考察することにより、教育の本質や基本原理に対する理解を深める。

《テキスト》

プリント（資料）を適宜配布

《参考図書》

中村弘行『人物で学ぶ教育原理』三恵社、2010年。
 広岡義之（編著）『新しい教育原理』ミネルヴァ書房、2011年。

《授業の到達目標》

- 教育の概念と本質を理解し、これらに基づいて現代の教育問題を分析できる。
- 主な教育思想、教育観を理解し、さまざまな教育方法や教育課程のありかたと関連づけることができる。
- 児童の権利と福祉について理解している。
- 生涯学習の理念について理解している。

《授業時間外学習》

参考図書・資料の関連する部分を読んで講義の予習をすること。わからない用語は、事前に調べて授業に臨むこと。

《成績評価の方法》

- ①受講態度（ディスカッションへの参加度、発表回数等）30%
- ②課題の提出と完成度 30%
- ③授業中のミニテスト 40%

《備考》

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

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	・本講義の進め方について理解し、主体的に学習に取り組む意欲を持つ。 ・教育とは何か、人間の特性と教育
2	教育の概念と本質	・教育の概念と本質 ・教育の必要性と可能性・限界
3	子どもの発達と教育	・発達とは何か ・発達における教育の役割
4	教育の目的、形態と機能	・教育の目的、形態と機能 ・教育における教師の役割
5	主な西洋教育思想とその系譜①	・子ども観の変遷 ・主な教育思想、教育哲学の系譜：代表的思想家とその教育思想の内容
6	主な西洋教育思想とその系譜②	・主な教育思想、教育哲学の系譜：代表的思想家とその教育思想の内容 ・教育思想、教育哲学が現代の教育に与えている影響
7	公教育制度の成立と発展①	・学校の起源と歴史 ・近代公教育の誕生
8	公教育制度の成立と発展②	・日本における明治期以前の教育 ・日本における近代学校制度の成立と発展
9	教育の内容と方法	・教授と学習の理論 ・さまざまな教育方法
10	日本における教育思想と教育方法の発展	・学校制度の発展と教育思想、教育方法（戦前まで）
11	日本における教育思想と教育方法の発展	・学校制度の発展と教育思想、教育方法（戦後）
12	教育における「ケア」	・「ケア」の定義、「ケア」の要素 ・教育における「ケア」、教育における公正と「ケア」
13	児童の福祉と保護	・児童の権利と福祉 ・児童虐待の防止と早期発見、早期対応
14	生涯学習	・生涯学習社会の成立とその背景 ・生涯学習の重要性、自分のライフコースのデザイン
15	まとめと振り返り	・学習マップの完成と発表による、学習のまとめと振り返り

《教職に関する科目》

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

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

- ①受講態度（ディスカッションへの参加度、発表回数等）20%
 ②課題の提出と完成度 20%
 ③定期試験 60%（持ち込み不可）

《テキスト》

授業中に指示します。

《参考図書》

- 1) 『解説教育六法 2013年度版』三省堂。
 2) 坂田 仰、黒川 雅子、河内 祥子『図解・表解 教育法規―“確かにわかる”法規・制度の総合テキスト』教育開発研究所、2012年。
 3) 高見茂・宮村裕子・開沼太郎（編）『教育法規スタートアップ 教育行政・政策入門 ver.2』昭和堂、2012年。

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

《授業計画》

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

《教職に関する科目》

科目名	教育相談（カウンセリングを含む。）	科目ナンバリング	NTAL41009
担当者氏名	原 志津		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	1年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照		

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

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

《テキスト》

指定しない。必要な資料は毎回配布する。

《参考図書》

『スクールカウンセラーがすすめる112冊の本』 滝口俊子・田中慶江編 創元社
 『特別支援教育のための100冊』 特別支援プロジェクトチーム 創元社

《授業時間外学習》

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

《備考》

教職をとらない学生も受講可能である。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	15回の授業のオリエンテーション	「人の話をきく」ということについて考える
2	カウンセリングの基礎	カール・ロジャーズのクライエント中心療法について知る
3	カウンセリングの実習	カウンセリングの実習（ロールプレイ）を行う
4	カウンセリングのプロセスについて	カウンセリングのプロセスについて、カール・ロジャーズの理論から学ぶ
5	フォーカシングについて	カウンセリングの「体験過程」から、自分の内面に焦点化することを学ぶ フォーカシングの実習も含む
6	自分自身のテーマを知る	心理テストを体験する
7	こころと身体	身体に異常がないのに起こる症状について学ぶ
8	精神的な問題の分類と概説	精神的な問題の全体像を把握し、病態水準や自我の強さについて学ぶ
9	こころの発達理論	思春期以降の生徒のこころの問題を理解するために、関係性について学ぶ
10	子どもたちの育つ環境の問題	大人が子どもたちの発達を妨げている事例について学ぶ
11	箱庭療法について	箱庭療法が生まれた背景との理論について学ぶ
12	こころの治癒過程を知る	箱庭療法のDVDから、こころの治療過程についての理解を深める
13	専門機関との連携	教師に、できることと・できないことは何かを知り、専門機関と連携する上でたいせつなことを知る
14	様々な事例	学校現場での事例を聴いて自分なりの対処の仕方を考える
15	まとめ	授業での学びをふり返り、今後活かすべきことは何かを考える

平成 26（2014）年度入学者

専門教育科目

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成26年度（2014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	ナンバリング	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27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		
I群 (領域に関する科目)	基礎ゼミ	NIaX11001	演習	2						2									
	基礎生化学	NIbX11002	講義	2					㊸	2									
	基礎演習	NIaX11003	演習	2						2									
	調理基礎実習	NIbX11004	実習	1						3									
	コミュニケーション論	NIbX11005	講義	2						2									
	食料経済	NIbX24006	講義	2										2					
	健康科学	NIaX21007	講義	2						2									
	健康情報処理演習	NIbX11008	演習	2						2									
	フードスペシャリスト論	NIbX24009	講義	2										2					
	フードコーディネータ論	NIbX24010	講義	2										2					
専門教育科目 II群 (専門基礎に関する科目)	管理栄養士概論	NBcD11011	講義	2		◇	○	△		2									
	公衆衛生学 I	NBcD11012	講義	2		◇	○	△	㊸		2								
	公衆衛生学 II	NBcD22013	講義	2	2		○	△			2					(多田 章夫)	93		
	社会保障制度論	NBcD12014	講義	2		◇	○	△			2					(竹内 一夫)	94		
	保健統計学実習	NBcD23015	実習	1	1		○	△					3						
	生化学 I	NBdD11016	講義	2		◇	○	△	㊸	2									
	生化学 II	NBdD22017	講義	2	2		○	△	㊸		2					本澤 真弓	95		
	生化学実験 I	NBdD12018	実験	1	1	◇	○	△	㊸		3					小林 麻貴	96	☆	
	生化学実験 II	NBdD22019	実験	1	1		○	△	㊸				3			小林 麻貴	97	☆	
	解剖生理学 I	NBdD11020	講義	2		◇	○	△	㊸	2									
	解剖生理学 II	NBdD11021	講義	2		◇	○	△	㊸		2								
	解剖生理学実験 I	NBdD12022	実験	1	1	◇	○	△					3			内田 亨	98	☆	
	解剖生理学実験 II	NBdD22023	実験	1	1		○	△					3			佐藤 隆	99	☆	
	臨床病態学 I	NBdD12024	講義	2		◇	○	△	㊸	2									
	臨床病態学 II	NBdD22025	講義	2			○	△	㊸		2					内田 亨	100		
	生体防御論	NBdD23026	講義	2			○	△	㊸				2						
	食品学 I	NBeD11027	講義	2		◇	○	△	㊸	2									
	食品学 II	NBeD11028	講義	2		◇	○	△	㊸		2								
	食品学実験 I	NBdD11029	実験	1	1	◇	○	△	㊸	3								☆	
	食品学実験 II	NBdD12030	実験	1	1	◇	○	△	㊸		3					細川 敬三・未定	101	☆	
食品衛生学	NBdD12031	講義	2		◇	○	△	㊸				2			[島田 邦夫]	102			
食品衛生学実験	NBdD23032	実験	1	1		○	△	㊸				3					☆		
調理学	NBdD11033	講義	2		◇	○	△		2										
調理学実習 I	NBdD11034	実習	1	1	◇	○	△			3							☆		
調理学実習 II	NBdD12035	実習	1	1	◇	○	△				3				富永 しのぶ	103	☆		

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成26年度（2014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	ナンバリング	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27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												
専門教育科目 (専門に関する科目)	基礎栄養学Ⅰ	NAfD11036	講義	2		◇	○	△	㊦	2																			
	基礎栄養学Ⅱ	NAfD11037	講義	2		◇	○	△	㊦	2																			
	基礎栄養学実験	NAfD12038	実験	1		◇	○	△	㊦			3										松村 末夫	104	☆					
	応用栄養学Ⅰ	NAgD12039	講義	2		◇	○	△	㊦		2													須見 登志子	105				
	応用栄養学Ⅱ	NAgD22040	講義	2			○	△				2													真鍋 祐之	106			
	応用栄養学Ⅲ	NAgD23041	講義	2			○	△	㊦				2																
	応用栄養学実習	NAgD23042	実習	1			○	△						3													☆		
	栄養教育論Ⅰ	NAhD12043	講義	2		◇	○	△	㊦		2															矢基 みどり	107		
	栄養教育論Ⅱ	NAhD12044	講義	2		◇	○	△				2														[藤田 裕子]	108		
	栄養教育論演習	NAhD23045	演習	2			○	△					2																
	栄養教育論実習Ⅰ	NAhD13046	実習	1		◇	○	△					3															☆	
	栄養教育論実習Ⅱ	NAhD13047	実習	1		◇	○	△						3														☆	
	臨床栄養学Ⅰ	NAiD12048	講義	2		◇	○	△				2														増村 美佐子	109		
	臨床栄養学Ⅱ	NAiD22049	講義	2			○	△				2															須見 登志子	110	
	臨床栄養学Ⅲ	NAiD23050	講義	2			○	△					2																
	臨床栄養学実習	NAiD13051	実習	1		◇	○	△						3														☆	
	臨床栄養学演習	NAiD23052	演習	2			○	△						2															
	公衆栄養学Ⅰ	NAjD12053	講義	2		◇	○	△	㊦			2															嶋津 裕子	111	
	公衆栄養学Ⅱ	NAjD23054	講義	2			○	△					2																
	公衆栄養学実習	NAjD13055	実習	1		◇	○	△						3														☆	
	給食経営管理論	NAkD12056	講義	2		◇	○	△				2															福本 恭子・前田 典子	112	
	給食管理実習Ⅰ	NAkD12057	実習	1		◇	○	△					3														福本 恭子	113	☆
	給食管理実習Ⅱ	NAkD13058	実習	1		◇	○	△	㊦					3														☆	
	フードサービスマネジメント演習	NAkD23059	演習	2			○	△						2															
	総合演習Ⅰ	NAmD23060	演習	1			○	△						1															
	総合演習Ⅱ	NAmD23061	演習	1			○	△							1														
	総合演習Ⅲ	NAmD24062	演習	1			○	△								1													
	総合演習Ⅳ	NAmD24063	演習	1			○	△									1												
	給食管理臨地実習	NAnD13064	実習	1		◇	○	△						2														☆	
	臨床栄養臨地実習	NAnD23065	実習	2			○	△						4														☆	
	公衆栄養臨地実習	NAnD24066	実習	1			○	△							2													☆	
	卒業研究	卒業研究Ⅰ	NDpX23067	演習	3										3														
卒業研究Ⅱ		NDpX24068	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

※ 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26年度（2014年度）入学者対象
 （ ）は兼担、[]は兼任講師

授 業 区 分	授 業 科 目 の 名 称	ナンバリング	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 27 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	NTAL41001	講義		2			△		2									
	教育原理	NTAL41002	講義		2			△		2									
	教育史	NTAL53003	講義		2			▲						2					
	教育心理学	NTAL42004	講義		2			△				2						(大平 曜子)	114
	教育制度論	NTAL42005	講義		2			△		2									
	教育課程論 (道徳・特別活動を含む)	NTAL42006	講義		2			△				2						[新井野 久男]	115
	教育方法・技術論	NTAL42007	講義		2			△				2						(河野 稔)	116
	生徒指導論 (進路指導を含む)	NTAL42008	講義		2			△			2							[新井野 久男]	117
	教育相談(カウンセリングを含む。)	NTAL41009	講義		2			△		2									
	事前事後指導	NTEI43003	演習		1			△						1					
	栄養教育実習	NTEI44004	実習		1			△							3				
教職実践演習 (栄養教諭)	NTEI44005	演習		2			△								2				

[栄養に係る教育に関する科目]

授 業 区 分	授 業 科 目 の 名 称	ナンバリング	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 27 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 に 係 る 教 育 に 関 す る 科 目	学校栄養教育論 I	NTEI43001	講義		2			△						2					
	学校栄養教育論 II	NTEI43002	講義		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。

※ 栄養教諭免許を取得するためには、上記「栄養に係る教育に関する科目」を修得しなければならない。
 ただし、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。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	公衆衛生学Ⅱ	科目ナンバリング	NCcD22013
担当者氏名	多田 章夫		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ◎ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力）		

《授業の概要》

公衆衛生学Ⅱにおいては、地域で生活する人々の疾病予防や健康の保持増進のために、個人や個人をとりまく社会が何をすべきかを学ぶことが授業の狙いである。具体的には、生活習慣の実態と問題、疾患予防の疫学と予防、社会環境（保健・医療・福祉）の実態について学習する。

《テキスト》

「シンプル衛生・公衆衛生学2015」 鈴木庄亮・久道茂

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

健康に関するトピックス・ニュースの情報収集に努めること。
次回の授業範囲を予習し、毎回授業後、ノートを整理し内容を把握すること。

《成績評価の方法》

定期試験65%、小テスト35%の割合で評価する
出席率の低い者は定期試験の受験資格を失う
私語、講義中に他の科目の課題を行う等、他人の迷惑になる行為や授業の風紀を損なう行為を行った者は出席取り消しもしくは減点とする

《備考》

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

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	社会保障制度論		科目ナンバリング	NBcD12014	
担当者氏名	竹内 一夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ○ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力） ○ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力）				

《授業の概要》

今我が国において、社会福祉は、その人がいかなる状況にあるうとも、その人の個性に応じた、より良い生活（well-being:福利）を手に入れる支援の一つとして位置づけられている。本講ではまず、社会福祉の理論と実践の方法を学び、次に人々の生活がさまざまな法律によって、どのように保護されているのかを学んでいく。さらに、対人援助専門職として必要な、人々の生活に関する幅広い視野と深い洞察力の涵養を目指す。

《授業の到達目標》

- 人々の生活の在り様が理解でき、食と健康にかかわる専門職として、個々人の全人的な理解（精神的、身体的、社会的）に取り組めるようになる。
- 対人援助専門職として、利用者のお話を聴き取ることができるようになる。
- 「利用者の立場に立つ」ことの意味が理解できるようになる。

《成績評価の方法》

- ①授業中の小テスト、課題レポートによる評価 20%
 - ②授業への取り組み 30%
 - ③定期試験（持ち込みなし） 50%
- 以上の3点からの総合計で評価とする。②の授業への取り組みの内容には出席状況（遅刻、早退）も含まれる。

《テキスト》

4訂「栄養士・管理栄養士を目指す人の社会福祉」岩崎珠美・三谷嘉明編（株）みらい 2012

《参考図書》

《授業時間外学習》

各種報道メディアの医療と福祉の情報には常に関心を払い、専門誌、雑誌等の記事にも目を注いでおくこと。また学生諸君の身近で展開されている人々の生活、地域社会の状況、通学途上で出会う子供たちや社会人の行動にも常に関心を払っておくこと。

《備考》

対人援助専門職は、熱意と誠意が常に要求される。自己管理をしっかり行い、欠席、遅刻がないように心がけてほしい。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	社会福祉と社会保障の関連性を学ぶ	憲法第25条に規定されている、国民の生存権を担保するための3要素として規定された社会福祉、社会保障、公衆衛生の関連性について検討する。
2	現代社会における人々の生活を理解する	少子超高齢社会の中における人々の生活の特徴、生活意識変化、抱える問題の本質について、人の発達段階に合わせて検討を加えていく。
3	社会福祉の目指すものについて理解する	illfareからwelfareへ、welfareからwell-beingへと変化してきた社会福祉の考え方を検証しながら、これからの社会福祉が目指すものについて検討を加える。
4	社会福祉の歴史をたどる：イギリスの足跡	社会福祉の原型をたどると、人類の歴史の始まり時点ということになるが、ここでは現代の社会福祉の原点といわれるイギリスの歴史から現代の福祉を俯瞰する。
5	社会福祉の歴史をたどる：我が国の足跡	我が国の社会福祉の歴史を、第2次世界大戦前と後に分けて、恩恵としての福祉から権利としての福祉へ、さらに現状の契約に基づく福祉への変化の過程を検証していく。
6	我が国における社会保障制度の現状を学ぶⅠ	我が国の社会保障を構成する4つの要素のうち、ここでは社会保険について学びを進める。
7	我が国における社会保障制度の現状を学ぶⅡ	我が国の社会保障を構成する4つの要素のうち、ここでは公的扶助と社会福祉の2要素について学びを進める。
8	我が国における社会保障制度の現状を学ぶⅢ	我が国の社会保障を構成する4つの要素のうち、ここでは公衆衛生及び医療について学びを進める。
9	社会福祉の法体系と関連制度を学ぶⅠ	社会福祉6法及び関連法規について、生活保護法、児童福祉法、身体障害者福祉法を中心に、分野別に検討するとともに、今後の課題について概観する。
10	社会福祉の法体系と関連制度を学ぶⅡ	社会福祉6法及び関連法規について、知的障害者福祉法、老人福祉法、母子及び寡婦福祉法を中心に、分野別に検討するとともに、今後の課題について概観する。
11	介護保険の仕組みと栄養士による利用者支援	介護保険の概要、サービス提供における専門職間の連携の在り方、また、介護予防での健康維持に果たす栄養士の重要な役割についても言及する。
12	福祉行政の組織と社会福祉援助の在り方を学ぶ	社会福祉援助を実施していくうえでの財政基盤とその運営組織について学ぶ。加えて公的な支援としての社会福祉援助の在り方についても検討する。
13	相談援助の方法Ⅰ	個人や家族を中心とした個別援助技術の展開の仕方、カウンセリングなどの支援技法について講義する。
14	相談援助の方法Ⅱ	患者会や家族会などのグループを支援するグループワーク、また、介護保険でのケアマネジメントによる支援の展開について講義する。
15	地域の再構成と地域を基盤にした援助の在り方	21世紀の社会福祉の展開について検討するとともに、ますます弱体化する地域の福祉力を強化し、地域を基盤とする支援の展開に必要な施策の在り方について検討する。

