

平成30年度

シ ラ バ ス

桐生大学 医療保健学部

栄養学科

講義コード	20010001
講義名	哲学・倫理学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 村上 隆夫	指定なし

授業の概要

古代ギリシアのヘレニズム文化と古代ユダヤのヘブライ文化を源流とするヨーロッパの哲学と倫理学を近代にいたるまで概観する。

教育目標

ヘレニズムとヘブライズムとの総合としてのキリスト教とともに発展してきたヨーロッパの哲学と倫理学について基本的な知識を獲得することを目標とする。

到達目標

古代および近代のヨーロッパの哲学・倫理学のみならず、現代の哲学・倫理学についての入門的な文献を読解できるようにすることを目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	古代地中海世界の文化	古代地中海世界におけるギリシャ人の文化とユダヤ人の文化について説明する。
第2回	ギリシア哲学の形成 (1)	ソクラテスの生涯とその哲学・倫理学について説明する。
第3回	ギリシャ哲学の形成 (2)	上に同じ
第4回	ギリシア哲学の展開 (1)	プラトンの哲学・倫理学について説明する。
第5回	ギリシア哲学の展開 (2)	上に同じ
第6回	ギリシア哲学の展開 (3)	アリストテレスの哲学・倫理学について説明する。
第7回	ギリシア哲学の展開 (4)	上に同じ
第8回	キリスト教の成立 (1)	イエスの生涯とその倫理思想について説明する。
第9回	キリスト教の成立	パウロによるキリスト教思想の形成について説明する。

	(2)	
第10回	キリスト教神学の形成	アウグスティヌスのキリスト教神学について説明する。
第11回	キリスト教神学の展開	中世キリスト教神学における普遍論争について説明する。
第12回	宗教改革の思想	マルティン・ルターとジャン・カルヴァンのキリスト教思想について説明する。
第13回	近代哲学・倫理学の形成(1)	トマス・ホッブズの哲学・倫理学の近代的性格について説明する。
第14回	近代哲学・倫理学の形成(2)	デカルトの哲学・倫理学の近代的性格について説明する。
第15回	総括と討論	これまでの講義について補講を行い、さらに総括のための討論の時間を設ける。

教科書

特に使用しない。講義の際にレジュメを配布する。

参考書

講義のなかで適宜指示する。

成績評価

単位認定60点以上。学期末試験(100%)による評価を行う。

授業時間外の学習

授業の後に関連する事項について検索をおこなうなど、復習することが望ましい。

履修のポイント

レジュメに関連してノートに補足してまとめることが望ましい。

講義コード	20020001
講義名	心理学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 亀岡 聖朗	指定なし

授業の概要

ものを見ること、覚えること、考えること、泣いたり笑ったりすることなど、私たちが意識するとしなやかにかかわらず、人のあらゆる活動に心はかかわっている。心理学は、そのような私たちの心のはたらきを明らかにすることを目的としているが、そのはたらきはさまざまである。そして、人は常に、状況に応じて適切な判断を下し、その場に合った行動をうまく選択し、自分にとって必要で大切だと思うことをきちんと覚えておくような存在かという、そうでもない。本講義では、そうした人の心の多様なはたらきについて取り上げる。授業は講義形式で行うが、テーマによって視聴覚にうったえる試みもする予定である。

教育目標

人の心のはたらきについての基礎知識の習得し、人に対する理解を深めることを目標とする。

到達目標

1. 知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求・適応機制などにかかわる専門用語の意味を理解する。
2. 知覚・記憶・学習・発達・性格・感情と欲求・適応機制などにかかわる心理学理論について理解する。
3. 日常的な出来事を心理学の理論に沿って理解する。
4. 人の心の全般的なしくみについて理解する。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	心理学の成り立ち	オリエンテーション（授業の進め方、成績評価など） 心理学の授業で取り上げる内容	1 2章
第2回	感覚・知覚の心理学	外界を捉える心のしくみ、知覚の特性、知覚のズレ	2章
第3回	環境の心理学①	コミュニケーション手段としての環境の利用 ～パーソナル・スペース、なわばり、プライバシーの考え方	1 0章
第4回	環境の心理学②	犯罪行動の特徴、犯罪抑止への環境心理学的アプローチ	9章・1 0章
第5回	認知の心理学①	ものを覚える／忘れるしくみ、記憶の錯誤	4章

第6回	認知の心理学②	注意と思考・推論、エラーに関連する人間の心理的特性	4章
第7回	学習の心理学①	新しい考え方や行動のしかたを身につけるしくみ ～条件づけ学習、洞察学習など	5章
第8回	学習の心理学②	動機づけ理論～"やる気"を高めるためには、行動変容の理論	6章・11章
第9回	発達心理学	生涯発達のしくみ、認知発達の理論、人格発達の理論	1章
第10回	個人差の心理学①	個性を反映するもの ～知能と性格、性格の理論、性格形成の要因	3章
第11回	個人差の心理学②	性格検査～性格をどう捉えるのか	3章・7章 ※実習を含める予定
第12回	感情と欲求の心理学	感情の種類、感情の表出、欲求と適応機制	6章・7章
第13回	社会的関係の心理学	対人認知の諸相 ～印象形成、対人魅力などを中心に	8章
第14回	臨床心理学①	ストレスとこころの病 ～不安障害、気分障害、統合失調症を中心に	7章
第15回	臨床心理学②	カウンセリング理論 ～精神分析理論、行動理論、自己理論を中心に	7章

教科書

藤田主一・板垣文彦編『新しい心理学ゼミナール 基礎から応用まで』福村出版

参考書

適宜紹介する。

成績評価

単位認定60点以上。筆記試験90%、レポート・課題等10%

授業時間外の学習

各回の主題に該当する教科書の章に目を通すことが予習となる。配布資料・ノートの整理を復習として勧める。

履修のポイント

授業への積極的な取り組みを期待します。

オフィス・アワー

毎週水曜もしくは木曜の昼休み（12：30～13：20）、11号館第8研究室。
あるいは、講義終了前後などに、適宜受け付けます。

講義コード	20030001
講義名	教育原論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	5時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 田口 和人	指定なし

授業の概要

教育についての基本的な事項について学びます。これまで受けてきた家庭教育、学校教育、社会教育での経験を踏まえながら、教育とは何か、また現実の教育がもたらす弊害についても考えていきます。※「読む」「書く」「話す」という実践的訓練（スキルアップ）を毎時間行います。特に「話す」においては、授業内容に即した発言を求めます。

教育目標

教育とは何か、人間として生きるために、また人間として成長するために、なぜ教育が必要であるかということについて考えます。そのうえで、現実に行われている教育について考える視点をもつことを目的とします。

到達目標

完全な人間がないように、完全な教育も存在しません。そうした中、「教育とは何か」という問いを持てるようになってください。そして、現実に存在する教育という営みについて考えられる「自らの視点」を養うよう、掘り下げた学習を進めることを目標とします。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	これまで受けてきた教育を振り返る	これまで自分自身が受けてきた教育を振り替えながら、家庭教育・校教育・社会教育についての考え方の共有化の促進。
第2回	人間として生きるための教育	人間が存在するようになった時代を想像しながら、教育の有り様をえる。（岩宿遺跡）
第3回	乳・幼児期と教育	乳幼児の成長を追いながら、親・家族の存在と教育（保育）について考える。
第4回	児童期（小学校）と教育	児童期を迎えた子どもたちと小学校での教育（初等教育）について考える。
第5回	生徒期（中学校・高校）と教育	生徒期を過ごす子どもたちと中学校・高等学校（中等教育）の教育について考える。
第6回	学生期（大学）と教育	学生期を過ごす青年たちと大学（高等教育）の教育について考える。
7		人間についての観念（人間観）の歴史的変遷と教育、人間観と

第 回	人間観と教育観	教育の内容と方法との関係について考える。
第8回	日本の教育の歴史	近代日本の教育史を中心にして、変遷と価値観の転換について考える。
第9回	教育と法	日本の近代公教育の成立を踏まえながら、権利としての教育、教育基本法、学校教育法について考える。
第10回	教授と学習	学校の中心的な教育活動である教授と学習の関係について考える。
第11回	教育課程	学校という組織の運営と計画、教育内容の組織化と形態、教育課程の編成、学習指導要領について考える。
第12回	教科外教育の重要性	教科教育とは独立して存在する生活指導（生徒指導）や特別活動、道徳教育の役割と課題について考える。
第13回	競争の教育と共同の教育	現状の学校教育を支配する競争的な教育の現状を踏まえながら、人間の存在・成長の観点から共同の教育の展望を考える。
第14回	教育における参加・対話	学習とは何かという問いに基づきながら、社会構成的学習（参加・対話型）を実際に行ってみる。
第15回	まとめ	教育の現状を踏まえながら、これからの教育のあり方について考える。

教科書

適宜、資料を配付します。

参考書

適宜、資料を配付します。

成績評価

単位認定：60点以上 筆記試験80% 授業中のレポート、発言20%で評価します。

オフィス・アワー

授業の前後の時間帯

講義コード	20040001
講義名	法学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 松原 直樹	指定なし

授業の概要

社会において、生活を営み、職業に従事する場合、少なからず法が関わってくる。特に、保健医療に関する分野は、他の職業領域と比較して、国による規制および国によるサービスが実施されることが圧倒的に多い。そのため、保健医療の従事者は法令により、その業務を行わなければならない。また、最近では、法的紛争に巻き込まれるケースは以前と比較して、格段に増加してきている。本講座では、日常生活や職場において必要とされる最低限の法的ことごとらについて学習し、生活者として、また職業人として必要不可欠な法に関する知識を身につける。

教育目標

社会人として必要な法知識を身につけることができるよう、特に日常的な社会生活に関連する分野について、学修させる。また、医療者として不可欠な法知識・法感覚を身につけられるように、具体例を多く学修させる。

到達目標

法とは何か、また法令の基本構造、法令の読み方を理解する。また、日常生活に関わりのある法令を理解する。さらに、医療者として理解しておく必要のある具体的法令のうちのいくつかを読んで、理解できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	法を学ぶことの意義	私たちが生活している中で、法がどのようにかかわっているのか、具体的な場面を通して、理解していく。	
第2回	法の体系、法の種類(1)	「法」には、いくつかの種類がある。その種類とそれぞれの関係について学習し、それらが具体的な場面において、どのような役割を果たしていくのか、理解する。	
第3回	法の種	「法」の具体的種類である「法律」「政令」「省令」「条例」がどのように形作られていくのかについて、理解する。	

	類(2)		
第4回	条文のしくみ(1)	法令は、条文という形で、一般的な文章とは異なる形式で存在している。医療保健関係の具体的な法令を利用して、条文の法令全体の構造、規定の意味等について理解する。また、法令用語についても基本的なものについて理解する。	
第5回	条文のしくみ(2)	「法」の多くは、時間がたつと改正される。ここでは、法令の改正について学習する。改正の仕方はどのようなものであり、また改正後に条文がどのようになるのか、医療保健関係の具体的な法令を利用して、学習する。	
第6回	法の適用プロセス	「法」は、われわれの生活のさまざまな場面で適用されている。日常生活、行政との関係、裁判などの具体的場面での適用プロセスを学習する。さらに、新しい「法」が、私たちの生活にどのような影響を与えるのか、具体的に検討する。	☆レポート1 「身近なニュースを法学的に検討する」
第7回	消費と法(1)	日常生活の財産に関わる法的ことの中から、特に消費者として関わる法について学習する。具体的に、「売買」についての法規定を日常生活の場面に即して理解する。	
第8回	消費と法(2)	前回につづき、消費者として関わる法について学習する。具体的に、「契約」についての法規定を日常生活の場面に即して理解する。	★確認テスト1「法学の基礎」
第9回	家族と法(1)	家族について規定している法を学習する。具体的には、結婚・離婚に関する法規定について理解する。	
第10回	家族と法(2)	前回につづき、家族について規定している法を学習する。具体的には、親子関係、相続に関する法規定について理解する。	
第11回	職場と法(1)	労働者の権利を中心に学習する。労働条件の最低基準を定めた労働基準法を中心に、男女雇用機会均等法などの諸法令について、理解する。	
第12回	職場と法(2)	医療保健の専門職として守るべき法令について、学習する。また、労働者として、守るべき法令その他のルールについても学習する。	☆レポート2 「医療保健に関わる法的問題について」
第13回	職場と法(3)	現代の労働環境において、大きな問題となっている「過労死」、「ブラックバイト」などへの労働者の対処法を学習する。	
第14回	情報化社会と法(1)	情報化の進展によって、利便性が向上する一方で、さまざまなトラブルが発生している。情報のやりとりに関する法令、法的トラブルの危険性について、学習する。	
第15回	情報化社会と法(2) 全体のまとめ	情報に関する具体的な法的トラブルについて学習する。また、最近の法的問題について、これまで学習したテーマと関連させて学習する。	★確認テスト2「民事法、労働法、全体のまとめ」
第16回			
第17回			
第18回			

使用しない
参考書
『ポケット六法』 山下友信・山口厚 編集代表 (有斐閣)
成績評価
平常点 (授業への参加度・学習態度・授業内課題等) [20%]、レポート [40%]、確認テスト [40%] を総合して評価。総合点60点以上で単位認定する。
授業時間外の学習
次回の授業についての資料を読んでおくこと。授業終了後は、授業で説明された部分をハンドアウト等で復習しておく。レポート・確認テストについて、準備しておく。
履修のポイント
具体的な医療・福祉関係法令を学習する前提となることに関する授業なので、よく理解しておくこと。
オフィス・アワー
火・木・金曜日, 11時~15時 (授業時間以外), 11号館3階研究室11

講義コード	20050001
講義名	日本国憲法
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 松原 直樹	指定なし

授業の概要

社会保障費の増大と消費税増税、地方自治体の消滅可能性、働き方改革など、国の課題は山積している。そんな中、選挙権年齢が18歳以上に引き下げられ、大学生全員が選挙権を有することになってから、すでに何回かの選挙が行われている。本講座においては、私たちの生活や安全に大きな関わりをもつ国の基本法である日本国憲法を素材に、私たちの生活を考えていく予定である。憲法の基本原理とその根底に流れる思想を学習した後、われわれの生活に深く関わりのある現代的なトピックを取り上げ、できる限りくらしとの関わりに留意しながら、主権者としての判断能力を身につけられるよう、学習していく。

教育目標

社会人として必要な憲法の知識を身につけることができるようにする。また、教職課程履修者については、教員として必要な最低限の憲法に関する知識、人権感覚を身につけることができるようにする。

到達目標

憲法の基本的構造を理解する。憲法とわたしたちの日常生活との関係を理解できる。どのような基本的人権がどういう目的でどのように保障されているかを理解できる。現在の日本の統治構造について学習し、人権保障との関係を理解する。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	憲法の意味	現在、日本国憲法に関してどのような問題が生じているのかについて学習した後、憲法とはどのような法かを学習する。立憲主義についても学習する。	
第2回	日本国憲法の誕生	日本国憲法の制定過程について、第二次大戦後からGHQによる憲法案の提示、国会での審議等について、VTRに沿って学習する。	
第3回	日本国憲法の基本原則	日本国憲法の基本原理である「国民主権」について、規定と意味について学習する。さらに、「基本的人権の尊重」に関する規定とその概要について学習する。	

	理(1)		
第4回	日本国憲法の基本原理(2)	日本国憲法の基本原理である「平和主義」について、規定内容を学習し、さらに日本の防衛政策の現状、安保関連法制との関係について、学習する。	
第5回	法の下での平等	憲法が保障している法の下での平等の意義・内容について学習する。現実に生じている平等をめぐる問題について、判例を素材として検討する。	
第6回	精神的自由(1)	信教の自由を中心に学習する。なぜ認められる必要があるのか、その歴史的沿革、内容について学習する。	☆レポート1 「基本的人権に関わるニュースについて」提出
第7回	精神的自由(2)	政教分離原則について学習し、信教の自由に関する判例と政教分離に関する判例を素材として、学習する。さらに、表現の自由の意義について、学習する。	
第8回	精神的自由(3)	表現の自由について、その内容について、学習する。また、プライバシー権との関係についても学習する。さらに、表現の自由・プライバシー権をめぐる判例を検討する。	★確認テスト1 「日本国憲法の成立と基本原理、平等、自由権(1)」実施
第9回	法定手続きの保障 人身の自由	憲法が保障する「人身の自由」について学習した後、刑法との関係について理解する。また、犯罪と刑罰制度の概要を学習し、特に死刑制度について、その現状とそれに対する議論を検討する。	
第10回	社会権	社会権と区分される人権について学習した後、「生存権」「教育を受ける権利」、「労働基本権」等についてその概要を学習する。	
第11回	立法	国会のさまざまな権能、国権における地位について概観する。衆議院と参議院の関係、国会の意思決定過程、具体的な役割について学習する。さらに、選挙制度についても、学習する。	
第12回	行政	内閣の地位・役割について、学習する。「議院内閣制」の内容とメリット、内閣総理大臣の選出方法、国务大臣の任免、さらに内閣の具体的な役割、意思決定の方法等について、主に学習する。	☆レポート2 「統治機構(政治のしくみ)の課題について」提出
第13回	司法	裁判のしくみについて、概要を学習した後、刑事裁判で取り入れられている裁判員制度について、VTRに沿って学習する。	
第14回	天皇・地方自治・憲法改正	憲法が規定する「象徴天皇」の地位・権能、またそれを規定している皇室典範について、学習する。また、地方自治に関する来っていないように学習し、さらに、憲法改正の手續、憲法改正に関する各政党・学界・国民の考え方について理解する。	

第15回	全体のまとめ	全体をまとめ、憲法を取り巻く状況とその課題について検討する。	★確認テスト2 「自由権(2)、社会系、統治機構」実施
第16回			
第17回			

教科書

『目で見える憲法』初宿正典・大沢秀介・他 編著（有斐閣）

参考書

『ポケット六法』菅野和男・江頭憲治郎・他 編（有斐閣）

成績評価

平常点（授業への参加度・学習態度・授業内課題等） [20%]、レポート [40%]、確認テスト [40%] を総合して評価。総合点60点以上で単位認定する。

授業時間外の学習

次回の授業についての資料を読んでおくこと。授業終了後は、授業で説明された部分をハンドアウト等で復習しておく。レポート・確認テストについて、準備しておく。

履修のポイント

教員免許を取得しようとする学生は、必ず履修すること。

オフィス・アワー

火・木・金曜日, 11時～15時（授業時間以外）, 11号館3階研究室11

講義コード	20060001
講義名	国際文化論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 篠原 貴子	指定なし

授業の概要

グローバル化は、政治、経済、文化、歴史を含め、人々を取り巻く社会を大きく変容させた。本講義では、近代以降を中心として、社会学の視点から歴史や文化について学ぶ。

教育目標

幅広い視野に立って、歴史や文化あるいは現代の問題を理解する。

到達目標

世界の歴史や文化への興味・関心を高め、国際的な課題に対する認識を深めることを目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	イントロダクション	国際文化論の課題
第2回	近代と国家Ⅰ	近代社会の誕生と成立
第3回	近代と国家Ⅱ	近代人の精神とSFの世界
第4回	四大文明	文明の探求と世紀末の発見
第5回	観光の近代Ⅰ	欧米のツーリズム
第6回	観光の近代Ⅱ	日本のツーリズム
第7回	芸術と文化	オリエンタリズム
第8回	日本の文化	日本イメージの形成
第9回	移民の世紀Ⅰ	アメリカ移民の歴史
第10回	移民の世紀Ⅱ	移民と文化
第11回	歴史と文学	ポストコロニアリズムと文学
第12回	現代の課題	女性と文化
第13回	歴史と記憶Ⅰ	戦争の世紀と人々の語り
第14回	歴史と記憶Ⅱ	歴史の見方
第15回	まとめ	他者への理解

教科書
必要な資料は随時配布
参考書
授業時に随時紹介
成績評価
単位認定60点以上。授業態度や試験結果で総合評価する。
授業時間外の学習
授業内容に関して、意欲的に学習する。
オフィス・アワー
授業日の授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。

講義コード	20070001
講義名	家族関係論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	1時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 篠原 貴子	指定なし

授業の概要

本講義は、近代以降の家族をめぐる問題に関して、社会学や歴史学をはじめ多様な学問領域の視点を踏まえ、教育やジェンダーの視点を用いて歴史的に読み解くことを前提とする。また、現代の家族が抱える問題に着目し、家族を支援する諸制度も扱う。

教育目標

家族の概念や歴史に関して学び、近代以降の展開を捉える。

到達目標

家族のあり方に関して、新たな視点と問題意識をもつことを目的とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	イントロダクション	家族への着目
第2回	家族の歴史	近代社会と家族
第3回	家族研究の展開	家族研究の主題と方法
第4回	ライフコース研究	現代のライフコース
第5回	家族と制度	育児支援政策の展開
第6回	家族イメージの変容	メディアにおける家族・女性像
第7回	結婚観の変容	恋愛結婚と未婚化の時代
第8回	生命の誕生と家族	子どもの誕生と家族の役割
第9回	近代家族論Ⅰ	欧米の近代家族
第10回	近代家族論Ⅱ	近代家族の大衆化と女性の社会進出
第11回	近代家族Ⅲ	日本の近代家族と人口政策
第12回	家族の形成	セクシュアリティ
第13回	現代の家族Ⅰ	家族が抱える子の問題（不登校、ひきこもり、児童虐待など）
第14回	現代の家族Ⅱ	高齢化と家族の課題

第15回	まとめ	家族の未来
------	-----	-------

教科書

必要な資料は随時配布

参考書

授業時に随時紹介

成績評価

単位認定60点以上。授業態度や試験結果で総合評価する。

授業時間外の学習

授業内容に関して、意欲的に学習する。

オフィス・アワー

授業日の、授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。

講義コード	20080001
講義名	スポーツ科学Ⅰ
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	4時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 高見 達也	指定なし

授業の概要

身体活動の必要性を理解し、身体の健全な維持などの合理的な方法を学ぶ。すなわち、スポーツを通しそれぞれの身体機能の維持あるいは向上を図るための基礎知識を知る。レクリエーションは精神的なストレスの解消ばかりでなく身体的な健康の維持にも重要である。レクリエーション理論について幅広く学ぶと共に、生涯に渡りレクリエーションとしてのスポーツを実践していく能力を高める。さらに実際のレクリエーションの計画・実施を行い、その効果の判定方法などについて学ぶ。

教育目標

自己身体運動の理解と分析

到達目標

レクリエーションの概念の理解
身体機能の維持・向上を図るための方法論の習得

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	オリエンテーション	授業概要、諸注意、体力と身体機能について	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第2回	メディカルチェック	スポーツの意識調査、スポーツ経験調査、ストレッチ	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第3回	コミュニケーション・ワーク	①ホスピタリティ・トレーニング ②アイスブレイキング	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第4回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(基礎練習①)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第5回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(基礎練習②)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第6回	球技	レクリエーションバレーボールの実践(基礎練習③)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
		レクリエーションバレー	運動着(ジャージ・スウェット等)、体

第7回	球技	ボールの実践(基礎練習④)	育館シューズを用意してください。
第8回	球技	レクリエーションバレー ボールの実践(戦術①)	運動着(ジャージ・スウェット等)、 育館シューズを用意してください。
第9回	球技	レクリエーションバレー ボールの実践(戦術②)	運動着(ジャージ・スウェット等)、 育館シューズを用意してください。
第10回	球技	レクリエーションバレー ボールの実践(ゲーム①)	運動着(ジャージ・スウェット等)、 育館シューズを用意してください。
第11回	球技	レクリエーションバレー ボールの実践(ゲーム②)	運動着(ジャージ・スウェット等)、 育館シューズを用意してください。
第12回	球技	レクリエーションバレー ボールの実践(ゲーム③)	運動着(ジャージ・スウェット等)、 育館シューズを用意してください。
第13回	球技	レクリエーションバレー ボールの実践(ゲーム④)	運動着(ジャージ・スウェット等)、 育館シューズを用意してください。
第14回	レクリエーション	レクリエーションスポーツ の実践	運動着(ジャージ・スウェット等)、 育館シューズを用意してください。
第15回	レクリエーション	指導方法、レクリエーション プログラム作成、実践	運動着(ジャージ・スウェット等)、 育館シューズを用意してください。

教科書

教科書は使用しない。必要に応じてプリントを配布する。

成績評価

単位認定60点以上【実技試験60%、授業内確認テスト20%、授業内の安全性（ルール等の厳守）20%】

授業時間外の学習

レクリエーションの意義について事前に学習すること。
バレーボールの基本的なルールや技能について学習をすること。

オフィス・アワー

授業日の授業開始もしくは授業終了後に体育館等で相談に応じます。

講義コード	20090001
講義名	スポーツ科学Ⅱ
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	5時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 高見 達也	指定なし

授業の概要

運動は健康で生き生きと過ごすために欠かせない大切な要素の一つである。生涯を通じて運動に親しみ実践していけるかどうかは青年期の取り組み如何による。基礎的な体力づくりのためのトレーニング方法の理論を学び、また運動実践能力を高めていく。更に、スポーツ活動を通じて心身を鍛え、スポーツコミュニケーションの追及、スポーツ実践による自己確認、技術の習熟による興味の拡大、スポーツ文化の理解を深める。

教育目標

自己身体運動の理解と分析

到達目標

基本トレーニングの方法論の習得。
グループワークにより、練習計画をたてるとともに、より高い技術の習得をめざす。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	オリエンテーション	授業概要、諸注意、運動の原理・原則について	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第2回	総合運動能力測定	運動能力測定の方法と実施	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第3回	総合運動能力測定	運動能力測定の実施 測定結果発表	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第4回	運動処方・トレーニング方法	運動能力測定結果に基づき、運動の種類・強さ・持続時間・頻度を示し、運動時の注意点を明確にする。	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第5回	球技Ⅰ	バドミントンの実践(基礎練習①)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。

第6回	球技Ⅰ	バドミントンの実践(基礎練習②)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第7回	球技Ⅰ	バドミントンの実践(ゲーム①)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第8回	球技Ⅰ	バドミントンの実践(ゲーム②)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第9回	球技Ⅰ	バドミントンの実践(ゲーム③)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第10回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(基礎練習)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第11回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(基礎練習・ゲーム①)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第12回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(ゲーム②)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第13回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(ゲーム③)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第14回	球技Ⅱ	バスケットボールの実践(ゲーム④)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。
第15回	有酸素トレーニングの実践	上肢・下肢のトレーニング(エアロビクス、サーキットトレーニング)	運動着(ジャージ・スウェット等)、体育館シューズを用意してください。

教科書

教科書は使用しない。必要に応じてプリントを配布する。

成績評価

単位認定60点以上【実技試験60%、授業内確認テスト20%、授業内の安全性（ルール等の厳守）20%】

授業時間外の学習

基本的なルールについて学習をし、体力・技術の弱点を克服するように努めること。

オフィス・アワー

授業日の授業開始もしくは授業終了後に体育館等で相談に応じます。

講義コード	20100001
講義名	環境論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期 (重複②)
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 園田 陽一	指定なし

授業の概要

環境問題は社会、経済、健康、自然環境への影響は多岐にわたります。過去の社会は、環境保護、自然保護のように環境を人間活動から保護することが目的でした。しかし、これからの社会は、環境共生型社会であり、持続可能な社会が求められています。私たちは、地球の生物多様性を基盤とし、それらを消費して生きています。生物多様性は、地球の気象調節から国土や都市の基盤であり、農林水産業、観光業など自然を利用するものだけでなく、多くの社会経済の基盤となる重要な要素です。本授業では、身近な環境問題を生物多様性の観点から概観し、持続可能な地域社会の在り方について講義します。

教育目標

私たちの生活基盤となる生物多様性と環境問題を理解し、社会に出た際に社会的責任（CSR）などの活動への参画や協働について自ら考える力を身につける。

到達目標

環境観が養われているかどうかを論述で問う。産業活動や人間活動による環境の改変が生物多様性にどのような影響を与えるのかを判断できる知識を持っているかどうかを評価し、その内容が大学生としての素養を備えているかどうかを判断材料とする。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	ガイダンスと環境問題	本授業の目的や到達目標と成績評価の方法についてのガイダンスと環境問題について概説します。	アンケートを行います。
第2回	生物多様性と持続可能な利用	なぜ、生物多様性なのか。生態系サービスとなぜ持続可能な利用が必要なのかについて理解する。	
第3回	生態系サービスとは	地球と自然環境、生態系の構成要素とその役割を理解します。	
第4回	生物多様性への劣化	人間活動と生物多様性の危機、生態系サービスの劣化、公害問題等について理解します。	
第5回	都市化と環境問題	グローバルな人口増加と都市の集中がもたらす環境問題を理解します。	
	地球温暖化と都市	地球温暖化とヒートアイランド現象の違いについて	

第6回	のヒートアイランド現象	て概説し、その影響がもたらす気候変化のメカニズムを理解します。	
第7回	グローバルな地球環境の変化	オゾン層の破壊、砂漠化、酸性雨、森林減少などグローバルな地球環境の変化について理解します。	
第8回	環境をめぐる世界的な動き	地球環境問題を解決するための世界的な動向、日本の取り組みについて理解します。	レポート課題を出します。
第9回	わが国の環境に関わる法律	日本の環境施策について理解します。	
第10回	環境アセスメントとミティゲーション	開発行為に対して、公害や自然環境の破壊を未然に防ぐ法的措置とその代替技術について理解する。	
第11回	カーボンオフセットと生物多様性オフセット	二酸化炭素排出量削減の取り組みや同様のオフセット制度の仕組みを理解する。	
第12回	生物多様性地域戦略とは	わが国の生物多様性基本法、生物多様性国家戦略に基づいた生物多様性地域戦略について理解します。	
第13回	環境への関心を高める取り組み	環境共生型まちづくりや、エコツーリズムなど環境へ関心をもつための仕組みづくりや取り組みについて紹介します。	
第14回	環境教育とESD	環境教育や持続可能な開発のための教育についてふれ、次世代の子供たちの教育について考えます。	
第15回	企業の社会的責任と自然資本	現代企業の社会的責任としての自然環境保全から自然資本としての積極的な活用へ、企業の取り組みについて理解します。	

教科書

東京商工会議所編著 ECO検定（環境社会検定試験）公式テキスト 日本能率マネジメントセンター

参考書

必要なとき講義中に提示する

成績評価

単位認定：60点以上

レポートの提出(20%)、期末試験(80%)をもとに総合的に評価する。

授業時間外の学習

環境問題に関するニュースやウェブ、新聞記事等に目を通しておくとよい。

履修のポイント

レポートの提出を求めることがある。

オフィス・アワー

授業日の、授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。

講義コード	20110001
講義名	人間発達学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 篠原 貴子	指定なし

授業の概要

本講義は、人間の発達過程に関して、社会学や心理学の視点から検討する。また、社会状況や社会的役割の変化によって生じる個人の諸問題を具体的に取り上げ、誕生から人生の終わりにいたるまでの人間の成長のあり方を考える。

教育目標

それぞれの発達段階における課題を考察するとともに、現代人の抱える問題を理解する。

到達目標

人間の発達に関する知識を修得し、人の一生を社会学及び心理学から説明できる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	イントロダクション	発達課題
第2回	発達の諸相Ⅰ	発達概念の検討
第3回	発達の諸相Ⅱ	発達段階
第4回	発達の諸相Ⅲ	生涯発達
第5回	青年期の課題	現代社会と若者
第6回	教育の病理	非行、いじめ、学級崩壊
第7回	家庭の病理	引きこもり、不登校
第8回	発達と教育Ⅰ	学校の社会化機能
第9回	発達と教育Ⅱ	学校現場と発達障害
第10回	成人期の課題Ⅰ	就労と職業
第11回	成人期の課題Ⅱ	家族と役割
第12回	個別の課題Ⅰ	女性のキャリア形成
第13回	個別の課題Ⅱ	中高年男性の抱える問題
第14回	老年期の課題	老いと社会参加
第15回	まとめ	発達と自己

教科書
必要な資料は随時配布
参考書
授業時に随時紹介
成績評価
単位認定60点以上。 授業態度や試験結果で総合評価する。
授業時間外の学習
授業内容に関して、意欲的に学習する。
履修のポイント
自分自身の成長と関連づけて考える。
オフィス・アワー
授業日の、授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。

講義コード	20120001
講義名	物理学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	2時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 椋沢 龍次郎	指定なし

授業の概要

看護や栄養の専門分野を学習するうえで、「物理学」は重要な役割をもっています。本授業では、物理学の基礎知識や数値処理の方法、さらには、物理学の原理・原則を理解し、医療技術や臨床現場での応用まで発展させて学習します。専門科目を理解するための導入・基礎科目として、高等学校で物理を履修していなくても、十分理解できる内容と構成になっています。(教科書の内容をベースにして、物理学の基礎をまじえながら応用・事例の解説をする)

教育目標

看護教育や栄養教育に必要な物理学的内容を、医療・看護・食と健康の現場との関連性を考慮していく

到達目標

- ・物理学の基礎「原理・原則」を理解する
- ・看護・栄養分野への物理学の応用を理解する
- ・基礎から専門分野への発展・応用ができるようにする

授業計画

	主題	授業内容
第1回	物理学と人体の関わり	・物理量と単位系 ・物理量の測定 ・物理学と医療機器
第2回	人体の力学	・人体のてこ ・垂直跳び ・歩行と振り子 ・医療機器と力学
第3回	流体と人体① (静止流体)	・大気圧と静水圧 ・圧力計 ・弾性薄膜 ・表面張力 ・陰圧 ・肺泡と表面張力
第4回	流体と人体② (運動流体)	・心臓と血液の流れ ・血圧の変化 ・血圧測定
第5回	流体と人体③ (流体と医療)	・気体を流す場合 ・液体を流す場合 (点滴装置の原理)
第6回	熱と体温① (熱と温度)	・温度と温度計 ・熱と比熱 ・融解と蒸発 ・熱と仕事 (エネルギー)
第7回	熱と体温② (体温調節)	・体温と温度調節 ・体内で発生する熱 ・身体からの放熱

		・生理的体温調節機構 ・物理的放熱機構
第8回	熱と体温③ (体温測定)	・平衡温 ・水銀温度計 ・電子体温計 ・耳式体温計 ・サーモグラフィー
第9回	音と光と人体① (音波)	・音の性質 ・耳の構造 ・聴覚 ・音波の医療への応用
第10回	音と光と人体② (光波)	・反射と屈折 ・スペクトル ・レンズとメガネ ・光の医療への応用
第11回	電気と磁気の世界① (基礎知識)	・電流、電圧、電気抵抗 ・直流と交流 ・電力と熱
第12回	電気と磁気の世界② (生体と電気)	・生体における静電気現象 ・心臓の刺激伝導系 ・医療における主な応用機器
第13回	原子と放射線① (基礎知識)	・原子の構造と原子核 ・原子の定常状態 ・放射線と性質
第14回	原子と放射線② (医学における放射線)	・放射線の基礎知識 ・放射線による障害とその防護
第15回	原子と放射線③ (医療への応用機器)	・医療における放射線の応用 ・X線CT ・MRI装置 ・ポジトロンCT装置

教科書

特に使用しません。

成績評価

単位認定60点以上。(筆記試験80% 平常点：受講態度等)

授業時間外の学習

新聞や雑誌・書籍等を通して、科学技術と人間及び医療保健について考えるようにする。

履修のポイント

医療に関する種々の事象・応用が、どのようなしくみで成り立っているのかを考えながら履修すること。

オフィス・アワー

水曜日、木曜日 (11:00~16:00)

講義コード	20130001
講義名	生物学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	4時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

管理栄養士になるために学ぶ教科目の中で、生物学が関与する内容は非常に多い。高校時代に「生物」を履修してこなかった学生にも解りやすく、今後の授業で障害とならないよう、特に私たちヒトに関する内容（細胞、遺伝、免疫など）を中心に講義する。また最新のバイオテクノロジーやバイオサイエンスの情報なども織り込んでいく。

教育目標

管理栄養士として必要な生物学の基礎を習得させる。

到達目標

生命の基本単位である“細胞”に共通の基本構造および機能を踏まえ、細胞の発生・遺伝・進化のしくみについて学ぶ。またこれらを通じて、私たちの生体内で起こる様々な生命現象を理解するための基礎を身につける。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	生物学の基本	進化論の登場、地球上の生物に共通すること、生物体のつくりと階層性など
第2回	細胞のプロフィール	細胞を構成している物質、細胞小器官の構造と機能など
第3回	何が細胞の形や機能を決めているのか	形質を決めているものを求めて、遺伝子としてのDNAなど
第4回	細胞が生きて活動していくために	ATPの産生、代謝経路のネットワークなど
第5回	タンパク質が細胞のさまざまな活動を担う	タンパク質のさまざまな機能
第6回	多細胞生物への道Ⅰ	細胞間の情報交換、ホルモンと受容体で情報を伝えるなど
第7回	多細胞生物への道Ⅱ	DNAの複製、細胞周期と体細胞分裂など
第8回	多細胞生物への道Ⅲ	減数分裂、生殖細胞の形成、受精など
第9回	個体を守る免疫システム	非特異的生体防御機構、特異的生体防御機構、免疫

		機能の制御など
第10回	生きること、死ぬこと	細胞の再生、細胞が死ぬとき、老化・寿命と遺伝子 の関係など
第11回	個体としてのまとめ	内部環境を一定に、制御中枢による情報の処理と調 整、動物の行動など
第12回	生物の進化と多様性	進化と多様性の創出、地球上の生物多様性を守るた めになど
第13回	遺伝とはⅠ	遺伝とは、メンデルの研究と遺伝の法則など
第14回	遺伝とはⅡ	さまざまな遺伝
第15回	遺伝とはⅢ	性と遺伝、性染色体と性の決定、伴性遺伝など

教科書

『基礎から学ぶ 生物学・細胞生物学』第3版 和田 勝著（羊土社）

参考書

单元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価

単位認定60点以上 学期末試験100%

授業時間外の学習

单元ごとに復習問題を配付するので、必ず解いて理解を深めること。

履修のポイント

教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加すること。

オフィス・アワー

授業内容等の質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。

講義コード	20140001
講義名	化学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

生体反応を理解するために必要な化学を学ぶ。パーセント濃度やモル濃度、原子の構造、化学結合、化学反応、化学平衡、溶液の性質、酸化と還元、有機化合物など管理栄養士に必要とされる化学の基礎を学習する。

教育目標

生体反応を理解するための化学の基礎知識を身に付ける。次の1)～5)ができるようにする。
 1) パーセント濃度、モル濃度、希釈の計算 2) SI 単位の理解、単位変換
 3) 原子、分子、イオン、化学結合の理解
 4) 酸、塩基、酸化、還元、pHの理解
 5) 有機物質の性質、命名の基礎の理解

到達目標

パーセント濃度、希釈の計算、単位変換、高校化学基礎レベルの問題で60%以上の正解率が上げられるようにする。また、体内の化学変化を理解するため、有機化学の基礎知識を付ける。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	栄養学と化学のかかわり	栄養学を学ぶ上での化学の理解が重要性	基礎化学 はじめに
第2回	水	水の性質、状態	基礎化学 第1章
第3回	水	栄養学の中の水	基礎化学 第1章
第4回	元素と原子、周期表	物質の成り立ち及び元素	基礎化学 第2章
第5回	分子・化合物	物質を構成する結合	基礎化学 第2章
第6回	物質の三態	物質の三態、体や食品の中の分子の状態	基礎化学 第2章
第7回	溶液の濃度	パーセントの計算	基礎化学 第3章
第8回	溶液の濃度	モル濃度の計算	基礎化学 第3章
第9回	密度・比重	密度、比重を考慮した濃度の計算 ヒトや食品の中の濃度	基礎化学 第3章

第10回	溶液の性質	沸点上昇、凝固点降下	基礎化学 第4章
第11回	溶液の性質	浸透、浸透圧	基礎化学 第4章
第12回	溶け方、状態	溶解度、コロイド溶液 ヒトや体の中の溶液の性質	基礎化学 第4章
第13回	酸と塩基	酸と塩基、水素イオン指数	基礎化学 第5章
第14回	酸と塩基	緩衝作用	基礎化学 第5章
第15回	まとめ	これまでの授業内容の理解度の確認	

教科書

栄耀科学イラストレイテッド 基礎化学 土居純子著 羊土社
アクセスノート基礎化学 実教出版

成績評価

授業内の試験の評価が60点以上

授業時間外の学習

アクセスノート基礎化学を使って、授業で学習した範囲を復習し、理解を確認する。

履修のポイント

2回目以降は、前回の授業範囲のアクセスノート基礎化学の問題の小試験を行う。
自らで学習し、理解するようにする。授業内で理解したつもりになっても、自己学習をすると理解できていないことに気づくことがある。その場合は、教科書を調べ、理解をするようにする。
授業のスライドは、配布しない。
学力レベルに合わせ、授業進行速度を変更する。そのため、シラバス通りに進まない場合もある。授業は休まないで出席すること。

オフィス・アワー

月曜3限

講義コード	20150001
講義名	生活とデザイン
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期 (重複①)
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	5 時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 松村 誠一	指定なし