科目名	生化学Ⅱ	科目ナンバリング	NBdD22017
担当者氏名	本澤 真弓		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力）		

《授業の概要》

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

《テキスト》

『化学・生化学—人体の構造と機能』（栄養管理と生命科学シリーズ） 大村正史、山田一哉、本三保子共著、理工図書、2011

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

生化学Ⅱの毎回の授業内容については復習し、学習内容を再確認して、内容の整理と知識の定着を心がけて下さい。質問や相談は授業終了後に、教室または研究室で受け付けます。1年Ⅱ期開講科目「生化学Ⅰ」の学習内容と連続性がありますので、各回の授業内容に関連性の高い項目などは、これらの既得科目の復習もあわせて行うと効果的です。

《成績評価の方法》

定期試験期間中の筆記試験（100%）の評価点により成績評価を行う。

《備考》

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

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	生化学実験 I	科目ナンバリング	NBdD12018
担当者氏名	小林 麻貴		
授業方法	実験	単位・必修	1・必修
		開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力）		

《授業の概要》

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

《テキスト》

『生化学実験』田代 操編著、(株)化学同人
必要に応じてプリントを配布する

《参考図書》

生化学、基礎栄養学の講義で使用したテキスト

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

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

《成績評価の方法》

課題および実験のレポート：50%、平常点：20%、筆記試験：30%の割合で成績評価を行なう。

《備考》

A4グラフ用紙、A4レポート用紙、B5ノートを持参する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	生化学実験 I の概要	実験の概要、実験の心得、基礎知識、器具の使い方を理解する
2	基本操作に関する実験	pHメーターの使用法、分光光度計の使い方（比色定量）について学ぶ
3	糖質の定性実験	糖質の呈色反応について学ぶ
4	糖質の定量実験	血糖値の測定について学ぶ
5	グリコーゲンの実験	グリコーゲンの分離・定量について学ぶ
6	脂質の定性・定量実験①	脂質の溶解性 脂質の抽出について学ぶ
7	脂質の定性・定量実験②	コレステロールの定性反応 コレステロール濃度の定量について学ぶ
8	タンパク質の定性実験	アミノ酸・タンパク質の呈色反応について学ぶ
9	タンパク質の定量実験	ローリー法について学ぶ
10	タンパク質の分離実験①	ゲルろ過クロマトグラフィーについて学ぶ
11	タンパク質の分離実験②	イオン交換クロマトグラフィーについて学ぶ
12	糖質・タンパク質の実験 まとめ	未知試料の同定について学ぶ
13	<i>in vitro</i> の消化実験①	パンクレアチンによるデンプン、脂肪、タンパク質の消化実験について学ぶ
14	<i>in vitro</i> の消化実験②	ヨウ素デンプン反応による唾液アミラーゼの活性度測定について学ぶ
15	学習のまとめ	学習内容を再確認する

科目名	生化学実験Ⅱ	科目ナンバリング	NBdD22019
担当者氏名	小林 麻貴		
授業方法	実験	単位・必選	1・選択
		開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力） ◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）		

《授業の概要》

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

《テキスト》

『生化学実験』田代 操編著、（株）化学同人
必要に応じてプリントを配布する

《参考図書》

生化学、基礎栄養学の講義で使用したテキスト

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

教科書を読んで、実験の内容を把握してこること。
実験結果についてはデータを整理・分析し、期限内にレポートを作成すること。

《成績評価の方法》

課題および実験のレポート：50%、平常点：20%、筆記試験：30%の割合で成績評価を行なう。

《備考》

A4グラフ用紙、A4レポート用紙、B5ノートを持参する。

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	解剖生理学実験 I		科目ナンバリング	NBdD12022	
担当者氏名	内田 亨				
授業方法	実験	単位・必修	1・必修	開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力）				

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

レポート 55% 定期試験 45%の割合で評価する。

《テキスト》

実験プリント（適宜配布）

《参考図書》

メディカルノート 検査の基本（下条文武 編、西村書店）
 解剖生理学 人体の構造と機能 第2版（河田光弘・三木健寿 著、講談社サイエンティフィック）
 図説組織学（溝口史郎 著、金原出版）

《授業時間外学習》

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

《備考》

実験用白衣を必ず着用し、A4版レポート用紙・筆記用具・色鉛筆・電卓等を持参すること。

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	解剖生理学実験 II		科目ナンバリング	NBdD22023	
担当者氏名	佐藤 隆				
授業方法	実験	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	2年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-3 学習の計画を立て、ルールや時間を守って課題を提出する力（自己管理能力）				

《授業の概要》

解剖生理学は、生命現象を考える上で基本となる学問領域の一つであり、栄養と健康の専門家として社会に貢献するためには、その内容を十分に理解しておくことが不可欠である。細胞・組織・器官の構造と機能についての解説後、顕微鏡下で標本の観察とスケッチを行う。また、ラットの解剖を行う。

《テキスト》

適宜プリントを配布する。

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

授業内容の予習と復習

《成績評価の方法》

実験態度（50%）、レポート（30%）、定期試験（20%）により評価する。

《備考》

実験用白衣、筆記用具（色鉛筆等）を準備しておくこと

《授業計画》

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

科目名	臨床病態学Ⅱ	科目ナンバリング	NBdD22025
担当者氏名	内田 亨		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2年・I期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）		

《授業の概要》

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

《テキスト》

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

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

講義で使用する資料を教員フォルダ(uchidat)で事前に配布する。各自でプリントし、予習・復習に使用すること。

《成績評価の方法》

(1)小テスト 14% (2)レポート 36% (3)定期試験 50%の割合で評価する。

《備考》

第6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。

《授業計画》

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

科目名	食品学実験Ⅱ		科目ナンバリング	NBdD12030	
担当者氏名	細川 敬三、未定				
授業方法	実験	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）				

《授業の概要》

- (1) 加工食品の原料に含まれる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。
- (2) 食品の生産現場を知るため、農場実習と工場見学を予定している。
- (3) 調理に関する理論を実験によって検証し、その理解を高める。

《授業の到達目標》

- (1) 食品学Ⅱで学んだ中から代表的な加工食品の製造を体験し、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。
- (2) 食品の生産現場の理解を深める。
- (3) 調理の過程における食品組成や物性の変化について理解する。

《成績評価の方法》

実験のレポート(80%)・実験態度等(20%)で評価を行う。

《テキスト》

必要に応じ資料を配布する。

《参考図書》

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. 知巳編（樹村房）
クッキングエクスペリメント, 四宮陽子（学建書院）

《授業時間外学習》

実験終了後、その日の内にノートの整理をしてレポートを作成して下さい。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》

- (1) 実験材料の入荷状況で順番が変わることがあります。
- (2) 農場実習と工場見学は、時間割に示した日時以外に実施しますので、日時が決まり次第連絡します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実験概要説明と準備	食品学実験Ⅱで実験する内容を概説する。
2	リンゴジャムの製造とジャムの糖濃度の測定	リンゴを原料としてジャムを製造し、ペクチンのゲル化の要因を理解する。実習で製造したジャムの糖濃度を測定する。
3	うどんの製造	中力粉を原料としてうどんを製造し、小麦粉に含まれるグルテンの特性を理解する。
4	絹ごし豆腐の製造	大豆を原料として絹ごし豆腐を製造し、大豆タンパクとグルコノデルタラク톤の特性を理解する。
5	蒲鉾の製造	魚肉を原料として蒲鉾を製造し、魚肉タンパク質（アクトミオン）の特性を理解する。
6	ソーセージの製造	豚肉を原料としてソーセージを製造し、畜肉タンパク質（アクトミオン）の特性を理解する。
7	ナチュラルチーズ理解と利用	牛乳を原料としたナチュラルチーズの特性を理解する。
8	嗜好性について	官能評価に関わる基礎知識を理解し、識別・嗜好試験を通して食品の基本的な味を習得する。
9	米の調理過程における変化	洗米、浸漬、炊飯における熱の伝わり方、米の変化などの観察をし、米の調理過程を把握する。
10	卵の調理性	鮮度の判定方法。加熱による凝固性。卵白の気泡性。
11	調理と色	メイラード反応、カラメル化反応などを把握し、調理過程で生成する色について理解する。
12	農場実習	農産物の生産を体験することにより食品生産の現場を理解する。
13	農場実習	畜産物の生産を体験することにより食品生産の現場を理解する。
14	工場見学	加工食品の実際の生産現場を知るため工場見学を行ないその理解を深める。
15	工場見学	加工食品の実際の生産現場を知るため工場見学を行ないその理解を深める。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品衛生学	科目ナンバリング	NBdD12031
担当者氏名	島田 邦夫		
授業方法	講義	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心をもち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力）		

《授業の概要》

「食品から生命を衛（まもる）」食品衛生は、食のグローバル化によりますます重要となっている。食を通じ健康を損ねてはいけない。生肉ユッケによる腸管出血性大腸菌O111感染、原発事故による放射能汚染、農薬汚染など食の安全を脅かす問題が相次いで発生している。食品衛生行政における食の安全に対する取り組みなど、最近の話題も含め食の専門家として知っておくべき基礎と実際を学習する。

《授業の到達目標》

① 食品の安全性確保のためのシステムを理解・説明できる（国内産食品・輸入食品の比較）。 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 主要な食品衛生関連法規の理解と事象の根拠を説明できる。

《成績評価の方法》

(1) 受講態度、学習意欲 20%（小試験の成果により評価）。 (2) 定期試験 80%（なお、試験は教科書等の「持ち込み不可」にて実施する）。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション、食品衛生学への誘い	「食品衛生学」で何を学ぶのか・・・？ジェリーミートの原因と考えられるクドア（原虫）による食中毒微増・・・？ について考える。
2	食品衛生の概念と定義	プロジェクター（映像）を使い、食品衛生学の全体像を把握し、理解を深める。
3	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について学ぶ。
4	食品衛生関係法規	食品衛生法・食品安全基本法・健康増進法など、消費期限と賞味期限、表示マーク、国際規格、特別用途食品、特定保健用食品について学ぶ。
5	食品と微生物	微生物の種類と性状、微生物の増殖と環境、食品微生物について学ぶ。
6	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、変質の防止法について学ぶ。
7	食中毒	定義と分類、発生状況、微生物・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）について学ぶ。
8	食品と感染症	経口感染症の概要、主要な経口感染症について学ぶ。
9	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について学ぶ。
10	有害物質による食品汚染	カビ毒、農薬、有害な金属、内分泌攪乱化学物質（環境ホルモン）、放射性物質などについて学ぶ。
11	食品添加物	食品添加物の概念、種類と用途、成分表示、安全性評価について学ぶ。
12	食品用の器具・容器包装	食品用の器具とは・・・？容器包装材料の特性、台所用洗剤の種類・安全性について学ぶ。
13	食品衛生管理	食品衛生対策（家庭内・給食施設など含む）、食品製造総合衛生管理過程、危害分析重要管理点（HACCP）、食品の試験検査実施適正基準（GLP）について学ぶ。
14	食品の安全性問題	輸入食品の安全性、牛海綿状脳症（狂牛病、BSE）、遺伝子組み換え食品の安全性、放射線照射食品の安全性について学ぶ。
15	まとめ（総括）	これまでの学習内容と得られた知識を再認識し、その具体的な事象について説明することができる。

《テキスト》

「新入門食品衛生学」、和泉喬・小田隆弘・貞包治夫・堀井正治・松岡麻男 共著（南江堂：最新版）

《参考図書》

『食品安全の事典』、日本食品衛生学会 編（朝倉書店）
 ； 〈学生版〉 『新訂 原色食品衛生図鑑』、細貝祐太郎・菅原龍幸・松本昌雄・川井英雄 編集（建帛社）

《授業時間外学習》

(1) 予習：次回の授業範囲を予習し、専門用語の意味等をノートに整理する。不明点は授業中に質問し、理解を深める。
 (2) 復習：授業内容の再確認、不明点は、さらに質問または自分で調べる。 (3) 国内と海外での食品衛生対策はどのように違いがあるのか調べてみる。

《備考》

食とは人を良く（健康に）することであり、本科目を通じ、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。また、日常生活の中で事象観察にも目を向けるよう心掛ける。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	調理学実習Ⅱ		科目ナンバリング	NBdD12035	
担当者氏名	富永 しのぶ				
授業方法	実習	単位・必選	1・必修	開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-3 与えられた課題において、作業効率を考えながら行動する力（計画・実行力） ○ 2-4 他者への理解力と適切な自己表現力（コミュニケーション力）				

《授業の概要》

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

《テキスト》

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

《参考図書》

『調理と理論』山崎清子他（同文書院）
 『コトと科学の調理事典』河野友美他（医歯薬出版）
 『新・櫻井 総合食品事典』荒井綜一他（同文書院）
 『日本食品大事典』杉田浩一他（医歯薬出版）

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

調理操作、技術の修得は実習時間だけで身に付くものではないため、各自自宅で調理する機会を積極的に持つこと。実習前には、料理の材料、手順を理解して作業効率を考えて実習できるよう予習を必ずすること。実習後は自宅で調理をして確認、復習をすること。

《成績評価の方法》

筆記試験50%、実技試験30%、レポート20%

《備考》

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

《授業計画》

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

科目名	基礎栄養学実験	科目ナンバリング	NAFD12038
担当者氏名	松村 末夫		
授業方法	実験	単位・必選	1・必修
		開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 2-1 主体性をもち、労を惜しまず物事に進んで取り組む力（フォローアップ力・共感力を含む）		

《授業の概要》

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験を行う。

《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ることができる。

《成績評価の方法》

実験態度（20%）、レポート（80%）により評価する

《テキスト》

なし。実験資料を配布予定。

《参考図書》

『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
『小動物を用いる栄養実験』細谷憲政・印南敏・五島孜朗編著（第一出版）1980

《授業時間外学習》

実験の説明をよく聴き、実験内容をよく理解しておくこと。実験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	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	実験についての説明、討議する。
2	ラットの飼育	食餌の調製とラットの飼育の開始する。
3	ラットの飼育・観察・測定	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定を行う。
4	ラットの飼育・観察・測定	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定を行う。
5	ラットの飼育・観察・測定	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定を行う。
6	ラットの飼育・観察・測定	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定観察・測定結果について討議する。異なった食餌の調製とラットの飼育の開始する。
7	ラットの飼育・観察・測定	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定を行う。
8	ラットの飼育・観察・測定	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定を行う。
9	ラットの飼育・観察・測定、生体成分の分析	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定。測定結果について討議する。ラット諸臓器ならびに食品の成分分析を行う。
10	ラットの飼育・観察・測定、生体成分の分析	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定、測定結果について討議する。ラット諸臓器ならびに食品の成分分析を行う。
11	ラットの飼育・観察・測定、生体成分の分析	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定観察・測定結果について討議する。ラット諸臓器の成分分析を行う。
12	生体成分の分析、消化酵素の作用	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定観察・測定を行う。ラット諸臓器の成分分析を行う。栄養素の消化酵素による消化と消化産物の分析を行う。
13	ラット諸臓器の成分分析	体重、体調、食餌摂取量、血液成分、尿成分、便の観察・測定観察・測定を行う。ラット諸臓器の成分分析を行う。栄養素の消化酵素による消化と消化産物の分析を行う。
14	実験のまとめ 1	実験内容および実験結果について要点をまとめる。
15	実験のまとめ 2	実験内容および実験結果について要点をまとめる。

科目名	応用栄養学 I	科目ナンバリング	NAgD12039
担当者氏名	須見 登志子		
授業方法	講義	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	2年・1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》

ライフステージ別特性から1人の一生を分類し、各ステージにおける身体状況や生理的特徴、生活環境などを学ぶ。即ち妊娠や発育、加齢などによる人体の構造や機能の変化について学び、それに伴う栄養のあり方とともに、栄養に関連した疾患についても学修し、栄養状態の評価・判定および栄養ケアについてふれて、「栄養管理学」へとつなげることを目標とする。

《授業の到達目標》

- 1人の胎生期から高齢期にいたる各ライフステージ毎の発育・発達、加齢に伴う生理的、形態的特性や環境の変化について。
 - 各ライフステージにおける栄養に関連した疾患について。
 - 身体と栄養素の関係や健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能について。
- 以上の項目について理解する。

《成績評価の方法》

定期試験の結果を中心とし、小テスト、受講態度などを総合的に評価する。配分は、定期試験70%、小テスト20%、その他(レポートや受講態度など)10%を原則。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	応用栄養学について	授業内容と受講時における決まりごとの説明。発育・発達・加齢変化と栄養について学ぶ。
2	成長期の栄養①	胎児期、新生児期、乳児期の特性、栄養補給について学ぶ。
3	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について学ぶ。
4	成長期の栄養③	幼児期の特性について学ぶ。
5	成長期の栄養④	幼児期における栄養関連の疾患について学ぶ。
6	成長期の栄養⑤	学童・思春期の特性について学ぶ。
7	成長期の栄養⑥	学童・思春期における栄養関連の疾患について学ぶ。
8	成人期の栄養①	成人期の特性について学ぶ。
9	成人期の栄養②	成人期と生活習慣病について学ぶ。
10	母性栄養①	妊娠期の特性について学ぶ。
11	母性栄養②	妊娠期における栄養関連の疾患について学ぶ。
12	母性栄養③	授乳期の特性と栄養関連の疾患について学ぶ。
13	更年期の栄養	更年期の特性と栄養関連の疾患について学ぶ。
14	高齢期の栄養①	高齢期の特性について学ぶ。
15	高齢期の栄養②	高齢期における栄養関連の疾患について学ぶ。

《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, 玉川和子他著 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

《参考図書》

『応用栄養学』戸谷誠之, 伊藤節子, 渡邊令子編 南江堂
 『新しい臨床栄養学』後藤昌義, 滝下修一著 南江堂
 『社エスカ応用栄養学』江指隆年, 中嶋洋子編著 同文書院
 『からだの仕組みと働き』中野昭一 医歯薬出版

《授業時間外学習》

授業後の復習や次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、後で読んでおくこと。

《備考》

定期試験の出題範囲は知らせる。小テストなどの予告は、原則としてしない。

科目名	応用栄養学Ⅱ	科目ナンバリング	NAGD22040
担当者氏名	真鍋 祐之		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-3 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》

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

《授業の到達目標》

- 健康の維持・増進に向けた栄養と身体状況の関係を知る。
- 「栄養管理」の基本的事項について理解する。
- 「応用栄養学Ⅰ」で学んだライフステージごとの基礎知識を基に、各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、身体状況に応じた栄養管理の在り方を理解できる。

《成績評価の方法》

定期試験（100％）

《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

《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
 『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

《授業時間外学習》

- (1) 予習の方法: 次回講義該当部分に目を通し、全体的学習内容を把握しておくこと。
- (2) 復習の方法: 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元に加筆するなど、内容を再確認すること。
- (3) 忘れることを恐れず、一度は理解しておくことが重要。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養管理学とは	栄養ケア・マネジメントの概要について学ぶ。
2	栄養アセスメント ①	主観的栄養アセスメントと客観的栄養アセスメントの違いとそれぞれの内容を理解するとともに、実際に活用できるように知識を習得する。
3	栄養アセスメント ②	以後の栄養マネジメントに活用できる情報を得るために、客観的栄養アセスメントによりどのような情報を得る必要があるかを知る。
4	栄養ケア・プログラムと評価	栄養ケア・プログラムにおける目標設定と計画立案において必要な知識と技術について学ぶ。
5	食事摂取基準①	総論：食事摂取基準の総論について学ぶ。
6	食事摂取基準②	総論：食事摂取基準の総論について学ぶ。
7	食事摂取基準③	各論：エネルギーの基準について学ぶ。
8	食事摂取基準④	各論：たんぱく質の基準について学ぶ。
9	食事摂取基準⑤	各論：脂質の基準について学ぶ。
10	食事摂取基準⑥	各論：ミネラルとビタミンの基準について学ぶ。
11	ライフステージ別栄養管理①	妊娠期・授乳期における栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。
12	ライフステージ別栄養管理②	新生児期・乳児期における栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。
13	ライフステージ別栄養管理③	発育期(幼児期・学童期・思春期)における栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。
14	ライフステージ別栄養管理④	成人期・更年期における栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。
15	ライフステージ別栄養管理⑤	高齢期における栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。

科目名	栄養教育論 I	科目ナンバリング	NAHd12043
担当者氏名	矢埜 みどり		
授業方法	講義	単位・必修	2・必修
		開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）		

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

定期試験の結果により成績評価を行う(なお、試験は教科書・ノート等の「持ち込み不可」として実施する)。

《テキスト》

『エッセンシャル 栄養教育論 第3版』春木 敏編、医歯薬出版、2014

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

日常生活の中で食に関する「？」と考える瞬間を持つように心がけること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養教育の概念	栄養教育の目的、目標を理解し、ライフステージやスタイル、健康状態の違いから、どのように対象者を捉え、どのような教育の場を設定しなければならないかを把握する。
2	健康教育論を基礎とする栄養教育論	健康教育の歴史から、ヘルスプロモーションの意義を理解する。
3	行動科学理論と栄養教育 I	行動科学からみた食行動変容の機序を理解し、学習者の課題や状況に応じた適切な理論を選択できるようになる。オペラント学習理論やヘルスビリーフモデルなど。
4	行動科学理論と栄養教育 II	行動変容段階モデル、合理的行動理論が体重コントロール、高脂肪食の改善、適正飲酒や運動の影響など、種々の生活改善に応用できることを説明できる。
5	行動科学理論と栄養教育 III	社会的認知理論(社会的学習理論)が人の行動を通して、環境や行動が人との間で相互関係にあることを理解する。
6	行動科学理論と栄養教育 IV	ソーシャルネットワーク、ソーシャルサポート、コミュニティオーガニゼーションについて理解する。これまでのふりかえりを行う。
7	行動科学理論と栄養教育 V	行動療法のプロセスを理解し、問題行動の特定、行動分析、行動技法の選択と適用、結果の確認とフィードバックができるようになる。
8	栄養カウンセリング I	カウンセリングの基本的態度及び技術について理解する。
9	栄養カウンセリング II	栄養カウンセリングの実際を理解する。
10	食環境づくりと栄養教育	適切な食物提供、情報提供を行うことが出来る社会環境としての食環境づくりの重要性を理解し、具体的な食物へのアクセス、情報へのアクセスの提案が出来るようになる。
11	栄養教育マネジメント I	社会・疫学アセスメントの基となる対象の情報から、目標設定・課題の優先順位・実施方法の検討・計画設定、さらに各段階でのアセスメントを行う必要性を理解する。
12	栄養教育マネジメント II	情報収集の方法を理解し、得られた情報をプリシード・プロシードモデルにあてはめて問題点を明確にする方法を理解する
13	栄養教育マネジメント III	明らかになった問題点に対し、目標を設定し、カリキュラムの立案する方法を理解する。
14	栄養教育マネジメント IV	学習の方法や形態を理解し、今回の事例においてどの方法及び形態が良いか理解することができる。
15	栄養教育マネジメント V	栄養教育の評価の定義、評価デザイン、評価の種類と内容を理解する。

科目名	栄養教育論Ⅱ		科目ナンバリング	NAhD12044	
担当者氏名	藤田 裕子				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）				

《授業の概要》

栄養教育の実践基礎知識を学ぶだけに留まらず、管理栄養士として自らの食生活管理や、健康づくりのための身体活動量の目標設定、実践を行う。このことで、対象者側の気持ちを理解しつつ、説得力のある健康栄養教育の実践力を培う。

栄養教育の実際として、ライフステージ別の具体的な教育事例を様々な教材を使用し学んでいく。コーチング等を理解することで対象者の自発的な行動を促す支援方法を学ぶ。

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

- 定期試験（60%）
- 課題等の提出物・授業中に実施する小テスト・レポート（40%）

《テキスト》

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

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

この授業を通して、自分自身が適切な食事や運動を心掛けられるようになりましょう。そのことが、健康栄養教育の基盤となります。

《授業計画》

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

科目名	臨床栄養学 I	科目ナンバリング	NAiD12048
担当者氏名	増村 美佐子		
授業方法	講義	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	2年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）		

《授業の概要》

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・介護と臨床栄養および内分泌・代謝疾患、消化器疾患の定義、病因・病態、診断、治療について学ぶ。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と栄養教育ができる基礎能力を身につける。

《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。
- 各疾患の定義、病因・病態、症状、診断、治療が理解できる。

《成績評価の方法》

- (1) 小テスト30%。(2) 定期試験70%
- (3) 試験はテキスト等の「持ち込み不可」にて実施する。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	臨床栄養の概念	臨床栄養学の意義と目的、医療従事者としての心構え、医療・介護制度の基本、医療と臨床栄養、福祉・介護と臨床栄養についての基本を学ぶ。
2	医療と臨床栄養	治療における栄養マネジメントの意義、チーム医療、クリニカルパス、入院時食事療養制度と栄養食事指導料について学ぶ。
3	消化器疾患（口腔と食道の疾患）	口内炎、胃食道逆流症、食道がんの定義・原因・症状・治療について学ぶ。
4	消化器疾患（胃の疾患）	胃炎、胃・十二指腸潰瘍の定義・原因・症状・治療について学ぶ。
5	消化器疾患（胃の疾患）	胃癌、胃切除後症候群の定義・原因・症状・治療について学ぶ。
6	消化器疾患（大腸の疾患）	クローン病、潰瘍性大腸炎の定義・原因・症状・治療について学ぶ。
7	消化器疾患（大腸の疾患）	下痢、便秘、過敏性腸症候群、大腸がんの定義・原因・症状・治療について学ぶ。
8	消化器疾患（膵臓疾患）	膵炎・膵臓がんの定義・原因・症状・治療について学ぶ。
9	代謝性疾患（肥満症）	肥満症・るいそうの定義・原因・症状・治療について学ぶ。
10	代謝性疾患（糖尿病）	糖代謝について学ぶ。
11	代謝性疾患（糖尿病）	糖尿病の定義・原因・症状・治療について学ぶ。
12	代謝性疾患（脂質異常症）	脂質代謝について学ぶ。
13	代謝性疾患（脂質異常症）	脂質異常症の定義・原因・症状・治療について学ぶ。
14	代謝性疾患（高尿酸血症・通風）	高尿酸血症・痛風の定義・原因・症状・治療について学ぶ。
15	まとめ	講義内容を総復習する。

《テキスト》

『新しい臨床栄養学』後藤昌義他編、南江堂
 『糖尿病食事療法のための食品交換表』日本糖尿病学会編

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

科目名	臨床栄養学Ⅱ	科目ナンバリング	NAiD22049
担当者氏名	須見 登志子		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）		

《授業の概要》

管理栄養士は、傷病者の栄養管理や栄養指導を業とする。そのため病気についての知識を必要とする。「臨床栄養学Ⅱ」では、疾病の成り立ちを主として、肝疾患、循環器疾患、腎疾患を中心に各種疾患の定義、病態、臨床検査など診断や栄養食事療法などの治療について学び、「臨床栄養管理学」「臨床栄養学実習」「臨床栄養学演習」へとつなげていくための基礎能力を身につける。

《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。
- 各疾患の定義、病因、病態、症状、診断、治療が理解できる。

《成績評価の方法》

定期試験の結果を中心とし、小テスト、レポート、受講態度を総合的に評価する。配分は定期試験80%、小テスト、レポート、受講態度など20%を原則とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	肝・胆道疾患	肝臓の形態と機能：正常と病的変化 肝臓障害の主要症状について学ぶ。
2	肝・胆道疾患	肝炎、肝硬変、肝がんなど肝臓疾患の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
3	肝・胆道疾患	胆嚢疾患(胆石症、胆のう炎)、膵炎の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
4	循環器疾患	動脈硬化症の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
5	循環器疾患	心臓疾患、脳疾患の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
6	循環器疾患	高血圧症の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
7	腎臓疾患	腎臓の形態と機能：正常と病的変化 腎臓障害の主要症状について学ぶ。
8	腎臓疾患	腎臓疾患(急性腎炎、ネフローゼ症候群、CKDなど)の成り立ち、定義、病態、症状、透析治療について学ぶ。
9	腎臓疾患	腎臓病食事療法と腎臓病食品交換表
10	呼吸器疾患	呼吸器の構造と呼吸器疾患(肺炎、気管支喘息、慢性閉塞性肺疾患、肺結核、肺がん)の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
11	筋・骨格疾患	骨粗鬆症、骨軟化症、嚥下障害、サルコペニアなど筋・骨格疾患の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
12	血液疾患	血液成分と機能について。貧血の種類と病態、症状、治療について学ぶ。その他の血液疾患(白血病、出血傾向凝固障害)についてふれる。
13	免疫とアレルギー	免疫反応とアレルギー反応について。アレルギー疾患、自己免疫疾患、免疫不全症候群の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
14	発熱・感染症	発熱・感染症の成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。
15	がん	がんの成り立ち、定義、病態、症状、治療について学ぶ。

《テキスト》

『新しい臨床栄養学』後藤昌義, 滝下修一著 南江堂
『腎臓病食品交換表』黒川清監修, 中尾俊之他編 医歯薬出版
『管理栄養士・栄養士必携』日本栄養士会 第一出版

《参考図書》

『栄養食事療法の実習』本田佳子編 医歯薬出版
『病気の成り立ちとからだⅠ』『病気の成り立ちとからだⅡ』
中野昭一編 医歯薬出版
『臨床検査ハンドブック』奈良信雄 医歯薬出版

《授業時間外学習》

授業後の復習や次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。
医学や栄養の情報に関心を持ちましょう。

《備考》

定期試験の範囲は知らせる。小テストなどの予告は原則としてしない。

科目名	公衆栄養学 I	科目ナンバリング	NAJD12053
担当者氏名	嶋津 裕子		
授業方法	講義	単位・必選	2・必修
		開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 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》

本授業では、地域・国・地球レベルでの健康増進と疾病予防をめざす栄養政策「健康日本21（第2次）」等や公衆栄養活動について学ぶことができる。地域の健康・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ことができる。

《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

《参考図書》

「国民衛生の動向2015/2016」 厚生労働統計協会

《授業の到達目標》

- 管理栄養士を取り巻く環境、法律・制度の意義を理解し説明できる。各健康づくり施策の意義、内容について説明できる。
- 国民健康・栄養調査の概要、結果の評価と活用ができる。
- 健康づくり施策を担当する行政組織の役割と連携が説明できる。
- 地域における食環境づくりの方法が説明できる。
- 国際栄養について概説できる。

《授業時間外学習》

- 復習として確認シートを行うので、授業内容の振り返りをしておくこと。
- 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》

提出物・確認シート（10%）、定期試験（90%）

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	公衆栄養学の概念	ガイダンス ヘルスプロモーションや栄養士制度の歴史と栄養士法（栄養士・管理栄養士の免許や業務等）について説明できる。
2	管理栄養士を取り巻く社会環境、法律・制度	国民の疾病構造の変化と栄養の関連や少子・高齢化における栄養問題を的確に捉え、説明することができる。
3	介護、高齢者、母子保健等の制度と栄養	健康増進法や食育基本法の制定の経緯・社会背景を踏まえ、その意義と内容を説明できる。介護、高齢者、母子保健等の制度と栄養との関連が説明することができる。
4	健康づくり施策の推移と展開①	健康づくり活動の歴史的経緯を踏まえ、現在の健康づくり運動の意義と目的が説明できる。健康日本21（第2次）策定の背景、目的、目標、評価について説明できる。
5	健康づくり施策の推移と展開②	地域における健康増進計画、健康づくり活動と生活習慣病予防対策と具体的な活動の内容や目標について説明することができる。
6	健康づくり施策の推移と展開③	食生活指針の歴史的経緯を踏まえ、目的、内容について説明できる。身体活動基準、睡眠指針、食事バランスガイド策定の背景、目的、内容を説明できる。
7	健康づくり施策の推移と展開④	地域における食育推進計画と具体的な活動の内容や目標について説明できる。
8	健康づくり施策の推移と展開⑤	特定健診・特定保健指導制度の策定の背景、目的、内容について説明できる。
9	国民健康・栄養調査の概要、結果の評価と活用	国民健康・栄養調査の意義、法的位置づけ、目的、方法、調査の組織体制について説明できる。調査結果の解釈、評価と活用法や経年推移と疾病構造の推移を説明できる。
10	健康づくり政策の行政について	国、県、市町村の行政組織の役割を説明できる。地域における行政栄養士の業務や社会資源を理解し、それぞれの役割を説明できる。
11	健康づくりに関連する組織について	地域の関連組織の連携や育成の必要性を理解し、連携方法が説明できる（コミュニティ・オーガニゼーション、エンパワメントを踏まえ説明できる）。
12	地域における食環境づくり①	地域における食料の生産・流通に関する諸組織に対し、地域住民の健康増進およびQOL向上の視点から提言や助言ができるように事例を参考に理解することができる。
13	地域における食環境づくり②	食環境の概念、食料需給の現状把握、地域の食生活改善への効果の可能性について説明できる。食物および情報へのアクセス面の食環境づくりの方法を説明できる。
14	国際栄養の理解①	栄養に関する主な国際機関（WHO、FAO、UNICEF、WFP等）の名称をあげ、その概要を概説できる。諸外国における栄養変遷の動向を概説できる。
15	国際栄養の理解②	開発途上国、先進国における課題と栄養面での対策を概説できる。WFPの学校給食プログラムや国連のミレニアム開発宣言の概要と栄養のかかわりについて概説できる。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	給食経営管理論		科目ナンバリング	NAKD12056
担当者氏名	福本 恭子、前田 典子			
授業方法	講義	単位・必選	2・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	○ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力）			

《授業の概要》

給食経営管理は、管理栄養士・栄養士の実務として重要な専門科目です。調理学や食品学、栄養学、食品衛生学等の知識をもとに給食経営管理分野へと応用展開してく最初の科目に位置付けられます。