授業の概要

現代社会の中で生きている私たちは、多くの優れたデザインに囲まれて生活しており、そこから大きな影響を受けています。文明や文化が開化する以前から、デザインと私たちの生活には密接な関係があり、近代になりグラフィックデザインやインダストリアルデザイン等の分野が確立されました。この授業では、私たちの生活とデザインの関係について考察していきます。※本授業では課題提出等により成績評価を行い、定期試験は実施しない。

教育目標

日常生活の中に普通に存在している「デザイン」について、その意味や歴史、価値、可能性等を多角的に学んでいき理解を深めることを目的とする。

到達目標

デザインの意味や価値、可能性をその歴史から考察し、デザインと人間との関係について理解を深めより良い社会生活が営まれることを目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	デザインの歴史①	イギリスの伝統と革新
第2回	デザインの歴史②	アール・ヌーヴォーの世界
第3回	デザインの歴史③	市民生活のグラフィックデザイン
第4回	デザインの歴史④	バウハウスーデザインの実験と総合ー①
第5回	デザインの歴史⑤	バウハウスーデザインの実験と総合ー②
第6回	デザイン実習①	アクリル絵具による色彩表現実習①
第7回	デザイン実習②	アクリル絵具による色彩表現実習②
第8回	デザイン実習③	ロゴデザイン、POP制作①
第9回	デザイン実習④	ロゴデザイン、POP制作②
第10回	デザイン実習⑤	ロゴデザイン、POP制作③
第11回	デザインと人間工学①	人体寸法と設計
第12回	デザインと人間工学②	家具、設備への応用 (座る)
第13回	デザインと人間工学③	家具、設備への応用 (寝る)

第14回	デザインと人間工学④	家具、設備への応用（立つ）
第15回	デザインと人間工学⑤	錯視効果、空間の心理

教科書

使用しない。

参考書

世界デザイン史（監修・阿部公正）

成績評価

単位認定60点以上 課題100%評価

授業時間外の学習

「予習内容」情報収集を行い自分の考えをまとめる。「復習内容」ノートの整理、確認を行う

履修のポイント

ノート提出を求める場合があり、授業態度や出席状況等も重要視する。

オフィス・アワー

111研究室で随時行う。

講義コード	20160001
講義名	地域社会学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 篠原 貴子	指定なし

授業の概要

近代社会は、社会構造や生活様式に大きな変化をもたらした。特に、農村から都市への人口流出や都市化は、コミュニティや個人を取り巻く環境を転換させた。本講義では、都市や農村に関する社会学の展開を中心に学ぶとともに、社会を構成する主要な組織が担う役割や課題を経済や文化の側面から把握する。

教育目標

地域社会学の歴史や課題を理解し、社会的思考を身に付ける。

到達目標

講義内容を踏まえて、地域社会が抱える現代的課題を発見し、読み解く力を培う。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	イントロダクション	地域社会学の意義と課題
第2回	都市社会学の系譜	都市社会学の展開
第3回	流動型社会論	近代化論
第4回	現代の都市社会	都市空間と人間形成
第5回	現代の農村社会	高度経済成長と農村社会
第6回	地域権力構造論	地域と政治
第7回	アーバニズムとコミュニティ	町内会の変遷と課題
第8回	アーバニズムとローカリティ	東京の都市空間
第9回	グローバル社会	グローバル化と地域社会の変貌
第10回	エスニック・コミュニティ	エスニック・コミュニティの形成
第11回	社会変動と地域社会の形成	住民生活と行政
第12回	農山村の混住化社会	現代の農村社会
第13回	地域社会の活性化	地域の復興と観光
第14回	コミュニティ形成の課題	新たなコミュニティの創出と地域社会
第15回	まとめ	地域社会学の展望

教科書

必要な資料は随時配布

参考書

鈴木広監修 『地域社会学の現在』 (ミネルヴァ書房)

成績評価

成績評価 60点以上。授業態度や試験結果で総合評価する。

授業時間外の学習

授業内容に関して、意欲的に学習する。

オフィス・アワー

授業日の、授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。

講義コード	20170001
講義名	人間工学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	4時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 篠崎 有陸	指定なし
教員	亀井 実	指定なし
教員	松村 昌俊	指定なし

授業の概要

人間の運動機能や動作特性について理解を深めるとともに、障害者や高齢者の日常生活を援助する観点から福祉用具の活用や住環境整備の方法を学ぶ。

教育目標

人間の日常生活動作の特性および福祉機器、住環境に関して医療・福祉分野などで役立つ実践的知識を習得する。

到達目標

医療・福祉分野における人間工学の活用について理解を深める。
福祉機器や、住環境整備の基礎知識を得る。
患者や障害者の生活の利便性、安全性、快適性の向上と支援者の負担軽減のため、人間工学の活用について考える。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	姿勢の観察	(オリエンテーション) 重心と姿勢、バランスについて学ぶ
第2回	転倒と転倒予防	日常生活動作における転倒と転倒予防について学ぶ
第3回	日常生活動作と関節可動域	関節可動域の評価と日常生活動作に必要な関節可動域について学ぶ
第4回	日常生活動作と筋力	筋力の評価と日常生活動作に必要な筋力について学ぶ
第5回	起居動作	立ち上がり動作をはじめとする動作分析について学ぶ
第6回	歩行	歩行分析について学ぶ
第7回	福祉機器	福祉機器について学ぶ
第8回	車椅子体験	車椅子への移乗と移動の援助について学ぶ
第9回	日常生活の援助 1	ボディメカニクスを使った援助、食事の援助について学ぶ(講義)

第10回	日常生活の援助 2	ボディメカニクスを使った援助、食事の援助について学ぶ(実技)
第11回	歩行障害	歩行補助具の種類と杖歩行のパターンについて学ぶ
第12回	事例紹介	福祉用具の活用や住環境整備の実際の事例について紹介する
第13回	フィールドワーク (調査・討論)	障害者、高齢者の立場からキャンパス内の建造物、環境を見直す(グループワーク)。
第14回	フィールドワーク (調査・討論)	障害者、高齢者の立場からキャンパス内の建造物、環境を見直す(グループワーク)。
第15回	まとめ	解説

教科書

なし(授業時に資料を配布する。)

参考書

なし(授業時に適宜紹介する。)

成績評価

単位認定：60点以上

講義コード	20180001
講義名	行動科学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期 (重複①)
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	
必須・選択	選択
学年	栄養学科 4 学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 徐 淑子	指定なし

授業の概要

この授業では、人々が健康を守る行動を起こすときにどんな心理社会的仕組みが働いているのかについて、学びます。また、それらの知識を健康教育や患者教育にどのように応用できるかについて、考えます。まずは、じぶん自身の行動をモデルに当てはめて考えてみることから学習を始めましょう。

教育目標

行動モデルの発想を、保健医療の現場、とくに生活習慣指導等で生かすための、基礎をつくることを目的とします。

到達目標

1. 「健康と病気」をめぐる行動のさまざまなすがたについて、理解を深める
2. 行動モデルを用いて、身近な健康現象を理解・説明することができるようになる

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	保健行動の多様性 1	健康と病気にかかわるさまざまな行動を、いくつかの視点で分類しながら理解する。看護職者がとりあつかうケア範囲の広さを確認する。	個人ワーク ／視聴覚資料
第2回	保健行動の生起とその習慣化1	生活構造論、段階的変化理論について取り上げ、保健行動の習慣化、保健行動がどのようにして個人の生活の中に組み込まれていくのかについて考える。	個人ワーク ／視聴覚資料
第3回	保健行動の生起とその習慣化2	保健行動を説明する代表的な行動モデルについて学習する。 ①教育モデルとヘルス・リテラシー ②恐怖アピールモデルは人々の行動を変えるか ③保健信念モデルーグッド・ニュースとバッド・ニュースのバランス	個人ワーク ／視聴覚資料
第4回	保健行動の生起と	保健行動を説明する代表的な行動モデルについて学習する。 ④保健行動シーソーモデルー保健動機と生活動機の連	個人ワーク

	その習慣化3	合 ⑤計画的行動理論と人の判断	／視聴覚資料
第5回	保健行動の生起とその習慣化4	社会的学習理論（自己効力感モデル）の考え方より、行動変容の過程について考える。	個人ワーク ／視聴覚資料
第6回	精神健康が保健行動に与える影響	生活ストレス論の立場から、「なぜ、かんたんな保健行動が起こせない／続かない人がいるのか」について、考える。	個人ワーク ／視聴覚資料
第7回	行動科学的な知見の応用1（生活習慣指導への応用）	行動科学的知見を、生活習慣指導における個別支援にどのように活用できるか、ワークをとおして体験的に学ぶ。 ①認知行動療法の基本的な考え方	個人ワーク ／視聴覚資料
第8回	行動科学的な知見の応用2（生活習慣指導への応用）	行動科学的知見を、生活習慣指導における個別支援にどのように活用できるか、ワークをとおして体験的に学ぶ。 ②認知行動療法的な発想を、生活習慣指導にとり入れる	個人ワーク ／視聴覚資料

教科書

指定教科書はありません。教員が資料を配布します。

参考書

授業中に、その都度、情報の出典を示し、より深く学習したい方のために関連書籍や文献を紹介いたします。

成績評価

最終課題（レポート）100%で評価します。レポートは100点満点で、60点以上が合格となります。

履修のポイント

- ・視聴覚資料を毎回視聴します。
- ・授業中に個別ワークにとりくんでもらいます。
- ・最終課題は授業中に実施するワークを統合したかたちで出題されます。学習成果を最終課題にうまく生かせるよう、授業内ワークでその都度確認しながら学習に取り組んでください。
- ・私語厳禁でお願いいたします。

講義コード	20190001
講義名	コミュニケーション論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 亀岡 聖朗	指定なし

授業の概要

人との関係性に見られるコミュニケーションは、対人援助職にとって極めて重要であるとよく言われる。では、現代においてコミュニケーション能力が求められるのはなぜなのか、そもそもコミュニケーションとは何なのか、コミュニケーションが上手とか下手とかは何をもって判断されるのか。この授業では、今日のコミュニケーション研究の成果を学修しながら、多面的にコミュニケーションについて理解を深める。演習形式を取り入れながら、体験を通じた学修を進める予定である。

教育目標

日常的なコミュニケーション場面の特徴を広く学修し、その基本的な理論や原理を修得し、自他を理解する基本的態度の修得を目標とする。

到達目標

1. コミュニケーションにかかわる基本的な理論や原理を理解する。
2. 自己と他者の違いを実感し、自分の対人関係場面でみられる特徴を自覚する。
3. 他者とのコミュニケーションを通して、人の話を「聞く」とはどういうことか、自分のことを相手に「伝える」とはどういうことかを理解する。
4. コミュニケーションに関する知見を、栄養指導等の場面での人とのかわりに適用して考えられる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	コミュニケーションとは何か	オリエンテーション（授業の進め方、成績評価等について） コミュニケーションの齟齬が生じる心理的原因
第2回	自己理解と他者理解①	自分を知る：“私の姿”を考えてみる
第3回	自己理解と他者理解②	自分を知る：性格を捉えてみる
第4回	自己理解と他者理解③	交流分析に基づくコミュニケーションの考え方
第5回	自己理解と他者理解④	自分を知らせるコミュニケーション：自己開示と自己呈示
第6回	自己理解と他者理解⑤	自己と他者の違いを実感する：“価値観”は共有できるか
第7回	自己と他者とのコミュニケーション①	自分のことを相手に“主張する”：アサーションの考え方

第8回	自己と他者とのコミュニケーション②	傾聴の技法と実践：ノンバーバル・コミュニケーションの重要性
第9回	自己と他者とのコミュニケーション③	出会いのコミュニケーション：印象形成
第10回	自己と他者とのコミュニケーション④	人に魅力を感じる時：対人魅力
第11回	自己と他者とのコミュニケーション⑤	対人場面から受ける圧力：社会的促進と社会的抑制、“あがる”とはどういうことか、“あがり”を見方につけるには
第12回	自己と他者とのコミュニケーション⑥	対人場面から受ける圧力：“人助け”が生じるとき・生じないとき、権威勾配と属人主義
第13回	対人援助場面におけるコミュニケーション①	コミュニケーションを応答態度のタイプから考える
第14回	対人援助場面におけるコミュニケーション②	コーチングの理論と基本的なスキル
第15回	対人援助場面におけるコミュニケーション③	対人援助場面におけるコミュニケーションのまとめ

教科書

特に指定せず。

参考書

適宜紹介する。

成績評価

単位認定60点以上。筆記試験80%、レポート・課題20%。

授業時間外の学習

予習として幅広い興味関心のもとに日常的な出来事における人の行動を見つめることを、復習として本講義の配布資料・ノートの見直しやまとめを勧めます。

履修のポイント

授業への積極的な取り組みを期待します。

オフィス・アワー

水曜もしくは木曜の昼休み、11号館第8研究室にて。もしくは講義終了後などに適宜設ける。

講義コード	20200001
講義名	基礎英語Ⅰ (Aクラス)
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野中 博雄	指定なし

授業の概要

基本的な英文法や英語表現を学習し、基礎的なListening や Reading 能力の向上を図る。またインターネットを援用して英語で書かれた情報を理解する方法も習得する。

教育目標

英語4技能のうち、Listening, Reading の基礎能力の向上を図り、基礎英語Ⅱ (Speaking, Writing) の学習目的への円滑な移行を可能とする。

到達目標

高校までの基本的な英文法を復習し、Reading 能力の向上を図る。
CDやインターネットの音声データを利用してListening 能力を高める。
Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。
インターネットの辞書・翻訳機能を利用できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures
第2回	Counting Calories	Listening, Reading, Exercises
第3回	A New Sports Tradition	Listening, Reading, Exercises
第4回	As American as Apple Pie	Listening, Reading, Exercises
第5回	Use as Directed	Listening, Reading, Exercises
第6回	The End of Home Cooking	Listening, Reading, Exercises
第7回	Just Follow the Recipe	Listening, Reading, Exercises
第8回	Supplemental Health	Listening, Reading, Exercises
第9回	Time for Tea	Listening, Reading, Exercises
第10回	Fresh from the Garden	Listening, Reading, Exercises
第11回	Local Delicacies	Listening, Reading, Exercises
第12回	Trick or Treat!	Listening, Reading, Exercises

第13回	Giving Thanks	Listening, Reading, Exercises
第14回	Turkey and All the Trimmings	Listening, Reading, Exercises
第15回	Review	Course Reviewing

教科書

Food for Thought
「現代の食を考える」 (南雲堂)

参考書

Internet Materials (毎回英語の歌などの聞き取りをする)

成績評価

単位認定：60点以上 筆記試験：50%、課題、授業参加度等:50%

授業時間外の学習

事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。

履修のポイント

ペアワークでの課題や授業での積極性 (授業参加度) が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。

オフィス・アワー

授業以外の時間

講義コード	20200002
講義名	基礎英語Ⅰ（Bクラス）
（副題）	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	1時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野中 博雄	指定なし

授業の概要

基本的な英文法や英語表現を学習し、基礎的なListening や Reading 能力の向上を図る。またインターネットを援用して英語で書かれた情報を理解する方法も習得する。

教育目標

英語4技能のうち、Listening, Reading の基礎能力の向上を図り、基礎英語Ⅱ (Speaking, Writing) の学習目的への円滑な移行を可能とする。

到達目標

高校までの基本的な英文法を復習し、Reading 能力の向上を図る。
CDやインターネットの音声データを利用してListening 能力を高める。
Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。
インターネットの辞書・翻訳機能を利用できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures
第2回	Counting Calories	Listening, Reading, Exercises
第3回	A New Sports Tradition	Listening, Reading, Exercises
第4回	As American as Apple Pie	Listening, Reading, Exercises
第5回	Use as Directed	Listening, Reading, Exercises
第6回	The End of Home Cooking	Listening, Reading, Exercises
第7回	Just Follow the Recipe	Listening, Reading, Exercises
第8回	Supplemental Health	Listening, Reading, Exercises
第9回	Time for Tea	Listening, Reading, Exercises
第10回	Fresh from the Garden	Listening, Reading, Exercises
第11回	Local Delicacies	Listening, Reading, Exercises
第12回	Trick or Treat!	Listening, Reading, Exercises

第13回	Giving Thanks	Listening, Reading, Exercises
第14回	Turkey and All the Trimmings	Listening, Reading, Exercises
第15回	Review	Course Reviewing

教科書

Food for Thought
「現代の食を考える」 (南雲堂)

参考書

Internet Materials (毎回英語の歌などの聞き取りをする)

成績評価

単位認定：60点以上 筆記試験：50%、課題、授業参加度等:50%

授業時間外の学習

事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。

履修のポイント

ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。

オフィス・アワー

授業以外の時間

講義コード	20210001
講義名	基礎英語Ⅱ (Aクラス)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野中 博雄	指定なし

授業の概要

英語のSpeaking, Writing の基礎能力の養成を主眼とする。
トピックを中心に英語表現を学習し、基礎的な Speaking や Writing 能力の向上を図る。

教育目標

英語4技能のうち、Speaking, Writing の基礎能力の向上を図る。

到達目標

テキストのUnitで学習するトピックスに関する Speaking, Writing 能力を高める。
Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。
インターネットの辞書・翻訳機能を利用できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures
第2回	Self-Introduction	Vocabulary, Reading, Listening
第3回	Self-Introduction	Speaking, Practice, Writing
第4回	My College	Vocabulary, Reading, Listening
第5回	My College	Speaking, Practice, Writing
第6回	Family and Home Town	Vocabulary, Reading, Listening
第7回	Family and Home Town	Speaking, Practice, Writing
第8回	Pastimes and Hobbies	Vocabulary, Reading, Listening
第9回	Pastimes and Hobbies	Speaking, Practice, Writing
第10回	Weekends	Vocabulary, Reading, Listening
第11回	Weekends	Speaking, Practice, Writing
第12回	Friends	Vocabulary, Reading, Listening
第13回	Friends	Speaking, Practice, Writing
第14回	High School Days	Vocabulary, Reading, Listening

第15回	Review	Course Reviewing
------	--------	------------------

教科書

Can't Stop Writing 「英語で書いてみよう」 (三修社)

参考書

Internet Materials (毎回英語の歌などの聞き取りをする)

成績評価

単位認定：60点以上 筆記試験：50% 課題、授業参加度等:50%

授業時間外の学習

事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。

履修のポイント

ペアワークでの課題や授業での積極性(授業参加度)が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。

オフィス・アワー

授業以外の時間

講義コード	20210002
講義名	基礎英語Ⅱ (Bクラス)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野中 博雄	指定なし

授業の概要

英語のSpeaking, Writing の基礎能力の養成を主眼とする。
トピックを中心に英語表現を学習し、基礎的な Speaking や Writing 能力の向上を図る。

教育目標

英語4技能のうち、Speaking, Writing の基礎能力の向上を図る。

到達目標

テキストのUnitで学習するトピックスに関する Speaking, Writing 能力を高める。
Exerciseの解答や課題の提出はワードでできるようにする。
インターネットの辞書・翻訳機能を利用できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures
第2回	Self-Introduction	Vocabulary, Reading, Listening
第3回	Self-Introduction	Speaking, Practice, Writing
第4回	My College	Vocabulary, Reading, Listening
第5回	My College	Speaking, Practice, Writing
第6回	Family and Home Town	Vocabulary, Reading, Listening
第7回	Family and Home Town	Speaking, Practice, Writing
第8回	Pastimes and Hobbies	Vocabulary, Reading, Listening
第9回	Pastimes and Hobbies	Speaking, Practice, Writing
第10回	Weekends	Vocabulary, Reading, Listening
第11回	Weekends	Speaking, Practice, Writing
第12回	Friends	Vocabulary, Reading, Listening
第13回	Friends	Speaking, Practice, Writing
第14回	High School Days	Vocabulary, Reading, Listening

第15回	Review	Course Reviewing
------	--------	------------------

教科書

Can't Stop Writing 「英語で書いてみよう」 (三修社)

参考書

Internet Materials (毎回英語の歌などの聞き取りをする)

成績評価

単位認定：60点以上 筆記試験：50% 課題、授業参加度等:50%

授業時間外の学習

事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。

履修のポイント

ペアワークでの課題や授業での積極性(授業参加度)が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。

オフィス・アワー

授業以外の時間

講義コード	20220001
講義名	実践英会話 (Aクラス)
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野中 博雄	指定なし

授業の概要

テキストを活用して実生活に必要な英会話表現をペア・レッスンで学習し、さらに、インターネットやプリント資料などで時事的なトピックスや栄養学科専攻学生に必要な英会話を学習する。

教育目標

英語のListening能力の養成を図りながら、多くの日常英語表現を学び、あらゆる状況に応じたSpeaking能力を身に付け、実践的な英語の表現能力の向上を目指す。さらに時事・文化的な表現も学習し、国際社会人として、諸外国の人々との相互理解ができる様にする。

到達目標

各種の状況に応じた英会話表現を習得する。
 栄養学分野での専門用語の英語を学習する。
 インターネットで専門分野に関するトピックスを検索し、その内容を発表できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Outline	
第2回	Self-introduction	Explanation, Listening, Conversation Practice
第3回	Family	Explanation, Listening, Conversation Practice
第4回	Campus Life	Explanation, Listening, Conversation Practice
第5回	Hobbies	Explanation, Listening, Conversation Practice
第6回	Subjects at University	Explanation, Listening, Conversation Practice
第7回	Club Activities	Explanation, Listening, Conversation Practice
第8回	Pets	Explanation, Listening, Conversation Practice
第9回	Traveling	Explanation, Listening, Conversation Practice
第10回	Music	Explanation, Listening, Conversation Practice
第11回	Sports	Explanation, Listening, Conversation Practice
第12回	Part-time Job	Explanation, Listening, Conversation Practice
第13回	Watching TV	Explanation, Listening, Conversation Practice

第14回	Cooking	Explanation, Listening, Conversation Practice
第15回	Review	Course Reviewing

教科書

Listen and Speak in English (三修社)

参考書

Internet Materials (毎回英語の歌か映画のセリフなどの聞き取りをする)

成績評価

単位認定：60点以上 筆記試験：50% 課題、授業参加度等:50%

授業時間外の学習

事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。

履修のポイント

ペアワークでの課題や授業での積極性(授業参加度)が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。

オフィス・アワー

授業以外の時間

講義コード	20220002
講義名	実践英会話 (Bクラス)
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野中 博雄	指定なし

授業の概要

テキストを活用して実生活に必要な英会話表現をペア・レッスンで学習し、さらに、インターネットやプリント資料などで時事的なトピックスや栄養学科専攻学生に必要な英会話表現を学習する。

教育目標

英語のListening能力の養成を図りながら、多くの日常英語表現を学び、あらゆる状況に応じたSpeaking能力を身に付け、実践的な英語の表現能力の向上を目指す。さらに時事・文化的な表現も学習し、国際社会人として、諸外国の人々との相互理解ができる様にする。

到達目標

各種の状況に応じた英会話表現を習得する。
 栄養学分野での専門用語の英語を学習する。
 インターネットで専門分野に関するトピックスを検索し、その内容を発表できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Outline	
第2回	Self-introduction	Explanation, Listening, Conversation Practice
第3回	Family	Explanation, Listening, Conversation Practice
第4回	Campus Life	Explanation, Listening, Conversation Practice
第5回	Hobbies	Explanation, Listening, Conversation Practice
第6回	Subjects at University	Explanation, Listening, Conversation Practice
第7回	Club Activities	Explanation, Listening, Conversation Practice
第8回	Pets	Explanation, Listening, Conversation Practice
第9回	Traveling	Explanation, Listening, Conversation Practice
第10回	Music	Explanation, Listening, Conversation Practice
第11回	Sports	Explanation, Listening, Conversation Practice
第12回	Part-time Job	Explanation, Listening, Conversation Practice
第13回	Watching TV	Explanation, Listening, Conversation Practice

第14回	Cooking	Explanation, Listening, Conversation Practice
第15回	Review	Course Reviewing

教科書

Listen and Speak in English (三修社)

参考書

Internet Materials (毎回英語の歌か映画のセリフなどの聞き取りをする)

成績評価

単位認定：60点以上 筆記試験：50% 課題、授業参加度等:50%

授業時間外の学習

事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。

履修のポイント

ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。

オフィス・アワー

授業以外の時間

講義コード	20230001
講義名	医療保健英語
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	5時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 女鹿 喜治	指定なし

授業の概要

私たちを取り巻く環境や食生活がますます急激に変動しつつあります。このような時代における心身の健康や食生活に関わる英文を読みます。一応、講義計画表通り進めていきますが、場合によっては、みなさんの英語力と予習の出来を見ながら進度を調節します。

教育目標

栄養に関わる基本的な英文を読み慣れて、将来、英語で書かれた専門的な論文などを読むことのできる下地を作る。

到達目標

栄養に関わる英文を読み、基本的な語彙と表現を習得する。TOEIC 550点程度を目指します。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	導入	ある程度専門的な英語を読めるようにするためにはどんなことをしなければならないのかを考えてみます。
第2回	食生活と健康に関わる英文の購読	Nutrition equals life
第3回	//	Nutrition as energy source
第4回	//	What essential Nutritions we need?
第5回	//	What's body made of?
第6回	//	Introducing the digestive system and digestive organs
第7回	//	Mechanical digestion and chemical digestion
第8回	//	All aboard the nutrition express!
第9回	//	Powerful protein
第10回	//	A healthy body needs fat
第11回	//	Carbohydrate and energy: how glucose becomes energy
第12回	//	Vigorous vitamins
第13回	//	Mighty Mineral
第14回	//	You can't live without water

第15回 // Understand the difference between hunger and appetite

教科書

清水雅子 (2007). はじめての栄養英語. 講談社.

参考書

教室で適宜指示します。

成績評価

単位認定60点以上：試験の点数(80%)。教室での発言やその内容など(20%)。（履修人数が少な
ければ、平常点のみ。）

授業時間外の学習

大雑把でいいですから、事前に英文を読んで、内容を把握しておいてください。そして、講義の
後には、その英語が英語のままで左か右にそのまま頭の中に入ってくるまで何度も読んでくださ
い。こういった積み重ねが英語力を高めます。

履修のポイント

ここで語られている内容そのものは意識の高い学生なら既に知っているものかもしれません。英
語そのものは難しく感じて、そのような場合、意外に読みやすいものです。恐れずにチャレン
ジしてみてください。

オフィス・アワー

基本的には、私の空いた時間ならいつでも来室してください。ただ、それなりの話をするつもり
なら、予約を取ってください。

講義コード	20240001
講義名	英書講読
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 野中 博雄	指定なし

授業の概要

Quality of Life(Making Smart, Healthy Choices)のテキストを使用し、食・健康や社会環境に関する英文に触れ、英文読解能力を高める。また、栄養学関連の英語論文等の読解も試みる。

教育目標

一般的な英文、専門分野の英文、表、グラフ等の読解能力を高める。

到達目標

多くの医療・保健分野の英文に触れ、線的理解による読解方法の技術を得る。パラグラフでのキーワード、キーセンテンスを理解し、英文内容を要約できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Outline	Textbook, Course Outline, Grading System, Classroom Procedures
第2回	Slowing Down in a Fast-food World 何をどう食べるかー健康、地球環境	Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①
第3回	Slowing Down in a Fast-food World 何をどう食べるかー健康、地球環境	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice
第4回	Laugh Your Troubles Away 笑って健康	Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①
第5回	Laugh Your Troubles Away 笑って健康	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice
第6回	Is It Possible to Be Too Clean? 清潔すぎる環境がアレルギーの原因に?	Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①
第7回	Is It Possible to Be Too Clean? 清潔すぎる環境がアレルギーの原因に?	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice
第8回	Sleep: How Much Is Too Much? 健康な生活のための睡眠時間	Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①

第9回	Sleep: How Much Is Too Much? 健康な生活のための睡眠時間	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice
第10回	Save Your Life and Others' 乳がんとピンクリボン運動	Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①
第11回	Save Your Life and Others' 乳がんとピンクリボン運動	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice
第12回	Alcohol on the Brain アルコールと脳容積の関係	Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①
第13回	Alcohol on the Brain アルコールと脳容積の関係	Reading ②, Reading Comprehension, Listening Practice, Further Practice
第14回	The Dangers of Cannabis 若者に広がる大麻汚染	Vocabulary, Useful Expressions, Reading ①
第15回	Review	Course Reviewing

教科書

Quality of Life(Making Smart, Healthy Choices) 南雲堂

参考書

Internet Materials (トピックスに関連したサイトを見る)

成績評価

単位認定：60点以上 授業での課題、期末課題、授業参加度等による評価

授業時間外の学習

事前学習は未知の単語チェックと英文理解を中心に、事後学習は配布資料の整理と学習内容の理解を中心に行ってください。

履修のポイント

ペアワークでの課題や授業での積極性（授業参加度）が最終評価に影響するので積極的に授業に臨んでください。

オフィス・アワー

授業以外の時間

講義コード	20250001
講義名	中国語
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	5時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 佐々木 百合	指定なし

授業の概要

中国語を初めて学習する者を対象にした授業です。教科書に沿って中国語の発音の基礎となる声調とピンインの発音練習から行います。また、中国語の基礎的な単語や慣用句、文法を学び、日常会話までを目指します。そして、隣国中国の文化が古くから日本文化に大きな影響を与えてきたことの理解をいっそう深めることです。

教育目標

将来様々な職業に従事し、一般社会において中国人と接した時、中国語で積極的に交流ができること。

到達目標

中国語の正しい発音と簡単なあいさつから日常会話までの読む・聴く・話す・書くを総合的にバランスよく習得する。基礎的な単語を覚え、基礎的な文法を理解することで、簡単な中国語の表現ができることを目標とします。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	発音1	声調・単母音・発音練習
第2回	発音2	子音・複合母音・発音練習
第3回	発音3	ピンインの組み合わせ・発音のまとめ
第4回	第1課 挨拶と自己紹介	人称代名詞・「是」の文
第5回	第1課 挨拶と自己紹介	単語の発音練習・会話文の解説・練習問題
第6回	第2課 疑問文	指示代名詞1・疑問詞疑問文・「的」の用法・副詞「也」の用法
第7回	第2課 疑問文	単語の発音練習・会話文の解説・練習問題
第8回	第3課 動詞の文	動詞の文・所有を表す「有」・省略疑問の「呢」
第9回	第3課 動詞の文	単語の発音練習・会話文の解説・練習問題
第10回	第4課 形容詞の文	量詞・指示代名詞2・形容詞の文・「几」と「多少」
第11回	第4課 形容詞の文	単語の発音練習・会話文の解説・練習問題

第12回	第5課 数のいろいろ	数字・日付時刻を表す語・動作の時点を言う表現
第13回	第5課 数のいろいろ	単語の発音練習・会話文の解説・練習問題
第14回	総復習	単語と文法のまとめ
第15回	試験範囲の問題	総合練習

教科書

<最新2訂版>中国語はじめの一步 尹景春・竹島毅 著 白水社

参考書

特になし。

成績評価

単位認定：60点以上

授業中の問答に20%、期末試験を80%として、合計60%以上を合格とします。

授業時間外の学習

中国語を母国語とする学生の履修は認めません。授業中は中国の様々なことについてたくさん質問して下さい。

講義コード	20260001
講義名	スペイン語
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	5時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 伊勢島 セリア 明美	指定なし

授業の概要

基本会話の文型を確認した後、練習問題に答えて頂きます。
適宜、歌などラテン文化も紹介します。

教育目標

スペイン語の初級会話の養成を目標とします。
又、スペイン語圏の習慣にも触れたいと思います。

到達目標

初歩的な能力を身に付けると同時に異文化理解を深めることを目標とします。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	¿Qué tal ?	アルファベット、挨拶
第2回	Yo soy Carmen.	動詞ser、否定形、単語力UP: 国名、国籍
第3回	¿Eres tú japonés ?	疑問文と答え方
第4回	Él es mi hermano.	所有形容詞、単語力UP: 家族
第5回	Tu hermana es muy guapa.	指示詞、単語力UP: 形容詞①
第6回	¿Qué es esto ?	不定冠詞、指示形容詞、単語力UP: 形容詞②
第7回	Yo ceno a las 8.	時間を表す表現、数詞①
第8回	Yo tengo 18 años.	動詞tener、数詞②
第9回	¿Dónde está Roxana ?	動詞estar、前置詞en
第10回	¿Eres tú estudiante ?	前置詞de、単語力UP: 学部、職業
第11回	Yo trabajo todos los días.	現在形-ar、前置詞con
第12回	Ella corre los domingos.	現在形-er, -ir、曜日
第13回	Yo voy a la biblioteca.	動詞ir、未来形
第14回	¿Trabajaste tú ayer ?	過去形-ar, -er, -ir、月の名前
第15回	Yo tengo dolor de estómago.	症状の表現

教科書
教材プリントを配布します。
参考書
特にありません。
成績評価
単位認定：60点以上 小テスト（80%）会話発表（20%）で100%評価
授業時間外の学習
基本文型の復習及び動詞の活用の確認
履修のポイント
学習した文型の応用を広めること
オフィス・アワー
授業終了後に質問を受け付けます。

講義コード	20270001
講義名	ポルトガル語
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	5時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 伊勢島 セリア 明美	指定なし

授業の概要

基本文法を取り上げた後、練習問題を通して学習を確認します。

教育目標

ポルトガル語に親しみを感じていただき、又、異文化に触れることを目的とします。

到達目標

挨拶を初め、初歩の会話を身につけることを目標とします。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Qual é o seu nome?	アルファベット、挨拶、基本構文
第2回	Eu sou japonês.	動詞ser、否定文、疑問文、出身地を表す前置詞de
第3回	Meu pai é professor.	所有形容詞とその変化
第4回	Meu irmão é alto.	形容詞とその変化
第5回	O português é mais difícil do que o japonês?	定冠詞、比較の表現
第6回	Quantos anos você tem?	動詞ter、数詞、名詞の数
第7回	Eu gosto de estudar.	動詞gostar、動詞preferir
第8回	Eu quero um computador preto.	不定冠詞、動詞querer、色の名前
第9回	Meu celular está na bolsa.	動詞estar、場所を表す前置詞em
第10回	Meu amigo vai à biblioteca.	動詞ir、方向を表す前置詞a、交通手段を表す前置詞de
第11回	A que horas você acorda?	ar動詞の現在形、時間の表現
第12回	Ela entende português.	er動詞の現在形、同伴を表す前置詞com
第13回	Eu abro e-mail todos os dias.	ir動詞の現在形、月の名前
第14回	Ele estudou português.	完全過去形、時を表す前置詞em、曜日の名前

第15回	Escreveremos uma carta.	未来形
------	-------------------------	-----

教科書

教材プリントを配布します。

参考書

特にありません。

成績評価

単位認定：60点以上
小テスト（80%）会話発表（20%）で100%評価

授業時間外の学習

動詞の活用及び前置詞の変化の確認

履修のポイント

練習問題及び会話発表に積極的に取り組むこと

オフィス・アワー

授業日の授業終了後に教室で相談に応じます。

講義コード	20280001
講義名	統計学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	2時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 石井 広二	指定なし

授業の概要

統計学は、偶然に起きると思われる事象から得られるデータを、数表化、視覚化したり、数学的道具を用いてより科学的に分析したりして、その集団の特徴や傾向を把握し、その結果を人間の活動や社会生活に広く役立てていくことを目的としている。そのために必要となる統計的手法について、記述統計から推測統計まで演習を通して学ぶ。
また、授業ではグループでの学び合いも取り入れたい。予習・復習ではMoodleを活用する予定である。

教育目標

統計学の概念を理解し、科学的に考え、分析するための基礎的な見方を身につける。

到達目標

- ・統計学の概念を理解する
- ・標本を抽出し、度数分布表が作成できる
- ・データを集計し、各種統計量を求められる
- ・正規分布などの確率分布の特性を理解する
- ・母平均などの推定が行える
- ・統計的仮説検定の考え方を理解し、実際に母平均の検定などが行える

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	統計学とは (1)	母集団や標本などの統計学の基本概念と数学知識の確認、電卓の使用方法	電卓を持参すること
第2回	統計学とは (2)	標本抽出、度数分布表の作り方 課題	
第3回	標本分布の特性 値 (1)	中心的傾向の特性値 (平均、中央値、最頻値など) の求め方	
第4回	標本分布の特性 値 (2)	変動の特性値 (不偏分散、標準偏差など) の求め方 課題	
第5回	前半のまとめ	確認テスト①	
第6回	確率分布	確率分布の性質について	

第7回	正規分布	正規分布の性質や標準化、標準正規分布表の見方などについて 課題	
第8回	標本平均の分布	統計的有意性（有意水準、信頼係数など）と標本平均の分布、中心極限定理、推定方法の基本的な考え方	
第9回	母平均の推定（1）	正規分布と母平均の推定 課題	
第10回	母平均の推定（2）	t分布 課題	
第11回	母平均の推定（3）	母平均の推定のまとめ	
第12回	仮説検定（1）	統計的仮説検定の考え方（有意水準、有意確率、棄却域、仮説）	
第13回	仮説検定（2）	母平均に関する仮説検定の方法	
第14回	仮説検定（3）	母平均に関する仮説検定のまとめ 課題	
第15回	まとめ	講義のまとめ、確認テスト②	

教科書

「はじめての統計学」鳥居泰彦（日本経済新聞社）

参考書

「管理栄養士・栄養士のための統計処理入門」武藤志真子編著（建帛社）「完全独習統計学入門」小島寛之（ダイヤモンド社）「マンガでわかる統計学」高橋信（オーム社）など

成績評価

単位認定60点以上。課題への取り組み30%、確認テスト70%。

授業時間外の学習

- ・事前に教科書やMoodleにアップされている資料を確認しておくこと
- ・課題については必ず自分の力で解き、疑問点などは質問すること（その際Moodleを積極的に利用すること）

履修のポイント

数学的な理論には深入りせず、なるべく具体例で統計学の考え方を身に付けられるように配慮していく予定であるが、理解のため演習課題は必ず自分で解くこと。講義には電卓『平方根の機能がついたもの!』を持参すること。また、2年次の「情報処理応用演習」ではコンピュータを用いて統計処理を扱う予定である。

オフィス・アワー

月曜日の昼休み。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。

講義コード	20290001
講義名	情報処理基礎演習 (Aクラス)
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 石井 広二	指定なし

授業の概要

我々の生活やビジネスが情報化によってどのように変化しているか、コンピュータやネットワークの利用を通して理解し、積極的に関わっていく態度を養成する。ここではPCの基本操作やアプリケーションソフトの入門を中心に、インターネットを利用しての情報検索・コミュニケーションなどについても学ぶ。
また、授業ではMoodleを活用する予定である。

教育目標

コンピュータやオフィスなどのアプリケーションソフト、インターネットなどの基本的な操作方法を理解することで、今後の学習や研究の基盤として活用できるようになることを目的とする。

到達目標

- ・ Windows及びオフィスソフトの基本的な使用法を理解している
- ・ オフィスソフトを活用し、自分のレポートや課題を進められる
- ・ インターネットを利用して情報の検索・収集・整理がおこなえる
- ・ 情報倫理に配慮した資料を作成して、効果的なプレゼンテーションがおこなえる

授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス PCの操作方法	基礎知識、Windowsの基本操作、諸注意 (ネットワークの利用、学習システム、電子メールの活用)
第2回	Wordの操作(1)	ネットワークの利用についての補足、Wordの基本操作 練習問題
第3回	Wordの操作(2)	文書の作成、書式設定 練習問題
第4回	Wordの操作(3)	Wordでグラフィックの利用、表の作成 練習問題
第5回	Wordの操作(4)	論文やレポートの作成、課題の作成
第6回	PowerPointの操作(1)	PowerPointの基礎知識
第7回	PowerPointの操作(2)	表・図などオブジェクトを利用したスライドの作成
		その他の機能、プレゼンテーション資料の作成

第8回	PowerPointの操作(3)	課題：各自で考えた企画のプレゼンテーション
第9回	プレゼンテーション(1)	各自が作成した資料をもとにプレゼンテーションを行う 自己評価・相互評価を行う
第10回	プレゼンテーション(2)	各自が作成した資料をもとにプレゼンテーションを行う 自己評価・相互評価を行う
第11回	Excelの操作(1)	Excelの基礎知識、書式設定 練習問題
第12回	Excelの操作(2)	見やすい表の作成、関数の利用 練習問題
第13回	Excelの操作(3)	グラフの作成 練習問題
第14回	Excelの操作(4)	データベースの利用、ソフトウェアの統合的活用 練習問題
第15回	Excelの操作(5)	Excelのまとめと確認テスト

教科書

「30時間アカデミック情報リテラシーOffice2016」 (実教出版) 杉本くみ子・大澤栄子

参考書

その他市販のOffice関連書籍やWebを参考にしてください。

成績評価

単位認定60点以上。Word課題30%、プレゼンテーション (資料・発表) 30%、Excel確認テスト30%、その他課題10%。

授業時間外の学習

- ・復習として教科書の問題は必ず自分でやってみること
- ・Moodleに積極的にアクセスし、理解を深めること

履修のポイント

コンピュータを利用する機会を増やし、慣れることが重要です。また授業ではLMSを活用し、オンラインでファイルの提出などを行います。可能ならば各自のデータを保存するためのUSBフラッシュメモリを用意しておくといでしょう。