《テキスト》

『エッセンシャル 給食経営管理論』医歯薬出版

《参考図書》

『日本人の食事摂取基準（2015年版）』（第一出版）
『給食経営と管理の科学』井川聡子他編(理工図書)

《授業の到達目標》

- ・ 給食経営管理の業務の流れを理解する。
- ・ 特定給食施設の現場事例を交えて管理栄養士の実務を理解し内容を深める。

《授業時間外学習》

次週の予習を行い、意欲的に参加すること。

《成績評価の方法》

定期試験（80％）、課題および振り返り（20％）

《備考》

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

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	給食経営管理の概要	定義・関係法規について学ぶ。
2	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）・委託給食について学ぶ。
3	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）について学ぶ。
4	経営管理	マネジメント・組織について学ぶ。
5	経営管理	マーケティング・原価管理について学ぶ。
6	栄養管理	アセスメント・栄養計画について学ぶ。
7	栄養管理	給食計画・献立計画について学ぶ。
8	生産管理	食材購入計画について学ぶ。
9	生産管理	作業計画について学ぶ。
10	施設管理	厨房機器と機能について学ぶ。
11	施設管理	食環境・栄養教育について学ぶ。
12	衛生・安全管理	人・食・施設・設備について学ぶ。
13	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について学ぶ。
14	給食管理の評価	評価の機能・方法について学ぶ。
15	特定給食施設	管理栄養士・栄養士の役割について学ぶ。

科目名	給食管理実習 I	科目ナンバリング	NAKD12057
担当者氏名	福本 恭子		
授業方法	実習	単位・必選	1・必修
		開講年次・開講期	2年・II期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 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） ○ 2-3 与えられた課題において、作業効率を考えながら行動する力（計画・実行力） ○ 2-4 他者への理解力と適切な自己表現力（コミュニケーション力）		

《授業の概要》

給食経営管理論の知識をもとに、給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。

《授業の到達目標》

PDCAサイクルに基づいた実習をとおして給食運営の基本的な考え方や方法を修得する。

《成績評価の方法》

課題作成（40%）実習や課題に取り組む姿勢と態度（40%）理解度確認（20%）

《テキスト》

『イラストでみるはじめての大量調理』殿塚婦美子、山本五十六著、株式会社学建書院、『給食経営管理実習ワークブック第2版』藤原政嘉、田中俊治、赤尾正編、(株)みらい

《参考図書》

『給食管理』鈴木久乃他編、第一出版、『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部、『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版、『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版

《授業時間外学習》

円滑な実習運営のため、給食経営管理の理論を十分に理解しておくこと。

《備考》

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

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	実習の概要、実習についての心構えについて学ぶ
2	計画①	栄養・食事計画①（給与目標量の設定、食品構成表の作成）について学ぶ
3	計画②	栄養・食事計画②（食品群別加重平均栄養成分値の算出、厨房内の機器説明、試運転①）について学ぶ
4	計画③	栄養・食事計画③（献立作成、試運転②）について学ぶ
5	計画④	食材料管理（購入計画、発注、納品、検収、在庫管理）について学ぶ
6	実施①	作業管理①（大量調理の品質管理①、厨房実習①）について学ぶ
7	実施②	作業管理②（大量調理の品質管理②、厨房実習②）について学ぶ
8	実施③	作業管理③（配食・配膳①、厨房実習③）について学ぶ
9	実施④	作業管理④（配食・配膳②、厨房実習④）について学ぶ
10	実施⑤	作業管理⑤（衛生管理①、厨房実習⑤）について学ぶ
11	実施⑥	作業管理⑥（衛生管理②、厨房実習⑥）について学ぶ
12	評価・改善①	栄養・食事計画、食材料管理の評価（帳票の整理）について学ぶ
13	評価・改善②	作業評価（品質管理・衛生管理・残食調査）について学ぶ
14	評価・改善②	評価に基づいた計画の修正について学ぶ
15	まとめ	課題の再提出と実習のまとめ

《教職に関する科目》

科目名	教育心理学	科目ナンバリング	NTAL42004
担当者氏名	大平 曜子		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照		

《授業の概要》

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

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

《授業の到達目標》

- 教育に関する心理学的事実や法則を説明できる。
- 自らの専門領域に教育心理学の基礎知識を役立てることができるか、考えをまとめる。
- 教育効果の検証（評価）ができる。
- 教育心理学の知識を基に、自らの学習態度や教職志望者としての態度形成にむけて考えをまとめることができる。

《成績評価の方法》

授業内課題等の提出物（30％）、定期試験（70％）

《テキスト》

テキストは使用しない。
必要に応じてプリントを配布する。

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

《授業計画》

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

《教職に関する科目》

科目名	教育課程論（道徳・特別活動を含む）		科目ナンバリング	NTAL42006	
担当者氏名	新井野 久男				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照				

《授業の概要》

教育課程全般についての知識や学習指導要領に沿ってどのように教育内容を展開していくかを学ぶ。学習指導要領がどのように歴史の変遷を経て改訂されたかも学ぶ。各校種別の教育課程の内容や編成の手順、実際にどのように実施されているかについて学ぶ。また、特別活動、道徳教育の目標や意義について講義する。実際に学校現場での教育課程の具体的実施事例について提示する。

《授業の到達目標》

教育課程全般についての知識と幼小中高における教育課程の内容を理解し、教員として教育課程を編成、評価、改善していくための基礎を培うことを目標とする。また、教育課程を実施していく上での具体的事項を実際の事例をもとに研究するなかで、学校現場の実情を理解する。

《成績評価の方法》

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

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	養育課程について(1)	教育課程の目的、方針、評価等や教育課程の意義と今日的課題について学ぶ。
2	教育課程について(2)	教育課程に関する法律、学校教育の目的、目標について理解する。
3	教育課程の歴史の変遷	学習指導要領改訂の歴史並びに改訂の経緯や基本方針について理解する。
4	我が国の教育施策と教育課程	教育施策の具体例の提示から教育行政について知る。
5	教育課程編成の手順	教育課程編成の具体的手順について学び、指導計画の事例の研究をする。
6	小学校教育課程の編成と実施	小学校（幼稚園含む）教育課程の目標と目的、特徴を理解し、編成の手順と具体例を知る。
7	中学校教育課程の編成と実施	中学校（高等学校含む）教育課程の目標と目的、特徴を理解し、編成の手順と具体例を知る。
8	総合的な時間の取り扱い	趣旨、ねらい、計画、具体的な学習活動について学び、学習活動展開上の配慮事項を理解する。
9	道徳教育について	道徳教育の意義、目標と内容について学ぶ。
10	特別活動について	特別活動の意義、目標と内容について学ぶ。
11	教育課程実施上の配慮事項	小学校配慮事項（12項目）、中学校配慮事項（14項目）について理解する。
12	教育課程実施上の具体例(1)	生徒指導の充実（いじめ問題の対応を事例研究する）
13	教育課程実施上の具体例(2)	生徒指導の充実（不登校の現状と課題を理解し、不登校生への対応について事例研究する）
14	教育課程実施上の具体例(3)	気になる児童生徒への対応について学校現場の実情を学ぶ。
15	新学習指導要領のポイント	学習指導要領の改訂の動向やポイントなどについて理解する。

《テキスト》

- ・小学校学習指導要領解説 総則編 H20.8 文科省 東洋館出版
- ・中学校学習指導要領解説 総則編 H20.9 文科省 ぎょうせい

《参考図書》

自作した教材や教育課程に関する資料を提供する。「授業ノート」をこちらで用意する。

《授業時間外学習》

毎時間の最後に「授業のまとめ」として、簡単なレポートを課す。これを提出することで出席を確認する。また、この「授業のまとめ」が試験やレポートの資料になるのできちんとファイリングをしておくこと。

《備考》

受講する要件として、教員免許を必ず取得し、教師を目指す意志と意欲が、授業のなかで感じられる学生であること。受講態度については大学生として常識を持って臨むものとする。

《教職に関する科目》

科目名	教育方法・技術論	科目ナンバリング	NTAL42007
担当者氏名	河野 稔		
授業方法	講義	単位・必選	2・選択
		開講年次・開講期	2年・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	履修カルテ参照		

《授業の概要》

現代的な教育の方法や技術について扱う。何かを教える方法をどのように計画し、そのための材料をどのように準備し、成功したかどうかをどのように確かめるかを体験的に学習する。授業設計の系統的アプローチに基づいて教材を自作するための方法を解説し、毎回の授業で段階的に教材を作成し、受講生が相互に教材をチェックすることで、「独学を支援する教材」を設計・作成・評価・改善ができることを目指す。

《授業の到達目標》

- 教材作成に関わる専門用語と手法について説明できるようになる。
- 授業設計の系統的アプローチを、自分の専門となる領域での個別学習教材の自作に活用できる。
- 独学を支援する教材の自作体験を通して、他の形態の指導にも系統的アプローチを応用できる。

《成績評価の方法》

- 自作した教材、および、教材企画書・作成報告書（50%）
- 小テストの結果（30%：3回実施予定）
- ワークシート作成等の作業、討論への参加態度（20%）

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	授業全体の説明／教材をイメージする／キャロルの学校学習モデル
2	教材作りをイメージする	系統的な教材設計・開発の手順／キャランドラのたとえ話
3	教材のアイデアを交換する	独学を支援する教材のアイディア交換／教材企画書の書き方
4	教材の責任範囲を明らかにする	小テスト①（第3、4章）／学習目標と3つのテスト
5	テストを作成する	学習課題の種類／教材企画書の作成
6	教材企画書を作成する	教材企画書の作成／教材企画書の相互チェック
7	教材の構造を見きわめる	小テスト②（第5～7章）／教材企画書の提出／課題分析
8	独学を支援する作戦をたてる	ガニエの9教授事象と指導方略表
9	教材パッケージを作成する(1)	形成的評価の7つ道具
10	教材パッケージを作成する(2)	形成的評価の7つ道具の相互チェック
11	教材パッケージを作成する(3)	7つ道具チェックリストの提出
12	形成的評価を実施する(1)	小テスト③（第8、9章）／形成的評価の方法
13	形成的評価を実施する(2)	形成的評価の実施／教材作成報告書の書き方
14	教材を改善する	教材の改善とその手順／教材作成報告書の作成
15	情報活用能力と独学を支援する教材／まとめ	情報活用能力と独学を支援する教材／教材作成報告書の提出／学習の振り返り

《テキスト》

鈴木克明(2002)『教材設計マニュアル — 独学を支援するために』北大路書房。

《参考図書》

- 稲垣忠・鈴木克明編著(2011)『授業設計マニュアル — 教師のためのインストラクショナルデザイン』北大路書房。
- 向後千春(2014)『教師のための「教える技術」』明治図書。
- 中学校・高等学校の学習指導要領等及び解説書
- その他の文献や資料は、適宜、授業中に紹介する。

《授業時間外学習》

予習として、教科書の次の回の授業範囲を読んで、教材の企画・作成・評価の手順と方法を把握しておくこと。復習としては、授業で学習した成果をもとに、教材および教材企画書・報告書の作成の作業を進めておく。また、小テストでは教材作成に関する専門知識や手法について出題するので、教科書を自学自習しておくこと。

《備考》

パソコンで教材および教材企画書・報告書を作成するので、ワープロなど各種ソフトや情報システムを日ごろから利用し、活用方法を習得しておくこと。

《教職に関する科目》

科目名	生徒指導論（進路指導を含む。）		科目ナンバリング	NTAL42008
担当者氏名	新井野 久男			
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期
	履修カルテ参照			
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力				

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

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

《テキスト》

「生徒指導提要」平成22年3月（文部科学省）。

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

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

《授業計画》

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

平成 25（2013）年度入学者

専門教育科目

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成25年度（2013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27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		
I群 (領域に関する科目)	基礎ゼミⅠ	演習	2						2									
	基礎ゼミⅡ	演習	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									
	調理基礎演習Ⅰ	演習	2						2									
	調理基礎演習Ⅱ	演習		2						2								
	医学概論	講義	2					Ⓒ	2							[村田 幸生]	123	
	コミュニケーション論	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									
II群 (専門基礎に関する科目)	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)	124	
	公衆衛生学Ⅱ(健康管理)	講義	2			○	△							2		(多田 章夫)	125	
	社会福祉概論	講義	2		◇	○	△						2		(竹内 一夫)	126		
	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							
	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]	127		
	食品学Ⅰ	講義	2		◇	○	△	Ⓖ		2								
	食品学Ⅱ	講義	2		◇	○	△	Ⓖ					2		細川 敬三	128		
	食品学実験Ⅰ	実験		1		◇	○	△	Ⓖ		3							
食品学実験Ⅱ	実験		1		◇	○	△	Ⓖ					3	細川 敬三	129			
食品衛生学	講義	2		◇	○	△	Ⓖ				2							
食品衛生学実験	実験		1		○	△	Ⓖ					3		中井 玲子	130			
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25年度（2013年度）入学対象
 （ ）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27年度の担当者	ページ			
									1年		2年		3年		4年						
			必修	選択					I	II	I	II	I	II	I	II					
専門教育科目 Ⅲ群（専門に関する科目）	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	131		☆	
	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				矢埜 みどり	132		☆	
	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	133		☆	
	臨床栄養管理学	講義		2		○	△						2			増村 美佐子・[岩田 隆男]	134				
	臨床栄養管理演習	演習		2		○	△							2		増村 美佐子	135				
	公衆栄養学Ⅰ	講義		2		◇	○	△	㊦			2									
	公衆栄養学Ⅱ	講義		2		○	△						2			嶋津 裕子	136				
	公衆栄養活動実習	実習		1		◇	○	△						3		嶋津 裕子	137			☆	
	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・前田 典子	138			☆	
	給食管理実習	実習		1		◇	○	△	㊦					3		前田 典子・福本 恭子	139			☆	
	フードサービスマネジメント演習	演習		2		○	△							2		福本 恭子	140				
	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			福本 恭子	141			☆	
臨床栄養臨地実習	実習		2		○	△							4		増村 美佐子	142			☆		
公衆栄養臨地実習	実習		1		○	△								2						☆	
学校栄養教育論Ⅰ	講義		2				△						2		[宮田 さと子]	143					
学校栄養教育論Ⅱ	講義		2				△						2		[宮田 さと子]	144					
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

※ 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25年度（2013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27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)	145
	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								
	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								
	事前事後指導	講義		1			△							1				前田 典子・小林 麻貴	146
	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。

《専門教育科目 I 群（領域に関する科目）》

科目名	医学概論		科目ナンバリング	
担当者氏名	村田 幸生			
授業方法	講義	単位・必選	2・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	◎ 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》

医療は現在、多くの問題に直面している。それらを各論としてとらえるのではなく、「医療とは何か」「健康とは何か」という原点に返り、講義したい。ただし医学の各論的知識なく総論を聞くのは困難と思われるので、各回疾患をとりあげる。自分たちの将来の「健康」の中における役割と目的を考えてほしい。

《授業の到達目標》

現代社会における医療・医学・介護・看護システムおよびその問題点を学習する。自分が将来これらに仕事として携わる時に、何を目的とするのか、「考える」ことのできることを授業全体の目標とする。

《成績評価の方法》

学期末の試験期間に筆記試験を行う。記述式。「～について知っていることを書け」という問題3問。（全評価の100%）

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食と健康 ～動脈硬化の機序～	日本人の食事と健康の関係について考え、動脈硬化の発生機序について講義する。
2	生活習慣病（1） ～脂質代謝異常～	脂質代謝異常と食事、生活習慣について考える。
3	生活習慣病（2） ～高血圧～	高血圧の診断と、生活習慣病のガイドラインについて講義する。
4	メタボリックシンドローム	メタボリックシンドロームの診断基準および生活習慣について学習する。
5	動脈硬化予防ガイドライン	心筋梗塞、脳梗塞予防の生活習慣ガイドラインについて考える。
6	高齢者の特徴と疾患	日本の高齢者の特徴および疾患、病態について学習する。
7	日本の介護制度	日本の介護制度及びその問題点について考える。
8	高齢者と栄養	高齢者の栄養による疾患予防と、胃瘻などの栄養補給について考える。
9	医療崩壊 ～現代医療の問題点～	救急診療、地方診療、医療訴訟などについて解説する。
10	その他の病気（1）	消化器、呼吸器、循環器疾患について学習する。
11	その他の病気（2）	がん、神経筋疾患の栄養、介護の問題点について概説する。
12	ドックと職場健診	職業と健康、健康診断について学習する。
13	感染症	感染症の治療と生活習慣について考える。
14	医療におけるコミュニケーション	医者患者関係のコミュニケーションの難しさについて考える。
15	死生観 ～ロスタイムライブ論～	医療、介護の目的、「老い」「健康」の意味について考える。

《テキスト》

特になし。

《参考図書》

- ①『医療の限界』小松秀樹著（新潮新書）
- ②『スーパー名医が医療を壊す』村田幸生著（祥伝社新書）
- ③『平穩死のすすめ』石飛幸三（講談社）

《授業時間外学習》

講義中に提示した医療、健康に対する考えを、みなさんのお父さん、お母さん、おじいさん、おばあさんにも話してあげて、感想をまた授業やレポートでフィードバックしていただければ幸いです。

《備考》

おそらくみなさんの「健康」「栄養」「老い」に対する考えは、これから毎年変化してゆきます。将来「あの時の話、これのことだったのかな」と思い出していただければ幸いです。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	公衆衛生学 I（公衆衛生）				
担当者氏名	多田 章夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・必修	開講年次・開講期	3年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ◎ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力）				

《授業の概要》

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

《テキスト》

「シンプル衛生・公衆衛生学2015」 鈴木庄亮・久道茂

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

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

《成績評価の方法》

定期試験65%、小テスト35%の割合で評価する
私語、講義中に他の科目の課題を行う等、他人の迷惑になる行為や授業の風紀を損なう行為を行った者は出席取り消しもしくは減点とする

《備考》

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

《授業計画》

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

《専門教育科目 II群（専門基礎に関する科目）》

科目名	公衆衛生学Ⅱ（健康管理）				
担当者氏名	多田 章夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	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 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ◎ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力）				

《授業の概要》

公衆衛生学Ⅱ（健康管理）においては、地域で生活する人々の疾病予防や健康の保持増進のために、個人や個人をとりまく社会が何をすべきかを学ぶことが授業の狙いである。具体的には、生活習慣の実態と問題、疾患予防の疫学と予防、社会環境（保健・医療・福祉）の実態について学習する。

《テキスト》

「シンプル衛生・公衆衛生学2015」 鈴木庄亮・久道茂

《参考図書》

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

《授業の到達目標》

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

《授業時間外学習》

健康に関するトピックス・ニュースの情報収集に努めること
 次回の授業範囲を予習し
 毎回授業後、ノートを整理し内容を把握すること

《成績評価の方法》

定期試験65%、小テスト35%の割合で評価する
 私語、講義中に他の科目の課題を行う等、他人の迷惑になる行為や授業の風紀を損なう行為を行った者は出席取り消しもしくは減点とする

《備考》

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

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	社会福祉概論				
担当者氏名	竹内 一夫				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-1 食と健康の専門家としての基礎知識と技術力（自己学習力・知識） ○ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力） ○ 2-2 現象を幅広く深い視野から分析できる力（観察力と分析力）				

《授業の概要》

今我が国において、社会福祉は、その人がいかなる状況にあるうとも、その人の個性に応じた、より良き生活（well-being:福利）を手に入れる支援の一つとして位置づけられている。本講ではまず、社会福祉の理論と実践の方法を学び、次に人々の生活がさまざまな法律によって、どのように保護されているのかを学んでいく。さらに、対人援助専門職として必要な、人々の生活に関する幅広い視野と深い洞察力の涵養を目指す。

《授業の到達目標》

- 人々の生活の在り様が理解でき、食と健康にかかわる専門職として、個々人の全人的な理解（精神的、身体的、社会的）に取り組めるようになる。
- 対人援助専門職として、利用者話を聴き取ることができるようになる。
- 「利用者の立場に立つ」ことの意味が理解できるようになる。

《成績評価の方法》

- ①授業中の小テスト、課題レポートによる評価 20%
 - ②授業への取り組み 30%
 - ③定期試験（持ち込みなし） 50%
- 以上の3点からの総合計で評価とする。②の授業への取り組みの内容には出席状況（遅刻、早退）も含まれる。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	社会福祉と社会保障の関連性を学ぶ	憲法第25条に規定されている、国民の生存権を担保するための3要素として規定された社会福祉、社会保障、公衆衛生の関連性について検討する。
2	現代社会における人々の生活を理解する	少子超高齢社会の中における人々の生活の特徴、生活意識変化、抱える問題の本質について、人の発達段階に合わせて検討を加えていく。
3	社会福祉の目指すものについて理解する	illfareからwelfareへ、welfareからwell-beingへと変化してきた社会福祉の考え方を検証しながら、これからの社会福祉が目指すものについて検討を加える。
4	社会福祉の歴史をたどる：イギリスの足跡	社会福祉の原型をたどると、人類の歴史の始まり時点ということになるが、ここでは現代の社会福祉の原点といわれるイギリスの歴史から現代の福祉を俯瞰する。
5	社会福祉の歴史をたどる：我が国の足跡	我が国の社会福祉の歴史を、第2次世界大戦前と後に分けて、恩恵としての福祉から権利としての福祉へ、さらに現状の契約に基づく福祉への変化の過程を検証していく。
6	我が国における社会保障制度の現状を学ぶⅠ	我が国の社会保障を構成する4つの要素のうち、ここでは社会保険について学びを進める。
7	我が国における社会保障制度の現状を学ぶⅡ	我が国の社会保障を構成する4つの要素のうち、ここでは公的扶助と社会福祉の2要素について学びを進める。
8	我が国における社会保障制度の現状を学ぶⅢ	我が国の社会保障を構成する4つの要素のうち、ここでは公衆衛生及び医療について学びを進める。
9	社会福祉の法体系と関連制度を学ぶⅠ	社会福祉6法及び関連法規について、生活保護法、児童福祉法、身体障害者福祉法を中心に、分野別に検討するとともに、今後の課題について概観する。
10	社会福祉の法体系と関連制度を学ぶⅡ	社会福祉6法及び関連法規について、知的障害者福祉法、老人福祉法、母子及び寡婦福祉法を中心に、分野別に検討するとともに、今後の課題について概観する。
11	介護保険の仕組みと栄養士による利用者支援	介護保険の概要、サービス提供における専門職間の連携の在り方、また、介護予防での健康維持に果たす栄養士の重要な役割についても言及する。
12	福祉行財政の組織と社会福祉援助の在り方を学ぶ	社会福祉援助を実施していくうえでの財政基盤とその運営組織について学ぶ。加えて公的な支援としての社会福祉援助の在り方についても検討する。
13	相談援助の方法Ⅰ	個人や家族を中心とした個別援助技術の展開の仕方、カウンセリングなどの支援技法について講義する。
14	相談援助の方法Ⅱ	患者会や家族会などのグループを支援するグループワーク、また、介護保険でのケアマネジメントによる支援の展開について講義する。
15	地域の再構成と地域を基盤にした援助の在り方	21世紀の社会福祉の展開について検討するとともに、ますます弱体化する地域の福祉力を強化し、地域を基盤とする支援の展開に必要な施策の在り方について検討する。

《テキスト》

4訂「栄養士・管理栄養士を目指す人の社会福祉」岩崎珠美・三谷嘉明編（株）みらい 2012

《参考図書》

《授業時間外学習》

各種報道メディアの医療と福祉の情報には常に関心を払い、専門誌、雑誌等の記事にも目を注いでおくこと。また学生諸君の身近で展開されている人々の生活、地域社会の状況、通学途上で出会う子供たちや社会人の行動にも常に関心を払っておくこと。

《備考》

対人援助専門職は、熱意と誠意が常に要求される。自己管理をしっかり行い、欠席、遅刻がないように心がけてほしい。

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

《授業の概要》

私達の体には、意思とは無関係に外敵や異物を排除し、病気にかからないで健康を保とうとする機構が備わっている。「免疫」という生体防御である。微生物による感染症とその防止対策について習得する。併せ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目的とする。最近、デング熱やエボラ出血熱など熱帯性感染症が大きな社会問題となった。

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

- (1) 受講態度・学習意欲 20%（小試験により評価）
- (2) 定期試験 80%（試験は記述式が中心）

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション、「生体防御」へのいざな	感染とは・・・？ 感染から身体を守るシステム（生体防御）：微生物の逆襲に備え、その戦略をねる！
2	生体防御とは・・・？	プロジェクター(映像)を用い、生体防御論の全体像を把握・理解する。病原体を良く知る。
3	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。それが生体防御であることを理解する。
4	感染防御機構の破綻	体液性免疫・細胞性免疫、サイトカイン、外敵と戦う生体、破綻すると何が起きるのかを学ぶ。
5	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）、自己免疫疾患について学ぶ。
6	老化と免疫	加齢に伴う免疫能の変化について学ぶ。
7	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、マラスムスとクワシオコールについて学ぶ。
8	運動と生体防御、健康保持・増進と運動	運動性貧血はなぜ起きる・・・？免疫力回復、病魔に負けない強い体を作るには・・・？
9	感染症と法律	感染症予防法、学校感染症、検疫感染症、予防接種法について学ぶ。
10	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）について学ぶ。
11	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）について学ぶ。
12	その他の感染症、消毒と滅菌	クラミジア・リケッチア感染症、真菌感染症、原虫感染症（寄生虫疾患）、消毒と滅菌の違いは・・・？ について理解する。
13	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について学ぶ。
14	新興感染症・再興感染症	地球環境開発に伴う感染症と有史以来の感染症、新興・再興とは・・・？
15	人獣共通感染症、感染経路	動物から感染する感染症、感染症を引き起こす病原体の侵入門戸（経口・経皮・経気感染）について学ぶ。

《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》

- ① 『戸田新細菌学（最新版）』吉田眞一・柳 雄介・吉開泰信 編（南山堂）
- ② 『一目でわかる微生物学と感染症』
 S.H.Gillespie, K.B.Bamford 著、山本直樹 他 5名監訳
 （メディカル・サイエンス・インターナショナル）

《授業時間外学習》

- (1) 日本での感染症、世界での感染症を調べてみる。
- (2) 予習：次回授業内容を理解するために、教科書に目を通しておく、不明点は授業時に質問する。復習：授業内容を再確認する。不明な点は質問するなり自分で調べるなりして整理しまとめる。「聞く」は一時の恥、「聞かざる」は一生の恥！

《備考》

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である。話題になる感染症について、日頃から関心を高めておく。

科目名	食品学Ⅱ				
担当者氏名	細川 敬三				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	3年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心）				

《授業の概要》

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

《授業の到達目標》

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

《成績評価の方法》

定期試験(100%)により評価を行う。

《テキスト》

テキストは使用しない。適時プリントを配付する。

《参考図書》

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

《授業時間外学習》

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

《備考》

《授業計画》

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

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品学実験Ⅱ				
担当者氏名	細川 敬三				
授業方法	実験	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	◎ 1-5 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) 食品中のCaの測定方法を知るために、日本食品標準成分表で使用されている方法により測定を行う。
- (2) 加工食品の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) 食品の生産現場を知るため、農場実習と工場見学を予定している。

《授業の到達目標》

- (1) 食品中のカルシウム量を原子吸光光度計で測定する。
- (2) 食品学Ⅱで学んだ中から代表的な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かを理解する。
- (3) 食品の生産現場の理解を深める。

《成績評価の方法》

実験のレポート(80%)・実験態度等(20%)で評価を行う。

《テキスト》

必要に応じ資料を配布する。

《参考図書》

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. 知巳編（樹村房）

《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》

- (1) 実験材料の入荷状況で順番が変わることがあります。
- (2) 農場実習と工場見学は、時間割に示した日時以外に実施しますので、日時が決まり次第連絡します。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	実験概要説明と準備、検量線作成方法と利用	食品学実験Ⅱで実施する内容を概説する。カルシウムの測定に必須な検量線の作成と利用について学ぶ。
2	カルシウムの測定（1）測定用試料の調製	カルシウム量の測定に使用する標準試料と濃度未知の試料の調製を行う。
3	カルシウムの測定（2）原子吸光光度計で測定	原子吸光光度計で測定し、濃度未知試料のカルシウム量を算出する。
4	リンゴジャムの製造とジャムの糖濃度の測定	加工用リンゴ（紅玉）を原料としてジャムを製造し、ペクチンのゲル化の要因を理解する。実習で製造したジャムの糖濃度を測定する。
5	うどんの製造	中力粉を原料としてうどんを製造し、小麦粉に含まれるグルテンの特性を理解する。
6	絹ごし豆腐の製造	大豆を原料として絹ごし豆腐を製造し、大豆タンパク質とグルコノデルタラクトンの特性を理解する。
7	木綿豆腐の製造	大豆を原料として木綿豆腐を製造し、大豆タンパク質と苦汁の特性を理解する。
8	ソーセージの製造	豚肉を原料としてソーセージを製造し、畜肉タンパク質（アクトミオシン）の特性を理解する。
9	蒲鉾の製造	魚肉を原料として蒲鉾を製造し、魚肉タンパク質（アクトミオシン）の特性を理解する。
10	バター・カッテージチーズの製造	牛乳を原料としてバター・カッテージチーズを製造し、乳脂肪・乳タンパク（カゼイン）の特性を理解する。
11	ナチュラルチーズの理解と利用	牛乳を原料としたナチュラルチーズの特性を理解する。
12	農場実習	農産物の生産を体験することにより食品生産の現場を理解する。
13	農場実習	畜産物の生産を体験することにより食品生産の現場を理解する。
14	工場見学	加工食品の実際の生産現場を知るため工場見学を行ないその理解を深める。
15	工場見学	加工食品の実際の生産現場を知るため工場見学を行ないその理解を深める。

《専門教育科目 II 群（専門基礎に関する科目）》

科目名	食品衛生学実験				
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・1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%で評価する。

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

《備考》

- 実験用の白衣（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。
- 当初の計画から若干の変更がある可能性があります。

《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)	毛糸染色法：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。

科目名	栄養管理学実習				
担当者氏名	須見 登志子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 2-3 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」「栄養管理学」で学んだことを基に、対象者の身体状況、栄養状態、生活習慣を把握し、また身体計測、臨床検査値から健康状態を評価して、栄養ケアができることを目標に、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。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、常に「食」への関心を持つように食に関する情報の収集を進める。

《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、栄養ケアとくに食事ケアができる。
- 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。
- 栄養管理のための媒体や資料作成ができる。
- 食と健康への関心が深まる。

《成績評価の方法》

レポートや試験の結果を中心とし、実習時の服装や身だしなみ、受講態度を総合的に評価する。配分は、試験とレポートあわせて80%、その他(服装や身だしなみ、受講態度など)20%を原則とする。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	栄養管理学実習のガイダンス	授業内容と実習時における決まりごとの理解
2	乳児期の栄養①	人工栄養(調乳)と離乳食(生後5,6ヵ月ごろ)について。
3	乳児期の栄養②	離乳食(生後7,8ヵ月ごろ、生後9~11ヵ月ごろ)について。
4	乳児・幼児期の栄養③	離乳食(生後12~18ヵ月ごろ)および幼児食について。
5	幼児期の栄養①	幼児期食(保育所給食、横連絡式献立)について。
6	幼児期の栄養②	幼児期食(食物アレルギー)と栄養ケアについて。
7	幼児期の栄養③	学生献立実習
8	学童期の栄養	学童期食(学校給食を含む)について。
9	思春期の栄養	貧血予防食と栄養ケアについて。
10	成人期の栄養①	生活習慣病予防食と栄養・食事ケアについて。
11	成人期の栄養②	妊娠期の栄養・食事ケアについて。
12	成人期の栄養③	妊娠・授乳期の栄養とくに妊娠高血圧症候群の栄養・食事ケアについて。
13	高齢期の栄養①	高齢期食について。
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。
15	まとめ	実習内容のまとめ。

《テキスト》

『栄養マシメット演習・実習』竹中優, 土江節子編 医歯薬出版
 『日本食品標準成分表』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

《参考図書》

『ライフステージから見た人間栄養学 応用栄養学』森基子, 玉川和子他著 医歯薬出版、
 『栄養食事療法の実習 栄養マシメットと栄養ケア』本田佳子編 医歯薬出版

《授業時間外学習》

授業後の復習や次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。栄養を含む食と健康に関するテレビ番組、記事や本などを興味を持って見たり読んだりしておく。必要に応じて参考文献などを紹介するので読んでおく。

《備考》

レポートは、提出期日の厳守

科目名	健康栄養教育実習				
担当者氏名	矢埜 みどり				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・1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み科目です。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》

個別・集団の栄養教育に必要なアセスメントの内容（10点）、教育計立案（10点）、教育内容（10点）、評価（10点）、最終レポート（60点）で採点する。

《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	個別の栄養教育（カウンセリング）	カウンセリングの概要を理解し、ロールプレイによりカウンセリングスキルを身につける。
2	個別の栄養教育（カウンセリング）	SATカウンセリングにより、カウンセリングを体験する。
3	栄養教育におけるマネジメントサイクルの理解	栄養マネジメントの流れを確認する。A男の食事を例に対象者の食生活の問題点を考え、整理する。
4	個別の栄養教育（ニーズアセスメント）	整理した問題点を、プリシード・プロシードモデルにあてはめ、問題点の把握に必要な情報を考える。新しい情報を基に問題点を確認し、各要因ごとの教育目標を設定する。
5	個別の栄養教育（ニーズアセスメント）	個別の栄養教育を実施するために必要なアセスメント項目を整理し、問診票を作成する。作成した問診票をもとに情報を収集する。
6	個別の栄養教育（栄養教育計画）	食事調査及び問診の結果から、対象者のQOL、健康、問題行動、問題行動を引き起こす要因を分析し、教育の優先順位を決定する。
7	個別の栄養教育（栄養教育計画）	相手の行動段階を把握し、活用できる行動科学理論を選択する。1ヶ月の期間を決めて、長期、中期、短期、経過目標及び評価項目を作成する。
8	個別の栄養教育（栄養教育の教材）	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
9	個別の栄養教育（栄養教育の教材作成）	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	個別の栄養教育（実施）	教育計画をもとに、第1回目の個別の栄養教育を実践する。指導は、6人一組で行い、他人の栄養教育を観察することで指導に必要な技術をつかむ。
11	個別の栄養教育（実施と評価）	1週間後の変化を問診し、栄養教育の経過評価を行なったのち、計立案を推敲し、第2回の栄養教育を実践する。
12	個別の栄養教育（評価と改善）	実施した個別の栄養教育を評価し、改善策を考える。
13	集団の栄養教育（ニーズアセスメント）	大学生の食生活の問題点をプレストを用いて整理する。整理した問題点を確認するためのアンケートを考える。
14	集団の栄養教育（ニーズアセスメント）	アンケートの分析方法を理解するため、アンケートを実施、分析を行い、問題点を整理する。
15	集団の栄養教育（ニーズアセスメント）	問題点の発表を行う。

科目名	臨床栄養学実習				
担当者氏名	増村 美佐子				
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	○ 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9版』本田佳子編、医歯薬出版 『臨床調理 第5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。