オフィス・アワー

月曜日の昼休み。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。

講義コード	20290002
講義名	情報処理基礎演習 (Bクラス)
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 石井 広二	指定なし

授業の概要

我々の生活やビジネスが情報化によってどのように変化しているか、コンピュータやネットワークの利用を通して理解し、積極的に関わっていく態度を養成する。ここではPCの基本操作やアプリケーションソフトの入門を中心に、インターネットを利用しての情報検索・コミュニケーションなどについても学ぶ。
また、授業ではMoodleを活用する予定である。

教育目標

コンピュータやオフィスなどのアプリケーションソフト、インターネットなどの基本的な操作方法を理解することで、今後の学習や研究の基盤として活用できるようになることを目的とする。

到達目標

- ・ Windows及びオフィスソフトの基本的な使用法を理解している
- ・ オフィスソフトを活用し、自分のレポートや課題を進められる
- ・ インターネットを利用して情報の検索・収集・整理がおこなえる
- ・ 情報倫理に配慮した資料を作成して、効果的なプレゼンテーションがおこなえる

授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス PCの操作方法	基礎知識、Windowsの基本操作、諸注意 (ネットワークの利用、学習システム、電子メールの活用)
第2回	Wordの操作(1)	ネットワークの利用についての補足、Wordの基本操作 練習問題
第3回	Wordの操作(2)	文書の作成、書式設定 練習問題
第4回	Wordの操作(3)	Wordでグラフィックの利用、表の作成 練習問題
第5回	Wordの操作(4)	論文やレポートの作成、課題の作成
第6回	PowerPointの操作(1)	PowerPointの基礎知識
第7回	PowerPointの操作(2)	表・図などオブジェクトを利用したスライドの作成
		その他の機能、プレゼンテーション資料の作成

第8回	PowerPointの操作(3)	課題：各自で考えた企画のプレゼンテーション
第9回	プレゼンテーション(1)	各自が作成した資料をもとにプレゼンテーションを行う 自己評価・相互評価を行う
第10回	プレゼンテーション(2)	各自が作成した資料をもとにプレゼンテーションを行う 自己評価・相互評価を行う
第11回	Excelの操作(1)	Excelの基礎知識、書式設定 練習問題
第12回	Excelの操作(2)	見やすい表の作成、関数の利用 練習問題
第13回	Excelの操作(3)	グラフの作成 練習問題
第14回	Excelの操作(4)	データベースの利用、ソフトウェアの統合的活用 練習問題
第15回	Excelの操作(5)	Excelのまとめと確認テスト

教科書

「30時間アカデミック情報リテラシーOffice2016」 (実教出版) 杉本くみ子・大澤栄子

参考書

その他市販のOffice関連書籍やWebを参考にしてください。

成績評価

単位認定60点以上。Word課題30%、プレゼンテーション（資料・発表）30%、Excel確認テスト30%、その他課題10%。

授業時間外の学習

- ・復習として教科書の問題は必ず自分でやってみること
- ・Moodleに積極的にアクセスし、理解を深めること

履修のポイント

コンピュータを利用する機会を増やし、慣れることが重要です。また授業ではLMSを活用し、オンラインでファイルの提出などを行います。可能ならば各自のデータを保存するためのUSBフラッシュメモリを用意しておくといでしょう。

オフィス・アワー

月曜日の昼休み。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。

講義コード	20300001
講義名	情報処理応用演習
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 石井 広二	指定なし

授業の概要

コンピュータの基本的な操作方法はすでに習得したものとして、基礎的な内容から発展させ、学習や研究に役立てられるよう、より実践的な形での活用する方法を学ぶ。具体的には、PCとインターネットを活用して情報の収集・整理を行なう方法や、表計算ソフトを用いての統計的な処理の仕方、さらにメディアを利用した情報のまとめ方とその提示や発信方法について演習を行なう。

また、授業ではMoodleを活用し、後半はグループによる作業を行う予定である。

教育目標

授業の課題や研究などにおいて、コンピュータを利用し科学的に分析できるスキルを身につける。またコンピュータを利用して情報の発信が行えるような情報活用力を身につける。

到達目標

- Excelを利用した統計的処理の方法を理解している
- Excelを利用して課題の統計処理を行える
- Webを利用した情報の検索・収集・整理ができる
- メディアそれぞれの特性を理解している
- 様々なメディアを利用した情報のまとめ方・発信の仕方がわかる

授業計画

	主題	授業内容
第1回	Excelによる統計処理 (1)	度数分布表、平均値、標準偏差
第2回	Excelによる統計処理 (2)	グラフによるデータのまとめ方
第3回	Excelによる統計処理 (3)	散布図と相関係数
第4回	Excelによる統計処理 (4)	回帰直線
第5回	Excelによる統計処理 (5)	確率分布とその数表
第6回	Excelによる統計処理 (6)	区間推定
第7回	Excelによる統計処理 (7)	仮説検定(1)
第8回	Excelによる統計処理 (8)	仮説検定(2)
第9回	Excelによる統計処理 (9)	クロス集計と独立性の検定
第10回	Excelによる統計処理 (10)	まとめの確認テスト

第11回	情報の収集と編集、発信(1)	メディア編集の基礎(1)
第12回	情報の収集と編集、発信(2)	メディア編集の基礎(2)
第13回	情報の収集と編集、発信(3)	マルチメディアによるコンテンツのまとめ方
第14回	情報の収集と編集、発信(4)	マルチメディアによるコンテンツ作成
第15回	情報の収集と編集、発信(5)	情報の発信、授業のまとめ

教科書

Excelによる統計処理：「よくわかる統計学介護福祉・栄養管理データ編第2版」石村貞夫他（東京図書）

参考書

「管理栄養士・栄養士のための統計処理入門」武藤志真子編著（建帛社）、「栄養情報処理」水上茂樹（講談社）、「エクセル活用コメディカル統計テキスト」宮城重二（医歯薬出版）、「Excelで学ぶ統計解析」涌井良幸・涌井貞美（ナツメ社）、他適宜紹介する。

成績評価

単位認定60点以上。確認テスト60%、課題とその取り組み40%。

授業時間外の学習

- ・教科書の理解度をチェック問題は必ず自分でやってみること
- ・Moodleに積極的にアクセスし、理解を深めること

履修のポイント

1年次の「情報処理基礎演習」と「統計学」を基礎にして授業を進めるため、理解が不十分な場合は各自で復習してください。また、教員免許取得には必修となっていることに注意してください。

オフィス・アワー

木曜日の昼休み。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3階第11研究室。

講義コード	20310001
講義名	文献検索とクリティーク
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	学部共通科目
必須・選択	選択
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 石井 広二	指定なし

授業の概要

研究を進めていく際に、資料や文献を集めることが必要不可欠であることはいうまでもない。特に現在ではそれらの情報はインターネット上に電子的な情報として存在しているものも多くあるため、その情報を検索する方法を身に付けることが必要である。また、論文やレポートを作成するために必要な事柄について学び、さらに具体的な論文などの文章内容を批評的に読解することで、より深く理解することができるよう、グループディスカッションやプレゼンテーションなどの演習を取り入れて進めていく。
また、授業ではMoodleを活用する予定である。

教育目標

科学論文などの資料の検索・収集する方法について理解し、実践する。また実際に論文の作成方法や構成、記述の仕方を学ぶ。さらに論文に対する批評的な読解法についても学習する。

到達目標

- ・レポートや論文作成のため資料の検索・収集・整理の方法を理解し、行える
- ・レポートや論文作成について基礎的な事柄を身に付け、作成ができる
- ・レポートや論文で作成した内容をプレゼンテーションできる
- ・レポートや論文に対する批評的な読解方法を理解し、実際に読解を行える

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	オリエンテーション	授業の概要や進め方の説明 (情報、エビデンス)	
第2回	論文の基本	レポート・論文作成の流れと基本的な書き方のルール 課題レポートの作成と相互評価	
第3回	レポート・論文の作成(1)	レポート・論文の種類、基本構成、構造、課題の発見、ワークシートで全体の構成を考える	
第4回	文献・資料の集め方(1)	参考文献の役割、表記の方法、文献の種類と特徴	

第5回	文献・資料の集め方(2)	電子的な文献資料の集め方、本学図書館から医中誌、メディカルオンラインなどの活用方法 (OPAC、リポジトリ、シソーラス)	
第6回	文献・資料の集め方(3)	その他の電子的な文献資料の集め方、管理の仕方 (NDL-OPAC、PubMed) 参考文献の収集と整理	
第7回	クリティカルシンキング(1)	クリティカルシンキングとは	
第8回	クリティカルシンキング(2)	文章の読解とクリティカルシンキング	
第9回	クリティカルシンキング(3)	データ分析とクリティカルシンキング	
第10回	レポート・論文の作成(2)	ワークシートをもとに文章にまとめる 課題レポートの作成	
第11回	プレゼンテーション(1)	プレゼンテーション資料の作成	受講者の人数により、回数や内容を変更する場合があります
第12回	プレゼンテーション(2)	学生による発表とグループディスカッション	受講者の人数により、回数や内容を変更する場合があります
第13回	プレゼンテーション(3)	学生による発表とグループディスカッション	受講者の人数により、回数や内容を変更する場合があります
第14回	文献の検討(1)	学術論文の読解	受講者の人数により、回数や内容を変更する場合があります
第15回	文献の検討(2)	学術論文等の読解発表、まとめ	受講者の人数により、回数や内容を変更する場合があります

教科書

山田剛史、林創：大学生のためのリサーチリテラシー入門、ミネルヴァ書房（予定）

参考書

日本栄養改善学会：栄養学を志す研究者のための論文の書き方・まとめ方、第一出版
山崎茂明、六本木淑恵：看護研究のための文献検索ガイド、日本看護協会出版局
小笠原善康：新版 大学生のためのレポート・論文術、講談社現代新書 他、授業中に紹介する

成績評価

単位認定60点以上。課題レポート40%、プレゼンテーション20%、ディスカッションへの参加態度20%、その他の課題20%。

授業時間外の学習

- ・ Moodleの資料や教科書を事前に読んで確認しておくこと
- ・ 課題については自分で調べ、提出すること

履修のポイント

講義では、各自で課題の文章を読み、発表や検討をおこないながら進めていく予定です。

オフィス・アワー

月曜日の昼休み。それ以外の曜日・時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号

講義コード	20320001
講義名	医療保健論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	4時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 高橋 美砂子	指定なし

授業の概要

地域社会は、保健医療の目的である「健康」に大きな影響力を有する。まず、地域社会のどのような要因が健康に影響を及ぼすかについて、自分が生活する地域の自然環境、生活環境、政治、風土、特産物等について知り、その要因について検討し、現状の保健医療福祉施策について学習する。その上で、地域社会で生活する住民の健康の維持・増進に必要な保健医療サービスについて考える。

教育目標

日本の国民健康づくり施策から、身近な地域の健康づくり計画とその背景について、学習する。社会環境の質としてのソーシャルキャピタル、社会とのつながりを考えるネットワーク等をキーワードに地域を構成する人々の健康と保健医療サービスについて理解する。

到達目標

1. 日本の健康づくり政策について理解できる 2. 地域社会での暮らしと健康の関連が理解できる 3. 健康な生活を送りための社会資源とその活用が理解できる 4. 地域力と健康の関係が理解できる 5. これからの日本や身近な地域の保健医療問題を考えることができる

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	医療と保健(1)	・授業ガイダンス・日本の保健医療福祉の現状について	
第2回	医療と保健(2)	・日本の健康づくり政策の変遷と健康日本21(2次)	
第3回	地域と健康(1)	・健康寿命と健康格差とは ・ 日常の生活習慣と生活習慣病について	
第4回	地域と健康(2)	・群馬県の特徴と健康づくり施策 ・ 大学隣接の市の特徴と健康づくり施策	
第5回	地域と健康(3)	・健康づくりワークショップ	
第6回	保健医療と社会資源(1)	・地域力としてのソーシャルキャピタルと保健、医療、福祉	
第7回	保健医療と社会資源(2)	保健医療の専門職について・地域ケアシステムとネットワーク(チーム連携)のあり方	
第8回	保健医療の今	・本講座のポイント、振り返り・自分の考えを述べる(まとめ)	【授業

後展望	レポート（論述試験）	評価】
教科書		
特定の教科書はありません。授業時に資料を配布します。		
参考書		
必要時、紹介します。国民衛生の動向、医療福祉総合ガイドブック(医学書院)、社会福祉士シリーズ17保健医療サービス（弘文堂）		
成績評価		
単位認定は60点以上。試験60%、ワークショップ30%、ノート10%		
授業時間外の学習		
自分で調べて、考える学習を取り入れます。体験型学習（ワークショップ）もしますので、準備をしてきてください。		
履修のポイント		
私たちが生活している地域のことをよく知り、自然環境や習慣、世間体など様々な社会資源と、健康・医療問題を関連付けて考えられる、そんな問題提起をしていきます。		
オフィス・アワー		
研究室の在室時は対応します。（10号館2階研究室1）		

講義コード	20330001
講義名	チーム連携論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	5時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	選択
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 高橋 美砂子	指定なし

授業の概要

今日の医療ニーズの多様化に対応したより良質なサービスを提供するためには、医療・保健・福祉などの多様な専門職による役割と機能の有機的な連携や協働が必要不可欠である。本授業では、チーム医療の意義を理解し、チームアプローチの実際についてグループ討議を通して学習する（オムニバス方式全15回）。

教育目標

早期体験合同実習の振り返り、医療・保健・福祉領域の各専門職種への役割、機能、責任についてさらに学習し、より良質なサービス提供を目指すチーム医療実現のための役割と機能について思考する。

到達目標

1. チーム医療の背景、あり方、倫理といった基本的な知識を習得し、説明できる。
2. 各専門職に対する理解を深めるとともに、チーム構成員の役割、機能、責任を説明できる。
3. 情報の伝達やコミュニケーションの重要性について、異なる専攻学生とのグループワークの中で実践できる。
4. 効果的で円滑なチーム医療を展開する方法についてグループ発表やレポート報告ができる。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	チーム連携の基本（1）	<ul style="list-style-type: none"> ・授業ガイダンス ・連携の概念、目的、目標 ・連携のプロセス 	
第2回	チーム連携の基本（2）	<ul style="list-style-type: none"> ・チームとは ・チームワークの利点と課題 ・リーダーシップとは ・グループワークの進め方 	
第3回	地域ケアにおける連携（1）	<ul style="list-style-type: none"> ・連携する医療保健福祉分野の専門職 早期体験実習を振り返ってみましょう	
第4回	地域ケアにおける連携（2）	<ul style="list-style-type: none"> ・地域包括ケアシステムについて ・退院支援における多職種連携について 	
第5回	地域ケアにおける連携（3）	<ul style="list-style-type: none"> ・住み慣れた地域で暮らす高齢者の療養生活を支援する他職種連携の在り方を考える 	

第6回	地域ケアにおける連携（4）	<ul style="list-style-type: none"> 事例検討の方法 事例検討におけるグループワークの実際 情報共有ワークシートを使っつてのアセスメント 	
第7回	チーム医療の実際（1）	<ul style="list-style-type: none"> チーム医療とは チーム医療の実際（1） 施設におけるチーム医療 	外部講師
第8回	チーム医療の実際（2）	<ul style="list-style-type: none"> チーム医療の実際（2） 施設におけるチーム医療 	外部講師 （中間授業評価）
第9回	チーム医療の実際（3）	<ul style="list-style-type: none"> チーム医療の実際（3） 施設におけるチーム医療 	外部講師
第10回	チーム医療の実際（4）	<ul style="list-style-type: none"> チーム医療の実際（4） 施設におけるチーム医療 	外部講師
第11回	チーム連携の事例検討（1）	<ul style="list-style-type: none"> 事例検討グループワーク 事例の紹介 グループメンバーの役割、ルールを決める 	
第12回	チーム連携の事例検討（2）	<ul style="list-style-type: none"> 事例検討グループワーク ワークシートを用いて、情報の整理とアセスメント かかわる職種の役割と連携 	
第13回	チーム連携の事例検討（3）	<ul style="list-style-type: none"> 事例検討グループワーク 発表用資料の作成、提出 	
第14回	事例検討のまとめ（発表）	<ul style="list-style-type: none"> 事例検討グループワーク 発表 発表会の運営について（係とその役割） 	
第15回	事例検討のまとめ（発表）	<ul style="list-style-type: none"> 事例検討グループワーク 発表（つづき） チームで協働することからの気づき レポート課題について 	（最終授業評価）

教科書

指定の教科書はありません。必要時、資料を配布します。

参考書

必要時、紹介します。

成績評価

単位認定は60点以上とする。授業中の発表状況・グループワークの参加状況(60%)、レポート(40%)

授業時間外の学習

グループワークに向けての事前学習と発表にむけての準備が必要である。

履修のポイント

患者や地域住民を中心とした良質な保健医療サービスを提供するためには、チームによる協働は必要不可欠である。

オフィス・アワー

研究室にいる場合、いつでも対応します。

講義コード	20340001
講義名	早期体験合同実習
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし

授業の概要

学習初期の時期に対象者の立場から、医療・保健施設の現場を知り、施設を利用している人々と関わることを通して、対象者について理解を深める。また、自己の専攻する専門職の役割について考えることで、今後の学習の動機づけとし、主体的に学ぶための方法を理解する。看護学科・栄養学科合同実習とすることで、自己理解とともに、専攻の異なる学生間で認識を共有し、チーム連携の重要性を知る機会とする。

教育目標

対象者の立場から、医療・保健施設の現場を知り、施設を利用している人々と関わることを通して、対象者について理解を深める。自己の専攻する専門職の役割について考え、今後の学習の動機づけとする。また、実習を通して学生間で認識を共有する。

到達目標

1. 対象者の立場から、医療施設のサービスを観察する。
2. 看護師および管理栄養士の活動を観察し、その役割を知る。
3. 各専門職の役割を知り、その連携について考える。
4. 今後の学習上の課題を明らかにする。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	学内実習 ①	オリエンテーション・事前課題	*詳細は早期体験合同実習要項参照
第2回	学内実習 ②	グループ別演習	*詳細は早期体験合同実習要項参照
第3回	臨地実習 ①	対象者の立場から医療施設のサービスを観察する	*詳細は早期体験合同実習要項参照
第4回	臨地実習 ②	看護師・管理栄養士の活動を知る	*詳細は早期体験合同実習要項参照
第5回	臨地実習 ③	各専門職の活動を知り、連携について考える	*詳細は早期体験合同実習要項参照
第6回	学内実習 ③	グループ別演習・実習のまとめ	*詳細は早期体験合同実習要項参照

教科書

プリント等を配布し、別途指示します。

参考書

鷹野和美編著：チーム医療論、医歯薬出版株式会社

成績評価

単位認定60点以上。実習要項評価表参照

授業時間外の学習

前課題を行ない、臨地実習前のグループワークおよび臨地実習に臨む必要があります。さらに、臨地実習では、日々学んだことを記録し、次の日の学習目標を明確化すること、さらにこの授業で学んだことについてレポート作成します。

履修のポイント

事前学習、グループワーク、臨地実習で構成されています。臨地実習前の事前学習やグループワークが重要です。積極的に各々参加してください。

オフィス・アワー

担当教員の教室前に掲示

講義コード	20350001
講義名	管理栄養士活動論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必須
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 吉村 英悟	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	宮原 公子	指定なし

授業の概要

食に関する関心が高まる現代社会において、管理栄養士は高度な専門的知識や技術のみならず態度及び考え方やコミュニケーション技術、マネジメント能力など総合的な力が求められている。また健康の保持増進等のための栄養指導を行う能力を養うことが必要とされている。本講義では社会における管理栄養士の使命や役割について学び、多様化する管理栄養士の職務内容について理解を目指すとともに、基本的な知識と技術を涵養する。

教育目標

管理栄養士の職務について理解を深め、理想とする管理栄養士像を構築することを目的とする。

到達目標

- ・活躍する管理栄養士の職務を理解する。
- ・管理栄養士に必要な基礎的な知識や技術、態度及び考え方の総合的能力を身につける。
- ・基本的なコミュニケーション技術、マネジメント能力、栄養教育の技術を理解する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	オリエンテーション(管理栄養士養成とこれからの学び)
第2回	管理栄養士に必要なコミュニケーション技術を養う①	コミュニケーション技術を養う(プレゼンテーション) ・管理栄養士への想いを発表する
第3回	管理栄養士に必要なコミュニケーション能力を養う②	コミュニケーション技術を養う(プレゼンテーション) ・管理栄養士への想いを発表する
第4回	管理栄養士に必要なマネジメント能力を養う①	マネジメント能力に必要なまとめる力をつける ・管理栄養士への想いの発表に関してまとめる
第5回	管理栄養士に必要な栄養教育の知識・技術を身につける①	栄養教育に必要な献立作成や食事調査を理解する ・献立作成および食事調査

第6回	管理栄養士に必要な栄養教育の知識・技術を身につける②	栄養教育に必要な食品成分表を理解する ・食品の目安量と重量の把握 ・食品の重量変化率の把握
第7回	管理栄養士に必要な栄養教育の知識・技術を身につける③	栄養教育に必要な栄養価計算の技術を身につける ・計算機の使い方 ・栄養価計算の実際
第8回	管理栄養士に必要なマネジメント能力を養う② 活躍する管理栄養士(1)	各職域で活躍する管理栄養士の職務(病院職)を理解し、マネジメント能力の習得に活かす
第9回	管理栄養士に必要なマネジメント能力を養う③ 活躍する管理栄養士(2)	各職域で活躍する管理栄養士の職務(行政職、教育職)を理解し、マネジメント能力の習得に活かす
第10回	管理栄養士に必要なマネジメント能力を養う④ 管理栄養士を取り巻く他職種(1)	管理栄養士を取り巻く他職種の職務(医療職等)を理解し、マネジメント能力の習得に活かす
第11回	管理栄養士に必要なマネジメント能力を養う⑤ 管理栄養士を取り巻く他職種(1)	管理栄養士を取り巻く他職種の職務(食品・環境関係職等)を理解し、マネジメント能力の習得に活かす ISO14001について学び、本学の管理栄養士として必要な環境問題等の知識をつける
第12回	管理栄養士に必要なマネジメント能力を養う⑥	マネジメント能力に必要なまとめる力をつける ・プレゼンテーション計画書を作成する
第13回	管理栄養士に必要なコミュニケーション能力を養う③	コミュニケーション技術を養う(プレゼンテーション) ・管理栄養士への想いを発表する
第14回	管理栄養士に必要なコミュニケーション能力を養う④	コミュニケーション技術を養う(プレゼンテーション) ・管理栄養士への想いを発表する
第15回	まとめ	

教科書

日本食品標準成分表2015年版(七訂)文部科学省科学技術・学術審査会 資源調査分科会 報告(全国官報販売協同組合)

参考書

栄養学概論 田中平三・中村丁次編著 日本栄養学教育学会監修(同文書院)
調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版)、各種料理書

成績評価

単位認定 60点以上
(前期定期試験50%、課題50%を総合して評価する。)

授業時間外の学習

課題を行い、提出は期限厳守のこと。

履修のポイント

栄養価計算を行うため、電卓を使用する。

講義コード	20360001
講義名	生物有機化学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	1時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

栄養学を学ぶ上で有機化学を理解する必要がある。物質の成り立ち、書き方、物質の構造からみた性質の特徴などを理解する。

教育目標

化学の苦手意識を少なくするようにする。読んで、書いて、解いて、理解を深める。有機化学の知識を深め、栄養学・生化学の理解につなげる。

到達目標

化学式を見て、物質の名前がわかり、性質や特徴を言えるようにする。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	はじめに	化学っておもしろい???	
第2回	原子・分子	元素・原子・分子 周期表の覚え方 有機化学に出てくる元素	第1章
第3回	有機化学に出てくる元素	原子価	第1章
第4回	原子量・分子量・式量	原子量・分子量・式量の求め方	第1章
第5回	化合物・構造式	化合物・構造式の書き方 構造異性体	第1章
第6回	示性式	分子の特性がわかるような構造式の書き方 官能基	第1章
第7回	飽和炭化水素	飽和炭化水素の命名	第2章
第8回	飽和炭化水素	分岐・脂環式炭化水素の命名	第2章
第9回	化合物群	有機化学を理解するために必要な13種 アルコール、アミン。アルデヒド、カルボン酸 芳香族	3章
第10回	化合物群	有機化学を理解するために必要な13種	第3章
第11回	飽和有機化合物；アルカンの誘導体	ハロアルカン アミン・アルコール	第4章

第12回	不飽和有機化合物；アルデヒド	アルデヒド・カルボン酸	第5章
第13回	芳香族化合物	カルボン酸	第6章
第14回	生化学・栄養学とのつながり	生化学・栄養学で学ぶ有機化合物	第7章
第15回	まとめ	全体のまとめ	

教科書

生物有機化学 有機化学 基礎の基礎 立屋敷哲 丸善

参考書

化学 栄耀科学イラストレイテッド 基礎化学 土居純子 羊土社

成績評価

授業内の試験で60点以上

授業時間外の学習

基礎の基礎に出ている問題・演習に取り組む。

履修のポイント

問題を解き、化学に慣れる。必要な事項は、覚える。苦手苦手、と逃げないで、とにかく、自分で取り組んでみる。

オフィス・アワー

月曜3限 11号館3階16研究室

講義コード	20370001
講義名	医療保健統計学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必須
学年	2年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 吉村 英悟	指定なし

授業の概要

保健統計学の考え方、用いる方法について講義する。医学・栄養学の領域における定量化や仮説検証の歴史を理解し、統計学がどのように利用されているかを学ぶ。また、それらを比較するための指標を紹介する。医学研究の企画・計画、データ収集・マネジメント、データ要約、データ解析といった各段階で用いられる統計学的手法を学び、さらに現在行われている各種統計調査の実情を学ぶ。

教育目標

医療・公衆栄養学領域における統計学的手法の有用性を理解し、利用できるようにする。統計資料、統計を利用した研究結果を正しく理解、解釈できる。

到達目標

保健統計を見て正しく解釈できる。現実に行われている保健統計の種類をあげ、その仕組みを説明できる。記述統計の方法が使える。推測統計の方法が使える。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	統計学とは	医学・栄養学領域におけるデータ解析と統計学
第2回	保健統計とその見方①	人口動態統計、感染症発生動向調査、国勢調査
第3回	保健統計とその見方②	国民生活基礎調査、その他の統計調査
第4回	疫学について①	疫学の基本的な考え方
第5回	疫学について②	記述疫学の方法と健康情報の収集
第6回	疫学について③	疫学に使用する指標の算出
第7回	データ収集と記述的解析①	データの種類（分類）、量的データの記述（度数分布表、ヒストグラム、度数多角形、幹葉表示、箱ひげ図）
第8回	データ収集と記述的解析②	量的データの分布に関する指標（平均値、中央値、最頻値、パーセンタイル、範囲、四分位数）
第9回	データ収集と記述的解析③	散布度 ・偏差 平均偏差 分散、標準偏差、変動係数

		・散布図と相関係数
第10回	データ収集と記述的解析④	回帰係数、回帰直線① 係数データの2変数の関連，クロス集計表
第11回	データ収集と記述的解析⑤	回帰係数，回帰直線② 係数データの2変数の関連，クロス集計表
第12回	推測統計	推測統計推定法（点推定，区間推定），区間推定
第13回	データ収集と記述的解析⑥	・食調査について ・食事調査の実施
第14回	データ収集と記述的解析⑦	食事調査に基づくデータ分析と解析について
第15回	まとめ	授業のまとめ

教科書

疫学・保健統計—看護師・保健師・管理栄養士を目指す—：建帛社

参考書

参考書 国民健康・栄養要調査成績，国民衛生の動向 他各種統計資料，電卓

成績評価

単位認定 60 点以上 定期試験を実施します。

授業時間外の学習

教科書を予め読むこと。

履修のポイント

授業に連続性があります。また，修得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

研究室に掲示します。

講義コード	20380001
講義名	食文化論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	4時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	選択
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 張替 泰子	指定なし

授業の概要

食生活は古くは風土によって規制されてきたが、近年では政治、経済文化などによる影響を強く受けるようになってきている。そうした種々の要因を含みつつ日本人の食生活がどのように構築されてきたのか、そのあとを辿りながら、改めて現代の食事のあり方について考える。近年は食育の大切な一面として、食を精神面から捉える傾向も見られるようになっており、行事食の意義、伝統食と健康、食事の作法、食具の扱いなどについても食育のテーマとして考える。

教育目標

和洋折衷の現在の日本食がいかに成り立ってきたのかを知り、将来の食生活を見通す力を養う。食育の指導者として、日常の食生活に関する常識を学ぶ。

到達目標

和食と多国籍料理が混在する現在の日本食が形成されるまでの経過を理解する。日本人が築いてきた日本料理について、様式、嗜好などの特徴を知る。知識の習得のみでなく、個々人の家庭や生活する環境を意識しながら、これからの望ましい食事のあり方を自身で考え得る力を養う。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	食文化とは	身の回りの食文化の見直しと、これからの学習の展望
第2回	生活の中の行事食	節日・節供の意義。現在の行事食をあり方についての考察
第3回	世界の食物史と日本の食文化	西洋と東洋の食生活の比較、日本の食文化の使命
第4回	日本料理の変遷	仏教の伝来による日本人の肉食忌避と宗教による食の禁忌
第5回	料理技術の変遷	自然依存の食生活から各国の料理を取り入れるまで
第6回	禅宗の伝来とその影響	禅宗がもたらした大豆たんぱく食品と喫茶の風習
第7回	本膳の形式と配膳の基礎	日本の宴会の形と本膳の形式に基づく現在の配膳のきまり
第8回	懐石料理の心と献立作成	茶道に伴う懐石料理に見習う献立作成に求められる要件

第9回	日本料理の礎の完成	調味料と調理法の発達による日本料理の礎の完成
第10回	自然現象に備える備荒食	飢饉にみる備荒食と温暖化に備える食料自給の必要性
第11回	社会情勢と食事の関係	江戸・平成時代の社会情勢と外食・中食・内食の習慣
第12回	近代化指向と食生活の変化	近代化への指向と肉食の解禁、新しい食品や料理の受容
第13回	地域の食文化①	食文化で地域が元気であるために 行政の取り組み 事例紹介
第14回	地域の食文化②	自分たちが主役になって企画を立ててみよう①
第15回	地域の食文化③	自分たちが主役になって企画を立ててみよう②

教科書

プリント

参考書

原田信夫「食べるって何」筑摩書房

成績評価

単位認定：60点以上

授業時間外の学習

プリントを整理しノートを作成する。

履修のポイント

自身の経験を意識しながら受講すると興味が深まる。

オフィス・アワー

授業前後の時間

講義コード	20390001
講義名	栄養生命科学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

生を受けて死に至るまで続けられる生命の営みを科学の眼でみつめ理解する。この数十年で生命科学は飛躍的に発展し、生命の持つ高度で複雑なシステムの一部が理解されるようになった。バクテリアからヒトまでに共通して存在する生命の原理と、今日まで生命が受け継がれてきた方法を知るとともに、ヒトとしての生命をよりよく生かすために最新の科学技術が、どのように用いられ、今後、どのような進歩が期待されるのかを考える。

教育目標

ニュースで流れる生命科学の内容を理解し、現代の医療へのかかわりを理解する。生命科学という観点から、生化学をもう一度見直し、生化学の基礎も学習する。管理栄養士国家試験では、人体と構造と機能及び疾患の成り立ちの分野に生化学は含まれる。生化学は基礎栄養学・応用栄養学などの分野の理解にも必要であり、これらの科目にも生化学の問題は含まれる。生化学I・IIを基礎に、めざましく進展する分子生物学・細胞生物学の内容も理解する。

到達目標

管理栄養士国家試験合格レベルまで理解をする。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	摂食制御と栄養素の消化と吸収	栄養素の消化と吸収	分子栄養 3章 シンプル生化学・サイエンスビュー
第2回	情報伝達	個体内の情報伝達システム、細胞内情報伝達	分子栄養 2章 生物学・細胞生物学
第3回	遺伝子発現・エネルギー代謝	遺伝子発現に基づく臓器による栄養素利用の違い、エネルギー代謝調節	シンプル生化学 サイエンスビュー
第4回	糖質の利用	糖の消化吸収、代謝、組織特異的発現、ホルモンの作用	分子栄養 4章 シンプル生化学
第5回	脂質の利用	脂質の消化吸収、リポタンパク質による輸送、代謝、ホルモンの作用	分子栄養 5章 シンプル生化学
第6回	アミノ酸・タンパク質の利用	アミノ酸の吸収、代謝	分子栄養 6章 シンプル生化学
	ビタミン・ミネ	ビタミン、ミネラルによる遺伝子発現	

第7回	ラルの利用	制御 ホルモンによる制御	分子栄養 7章
第8回	味と匂いの情報 伝達	味と匂いの機能	分子栄養 8章

教科書

クエスチョンバンク2019 メディックメディア社
 エキスパート管理栄養士養成シリーズ 分子栄養学 金本 龍平 編 化学同人
 シンプル生化学 林典夫/廣野治子著 南江堂

参考書

増補新訂版サイエンスビュー生物総合資料 牛木 辰男 (監修), 長野 敬 実教出版

成績評価

補講日に行う総合試験で60点以上

授業時間外の学習

授業でおこなった範囲を復習する。次の授業時間で問題を解き、学習の理解度を確認する。クエスチョンバンクを利用し、国家試験問題を確認する。

履修のポイント

生化学Ⅰ・Ⅱ 及び基礎栄養の発展型として総括的に学習する。理解度により補講を行い、また、シラバスを変更する。

オフィス・アワー

月曜3限 11号館3階16研究室

講義コード	20400001
講義名	臨床医学概論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	4時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

管理栄養士が栄養アセスメントを正確に行い、栄養指導や栄養療法を行う上で、各種疾患の病態や診断・治療に関する知識を修得することが求められる。管理栄養士にとって理解しておくべき基本的な疾患について、病態生理、診断方法、治療方法を中心に講義する。臨床検査法を中心に学習した後、診断基準値が定められている代表的な疾患について学習する。

教育目標

現代の医療介護の中で栄養関係の業務は重要な位置を占めているが、これを適切に実施するために、各種疾患の病態や診断・治療法に関する知識を学習し、十分理解を深めることを目的とする。また臨床栄養学や病理学を学習するときに必要な基本的知識を習得する。

到達目標

病気の診断はどのようになされるのかを理解し、臨床検査のデータから疾患が推測できるようにする。各器官系における重要な疾患の成因、病態、診断、治療の概要を理解し、説明できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション 診断のための検査 (1)	オリエンテーション（講義の進め方など） 一般的診察・身体診察
第2回	診断のための検査 (2)	検体の種類と採取法・臨床検査における基準値の設定の考え方
第3回	診断のための検査 (3)	一般検査・血液学検査・生化学検査
第4回	診断のための検査 (4)	生化学検査・生理機能検査
第5回	診断のための検査 (5)	免疫学検査・画像検査
第6回	栄養・代謝系疾患 (1)	糖尿病、脂質異常症

第7回	栄養・代謝系疾患 (2)	肥満、高尿酸血症
第8回	内分泌系疾患	先端肥大症、尿崩症、甲状腺機能障害、副腎の異常症
第9回	消化管疾患 (1)	食道炎、食道がん、胃炎、胃がん
第10回	消化管疾患 (2)	アカラシア、ダンピング症候群、クローン病、潰瘍性大腸炎、イレウス
第11回	肝・胆・膵疾患	肝疾患、膵・胆道疾患
第12回	循環器系疾患	心不全、動脈硬化、虚血性心疾患、高血圧、不整脈
第13回	腎・尿路系疾患 (1)	急性腎炎症候群、腎不全
第14回	腎・尿路系疾患 (2)	慢性腎臓病、末期腎不全の治療、尿路系疾患、透析
第15回	神経・精神系疾患	摂食障害、認知症、変性疾患、精神疾患

教科書

栄養科学イラストレイテッド 臨床医学（疾病の成り立ち）・田中 明（編）・羊土社

参考書

エスカーベーシック 臨床医学概論 奈良信雄〔著〕 同文書院

成績評価

単位認定60点以上。期末試験（100％）で評価する。

授業時間外の学習

予習として、教科書の各回の主題に該当するところをしっかりと読んでくること。また病因や病態を理解するためには解剖生理学や生化学的な内容も理解する必要があるため、必要に応じて解剖生理学や生化学を復習して下さい。

履修のポイント

項目ごとにまとめの問題を配布しますので、問題を解くことによって理解を深めて下さい。臨床栄養学や病理学につながる様に講義しますので、疾患名とその病態について学習して下さい。

オフィス・アワー

月曜日から木曜日までの9:00-17:00 11号館3階第10研究室

講義コード	20410001
講義名	公衆衛生学Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 新川 加奈子	指定なし

授業の概要

公衆衛生学の概念，方法論の基礎を学ぶ。一次予防，二次予防および三次予防の理論に基づき，環境諸要因が健康あるいは社会生活に及ぼす影響について理解を深め，疾病予防や健康増進へのアプローチの方法等，保健予防・医療に関する知識を習得する。公衆衛生実践活動を学び，人々の健康を守るための組織，機関および医療従事者の役割や機能への理解を深める。

教育目標

人間や生活・環境について理解を深めるとともに，社会や環境が人間の健康をどう規定し影響を及ぼすのか，あるいは人間の健康を保持増進するために社会や環境はどうあるべきかなど，社会や環境と健康の関わりについて学習します。社会・環境と健康との関係を理解するとともに，社会や環境の変化が健康に与える影響を学習します。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	医学と公衆衛生について 国家試験の出題基準について
第2回	第一章 社会と健康	健康の概念/予防の概念 ヘルスプロモーション/プライマリーヘルス
第3回	第一章 社会と健康	公衆衛生活動の実践/歴史
第4回	第二章 環境と健康	環境問題の概念
第5回	第二章 環境と健康	世界の水問題
第6回	第二章 環境と健康	廃棄物問題
第7回	第三章 健康、疾病、行動に関わる統計資料	人口統計の概念
第8回	第三章 健康、疾病、行動に関わる統計資料	人口統計各論
	第三章 健康、疾病、行動に関わる統計	

第9回	資料	人口統計計算
第10回	第三章 健康、疾病、行動に関わる統計資料	傷病統計
第11回	第四章 疫学	疫学の概念/健康指標/有病率と罹患率
第12回	第四章 疫学	疫学の種類
第13回	第四章 疫学	スクリーニング
第14回	第四章 疫学	スクリーニング/研究倫理
第15回	まとめ	まとめ

教科書

社会・環境と健康 南江堂

成績評価

定期試験80%、その他提出物など20%

オフィス・アワー

研究室に在室中は随時

講義コード	20430001
講義名	公衆衛生学Ⅲ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 新川 加奈子	指定なし

授業の概要

公衆衛生学の概念，方法論の基礎を学ぶ。一次予防，二次予防および三次予防の理論に基づき，環境諸要因が健康あるいは社会生活に及ぼす影響について理解を深め，疾病予防や健康増進へのアプローチの方法等，保健予防・医療に関する知識を習得する。公衆衛生実践活動を学び，人々の健康を守るための組織，機関および医療従事者の役割や機能への理解を深める。

教育目標

人間や生活・環境について理解を深めるとともに，社会や環境が人間の健康をどう規定し影響を及ぼすのか，あるいは人間の健康を保持増進するために社会や環境はどうあるべきかなど，社会や環境と健康の関わりについて学習します。社会・環境と健康との関係を理解するとともに，社会や環境の変化が健康に与える影響を学習します。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	復習 1)	公衆衛生Ⅰおよび公衆衛生Ⅱの復習
第2回	復習 2)	公衆衛生Ⅰおよび公衆衛生Ⅱの復習
第3回	復習 3)	公衆衛生Ⅰおよび公衆衛生Ⅱの復習
第4回	第7章 保健・医療・福祉の制度	社会保障の概念
第5回	第7章 保健・医療・福祉の制度	行政の仕組み
第6回	第7章 保健・医療・福祉の制度	医療制度
第7回	第7章 保健・医療・福祉の制度	福祉制度
第8回	第8章 地域保健	
第9回	第9章 母子保健 第10章 成人保健	
第10回	第11章 高齢者保健	介護保険制度
第11回	第12章 産業保健	
第12回	第13章 学校保健	

第13回	第14章 国際保健	
第14回	まとめ	管理栄養士国家試験対策問題
第15回	まとめ	管理栄養士国家試験対策問題

教科書

社会・環境と健康

成績評価

定期試験80%、その他提出物20%

オフィス・アワー

研究室に在室の場合は随時。

講義コード	20440002
講義名	解剖生理学Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

栄養面からの健康増進と維持、疾病の成り立ちや疾病のリスク低下とのかかわりを理解するためには、人体の構造や機能を解剖学のおよび生理学的な側面から習得する必要がある。解剖生理学で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能の基礎を学ぶ。解剖生理学Ⅰでは総論として4大組織の構造的特徴、各論として循環器および内分泌系に属する器官の構造と機能について講義を行う。

教育目標

人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでを体系的に理解し、構造や機能を説明できるようにする。生化学、基礎栄養学、臨床栄養学に関わる基礎的な知識を身につけるようにする。