《授業時間外学習》

実習終了後はレポートを作成し、復習する。
 日常生活の中で、常に食と健康を意識し、得に献立作成・調理技術を磨く。

《成績評価の方法》

- (1) 受講態度・学習意欲20%
- (2) 課題提出40%
- (3) 定期試験50%

《備考》

提出物は期限を厳守する。
 計算機を毎回持参する。
 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	栄養ケアの概念と基礎	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	栄養ケアの基礎実習	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。
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	胃疾患の栄養ケア	胃切除症例について、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。
5	潰瘍性大腸炎・クローン病の栄養ケア	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	糖尿病の栄養ケア	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食品構成表に基づいた治療食を作成する。
7	肝臓病の栄養ケア	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	膵臓病の栄養ケア	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	脂質異常症の栄養ケア	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作成する。
10	高血圧・心疾患の栄養ケア	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	腎臓病の栄養ケア	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食品構成表に基づいた治療食を作成する。
12	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。
13	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。
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	臨床栄養管理学				
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・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ◎ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力）				

《授業の概要》

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。

《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。

《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。

《成績評価の方法》

- (1) 小テスト20% (2) 定期試験80%
- (3) 試験はテキスト等の「持ち込み不可」にて実施する。

《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。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	臨床栄養の概念	臨床栄養学の意義と目的、医療・介護保険制度、医療と臨床栄養学、福祉・介護と臨床栄養について学ぶ。
2	臨床栄養管理の基礎	栄養評価・栄養アセスメントの方法（臨床・内分泌・免疫機能などの検査値の読み方、考え方）について学ぶ。
3	臨床栄養管理の実施	日本人の食事摂取基準2015年版、栄養必要量の算定、栄養素の補給、栄養素材の機能、食物が医薬品に及ぼす影響などについて学ぶ。
4	内分泌・代謝性疾患 1	肥満症、脂質異常症、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。
5	内分泌・代謝性疾患 2	糖尿病の病態と分類、小児糖尿病の病態と栄養管理について学ぶ。
6	内分泌・代謝性疾患 3	糖尿病と糖尿病特有の3大合併症の病態と病期に適した栄養管理について学ぶ
7	内分泌・代謝性疾患 4	高尿酸血症、甲状腺機能亢進症、甲状腺機能低下症、先天性代謝異常症の病態と栄養管理について学ぶ。
8	循環器系疾患	動脈硬化症、高血圧症、心疾患、脳梗塞、認知症、パーキンソン病、慢性閉塞性肺疾患の病態と栄養管理について学ぶ。
9	腎臓疾患	急性・慢性腎臓病、腎不全の病態と、栄養管理（人工透析療法）について学ぶ。
10	消化器疾患 1	口腔・食道疾患、胃・十二指腸潰瘍の病態と栄養管理について学ぶ。
11	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。
12	消化器疾患 3	胃癌、胃手術前・後の病態と栄養管理について学ぶ。
13	消化器疾患 4	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。

科目名	臨床栄養管理演習				
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	○ 2-3 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》

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》

- 病態の判定に必要な検査値が理解できる。
- 病態に応じた栄養アセスメントができる。
- 栄養管理計画書が作成できる。
- 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》

- (1) 小テスト15% (2) 課題提出15% (3) 定期試験70%

《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5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9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

《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》

講義中に数回小テストを行う。
 計算機を毎回持参すること。
 提出物は時間厳守のこと。

《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、身体計測、栄養・食事調査についての復習。
2	栄養計画、栄養管理計画書の作成	栄養補給法についての復習。栄養管理計画書の作成を通じて栄養管理計画について理解する。
3	栄養ケアプランの作成	POSに基づくSOAPの書き方を学び理解する。
4	糖尿病患者の栄養管理	糖尿病症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
5	糖尿病患者の栄養管理	糖尿病症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
6	動脈硬化疾患患者の栄養管理	動脈硬化疾患症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
7	動脈硬化疾患患者の栄養管理	動脈硬化疾患症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
8	肝疾患患者の栄養管理	肝疾患症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
9	肝疾患患者の栄養管理	肝疾患症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
10	腎疾患患者の栄養管理	腎疾患症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
11	腎疾患患者の栄養管理	腎疾患症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
12	高齢者低栄養患者の栄養管理	高齢者低栄養症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
13	高齢者低栄養患者の栄養管理	高齢者低栄養症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
14	高齢者低栄養患者の栄養管理	高齢者低栄養症例に対して、栄養ケアプラン（栄養必要量の設定、食品構成、献立）を作成し、具体的な栄養療法を理解する。
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。

科目名	公衆栄養学Ⅱ				
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・1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》

本授業では、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

《授業の到達目標》

- 地域社会の健康・栄養問題および関連要因の①把握、課題分析を行い、②地域社会の関係者・関係機関の横断的な連携・協働を促進し、③健康・栄養施策の計画立案、実践、評価、フィードバックを行う公衆栄養マネジメント能力の基礎を修得することができる。
- 地域の健康・栄養施策の立案に栄養疫学の科学的根拠を活用する方法について理解し、活用できる。

《成績評価の方法》

確認シート・提出物（課題）（20％）、定期試験（80％）

《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

《参考図書》

「2015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2015/2016」 厚生労働統計協会

《授業時間外学習》

- 復習として確認シートを行うので、授業内容の振り返りをしておくこと。
- ニュース、新聞などにより、健康や栄養に関する施策、制度変更や時事問題などに注目しておくこと。

《備考》

- 公衆栄養活動実習を受講しようとするものは、P D C Aサイクル等栄養マネジメントに関する授業内容理解のために、公衆栄養学Ⅱ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（確認シート）
2	栄養疫学の地域の健康・栄養活動への活用①	地域の健康・栄養活動における栄養疫学の必要性と意義を説明できる。
3	栄養疫学の地域の健康・栄養活動への活用②	地域の健康・栄養施策の立案に栄養疫学の科学的根拠を活用する方法について理解し、活用できる。
4	地域の栄養マネジメント	地域の実態把握・診断のための調査の基本を理解する。定量的・定性的調査の基本的な方法の理解。調査計画の立案、データを解析して課題を抽出する過程を理解する。
5	地域の栄養アセスメント	他の授業で既習の栄養アセスメントの目的と方法を復習し、地域の実態把握・診断（食事摂取基準の地域集団への活用、社会調査法、食事調査法等）を理解する。
6	既存の統計資料の活用と課題抽出	地域の実態把握のために既存の統計資料を活用し、課題を抽出する過程を理解する。
7	目標設定	課題と要因の中から、優先的課題を選定し、地域の目標を設定する過程を理解する。
8	計画①	目標達成のための取り組みについて体系的に考えることができる。優先すべき対象、セッティング（場）を明確にすることができる。
9	計画②	栄養教育・食育、および食環境づくりの取り組みの中から、優先すべき取り組みを選択することができる。
10	計画③	優先すべき取り組みやソーシャルマーケティングの方法などを応用して、具体的かつ魅力的な事業計画をたてる過程を理解する（誰が、いつ、何をするのかなど）。
11	評価	地域の健康・栄養活動の評価の種類・方法を理解する。
12	情報管理・個人情報保護	地域の健康・栄養活動における情報管理・個人情報保護・倫理的な配慮のポイントを理解する。
13	公衆栄養活動プログラムの展開①	公衆栄養活動プログラムの展開について、プログラムの背景、目的、対象、内容を概説できる（プログラムの根拠法や制度の改正についても情報を更新する）。
14	公衆栄養活動プログラムの展開②	公衆栄養活動プログラムの展開について、プログラムの背景、目的、対象、内容を概説できる（プログラムの根拠法や制度の改正についても情報を更新する）。
15	まとめ	健康・食生活上の課題とその要因の分析を理論モデル（プリシード・プロシードモデルや社会心理学モデルなど）と疫学（科学的根拠）を用いて行うことができる。

科目名	公衆栄養活動実習				
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	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、公衆栄養等の現場における地域住民が抱える健康・栄養・食生活上の諸問題に対し、それらに携わる管理栄養士等の専門職の仕事に接する機会である公衆栄養臨地実習に先立ち、実習に必要な基本的事項について理解・修得する。地域住民を対象とした健康教育の企画、広報、実施、評価、フィードバック等の一連のプロセスを実践し、臨地実習へ向けて学習内容を統合する。

《授業の到達目標》

- 地域・集団の健康状態、食事・栄養素摂取状況・課題などを分析し、診断し、その改善のための活動・事業とそのマネジメント、活動・事業の評価ができる。
- 各食事調査法の長所・短所を理解し、活用することができる。日本人の食事摂取基準の活用やデータの統計処理・解析を行い理解できる。個人情報保護・倫理的な配慮のポイントを理解することができる。

《成績評価の方法》

個人課題（50%）、グループ課題（40%）、確認シート（10%）

《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》

「2015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2015/2016」 厚生労働統計協会

《授業時間外学習》

- 個人課題は、各自取り組むこと。
- 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。
- 公衆栄養臨地実習を受講しようとするものは、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	公衆栄養活動の定義	ガイダンス 公衆栄養活動と栄養マネジメントについて復習（行政栄養士の役割）
2	個人情報の保護・情報管理	対象者の基本的権利、インフォームドコンセント、個人情報の保護（守秘義務）について説明できる。対象者接遇に際し、配慮しなければならない注意点を列挙できる。
3	栄養疫学①	食事調査のうち24時間思い出し法を実施し、食事評価ができる。
4	栄養疫学②	集団の食事摂取量データ（仮想）を用い、解析方法（基礎統計、平均の差の検定、相関係数の算出、分散分析）を学び、結果の解釈方法について理解する。
5	国民健康・栄養調査の実際	既存調査票（身体状況調査、栄養摂取状況調査、生活習慣状況調査に関する調査票）の収集と考察および調査票の設計を理解する。
6	公衆栄養アセスメント	地域住民の特性、健康・食生活の状況、社会資源の状況などの情報を収集・整理し、現状把握の方法や改善課題の抽出方法を理解する。
7	公衆栄養プログラム計画①	「都道府県健康増進計画」、「市町村健康増進計画」など地方計画を調べ、公衆栄養活動計画作成の基本を理解する（食育推進基本計画についても同様に）。
8	公衆栄養プログラム計画②	アセスメント結果から地域住民を対象とした健康教育、例えば「健康・栄養教室」（講話のある健康教育や試食のある健康教育）等の企画、計画を立てることができる。
9	公衆栄養プログラム計画③	アセスメント結果から地域住民を対象とした健康教育、例えば「健康・栄養教室」（講話のある健康教育や試食のある健康教育）等の企画、計画を立てることができる。
10	公衆栄養プログラム実施①	地域住民を対象とした健康教育を実施（媒体づくり、講話のある健康教育のロールプレイング①）することができる。
11	公衆栄養プログラム実施②	地域住民を対象とした健康教育を実施（媒体づくり、講話のある健康教育のロールプレイング②）することができる。
12	公衆栄養プログラム評価	ロールプレイングについて、評価シートやVTRなどの結果を解析して評価を行い、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。
13	地域健康・栄養プログラムの実施・評価	事業（ロールプレイングや仮想データ）のストラクチャー評価、プロセス評価、アウトプット評価、アウトカム評価をおこない事業評価を理解する。
14	地域健康・栄養プログラムの実施・評価	既存調査や仮想データから、栄養素等摂取状況を評価し、集団での「日本人の食事摂取基準」の活用方法を理解する。
15	まとめ・個人課題	食育・健康増進（学校、保健所、保健センターなど）の健康事業の概説ができる。管理栄養士の職務について総合的に理解する。臨地実習前の基礎的実践力を修得する。

科目名	メニュー管理実習				
担当者氏名	福本 恭子、前田 典子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 2-3 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》

給食経営管理論の知識をもとに、特定給食施設を想定した大量調理の実務を理解し、管理栄養士として必要な専門的知識・技能を図る。

《テキスト》

『イラストでみるはじめての大量調理』殿塚婦美子、山本五十六著、株式会社学建書院

《参考図書》

『給食管理』鈴木久乃他編、第一出版、『調理のためのベーシックデータ』女子栄養大学出版部、『大量調理施設衛生管理のポイント』中央法規出版、『日本人の食事摂取基準2015年版』第一出版

《授業の到達目標》

大量調理機器を用いた給食実習をとおして給食献立の計画を理解し、その実施と評価によって実践力を養う。

《授業時間外学習》

円滑な実習運営のため、給食経営管理の理論を十分に理解しておくこと。給食管理実習と連動していますので、給食管理実習での実習班の作業内容により課題への取組みが時間外になる場合があります。

《成績評価の方法》

演習課題作成（60%） 課題に取り組む姿勢と態度（10%） 理解度確認（30%）

《備考》

給食管理実習と連動した実習を運営しますので、給食管理実習とメニュー管理実習は同じクラス（同じ曜日）を受講すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	オリエンテーション	実習の概要について理解する。
2	栄養・食事計画①	栄養・食事計画①（給与目標量の設定、食品構成表の作成、食品群別加重平均栄養成分値の算出、メニュー構成）について学ぶ
3	栄養・食事計画②	栄養・食事計画②（給与目標量の設定、食品構成表の作成、食品群別加重平均栄養成分値の算出、メニュー構成）について学ぶ
4	栄養・食事計画③	栄養・食事計画③（給与目標量の設定、食品構成表の作成、食品群別加重平均栄養成分値の算出、メニュー構成）について学ぶ
5	栄養・食事計画④	栄養・食事計画④（市場調査）について学ぶ
6	栄養・食事計画⑤	栄養・食事計画⑤（献立の試作と検討）について学ぶ
7	栄養・食事計画⑥	栄養・食事計画⑥（献立の試作と検討、予定献立表）について学ぶ
8	生産計画①	生産計画（調理・作業工程、発注）について学ぶ
9	生産計画②	生産計画（作業区域と作業動線）について学ぶ
10	衛生管理①	衛生管理（大量調理マニュアル）について学ぶ
11	衛生管理②	衛生管理（人の衛生、施設・設備の衛生）について学ぶ
12	衛生管理③	衛生管理（食材料の衛生、調理工程上の衛生）について学ぶ
13	給食の評価と改善①	帳票の整理について学ぶ
14	給食の評価と改善②	問題点の抽出と計画の修正について学ぶ
15	まとめ	課題の再提出とまとめ

科目名	給食管理実習				
担当者氏名	前田 典子、福本 恭子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・1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年時に学んだ給食経営管理論での知識を活かし、実際の特定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、技能を習得する。

《テキスト》

『給食管理』鈴木久乃他編（第一出版）2年時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』配布プリント『給食経営管理実習の手引き』

《参考図書》

『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』「2015年版」『最新日本食品成分表』1年時に購入済み『臨床栄養管理－栄養アセスメント－』

《授業の到達目標》

集団を対象とした「栄養管理」「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。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、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、技能を習得する。

《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、実習室の清掃時間の延長も考えられる。

《成績評価の方法》

実践力と態度（30%）・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%）・理解度テスト（10%）

《備考》

実習はグループでの取り組みとなる。コミュニケーション能力を発揮し、成果を高め、多くの達成感を得ることが出来るよう積極的に参加すること。専用シューズ・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Ⅰ	実習の概要を理解し、グループ編成後作業分担を考える。
2	総合評価	各グループの発表・全体の報告会を行う。
3	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）について学ぶ。
4	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）について学ぶ。
5	反省会	（調理、供食実習のまとめ、会計報告、帳票作成）について学ぶ。
6	事前準備	試作検討 各種帳票作成
7	給食実習	調理実習（実践活動）
8	反省会	（評価報告、会計報告）
9	事前準備	試作検討 各種帳票作成
10	給食実習	調理実習（実践活動）
11	反省会	（評価報告、会計報告）
12	事前準備	試作検討 各種帳票作成
13	給食実習	調理実習（実践活動）
14	反省会	（評価報告、会計報告等）*第3週～第5週の実践活動を各グループに分かれ、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体験する。
15	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

科目名	フードサービスマネジメント演習				
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	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》

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おける経営の基礎について演習を行い、給食と関連する食品業界の問題についてもふれる。

《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『給食管理』鈴木久乃他編、第一出版（2年次給食経営管理論使用テキスト）

《参考図書》

『フードシステムの経済学』時子山ひろみら著、医歯薬出版
『給食マネジメント実習』松月弘恵ら編、医歯薬出版

《授業の到達目標》

- ・管理栄養士として必要な経営学の基礎と応用を学ぶ。
- ・給食の視点から食品の流通、消費、環境、安全問題について学ぶ。

《授業時間外学習》

わが国の経済動向や食品業界の問題について常に関心を払うこと。授業内容を復習し、理解を深めておくこと。

《成績評価の方法》

個人演習課題（40%）、定期試験（60%）

《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 食生活の変化①	演習の概要説明、食事形態の分類と位置づけ、外食の分類と市場規模について学ぶ
2	食生活の変化②	食の外部化をもたらした要因、付加価値について学ぶ
3	給食における経営管理①	経営管理、マネジメントサイクルについて学ぶ
4	給食における経営管理②	経営資源、人事管理（教育・訓練）について学ぶ
5	給食における経営管理③	原価管理①（原価の構成）について学ぶ
6	給食における経営管理④	原価管理②（原価の分析と評価①）について学ぶ
7	給食における経営管理⑤	原価管理③（原価の分析と評価②）について学ぶ
8	給食における経営管理⑥	給食のマーケティング①について学ぶ
9	給食における経営管理⑦	給食のマーケティング②について学ぶ
10	給食における経営管理⑧	外部講師による講演（管理栄養士として知っておくべき経済・経営の仕組み）について学ぶ
11	給食における経営管理⑨	外部講師によるワークショップ（管理栄養士として知っておくべき経済・経営の仕組み）について学ぶ
12	給食における食品の流通①	食品の流通①について学ぶ
13	給食における食品の流通②	食品の流通②について学ぶ
14	食品消費と環境問題	食品の消費や環境問題、安全性（廃棄物問題、輸入食品、HACCP、トレーサビリティ）について学ぶ
15	まとめ	これまでの演習内容を再確認する。