到達目標

食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠に基づく栄養の実践活動ができるようにするために、人体の仕組みを説明できるようにする。解剖生理学Ⅰでは組織、循環器および内分泌の機能と構造について説明できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	解剖生理学Ⅰの概要 細胞と組織 1	オリエンテーション（授業の進め方など） 解剖生理学Ⅰの内容について 細胞の基本構造（1）生体膜
第2回	細胞と組織 2	細胞の基本構造（2）細胞小器官
第3回	細胞と組織 3	4大組織：上皮組織の概要、支持組織
第4回	細胞と組織 4	4大組織：筋組織、神経組織の概要
第5回	運動器（筋・骨格系） 1	骨の構造と機能、骨の成長とリモデリング
第6回	運動器（筋・骨格系） 2	筋の構造と機能
第7回	血液	血球の分化・成熟、汎血球、血漿たんぱく質、赤血球の処理
第8回	免疫系	凝固・線溶系、免疫細胞、免疫機構（自然免疫と獲得免疫）

第9回	循環器系 1	免疫機構（獲得免疫）、心臓の構造、体循環と肺循環
第10回	循環器系 2	心臓の刺激伝導系と心筋収縮、血管の構造
第11回	循環器系 3	リンパ管の構造と機能、血圧の調節
第12回	内分泌系 1	内分泌腺の構造、ホルモンの種類とホルモン分泌調節機構
第13回	内分泌系 2	視床下部ホルモンと下垂体ホルモンと分泌機能
第14回	内分泌系 3	甲状腺と上皮小体の構造と機能、ホルモンの作用
第15回	内分泌系 4	副腎と膵臓の構造と機能、ホルモンの作用

教科書

管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト 岩堀修明（著）・文光堂

参考書

栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 志村二三夫, 岡 純, 山田和彦／編・羊土社

得意になる解剖生理 美田誠二（著）・照林社

上記2つの参考書を挙げますが、図書館に解剖学や生理学に関する教科書がたくさんあります。自分に合った読みやすいものを参考書として使ってください。

成績評価

単位認定60点以上。期末試験（80％）と各講義の終わりに行う小テスト（20％）を総合して評価します。

授業時間外の学習

1回で教科書10ページ程度進みます。予習は教科書を読んで分からなかったところを把握しておく。必ず復習を行い、1回1回の講義の内容をきちんと理解するように心がけて下さい。

履修のポイント

構造と機能を中心に膨大な情報量を教科書の図を使って講義しますので、しっかりと授業についてきて下さい。

講義はスライド中心となりますが、プリントアウトしたものは配布しませんので、ノートを取るあるいは教科書に書き込んで下さい。

オフィス・アワー

月曜日から木曜日までの9:00-17:00 11号館3階第10研究室にて対応

講義コード	20450001
講義名	解剖生理学Ⅱ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	4時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

栄養面からの健康増進と維持、疾病の成り立ちや疾病のリスク低下とのかかわりを理解するためには、人体の構造や機能を解剖学および生理学的な面から習得する必要がある。解剖生理学で得られた知識をもとに、ヒトの生理機能の基礎を学ぶ。解剖生理学Ⅱでは消化器系、呼吸器系、腎・泌尿器系、生殖器系および感覚器に属する器官の構造と機能について講義する。特に基礎栄養学で重要になる「食べ物の消化・吸収、代謝、排泄する」という一連の流れを、どこの器官系で行っているかを学習していく。

教育目標

人体の構成単位である細胞レベルから組織・器官・器官系レベルまでを体系的に理解し、構造や機能を説明できるようにする。生化学、基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学に関わる基礎的な専門用語とその用語の意味を身につけるようにする。

到達目標

食・栄養・健康という幅広い分野で科学的根拠に基づく栄養の実践活動ができるようにするために、人体の仕組みを説明できるようにする。食べ物の摂取、消化・吸収、排泄といった消化器系や腎・泌尿器系、ガス交換をおこなう呼吸系、生殖器及び神経系の構造と機能について、説明できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	消化器系 1	口腔、咽頭、食道、胃の構造
第2回	消化器系 2	小腸、大腸の構造
第3回	消化器系 3	肝臓、胆嚢、膵臓の構造と生理機能
第4回	消化器系 4	消化管の生理機能
第5回	呼吸器系 1	呼吸器系の構造
第6回	呼吸器系 2	ガス交換と運搬、呼吸の調節
第7回	泌尿器系 1	腎臓の構造、体液量の調節
第8回	泌尿器系 2	水・電解質・酸塩基平衡
第9回	生殖器系 1	男性生殖器の機能と構造
第10回	生殖器系 2	女性生殖器の構造

第11回	生殖器系 3	性周期と性ホルモンの分泌
第12回	神経系 1	中枢神経系の構造と機能
第13回	神経系 2	末梢神経系の構造と機能
第14回	感覚器系 1	視覚器・聴覚器 1 の構造と機能
第15回	感覚器系 2	聴覚器 2 ・平衡覚・皮膚感覚の構造と機能

教科書

管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト 岩堀修明（著）・文光堂

参考書

栄養科学イラストレイテッド 解剖生理学 人体の構造と機能 志村二三夫，岡 純，山田和彦／編・羊土社

得意になる解剖生理 美田誠二（著）・照林社

上記2つの参考書を挙げますが、図書館に解剖学や生理学に関する教科書がたくさんあります。自分に合った読みやすいものを参考書として使ってください。

成績評価

単位認定60点以上。期末試験（80%）と各講義の終わりに行われる小テスト（20%）を総合して評価します。

授業時間外の学習

1回で教科書10ページ程度進みます。予習は教科書を読んで分からなかったところを把握し、必ず復習を行い、1回1回の講義の内容をきちんと理解するように心がけて下さい。特に専門用語と、その意味を覚えるようにしてください。前期の解剖生理学Iの総論は基礎となりますのであわせて復習して下さい。

履修のポイント

構造と機能を中心に膨大な情報量を教科書の図を使って講義しますので、しっかりと授業についてきて下さい。

講義はスライド中心となりますが、スライドをプリントアウトしたものは配布しませんので、ノートを取るあるいは教科書に書き込んで下さい。

オフィス・アワー

月曜日から木曜日までの9:00-17:00 11号館3階第10研究室にて対応します。

講義コード	20460001
講義名	解剖生理学実験Ⅰ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

解剖生理学の講義内容を形態学的観点から確認する。解剖生理学の講義で使っている教科書では組織像はイラストで示されていたが、実際に顕微鏡を用いて、組織標本を観察し、スケッチを行う。第5回、第10回、第15回目に個人発表を行い、理解を深める。

教育目標

解剖生理学の講義内容を形態的視点から説明できる。

到達目標

人体の構造と機能を実習を通じて理解し、臨床栄養学、基礎栄養学、病理学を理解する上で必要となる知識を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	実習のガイダンス 細胞と組織	実習全体の注意・説明、顕微鏡の使い方 細胞と4大組織の組織構造（上皮組織、結合組織）の観察
第2回	骨格系・筋系	4大組織の組織構造（骨組織、筋組織）の観察 （骨芽細胞、破骨細胞、骨格筋）
第3回	血液・造血器系	造血器官と一次・二次リンパ性器官の組織構造の観察 （骨髄、胸腺、脾臓）
第4回	循環器系・呼吸器系	心臓、血管、肺の組織構造の観察 （心筋、大動脈、気管、肺胞）
第5回	まとめ	1回から4回までのまとめ 個人発表
第6回	消化器系 1	唾液腺、胃、小腸の組織構造の観察 （唾液腺、胃腺、小腸の管壁）
第7回	消化器系 2	小腸、大腸の組織構造の観察 （腸管免疫、腸内神経叢、食道-胃接合部）
第8回	消化器系 3	肝臓、膵臓、胆嚢の組織構造の観察 （肝小葉・肝三つ組み、膵臓の内分泌部と外分泌部）
第9回	内分泌系	下垂体、甲状腺、上皮小体、副腎の組織構造の観察

第10回	まとめ	6回から9回までのまとめ 個人発表
第11回	泌尿器系	腎臓、尿管、膀胱の組織構造の観察 (腎小体と糸球体近接装置)
第12回	生殖器系	男性生殖器と女性生殖器 (精巣、卵巣)
第13回	神経系	4大組織の神経系の組織構造の観察 (神経細胞、有髄線維、神経筋接合部)
第14回	種々の細胞と細胞内小器官	脂肪細胞、皮膚の細胞の観察と細胞小器官の観察 (白色脂肪細胞、褐色脂肪細胞、表皮の構造、ミトコンドリア)
第15回	まとめ	11回から14回までのまとめ 個人発表

教科書

配布プリント 管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト 岩堀修明 (著) ・文光堂
(解剖生理学IとIIで使用した教科書)

成績評価

単位認定60点以上。まとめの時間に行うプレゼンテーション (5%) と小試験 (15%)、レポート課題 (60%) および定期試験 (20%) を総合して評価します。

授業時間外の学習

予習として主題の項目について教科書を使って理解しておくこと。

履修のポイント

実際の標本の組織像と教科書に載っているイラストの組織像を比較しながら観察し、講義で疑問に思ったことを実習を通じて調べる。

オフィス・アワー

月から木曜日 9:00-17:00 11号館3階研究室10にて対応します。

講義コード	20460002
講義名	解剖生理学実験Ⅰ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

解剖生理学の講義内容を形態学的観点から確認する。解剖生理学の講義で使っている教科書では組織像はイラストで示されていたが、実際に顕微鏡を用いて、組織標本を観察し、スケッチを行う。第5回、第10回、第15回目に個人発表を行い、理解を深める。

教育目標

解剖生理学の講義内容を形態的視点から説明できる。

到達目標

人体の構造と機能を実習を通じて理解し、臨床栄養学、基礎栄養学、病理学を理解する上で必要となる知識を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	実習のガイダンス 細胞と組織	実習全体の注意・説明、顕微鏡の使い方 細胞と4大組織の組織構造（上皮組織、結合組織）の観察
第2回	骨格系・筋系	4大組織の組織構造（骨組織、筋組織）の観察 （骨芽細胞、破骨細胞、骨格筋）
第3回	血液・造血器系	造血器官と一次・二次リンパ性器官の組織構造の観察 （骨髄、胸腺、脾臓）
第4回	循環器系・呼吸器系	心臓、血管、肺の組織構造の観察 （心筋、大動脈、気管、肺胞）
第5回	まとめ	1回から4回までのまとめ 個人発表
第6回	消化器系 1	唾液腺、胃、小腸の組織構造の観察 （唾液腺、胃腺、小腸の管壁）
第7回	消化器系 2	小腸、大腸の組織構造の観察 （腸管免疫、腸内神経叢、食道-胃接合部）
第8回	消化器系 3	肝臓、膵臓、胆嚢の組織構造の観察 （肝小葉・肝三つ組み、膵臓の内分泌部と外分泌部）
第9回	内分泌系	下垂体、甲状腺、上皮小体、副腎の組織構造の観察

第10回	まとめ	6回から9回までのまとめ 個人発表
第11回	泌尿器系	腎臓、尿管、膀胱の組織構造の観察 (腎小体と糸球体近接装置)
第12回	生殖器系	男性生殖器と女性生殖器 (精巣、卵巣)
第13回	神経系	4大組織の神経系の組織構造の観察 (神経細胞、有髄線維、神経筋接合部)
第14回	種々の細胞と細胞内小器官	脂肪細胞、皮膚の細胞の観察と細胞小器官の観察 (白色脂肪細胞、褐色脂肪細胞、表皮の構造、ミトコンドリア)
第15回	まとめ	11回から14回までのまとめ 個人発表

教科書

配布プリント 管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト 岩堀修明（著）・文光堂
(解剖生理学IとIIで使用した教科書)

成績評価

単位認定60点以上。まとめの時間に行うプレゼンテーション（5%）と小試験（15%）、レポート課題（60%）および定期試験（20%）を総合して評価します。

授業時間外の学習

予習として主題の項目について教科書を使って理解しておくこと。

履修のポイント

実際の標本の組織像と教科書に載っているイラストの組織像を比較しながら観察し、講義で疑問に思ったことを実習を通じて調べる。

オフィス・アワー

月から木曜日 9:00-17:00 11号館3階研究室10にて対応します。

講義コード	20470001
講義名	解剖生理学実験Ⅱ (Aクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

解剖生理学で学習した内容について、自身やin vitroの生理実験を通じて理解、確認する。また栄養の消化・吸収・代謝・排泄などの理解に役立てるような実験を行う。

教育目標

管理栄養士として、栄養アセスメント、栄養指導や栄養療法を行う上で必要となる人体の生理機能について理解を深める。

到達目標

管理栄養士が病因や病態を説明するときに、人体の生理機能を正しく説明できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	腎機能 1	実験のガイダンス 血液クレアチニンの測定、推算糸球体濾過 (eGFR) の評価 【クレアチニンクリアランス、糸球体濾過量、推算糸球体濾過】
第2回	腎機能 2	透析膜による腹膜透析類似効果と尿の観察 【腹膜透析、尿試験紙による測定項目】
第3回	呼吸機能	肺活量、ピークフローメーター、パルスオキシメーターによる肺機能評価 【呼吸中枢、肺活量、1秒率、慢性閉塞性肺疾患】
第4回	まとめ	1から3回目のまとめ 個人発表
第5回	消化 1	唾液による消化と唾液の性質 【アミラーゼ、単糖類、アミロース、アミノペクチン、 α 1,4結合、膜消化、管腔内消化】
第6回	消化 2	胃液、膵液、小腸の膜消化酵素による消化 【ペプシン、トリプシン、リパーゼ、膜消化】
第7回	空腹時と自由摂食時の糖代謝	空腹時と自由摂食時の肝グリコーゲン測定 【血糖上昇作用ホルモン、GLUT4、ヘキソキナーゼ、グルコキナーゼ、グルコース6-ホスファターゼ】

第8回	空腹時と自由摂食時の中性脂肪代謝	血中遊離脂肪酸の測定 【ホルモン感受性リパーゼ、リポタンパク質リパーゼ、オートファジー、ユビキチン-プロテアソーム系】
第9回	まとめ	5から8回目のまとめ 個人発表
第10回	血糖値の変動	血糖値の測定 【インスリン、インスリン追加分泌、インクレチン、深部体温、皮膚温】
第11回	血液 1	末梢血球の観察と血球数測定 【エリスロポエチン、血液浸透圧、血液の緩衝性】
第12回	血液 2	ヘモグロビン濃度とヘマトクリット値の測定 【平均赤血球容積、平均赤血球ヘモグロビン濃度、平均赤血球ヘモグロビン量】
第13回	心機能	自己血圧測定 【収縮期血圧が示すこと、拡張期血圧が示すこと、血圧の神経性調節、血圧の液性調節】
第14回	身体観察と計測	身長・体重、BMI、体脂肪の測定 【BMI、インピーダンス法】
第15回	まとめ	10から14回目のまとめ 個人発表

教科書

配布プリント

管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト 岩堀修明（著）・文光堂（解剖生理学の講義で使用した教科書）

成績評価

単位認定60点以上。期末試験、まとめの回で行われる小テストと個人発表およびレポート・課題を総合して評価する。

授業時間外の学習

授業計画の授業内容のところにある【 】の中のキーワードを予習してください。

履修のポイント

生理実験で疑問に思ったことを調べる。毎回少なくとも2つくらいは疑問を持ち、それを解決するステップを学んでいく。

オフィス・アワー

月曜日から木曜日までの9:00-16:00 11号館3階 研究室10にて対応します。

講義コード	20470002
講義名	解剖生理学実験Ⅱ (Bクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

解剖生理学で学習した内容について、自身やin vitroの生理実験を通じて理解、確認する。また栄養の消化・吸収・代謝・排泄などの理解に役立てるような実験を行う。

教育目標

管理栄養士として、栄養アセスメント、栄養指導や栄養療法を行う上で必要となる人体の生理機能について理解を深める。

到達目標

管理栄養士が病因や病態を説明するときに、人体の生理機能を正しく説明できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	腎機能 1	実験のガイダンス 血液クレアチニンの測定、推算糸球体濾過 (eGFR) の評価 【クレアチニンクリアランス、糸球体濾過量、推算糸球体濾過】
第2回	腎機能 2	透析膜による腹膜透析類似効果と尿の観察 【腹膜透析、尿試験紙による測定項目】
第3回	呼吸機能	肺活量、ピークフローメーター、パルスオキシメーターによる肺機能評価 【呼吸中枢、肺活量、1秒率、慢性閉塞性肺疾患】
第4回	まとめ	1から3回目のまとめ 個人発表
第5回	消化 1	唾液による消化と唾液の性質 【アミラーゼ、単糖類、アミロース、アミノペクチン、 α 1,4結合、膜消化、管腔内消化】
第6回	消化 2	胃液、膵液、小腸の膜消化酵素による消化 【ペプシン、トリプシン、リパーゼ、膜消化】
第7回	空腹時と自由摂食時の糖代謝	空腹時と自由摂食時の肝グリコーゲン測定 【血糖上昇作用ホルモン、GLUT4、ヘキソキナーゼ、グルコキナーゼ、グルコース6-ホスファターゼ】

第8回	空腹時と自由摂食時の中性脂肪代謝	血中遊離脂肪酸の測定 【ホルモン感受性リパーゼ、リポタンパク質リパーゼ、オートファジー、ユビキチン-プロテアソーム系】
第9回	まとめ	5から8回目のまとめ 個人発表
第10回	血糖値の変動	血糖値の測定 【インスリン、インスリン追加分泌、インクレチン、深部体温、皮膚温】
第11回	血液 1	末梢血球の観察と血球数測定 【エリスロポエチン、血液浸透圧、血液の緩衝性】
第12回	血液 2	ヘモグロビン濃度とヘマトクリット値の測定 【平均赤血球容積、平均赤血球ヘモグロビン濃度、平均赤血球ヘモグロビン量】
第13回	心機能	自己血圧測定 【収縮期血圧が示すこと、拡張期血圧が示すこと、血圧の神経性調節、血圧の液性調節】
第14回	身体観察と計測	身長・体重、BMI、体脂肪の測定 【BMI、インピーダンス法】
第15回	まとめ	10から14回目のまとめ 個人発表

教科書

配布プリント

管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト 岩堀修明（著）・文光堂（解剖生理学の講義で使用した教科書）

成績評価

単位認定60点以上。期末試験、まとめの回で行われる小テストと個人発表およびレポート・課題を総合して評価する。

授業時間外の学習

授業計画の授業内容のところにある【 】の中のキーワードを予習してください。

履修のポイント

生理実験で疑問に思ったことを調べる。毎回少なくとも2つくらいは疑問を持ち、それを解決するステップを学んでいく。

オフィス・アワー

月曜日から木曜日までの9:00-16:00 11号館3階 研究室10にて対応します。

講義コード	20480001
講義名	生化学Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

ヒトの生命現象について、細胞及び分子のレベルで学習する。水の役割、タンパク質、糖、脂質、核酸など生体構成成分の分子構造・機能・性質について学ぶ。また、遺伝情報の伝達系、遺伝情報に基づく生体構成成分の合成及び生体応答の変化についても学ぶ。

教育目標

生体構成成分の基本構造、機能、性質、および、遺伝情報の伝達について学び、生命現象と生体分子のつながりを理解する。
 1、生体基本構成成分である糖、アミノ酸、タンパク質、脂質、核酸、ビタミンの構造、機能、生体内での役割を理解する。 2、遺伝情報の伝達系、遺伝情報に基づく生体構成成分の合成、及び、生体反応の変化を理解する。
 3、日進月歩で進む生化学領域の技術の原理を理解できるようにする。
 4、自分で教科書を読み、大切なところを理解・記憶する力をつける。

到達目標

予習、復習の習慣をつけ、授業の内容を理解する。管理栄養士国家試験合格レベルまで理解する。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	基礎力試験、細胞の基本構造と機能	基礎力試験、細胞の基本構造と機能	サイエンスビュー生物資料 シンプル生化学：細胞
第2回	生命体の構造：細胞の構造	糖質、脂質、タンパク質、核酸の概論 ゲノム・遺伝子について	サイエンスビュー生物資料
第3回	生命体の遺伝情報の伝達	細胞の分裂、DNA の複製	サイエンスビュー生物資料
第4回	タンパク質の合成	遺伝情報に基づいたタンパク質の合成	サイエンスビュー生物資料
第5回	遺伝子の変異	遺伝子の変異、遺伝子変異による生体応答の変化	サイエンスビュー生物資料 シンプル生化学：遺伝子の生化学

第6回	糖質	糖質の分子構造と機能、分類、生体内での役割	シンプル生化学：糖質
第7回	脂質	脂質の分子構造と機能、分類、生体内での役割	シンプル生化学：脂質
第8回	アミノ酸	アミノ酸の分子構造、機能、分類、特性	シンプル生化学：アミノ酸
第9回	タンパク質	タンパク質の分子構造、機能、分類、特性	シンプル生化学：タンパク質
第10回	核酸	核酸の基本構造、ヌクレオチドとヌクレオシド、DNAとRNAの構造	シンプル生化学：核酸
第11回	生体エネルギーの概論	生体で使われるエネルギー、エネルギーの合成	サイエンスビュー生物資料 シンプル生化学：エネルギー代謝
第12回	酵素 1	酵素・酵素反応・分類、酵素反応速度論	シンプル生化学：酵素 サイエンスビュー生物資料
第13回	酵素 2	酵素反応とその阻害、活性調節	シンプル生化学：酵素 サイエンスビュー生物資料
第14回	ビタミン 水・無機質	ビタミンの分類と生体内での役割 水、電解質の機能と細胞内分布	シンプル生化学：ビタミン シンプル生化学：水・無機質
第15回	まとめ	生化学Iの学習範囲の理解力を総合的に確認する。	

教科書

シンプル生化学 林 典夫/廣野 治子 南江堂
 増補新訂版サイエンスビュー生物総合資料 牛木 辰男 (監修), 長野 敬 実教出版
 生化学ドリル 田村 隆明 南山堂

成績評価

時間内の試験で60点以上

授業時間外の学習

予習：シンプル生化学の授業範囲の部分を読む。わからない単語は、調べ、ノートにまとめる。
 復習：授業で行った範囲を配布プリント、「生化学ドリル」を使って復習する。わからない点部分は、シンプル生化学を読み、理解をするようにする。

履修のポイント

生命現象を分子レベルで理解するために必要な生体物質の構造と機能を中心に学ぶ。理解度によりシラバスを変更する場合もある。
 授業のスライド配布しない。ポストイットの利用など工夫をすること。
 15回で範囲の講義を行うため、授業の進行速度が速い。予習、復習を自ら行う必要がある。生化学ドリルを使って、授業後に理解の確認を各自で行うこと。

オフィス・アワー

月曜3限 11号館3階16研究室

講義コード	20490001
講義名	生化学Ⅱ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

生化学Ⅰで学習したことをもとに、エネルギー代謝、生体構成成分の代謝、代謝経路、代謝調節について学ぶ。糖代謝、アミノ酸の代謝、脂質の代謝、さらには核酸からタンパク質の生合成、細胞内情報伝達を理解する。体の中で自然と生じている生体応答を理解する。

教育目標

我々の体の中で生じてる様々な生命現象を生化学のレベルで理解する。
 1、代謝経路の名称、役割、特性、反応、調節を理解する。 2、代謝にかかわる酵素、および、調節制御を理解する。
 3、遺伝要因と代謝のかかわりを理解する。

到達目標

管理栄養士国家試験合格レベルに到達する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養素の概論 消化と吸収 エネルギー代謝 (生化学Ⅰ 復習試験を含む)	生化学Ⅰの復習 栄養素の構造と機能の概論 タンパク質、糖質、脂質の吸収、代謝の意味、代謝にかかわる細胞内小器官、物質の輸送 生体エネルギー、ATPと高エネルギー化合物、電子伝達系、酸化的リン酸化
第2回	酵素 補酵素 (生化学Ⅰ 復習試験を含む)	酵素の役割、分類、特性、酵素の反応の調節
第3回	糖質の代謝	解糖
第4回	糖質の代謝	TCAサイクル
第5回	糖質の代謝	糖新生、ペントースリン酸回路、その他の回路
第6回	脂質の代謝	脂肪酸の分解 (β酸化)
第7回	脂質の代謝	脂肪酸の生合成、コレステロールの生合成
第8回	アミノ酸の代謝	アミノ酸の分解、アミノ酸の窒素の代謝、代謝による糖の分類
第9回	アミノ酸・ヌクレオチドの	アミノ酸からのグルコース、ケトン体への代謝、ア

	代謝	ミノ酸の生合成 ヌクレオチドの合成、分解、再生
第10回	代謝の相互関係	糖質、脂質、アミノ酸代謝の相互作用、ホルモンの作用
第11回	情報伝達 1	情報伝達物質、細胞内情報伝達 (概要)
第12回	情報伝達 2	細胞内情報伝達 (インスリン、アドレナリン、グルカゴンの作用機序)
第13回	遺伝子発現 1	遺伝子発現調節、タンパク質の合成
第14回	遺伝子発現 臨床検査	遺伝子多型、遺伝子多型の位置とタンパク質の合成 および 発現制御、疾患との関連 臨床検査
第15回	まとめ	生化学IIの学習範囲の総合的な理解度をはかる

教科書

シンプル生化学 林典夫/廣野治子 南江堂
 増補新訂版サイエンスビュー生物総合資料 牛木 辰男 (監修), 長野 敬 実教出版
 生化学ドリル 田村 隆明 南山堂

成績評価

授業内の試験で60点以上。

授業時間外の学習

授業前：授業の範囲をシンプル生化学を使って学習する。わからない言葉は、調べてノートにまとめる。
 授業後：「生化学ドリル」を使用して、授業の学習範囲を復習する。わからない点があれば、シンプル生化学を使用して調べる。

履修のポイント

2回目以降は、前回の授業範囲内の小試験を行う。出席確認も兼ねる。生体構成成分の代謝経路の名称、特性を理解する。授業で行った範囲を配布プリント・生化学ドリルを使って必ず復習すること。理解度によりシラバスの変更をする場合がある。
 授業で使用したスライドは配布しない。
 15回で範囲の講義を行うため、授業の進行速度が速い。予習、復習を自ら行う必要がある。

オフィス・アワー

月曜3限 11号館3階16研究室

講義コード	20500001
講義名	生化学実験Ⅰ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期（重複①）
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

生化学・栄養学で使用する器具・機器分析の基本操作・技術を学ぶ。生化学で学んだ糖・タンパク質・核酸などの構造、物性、化学的性質、生体機能に関する知識をさらに深めるための基本的な実験を行う。また、自分の体から得た生体試料を用いることにより、自分の体の特徴を知る。

教育目標

実験を行なう時のノートの取り方、レポートの書き方を学ぶ。また、実験で得られた知見を発表できるようにする。実験を介して生化学Ⅰで学んだタンパク質や核酸の特性を理解する。

- 1、実験ノートを記録し、実験結果に対する考察ができるようにする。
- 2、形式にそったレポートが書けるようにする。
- 3、実験で得られた知見をパワーポイントを使って発表できるようにする。
- 4、実験器具の基本操作、化学計算、単位換算を理解する。
- 5、生体成分であるタンパク質、核酸の機能、性質を理解する。

到達目標

管理栄養士国家試験合格レベルに到達する。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	実験の心得	実験上の注意、器具の取り扱い、試薬の取り扱い、身支度、事故、けがの対応について。器具を使った基礎実習	
第2回	タンパク質の定量 -1	溶液をつくるための計算、試薬の調整、検量線の作成	
第3回	タンパク質の定量 -2	検量線の作成、タンパク質の定量（ローリー法、UV法）。濃度の算定	
第4回	タンパク質の定量 -3	タンパク濃度未知試料のタンパク質の定量（ローリー法。濃度の算定	レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第5回	核酸を扱う実験の注意事項、DNAモデル	試薬の調整、実験器具の整備	

	の作成		
第6回	DNA の抽出	トリ肝臓からの DNA の抽出、DNA の定量 (UV法)	
第7回	DNA の濃度の検出	濃度の計算、アガロース電気泳動	レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第8回	生体から抽出したDNA実験の基礎	PCR の概説、試薬の調整、実験器具の整備	承諾書提出
第9回	DNA の抽出	各自の DNA の抽出	
第10回	DNA の定量、PCRによる遺伝子の増幅	抽出したDNAの定量、PCR 反応溶液の作成、PCR による遺伝子の増幅	
第11回	PCR 産物の解析	アガロースゲル電気泳動法による遺伝子型の解析	
第12回	PCR 産物の解析	制限酵素による切断、アガロース電気泳動による解析	
第13回	生体反応とゲノム情報との関連	アルコールパッチテストによる生体応答の検出/実験に使用した器具の片付け	レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第14回	プレゼンテーション	実験結果について各自、考察し、実験についてのプレゼンテーションを行う。他の発表者の発表を聴き、質問、評価を行う	プレゼンテーション：講義室 プレゼンテーションタイトル提出 プレゼンテーションのためのスライドの提出
第15回	プレゼンテーション	実験結果について各自、考察し、実験についてのプレゼンテーションを行う。他の発表者の発表を聴き、質問、評価を行う	

教科書

実験書配布

参考書

シンプル生化学 林典夫/廣野治子 南江堂
 増補新訂版サイエンスビュー生物総合資料 牛木 辰男 (監修), 長野 敬 実教出版
 生化学ドリル 田村 隆明 南山堂

成績評価

レポート(3回のレポート)、プレゼンテーション、および、時間内の小試験の総合点が60点以上

授業時間外の学習

実験前には実験テキストを読み手順等を理解する。実験後は実験内容を整理し、内容を理解する。また、提出する実験レポートを作成する。また、プレゼンテーションのためのスライドや原稿を作成する。

履修のポイント

自分の体から得た生体試料を用い、自分の体の特徴を知る。実験に必要な計算、生化学の知識の試験も時間内に行なう。
 レポートは、Moodle (教育オンラインシステム) を利用して提出する。学内イベント等によりレ

ポートの締め切りが変更する場合もある。

オフィス・アワー

月曜3限 11号館3階16研究室

講義コード	20500002
講義名	生化学実験Ⅰ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期（重複②）
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

生化学・栄養学で使用する器具・機器分析の基本操作・技術を学ぶ。生化学で学んだ糖・タンパク質・核酸などの構造、物性、化学的性質、生体機能に関する知識をさらに深めるための基本的な実験を行う。また、自分の体から得た生体試料を用いることにより、自分の体の特徴を知る。

教育目標

実験を行なう時のノートの取り方、レポートの書き方を学ぶ。また、実験で得られた知見を発表できるようにする。実験を介して生化学Ⅰで学んだタンパク質や核酸の特性を理解する。

- 1、実験ノートを記録し、実験結果に対する考察ができるようにする。
- 2、形式に沿ったレポートが書けるようにする。
- 3、実験で得られた知見をパワーポイントを使って発表できるようにする。
- 4、化学で学んだ単位を理解する。
- 5、生体成分であるタンパク質、核酸の機能、性質を理解する。

到達目標

管理栄養士国家試験合格レベルに到達する。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	実験の心得	実験上の注意、器具の取り扱い、試薬の取り扱い、身支度、事故、けがの対応について。 器具を使った基礎実習	
第2回	タンパク質の定量 -1	溶液をつくるためのの計算、試薬の調整、検量線の作成	
第3回	タンパク質の定量 -2	検量線の作成、タンパク質の定量（ローリー法、UV法）。濃度の算定	
第4回	タンパク質の定量 -3	タンパク濃度未知試料のタンパク質の定量（ローリー法。濃度の算定	レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第5回	核酸を扱う実験の注意事項、DNAモデル	試薬の調整、実験器具の整備	

	の作成		
第6回	DNA の抽出	トリ肝臓からの DNA の抽出、DNA の定量 (UV法)	
第7回	DNA の濃度の検出	濃度の計算、アガロース電気泳動	レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第8回	生体から抽出したDNA実験の基礎	PCR の概説、試薬の調整、実験器具の整備	承諾書提出
第9回	DNA の抽出	各自の DNA の抽出	
第10回	DNA の定量、PCRによる遺伝子の増幅	抽出したDNAの定量、PCR 反応溶液の作成、PCR による遺伝子の増幅	
第11回	PCR 産物の解析	アガロースゲル電気泳動法による遺伝子型の解析	
第12回	PCR 産物の解析	制限酵素による切断、アガロース電気泳動による解析	
第13回	生体反応とゲノム情報との関連	アルコールパッチテストによる生体応答の検出/実験に使用した器具の片付け	レポート提出 レポート締切 2週間後の前曜日
第14回	プレゼンテーション	実験結果について各自、考察し、実験についてのプレゼンテーションを行う。他の発表者の発表を聴き、質問、評価を行う。	プレゼンテーション：講義室 プレゼンテーションタイトル提出 プレゼンテーションのためのスライドの提出
第15回	プレゼンテーション	実験結果について各自、考察し、実験についてのプレゼンテーションを行う。他の発表者の発表を聴き、質問、評価を行う。	

教科書

プリント配布

参考書

シンプル生化学 林典夫/廣野治子 南江堂
 増補新訂版サイエンスビュー生物総合資料 牛木 辰男 (監修), 長野 敬 実教出版
 生化学ドリル 田村 隆明 南山堂

成績評価

レポート(3回のレポート)、プレゼンテーション、及び、時間内の小テストの総合点が60点以上

授業時間外の学習

実験前には実験テキストを読み手順等を理解する。実験後は実験内容を整理し、内容を理解する。また、提出する実験レポートを作成する。また、プレゼンテーションのためのスライドや原稿を作成する

履修のポイント

自分の体から得た生体試料を用い、自分の体の特徴を知る。実験に必要な計算、生化学の知識の試験も時間内に行なう。
 レポートは、Moodle (教育オンラインシステム) を利用して提出する。学内イベント等によりレ

ポートの締め切りが変更する場合もある。

オフィス・アワー

月曜3限 11号館3階16研究室

講義コード	20510001
講義名	生化学実験Ⅱ (Aクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期 (重複①)
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

近年、生化学・栄養学領域では、遺伝子組換え技術を応用した開発が進んでいる。遺伝子組換え技術の法的規制、法的規制に従い遺伝子組換え実験の基礎を学習する。そして、遺伝子組換え技術の有効性、問題点を考察する。遺伝子組換え実験の過程で使用するさまざまな酵素を用いて、酵素の特性、酵素活性検出法を学ぶ。

教育目標

急速に進歩し、普及した遺伝子組換え技術を身につけ、これらの技術の有効性、問題点を理解し、説明ができることを目標とする。また、実験操作で用いる酵素を用い、酵素の調製、特性、様々な酵素の種類、活性検出法を説明できるようにする。自らで実験計画を立て、遂行できる能力をつける。

到達目標

遺伝子組換えの法的規制、遺伝子組換え実験に関連する技術を習得する。自らで実験計画を立て、遂行できる能力をつける。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	遺伝子組換え技術の法的規制	遺伝子組換え安全講習を行い、組換え体の封じ込み、法的規制、名称学ぶ。	講義、英語辞書
第2回	遺伝子組換え技術概論 1	遺伝子組換え実験の手順、操作法を学ぶ。	講義
第3回	実験計画書の作成	モデル実験、遺伝子組換え実験の手順を各自考え、計画書を作成する。	レポート提出：実験計画書、各自でみどりに光る大腸菌を作成するための個々の実験手順書を作成し提出する。各自で作成したものが今後の実験書になる。
	制限酵素を用		

第4回	いた酵素の特性	制限酵素を用いた酵素の基質特異性を学ぶ。	
第5回	試薬の調製	酵素活性を検出するための、緩衝液・アガロースゲルの作成する。	
第6回	酵素の活性の検出	制限酵素で切断したDNA断片のアガロース電気泳動による解析、確認試験	レポート提出・試験
第7回	制限酵素による切断	アガロースゲル、プレート、培地の作成	
第8回	DNAの抽出	GFP遺伝子を含むプラスミドの抽出、電気泳動によるプラスミドの確認	P1, 講義
第9回	制限酵素による切断	GFP遺伝子を含むDNA領域の制限酵素による切断 実験講義	P1
第10回	DNAの精製	制限酵素で切断したプラスミドを電気泳動し、目的のDNA断片を切り出し、精製する。	P1
第11回	DNAの接合	目的のDNA断片をベクターに挿入(ライゲーション)、大腸菌への形質転換	P1
第12回	形質変換	形質転換大腸菌の確認、コロニーPCR、講義	P1
第13回	組換え体の検出1	アガロースゲルによる検出、形質転換大腸菌の培養	P1
第14回	組換え体の検出2	大腸菌に発現したタンパク質を確認する。タンパク質の特性の確認	P1
第15回	組換えタンパク質の検出	遺伝子組換え大腸菌の廃棄処理。	P1 定期試験で評価

教科書

実験書配布

参考書

シンプル生化学 林典夫/廣野治子 南江堂
増補新訂版サイエンスビュー生物総合資料 牛木 辰男 (監修), 長野 敬 実教出版

成績評価

単位認定 60点以上 レポート(実験計画書、および、制限酵素を用いた実験)、時間内の試験、定期試験(遺伝子組換え実験) の総合評価

授業時間外の学習

実験前に実験書を読み、実験内容を理解する。実験中に実験記録(ノート)を必ず作成し、実験

毎に実験内容を整理する。15回の授業で2回のレポートおよび複数回の試験を行うため、内容の理解を怠らないようにする。

履修のポイント

理解を確認するため、時間内でテストを行う。理解度により実験・講義内容に変更あり。連続実験が多いため、欠席しないようにする。レポートはMoodle（オンライン教育システム）を使って提出する。

オフィス・アワー

月曜3階 11号館3階16研究室

講義コード	20510002
講義名	生化学実験Ⅱ (Bクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期 (重複②)
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

近年、生化学・栄養学領域では、遺伝子組換え技術を応用した開発が進んでいる。遺伝子組換え技術の法的規制、法的規制に従い遺伝子組換え実験の基礎を学習する。そして、遺伝子組換え技術の有効性、問題点を考察する。遺伝子組換え実験の過程で使用するさまざまな酵素を用いて、酵素の特性、酵素活性検出法を学ぶ。

教育目標

急速に進歩し、普及した遺伝子組換え技術を身につけ、これらの技術の有効性、問題点を理解し、説明ができることを目標とする。また、実験操作で用いる酵素を用い、酵素の調製、特性、様々な酵素の種類、活性検出法を説明できるようにする。自らで実験計画を立て、遂行できる能力をつける。

到達目標

遺伝子組換えの法的規制、遺伝子組換え実験に関連する技術を習得する。自らで実験計画を立て、遂行できる能力をつける。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	遺伝子組換え技術の法的規制	遺伝子組換え安全講習を行い、組換え体の封じ込み、法的規制、名称学ぶ。	講義、英語辞書
第2回	遺伝子組換え技術概論 1	遺伝子組換え実験の手順、操作法を学ぶ。	講義
第3回	実験計画書の作成	モデル実験、遺伝子組換え実験の手順を各自考え、計画書を作成する。	レポート提出：実験計画書、各自でみどりに光る大腸菌を作成するための個々の実験手順書を作成し提出する。各自で作成したものが今後の実験書になる。
	制限酵素を用		

第4回	いた酵素の特性	制限酵素を用いた酵素の基質特異性を学ぶ。	
第5回	試薬の調製	酵素活性を検出するための、緩衝液・アガロースゲルの作成する。	
第6回	酵素の活性の検出	制限酵素で切断したDNA断片のアガロース電気泳動による解析、確認試験	レポート提出・試験
第7回	制限酵素による切断	アガロースゲル、プレート、培地の作成	
第8回	DNAの抽出	GFP遺伝子を含むプラスミドの抽出、電気泳動によるプラスミドの確認	P1, 講義
第9回	制限酵素による切断	GFP遺伝子を含むDNA領域の制限酵素による切断 実験講義	P1
第10回	DNAの精製	制限酵素で切断したプラスミドを電気泳動し、目的のDNA断片を切り出し、精製する。	P1
第11回	DNAの接合	目的のDNA断片をベクターに挿入(ライゲーション)、大腸菌への形質転換	P1
第12回	形質変換	形質転換大腸菌の確認、コロニーPCR、講義	P1
第13回	組換え体の検出 1	アガロースゲルによる検出、形質転換大腸菌の培養	P1
第14回	組換え体の検出 2	大腸菌に発現したタンパク質を確認する。タンパク質の特性の確認	P1
第15回	組換えタンパク質の検出	遺伝子組換え大腸菌の廃棄処理。	P1 定期試験で評価

教科書

実験書プリント 配布

参考書

シンプル生化学 林典夫/廣野治子 南江堂
 増補新訂版サイエンスビュー生物総合資料 牛木 辰男 (監修), 長野 敬 実教出版
 生化学ドリル 田村 隆明 南山堂

成績評価

単位認定 60点以上 レポート(実験計画書、および、制限酵素を用いた実験)、時間内の試験、定期試験(遺伝子組換え実験) の総合評価

授業時間外の学習

実験前に実験書を読み、実験内容を理解する。実験中に実験記録（ノート）を必ず作成し、実験毎に実験内容を整理する。15回の授業で2回のレポートおよび複数回の試験を行うため、内容の理解を怠らないようにする。

履修のポイント

理解を確認するため、時間内でテストを行う。理解度により実験・講義内容に変更あり。連続実験が多いため、欠席しないようにする。レポートはMoodle（オンライン教育システム）を使って提出する。

オフィス・アワー

月曜3限 11号館3階16研究室

講義コード	20520001
講義名	免疫学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

免疫機構は、人体の防御機構として発達してきた。免疫機構がどのようにして、自己と非自己を区別し、非自己を排除しているのかというメカニズムを学習するのが、主な内容である。また食物アレルギーといった免疫機能の変調によって引き起こされる疾患が身近に存在していることから、免疫機構が関与する疾病の成り立ちについてもふれる。
この講義では免疫学についての幅広い知識を習得します。特に解剖生理学で深く学べなかった内容について学習します。

教育目標

各種感染因子による食中毒や感染症、食物アレルギー、自己免疫疾患など人体の防御機構について十分に理解する。

到達目標

免疫機構について説明できる。
アレルギーについて説明できる。
免疫に関わる物質や細胞について説明できる。
免疫と病気のメカニズムを説明できる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	細菌感染による防御反応1	炎症
第2回	細菌感染による防御反応2	生体防御反応に関わる細胞と物質について
第3回	液性免疫機構1	液性免疫機構について
第4回	液性免疫機構2	液性免疫に関わる免疫細胞について
第5回	ウイルスに対する防御機構1	ウイルス感染による自然免疫と獲得免疫の防御反応ストーリー
第6回	ウイルスに対する防御機構2	ウイルスに対する体液性免疫と細胞性免疫機構について
第7回	免疫に関わる物質・細胞1	抗体・補体について

第8回	免疫に関わる物質・細胞2	免疫細胞について
第9回	リンパ球1	Bリンパ球（B細胞）とそのはたらきについて
第10回	リンパ球2	Tリンパ球（T細胞）とそのはたらきについて
第11回	免疫と病気のメカニズム1	アレルギーについて1（総論）
第12回	免疫と病気のメカニズム2	アレルギーについて2（1型アレルギー疾患）
第13回	免疫と病気のメカニズム3	アレルギーについて3（2型と3型アレルギー疾患）
第14回	免疫と病気のメカニズム4	アレルギーについて4（3型と4型アレルギー疾患）
第15回	免疫と病気のメカニズム5	先天的免疫不全、後天的免疫不全

教科書

休み時間の免疫学 齋藤先紀（著）・講談社

参考書

解剖生理学テキスト（1年生の時に使った教科書）

大学図書館に免疫学、感染症、アレルギー、自己免疫病に関する本が多数あります。なるべくわかりやすいと思ったものを探して読んで下さい。

成績評価

単位認定 60 点以上

学期末試験（100％）で評価します。

授業時間外の学習

教科書の目次の項目のうち5ステージずつ進めていくので、それに合わせて予習して下さい。講義が終わったら復習として必ずノート整理を行ってください。

履修のポイント

解剖生理学で使った教科書の免疫・リンパのところを復習しながら、教科書の目次の項目のうち5ステージずつ進めていきます。

オフィス・アワー

月曜日から木曜日：9:00-16:00。11号館研究室10にて対応します。

講義コード	20530001
講義名	病理学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 岡安 勲	指定なし

授業の概要

病理学は基礎医学と臨床医学にまたがる分野であり、マクロ・ミクロを含む形態的变化に機能変化も加味して、病気の原因や病態を理解しようとする学問領域です。使用するテキストは栄養学的に疾患を理解するため、項目の分類が医学的な病理学とは異なっています。この講義では教科書に沿った順番で進めます。但し、「疾病に伴う変化」が疾患の成因を理解するための基本となるため、時間を多く配分しています。

管理栄養士国家試験に高頻度なキーワードも含めて解説・討論し、重要でないと判断する部位は説明しません。また、双方向の授業を目指し、学生の皆さんにも分担して説明してもらいます。

教育目標

疾患の成因、病態を理解し、さらにそれを自分の言葉で説明できる。
管理栄養士として、患者さん、未病者、健康な方それぞれに適切な栄養指導を行えるように、疾患の基礎および臨床的知識を身につける。

到達目標

疾患の成因、病態の概念を理解することによって、傷病者の栄養学的サポートに役立てることができる。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	疾病の成り立ちの概論 6 B 疾患に伴う変化 ①	疾病の原因、発症機序などの理解のための導入 炎症と創傷治癒、変性、壊死・アポトーシス、萎縮・肥大、化生	炎症とは生体にとって悪いこと？ 細胞のアポトーシスは避けられないのか？ 肥大と過形成の違いは？
第2回	6 B 疾患に伴う変化 ②	異形成、腫瘍（良性腫瘍、悪性腫瘍＝がん）、発がんのメカニズム、がん遺伝子・抑制遺伝子、がんの増殖・浸潤・転移・播種	腫瘍とはどういう定義か？ がんはどうやって増殖して広がるのか？
	6 A 加		

第3回	齢に伴う変化 C 個体の死	分子レベル、臓器レベル、個体レベルの老化 植物状態、心臓死、脳死	加齢によって臓器はどんな形態像になるのか？ 個体死の種類とその説明は？
第4回	7 疾患診断の概要	問診、診察、主な症候、臨床検査	クリニックや病院では、病気の診断がどのような流れでなされているか？ 診断のためにどのような検査があるか？
第5回	8 疾患治療の概要	治療法の種類と特徴、治療計画、治療の方法	医療施設では、どのような流れで治療が選択されてなされているか？
第6回	9 栄養障害と代謝疾患	栄養・代謝にかかわるホルモン・サイトカイン 栄養障害、肥満と代謝疾患、先天性代謝異常症	メタボリックシンドロームとは？ その予防は？ 生活習慣病とは？
第7回	10 消化器系①	消化管の疾患（炎症、腫瘍）	胃潰瘍の原因は？ 下痢・下血をおこす疾患は？ 消化管腫瘍の診断の手順は？
第8回	10 消化器系②	肝臓、胆道系、膵臓疾患（炎症、腫瘍、結石）	黄疸はどのような機序で生じる？ 肝、胆道系、膵臓の腫瘍の症候の特徴は？
第9回	11 循環器系	虚血、血栓・塞栓、動脈硬化、高血圧、虚血性心疾患（狭心症、心筋梗塞）、不整脈、脳卒中（脳出血、脳梗塞）	心不全とはどういう状態？ 虚血性心疾患の発生機序は？
第10回	12 腎・尿路系疾患①	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、尿路結石、尿路系腫瘍	糸球体腎炎の種類・成因・治療は？ 尿路系腫瘍の診断は？
第11回	12 腎・尿路系② 13 内分泌系疾患	急性腎不全、慢性腎不全、糖尿病性腎症、慢性腎臓病の重症度 甲状腺機能亢進症、クッシング症候群、原発性アルドステロン症	慢性腎不全の治療は？ バセドウ病の成因とその治療は？
第12回	14 神経系	クモ膜下出血、アルツハイマー型認知症、脳血管性認知症、パーキンソン病、脳腫瘍	くも膜下出血の原因、症状と治療は？ 認知症とは？
第13回	15 呼吸器系 16 運動器（筋・骨格）系	肺炎、慢性閉塞性肺疾患、肺気腫、気管支喘息、肺がん 骨粗鬆症、変形性関節症	喫煙が関係する肺疾患は？ ロコモティブシンドロームとは？
第14回	17 生殖系 18 血液・造血器・リンパ系	妊娠合併症（高血圧症候群、妊娠糖尿病）、子宮外妊娠 貧血（溶血性貧血、巨赤芽球性貧血）、出血性疾患、白血病、	不妊症の原因と治療は？ 血友病とは？

第15回	19 免疫・アレルギー 20 感染症	食物アレルギー、膠原病・自己免疫疾患、免疫不全 病原微生物、性病、院内感染症、抗菌薬・抗生物質	成人の食物アレルギーは？ エイズとは？ 感染症の治療の際に抗生物質はどのように選ばれているか？
------	-----------------------	--	--

教科書

サクセス管理栄養士講座「人体の構造と機能及び疾病の成り立ちII」(解剖生理学・病理学) 加藤昌彦・他(第一出版)

参考書

臨床栄養学、臨床医学概論の教科書、病理学関連参考書
ロビンス&コットラン「病理学アトラス」(高橋浩幸、羽野寛、白石泰三、福田邦彦監訳、エルゼビア・ジャパン)；「臨床病理・病態学 疾病の成り立ち」MCメディカ出版(ナーシング・グラフィカ3)

成績評価

単位認定：60点以上、定期試験と小試験を総合して評価(学生発表も考慮)

授業時間外の学習

授業内容欄にキーワードを数個記載したので、予習して予備知識を獲得してきてほしい。分担して説明してもらいます。

履修のポイント

範囲が広く、また理解が難しい点もありますので、興味のある箇所を読み込んでおいて、授業に参加してください。また、授業の後に疑問を持った箇所を自分で調べるのもとても効果的です。

オフィス・アワー

月・火・金曜日のお昼休み。教員居室。

講義コード	20540001
講義名	栄養生理学（1年生）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	2時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

授業の概要

栄養生理学では人の栄養に関する生理学的意義を中心に講義し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解することを目的とする。具体的には、糖・脂肪・蛋白質の3大栄養素、これにビタミン、ミネラルを加えた5大栄養素を中心にその化学・摂取した場合の消化吸收・生理作用・欠乏症や過剰症等について理解する。

教育目標

授業の概要で示した内容を理解すること。

到達目標

管理栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得する。具体的には5大栄養素の消化吸收、ミネラルの代謝排泄、水と電解質の代謝、栄養と遺伝、特殊な機能をもつ栄養素、エネルギー代謝について理解する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養素の機能 ミネラルⅠ	主要無機化合物の生理作用、特にカルシウムの生理作用と欠乏症について述学習する。
第2回	栄養素の機能 ミネラルⅡ	微量無機化合物の生理作用、特に鉄の生理作用と欠乏症について述学習する。
第3回	栄養素の機能 ミネラルⅢ	微量無機化合物の生理作用、特にナトリウム、カリウムの生理作用と欠乏症について述学習する。
第4回	摂食行動	空腹感と食欲、食欲の調節について学ぶ食事のリズムとタイミングについて学ぶ。また、小テストで理解度を確認する。
第5回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態Ⅰ	消化器の構造と機能について学ぶ（食道・胃・小腸・大腸・肝臓）。および消化酵素（各消化腺ごとの）につて理解する。
第6回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態Ⅱ	糖・脂質・たんぱく質等の栄養素別の消化吸收について学ぶ。
第7回	栄養素の消化吸收と栄養素の体内動態Ⅲ	引き続き、栄養素別の消化吸收および栄養素の体内動態につ

	態Ⅲ	いて学ぶ（門脈系・リンパ系・細胞外液）。
第8回	栄養素の消化吸収と栄養素の体内動態Ⅳ	生物学的利用特に消化吸収率や栄養価について学ぶ。また、小テストで理解度を確認する。
第9回	特殊な生理機能を持つ栄養素	食物繊維（難消化性糖質）の機能、特に腸内における発酵、吸収、短鎖脂肪酸、腸内細菌について学ぶ。
第10回	水・電解質の代謝Ⅰ	水の機能（分布、機能、体内量、出納、バランス）、酸塩基平衡調節について理解する。
第11回	水・電解質の代謝Ⅱ	電解質の機能（分布、機能、体内量、出納、バランス）、酸塩基平衡調節について理解する。
第12回	エネルギー代謝（1）	エネルギー代謝について学び、呼吸商、基礎代謝およびその影響因子について学ぶ。
第13回	エネルギー代謝（2）	エネルギーの必要量・消費量について理解し、エネルギー代謝の測定に関する事項（メッツ等）について学ぶ。
第14回	栄養と遺伝	生活習慣病の発症と遺伝との関係について理解する。
第15回	まとめ	今まで学習したことについて確認する。また、不足分を補う。

教科書

『Nブックス 改訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社

参考書

管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版 エッセンシャル基礎栄養学 医師薬出版

成績評価

学期末試験 100% 60点以上にて合格とする。

授業時間外の学習

事前の学習として、また、授業終了後に、講義ノートとは別の国家試験の基礎栄養学出題基準に対応したノートを作成すること。両方併せて週4時間以上学習すること。

履修のポイント

前期基礎栄養学の内容とも関連するので、基礎栄養学をしっかりと理解すること。また、生理生化学的視点の講義内容を含むので生化学の教科書も参考となる。

オフィス・アワー

授業開講日の12：30～13：20に11号館3階第14研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。

講義コード	20540002
講義名	栄養生理学（2年生）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

授業の概要

栄養生理学では人の栄養に関する生理学的意義を中心に講義し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解することを目的とする。具体的には、糖・脂肪・蛋白質の3大栄養素、これにビタミン、ミネラルを加えた5大栄養素を中心にその化学・摂取した場合の消化吸収・生理作用・欠乏症や過剰症等について理解する。

教育目標

授業の概要で示した内容を理解すること。

到達目標

管理栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得する。具体的には5大栄養素の消化吸収、ミネラルの代謝排泄、水と電解質の代謝、栄養と遺伝、特殊な機能をもつ栄養素、エネルギー代謝について理解する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養素の機能 ミネラルⅠ	主要無機化合物の生理作用、特にカルシウムの生理作用と欠乏症について述学習する。
第2回	栄養素の機能 ミネラルⅡ	微量無機化合物の生理作用、特に鉄の生理作用と欠乏症について述学習する。
第3回	栄養素の機能 ミネラルⅢ	微量無機化合物の生理作用、特にナトリウム、カリウムの生理作用と欠乏症について述学習する。
第4回	摂食行動	空腹感と食欲、食欲の調節について学ぶ食事のリズムとタイミングについて学ぶ。また、小テストで理解度を確認する。
第5回	栄養素の消化吸収と栄養素の体内動態Ⅰ	消化器の構造と機能について学ぶ（食道・胃・小腸・大腸・肝臓）。および消化酵素（各消化腺ごとの）につて理解する。
第6回	栄養素の消化吸収と栄養素の体内動態Ⅱ	糖・脂質・たんぱく質等の栄養素別の消化吸収について学ぶ。
第7回	栄養素の消化吸収と栄養素の体内動態Ⅲ	引き続き、栄養素別の消化吸収および栄養素の体内動態につ

	態Ⅲ	いて学ぶ（門脈系・リンパ系・細胞外液）。
第8回	栄養素の消化吸収と栄養素の体内動態Ⅳ	生物学的利用特に消化吸収率や栄養価について学ぶ。また、小テストで理解度を確認する。
第9回	特殊な生理機能を持つ栄養素	食物繊維（難消化性糖質）の機能、特に腸内における発酵、吸収、短鎖脂肪酸、腸内細菌について学ぶ。
第10回	水・電解質の代謝Ⅰ	水の機能（分布、機能、体内量、出納、バランス）、酸塩基平衡調節について理解する。
第11回	水・電解質の代謝Ⅱ	電解質の機能（分布、機能、体内量、出納、バランス）、酸塩基平衡調節について理解する。
第12回	エネルギー代謝（1）	エネルギー代謝について学び、呼吸商、基礎代謝およびその影響因子について学ぶ。
第13回	エネルギー代謝（2）	エネルギーの必要量・消費量について理解し、エネルギー代謝の測定に関する事項（メッツ等）について学ぶ。
第14回	栄養と遺伝	生活習慣病の発症と遺伝との関係について理解する。
第15回	まとめ	今まで学習したことについて確認する。また、不足分を補う。

教科書

『Nブックス 改訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社

参考書

管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版 エッセンシャル基礎栄養学 医師薬出版

成績評価

学期末試験 100% 60点以上にて合格とする。

授業時間外の学習

事前の学習として、また、授業終了後に、講義ノートとは別の国家試験の基礎栄養学出題基準に対応したノートを作成すること。両方併せて週4時間以上学習すること。

履修のポイント

前期基礎栄養学の内容とも関連するので、基礎栄養学をしっかりと理解すること。また、生理生化学的視点の講義内容を含むので生化学の教科書も参考となる。

オフィス・アワー

授業開講日の12：30～13：20に11号館3階第14研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。

講義コード	20550001
講義名	食品学Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

食品に含まれる個々の成分の特徴を把握しておくことは、食品自体を理解するためだけではなく、栄養学的あるいは生理学的な視点から食生活を考えるためにもたいへん重要である。本講義では食品に含まれている栄養素がどのような元素から成り立ち、化学的性質をもつのかを解説し、栄養素とはどのようなものであるかを解説する。また、食品は栄養素だけでは成り立たず、その他の成分（呈味成分や香気成分など）の構造・性質・役割や調理・加工による成分変化、食品の物性などについても講義する。また、近年の食の国際化に伴う最新の食情報に加え、現在注目されている保健機能食品や特別用途食品や食品に関する法規についても取り上げる。

教育目標

管理栄養士として知っておかなければならない食品の基礎知識を理解する。

到達目標

講義の最後に復習問題を配付する。講義の内容をふまえて、すべての問題について正答だけでなく、その理由も解説できるようになることを目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	人間と食品（食べ物）	食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題など
第2回	食品の一次機能Ⅰ 炭水化物	炭水化物とは、食品中の炭水化物、単糖類の構造・種類・特徴、二糖類、オリゴ糖類、多糖類など
第3回	食品の一次機能Ⅱ 脂質	脂質とは、単純・複合・誘導脂質、油脂（脂質）の性質など
第4回	食品の一次機能Ⅲ たんぱく質	たんぱく質とは、アミノ酸、ペプチド、たんぱく質の構造・分類・変性など
第5回	食品の一次機能Ⅳ ビタミン	ビタミンとは、脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン
第6回	食品の一次機能Ⅴ ミネラル（無機質）、核酸・核酸構成成分	ミネラルの定義と分類、多量・微量ミネラル、核酸、プリンおよびピリミジンヌクレオチドの合成と分解、食品中のプリン体など
第7回	食品の二次機能Ⅰ 水分	水の特性、食品中の水、自由水と結合水、水分活性と水分含量など

第8回	食品の二次機能Ⅱ 色素成分、呈味成分、香気成分、官能評価	食品中に含まれる色素成分の分類、味とは、食品中の呈味成分、香気・においとは、香気成分の種類、官能評価とは、官能評価の種類と方法など
第9回	食品成分の変化	炭水化物・脂質・たんぱく質の変化、褐変、光・加熱・加圧・減圧・酵素による変化
第10回	食品の物性	食品の物性とは、コロイド、レオロジー、テクスチャーなど
第11回	食品の三次機能	三次機能とは、機能性食品とは、口腔内や消化管内で作用する機能、消化管吸収後の標的組織での生理機能調節
第12回	食品の表示と規格基準Ⅰ	食品表示制度（食品表示に関する法律、期限表示、成分表示、品質表示基準など）
第13回	食品の表示と規格基準Ⅱ	健康や栄養に関する表示の制度（特定保健用食品、特別用途食品、栄養機能食品、機能性表示食品など）
第14回	食品の表示と規格基準Ⅲ	基準（製造・加工・調理基準、保存基準、器具・容器包装の安全性の規格基準など）
第15回	まとめ	今まで学んだ内容について補足、質問に対する解説など

教科書

『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅰ 食品の成分と機能を学ぶ』水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎 編（羊土社）

参考書

单元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価

単位認定60点以上 学期末試験 100%

授業時間外の学習

单元毎に復習問題を配付するので、必ず解いて理解を深めること。

履修のポイント

教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加すること。

オフィス・アワー

授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。

講義コード	20560001
講義名	食品学Ⅱ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

ほとんどの食品は、植物あるいは動物体そのものか、それらによって生産されたもの、あるいはそれらを調理・加工したものである。本講義では、まず食品成分表について理解し、次いで植物性食品、動物性食品、その他の食品（油脂食品や微生物利用食品など）について、成分組織、栄養特性、機能特性、化学的性質などを解説する。後半では、食品の加工原理や加工工程を中心に、保存・貯蔵法とその原理、食品の包装、加工食品の表示や規格などについて解説する。

教育目標

管理栄養士として知っておかなければならない食品学・食品加工学の基礎知識を理解する。

到達目標

講義の最後に復習問題を配付する。講義の内容をふまえて、すべての問題について正答だけでなく、その理由も解説できるようになることを目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	食品の分類と食品成分表	生産様式・原料・主要栄養素等による分類、食品成分表法の理解
第2回	植物性食品Ⅰ 穀類、いも類	穀類およびいも類の種類・性質・成分など
第3回	植物性食品Ⅱ 豆類、種実類	豆類および種実類の種類・性質・成分など
第4回	植物性食品Ⅲ 野菜類、果実類	野菜類および果実類の種類・性質・成分など
第5回	植物性食品Ⅳ きのこ類、藻類	きのこ類および藻類の種類・性質・成分など
第6回	動物性食品Ⅰ 肉類	肉類の種類・性質・成分・変化、食肉加工品など
第7回	動物性食品Ⅱ 魚介類	魚介類の食品学的特徴・構造・成分、魚の死後変化と鮮度、魚介類の特徴と利用・加工など

第8回	動物性食品Ⅲ 乳類	乳類の種類・性質・成分・変化、飲用乳、主な乳製品など
第9回	動物性食品Ⅳ 卵類	卵類の種類・特徴・構造・成分、卵の調理加工特性など
第10回	油脂	食用油脂の特徴と分類、植物油脂、動物油脂、加工油脂など
第11回	調味料、香辛料、嗜好飲料	調味料、香辛料の特徴・性質、嗜好飲料（茶、コーヒー、ココア、清涼飲料）など
第12回	加工食品	食品加工とは、加工食品の意義・目的、加工食品の分類、食品添加物とは（メリットとデメリット）、食品添加物の種類と用途など
第13回	微生物利用食品	微生物利用食品（発酵食品）の分類と性質、アルコール飲料、発酵調味料、その他の微生物利用食品
第14回	バイオ食品などの新規食品	バイオテクノロジー応用食品、最近の食品加工技術による食品
第15回	まとめ	今まで学んだ内容（食品学Ⅰを含む）について補足、質問に対する解説など

教科書

『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅱ 食品の分類と特性、加工を学ぶ』栢野新市、水品善之、小西洋太郎 編（羊土社）

参考書

单元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価

単位認定60点以上 学期末試験 100%

授業時間外の学習

单元毎に復習問題を配付するので、必ず解いて理解を深めること。

履修のポイント

教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加すること。

オフィス・アワー

授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。

講義コード	20560002
講義名	食品学Ⅱ（別枠）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

ほとんどの食品は、植物あるいは動物体そのものか、それらによって生産されたもの、あるいはそれらを調理・加工したものである。本講義では、まず食品成分表について理解し、次いで植物性食品、動物性食品、その他の食品（油脂食品や微生物利用食品など）について、成分組織、栄養特性、機能特性、化学的性質などを解説する。後半では、食品の加工原理や加工工程を中心に、保存・貯蔵法とその原理、食品の包装、加工食品の表示や規格などについて解説する。

教育目標

管理栄養士として知っておかなければならない食品学・食品加工学の基礎知識を理解する。

到達目標

講義の最後に復習問題を配付する。講義の内容をふまえて、すべての問題について正答だけでなく、その理由も解説できるようになることを目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	食品の分類と食品成分表	生産様式・原料・主要栄養素等による分類、食品成分表法の理解
第2回	植物性食品Ⅰ 穀類、いも類	穀類およびいも類の種類・性質・成分など
第3回	植物性食品Ⅱ 豆類、種実類	豆類および種実類の種類・性質・成分など
第4回	植物性食品Ⅲ 野菜類、果実類	野菜類および果実類の種類・性質・成分など
第5回	植物性食品Ⅳ きのこ類、藻類	きのこ類および藻類の種類・性質・成分など
第6回	動物性食品Ⅰ 肉類	肉類の種類・性質・成分・変化、食肉加工品など
第7回	動物性食品Ⅱ 魚介類	魚介類の食品学的特徴・構造・成分、魚の死後変化と鮮度、魚介類の特徴と利用・加工など

第8回	動物性食品Ⅲ 乳類	乳類の種類・性質・成分・変化、飲用乳、主な乳製品など
第9回	動物性食品Ⅳ 卵類	卵類の種類・特徴・構造・成分、卵の調理加工特性など
第10回	油脂	食用油脂の特徴と分類、植物油脂、動物油脂、加工油脂など
第11回	調味料、香辛料、嗜好飲料	調味料、香辛料の特徴・性質、嗜好飲料（茶、コーヒー、ココア、清涼飲料）など
第12回	加工食品	食品加工とは、加工食品の意義・目的、加工食品の分類、食品添加物とは（メリットとデメリット）、食品添加物の種類と用途など
第13回	微生物利用食品	微生物利用食品（発酵食品）の分類と性質、アルコール飲料、発酵調味料、その他の微生物利用食品
第14回	バイオ食品などの新規食品	バイオテクノロジー応用食品、最近の食品加工技術による食品
第15回	まとめ	今まで学んだ内容（食品学Ⅰを含む）について補足、質問に対する解説など

教科書

『栄養科学イラストレイテッド 食品学Ⅱ 食品の分類と特性、加工を学ぶ』栢野新市、水品善之、小西洋太郎 編（羊土社）

参考書

单元ごとにプリント教材を配布する。

成績評価

単位認定60点以上 学期末試験 100%

授業時間外の学習

单元毎に復習問題を配付するので、必ず解いて理解を深めること。

履修のポイント

教科書の内容以外の事柄についても取り入れていくので、授業には積極的に参加すること。

オフィス・アワー

授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。

講義コード	20570001
講義名	食品学実験Ⅰ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

食品の性質を科学的・栄養学的に理解する場合、その食品に含まれる成分含量を知ることが重要となる。私たちが日ごろ食べている食品の成分値は日本食品成分表により知ることができるが、本実験では食品成分表に記載されている栄養成分（水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分など）を中心に定量分析を行い、食品成分表に関する基礎知識と実験技術を習得する。

教育目標

“食品学”の講義で学んだ内容について、実験を通じて検証することで、さらに深く理解し、管理栄養士教育の基礎として役立てる。

到達目標

各実験を通じて得た体験から、食品学で学んだ食品に関する知識をさらに深めるとともに“食品とは何か”を知ることが目標とする。また、実験結果を実験報告書に的確にまとめ、表現できる力を身につける。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	授業ガイダンス	実験を行うための諸注意、実験器具説明、レポートの書き方など
第2回	水分の定量・粗灰分の定量	常圧加熱乾燥法により、食品中の水分含量を求める。直接灰化法により、食品中の粗灰分含量を求める。
第3回	糖の定性試験	数種の糖類未知試料を用い、いかなる糖であるかを分析（同定）するとともに糖の化学的性質を理解する。
第4回	たんぱく質・アミノ酸の定性試験	数種のたんぱく質、アミノ酸を含む未知試料に呈色試験を行い、いかなる化合物であるかを分析（同定）するとともにアミノ酸の化学的性質を理解する。
第5回	滴定用標準溶液の調整Ⅰ	粗たんぱく質の定量等で使用する0.1N NaOH溶液を調整する。
	粗たんぱく	

第6回	質の定量 I・滴定用 標準溶液の 調整II	ケルダール窒素定量法により、食品中の窒素量を測定し、得られた値から粗たんぱく質含量を算出する（蒸留過程）。調整した0.1N NaOHを用いて0.1N 硫酸溶液を調整する。
第7回	粗たんぱく 質の定量II	ケルダール窒素定量法により、食品中の窒素量を測定し、得られた値から粗たんぱく質含量を算出する（分解過程→滴定）。
第8回	粗脂肪の定 量・小テスト①	エーテル抽出法により、食品中の粗脂肪含量を求める。
第9回	粗繊維の定 量I	粗繊維の希酸・希アルカリ・アルコール・エーテルに不溶である性質を利用して、食品中の粗繊維含量を求める（ヘンネベルグ・ストーマン改良法）。
第10回	粗繊維の定 量II・還元 糖の定量	アルカリ性でヨウ素は還元糖により還元されヨウ素イオンとなる。残存するヨウ素量を濃度既知のチオ硫酸ナトリウムで滴定することによって還元糖により消費されたヨウ素量、すなわち還元糖の量を求める（ウィルシュテッター・シューデル法）。
第11回	還元型ビタ ミンCの定量	アスコルビン酸（ビタミンC）にジクロロフェノールインドフェノール色素溶液を作用させると、アスコルビン酸の還元力で色素が還元される。色素溶液にアスコルビン酸を滴下し、その紅点の消失する点を求めて定量する（インドフェノール法）。
第12回	カルシウム の定量	Caはシュウ酸と反応し、難水溶性のシュウ酸Caの沈殿を生じる。過剰なシュウ酸を除いた後、硫酸でシュウ酸とCaに分解し、このシュウ酸を過マンガン酸カリウムで滴定することによりCa含量を求める。（過マンガン酸カリウム滴定法）
第13回	ケン化価・ ヨウ素価の 測定	数種の未知油脂を用いて、ケン化価およびヨウ素価を測定し、どのような油脂であるかを調べる。
第14回	酸化・過酸 化物価の測 定・小テスト②	保存状態の異なる数種の油脂を用いて、酸価および過酸化値を測定することにより、油脂の劣化状態を調べる。
第15回	果実の香り の実験	数種のカルボン酸およびアルコールを用いて果実の香りを合成し、どの果物のものかを判別する。

教科書

「桐生大学 食品学実験書（第11版）」

参考書

実験毎に補足プリントを配布する。

成績評価

単位認定60点以上 授業内確認テスト（2回）50%、実験報告書（レポート）50%を総合して評価する。

授業時間外の学習

実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。報告書の内容（特に考察・まとめ）により成績が左右するため、よく調べて自分なりの考えなどをまとめること。

履修のポイント

原則としてグループ実験を行う。初めに実験の内容や原理等について説明するのでよく理解してから積極的な態度で実験に取り組んでほしい。また、実験報告書は期限を守って必ず提出すること。

オフィス・アワー

授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付け

講義コード	20570002
講義名	食品学実験Ⅰ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

食品の性質を科学的・栄養学的に理解する場合、その食品に含まれる成分含量を知ることが重要となる。私たちが日ごろ食べている食品の成分値は日本食品成分表により知ることができるが、本実験では食品成分表に記載されている栄養成分（水分、たんぱく質、脂質、糖質、灰分など）を中心に定量分析を行い、食品成分表に関する基礎知識と実験技術を習得する。

教育目標

“食品学”の講義で学んだ内容について、実験を通じて検証することで、さらに深く理解し、管理栄養士教育の基礎として役立てる。

到達目標

各実験を通じて得た体験から、食品学で学んだ食品に関する知識をさらに深めるとともに“食品とは何か”を知ることが目標とする。また、実験結果を実験報告書に的確にまとめ、表現できる力を身につける。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	授業ガイダンス	実験を行うための諸注意、実験器具説明、レポートの書き方など
第2回	水分の定量・粗灰分の定量	常圧加熱乾燥法により、食品中の水分含量を求める。直接灰化法により、食品中の粗灰分含量を求める。
第3回	糖の定性試験	数種の糖類未知試料を用い、いかなる糖であるかを分析（同定）するとともに糖の化学的性質を理解する。
第4回	たんぱく質・アミノ酸の定性試験	数種のたんぱく質、アミノ酸を含む未知試料に呈色試験を行い、いかなる化合物であるかを分析（同定）するとともにアミノ酸の化学的性質を理解する。
第5回	滴定用標準溶液の調整Ⅰ	粗たんぱく質の定量等で使用する0.1N NaOH溶液を調整する。
	粗たんぱく	

第6回	質の定量 I・滴定用 標準溶液の 調整II	ケルダール窒素定量法により、食品中の窒素量を測定し、得られた値から粗たんぱく質含量を算出する（蒸留過程）。調整した0.1N NaOHを用いて0.1N 硫酸溶液を調整する。
第7回	粗たんぱく 質の定量II	ケルダール窒素定量法により、食品中の窒素量を測定し、得られた値から粗たんぱく質含量を算出する（分解過程→滴定）。
第8回	粗脂肪の定 量・小テスト①	エーテル抽出法により、食品中の粗脂肪含量を求める。
第9回	粗繊維の定 量I	粗繊維の希酸・希アルカリ・アルコール・エーテルに不溶である性質を利用して、食品中の粗繊維含量を求める（ヘンネベルグ・ストーマン改良法）。
第10回	粗繊維の定 量II・還元 糖の定量	アルカリ性でヨウ素は還元糖により還元されヨウ素イオンとなる。残存するヨウ素量を濃度既知のチオ硫酸ナトリウムで滴定することによって還元糖により消費されたヨウ素量、すなわち還元糖の量を求める（ウィルシュテッター・シューデル法）。
第11回	還元型ビタ ミンCの定量	アスコルビン酸（ビタミンC）にジクロロフェノールインドフェノール色素溶液を作用させると、アスコルビン酸の還元力で色素が還元される。色素溶液にアスコルビン酸を滴下し、その紅点の消失する点を求めて定量する（インドフェノール法）。
第12回	カルシウム の定量	Caはシュウ酸と反応し、難水溶性のシュウ酸Caの沈殿を生じる。過剰なシュウ酸を除いた後、硫酸でシュウ酸とCaに分解し、このシュウ酸を過マンガン酸カリウムで滴定することによりCa含量を求める。（過マンガン酸カリウム滴定法）
第13回	ケン化価・ ヨウ素価の 測定	数種の未知油脂を用いて、ケン化価およびヨウ素価を測定し、どのような油脂であるかを調べる。
第14回	酸化・過酸 化物価の測 定・小テスト②	保存状態の異なる数種の油脂を用いて、酸価および過酸化値を測定することにより、油脂の劣化状態を調べる。
第15回	果実の香り の実験	数種のカルボン酸およびアルコールを用いて果実の香りを合成し、どの果物のものかを判別する。

教科書

「桐生大学 食品学実験書（第11版）」

参考書

実験毎に補足プリントを配布する。

成績評価

単位認定60点以上 授業内確認テスト（2回）50%、実験報告書（レポート）50%を総合して評価する。

授業時間外の学習

実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。報告書の内容（特に考察・まとめ）により成績が左右するため、よく調べて自分なりの考えなどをまとめること。

履修のポイント

原則としてグループ実験を行う。初めに実験の内容や原理等について説明するのでよく理解してから積極的な態度で実験に取り組んでほしい。また、実験報告書は期限を守って必ず提出すること。

オフィス・アワー

授業内容等についての質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付け

講義コード	20580001
講義名	食品学実験Ⅱ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期（重複②）
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

植物性食品や動物性食品、微生物利用食品などの性状に関する知識を修得するために、食品原料及び加工食品の品質判別に関する実験を行う。また食品加工学の講義で得た知識について、さらに理解を深めるために、食品の加工・製造に関する実験を行い、食品の保存の原理や加工食品の製造原理を学習するとともに、製造技術を習得する。

教育目標

“食品学”の講義で学んだ内容について、実験を通じて検証することで、さらに深く理解し、管理栄養士教育の基礎として役立てる。

到達目標

実験を通じて得た体験から、食品学で学んだ食品に関する知識をさらに深めるとともに“食品とは何か”を知ることが目標とする。また、実験結果を実験報告書に的確にまとめ、表現できる力を身につける。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス・滴定用標準溶液の調整	実験を行うための諸注意、0.1N NaOH標準溶液の調整など
第2回	米の品質判定	米の種別、鮮度、搗精度合いの違いを、試薬による呈色を用いて判定する。
第3回	小麦粉の品質判定	小麦粉のたんぱく質含量による品質比較及び、グルテンの形成と添加物の影響を観察する。
第4回	卵の凝固試験	各要因によっておきる卵たんぱく質の凝固・沈殿反応を試薬による呈色反応で確認する。また、全卵の熱凝固性について温度の影響と変化を観察する。
第5回	豆乳の凝固試験	豆乳が凝固剤（塩化マグネシウム及び他の塩類）によりどのような凝固の状態を示すか、また、塩の濃度や温度条件の変化でどのような状態を示すかを観察する。
	寒天・ゼラ	パイナップル（ブロメリン）とキウイフルーツ（アクチニジン）に

第6回	チンの凝固試験	含まれるたんぱく質分解酵素の働きを、寒天とゼラチンを基質とした凝固試験で観察する。
第7回	ヨーグルトの酸度測定	ヨーグルトの酸度を中和滴定を用いて測定する。その結果をふまえて、糖分含量による酸度への影響をみる。
第8回	食品中の有機酸の定量	食酢の主成分は酢酸、リンゴジュース中の主成分はリンゴ酸である。中和滴定により、これらの酸を有機酸として定量し、重量%濃度に換算する。
第9回	しょうゆ・みその塩分含量	各種しょうゆ・みそを試料とし、沈殿滴定法（モール法）を用いて試料中の塩分含量を定量する。
第10回	乳脂肪の定量	乳等省令における公定法であるゲルベル乳脂計を用いて乳脂肪を求める。
第11回	食品の褐変反応試験	褐変反応のメカニズムを、酵素的なもの（ポリフェノールオキシダーゼによる着色物質の生成）と、非酵素的なもの（アミノ・カルボニル反応、糖のカラメル化など）に大別し、それぞれの反応を観察する。
第12回	緑茶飲料中のポリフェノールの定量	市販の緑茶飲料に含まれるポリフェノール量を酒石酸鉄吸光光度法により定量する。
第13回	マヨネーズの製造	材料や製造工程を変えることで、マヨネーズの乳化の状態がどのようになるかを調べる。
第14回	官能検査Ⅰ	基本味（五味）の識別試験、2点識別試験、2点嗜好試験
第15回	官能検査Ⅱ	3点識別試験、3点嗜好試験、順位法

教科書

「桐生大学 食品学実験書（第10版）」

参考書

実験毎に補足プリントを配布する。

成績評価

単位認定60点以上 授業内確認テスト（2回）50%、実験報告書（レポート）50%を総合して評価する。

授業時間外の学習

実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。報告書の内容（特に考察・まとめ）により成績が左右するため、よく調べて自分なりの考えなどをまとめること。

履修のポイント

原則としてグループ実験を行う。初めに実験の内容や原理等について説明するのでよく理解してから積極的な態度で実験に取り組んでほしい。また、実験報告書は期限を守って必ず提出すること。

オフィス・アワー

授業内容等の質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。

講義コード	20580002
講義名	食品学実験Ⅱ (Bクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期 (重複①)
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

植物性食品や動物性食品、微生物利用食品などの性状に関する知識を修得するために、食品原料及び加工食品の品質判別に関する実験を行う。また食品加工学の講義で得た知識について、さらに理解を深めるために、食品の加工・製造に関する実験を行い、食品の保存の原理や加工食品の製造原理を学習するとともに、製造技術を習得する。

教育目標

“食品学”の講義で学んだ内容について、実験を通じて検証することで、さらに深く理解し、管理栄養士教育の基礎として役立てる。

到達目標

実験を通じて得た体験から、食品学で学んだ食品に関する知識をさらに深めるとともに“食品とは何か”を知ることが目標とする。また、実験結果を実験報告書に的確にまとめ、表現できる力を身につける。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス・滴定用標準溶液の調整	実験を行うための諸注意、0.1N NaOH標準溶液の調整など
第2回	米の品質判定	米の種別、鮮度、搗精度合いの違いを、試薬による呈色を用いて判定する。
第3回	小麦粉の品質判定	小麦粉のたんぱく質含量による品質比較及び、グルテンの形成と添加物の影響を観察する。
第4回	卵の凝固試験	各要因によっておきる卵たんぱく質の凝固・沈殿反応を試薬による呈色反応で確認する。また、全卵の熱凝固性について温度の影響と変化を観察する。
第5回	豆乳の凝固試験	豆乳が凝固剤（塩化マグネシウム及び他の塩類）によりどのような凝固の状態を示すか、また、塩の濃度や温度条件の変化でどのような状態を示すかを観察する。
	寒天・ゼラ	パイナップル（ブロメリン）とキウイフルーツ（アクチニジン）に

第6回	チンの凝固試験	含まれるたんぱく質分解酵素の働きを、寒天とゼラチンを基質とした凝固試験で観察する。
第7回	ヨーグルトの酸度測定	ヨーグルトの酸度を中和滴定を用いて測定する。その結果をふまえて、糖分含量による酸度への影響をみる。
第8回	食品中の有機酸の定量	食酢の主成分は酢酸、リンゴジュース中の主成分はリンゴ酸である。中和滴定により、これらの酸を有機酸として定量し、重量%濃度に換算する。
第9回	しょうゆ・みその塩分含量	各種しょうゆ・みそを試料とし、沈殿滴定法（モール法）を用いて試料中の塩分含量を定量する。
第10回	乳脂肪の定量	乳等省令における公定法であるゲルベル乳脂計を用いて乳脂肪を求める。
第11回	食品の褐変反応試験	褐変反応のメカニズムを、酵素的なもの（ポリフェノールオキシダーゼによる着色物質の生成）と、非酵素的なもの（アミノ・カルボニル反応、糖のカラメル化など）に大別し、それぞれの反応を観察する。
第12回	緑茶飲料中のポリフェノールの定量	市販の緑茶飲料に含まれるポリフェノール量を酒石酸鉄吸光光度法により定量する。
第13回	マヨネーズの製造	材料や製造工程を変えることで、マヨネーズの乳化の状態がどのようになるかを調べる。
第14回	官能検査Ⅰ	基本味（五味）の識別試験、2点識別試験、2点嗜好試験
第15回	官能検査Ⅱ	3点識別試験、3点嗜好試験、順位法