《専門教育科目 Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	給食管理臨地実習（校外実習）				
担当者氏名	福本 恭子				
授業方法	実習	単位・必選	1・選択	開講年次・開講期	3年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 2-1 主体性をもち、労を惜みず物事に進んで取り組む力（フォローアップ力・共感力を含む） ◎ 2-5 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》

事業所・福祉施設などの特定給食施設における1週間の臨地実習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。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・技能の統合を図ることをめざす。

《テキスト》

「平成27年度臨地実習ノート」

《参考図書》

「平成27年度臨地実習ノート」に記載の参考図書

《授業の到達目標》

- ・事業所や福祉施設の管理栄養士の役割とその業務を理解することができる。
- ・給食管理分野の知識と技能を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、給食管理実習等、学内での関連教科の理解を深め、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への積極的な学習に繋がると考えます。

《成績評価の方法》

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20%

《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

科目名	臨床栄養臨地実習				
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	◎ 3-4 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。

《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

《成績評価の方法》

- (1) 臨地実習先からの評価60%
- (2) 実習ノート等提出物20%
- (3) 事前・事後の取り組み20%

《テキスト》

「平成27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。
「2015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
- 『NST完全ガイド 栄養療法の基礎と実践』東口高志編、照林社

《授業時間外学習》

各種疾患の特徴と関連検査値について復習しておくこと。
各種疾患の対応コントロール食を復習し、献立が作成できるようにしておくこと。

《備考》

日々の言動が実習時に反映されるため、日頃からあいさつ、マナーに気をつけた生活を送ること。

《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

科目名	学校栄養教育論 I				
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・1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					

《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%

《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、そ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。

科目名	学校栄養教育論Ⅱ				
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	◎ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 2-5 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》

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、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) レポート20% (2) 模擬授業20% (3) 筆記試験60%

《テキスト》

『栄養教諭論 理論と実際』金田雅代編著、建帛社、2012
 『小学校 学習指導要領』平成20年3月告示、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』社団法人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	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	・食に関する年間指導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 ・地場作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および内容を学ぶ ・食に関する領域・内容における指導方法等を学ぶ
4	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関係教科の目標および内容を学ぶ ・食に関する領域・内容における指導方法等を学ぶ
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、特別活動の目標および内容を学ぶ ・食に関する領域・内容における指導方法等を学ぶ
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食生活の時間の目標および内容を学ぶ ・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を学ぶ ・課題設定、指導計画、指導案づくり、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み方を学ぶ ・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				
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》

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。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てもらうことが、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。

《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』
5	口頭発表(2)	文献例:さくらももこ『まる子だった』
6	口頭発表(3)	文献例:黒柳徹子『窓際のトットちゃん』
7	口頭発表(4)	文献例:司馬遼太郎『竜馬がゆく』
8	口頭発表(5)	文献例:H・ヘッセ『車輪の下』
9	口頭発表(6)	文献例:A・サンテグジュペリ『星の王子さま』
10	口頭発表(7)	文献例:童門冬二『上杉鷹山』
11	口頭発表(8)	文献例:乙武洋匡『五体不満足』
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』
13	口頭発表(10)	文献例:東上高志『教育革命』
14	口頭発表(11)	文献例:三好京三『子育てごっこ』
15	口頭発表(12)	文献例:李潤福『ユンボギの日記』

《教職に関する科目》

科目名	事前事後指導				
担当者氏名	前田 典子、小林 麻貴				
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、反省点を捉え直し、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》

授業中の態度（40％） 報告会のプレゼンテーション（30％）
報告書（30％）

《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 理論と実習』 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』 女子栄養大栄養教諭研究会編（女子栄養大出版部）『あすからの「子どもの食育」にすぐ役立つ本』 「食生活」編集部編（株カザン）

《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。

《備考》

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	栄養教育実習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 実習に関する書類作成	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 事前時間指導	栄養教育実習校への事前訪問の仕方、実習ノートへの記載方法を理解する。
4	3年Ⅱ期 事前指導－4 実習手引き	栄養教育実習手続きの方法を理解し、実習に必要な書類の作成を行う。
5	3年Ⅱ期 事前指導－5 実習に関する注意事項	学校教育実習に関する注意事項を理解する。
6	4年Ⅰ期 事前指導－6 直前指導	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 事後指導－1 実習報告書作成	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 事後指導－2 実習報告会	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、実習内容などを理解する。
9	4年Ⅰ期 事後指導－3 まとめ	学校教育実習の事前・事後指導をふり返り、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

平成 24（2012）年度入学者

専門教育科目

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成24年度（2012年度）入学対象
 （ ）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27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		
I群 (領域に関する科目)	基礎ゼミⅠ	演習	2						2									
	基礎ゼミⅡ	演習	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									
	調理基礎演習Ⅰ	演習	2						2									
	調理基礎演習Ⅱ	演習		2						2								
	医学概論	講義	2					Ⓔ	2									
	コミュニケーション論	講義		2					2									
	バイオテクノロジー	講義		2				Ⓔ						2			不開講 (池本 廣希)	151
	食料経済 健康科学	講義		2										2				
専門教育 II群 (専門基礎に関する科目)	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						☆
	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							
食品衛生学実験	実験		1		○	△	Ⓓ					3					☆	
食品機能論	講義		2		○	△							2			[土井 裕司]	152	
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24年度（2012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27年度の担当者	ページ	
									1年		2年		3年		4年				
									I	II	I	II	I	II	I	II			
専門教育科目 Ⅲ群（専門に関する科目）	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			真鍋 祐之	153	
	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	154	
	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	155	
	卒業演習Ⅰ	演習	2			○	△							2			*1	156	
	卒業演習Ⅱ	演習	2			○	△							2			*1	157	
	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			嶋津 裕子	158	☆
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			*2	159～164		
卒業研究Ⅱ	演習	3											3			*2	165～170		

◇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

※ 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 湯瀬・内田・本澤・矢埜・真鍋・須見・松村・富永・増村・中井・佐藤・嶋津・福本・前田・小林・細川

*2 細川・矢埜・内田・増村・佐藤・嶋津

カリキュラム年次配当表

栄養マネジメント学科 平成24年度（2012年度）入学者対象
 （ ）は兼担、[]は兼任講師

業 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 27 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									
	事前事後指導	講義	1				△						1					
	栄養教育実習	実習	1				△							3		前田 典子・小林 麻貴	171	
	教職実践演習（栄養教諭）	演習	2				△							2		矢野 みどり・[山本 啓子]	172	

△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。

科目名	食料経済				
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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1-2 食と健康に関心を持ち、問題点を探求しようとする態度（知的好奇心・探究心） ○ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力） ○ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力） ○ 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》

世界人口の急増と食のグローバル化の中で、TPPやFTAAP等の環太平洋圏にかかわる自由貿易協定の動向をにらみ、「地産地消」「食育」「学校給食」「食と健康」「食物連鎖」「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、工業と農業の違いや農産物価格形成の特性について授業し、市場経済の有効性と市場の失敗についても理解を深める。

《授業の到達目標》

「食」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%

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	ガイダンス	「食」ということについて問題提起 -人口と食料-から
2	序章 はじめに	「食料と経済」の課題と問題点
3	第1章 今なぜ、地産地消か ①食と暮らし	これでいいのかわが家の食卓（パワーポイント使用）
4	②「食の安全・安心」について	地域「食の安全・安心」のあり方について食のグローバル化と食のローカル化を対峙し考える
5	③食料と市場経済について	農業と工業の相違を理解し、食料と市場経済について考える
6	④食と環境	食の栄養循環と食環境について考える
7	⑤自然と土に触れる生活	水や土に触れることの大切さを食農教育として体験する意義について考える
8	第2章 日本の食料・農業政策と経済政策	①戦後復興と学校給食
9	日本の食料・農業政策と経済政策	②高度経済成長と農業・食料
10	日本の食料・農業政策と経済政策	③高度経済成長と日米貿易
11	日本の食料・農業政策と経済政策	④円高と食料自給率の急落
12	日本の食料・農業政策と経済政策	⑤第3の関国と自由貿易の強化
13	第3章 21世紀の食料問題	①遠産遠消と食のグローバル化-TPP問題から-
14	21世紀の食料問題	②地産地消と食の地域自給
15	まとめ	これまでの学習内容についてのまとめテストを行う

科目名	食品機能論				
担当者氏名	土井 裕司				
授業方法	講義	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	4年・1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》

同じアミノ酸組成でも形態の違いによりラットの生育が違った。そんな事実から食品機能学が生まれた。食品成分の持つ働きを知ることで健康に良かったり、おいしかったりする新しい食品が生み出されるでしょう。ここでは、食品に関する新しい発想のもとを知り、食品成分が食品中で、あるいは、生体内でどのような働きをしているかを解説する。さらに、食品成分の化学変化や食品成分間相互作用についても解説する。

《授業の到達目標》

食品成分の生体へのはたらきを具体的な例を挙げて解説するので、どのような影響をもたらしているかを理解すること。その結果、健康や嗜好にどのように利用されているか修得すること。さらに、食品成分の変化や相互作用について説明を加えるので、現実の食品ではそれがどのように観察され、利用されているのかを理解すること。

《成績評価の方法》

定期試験(100%)により評価する。

《テキスト》

森田潤司・成田宏史編 新食品・栄養科学シリーズ 「食品学総論」 第2版 化学同人発行

《参考図書》

食品機能性の科学編集委員会編集「食品機能性の科学」産業技術サービスセンター発行、食物と栄養科学シリーズ3「食品学・食品機能学」朝倉書店発行

《授業時間外学習》

幅の広い講義内容であり、覚えなければならないことも多い。基礎栄養学や生化学と関連する事柄も多い。それらの科目の理解を深めておくこと。予習をすることはもちろん、教科書やノートを読み返すことによって、理解を深めることができるので、必ず復習をすること。

《備考》

授業ではPower Point を使用するが、資料は配布しないのでノートを執る癖を付けること。管理栄養士国家試験によく出題される分野であるので、十分勉強すること。

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	食品の分類と機能性、食品にかかわる制度	(1) 食品の分類 (2) 食品成分の特性から機能へ (3) 機能性食品の創製 (4) 保健機能食品 (5) 特定保健用食品
2	食品の機能と表示について	(1) 食品の機能性成分 - 生体調節機能の分類- (2) 栄養表示基準制度
3	食品中の主要成分の機能 1	(1) 食品中の水の存在と食品の保存性 (2) タンパク質のはたらき (3) アミノ酸・ペプチドの機能
4	食品中の主要成分の機能 2	(4) 糖質の機能 (5) 食物繊維 (6) アミノ糖 (7) 脂質の機能 (8) ジアシलगリセロール (肥満抑制) (9) 植物ステロール (血清コレステロール低下)
5	食品中の微量成分の栄養素としての機能	(1) 無機質の食品中でののはたらき (2) 無機質の生体に及ぼす機能 (3) ビタミンのはたらき
6	食品中の嗜好成分 1	(1) 味の成分とそのはたらき (二次機能) (うま味物質の発見, 糖アルコール, 低エネルギー性甘味料, 辛味成分の肥満抑制など)
7	食品中の嗜好成分 2	(2) 香りの成分とそのはたらき (二次機能)
8	食品中の嗜好成分 3	(3) 色の成分とそのはたらき (二次機能)
9	食品中の有害物質の作用	(1) 植物由来の有害物質、それが及ぼす影響 (2) 動物由来の有害物質、それが及ぼす影響 (3) 微生物由来の有害物質、それが及ぼす影響
10	食品成分の化学変化 1	(1) 油脂の酸化 メカニズム (自動酸化・光増感酸化) と抗酸化物質 (カロテノイド・ポリフェノールなど)
11	食品成分の化学変化 2	(2) タンパク質の変化 たとえば、アミノ酸の修飾、タンパク質の分解と変性 (3) 糖質の変化 たとえば、でんぷんの老化 (4) ビタミンの変化
12	食品成分の化学変化 3	(5) 褐変(酵素的褐変、非酵素的褐変)
13	酵素による成分変化と食品加工への応用	アミラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼ、チオグルコシダーゼ、CS-リアーゼ、β-グルコシダーゼ、スクラーゼ、グルコースイソメラーゼなど
14	食品に含まれている生体調節機能をもった物質	(1) 生体および食品に含まれている機能性ペプチド (2) 共役脂肪酸・有害なトランス脂肪酸
15	食品の物性	(1) 食品の物性とおいしさとの関連 (2) コロイドの科学 (3) 粘性

科目名	応用栄養学Ⅱ（スポーツ・環境栄養）				
担当者氏名	真鍋 祐之				
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》

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》

(1) 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。(2) ストレスの定義とストレス時の生体反応について分かりやすく説明できる。(3) 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具体的に説明できる。(4) 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》

定期試験(100%)

《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、2012

《参考図書》

『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
『栄養科学シリーズNEXTスポーツ・運動栄養学』加藤秀夫、中坊幸弘編、講談社サイエンティフィク、2009

《授業時間外学習》

(1) 予習の方法：次回講義の該当部分に目を通し、全体的な学習内容の把握をしておくこと。(2) 復習の方法：その日の講義内容を見直し、ノートの不十分な箇所は教科書を参考に追記するなど、内容を再確認すること。忘れることを恐れず、一度は理解しておくことが重要です。

《備考》

《授業計画》

週	テーマ	学習内容など
1	運動時の生理的特徴とエネルギー代謝	運動にともない、その強度や時間により変化するエネルギー代謝や呼吸・循環機能の応答について説明できる。
2	体力と運動トレーニング	体力・トレーニングとは何かを理解し、運動トレーニングが体力に及ぼす影響について説明できる。
3	身体活動基準と指針	健康・体力の維持・増進における身体活動・運動の意義を学び、実施の基本となる身体活動基準・指針を理解する。
4	運動の健康への影響	運動にともなって糖質や脂質の代謝にどのような影響が出るか、また血圧や骨格にどのような影響が出るかを説明できる。
5	運動と糖質・たんぱく質の摂取	運動時の主たるエネルギー源となる糖質や身体構成に必要なたんぱく質の必要量の変化について理解する。
6	水分・電解質補給	運動、とくに激しい運動でみられる発汗にともなう水分及び電解質損失に対する適切な補給法を理解する。
7	運動と貧血	運動にともないみられる貧血の原因とその対応について説明できる。
8	食事内容と摂取タイミング	運動実施時に摂取すべき食事の内容とその摂取タイミングが吸収・利用に影響することを説明できる。
9	筋グリコーゲンの再補充	運動により減少した筋グリコーゲンをどのようにすればより多くすることができるかについて理解する。
10	運動時の食事摂取基準の活用	運動時には各栄養素の体内需要が増加するが、その需要増を満たすために食事摂取基準をどのように活用するかを理解する。
11	ウエイトコントロールと運動・栄養	ウエイトコントロールを行う場合の運動と栄養の相乗効果について説明できる。
12	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・運動時の栄養素摂取における栄養補助食品の利用方法について説明できる。
13	ストレスと栄養ケア・マネジメント	ストレスの定義やストレス時の生体反応を学び、ストレス条件下における栄養ケア・マネジメントのあり方について正しく理解する。
14	特殊環境と栄養ケア・マネジメント(1)	高温・低温環境下で起こる生体の生理的变化を学び、高温環境でみられる熱中症が起こった場合の水分・電解質補給の重要性についても理解を深める。
15	特殊環境と栄養ケア・マネジメント(2)	高圧・低圧、無重力下で起こる体内代謝の変化と、この変化に対する栄養ケア・マネジメントを理解する。

科目名	実践栄養教育演習				
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	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	◎ 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。

《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。

《成績評価の方法》

授業態度(40%)，提出レポート(60%)で評価する。

《テキスト》

『食事バランスガイドーフードガイド（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）（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。

《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	個別の栄養教育Ⅰ	食事バランスガイドの目的、内容について整理し、その応用方法について学ぶ。
2	個別の栄養教育Ⅱ	食事バランスガイドを用いて自分の食生活を診断し、自己指導を行う。その後二人組になり、バランスガイドを用いた栄養教育の計画を立てる。
3	個別の栄養教育Ⅲ（栄養教育の実施）	3人組になり計画した健康教育のロールプレイを行い、自分の栄養教育の実践能力を確認する。
4	個別の栄養教育Ⅳ（評価と改善）	自己指導と他者指導を比較し、行動変容に必要な情報の収集、指導内容について評価、改善方法を考える。その他、地域別・ライフステージ別バランスガイドを理解する。
5	集団の栄養教育Ⅰ（年代別の生理的特徴の理解）	プランニングの方法について復習したのち、グループごとに対象とするライフステージを決定し、各ライフステージの特徴及び社会的背景を踏まえた問題点を整理する。
6	集団の栄養教育Ⅱ（ニーズアセスメント）	教育対象者のニーズを明確にするため、整理した問題点をもとに、QOL、健康、ライフスタイル等の問題を仮定し、仮定を確認するためのアンケートをグループで作成する。
7	集団の栄養教育Ⅲ（アンケート分析）	アンケートの実施、入力、統計処理の方法を理解する。
8	集団の栄養教育Ⅳ（アンケート分析）	統計処理を行い、教育対象者が抱えている問題点が把握できる。
9	集団の栄養教育Ⅴ（プレゼン準備）	教育対象者が抱えている問題点を図や表を用いて表現できるようになる。
10	集団の栄養教育Ⅵ（プレゼン準備）	説明内容に応じたプレゼンテーションが出来るようになる。
11	集団の栄養教育Ⅶ	ライフステージの生理的特徴や疾病を踏まえたうえで、対象者の問題点を説明することが出来る。対象者の問題に応じた栄養教育を企画、準備することが出来るようになる。
12	集団の栄養教育Ⅷ（栄養教育の実施）	ライフステージの特徴をとらえた、栄養教育を実践、評価できるようになる。
13	集団の栄養教育Ⅸ（栄養教育の実施）	ライフステージの特徴をとらえた、栄養教育を実践、評価できるようになる。
14	集団の栄養教育Ⅹ（栄養教育の実施）	ライフステージの特徴をとらえた、栄養教育を実践、評価できるようになる。
15	集団の栄養教育ⅩⅠ（栄養教育の評価）	模擬授業について、企画、経過、影響、結果、経済、総合評価についてアンケート等を用いて評価し、改善方法が考えられるようになる。

《専門教育科目 Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	総合演習				
担当者氏名	湯瀬 晶文、本澤 真弓、矢野 みどり、真鍋 祐之、内田 亨、須見 登志子、松村 末夫、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、小林 麻貴、細川 敬三				
授業方法	演習	単位・必選	2・選択	開講年次・開講期	4年・1期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	◎ 3-5 食と健康の重要性を認識し、学んだことを継続的に社会に発信、還元する力（社会的責任の自覚）				

《授業の概要》

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。

《テキスト》

必要に応じ授業内で指定する。
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。
卒業後に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》

この科目は、これまで3年間の授業内容の復習が中心となるが、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は必要であり、授業の復習は必須である。

《成績評価の方法》

試験100%

《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 専門職として働くために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 専門職として働くために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 専門職として働くために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 専門職として働くために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 専門職として働くために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 専門職として働くために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 専門職として働くために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 専門職として働くために必要な知識を整理し発展させる。
9	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として働くために必要な知識を整理し発展させる。
10	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として働くために必要な知識を整理し発展させる。
11	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として働くために必要な知識を整理し発展させる。
12	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として働くために必要な知識を整理し発展させる。
13	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として働くために必要な知識を整理し発展させる。
14	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として働くために必要な知識を整理し発展させる。
15	管理栄養士への道	これまでの学習内容の振り返り 専門職として働くために必要な知識を整理し発展させる。

《専門教育科目 III群（専門に関する科目）》

科目名	卒業演習 I				
担当者氏名	湯瀬 晶文、本澤 真弓、矢野 みどり、真鍋 祐之、内田 亨、須見 登志子、松村 末夫、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、小林 麻貴、細川 敬三				
授業方法	演習	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）				

《授業の概要》

復習した管理栄養士に必要な知識を、自らに適した分類内容ごとに整理し、さらに常時有効な情報源にするために統合出来る学習力を育むことを目標とする。

《テキスト》

必要に応じ授業内で指定する。
随時印刷物を配布する。

《参考図書》

必要に応じ紹介する。

《授業の到達目標》

- 1) 専門基礎科目及び専門科目で学習した内容を関連付けて考えることが出来る。
- 2) 管理栄養士として必要な専門知識及び技能を確実に修得し、資格者としての質を向上させる。
- 3) グループ学習を通してリーダーシップ力を身につける

《授業時間外学習》

この科目は、これまで3年間の授業内容の復習が中心となるが、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は必要であり、授業の復習は必須である。

《成績評価の方法》

学習態度 60%、課題 40%

《備考》

栄養マネジメント学科教員全員が授業を担当する。
少人数ゼミ形式で行う。

《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含する演習を行い、総合的な力を身につける（社会・環境と健康）
2	演習課題の実践 2	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（公衆栄養）
3	演習課題の実践 3	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（人体の構造と機能及び疾病菜の成り立ち）
4	演習課題の実践 4	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（人体の構造と機能及び疾病菜の成り立ち）
5	演習課題の実践 5	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（食べ物と健康）
6	演習課題の実践 6	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（食べ物と健康）
7	演習課題の実践 7	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（基礎栄養学）
8	演習課題の実践 8	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（応用栄養学）
9	演習課題の実践 9	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（応用力の向上）
10	演習課題の実践 1 0	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（栄養教育論）
11	演習課題の実践 1 1	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（栄養教育論）
12	演習課題の実践 1 2	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（臨床栄養学）
13	演習課題の実践 1 3	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（臨床栄養学）
14	演習課題の実践 1 4	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（給食経営管理論）
15	演習課題の実践 1 5	専門分野の各教育内容を包含する演習を行い、総合的な力を身につける（給食経営管理論）

《専門教育科目 Ⅲ群（専門に関する科目）》

科目名	卒業演習Ⅱ				
担当者氏名	湯瀬 晶文、本澤 真弓、矢埜 みどり、真鍋 祐之、内田 亨、須見 登志子、松村 末夫、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、小林 麻貴、細川 敬三				
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	◎ 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》

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。

《テキスト》

必要に応じ授業内で指定する。
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。
卒業後に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》

この科目は、これまで3年間の授業内容の復習が中心となるが、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は必要であり、授業の復習は必須である。

《成績評価の方法》

試験100%

《備考》

栄養マネジメント学科教員全員が授業を担当する。
講義形式と少人数ゼミ形式のミックスで行う。

《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	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。
10	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。
11	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。
12	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。
13	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。
14	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。
15	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。

科目名	公衆栄養臨地実習				
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・1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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1-4 洞察力を持ち、課題を発見する力（課題発見力） ○ 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） ○ 3-2 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） ◎ 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、これまでに学内の講義、実験・実習・演習等で学んできた成果を、今後社会で活かす実践トレーニングの第一歩である。公衆栄養等の現場における地域住民が抱える健康・栄養・食生活上の諸問題に対し、それらに携わる管理栄養士等の専門職の仕事に接する機会である。保健所や市町村保健センターにおいて管理栄養士の職務を体験し、総合的な力量を高めることができる。

《授業の到達目標》

- 保健所、保健センターの役割・業務の概要と両者の関係を説明できる。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ができる
- 地域住民の健康、福祉等に関わる業務や管轄地域の問題点を把握して課題解決に向けた目標を設定し、計画を立て実践し、結果を解析して評価を行い、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。

《成績評価の方法》

各臨地実習先指導管理栄養士の評価（50%）、各臨地実習先の管理栄養士が指示する課題および臨地実習ノート等提出物（50%）

《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》

「2015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2015/2016」 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。

《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）	実践活動を目指して、臨地で課題の発見や目標達成に向けて関連専門職と協働関係を構築することができるように、関連職種に関する基本的な知識を学習する。
2	臨地実習（実習先からの事前課題）	保健所、保健センターの役割・業務の概要と両者の関係を説明できる。管轄地域の概要や地域住民の健康、福祉等に関わる業務内容とその主な役割を理解する。
3	臨地実習（実習先からの事前課題）	地域住民を対象とした健康教育、例えば「健康・栄養教室」等の企画、広報、実施、評価、フィードバック等の一連のプロセスを概説できる。事業計画案を作成できる。
4	臨地実習（保健所企画のプログラム）	健康福祉事務所（保健所）または市町村保健センターの公衆栄養活動を現場で学習し、行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
5	臨地実習（保健所企画のプログラム）	行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
6	臨地実習（保健所企画のプログラム）	行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
7	臨地実習（保健所企画のプログラム）	行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
8	臨地実習（保健所企画のプログラム）	行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
9	臨地実習（保健所企画のプログラム）	行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
10	臨地実習（保健所企画のプログラム）	行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
11	臨地実習（保健所企画のプログラム）	行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
12	臨地実習（保健所企画のプログラム）	行政栄養士の業務を理解する（詳細は実習要項参照）。
13	臨地実習（保健所企画のプログラム）	健康福祉事務所（保健所）または市町村保健センターでの管理栄養士の職務と関わる他職種との相互関係を、職務内容と関連づけて説明することができる。
14	臨地実習（保健所企画のプログラム）	健康福祉事務所（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。学んできた成果を今後社会で活かす実践力を修得できる。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究 I				
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	◎ 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

《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、II期の研究計画について再検討を行う

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究 I				
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	◎ 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。

《成績評価の方法》

実験態度(50%)・中間報告(50%)で評価を行う。

《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				
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	◎ 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》

- 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。
- 研究テーマに対する理解を深める。
- 研究実施課程の中で、論理的思考力を修得する。
- 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》

- (1) 研究態度50% (2) 中間報告50%

《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				
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	◎ 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。

《成績評価の方法》

実験態度 50%、中間報告書 50%

《備考》

《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				
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	◎ 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》

これまで学んだ食や健康に関する教育の基礎理論のもとに、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、研究、まとめを授業時間外にも行う必要がある。

《成績評価の方法》

研究姿勢、進捗状況（50%） 中間発表（50%）

《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。

《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。
2	研究の理解	研究の基本的知識、研究方法等の理解。
3	データ収集の方法①	先行論文、文献等検索。
4	研究テーマの検討	研究テーマ、研究方法の検討。
5	研究テーマの決定	研究テーマ、研究方法の決定。
6	研究計画の作成①	経過報告、検討。
7	研究計画の作成②	経過報告、検討。
8	データ収集の方法②	質問紙作成の実際。
9	データ収集の方法③	質問紙の検討、経過報告。
10	データ収集の方法④	質問紙の検討、経過報告、決定。
11	データ処理方法①	データ処理の理解。
12	データ処理方法②	データ処理の理解。
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。
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。
15	中間報告	中間報告会の実施。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究 I				
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	◎ 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。

《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）
2	イントロダクション②	研究の方法と計画（2）
3	調査研究①	研究テーマの決定
4	調査研究②	論文輪読（1）
5	調査研究③	論文輪読（2）
6	調査研究④	論文輪読（3）
7	調査研究⑤	文献調査・分析・ディスカッション（1）
8	調査研究⑥	文献調査・分析・ディスカッション（2）
9	調査研究⑦	文献調査・分析・ディスカッション（3）
10	調査研究⑧	文献調査・分析・ディスカッション（4）
11	調査研究⑨	資料の作成および中間報告書作成（1）
12	調査研究⑩	資料の作成および中間報告書作成（2）
13	プレゼンテーション①	スライドによる口頭発表（1）
14	プレゼンテーション②	スライドによる口頭発表（2）
15	卒業研究中間報告	卒業研究中間報告書の完成と提出

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ				
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・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力） ◎ 3-3 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。

《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について説明を行う
2	研究・データ分析	得られた結果を元に、分析を進める
3	研究・データ分析	得られた結果を元に、分析を進める
4	研究・データ分析	得られた結果を元に、分析を進める
5	研究・データ分析	分析結果を元に、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
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
10	論文作成	論文内容を推敲する
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
12	論文作成	論文の表現について、再度推敲する
13	論文作成	報告会用のプレゼン資料を作成する
14	報告会	自分の卒業論文について発表会を行う
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				
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・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）				

《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。

《成績評価の方法》

実験態度(50%)・卒業論文(50%)で評価を行う。

《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				
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・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）				

《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》

- 研究実施課程の中で、論理的思考力を修得する。
- 得られた情報を客観的に評価する能力を身につける。
- 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》

- (1) 研究態度50% (2) 卒業論文50%

《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				
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・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）				

《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》

卒業論文の作成などを自主的に行う必要がある。

《成績評価の方法》

実験態度 50%、卒業論文 50%

《備考》

《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。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ				
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・Ⅱ期
ディプロマポリシーに基づいて重点的に身につける能力	○ 1-5 方法、結果、分析を関連づけて考察できる力（論理思考力） ◎ 3-3 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。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の養成も目指す。

《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》

研究姿勢、進捗状況（30%）、研究論文（40%）、研究発表（30%）

《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
2	統計処理①	質問紙等調査実施、データ入力
3	統計処理②	質問紙等調査実施、データ入力
4	統計分析①	記述統計、検定、解析、グラフ作成
5	統計分析②	記述統計、検定、解析、グラフ作成
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
7	卒業論文の作成②	論文の作成と添削
8	卒業論文の作成③	論文の作成と添削
9	卒業論文の作成④	論文の作成と添削
10	卒業論文の作成⑤	論文の作成と添削
11	卒業論文の提出	論文の仕上げ
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
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
14	研究発表会	発表の振り返り、論文修正
15	まとめ	発表の振り返り、論文修正

《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。

《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。

《専門教育科目 卒業研究》

科目名	卒業研究Ⅱ				
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・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）				

《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。

《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）
2	調査研究②	文献調査・分析・ディスカッション（2）
3	調査研究③	文献調査・分析・ディスカッション（3）
4	調査研究④	文献調査・分析・ディスカッション（4）
5	調査研究⑤	文献調査・分析・ディスカッション（5）
6	調査研究⑥	文献調査・分析・ディスカッション（6）
7	調査研究⑦	文献調査・分析・ディスカッション（7）
8	調査研究⑧	文献調査・分析・ディスカッション（8）
9	調査研究⑨	資料の作成および研究論文作成（1）
10	調査研究⑩	資料の作成および研究論文作成（2）
11	調査研究⑪	資料の作成および研究論文作成（3）
12	調査研究⑫	資料の作成および研究論文作成（4）
13	プレゼンテーション①	スライドによる口頭発表（1）
14	プレゼンテーション②	スライドによる口頭発表（2）
15	卒業研究最終報告	卒業研究論文の完成と提出

《教職に関する科目》

科目名	栄養教育実習				
担当者氏名	前田 典子、小林 麻貴				
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》

本実習は、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、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と理解することができる。また、各実習校において、学校経営、校務分掌、学校教育方針等を理解し、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、課題内容などの評価
(80%) 栄養教諭実習ノートの記述内容 (20%)

《テキスト》

事前事後指導で配布した栄養教諭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。

《参考図書》

『栄養教諭養成における実習の手引き』田中信 慣習・編著
(東山書房)

《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	テーマ	学習内容など
1	教育実習	実習は、原則加古川市の小学校で行い、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）				
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%）

《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。

《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。

授業科目索引一覧 (50音順)

授業科目の名称	ページ
<ア> 医学概論	123
<エ> 英語	23~25
栄養管理学実習	131
栄養教育実習	171
栄養教育論 I	107
栄養教育論 II	108
<オ> 応用栄養学 I	105
応用栄養学 II	106
応用栄養学 II (スポーツ・環境栄養)	153
<カ> 解剖生理学 I	75
解剖生理学 II	76
解剖生理学実験 I	98
解剖生理学実験 II	99
化学	47
化学基礎	28
学校栄養教育論 I	143
学校栄養教育論 II	144
韓国語 (初級)	54
韓国語 (中級)	55
管理栄養士概論	72
<キ> 基礎栄養学 I	83
基礎栄養学 II	84
基礎栄養学実験	104
基礎生化学	67
基礎ゼミ I	65
基礎ゼミ II	66
給食管理実習	139
給食管理実習 I	113
給食管理臨地実習 (校外実習)	141
給食経営管理論	112
教育課程論 (道徳・特別活動を含む)	115
教育原理	86
教育心理学	114
教育史	145
教育制度論	87
教育相談 (カウンセリングを含む。)	88
教育方法・技術論	116
教職概論	85
教職実践演習 (栄養教諭)	172
<ケ> 経済学	46
芸術	34, 35
健康・スポーツ科学 I (講義)	56~57
健康・スポーツ科学 II (演習)	58
健康・スポーツ科学 III (演習)	59
健康栄養教育実習	132
健康科学	70
健康情報処理演習	71

授業科目の名称	ページ
<コ> 公衆衛生学 I	73
公衆衛生学 I (公衆衛生)	124
公衆衛生学 II	93
公衆衛生学 II (健康管理)	125
公衆栄養学 I	111
公衆栄養学 II	136
公衆栄養活動実習	137
公衆栄養臨地実習	158
国際理解と宗教 I (キリスト教)	38
国際理解と宗教 II (イスラム教)	39
コミュニケーション論	69
コンピュータ演習	26~27
<シ> 色彩とデザイン	40
事前事後指導	146
実践栄養教育演習	154
実用英語 (初級)	50
実用英語 (中級)	51
社会学	45
社会福祉概論	126
社会保障制度論	94
宗教と人生	30
食と健康	49
食品衛生学	102
食品衛生学実験	130
食品学 I	78
食品学 II	79, 128
食品学実験 I	80
食品学実験 II	101, 129
食品機能論	152
食料経済	151
人権の歴史	43
心理学	86
<セ> 生化学 I	74
生化学 II	95
生化学実験 I	96
生化学実験 II	97
政治学	44
生体防御論	127
生徒指導論 (進路指導を含む)	117
生物学	48
生物基礎	29
生命倫理学	31

授業科目の名称	ページ
<ソ> 総合演習	155
卒業演習 I	156
卒業演習 II	157
卒業研究 I	159~164
卒業研究 II	165~170
<チ> 中国語 (初級)	52
中国語 (中級)	53
調理学	81
調理学実習 I	82
調理学実習 II	103
調理基礎実習	68
<テ> 哲学	32
<ニ> 日本語 (読解と表現)	22
日本国憲法	42
<フ> フードサービスマネジメント演習	140
仏教と現代社会	37
文学	33
<ホ> 法と社会	41
<メ> メニュー管理実習	138
<リ> 臨床栄養学 I	109
臨床栄養学 II	110
臨床栄養学実習	133
臨床栄養管理演習	135
臨床栄養管理学	134
臨床栄養臨地実習	142
臨床病態学 I	77
臨床病態学 II	100
<ワ> 私のためのキャリア設計	60