教科書

「桐生大学 食品学実験書（第10版）」

参考書

実験毎に補足プリントを配布する。

成績評価

単位認定60点以上 授業内確認テスト（2回）50%、実験報告書（レポート）50%を総合して評価する。

授業時間外の学習

実験毎に実験報告書を作成・提出を義務付けている。報告書の内容（特に考察・まとめ）により成績が左右するため、よく調べて自分なりの考えなどをまとめること。

履修のポイント

原則としてグループ実験を行う。初めに実験の内容や原理等について説明するのでよく理解してから積極的な態度で実験に取り組んでほしい。また、実験報告書は期限を守って必ず提出すること。

オフィス・アワー

授業内容等の質問については、授業終了後、または11号館3F研究室13で随時受け付ける。

講義コード	20590001
講義名	食品衛生学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小山 孝	指定なし

授業の概要

食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野を学ぶ。

教育目標

変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の講義から習得することが教育目標である。

到達目標

管理栄養士の国家試験範囲である食べ物と健康（食品加工・保存、食品の安全性）、社会・環境と健康（環境汚染と環境衛生、衛生法規）、応用力試験の出題分野に十分対応できることを目標とする。さらに、食品衛生学における実践的分野で、食品の安全性を科学的視点から評価できる能力を養うことを到達目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	食品衛生行政と法規Ⅰ	安全性の確保、食品安全基本法、食品衛生法等
第2回	食品衛生行政と法規Ⅱ	食品衛生関連法規、食品安全行政、食品衛生に係る国際情勢
第3回	食中毒Ⅰ	食中毒の定義・発生状況、食品微生物の種類、微生物性食中毒①
第4回	食中毒Ⅱ	微生物性食中毒②
第5回	食中毒Ⅲ	自然毒による食中毒、化学性食中毒
第6回	食品による感染症・寄生虫症	経口感染症、人畜共通感染症、寄生虫症
第7回	食品の変質	腐敗、油脂酸敗、トランス脂肪酸、食品の変質防止・判定法
	食品中の汚染物質	

第8回	I	かび毒、化学物質
第9回	食品中の汚染物質 II	有害元素、放射性物質
第10回	食品中の汚染物質 III	食品成分の変化により生ずる有害物質、混入異物、衛生動物・衛生害虫
第11回	食品添加物 I	食品添加物のメリット・デメリット、安全性評価、分類と表示、毒性試験
第12回	食品添加物 II	おもな食品添加物の種類と用途
第13回	食品衛生管理	HACCP、食品工場における一般衛生管理事項、家庭における衛生管理、水の衛生
第14回	食品衛生を巡る諸問題	輸入食品、遺伝子組み換え食品、放射線照射食品の安全性
第15回	食品衛生学のまとめ	食品衛生学分野における健康保持増進の担い手としての管理栄養士の役割

教科書

スタンダード人間栄養学 食品の安全性 上田成子編著 朝倉書店

参考書

授業で適宜紹介する。

成績評価

単位認定 60 点以上。確認問題(10%)、学期末試験(90%)で評価する。

授業時間外の学習

予習として、次回授業の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し講義ノートを整理する。

履修のポイント

生物（微生物）学的分野と化学的分野の両面から理解することが望ましい。

オフィス・アワー

曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。

講義コード	20600001
講義名	食品衛生学実験 (Aクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小山 孝	指定なし

授業の概要

食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食物アレルギー、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野の生物学（微生物学）的および化学的実験を行う。

教育目標

変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の微生物実験および化学実験から習得することを教育目標とする。

到達目標

食品衛生学の実験・検査の基本を身につけるとともに、病院や学校給食等の現場でより早く食品衛生管理に対する対応ができることを目標とする。また、製造・検査現場におけるHACCP、ISO22000、GMPおよびGLPなどに関して理解をもてることを到達目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	食品衛生化学実験の基礎 I	食品衛生学の化学試験における基礎：蒸留水・試薬・器具類の取り扱い、レポートの書き方
第2回	食品衛生学の化学試験：水の分析 I	ミネラルウォーター、水道水、井戸水などの残留塩素・硬度の測定
第3回	食品衛生学の化学試験：水の分析 II	ミネラルウォーター、水道水、環境水中の過マンガン酸カリウム消費量の測定
第4回	食品衛生化学実験の基礎 II	食品衛生学における微生物実験の基礎：滅菌と消毒、培地の作り方、レポートの書き方
第5回	食品細菌学・真菌学 I	水からの細菌・真菌の分離を試みる
第6回	食品細菌学・真菌学 II	グラム染色（グラム陽性菌、グラム陰性菌）
		A T P 検査および食品衛生管理下にある施設から

第7回	食品細菌学・真菌学 III	の細菌・真菌の分離を試みる
第8回	食品細菌学・真菌学 IV	食品全般からの細菌・真菌の分離を試みる
第9回	食品中の原虫・寄生虫	食品衛生に関連した原虫・寄生虫の観察
第10回	食物アレルギー（牛乳）、食品添加物の分析 I（漂白剤）	イムノクロマト法による食物アレルギー検査、各種食品中の亜硫酸塩の定性分析
第11回	食品添加物の分析 II（発色剤）	魚肉製品中の亜硝酸塩の定性分析および定量分析
第12回	有害物質による食品汚染	食品中の有害金属分析（定性分析および定量分析）
第13回	食品の腐敗	油脂中に含まれる遊離脂肪酸の測定（酸価：定性分析および定量分析）
第14回	食品・食器の洗浄	食器に付着したでんぷん性残留物およびたんぱく質性残留物の定性分析
第15回	食品衛生学実験のまとめ	食品衛生学の微生物学的実験および化学的実験における総まとめ

教科書

スタンダード人間栄養学 食品・環境の衛生検査 桑原祥浩・上田成子編 朝倉書店

参考書

授業で適宜紹介する。

成績評価

単位認定 60 点以上。実験実技(30%)、授業内確認テスト(20%)、通常提出報告書(50%)を総合して評価する。

授業時間外の学習

予習として、次回実験の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し実験のまとめの報告書（レポート）作成を行う。

履修のポイント

生物（微生物）学的分野と化学的分野の両面から内容を理解して積極的に実験することが望ましい。

オフィス・アワー

曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。

講義コード	20600002
講義名	食品衛生学実験 (Bクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	5時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小山 孝	指定なし

授業の概要

食品衛生に関する法体系や行政組織なども大きく変わり、食品の安全性を確保することが重要な課題となっている。その中で、食品衛生は、食品安全を達成する手段となり、食品衛生学は、食べなければ生きていけない人類にとって安全であるための原理・原則と方法・実際について学ぶものである。そこで、食品衛生行政、食品衛生法・関連法規、食品衛生微生物、食品の変質、食中毒、飲食物を介しての消化器系感染症・人畜共通感染症・寄生虫症、食品添加物、食品汚染物質、食物アレルギー、食品衛生管理、最近の食品衛生諸問題など食品の安全性に関する分野の生物学（微生物学）的および化学的実験を行う。

教育目標

変化する食生活の危害要因や、進展し複雑多岐化するフードシステムの中で、安全な食生活を保つための基礎的知識をこの食品衛生学の微生物実験および化学実験から習得することを教育目標とする。

到達目標

食品衛生学の実験・検査の基本を身につけるとともに、病院や学校給食等の現場でより早く食品衛生管理に対する対応ができることを目標とする。また、製造・検査現場におけるHACCP、ISO22000、GMPおよびGLPなどに関して理解をもてることを到達目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	食品衛生化学実験の基礎 I	食品衛生学の化学試験における基礎：蒸留水・試薬・器具類の取り扱い、レポートの書き方
第2回	食品衛生学の化学試験：水の分析 I	ミネラルウォーター、水道水、井戸水などの残留塩素・硬度の測定
第3回	食品衛生学の化学試験：水の分析 II	ミネラルウォーター、水道水、環境水中の過マンガン酸カリウム消費量の測定
第4回	食品衛生化学実験の基礎 II	食品衛生学における微生物実験の基礎：滅菌と消毒、培地の作り方、レポートの書き方
第5回	食品細菌学・真菌学 I	水からの細菌・真菌の分離を試みる
第6回	食品細菌学・真菌学 II	グラム染色（グラム陽性菌、グラム陰性菌）
		A T P 検査および食品衛生管理下にある施設から

第7回	食品細菌学・真菌学 III	の細菌・真菌の分離を試みる
第8回	食品細菌学・真菌学 IV	食品全般からの細菌・真菌の分離を試みる
第9回	食品中の原虫・寄生虫	食品衛生に関連した原虫・寄生虫の観察
第10回	食物アレルギー（牛乳）、食品添加物の分析 I（漂白剤）	イムノクロマト法による食物アレルギー検査、各種食品中の亜硫酸塩の定性分析
第11回	食品添加物の分析 II（発色剤）	魚肉製品中の亜硝酸塩の定性分析および定量分析
第12回	有害物質による食品汚染	食品中の有害金属分析（定性分析および定量分析）
第13回	食品の腐敗	油脂中に含まれる遊離脂肪酸の測定（酸価：定性分析および定量分析）
第14回	食品・食器の洗浄	食器に付着したでんぷん性残留物およびたんぱく質性残留物の定性分析
第15回	食品衛生学実験のまとめ	食品衛生学の微生物学的実験および化学的実験における総まとめ

教科書

スタンダード人間栄養学 食品・環境の衛生検査 桑原祥浩・上田成子編 朝倉書店

参考書

授業で適宜紹介する。

成績評価

単位認定 60 点以上。実験実技(30%)、授業内確認テスト(20%)、通常提出報告書(50%)を総合して評価する。

授業時間外の学習

予習として、次回実験の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し実験のまとめの報告書（レポート）作成を行う。

履修のポイント

生物（微生物）学的分野と化学的分野の両面から内容を理解して積極的に実験することが望ましい。

オフィス・アワー

曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。

講義コード	20610001
講義名	食事設計計画実習 (Aクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期 (重複②)
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	神戸 美恵子	指定なし
教員	島田 美樹子	指定なし

授業の概要

「食事設計計画実習」は、専門基礎科目にあたる「食べ物と健康」分野における食品学及び調理学等と専門応用科目分野において、個人及び集団に対する食事設計に関する理論と技能を統合させ、実践する能力を養うための必修科目として開講する。

教育目標

食事設計に関する基本的知識(食品に含まれる栄養素の体内での役割)及び食品成分表の注意点、献立作成の手順等を理解し、健康人を対象にした食事計画における献立マネジメントができる能力を修得する。

到達目標

- (1) 食事設計に必要な指標として、日本人の食事摂取基準、食品成分表、食生活指針、食事バランスガイド等の概要及び活用方法を理解する。
- (2) 食事計画に必要な基本的知識(食品の栄養と調理性、食事形態、調理形態、食文化、安全性、嗜好性)を踏まえた献立マネジメントができる能力を習得する。
- (3) 食事設計におけるアセスメントを踏まえた、献立マネジメント(計画、実施、評価、修正)の仕方を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス	オリエンテーション
第2回	個人の食事設計 (1) アセスメント ①	アセスメント(身体計測、身体活動)
第3回	個人の食事設計 (2) アセスメント ②	食事記録の整理、栄養計算の方法
第4回	個人の食事設計 (3) アセスメント	栄養計算の確認、日本人の食事摂取基準(2015年版)の概要

	③	
第5回	個人の食事設計 (4) アセスメント ④	日本人の食事摂取基準（2015年版）の活用（個人）、日本人の食事摂取基準（2015年版）を活用した評価の方法
第6回	個人の食事設計 (5) 食事計画①	モデル献立の栄養計算・評価
第7回	個人の食事設計 (6) 食事計画②	献立作成にあたって(献立とは、献立の考え方、献立の要件)、評価を踏まえた献立作成
第8回	集団の食事設計 (1) アセスメント ①	日本人の食事摂取基準（2015年版）の活用（集団）、日本人の食事摂取基準（2015年版）を活用した評価の方法
第9回	集団の食事設計 (2) アセスメント ②	献立作成の理論と実際
第10回	集団の食事設計 (3) 食事計画①	対象者別の献立の特徴
第11回	集団の食事設計 (4) 食事計画②	評価を踏まえた献立作成
第12回	プレゼンテーション (1)	プレゼンテーション媒体の作成（対象者に応じた献立作成）
第13回	プレゼンテーション (2)	プレゼンテーション媒体の作成（対象者に応じた献立作成）
第14回	プレゼンテーション (3)	プレゼンテーション
第15回	プレゼンテーション (4)	プレゼンテーションの評価

教科書

授業内で配布する学習ノート

参考書

日本食品標準成分表2015年版（七訂）、日本人の食事摂取基準（2015年版）

成績評価

単位認定60点以上。
(定期試験70%、課題20%、出席・授業への参加度10%)

授業時間外の学習

基本的には実習時間内での作業となりますが、課題の進捗状況により自宅での学習も必要となります。

履修のポイント

授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

宮原：火～金 12:45～13:15（宮原研究室）
神戸：水・木・金 12:45～13:15（神戸研究室）
島田：月～木 12:45～13:15（島田研究室）
橘：月・火・木 12:45～13:15（栄養教育準備室）

講義コード	20610002
講義名	食事設計計画実習 (Bクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期 (重複①)
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	神戸 美恵子	指定なし
教員	島田 美樹子	指定なし

授業の概要

「食事設計計画実習」は、専門基礎科目にあたる「食べ物と健康」分野における食品学及び調理学等と専門応用科目分野において、個人及び集団に対する食事設計に関する理論と技能を統合させ、実践する能力を養うための必修科目として開講する。

教育目標

食事設計に関する基本的知識(食品に含まれる栄養素の体内での役割)及び食品成分表の注意点、献立作成の手順等を理解し、健康人を対象にした食事計画における献立マネジメントができる能力を修得する。

到達目標

- (1) 食事設計に必要な指標として、日本人の食事摂取基準、食品成分表、食生活指針、食事バランスガイド等の概要及び活用方法を理解する。
- (2) 食事計画に必要な基本的知識(食品の栄養と調理性、食事形態、調理形態、食文化、安全性、嗜好性)を踏まえた献立マネジメントができる能力を習得する。
- (3) 食事設計におけるアセスメントを踏まえた、献立マネジメント(計画、実施、評価、修正)の仕方を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス	オリエンテーション
第2回	個人の食事設計 (1) アセスメント ①	アセスメント(身体計測、身体活動)
第3回	個人の食事設計 (2) アセスメント ②	食事記録の整理、栄養計算の方法
第4回	個人の食事設計 (3) アセスメント	栄養計算の確認、日本人の食事摂取基準(2015年版)の概要

	③	
第5回	個人の食事設計 (4) アセスメント ④	日本人の食事摂取基準（2015年版）の活用（個人）、日本人の食事摂取基準（2015年版）を活用した評価の方法
第6回	個人の食事設計 (5) 食事計画①	モデル献立の栄養計算・評価
第7回	個人の食事設計 (6) 食事計画②	献立作成にあたって(献立とは、献立の考え方、献立の要件)、評価を踏まえた献立作成
第8回	集団の食事設計 (1) アセスメント ①	日本人の食事摂取基準（2015年版）の活用（集団）、日本人の食事摂取基準（2015年版）を活用した評価の方法
第9回	集団の食事設計 (2) アセスメント ②	献立作成の理論と実際
第10回	集団の食事設計 (3) 食事計画①	対象者別の献立の特徴
第11回	集団の食事設計 (4) 食事計画②	評価を踏まえた献立作成
第12回	プレゼンテーション (1)	プレゼンテーション媒体の作成（対象者に応じた献立作成）
第13回	プレゼンテーション (2)	プレゼンテーション媒体の作成（対象者に応じた献立作成）
第14回	プレゼンテーション (3)	プレゼンテーション
第15回	プレゼンテーション (4)	プレゼンテーションの評価

教科書

授業内で配布する学習ノート

参考書

日本食品標準成分表2015年版（七訂）、日本人の食事摂取基準（2015年版）

成績評価

単位認定60点以上。
(定期試験70%、課題20%、出席・授業への参加度10%)

授業時間外の学習

基本的には実習時間内での作業となりますが、課題の進捗状況により自宅での学習も必要となります。

履修のポイント

授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

宮原：火～金 12:45～13:15（宮原研究室）
神戸：水・木・金 12:45～13:15（神戸研究室）
島田：月～木 12:45～13:15（島田研究室）
橘：月・火・木 12:45～13:15（栄養教育準備室）

講義コード	20620001
講義名	調理科学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 張替 泰子	指定なし

授業の概要

調理の方法は長年の経験の中から試行錯誤しながら生まれてきたものであり、多くは科学的な根拠に裏付けされている。ここでは、食品別に調理の過程で起きる様々な現象を科学的に捉え、実際の調理に生かす力を養う。また、栄養士としては、おいしく調理するだけでなく、おいしく食べさせることも大切であることから、外観、香り、味、テクスチャーなどが、食べ物のおいしさにどのように関わるかについても考える。

教育目標

調理科学で学んだことが、単なる知識で終わらないように、調理学実習と常に関連づけながら調理の過程で起きる現象を科学的に理解する。

到達目標

個々の食品について、食品の成分や調理による変化を把握する。基礎的な料理を調理することを想定し、その過程を科学的に説明できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	調理学の概要	調理の意義、食文化、料理の様式、食器と食具
第2回	献立作成と栄養	食品成分表、食事摂取基準、食事バランスガイドの活用方法
第3回	食物の嗜好性と評価	おいしさの要因、テクスチャーとレオロジー
第4回	非加熱調理操作	非加熱調理操作（計量・洗浄・浸漬・切断・冷凍冷蔵・・・など）
第5回	加熱調理操作①	伝熱方法、湿式加熱（ゆでる・煮る・炊く・蒸す）
第6回	加熱調理操作②	乾式加熱（焼く・炒める・揚げる）、誘電加熱、新調理システム
第7回	調理操作中の栄養成分の変化	炭水化物、タンパク質、脂質、無機質、ビタミンについて
第8回	植物性食品の調理特性①	米、小麦粉、雑穀の調理特性
第9回	植物性食品の調理特性②	イモ類、豆類、種実類、野菜の調理特性
第10回	植物性食品の調理特性③	果実類、海藻類、キノコ類の調理特性

第11回	動物性食品の調理特性①	食肉類、魚介類の調理特性
第12回	動物性食品の調理特性②	卵類、牛乳・乳製品の調理特性
第13回	成分抽出素材の調理特性①	デンプン、砂糖類の調理特性
第14回	成分抽出素材の調理特性②	油脂類、ゲル化材料（ゼラチン・寒天など）の調理特性
第15回	まとめ	国家試験問題を復習しながら、授業を振り返り、ポイントを整理

教科書

テキスト食物と栄養科学シリーズ5 朝倉書店

参考書

家庭料理の底力 朝日新聞出版

成績評価

単位認定：60点以上
筆記試験80%、平常点（小テスト、レポート等）20%

授業時間外の学習

授業の際に行う国家試験問題の復習をする。

履修のポイント

調理学実習と関連づけながら学習する

講義コード	20630001
講義名	調理学実習Ⅰ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	4時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 大石 みどり	指定なし

授業の概要

本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得出来るよう授業を計画している。また、日常食の献立作成、栄養計算ができるように学習する。

教育目標

管理栄養士業務に必要な調理に関する基礎的な知識・技術、献立作成力を習得することを目的とする。

到達目標

対象者の嗜好にあう食べよい料理を作る、食欲を増す美味しい料理を作る、健康を管理するための料理をつくる、あるいは献立を立てるなど、いずれの業務を指導する場合も、一品毎の料理を理解することが基本である。本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得し、それをもとに、献立作成が出来るよう授業を計画している。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	1～2回 オリエンテーション	計量の方法。切り方の種類と方法。調味パーセントの算出方法。
第2回	3～4回 汁を仕立てる 朝食献立	だし汁の材料。種類ととり方。和・洋・中の汁の特徴と調理。朝食の献立の学習
第3回	5～6回 茹でる	茹で物調理の特徴。緑黄野菜、淡色野菜、芋、麺の茹で方の違い。
第4回	7～8回 飯を炊く	炊飯。うるち米の調理。調理器具、調理方法の違いによる比較
第5回	9～10回 煮る（1）	煮物（野菜）調理の特徴。煮物の種類。食材による煮方の違い。
第6回	11～12回 煮る（2）	煮物（魚介）調理の特徴。煮物の種類。魚による煮方の違い。
第7回	13～14回 揚げる	炒め物調理の特徴。食材による油の必要量、火力の違い。油の味。

第8回	15～16回 焼く (1)	焼物 (肉類) 調理の特徴、肉の種類、厚さと焼き方の違い。
第9回	17～18回 和える	和え物調理の特徴。衣と具の種類と調理。魚の三枚卸し。
第10回	19～20回 炒める	炒め物調理の特徴。食材による油の必要量、火力の違い。油の味。
第11回	21～22回 寄せる	寄せ物調理の特徴。寄せ物に用いる食材とその扱い方の違い。
第12回	23～24回 日常食の献立 (1)	日常に一般的に食べられている献立調理
第13回	25～26回 日常食の献立 (2)	日常に一般的に食べられている献立調理
第14回	27～28回 日常食の献立 (3)	日常に一般的に食べられている献立調理
第15回	29～30回 総合演習	実技演習 調理理論学習

教科書

基礎調理学テキスト (毎回配布)

参考書

食品成分表

成績評価

単位認定60点以上。
筆記+実技試験 50% レポート+提出物 50%

授業時間外の学習

毎回配布される調理学テキストに記入し、次回に提出する。学習した料理を元にした献立作成の提出

オフィス・アワー

火、水曜日の授業時間以外に対応します。

講義コード	20630002
講義名	調理学実習Ⅰ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 大石 みどり	指定なし

授業の概要

本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得出来るよう授業を計画している。また、日常食の献立作成、栄養計算ができるように学習する。

教育目標

管理栄養士業務に必要な調理に関する基礎的な知識・技術、献立作成力を習得することを目的とする。

到達目標

対象者の嗜好にあう食べよい料理を作る、食欲を増す美味しい料理を作る、健康を管理するための料理をつくる、あるいは献立を立てるなど、いずれの業務を指導する場合も、一品毎の料理を理解することが基本である。本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得し、それをもとに、献立作成が出来るよう授業を計画している。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	1～2回 オリエンテーション	計量の方法。切り方の種類と方法。調味パーセントの算出方法。
第2回	3～4回 汁を仕立てる 朝食献立	だし汁の材料。種類ととり方。和・洋・中の汁の特徴と調理。朝食の献立の学習
第3回	5～6回 茹でる	茹で物調理の特徴。緑黄野菜、淡色野菜、芋、麺の茹で方の違い。
第4回	7～8回 飯を炊く	炊飯。うるち米の調理。調理器具、調理方法の違いによる比較
第5回	9～10回 煮る（1）	煮物（野菜）調理の特徴。煮物の種類。食材による煮方の違い。
第6回	11～12回 煮る（2）	煮物（魚介）調理の特徴。煮物の種類。魚による煮方の違い。
第7回	13～14回 揚げる	炒め物調理の特徴。食材による油の必要量、火力の違い。油の味。

第8回	15～16回 焼く (1)	焼物 (肉類) 調理の特徴、肉の種類、厚さと焼き方の違い。
第9回	17～18回 和える	和え物調理の特徴。衣と具の種類と調理。魚の三枚卸し。
第10回	19～20回 炒める	炒め物調理の特徴。食材による油の必要量、火力の違い。油の味。
第11回	21～22回 寄せる	寄せ物調理の特徴。寄せ物に用いる食材とその扱い方の違い。
第12回	23～24回 日常食の献立 (1)	日常に一般的に食べられている献立調理
第13回	25～26回 日常食の献立 (2)	日常に一般的に食べられている献立調理
第14回	27～28回 日常食の献立 (3)	日常に一般的に食べられている献立調理
第15回	29～30回 総合演習	実技演習 調理理論学習

教科書

基礎調理学テキスト (毎回配布)

参考書

食品成分表

成績評価

単位認定60点以上。
筆記+実技試験 50% レポート+提出物 50%

授業時間外の学習

毎回配布される調理学テキストに記入し、次回に提出する。学習した料理を元にした献立作成の提出

オフィス・アワー

火、水曜日の授業時間以外に対応します。

講義コード	20640001
講義名	調理学実習Ⅱ (Aクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 大石 みどり	指定なし

授業の概要

本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得出来るよう授業を計画している。また、日常食の献立作成、栄養計算ができるように学習する。

教育目標

管理栄養士業務に必要な調理に関する基礎的な知識・技術、献立作成力を習得することを目的とする。

到達目標

対象者の嗜好にあう食べよい料理を作る、食欲を増す美味しい料理を作る、健康を管理するための料理をつくる、あるいは献立を立てるなど、いずれの業務を指導する場合も、一品毎の料理を理解することが基本である。本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得し、それをもとに、献立作成が出来るよう授業を計画している。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	1～2回 汁 (2)	だし汁を使用しない潮汁。実沢山の変わり汁。ルーを用いる汁。
第2回	3～4回 焼く (2)	魚・野菜の焼物。直火・天火・ホイル焼き。魚の下処理と串打ち。
第3回	5～6回 揚げる (3)	和・洋・中華の衣揚げの違い。揚げ温度・時間の比較。乾物の揚物。
第4回	7～8回 蒸す	食材による蒸し温度・時間の違い。蒸し調理に使用する器具の比較。
第5回	9～10回 煮る (3)	乾物・塩蔵物の煮物。乾物のもどし方と倍率。塩蔵品の塩抜き。
第6回	11～12回 煮る (4)	洋風の煮物。蒸し煮・煮込み。煮込みによる汁の変化と調節。
第7回	13～14回 行事食の献立 (1)	クリスマス・誕生会などのもてなし料理。テーブルセッティング。
	15～16回	

第8回	行事食の献立 (2)	おせち料理の意義と料理。雑煮・祝い肴・重詰め料理の調理。
第9回	17～18回 洋風献立	洋風料理献立の特徴。食味。栄養に配慮した料理の組み合わせ。
第10回	19～20回 中国風料理	中国風料理献立の特徴。食味。栄養に配慮した料理の組み合わせ。
第11回	21～22回 行事食の献立 (3)	ひな祭り、花見など使われる巻きずしの献立
第12回	23～24回 行事食の献立 (4)	日常に一般的に食べられている献立料理
第13回	25～26回 和風献立	日常に一般的に食べられている献立料理
第14回	27～28回 日常食の献立 (4)	日常に一般的に食べられている献立料理
第15回	29～30回 総合演習 (2)	実技演習 献立作成

教科書

基礎調理学テキスト (毎回配布)

参考書

食品成分表

成績評価

単位認定60点以上。
筆記+実技試験 50% レポート+提出物 50%

授業時間外の学習

毎回配布される調理学テキストに記入し、次回に提出する。学習した料理を元にした献立作成の提出

オフィス・アワー

火、水曜日の授業時間以外に対応します。

講義コード	20640002
講義名	調理学実習Ⅱ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	4時限
区分	専門基礎科目
必須・選択	必修
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 大石 みどり	指定なし

授業の概要

本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得出来るよう授業を計画している。また、日常食の献立作成、栄養計算ができるように学習する。

教育目標

管理栄養士業務に必要な調理に関する基礎的な知識・技術、献立作成力を習得することを目的とする。

到達目標

対象者の嗜好にあう食べよい料理を作る、食欲を増す美味しい料理を作る、健康を管理するための料理をつくる、あるいは献立を立てるなど、いずれの業務を指導する場合も、一品毎の料理を理解することが基本である。本実習では、各調理法の特徴を知り、理論に基づいて技術が習得し、それをもとに、献立作成が出来るよう授業を計画している。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	1～2回 汁（2）	だし汁を使用しない潮汁。実沢山の変わり汁。ルーを用いる汁。
第2回	3～4回 焼く（2）	魚・野菜の焼物。直火・天火・ホイル焼き。魚の下処理と串打ち。
第3回	5～6回 揚げる（3）	和・洋・中華の衣揚げの違い。揚げ温度・時間の比較。乾物の揚物。
第4回	7～8回 蒸す	食材による蒸し温度・時間の違い。蒸し調理に使用する器具の比較。
第5回	9～10回 煮る（3）	乾物・塩蔵物の煮物。乾物のもどし方と倍率。塩蔵品の塩抜き。
第6回	11～12回 煮る（4）	洋風の煮物。蒸し煮・煮込み。煮込みによる汁の変化と調節。
第7回	13～14回 行事食の献立 （1）	クリスマス・誕生会などのもてなし料理。テーブルセッティング。
	15～16回	

第8回	行事食の献立 (2)	おせち料理の意義と料理。雑煮・祝い肴・重詰め料理の調理。
第9回	17～18回 洋風献立	洋風料理献立の特徴。食味。栄養に配慮した料理の組み合わせ。
第10回	19～20回 中国風献立	中国風料理献立の特徴。食味。栄養に配慮した料理の組み合わせ。
第11回	21～22回 行事食の献立 (3)	ひな祭り、花見など使われる巻きずしの献立
第12回	23～24回 行事食の献立 (4)	日常に一般的に食べられている献立調理。
第13回	25～26回 和風献立	日常に一般的に食べられている献立調理。
第14回	27～28回 日常食の献立 (4)	日常に一般的に食べられている献立調理。
第15回	29～30回 総合演習 (2)	実技演習 献立作成

教科書

基礎調理学テキスト (毎回配布)

参考書

食品成分表

成績評価

単位認定60点以上。
筆記+実技試験 50% レポート+提出物 50%

授業時間外の学習

毎回配布される調理学テキストに記入し、次回に提出する。学習した料理を元にした献立作成の提出

オフィス・アワー

火、水曜日の授業時間以外に対応します。

講義コード	20650001
講義名	基礎栄養学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

授業の概要

基礎栄養学では栄養素の機能と生理学的意義を中心に講義し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解することを目的とする。具体的には、糖・脂肪・蛋白質の3大栄養素、これにビタミンを加えた栄養素を中心にその化学・摂取した場合の消化吸収・生理作用・欠乏症や過剰症等について理解する。

教育目標

授業の概要で示した内容を理解する。

到達目標

管理栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得する。具体的には三大栄養素および水溶性・脂溶性ビタミンの代謝及び排泄を学習しその栄養学的意義を理解する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養の概念と歴史および糖の基礎	栄養と栄養素の定義、栄養素の分類、食品の機能について学び、また栄養学に関する歴史について学ぶ。また、糖の化学について学ぶ。
第2回	栄養素の機能 糖質Ⅰ	糖（炭水化物）の分類、機能等、糖の栄養学的意義について学ぶ。
第3回	栄養素の機能 糖質Ⅱ	でんぷん等の糖を摂取した場合の、消化、吸収、代謝について学ぶ（血糖の調節）。
第4回	栄養素の機能 糖質Ⅲ	糖代謝の臓器差について学ぶ（コリ回路等を含む）。また、他の栄養素との関係についても学ぶ。
第5回	栄養素の機能 脂質Ⅰ	脂質の分類と定義、脂肪、リン脂質、ステロイド等に分類し、特に脂質の消化吸収について学ぶ。
	栄養素の	脂質の臓器間輸送と脂肪酸の代謝について学ぶ。また、脂肪細胞の役

第6回	機能 脂質 II	割について学ぶ (プリント)。
第7回	栄養素の機能 脂質 III	必須脂肪酸・エイコサイドの代謝および脂肪酸・脂質の栄養機能について学ぶ。また、他の栄養素との関係 (B1節約効果) についても学ぶ。
第8回	栄養素の機能 脂質 IV	コレステロールの作用と生体に及ぼす影響を学ぶ。
第9回	栄養素の機能 蛋白質 I	アミノ酸の分子構造と種類、ペプチド、必須アミノ酸、さらに、不可欠 (必須) アミノ酸について学ぶ。また、蛋白質の構造と種類、理化学的性質にもとずき蛋白質を分類し、それぞれの特性について説明し、また立体構造についても理解する。
第10回	栄養素の機能 蛋白質 II	蛋白質・アミノ酸の代謝 (食後、食間期と臓器間輸送等) について学ぶ。
第11回	栄養素の機能 蛋白質 III	蛋白質の代謝と栄養価について学ぶ。
第12回	栄養素の機能 蛋白質 IV	蛋白質の栄養価について述べるとともに他の栄養素との関係について学ぶ。
第13回	栄養素の機能 ビタミン I	脂溶性ビタミン (ビタミンA.D.E.K等 の生理作用と欠乏症について学ぶ)。
第14回	栄養素の機能 ビタミン II	水溶性ビタミン (ビタミンB 1、B 2、B 6、ナイアシン等 の生理作用と欠乏症について学ぶ)。
第15回	栄養素の機能 ビタミン III	水溶性ビタミン (ビタミンB12、葉酸、ビオチン、パントテン酸、ビタミンC等 の生理作用と欠乏症について学ぶ)。

教科書

『Nブックス 三訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社

参考書

管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版

成績評価

単位認定：60点以上 期末試験100点。これに加えて授業中に提出された課題を評価して試験の素点に最大5点加点することがある。ただし合計点が100点を超しても評価は100点とする。

授業時間外の学習

事前の学習課題を行い提出すること。また、講義ノートとは別の国家試験の基礎栄養学出題基準に対応したノートを作成すること。両方併せて週4時間以上学習すること。

履修のポイント

生理生化学的視点の講義内容を含むので生化学の教科書が参考となる。

オフィス・アワー

授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第14研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。

講義コード	20650002
講義名	基礎栄養学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

授業の概要

基礎栄養学では栄養素の機能と生理学的意義を中心に講義し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解することを目的とする。具体的には、糖・脂肪・蛋白質の3大栄養素、これにビタミンを加えた栄養素を中心にその化学・摂取した場合の消化吸収・生理作用・欠乏症や過剰症等について理解する。

教育目標

授業の概要で示した内容を理解する。

到達目標

管理栄養士として栄養実践活動に対応できるように、その基礎知識を習得する。具体的には三大栄養素および水溶性・脂溶性ビタミンの代謝及び排泄を学習しその栄養学的意義を理解する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養の概念と歴史および糖の基礎	栄養と栄養素の定義、栄養素の分類、食品の機能について学び、また栄養学に関する歴史について学ぶ。また、糖の化学について学ぶ。
第2回	栄養素の機能 糖質Ⅰ	糖（炭水化物）の分類、機能等、糖の栄養学的意義について学ぶ。
第3回	栄養素の機能 糖質Ⅱ	でんぷん等の糖を摂取した場合の、消化、吸収、代謝について学ぶ（血糖の調節）。
第4回	栄養素の機能 糖質Ⅲ	糖代謝の臓器差について学ぶ（コリ回路等を含む）。また、他の栄養素との関係についても学ぶ。
第5回	栄養素の機能 脂質Ⅰ	脂質の分類と定義、脂肪、リン脂質、ステロイド等に分類し、特に脂質の消化吸収について学ぶ。
	栄養素の	脂質の臓器間輸送と脂肪酸の代謝について学ぶ。また、脂肪細胞の役

第6回	機能 脂質 II	割について学ぶ (プリント)。
第7回	栄養素の機能 脂質 III	必須脂肪酸・エイコサイドの代謝および脂肪酸・脂質の栄養機能について学ぶ。また、他の栄養素との関係 (B1節約効果) についても学ぶ。
第8回	栄養素の機能 脂質 IV	コレステロールの作用と生体に及ぼす影響を学ぶ。
第9回	栄養素の機能 蛋白質 I	アミノ酸の分子構造と種類、ペプチド、必須アミノ酸、さらに、不可欠 (必須) アミノ酸について学ぶ。また、蛋白質の構造と種類、理化学的性質にもとずき蛋白質を分類し、それぞれの特性について説明し、また立体構造についても理解する。
第10回	栄養素の機能 蛋白質 II	蛋白質・アミノ酸の代謝 (食後、食間期と臓器間輸送等) について学ぶ。
第11回	栄養素の機能 蛋白質 III	蛋白質の代謝と栄養価について学ぶ。
第12回	栄養素の機能 蛋白質 IV	蛋白質の栄養価について述べるとともに他の栄養素との関係について学ぶ。
第13回	栄養素の機能 ビタミン I	脂溶性ビタミン (ビタミンA.D.E.K等) の生理作用と欠乏症について学ぶ。
第14回	栄養素の機能 ビタミン II	水溶性ビタミン (ビタミンB1、B2、B6、ナイアシン、B12等) の生理作用と欠乏症について学ぶ。
第15回	栄養素の機能 ビタミン III	水溶性ビタミン (ビタミンB1、B2、B6、ナイアシン、B12等) の生理作用と欠乏症について学ぶ。

教科書

『Nブックス 三訂基礎栄養学』 林 淳三ら 建帛社

参考書

管理栄養士講座 基礎栄養学 第一出版

成績評価

単位認定：60点以上 期末試験100点。これに加えて授業中に提出された課題を評価して試験の素点に最大5点加点することがある。ただし合計点が100点を超しても評価は100点とする。

授業時間外の学習

事前の学習課題を行い提出すること。また、講義ノートとは別の国家試験の基礎栄養学出題基準に対応したノートを作成すること。両方併せて週4時間以上学習すること。

履修のポイント

生理生化学的視点の講義内容を含むので生化学の教科書が参考となる。

オフィス・アワー

授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第14研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。

講義コード	20660001
講義名	基礎栄養学実験 (Aクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

授業の概要

栄養素の基本的性質を理解し、生体成分のいくつかを実験により定性あるいは定量する。尿中成分では通常に含まれるものを測定し生体内で行われている代謝の状況を推察し、異常成分の試験では、臨床的判断材料になることを知る。血液成分の実験では、各栄養素の生理的役割や病気の診断に用いられることも理解する。酵素活性に関する実験では消化の過程等を理解する。

教育目標

各栄養素の生理作用を理解すること。また、臨床的な判断すなわち臨床検査データが読めるようになることを目的とする。

到達目標

実験を通じて尿・血液検査等に関する生理的意義を理解し、栄養評価ができる能力の取得を目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	尿中成分 異常成分	尿中の蛋白質、糖、アセトン体等異常成分の検出をおこない、それらの生理学的意義と疾病との関係を学ぶ。
第2回	ビタミンの定性試験Ⅰ	脂溶性ビタミンAの定性試験を行い、肝臓中の存在を確認する。
第3回	ビタミンの定性試験Ⅱ	水溶性ビタミンB2の定性試験を行い、肝臓中の存在を確認する。
第4回	血漿総蛋白質およびアルブミンの定量	血漿蛋白質およびアルブミンを測定し、その生理学的意義と栄養状態の判定を行う。
第5回	血漿コレステロールの定量	血漿コレステロールを測定して、その生理学的意義と疾病との関係を学ぶ。
第6回	血糖の定量	血糖を測定し、疾病特に糖尿病との関係を学ぶ。
第7回	血漿尿酸の定量	血漿尿酸を測定し、高尿酸血症と痛風との関係を学ぶ。
第8回	血漿カルシウムの定量	血漿Caを測定し、カルシウムの生理学的意義を学ぶ。

第9回	肝臓の鉄定量	貯蔵鉄としての肝臓Feを測定し、鉄の生理学的意義を学ぶ。
第10回	唾液アミラーゼ活性	唾液アミラーゼ活性を測定し、デンプンの口腔における消化を理解する。
第11回	膵臓プロテアーゼ活性	膵臓トリプシン活性を測定し、蛋白質の消化を調べる。
第12回	膵臓リパーゼ活性	膵臓リパーゼ活性を測定し、脂肪の消化を学ぶ。
第13回	腸管マルターゼ活性	ラット腸粘膜のマルターゼ活性を測定し、糖の膜消化を学ぶと同時に活性阻害物質についても学ぶ。
第14回	エネルギー代謝	メッツの概念や基礎代謝、活動時消費エネルギー等について理解したうえ、個人の消費エネルギーを計算によって求める。
第15回	栄養アセスメント	仮想患者の身体計測や各血液検査データを読み、栄養評価の実践を行う。

教科書

使用しない（レジメを配布する）。

参考書

栄養学領域からみた生理生化学実験 五島孜郎 編 建帛社、Nブックス改訂基礎栄養学 林淳三監修 建帛社

成績評価

学期末試験やレポート(ノート) 点等を合計した総合点で60点以上で合格とする。100点満点の学期末試験の素点に実験ノート点(最大20点)、サンプル提供(最大15点)について加点することがある。ただし、合計点が100点を超えた場合でも評価は100点とする。

授業時間外の学習

実験終了後レポートを各单元ごとに作成し、これを綴り実験ノートを作成すること。

履修のポイント

実験操作のみでなく各測定成分の栄養・生理学的意義をよく理解すること。白衣着用のこと。電卓等持参のこと。

オフィス・アワー

授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第14研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。

講義コード	20660002
講義名	基礎栄養学実験 (Bクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 榮 昭博	指定なし

授業の概要

栄養素の基本的性質を理解し、生体成分のいくつかを実験により定性あるいは定量する。尿中成分では通常に含まれるものを測定し生体内で行われている代謝の状況を推察し、異常成分の試験では、臨床的判断材料になることを知る。血液成分の実験では、各栄養素の生理的役割や病気の診断に用いられることも理解する。酵素活性に関する実験では消化の過程等を理解する。

教育目標

各栄養素の生理作用を理解すること。また、臨床的な判断すなわち臨床検査データが読めるようになることを目的とする。

到達目標

実験を通じて尿・血液検査等に関する生理的意義を理解し、栄養評価ができる能力の取得を目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	尿中成分 異常成分	尿中の蛋白質、糖、アセトン体等異常成分の検出をおこない、それらの生理学的意義と疾病との関係を学ぶ。
第2回	ビタミンの定性試験Ⅰ	脂溶性ビタミンAの定性試験を行い、肝臓中の存在を確認する。
第3回	ビタミンの定性試験Ⅱ	水溶性ビタミンB2の定性試験を行い、肝臓中の存在を確認する。
第4回	血漿総蛋白質およびアルブミンの定量	血漿蛋白質およびアルブミンを測定し、その生理学的意義と栄養状態の判定を行う。
第5回	血漿コレステロールの定量	血漿コレステロールを測定して、その生理学的意義と疾病との関係を学ぶ。
第6回	血糖の定量	血糖を測定し、疾病特に糖尿病との関係を学ぶ。
第7回	血漿尿酸の定量	血漿尿酸を測定し、高尿酸血症と痛風との関係を学ぶ。
第8回	血漿カルシウムの定量	血漿Caを測定し、カルシウムの生理学的意義を学ぶ。

第9回	肝臓の鉄定量	貯蔵鉄としての肝臓Feを測定し、鉄の生理学的意義を学ぶ。
第10回	唾液アミラーゼ活性	唾液アミラーゼ活性を測定し、デンプンの口腔における消化を理解する。
第11回	膵臓プロテアーゼ活性	膵臓トリプシン活性を測定し、蛋白質の消化を調べる。
第12回	膵臓リパーゼ活性	膵臓リパーゼ活性を測定し、脂肪の消化を学ぶ。
第13回	腸管マルターゼ活性	ラット腸粘膜のマルターゼ活性を測定し、糖の膜消化を学ぶと同時に活性阻害物質についても学ぶ。
第14回	エネルギー代謝	メッツの概念や基礎代謝、活動時消費エネルギー等について理解したうえ、個人の消費エネルギーを計算によって求める。
第15回	栄養アセスメント	仮想患者の身体計測や各血液検査データを読み、栄養評価の実践を行う。

教科書

使用しない（レジメを配布する）。

参考書

栄養学領域からみた生理生化学実験 五島孜郎 編 建帛社、Nブックス改訂基礎栄養学 林淳三監修 建帛社

成績評価

学期末試験やレポート(ノート) 点等を合計した総合点で60点以上で合格とする。100点満点の学期末試験の素点に実験ノート点(最大20点)、サンプル提供(最大15点)について加点することがある。ただし、合計点が100点を超えた場合でも評価は100点とする。

授業時間外の学習

実験終了後レポートを各单元ごとに作成し、これを綴り実験ノートを作成すること。

履修のポイント

実験操作のみでなく各測定成分の栄養・生理学的意義をよく理解すること。白衣着用のこと。電卓等持参のこと。

オフィス・アワー

授業開講日の12:30~13:20に11号館3階第14研究室で行う。ただし、この時間帯以外でも講義・会議・出張等の校務がない場合行うことができることがある。

講義コード	20670001
講義名	応用栄養学Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 増野 弥生	指定なし

授業の概要

妊娠期、授乳期、新生児期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、閉経期（更年期）、高齢期の各ライフステージについて生理的・精神的特徴を踏まえ、栄養状態の変化、栄養アセスメントの方法、栄養ケアのあり方について講義する。

教育目標

少子・高齢化社会を迎え、子供たちの健康の保持・増進を図ることはもとより、次世代を担う思春期、青年期への正しい食生活の知識の普及、成人期の生活習慣病の予防、高齢期の自立した健康な暮らし、これらのどのライフステージでも日常の食生活が健康に深く関わっている。各ライフステージの正しい食生活について修得することを目的とする。

到達目標

各ライフステージに応じた生理的特徴や栄養アセスメント指標、病態・疾患、栄養ケアプランまでの栄養管理に必要な知識を修得することができる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	妊娠期①	妊娠期、分娩期、産褥期の栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方
第2回	妊娠期②	妊娠期の栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方
第3回	妊娠期③	分娩期、産褥期の栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方
第4回	授乳期	授乳期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方
第5回	新生児期・乳児期①	新生児期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方
第6回	新生児期・乳児期②	乳児期の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方
第7回	幼児期	幼児期の成長・発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方

第8回	学童期	学童期の成長・発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方
第9回	思春期	思春期の成長・発達、栄養状態の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、生活習慣、栄養ケアのあり方
第10回	成人期①	成人期（青年期）の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方と栄養状態
第11回	成人期②	成人期（壮年期・実年期）の生理的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方と栄養状態
第12回	閉経期(更年期)	更年期の身体の変化、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方
第13回	高齢期①	高齢期の生理的特徴、栄養アセスメント
第14回	高齢期②	高齢期の栄養と病態・疾患、栄養補給法、栄養ケアのあり方と栄養状態
第15回	まとめ	各ライフステージの要点まとめ

教科書

五明紀春・渡邊早苗・小原郁夫・山田哲雄 編著、「応用栄養学」、朝倉書店

参考書

日本人の食事摂取基準（2015年版）第一出版

成績評価

単位認定 60点以上

前期定期試験（定期試験90%、小テスト10%を総合的に評価する）

授業時間外の学習

シラバスを参考に予習を行なうこと。テキストを読んできること。
授業の内容を復習し、各自のノートにポイントをまとめておくこと。

履修のポイント

学習内容は、他の基礎科目と結びつけて理解をすること。

オフィス・アワー

水・木・金曜日の昼休み、11号館18研究室にて対応

講義コード	20680001
講義名	応用栄養学Ⅱ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 増野 弥生	指定なし

授業の概要

前半では、栄養管理に必要な栄養アセスメントについて、その方法・項目・意味などについて学ぶ。後半は、日本人の食事摂取基準（2015年版）の食事摂取基準策定の基礎理論についてエネルギー、各栄養素の策定方法やその数値の意味について学ぶ。

教育目標

各ライフステージに適した栄養管理は、管理栄養士の仕事の中で大変重要である。健康維持・増進するための栄養管理について、その方法や指標、特に食事摂取基準の策定の知識数値の意味を理解することができる。

到達目標

各ライフステージに応じた栄養アセスメントの知識、ケアプログラムを作成する知識を習得する。食事摂取基準値の数字の意味を理解し、栄養管理で使用することができる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養ケア・マネジメント ①	栄養ケア・マネジメントの概念、栄養スクリーニング 栄養アセスメント（栄養アセスメントの意義と目的）
第2回	栄養ケア・マネジメント ②	栄養アセスメントの方法（身体計測指標）
第3回	栄養ケア・マネジメント ③	栄養アセスメントの方法（臨床検査指標）
第4回	栄養ケア・マネジメント ④	栄養アセスメントの方法（食事調査方法他）
第5回	栄養ケア・マネジメント ⑤	栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィード バック （目標設定・実施・評価）
第6回	食事摂取基準の基本的理 解	食事摂取基準の概要と各指標
第7回	成人期の策定の機序①	エネルギー・エネルギー摂取量の過不足の評価方法
第8回	成人期の策定の機序②	たんぱく質の指標と策定根拠

第9回	成人期の策定の機序③	炭水化物の指標と策定根拠
第10回	成人期の策定の機序④	脂質の指標と策定根拠
第11回	成人期の策定の機序⑤	エネルギー産生栄養素バランスの指標と策定根拠
第12回	成人期の策定の機序⑥	ビタミン①（脂溶性ビタミン）の指標と策定根拠
第13回	成人期の策定の機序⑦	ビタミン②（水溶性ビタミン）の指標と策定根拠
第14回	成人期の策定の機序⑧	ミネラル①（多量ミネラル）の指標と策定根拠
第15回	成人期の策定の機序⑨	ミネラル②（微量ミネラル）の指標と策定根拠

教科書

「応用栄養学」五明紀春・渡邊早苗・小原郁夫・山田哲雄 編著（朝倉書店）
「日本人の食事摂取基準（2015年版）」

成績評価

単位認定 60点以上
定期試験（定期試験90%、小テスト・提出物で10%を総合して評価する）

授業時間外の学習

特に配布プリントを使い必ず復習を行なうこと。

履修のポイント

小テスト・プリントで重要な事柄を修得すること。

オフィス・アワー

月・火・水・金曜日の昼休み、11号館18研究室にて対応する

講義コード	20690001
講義名	応用栄養学Ⅲ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 増野 弥生	指定なし

授業の概要

前半は、食事摂取基準策定の基礎理論をふまえ、ライフステージ別にエネルギーや栄養素等の策定根拠やその数値の意味について学ぶ。後半では、運動・スポーツと栄養管理、特殊環境と栄養について、生理的特徴と栄養補給法について学ぶ。

教育目標

各ライフステージに適した栄養管理、健康・スポーツ及び特殊環境の栄養管理を行う上で必要な基礎知識を習得することができる。

到達目標

各ライフステージの食摂取基準策定根拠を理解し、運動時や特殊環境に適した栄養管理を立てることができる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	成人期の食事摂取基準	成人期の食事摂取基準の基礎的理解のまとめ
第2回	乳児・小児の食事摂取基準①	食事摂取基準で対象となる乳児・小児の特性
第3回	乳児・小児の食事摂取基準②	乳児・小児の食事摂取基準策定根拠
第4回	妊婦・授乳婦の食事摂取基準①	食事摂取基準で対象となる妊婦・授乳婦の特性
第5回	妊婦・授乳婦の食事摂取基準②	妊婦・授乳婦の食事摂取基準策定根拠
第6回	高齢者の食事摂取基準①	食事摂取基準で対象となる高齢者の特性
第7回	高齢者の食事摂取基準②	高齢者の食事摂取基準策定根拠
第8回	運動・スポーツと栄養管理①	運動とエネルギー代謝 健康増進と運動
第9回	運動・スポーツと栄養管理②	スポーツと体力 トレーニングと栄養補給
第10回	特殊環境と栄養管理①	ストレス時の栄養管理、生体リズムと栄養
第11回	特殊環境と栄養管理②	高温環境・低温環境時の栄養管理、災害時の栄養管理

第12回	特殊環境と栄養管理③	高圧環境・低圧環境時の栄養管理、無重力と栄養管理
第13回	成長、発達、加齢①	成長と発達に伴う身体的・精神的変化と栄養管理
第14回	成長、発達、加齢②	加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養管理
第15回	まとめ	各ライフステージの食事摂取基準策定根拠のまとめ

教科書

「応用栄養学」五明紀春・渡邊早苗・小原郁夫・山田哲雄 編著（朝倉書店）「日本人の食事摂取基準（2015年版）」

成績評価

単位認定 60点以上

前期定期試験（定期試験90%、小テスト・提出物10%を総合して評価する）

授業時間外の学習

応用栄養学Ⅰで学んだ各ライフステージの特徴と、応用栄養学Ⅱで学んだ成人期の食事摂取基準の各栄養素の策定根拠について復習し、各ライフステージの食事摂取基準の策定根拠について十分に予習を行なうこと。

履修のポイント

配布プリントで重要な事柄を修得すること。

オフィス・アワー

水・木・金曜日の昼休み、11号館18研究室にて対応する

講義コード	20700001
講義名	応用栄養学実習（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期（重複①）
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 増野 弥生	指定なし

授業の概要

①～⑤の各ライフステージの対象者について栄養ケア・マネジメントを学ぶ。PDCAサイクルに基づき栄養アセスメント・食事ケア計画の作成と食事の調整・供食実習を行う。

- ① 妊娠期・授乳期の食事
- ② 乳児の調乳・離乳食の調整
- ③ 成人期の食事
- ④ スポーツ選手の食事
- ⑤ 高齢期の食事

教育目標

各ライフステージの食事摂取基準を理解し、対象者に適した栄養ケア・マネジメントのスキルを身に付ける。

到達目標

各ライフステージに応じた栄養アセスメントを実施し、ケアプログラムを作成するスキルを養う。さらに、各対象者の栄養管理を、食事計画やその実習を通して習得する。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	成人期の栄養ケア・マネジメント ①	(演習) 実習・演習の内容説明。班分け、実習・演習の注意事項。栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント及び栄養ケア・計画の作成)について女子大生を対象者として学ぶ。(・テキスト ・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト ・食事摂取基準2015年版 ・電卓 ・成分表
	成人期の栄養ケア・マ	(演習) 栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント及	・テキスト ・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト

第2回	ネジメント ②	び栄養ケア・計画の作成) について女子大生を対象者として学ぶ。	・食事摂取 基準2015年 版 ・電卓・ 成分表
第3回	高齢期の栄養 ケア・マネジ メント管理①	(演習) 高齢期の生理的特徴を学び栄養アセスメント・ 食事計画を行う。	・テキスト ・応用栄養 学Ⅰで使用 したテキス ト ・食事摂取 基準2015年 版 ・電卓・ 成分表
第4回	高齢期の栄養 ケア・マネジ メント管理②	(演習) 高齢期の生理的特徴を学び栄養アセスメント・ 食事計画を行う。	・テキスト ・応用栄養 学Ⅰで使用 したテキス ト ・食事摂取 基準2015年 版 ・電卓・ 成分表
第5回	高齢期の栄養 ケア・マネジ メント管理③	(演習) 後期高齢者の食事の調整・供食を通して高齢者 の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	・提供献立 ・応用栄養 学Ⅰで使用 したテキス ト ・食事摂取 基準2015年 版 ・電卓・ 成分表
第6回	高齢期の栄養 ケア・マネジ メント管理④	(実習) 後期高齢者の食事の調整・供食を通して高齢者 の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	・評価表 ・作成した アセスメン トシート、 献立表
第7回	妊娠の栄養 ケア・マネジ メント①	(演習) 妊娠期の生理的特徴を理解し、学び栄養アセス メント・食事計画を行う。	・テキスト ・応用栄養 学Ⅰで使用 したテキス ト ・食事摂取 基準2015年 版 ・電卓・ 成分表
			献立作成・ 発注 ・テキスト ・電卓・ 成分表

第8回	妊娠の栄養ケア・マネジメント②	(演習) 妊娠期の生理的特徴を理解し、学び栄養アセスメント・食事計画を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト ・食事摂取基準2015年版・料理集
第9回	妊娠の栄養ケア・マネジメント③	(実習) 妊娠末期妊婦の食事の調整・供食実習を通して妊婦・授乳婦の栄養ケア・マネジメントについて学習する	<ul style="list-style-type: none"> 自主献立 ・白衣一式など調理実習ができる服装 ・作成したアセスメントシート、発注表、献立表
第10回	妊娠の栄養ケア・マネジメント④	(実習) 妊娠末期妊婦の食事の調整・供食実習を通して妊婦・授乳婦の栄養ケア・マネジメントについて、班ごとにPPを作成し発表する。	<ul style="list-style-type: none"> 発表 ・白衣一式など調理実習ができる服装 ・作成したアセスメントシート、発注表、献立表
第11回	乳児期の栄養ケア・マネジメント	(実習) 調乳と調乳器具の滅菌。離乳食の調整・供食実習を通して、乳児期の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	<ul style="list-style-type: none"> 調乳・提供献立(離乳食) ・テキスト・電卓 ・成分表 ・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト ・食事摂取基準2015年版・白衣一式
第12回	思春期の栄養ケア・マネジメント	(実習) 思春期の食事の調整・供食を通して思春期の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	<ul style="list-style-type: none"> 提供献立 ・テキスト ・電卓 ・成分表 ・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト ・食事摂取基準2015年版・料理集
			<ul style="list-style-type: none"> ・献立作

第13回	運動・スポーツのケア・マネジメント①	(演習) スポーツ時のエネルギー代謝を学び、栄養アセスメントを行いさらに食事計画を行う。	成・発注 ・テキスト ト・電卓・ 成分表 ・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト ・食事摂取基準2015年版・白衣一式
第14回	運動・スポーツのケア・マネジメント②	(演習) スポーツ時のエネルギー代謝を学び、栄養アセスメントを行いさらに食事計画を行う。	自主献立 ・テキスト ト・電卓 ・成分表 ・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト ・食事摂取基準2015年版・白衣一式
第15回	運動・スポーツのケア・マネジメント③	(実習) プロスポーツ選手の食事の調整・供食実習を通してスポーツ選手の栄養ケア・マネジメントを学習する。	・評価表 ・作成したアセスメントシート、発注表、献立表

教科書

「応用栄養学実習」建白社

参考書

「応用栄養学」朝倉書店 (応用栄養学Ⅰ・Ⅱで使用した教科書)
「日本人の食事摂取基準 (2015年版)」

成績評価

単位認定 60点以上。
本試験 (60%)、レポートなど提出物 (40%)を総合して評価する。

授業時間外の学習

応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで学んだ各ライフステージの特徴と食事摂取基準 (2015年版) を復習してから、授業に臨む。

履修のポイント

課題は、出来るだけ授業時間内にレポートにまとめ、提出期限を厳守する。
調理実習時は管理栄養士を目指す学生としての自覚をもち、体調管理と清潔な身だしなみを心がける。

オフィス・アワー

月・火・水・金曜日の昼休み、11号館18研究室にて対応する

講義コード	20700002
講義名	応用栄養学実習 (Bクラス)
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期 (重複②)
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 増野 弥生	指定なし

授業の概要

①～⑤の各ライフステージの対象者について栄養ケア・マネジメントを学ぶ。PDCAサイクルに基づき栄養アセスメント・食事ケア計画の作成と食事の調整・供食実習を行う。

- ① 妊娠期・授乳期の食事
- ② 乳児の調乳・離乳食の調整
- ③ 成人期の食事
- ④ スポーツ選手の食事
- ⑤ 高齢期の食事

教育目標

各ライフステージの食事摂取基準を理解し、対象者に適した栄養ケア・マネジメントのスキルを身に付ける。

到達目標

各ライフステージに応じた栄養アセスメントを実施し、ケアプログラムを作成するスキルを養う。さらに、各対象者の栄養管理を、食事計画やその実習を通して習得する。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	成人期の栄養ケア・マネジメント ①	(演習) 実習・演習の内容説明。班分け、実習・演習の注意事項。栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント及び栄養ケア・計画の作成)について女子大生を対象者として学ぶ。	・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)
第2回	成人期の栄養ケア・マネジメント ②	(演習) 栄養ケア・マネジメント(栄養アセスメント及び栄養ケア・計画の作成)について女子大生を対象者として学ぶ。	・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)
第3回	高齢期の栄養ケア・マネジメント	(演習) 高齢期の生理的特徴を学び栄養アセスメント・食事計画を行う。	・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)

	管理①		
第4回	高齢期の栄養ケア・マネジメント管理②	(演習) 高齢期の生理的特徴を学び栄養アセスメント・食事計画を行う	・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)
第5回	高齢期の栄養ケア・マネジメント管理③	(実習) 後期高齢者の食事の調整・供食を通して高齢者の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	提供献立 ・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)
第6回	高齢期の栄養ケア・マネジメント管理④	(実習) 後期高齢者の食事の調整・供食を通して高齢者の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	・評価表 ・作成したアセスメントシート ・献立表
第7回	妊娠の栄養ケア・マネジメント①	(演習) 妊娠期の生理的特徴を理解し、学び栄養アセスメント・食事計画を行う。	・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)
第8回	妊娠の栄養ケア・マネジメント②	(演習) 妊娠期の生理的特徴を理解し、学び栄養アセスメント・食事計画を行う。	献立作成・発注 ・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)・白衣一式 ・料理集
第9回	妊娠の栄養ケア・マネジメント③	(実習) 妊娠末期妊婦の食事の調整・供食実習を通して妊婦・授乳婦の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	自主献立 ・白衣一式など調理実習ができる服装 ・作成したアセスメントシート、発注表、献立表
第10回	妊娠の栄養ケア・マネジメント④	(実習) 妊娠末期妊婦の食事の調整・供食実習を通して妊婦・授乳婦の栄養ケア・マネジメントについて班ごとにPPを作成して発表する。	発表 ・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)・白衣一式
第11回	乳児期の栄養ケア・マネジメント	(実習) 調乳と調乳器具の滅菌、離乳食の調整・供食実習を通して、乳児期の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	提供献立 ・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)・白衣一式
第12回	思春期の栄養ケア・マネジメント	(実習) 思春期の食事の調整・強食を通して思春期の栄養ケア・マネジメントについて学習する。	提供献立 ・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)・白衣一式
第13回	運動・スポーツのケア・マネジメント①	(演習) スポーツ時のエネルギー代謝を学び、栄養アセスメントを行いさらに食事計画を行う。	献立作成・発注 ・テキスト・電卓・成分表・応用栄養学Ⅰで使用したテキスト・食事摂取基準(2015年版)・白衣一式
	運動・スポーツの	(実習) プロスポーツ選手の食事の調整・	自主献立 ・テキスト・電卓・成分

第 回	ケア・マネジメン ト②	供食実習を通してスポーツ選手の栄養ケ ア・マネジメンを学習する。	表・応用栄養学Ⅰで使用し たテキスト・食事摂取基 準(2015年版)・白衣一式
第15回	運動・ス ポーツの ケア・マ ネジメン ト③	(演習) プロスポーツ選手の食事の調整・ 供食実習を通してスポーツ選手の栄養ケ ア・マネジメンを学習する。	・評価表 ・作成したアセスメント シート ・発注表、献立表

教科書

「応用栄養学実習」建白社

参考書

「応用栄養学」朝倉書店（応用栄養学Ⅰ・Ⅱで使用した教科書）、「日本人の食事摂取基準（2015年版）」

成績評価

単位認定 60点以上。
本試験（60%）、レポートなど提出物（40%）を総合して評価。

授業時間外の学習

応用栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで学んだ各ライフステージの特徴と食事摂取基準（2015年版）を復習してから、授業に臨む。

履修のポイント

課題は、出来るだけ授業時間内にレポートにまとめ、提出期限を厳守する。
調理実習時は管理栄養士を目指す学生としての自覚をもち、体調管理と清潔な身だしなみを心がける。

オフィス・アワー

月・火・水・金曜日の昼休み、11号館18研究室にて対応

講義コード	20710001
講義名	栄養教育論Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

栄養教育は、対象者の健康や生活の質（QOL）の向上に向けて実践するもので、同時に管理栄養士の役割や使命ともなるものである。そのためには、基本的事項である栄養教育の概念や栄養教育・指導の歴史、教育計画の立案、実施、実施後の評価・検討という一連の栄養教育マネジメント、学習者の現状を把握するためのアセスメントおよび行動科学の理論について修得する。

教育目標

- 栄養教育における知識や技術を修得し、管理栄養士としての役割や使命を認識する。
- 栄養教育で活用する行動科学理論の基礎および行動変容技法を理解する。

到達目標

- 栄養教育の定義や目標を理解し、管理栄養士の役割や使命を説明できる。
- 栄養教育における行動変容の理論や行動療法の必要性を理解し、栄養教育実践の場での活用する知識を収録する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養教育へのアプローチ(1)	－授業内容の説明（進め方・評価方法）、栄養教育の目的・目標 栄養教育の必要性、栄養教育の対象と機会、目指す管理栄養士
第2回	栄養教育へのアプローチ(2)	－栄養教育・指導の歴史、国際的栄養の動向、栄養教育と行動科学
第3回	栄養教育の現状と展望(1)	－行動科学理論と栄養教育、生活習慣病・健康増進と栄養教育
第4回	栄養教育の現状と展望(2)	－行動療法における問題解決、行動療法からみた食行動の特性
第5回	栄養教育の現状と展望(3)	－行動療法と健康増進や生活習慣病、心理的要因、変容に必要な条件
第6回	栄養教育の手法と技術(1)	カウンセリングの基本、カウンセリングとは、栄養カウンセリング
	栄養教育の手法と技	－組織・地域づくりへの展望と食環境づくり、食環境と

第7回	術(2)	栄養教育
第8回	栄養教育のマネジメント(1)	ー栄養教育の特性、栄養教育の対象、栄養教育のマネジメント
第9回	栄養教育のマネジメント(2)	ー栄養教育のマネジメントの実際、対象と機会別の事例の演習
第10回	栄養教育とアセスメント(1)	ーアセスメントの目的、アセスメントの種類・方法、情報収集の方法
第11回	栄養教育とアセスメント(2)	ー系統的・食行動とアセスメント、栄養・食生活調査等の実際
第12回	栄養教育計画の立案と知識(1)	ー栄養教育プログラムの基本、目標設定、教育方法の選択
第13回	栄養教育計画の立案と知識(2)	ー教材：食生活指針、食事バランスガイド、食品群等の活用
第14回	栄養教育計画の立案と実践(1)	ープログラムの作成、栄養・食生活デザインの提示による教育
第15回	栄養教育計画の立案と実践(2)	ープレゼンテーション、行動科学理論の活用、授業のまとめ

教科書

教科書：健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか編著（南江堂）
配布資料：授業概要としてプリント配布

参考書

クエスチョンバンク管理栄養士国家試験解説（2018版）
楽しく学ぶ献立の教材化の理論と実践 宮原公子編著（東山書房）

成績評価

単位認定：最終試験60点以上
評価方法：定期試験（80%） 課題・授業の取り組み態度（20%）で評価する。
失格条件：全授業の3分の1以上欠席している場合

授業時間外の学習

授業概要を活用し、各自、意欲的に学習に取り組んで欲しい。授業終了時に授業の要点をまとめるので、授業内容の確認・課題・予習を確実にやり、管理栄養士の根幹となる栄養教育の学びをとおしてモチベーションを高めていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論Ⅰでは、管理栄養士の栄養教育・指導業務に関わる内容を総論的に学習し、栄養教育論Ⅱ・Ⅲ、栄養教育論実習および臨地実習に繋げていく。確認テストや課題レポートを課すことがあるので、積極的に取り組んで欲しい。また、私語、本講義と関係ない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：火曜日から金曜日までの4日間
時間：12:45～13:15
場所：11号館3階 19研究室（宮原研究室）

講義コード	20720001
講義名	栄養教育論Ⅱ（2年生）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	4時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

近年の栄養教育の分野では、科学的根拠および理論に基づいて栄養教育の対象者の行動変容を促す企画・実施、その実践活動を評価を組織や社会に発信していく能力を有する人材が期待されている。

本講義では企画する際に社会のニーズを踏まえ、科学的根拠に基づくプログラムの立案、さらに栄養教育の目的・目標、実践・評価時の教育内容や手法について、管理栄養士として必要な基礎知識を習得する。

したがって、講義だけでなく演習を取り入れ能動的な学習ができるように授業をすすめる。

教育目標

栄養教育マネジメント（計画・実施・評価・改善）に必要な知識と技能に関する基本的事項を修得し、
 栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱに繋げ、栄養教育を実践する現場で活用・展開できる知識と技能を習得することを
 目的とする。

到達目標

- 社会のニーズや対象者であるライフステージ・スタイルに応じた健康課題、栄養教育の特徴を理解する。
- PDCAサイクルにしたがって行う栄養教育マネジメントを理解する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	栄養教育Ⅱの授業概要 授業内容の説明（進め方・評価方法） 栄養教育の機会・対象 管理栄養士に必要なプレゼンテーション能力
第2回	21世紀を担う管理栄養士と栄養教育	栄養教育と目的・目標と管理栄養士 諸外国の管理栄養士
第3回	対象と場に応じた栄養教育(1)	ライフステージ・スタイル別栄養教育（妊産婦・乳幼児期）
第4回	対象と場に応じた栄養教育(2)	ライフステージ・スタイル別栄養教育（学童期・思春期）①

第5回	対象と場に応じた栄養教育(3)	ライフステージ・スタイル別栄養教育（学童期・思春期）②
第6回	対象と場に応じた栄養教育(4)	ライフステージ・スタイル別栄養教育（成人期・高齢期）
第7回	対象と場に応じた栄養教育(5)	ライフステージ・スタイル別栄養教育（障害者・傷病者）
第8回	栄養教育マネジメント(1)	栄養教育のためのアセスメントの目的と実施・分析・活用
第9回	栄養教育マネジメント(2)	栄養教育プログラムの作成(1) 栄養教育全体計画 教育目標の設定
第10回	栄養教育マネジメント(3)	栄養教育プログラムの作成(2) プログラムの作成 学習指導案の作成
第11回	栄養教育マネジメント(4)	栄養教育プログラムの作成(3) 教材作成 教材の提示方法・活用
第12回	栄養教育マネジメント(5)	栄養教育の実施者の技術 栄養教育実施に必要な準備内容と評価
第13回	栄養教育マネジメント(6)	PDCAサイクルに従った栄養教育の評価 評価の意義・方法・手順
第14回	栄養教育マネジメント(7)	栄養教育マネジメントで用いる理論とモデル 行動科学の理論の確認
第15回	栄養教育論Ⅱの授業まとめ	授業の要点とまとめ 栄養教育実施と今後の方向性 実践へ繋げる

教科書

教科書：健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか 編著（南江堂）
配布資料：授業概要としてプリントを配布する。

参考書

クエスチョンバンク管理栄養士国家試験解説（2019版）

成績評価

単位認定：最終試験等の評価で60点以上
評価方法：定期試験（80％） 課題・レポート・授業参加度（20％）で評価
失格条件：全授業の3分の1 以上欠席した場合

授業時間外の学習

毎回配布する授業概要を活用し、各自、意欲的に学習に取り組んで欲しい。授業終了時に授業の要点（確認 課題 予習）をまとめるので、まとめた内容を確実に学習し、管理栄養士業務の根幹となる栄養教育論の学びをとおして、モチベーションを高めていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論Ⅱでは、管理栄養士が行う栄養教育の内容を各論的に学習し、栄養教育論Ⅲ、栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱに繋げていく。確認テストや課題レポートを課すので、積極的に取り組んで欲しい。また、私語、本講義と関係のない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：火曜日から金曜日までの4日間
時間：12:45～13:15
場所：11号館3階 19研究室（宮原研究室）

講義コード	20730001
講義名	栄養教育論Ⅲ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

栄養教育においては、個人・個人間、集団や社会の行動変容及び栄養カウンセリングの実施に向けて、コミュニケーション技術は必須である。本授業においては、栄養教育のための理論的基礎知識と技法を理解し、既学習を整理し、管理栄養士に必要な「栄養教育力」「マネジメント能力」「コミュニケーション能力」であるスキルをまとめる。

教育目標

教育目標は、栄養教育と行動科学、行動科学の理論とモデル、栄養カウンセリング、行動変容技法の概念、組織・地域づくりへの展開及び食環境づくりとの関連をとおして、理論と実践を結びつけて学修することを目的とする。

到達目標

- 栄養教育の意義及び目的に応じた理論と技法について理解する。
- 栄養教育で活用する行動科学理論の基礎および行動変容技法を理解する。
- 栄養教育の実践場面で何を求められているか理解し、21世紀を担う高度な管理栄養士としての自覚を持つ。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	栄養教育実践へのアプローチ	ガイダンス：栄養教育論Ⅲ概要・教育目標・到達目標、評価方法、栄養教育確認テスト	
第2回	行動科学の理論とモデル (1)	講義：食行動変容と栄養教育 演習：個人・個人間、集団や社会の行動変容	
第3回	行動科学の理論とモデル (2)	Aグループ：プレゼンテーション準備① Bグループ：〔課題解決学習〕行動科学理論とモデル収集	
第4回	行動科学の理論とモデル (3)	Aグループ：プレゼンテーション実施① Bグループ：〔課題解決学習〕行動科学理論とモデル実施	
第5回	行動科学の理論とモデル (4)	Aグループ：〔課題〕行動科学理論とモデル収集 Bグループ：プレゼンテーション準備①	

第6回	行動科学の理論とモデル (5)	Aグループ：〔課題〕 行動科学理論とモデル実施 Bグループ：プレゼンテーション実施①	
第7回	栄養カウンセリング (1)	講義：栄養カウンセリングの本質 演習：栄養カウンセリング	
第8回	栄養カウンセリング (2)	Aグループ：プレゼンテーション準備② Bグループ：〔課題〕 栄養相談・カウンセリング収集	
第9回	栄養カウンセリング (3)	Aグループ：プレゼンテーション実施② Bグループ：〔課題〕 栄養相談・カウンセリング実施	
第10回	行動変容技法と概念 (1)	講義：個人の行動を促す技法 課題：行動変容技法	
第11回	行動変容技法と概念 (2)	Aグループ：〔課題〕 行動科学理論とモデル準備 Bグループ：プレゼンテーション準備②	
第12回	行動変容技法と概念 (3)	Aグループ：〔課題〕 行動科学理論とモデル実施 Bグループ：プレゼンテーション実施②	
第13回	組織・地域・食環境づくり (1)	講義：集団や社会の行動変容 課題：組織・地域・食環境づくり	
第14回	組織・地域・食環境づくり (2)	Aグループ：プレゼンテーション準備③ Bグループ：〔課題〕 組織・地域・食環境づくり収集	
第15回	組織・地域・食環境づくり (3) 栄養教育論Ⅲ授業のまとめ	Aグループ：プレゼンテーション実施③ Bグループ：〔課題〕 組織・地域・食環境づくり実施	

教科書

健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか編著 (南江堂)
配布資料：授業概要としてプリント配布

参考書

参考文献：クエスチョンバンク管理栄養士国家試験解説 (2018版)

成績評価

単位認定：最終試験60点以上
評価方法：定期試験 (80%) 課題・授業の取り組み態度 (20%) で評価する。
失格条件：全授業の3分の1以上欠席している場合

授業時間外の学習

授業は能動的学習を取り入れるので、積極的に参加してもらいたい。また、毎回配布する授業概要を活用し、確実に基礎から応用を繋ぐ学習になるよう取り組んで欲しい。授業終了時に授業の要点をまとめるので、確認・課題・予習を行い、栄養教育論の学びのまとめとなるようにしていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論Ⅲでは、管理栄養士の栄養教育・指導業務に関わる内容を行動変容に焦点をあて学習し、栄養教育栄養教育論Ⅰ・Ⅱ、栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱ及び臨地実習のまとめとする。学習主題にそったプレゼンテーションや課題を課すので、積極的に取り組んで欲しい。また、私語、本講義と関係ない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：火曜日から金曜日までの4日間
時間：12:45～13:15
場所：11号館3階 19研究室 (宮原研究室)

講義コード	20740001
講義名	栄養教育論実習Ⅰ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ及び基礎・専門科目で学んだ知識を基に、対象者の把握に必要なアセスメント手法や栄養教育の計画から評価までの基本的手法を習得する。具体的には、栄養教育の対象と機会に応じた栄養教育の実際を学び、管理栄養士として現場で活用できる実践力を身につける。

教育目標

エビデンスを基にした栄養教育（小集団・ポピュレーションアプローチ）が現場で推進できるよう、PDCAサイクルにそった一連の流れ（Plan Do Check Action）の実践力と考察力を身につける。

到達目標

栄養アセスメントから課題を抽出し、対象者と機会に応じたマネジメントを体験することで栄養教育マネジメントの流れを習得する。
 ○アセスメントの結果を分析し、健康課題を抽出して適切な栄養教育全体計画が作成できる。
 ○栄養教育全体計画を基に諸計画を作成し、必要な知識と技術を統合し具体的な事例を基に実践力を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	栄養教育実習Ⅰの目的・目標 栄養教育の理論と実践を繋ぐ実習の役割と方向性
第2回	栄養教育のアセスメント(1)	学習者（対象者）の実態把握の方法 調査の種類、質問項目の設定 調査用紙の作成の仕方
第3回	栄養教育のアセスメント(2)	栄養・食事調査の種類と方法 食物摂取頻度法調査 対象者の食嗜好の把握
第4回	栄養教育のアセスメント(3)	栄養アセスメントの実施 健康課題抽出のための準備
第5回	栄養教育のアセスメント(4)	対象者のアセスメントの結果分析法 統計処理の理論と方法

第6回	栄養教育のアセスメント(5)	対象者のアセスメントの実施 アセスメント結果の分析 二次データの活用の実際
第7回	栄養教育のマネジメント(1)	栄養教育全体計画書作成の基本① ・栄養教育目標の設定 ・栄養教育プログラムの具体案作成 ・評価方法の設定 栄養教育学習指導計画案の作成の理論と実践① 栄養教育教材作成案の作成①
第8回	栄養教育のマネジメント(2)	栄養教育全体計画書作成の基本② ・栄養教育目標の設定 ・栄養教育プログラムの具体案作成 ・評価方法の設定 栄養教育学習指導計画案の作成の理論と実践① 栄養教育教材作成案の作成①
第9回	栄養教育のマネジメント(3)	栄養教育における教材① ・栄養教育教材の種類 ・効果的な活用方法 栄養教育教材作成の実際①
第10回	栄養教育のマネジメント(4)	栄養教育における教材② ・栄養教育教材の作成計画 ・効果的な教材作成法 栄養教育教材作成の実際②
第11回	栄養教育のマネジメント(5)	栄養教育全体計画に基づくプレゼンテーションの準備 ・プレゼンテーション計画書の作成 栄養教育諸計画の作成・仕上げ
第12回	栄養教育のマネジメント(6)	栄養教育マネジメントに基づくプレゼンテーションに実施 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案 プレゼンテーションの評価と観点
第13回	栄養教育のPDCAサイクル(1)	栄養教育の計画・実施（展開）・評価・改善の実際① ・プレゼンテーション計画書 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案
第14回	栄養教育のPDCAサイクル(2)	栄養教育の計画・実施（展開）・評価・改善の実際② ・プレゼンテーション計画書 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案 上記の諸計画の修正・改善策の提示
第15回	栄養教育実習Ⅰのまとめ	授業のまとめ 実習を終えての自己評価 実習ノートの整理 実習ノートの提出

教科書

教科書：健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか編著（南江堂）
配布資料：授業概要として毎回プリント配布する。実習ノート形式のものを教科書・実習書とする。

参考書

参考文献：栄養教育論実習 講談社
楽しく学ぶ献立の教材化の理論と実践 東山書房

成績評価

単位認定：最終評価点 60点以上

評価方法：課題・レポート（50%）、授業の取り組み（30%）、授業参加度（20%）で評価する。

失格条件：全授業の3分の1以上欠席している場合

授業時間外の学習

授業概要を活用し、各自、意欲的に学習に取り組んで欲しい。本実習授業は、グループ単位で取り組む内容も取り入れるので、ディスカッション等をメンバーと協力して、積極的に取り組みをして欲しい。授業準備は必須で確認・課題・予習を確実にし、管理栄養士の業務の根幹をなす栄養教育の技術を学びモチベーションを高めていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論実習Ⅰでは、栄養教育の実践を総論的に学習し、栄養教育論実習Ⅱに繋げていく。課題や情報収集としてレポートを課すことがあるので、滞ることなく取り組むようにする。また、私語、講義と関係ない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：月曜日から木曜日までの4日間

時間：12:00～13:00

場所：11号館3階 19研究室（宮原研究室）

講義コード	20740002
講義名	栄養教育論実習Ⅰ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ及び基礎・専門科目で学んだ知識を基に、対象者の把握に必要なアセスメント手法や栄養教育の計画から評価までの基本的手法を習得する。具体的には、栄養教育の対象と機会に応じた栄養教育の実際を学び、管理栄養士として現場で活用できる実践力を身につける。

教育目標

エビデンスを基にした栄養教育（小集団・ポピュレーションアプローチ）が現場で推進できるよう、PDCAサイクルにそった一連の流れ（Plan Do Check Action）の実践力と考察力を身につける。

到達目標

栄養アセスメントから課題を抽出し、対象者と機会に応じたマネジメントを体験することで栄養教育マネジメントの流れを習得する。
 ○アセスメントの結果を分析し、健康課題を抽出して適切な栄養教育全体計画が作成できる。
 ○栄養教育全体計画を基に諸計画を作成し、必要な知識と技術を統合し具体的な事例を基に実践力を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	栄養教育実習Ⅰの目的・目標 栄養教育の理論と実践を繋ぐ実習の役割と方向性
第2回	栄養教育のアセスメント(1)	学習者（対象者）の実態把握の方法 調査の種類、質問項目の設定 調査用紙の作成の仕方
第3回	栄養教育のアセスメント(2)	栄養・食事調査の種類と方法 食物摂取頻度法調査 対象者の食嗜好の把握
第4回	栄養教育のアセスメント(3)	栄養アセスメントの実施 健康課題抽出のための準備
第5回	栄養教育のアセスメント(4)	対象者のアセスメントの結果分析法 統計処理の理論と方法

第6回	栄養教育のアセスメント(5)	対象者のアセスメントの実施 アセスメント結果の分析 二次データの活用の実際
第7回	栄養教育のマネジメント(1)	栄養教育全体計画書作成の基本① ・栄養教育目標の設定 ・栄養教育プログラムの具体案作成 ・評価方法の設定 栄養教育学習指導計画案の作成の理論と実践① 栄養教育教材作成案の作成①
第8回	栄養教育のマネジメント(2)	栄養教育全体計画書作成の基本② ・栄養教育目標の設定 ・栄養教育プログラムの具体案作成 ・評価方法の設定 栄養教育学習指導計画案の作成の理論と実践① 栄養教育教材作成案の作成①
第9回	栄養教育のマネジメント(3)	栄養教育における教材① ・栄養教育教材の種類 ・効果的な活用方法 栄養教育教材作成の実際①
第10回	栄養教育のマネジメント(4)	栄養教育における教材② ・栄養教育教材の作成計画 ・効果的な教材作成法 栄養教育教材作成の実際②
第11回	栄養教育のマネジメント(5)	栄養教育全体計画に基づくプレゼンテーションの準備 ・プレゼンテーション計画書の作成 栄養教育諸計画の作成・仕上げ
第12回	栄養教育のマネジメント(6)	栄養教育マネジメントに基づくプレゼンテーションに実施 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案 プレゼンテーションの評価と観点
第13回	栄養教育のPDCAサイクル(1)	栄養教育の計画・実施（展開）・評価・改善の実際① ・プレゼンテーション計画書 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案
第14回	栄養教育のPDCAサイクル(2)	栄養教育の計画・実施（展開）・評価・改善の実際② ・プレゼンテーション計画書 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案 上記の諸計画の修正・改善策の提示
第15回	栄養教育実習Ⅰのまとめ	授業のまとめ 実習を終えての自己評価 実習ノートの整理 実習ノートの提出

教科書

教科書：健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか編著（南江堂）
配布資料：授業概要として毎回プリント配布する。実習ノート形式のものを教科書・実習書とする。

参考書

参考文献：栄養教育論実習 講談社
楽しく学ぶ献立の教材化の理論と実践 東山書房

成績評価

単位認定：最終評価点 60点以上

評価方法：課題・レポート（50%）、授業の取り組み（30%）、授業参加度（20%）で評価する。

失格条件：全授業の3分の1以上欠席している場合

授業時間外の学習

授業概要を活用し、各自、意欲的に学習に取り組んで欲しい。本実習授業は、グループ単位で取り組む内容も取り入れるので、ディスカッション等をメンバーと協力して、積極的に取り組みをして欲しい。授業準備は必須で確認・課題・予習を確実にし、管理栄養士の業務の根幹をなす栄養教育の技術を学びモチベーションを高めていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論実習Ⅰでは、栄養教育の実践を総論的に学習し、栄養教育論実習Ⅱに繋げていく。課題や情報収集としてレポートを課すことがあるので、滞ることなく取り組むようにする。また、私語、講義と関係ない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：月曜日から木曜日までの4日間

時間：12:00～13:00

場所：11号館3階 19研究室（宮原研究室）

講義コード	20750001
講義名	栄養教育論実習Ⅱ（3年Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期（重複①）
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	1時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

栄養教育の実践は、ハイリスク者である個人を対象にするだけでなく、ポピュレーションアプローチの視点を持つことが重要である。本授業では地域集団（地域・職場・学校等）を対象に、食環境アプローチを視野に入れた栄養教育の実践力を養う。栄養教育論実習Ⅰの基礎実習で習得した基本的知識と技能を生かし、行動科学理論やエビデンスに基づき、企画推進・実践展開の仕方を応用実習として取り組んでいく。

教育目標

エビデンスに基づいたポピュレーションアプローチ（教育的・環境的）が管理栄養士の活躍の場で推進できるよう、一連のPDCAサイクルの流れ（Plan・Do・Check・Action）にそった実践力と考察力を身につけることを目標とする。

到達目標

- 小集団・ポピュレーションを対象にした栄養教育において、行動科学理論が活用できるようになる。
- 小集団・ポピュレーションアプローチを実施する上での栄養教育の流れ（レビュー、アセスメント、事業計画、目標設定、実施、評価）の体験をとおして、その知識と技能を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション：授業ガイダンス	栄養教育論実習Ⅱ授業概要（目標・進め方）実施に向けての準備作業
第2回	栄養教育実施の方法：応用(1)	学習形態と方法①：一斉学習 グループ学習
第3回	栄養教育実施の方法：応用(2)	学習形態と方法②：個別学習 栄養相談
第4回	栄養教育のマネジメント計画(1)	学習者の栄養アセスメント：二次データの利用① 情報収集準備
第5回	栄養教育のマネジメント計画(2)	学習者の栄養アセスメント：二次データの利用② 分析課題抽出

第6回	栄養教育のマネジメント 計画(3)	対象者・学習形態の選択決定 栄養教育全体計画作成
第7回	栄養教育のマネジメント 計画(4)	栄養教育計画書（学習指導計画案、栄養・食生活提示案）の作成
第8回	栄養教育のマネジメント 計画(5)	栄養教育のための食事計画と栄養教育教材の作成
第9回	栄養教育のマネジメント 実施(1)	栄養・食生活提示案に基づく試作・検討・評価・修正
第10回	栄養教育のマネジメント 実施(2)	栄養教育の機会と場別模擬栄養教育の実施 ディスカッション
第11回	栄養教育のマネジメント 評価(1)	栄養教育の機会と場別模擬栄養教育の評価 改善
第12回	栄養教育のマネジメント 評価(2)	学習指導案の修正 栄養教育全体計画の見直し模擬教育の準備
第13回	模擬栄養教育の実践・評価(1)	学習指導案の修正 栄養教育全体計画の見直し模擬教育の実践①
第14回	模擬栄養教育の実践・評価(2)	学習指導案の修正 栄養教育全体計画の見直し模擬教育の実践②
第15回	栄養教育論実習Ⅱのまとめ	実習ノート整理 栄養教育の知識と技能の確認課題まとめ

教科書

教科書：健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか編著（南江堂）
配布資料：授業概要としてプリント配布

参考書

栄養教育論実習 講談社
楽しく学ぶ献立の教材化の理論と実践 東山書房

成績評価

単位認定：最終評価点 60点以上
評価方法：課題・レポート（50%）、授業の取り組み（30%）、授業参加度（20%）で評価する。
失格条件：全授業の3分の1以上欠席している場合

授業時間外の学習

授業概要を活用し、各自、意欲的に学習に取り組んで欲しい。本実習授業は、グループ単位で取り組む内容が多くメンバーと協力して、積極的に取り組みをして欲しい。授業準備は必須で確認・課題・予習を確実にやり、管理栄養士の業務の根幹をなす栄養教育の技術を学びモチベーションを高めていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論実習Ⅰでは、栄養教育の実践を総論的に学習してきたので、栄養教育論実習Ⅱに繋げていく。課題や情報収集としてレポートを課すことがあるので、滞ることなく取り組むようにする。また、私語、講義と関係ない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：火曜日から金曜日までの4日間
時間：12:45～13:15
場所：11号館3階 19研究室（宮原研究室）

講義コード	20750002
講義名	栄養教育論実習Ⅱ（3年Bクラス）
（副題）	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期（重複②）
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	金曜日
代表時限	1時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

栄養教育の実践は、ハイリスク者である個人を対象にするだけでなく、ポピュレーションアプローチの視点を持つことが重要である。本授業では地域集団（地域・職場・学校等）を対象に、食環境アプローチを視野に入れた栄養教育の実践力を養う。
 栄養教育論実習Ⅰの基礎実習で習得した基本的知識と技能を生かし、行動科学理論やエビデンスに基づき、企画推進・実践展開の仕方を応用実習として取り組んでいく。

教育目標

エビデンスに基づいたポピュレーションアプローチ（教育的・環境的）が管理栄養士の活躍の場で推進できるよう、一連のPDCAサイクルの流れ（Plan・Do・Check・Action）にそった実践力と考察力を身につけることを目標とする。

到達目標

- 小集団・ポピュレーションを対象にした栄養教育において、行動科学理論が活用できるようになる。
- 小集団・ポピュレーションアプローチを実施する上での栄養教育の流れ（レビュー、アセスメント、事業計画、目標設定、実施、評価）の体験をとおして、その知識と技能を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション：授業ガイダンス	栄養教育論実習Ⅱ授業概要（目標・進め方）実施に向けての準備作業
第2回	栄養教育実施の方法：応用(1)	学習形態と方法①：一斉学習 グループ学習
第3回	栄養教育実施の方法：応用(2)	学習形態と方法②：個別学習 栄養相談
第4回	栄養教育のマネジメント計画(1)	学習者の栄養アセスメント：二次データの利用① 情報収集準備
第5回	栄養教育のマネジメント計画(2)	学習者の栄養アセスメント：二次データの利用② 分析課題抽出
第6回	栄養教育のマネジメント計画	対象者・学習形態の選択決定 栄養教育全体計画作

	画(3)	成
第7回	栄養教育のマネジメント計画(4)	栄養教育計画書(学習指導計画案、栄養・食生活提示案)の作成
第8回	栄養教育のマネジメント計画(5)	栄養教育のための食事計画と栄養教育教材の作成
第9回	栄養教育のマネジメント実施(1)	栄養・食生活提示案に基づく試作・検討・評価・修正
第10回	栄養教育のマネジメント実施(2)	栄養教育の機会と場別模擬栄養教育の実施 ディスカッション
第11回	栄養教育のマネジメント評価(1)	栄養教育の機会と場別模擬栄養教育の評価 改善
第12回	栄養教育のマネジメント評価(2)	学習指導案の修正 栄養教育全体計画の見直し模擬教育の準備
第13回	模擬栄養教育の実践・評価(1)	学習指導案の修正 栄養教育全体計画の見直し模擬教育の実践①
第14回	模擬栄養教育の実践・評価(2)	学習指導案の修正 栄養教育全体計画の見直し模擬教育の実践②
第15回	栄養教育論実習IIのまとめ	実習ノート整理 栄養教育の知識と技能の確認課題まとめ

教科書

教科書：健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか編著 (南江堂)

配布資料：授業概要としてプリント配布

参考書

栄養教育論実習 講談社

楽しく学ぶ献立の教材化の理論と実践 東山書房

成績評価

単位認定：最終評価点 60点以上

評価方法：課題・レポート(50%)、授業の取り組み(30%)、授業参加度(20%)で評価する。

失格条件：全授業の3分の1以上欠席している場合

授業時間外の学習

授業概要を活用し、各自、意欲的に学習に取り組んで欲しい。本実習授業は、グループ単位で取り組む内容が多くメンバーと協力して、積極的に取り組みをして欲しい。授業準備は必須で確認・課題・予習を確実に、管理栄養士の業務の根幹をなす栄養教育の技術を学びモチベーションを高めていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論実習Iでは、栄養教育の実践を総論的に学習してきたので、栄養教育論実習IIに繋げていく。課題や情報収集としてレポートを課すことがあるので、滞ることなく取り組むようにする。また、私語、講義と関係ない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：火曜日から金曜日までの4日間

時間：12:45～13:15

場所：11号館3階 19研究室(宮原研究室)

講義コード	20750003
講義名	栄養教育論実習Ⅱ（4年Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	4時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ、栄養教育論実習Ⅰ及びび関連教科で学んだ知識を基に、特に、個人を対象とした支援のためのアセスメント方法や栄養教育におけるPDCAサイクルに基づく計画から実施、評価までの方法を応用展開する。
また、個人支援を対象とした場合の栄養教育全体計画に基づいた栄養教育を実践し、管理栄養士として現場で活用できる実践力を身につける。

教育目標

エビデンスを基にした栄養教育（小集団・ポピュレーションアプローチ）が現場で推進できるよう、一連の流れ（Plan Do See）の実践力と考察力を身につける。

到達目標

個人を対象としたアセスメント、課題抽出、計画、実施、評価の実際を体験し、栄養教育の手法を習得する。
○行動科学の理論を応用した栄養教育マネジメントの作成ができるようにする。
○栄養アセスメントを基にした栄養教育展開の実際を習得できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	授業概要の説明 行動科学・行動変容理論を実践に繋げる実習
第2回	栄養教育のアセスメント(1)	対象者の実態把握、アセスメントの種類と方法
第3回	栄養教育のアセスメント(2)	栄養・食事調査の種類と方法 対象者の栄養状態の把握 調査方法と調査表の作成
第4回	栄養教育のアセスメント(3)	栄養アセスメントの実施 健康課題抽出のための情報収集
第5回	栄養教育のアセスメント(4)	対象者のアセスメント結果の分析と統計処理 健康課題の抽出・統計処理と分析
第6回	栄養教育のアセスメント(5)	食物摂取状況調査、二次データの活用、問題点の抽出
	栄養教育のマネジメント計	

第7回	画 (1)	対象者・機会別栄養教育の実践・展開の実際①
第8回	栄養教育のマネジメント 計画 (2)	対象者・機会別栄養教育の実践・展開の実際②
第9回	栄養教育のマネジメント 計画 (3)	栄養教育全体計画の作成 栄養教育目標の設定 評価方法の設定 栄養教育プログラムの具体案作成 栄養教育教材作成案
第10回	栄養教育のマネジメント 計画 (4)	対象者・機会別の教材作成計画書の構想・作成
第11回	栄養教育のマネジメント 実施 (1)	プレゼンテーション計画書作成 栄養教育全体計画、教材作成案の作成 プレゼンテーションの準備、評価表の理解
第12回	栄養教育のマネジメント 実施 (2)	栄養教育全体計画に基づく栄養教育の対象者・機会別プレゼン①
第13回	栄養教育のマネジメント 実施 (3)	栄養教育全体計画に基づく栄養教育の対象者・機会別プレゼン②
第14回	栄養教育マネジメントにおける PDCAサイクル(1)	栄養教育マネジメントにおける計画・実施・評価改善の実際
第15回	栄養教育マネジメントにおける PDCAサイクル(2)	授業のまとめ 実習評価プレゼンテーション 実習ノート整理

教科書

教科書：健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか編著（南江堂）
配布資料：授業概要としてプリント配布

参考書

参考文献：栄養教育論実習 講談社 楽しく学ぶ献立の教材化の理論と実践 東山書房

成績評価

単位認定：最終評価点 60点以上
評価方法：課題・レポート（50%）、授業の取り組み（30%）、授業参加度（20%）で評価する。
失格条件：全授業の3分の1以上欠席している場合

授業時間外の学習

授業概要を活用し、各自、意欲的に学習に取り組んで欲しい。本実習授業は、個人およびグループ学習を抱き合わせて行うので、積極的に取り組みをして欲しい。授業準備は必須で確認・課題・予習を確実にやり、管理栄養士の業務の根幹をなす栄養教育の技術を学びモチベーションを高めていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論実習Ⅰを踏まえて、栄養教育の実践を各論的に学習し、栄養教育論Ⅲに繋げていく。課題や情報収集としてレポートを課すことがあるので、滞ることなく取り組むようにする。また、私語、講義と関係ない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：月曜日から木曜日までの4日間
時間：12:00～13:00
場所：11号館3階 19研究室（宮原研究室）

講義コード	20750004
講義名	栄養教育論実習Ⅱ（4年Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	4時限
区分	
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし

授業の概要

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ及び基礎・専門科目で学んだ知識を基に、対象者の把握に必要なアセスメント手法や栄養教育の計画から評価までの基本的手法を習得する。具体的には、栄養教育の対象と機会に応じた栄養教育の実際を学び、管理栄養士として現場で活用できる実践力を身につける。

教育目標

エビデンスを基にした栄養教育（小集団・ポピュレーションアプローチ）が現場で推進できるよう、PDCAサイクルにそった一連の流れ（Plan Do Check Action）の実践力と考察力を身につける。

到達目標

栄養アセスメントから課題を抽出し、対象者と機会に応じたマネジメントを体験することで栄養教育マネジメントの流れを習得する。

- アセスメントの結果を分析し、健康課題を抽出して適切な栄養教育全体計画が作成できる。
- 栄養教育全体計画を基に諸計画を作成し、必要な知識と技術を統合し具体的な事例を基に実践力を習得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	栄養教育実習Ⅰの目的・目標 栄養教育の理論と実践を繋ぐ実習の役割と方向性
第2回	栄養教育のアセスメント(1)	学習者（対象者）の実態把握の方法 調査の種類、質問項目の設定 調査用紙の作成の仕方
第3回	栄養教育のアセスメント(2)	栄養・食事調査の種類と方法 食物摂取頻度法調査 対象者の食嗜好の把握
第4回	栄養教育のアセスメント(3)	栄養アセスメントの実施 健康課題抽出のための準備
第5回	栄養教育のアセスメント(4)	対象者のアセスメントの結果分析法 統計処理の理論と方法

第6回	栄養教育のアセスメント(5)	対象者のアセスメントの実施 アセスメント結果の分析 二次データの活用の実際
第7回	栄養教育のマネジメント(1)	栄養教育全体計画書作成の基本① ・栄養教育目標の設定 ・栄養教育プログラムの具体案作成 ・評価方法の設定 栄養教育学習指導計画案の作成の理論と実践① 栄養教育教材作成案の作成①
第8回	栄養教育のマネジメント(2)	栄養教育全体計画書作成の基本② ・栄養教育目標の設定 ・栄養教育プログラムの具体案作成 ・評価方法の設定 栄養教育学習指導計画案の作成の理論と実践① 栄養教育教材作成案の作成①
第9回	栄養教育のマネジメント(3)	栄養教育における教材① ・栄養教育教材の種類 ・効果的な活用方法 栄養教育教材作成の実際①
第10回	栄養教育のマネジメント(4)	栄養教育における教材② ・栄養教育教材の作成計画 ・効果的な教材作成法 栄養教育教材作成の実際②
第11回	栄養教育のマネジメント(5)	栄養教育全体計画に基づくプレゼンテーションの準備 ・プレゼンテーション計画書の作成 栄養教育諸計画の作成・仕上げ
第12回	栄養教育のマネジメント(6)	栄養教育マネジメントに基づくプレゼンテーションに実施 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案 プレゼンテーションの評価と観点
第13回	栄養教育のPDCAサイクル(1)	栄養教育の計画・実施(展開)・評価・改善の実際① ・プレゼンテーション計画書 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案
第14回	栄養教育のPDCAサイクル(2)	栄養教育の計画・実施(展開)・評価・改善の実際② ・プレゼンテーション計画書 ・栄養教育全体計画 ・栄養教育学習指導計画案 ・栄養教育教材作成案 上記の諸計画の修正・改善策の提示
第15回	栄養教育実習Ⅰのまとめ	授業のまとめ 実習を終えての自己評価 実習ノートの整理 実習ノートの提出

教科書

教科書：健康科学シリーズ「栄養教育論」改訂4版 丸山千鶴子ほか編著（南江堂）
配布資料：授業概要として毎回プリント配布する。実習ノート形式のものを教科書・実習書とする。

参考書

参考文献：栄養教育論実習 講談社
楽しく学ぶ献立の教材化の理論と実践 東山書房

成績評価

単位認定：最終評価点 60点以上

評価方法：課題・レポート（50%）、授業の取り組み（30%）、授業参加度（20%）で評価する。

失格条件：全授業の3分の1以上欠席している場合

授業時間外の学習

授業概要を活用し、各自、意欲的に学習に取り組んで欲しい。本実習授業は、グループ単位で取り組む内容も取り入れるので、ディスカッション等をメンバーと協力して、積極的に取り組みをして欲しい。授業準備は必須で確認・課題・予習を確実にし、管理栄養士の業務の根幹をなす栄養教育の技術を学びモチベーションを高めていただきたい。

履修のポイント

栄養教育論実習Ⅰでは、栄養教育の実践を総論的に学習し、栄養教育論実習Ⅱに繋げていく。課題や情報収集としてレポートを課すことがあるので、滞ることなく取り組むようにする。また、私語、講義と関係ない作業をすること、無断退席など厳に慎むこと。

オフィス・アワー

曜日：月曜日から木曜日までの4日間

時間：12:00～13:00

場所：11号館3階 19研究室（宮原研究室）

講義コード	20760001
講義名	臨床栄養学Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必須
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 島田 美樹子	指定なし

授業の概要

臨床栄養領域におけるコメディカルとしてチーム医療に参画するために必要な基礎知識を学ぶ。傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養管理を行うために、臨床症候および栄養状態の評価、それに対する臨床栄養管理の基礎知識を学習する。

教育目標

傷病者の病態に基づいて、各種疾患別に身体状況や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法について修得し、医療人としての資質を養い、チーム医療の中で多職種連携がとれる管理栄養士としての自覚を養うことを目標とする。

到達目標

①各疾病・身体状況に対応した栄養補給方法を説明できる。②栄養アセスメントの概念と必要な項目や言語を学ぶ。③栄養ケア・マネジメントから栄養状態や疾病コントロール状況を把握できる。④傷病者への適切な栄養管理を実施するための総合的なマネジメントの考え方ができる。ことを目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	臨床栄養の意義と目的	臨床栄養学の意義、ホメオスタシスへの栄養支援の効果を学びます。QOLと臨床栄養、チーム医療の概要を学ぶ。
第2回	医療と臨床栄養	管理栄養士の職業倫理と傷病者の役割を理解し、リスクマネジメントについて学ぶ。
第3回	医療制度の基本	医療保健制度、診療報酬の基本、特定健診・特定保健指導について学ぶ。
第4回	福祉・介護と臨床栄養	福祉・介護保険制度や栄養管理の意義について学ぶ。
第5回	栄養ケア・マネジメントの概要	栄養管理の目的やプロセスについて学ぶ。
第6回	栄養アセスメント①	栄養スクリーニングや栄養アセスメントの項目について学ぶ。
第7回	栄養アセスメント②	栄養アセスメントの項目や実際について学ぶ。
	栄養状態の判定、栄養	

第8回	介入①	栄養診断の判定、用語、手順について学ぶ。
第9回	栄養介入②	栄養管理計画や栄養教育について学ぶ。
第10回	栄養状態のモニタリングと評価、栄養補給法①	栄養状態のモニタリングの必要性和評価および栄養補給法の種類について学ぶ。
第11回	栄養補給法②	静脈栄養法や経腸栄養法、経口栄養法について学ぶ。
第12回	傷病者・要介護者への栄養教育	臨床栄養における栄養教育の理論と展開を学ぶ。
第13回	食物と薬剤の相互作用	薬物の吸収による効果と副作用、食物との相互作用について学ぶ。
第14回	臨床検査	臨床検査の基礎知識を身に付け、診断、治療との関連を学ぶ。
第15回	まとめ	臨床栄養学Ⅰで学んだことを総括し、復習および重要事項を確認する。

教科書

佐藤和人、本間健、小松龍史 編「臨床栄養学 第8版」医歯薬出版株式会社 本体3,700円

参考書

使用しない

成績評価

単位認定：60点以上、筆記試験（100%）

授業時間外の学習

予習：教科書の授業予定箇所を読んでおく（シラバス参照）。不明な単語があれば予め調べてから授業に臨むこと。

復習：配布資料や教科書を熟読し復習する。

履修のポイント

臨床栄養学ⅡおよびⅢに繋がる重要な科目である。教科書で予習復習をしっかりと行い、理解を深め授業に臨むようにする。

オフィス・アワー

毎週木曜日12時30分～13時まで12研究室にて対応する。

講義コード	20770001
講義名	臨床栄養学Ⅱ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必須
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 島田 美樹子	指定なし

授業の概要

臨床栄養学Ⅰで学習した知識に基づき、栄養療法の対象となる各領域別疾患の特徴を病態栄養学的観点より解説します。また、臨床施設における栄養管理の専門職として活躍するために、有効な栄養療法について最新の知識をもとに解説します。

教育目標

これまで専門基礎科目にて学習した内容や臨床栄養学Ⅰにおいて学習した知識に基づいて臨床栄養学を基礎からその応用まで深く理解し、各疾患の各病期において最も適切な栄養療法とその選択について理解・説明できるようになることを目標とします。

到達目標

臨床栄養学の基礎を理解し、自らが各疾患の特徴と各々の疾患に対する栄養療法について深く理解するとともに、その知識に基づいて将来の栄養マネジメントの中心者として活躍できるように疾患別の栄養療法計画を自立して立案できることを目標とします。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	イントロダクションおよび糖尿病	本講座の目的や講義の進め方について説明した後、糖尿病に関する知識の確認を行うとともに、栄養療法の特徴について解説します。
第2回	消化管疾患 (1)	消化管の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、消化管疾患（胃・十二指腸潰瘍等）の診断や栄養療法の概略について解説します。
第3回	消化管疾患 (2)	炎症性腸疾患（クローン病、潰瘍性大腸炎）の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第4回	肝・胆・膵疾患 (1)	肝臓の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、肝疾患の診断、肝機能検査、栄養療法の概略等について解説します。
第5回	肝・胆・膵疾患 (2)	胆・膵の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、胆石症、急性膵炎、慢性膵炎等の診断、検査項目、栄養療法について解説します。
第6回	腎疾患	慢性腎臓病（CKD）の病態、診断、治療、栄養療法の特徴、透析患者の栄養管理等について解説します。

第7回	血液疾患	血球の成分や機能に関する知識の確認を行うとともに、検査値以上から考えた病態の把握と適切な栄養療法について学習します。
第8回	免疫・アレルギー疾患	体液性免疫や細胞性免疫に関する知識の確認を行うとともに、アレルギー反応のメカニズムや病態について解説します。
第9回	呼吸器疾患	呼吸生理に関する知識の確認を行うとともに、慢性閉塞性肺疾患の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第10回	神経疾患	神経系の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、脳血管障害等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第11回	小児科系疾患	小児の成長・発達に関する知識の確認を行うとともに、小児糖尿病の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第12回	外科・クリティカルケア	周術期の栄養管理、重症熱傷や敗血症患者に対する栄養アセスメントおよび栄養療法の特徴について解説します。
第13回	臨床栄養学総論 (1)	医療、福祉、介護と臨床栄養について学びます。
第14回	臨床栄養学総論 (2)	食物と薬剤の相互作用、臨床検査の基礎知識と異常値の解釈について学びます。
第15回	総合演習	臨床栄養学IIの学習範囲に関して、重要と思われる項目の解説をします。

教科書

井上修二・上原誉志夫・岡純・田中弥生 編 「最新 臨床栄養学 新ガイドライン対応」(光生館)

参考書

昨年度使用したもの、なければ特に不要です。

成績評価

単位認定：60点以上、授業の際の課題と適宜行う小テストにより評価

授業時間外の学習

予習：教科書の該当箇所（シラバス参照）をよく読み、不明な単語があれば予め調べてから授業に臨みましょう。

復習：配布資料や教科書を熟読し復習しましょう。

履修のポイント

自ら栄養計画を立案するために、何か必要で重要であるのかを考え、目的意識を持って履修してください。

オフィス・アワー

12研究室で対応します。

講義コード	20780001
講義名	臨床栄養学Ⅲ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必須
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 島田 美樹子	指定なし

授業の概要

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ知識を基に、各疾病における栄養面との関係を整理し、疾病に対する臨床栄養学的なアプローチを実践するための応用力を身につけていきます。栄養管理を必要とする主要疾病の発症機序および病態生理、食事療法の意義とその内容を整理し、理解を深めてもらいます。

教育目標

これまで専門基礎科目にて学習した内容や臨床栄養学Ⅰ及び臨床栄養学Ⅱにおいて学習した知識に基づいて具体的な症例に対し、アセスメントから最適な栄養療法の選択し、その過程において自ら考えて理解・説明できるようになることを目標とします。

到達目標

臨床栄養学の基礎を理解し、自らが各疾患の特徴と各々の疾患に対する栄養療法について深く理解するとともに、具体的な症例に対してこれまでの学習で得た知識から適切な栄養療法計画の企画・立案を行い、自立して臨床栄養活動ができることを目標とします。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	糖尿病およびその合併症	糖尿病及びその合併症に関する知識の確認を行うとともに、人証に対する栄養療法の企画・選択方法について学習します。
第2回	消化管疾患 (1)	胃食道逆流、消化性潰瘍、胃癌をはじめとする上部消化管疾患の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第3回	消化管疾患 (2)	吸収不良症候群、過敏性腸症候群、大腸癌をはじめとする下部消化管疾患の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第4回	肝・胆・膵疾患	急性肝炎、慢性肝炎、アルコール性肝障害、NASH、肝硬変、肝臓癌等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第5回	腎疾患 (1)	腎臓の構造や機能に関する知識の確認を行うとともに、腎機能検査や栄養療法の概略、急性腎不全の栄養管理について解説します。
第6回	腎疾患 (2)	ネフローゼ症候群、糸球体腎炎、尿路結石症等の病態、診断、治療等、栄養管理の特徴について解説します。
		貧血、出血傾向、白血病の病態、鑑別診断、治療、栄養管理の特徴

第7回	血液疾患	について解説します。
第8回	免疫・アレルギー疾患	食物アレルギーを中心としたアレルギー疾患、膠原病・自己免疫疾患等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第9回	呼吸器疾患・感染症	肺癌、肺炎、肺結核、性行為感染症、日和見感染症、新興・再興感染症等について、栄養学的側面から解説します。
第10回	摂食障害、骨・関節疾患	神経性食欲不振症、骨粗鬆症、骨軟化症、変形性膝関節症等の病態、診断、治療、栄養管理の特徴について解説します。
第11回	先天性代謝疾患	フェニルケトン尿症等の先天性代謝異常症について、生化学で学んだ代謝経路を復習しながら、栄養管理の特徴を中心に解説いたします。
第12回	その他の疾患	歯科疾患、高齢期疾患、心身症、妊産婦・授乳婦の疾患等について、栄養管理の特徴を中心に解説いたします。
第13回	臨床栄養学総論 (1)	ビタミンやミネラルの過不足と障害について学習します。
第14回	臨床栄養学総論 (2)	栄養アセスメント・ケア・マネジメント、栄養法の種類と選択について学びます。
第15回	総合演習	臨床栄養学Ⅲの学習範囲に関し、重要と思われる項目の解説をします。

教科書

井上修二・上原誉志夫・岡純・田中弥生 編 「最新 臨床栄養学 新ガイドライン対応」 (光生館)

参考書

昨年度使用したもの。なければ特に不要です。

成績評価

単位認定：60点以上、授業の際の課題と適宜行う小テストにより評価

授業時間外の学習

予習：臨床栄養学Ⅰ及び臨床栄養学Ⅱを復習し、教科書の該当箇所（シラバス参照）をよく読みましょう。

復習：配布資料や教科書を熟読し復習しましょう。

履修のポイント

自ら栄養計画を立案するために何が必要・重要であるのかという目的意識を持って履修してください。

オフィス・アワー

12研究室で対応します。

講義コード	20790001
講義名	臨床栄養学Ⅳ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし

授業の概要

疾病の発生機序、病態生理の知識に加え、疾患別に臨床所見や臨床検査から栄養状態を把握し、治療に適した栄養管理を行うことによって患者の生命を維持し、疾病の治療・予防に貢献し、QOLの向上に寄与することも視野に入れ、実践に活用できる知識の習得をする。

教育目標

疾病の発生機序、病態生理の知識に加え、疾患別に臨床所見や臨床検査から栄養状態を把握し、治療に適した栄養管理を行うため、実践に活用できる知識の習得を目的とする。

到達目標

本講義で栄養食事療法に関する知識を習得する。さらに、自分の力で「まとめる」ことにより、学んだことを伝える力を身につける。疾病の栄養管理方法を知ること、病態の発生機序、病態生理などの知識を分析する力を身につけ、知識の定着につなげる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養療法の意義と目的	ガイダンス 栄養療法の意義と目的
第2回	栄養性疾患	栄養障害の栄養食事療法
第3回	消化器疾患 - 1 -	消化器疾患の栄養食事療法①
第4回	消化器疾患 - 2 -	消化器疾患の栄養食事療法②
第5回	循環器疾患	循環器疾患の栄養食事療法
第6回	腎臓・泌尿器疾患 - 1 -	腎・尿路疾患の栄養食事療法①
第7回	腎臓・泌尿器疾患 - 2 -	腎・尿路疾患の栄養食事療法②
第8回	代謝疾患 - 1 -	代謝疾患の栄養食事療法①
第9回	代謝疾患 - 2 -	代謝疾患の栄養食事療法②
第10回	その他の疾患 - 1 -	内分泌、感覚器・神経疾患、摂食障害、呼吸器疾患の栄養食事療法
第11回	その他の疾患 - 2 -	血液疾患、筋骨格疾患、免疫・アレルギーの栄養食事療法

第12回	その他の疾患 -3-	癌、術前・術後、クリティカルケア、摂食機能障害の栄養食事療法
第13回	妊産婦・乳幼児・小児疾患	妊産婦・乳幼児・小児疾患の栄養食事療法
第14回	高齢者の栄養管理	高齢期の疾患の栄養食事療法
第15回	まとめと復習	各疾患の栄養食事療法の内容すべて

教科書

栄養食事療法必携

参考書

実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価

単位認定60点以上。レポート・課題の提出、確認ミニテスト、総合期末試験結果100%を評価。

授業時間外の学習

復習と予習を行うこと。ミニテストで重要な事柄を修得すること。

履修のポイント

臨地実習（臨床栄養学実習Ⅲ：病院）における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。

オフィス・アワー

17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。

講義コード	20800001
講義名	臨床栄養学実習Ⅰ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期（重複①）
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし

授業の概要

各疾患などが複合的に合併した疾患が増加し、それらに対する臨床栄養管理について学ぶ。栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対応する。

教育目標

栄養管理の専門職として、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対する、栄養管理を行うため、実践に活用できる知識及び技術の習得を目的とする。

到達目標

栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し、さらに保健、医療、福祉システムのなかで、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対する、栄養管理を行う。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養食事療法の概要	ガイダンス 栄養食事療法の重要性
第2回	医療機関における栄養管理	①臨床栄養とは ②栄養マネジメント ③栄養評価
第3回	栄養アセスメント 栄養ケア計画	①栄養アセスメントの意義 ②栄養ケアの計画作成
第4回	栄養素補給方法①	①栄養素補給方法の選択 ②経静脈栄養法 ③経腸栄養法 ④経口栄養法
第5回	栄養素補給方法②	①治療食品における特殊食品 ②医療における食事摂取基準
第6回	栄養ケア・マネジメント	①薬と栄養・食事の相互作用 ②栄養ケアの記録
第7回	チーム医療	①栄養サポートチーム
第8回	疾患別栄養管理①	①塩分コントロール食
第9回	疾患別栄養管理②	②エネルギーコントロール食
第10回	疾患別栄養管理③	③たんぱく質コントロール食

第11回	疾患別栄養管理④	④脂質コントロール食
第12回	疾患別栄養管理⑤	⑤消化管疾患食
第13回	疾患別栄養管理⑥	⑥妊産婦疾患食 幼児疾患食
第14回	疾患別栄養管理⑦	⑦高齢者疾患食
第15回	まとめと復習	栄養食事療法の内容すべて

教科書

実践臨床栄養学・実習

参考書

栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価

単位認定60点以上。レポート・課題の提出、確認ミニテストを総合して評価。

授業時間外の学習

復習と予習を行うこと。確認ミニテストで重要な事柄を修得すること。

履修のポイント

臨地実習（臨床栄養学実習Ⅲ：病院）における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。

オフィス・アワー

17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。

講義コード	20800002
講義名	臨床栄養学実習Ⅰ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期（重複②）
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし

授業の概要

各疾患などが複合的に合併した疾患が増加し、それらに対する臨床栄養管理について学ぶ。栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対応する。

教育目標

栄養管理の専門職として、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対する、栄養管理を行うため、実践に活用できる知識及び技術の習得を目的とする。

到達目標

栄養管理の専門職として必要な知識や技術を習得し、さらに保健、医療、福祉システムのなかで、他の専門職の人々と協調しながら管理栄養士としての役割と責任を担い、疾病予防と治療に対する、栄養管理を行う。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養食事療法の概要	ガイダンス 栄養食事療法の重要性
第2回	医療機関における栄養管理	①臨床栄養とは ②栄養マネジメント ③栄養評価
第3回	栄養アセスメント 栄養ケア計画	①栄養アセスメントの意義 ②栄養ケアの計画作成
第4回	栄養素補給方法①	①栄養素補給方法の選択 ②経静脈栄養法 ③経腸栄養法 ④経口栄養法
第5回	栄養素補給方法②	①治療食品における特殊食品 ②医療における食事摂取基準
第6回	栄養ケア・マネジメント	①薬と栄養・食事の相互作用 ②栄養ケアの記録
第7回	チーム医療	①栄養サポートチーム
第8回	疾患別栄養管理①	①塩分コントロール食
第9回	疾患別栄養管理②	②エネルギーコントロール食
第10回	疾患別栄養管理③	③たんぱく質コントロール食

第11回	疾患別栄養管理④	④脂質コントロール食
第12回	疾患別栄養管理⑤	⑤消化管疾患食
第13回	疾患別栄養管理⑥	⑥妊産婦疾患食 幼児疾患食
第14回	疾患別栄養管理⑦	⑦高齢者疾患食
第15回	まとめと復習	栄養食事療法の内容すべて

教科書

実践臨床栄養学・実習

参考書

栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価

単位認定60点以上。レポート・課題の提出、確認ミニテストを総合して評価。

授業時間外の学習

復習と予習を行うこと。確認ミニテストで重要な事柄を修得すること。

履修のポイント

臨地実習（臨床栄養学実習Ⅲ：病院）における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。

オフィス・アワー

17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。

講義コード	20810001
講義名	臨床栄養学実習Ⅱ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし

授業の概要

臨床栄養学で学んだ内容を基礎知識とし、栄養上の欠陥がもたらす疾病や栄養食事療法が有効な疾病について疾病の概要、栄養食事療法の意義や方法を学ぶ。臨床栄養学実習Ⅰでは、各疾患・病態に応じた栄養食事療法の実際の栄養・食事管理を行うとともに、患者のQOLの向上に寄与した食事の提供を試みる。

教育目標

臨床栄養学で学んだ内容を基礎知識とし、食事療法が有効な疾病についての治療に適した栄養管理を行うため、実践に活用できる知識及び技術の習得を目的とする。

到達目標

栄養食事療法が有効な疾病に応じた栄養食事療法の実際の栄養・食事管理を行うとともに、患者のQOLの向上に寄与した食事の提供を試みる。病状の改善、疾病の治療回復など効果的な治療食について献立立案するとともに、実際に調理、検食、評価し学習する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	臨床栄養学実習Ⅰの概要	ガイダンス、臨床栄養学実習について（栄養マネジメント） 栄養補給法についてと食事管理について
第2回	栄養補給マネジメント - 1-	食事療法の重要性、治療食の種類、食事計画および献立作成
第3回	栄養補給マネジメント - 2-	献立作成の流れ、常食から特別治療食への展開
第4回	消化器疾患 - 1-	消化器疾患（胃十二指腸潰瘍）の献立作成、発注書の作成
第5回	消化器疾患 - 2-	消化器疾患（胃十二指腸潰瘍）の献立実習、試食、評価
第6回	代謝疾患 - 1-	代謝疾患（糖尿病）の献立作成、発注書の作成
第7回	代謝疾患 - 2-	代謝疾患（糖尿病）の献立実習、試食、評価
第8回	循環器疾患 - 1-	循環器疾患（高血圧）の献立作成、発注書の作成
第9回	循環器疾患 - 2-	循環器疾患（高血圧）の献立実習、試食、評価

第10回	腎疾患 -1-	腎疾患（腎臓病）の献立作成、発注書の作成
第11回	腎疾患 -2-	腎疾患（腎臓病）の献立実習、試食、評価
第12回	摂食・嚥下障害 -1-	摂食・嚥下障害の献立作成、発注書の作成
第13回	摂食・嚥下障害 -2-	摂食・嚥下障害の献立実習、試食、評価
第14回	治療食献立のまとめ	医療機関における治療食献立作成のまとめ
第15回	臨床栄養学実習Ⅰのまとめ	各疾患の栄養管理のまとめ

教科書

実践臨床栄養学・実習

参考書

栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価

単位認定60点以上。疾患別献立の立案・課題献立提出、課題レポート、確認試験を総合して評価。

授業時間外の学習

復習と予習を行うこと。臨地実習に向けて重要な事柄を修得すること。

履修のポイント

持ち物：教科書、調理用白衣、調理用帽子、実習室用上履、電卓を持参する。
臨地実習における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。

オフィス・アワー

17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。

講義コード	20810002
講義名	臨床栄養学実習Ⅱ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし

授業の概要

臨床栄養学で学んだ内容を基礎知識とし、栄養上の欠陥がもたらす疾病や栄養食事療法が有効な疾病について疾病の概要、栄養食事療法の意義や方法を学ぶ。臨床栄養学実習Ⅰでは、各疾患・病態に応じた栄養食事療法の実際の栄養・食事管理を行うとともに、患者のQOLの向上に寄与した食事の提供を試みる。

教育目標

臨床栄養学で学んだ内容を基礎知識とし、食事療法が有効な疾病についての治療に適した栄養管理を行うため、実践に活用できる知識及び技術の習得を目的とする。

到達目標

栄養食事療法が有効な疾病に応じた栄養食事療法の実際の栄養・食事管理を行うとともに、患者のQOLの向上に寄与した食事の提供を試みる。病状の改善、疾病の治療回復など効果的な治療食について献立立案するとともに、実際に調理、検食、評価し学習する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	臨床栄養学実習Ⅰの概要	ガイダンス、臨床栄養学実習について（栄養マネジメント） 栄養補給法についてと食事管理について
第2回	栄養補給マネジメント - 1-	食事療法の重要性、治療食の種類、食事計画および献立作成
第3回	栄養補給マネジメント - 2-	献立作成の流れ、常食から特別治療食への展開
第4回	消化器疾患 - 1-	消化器疾患（胃十二指腸潰瘍）の献立作成、発注書の作成
第5回	消化器疾患 - 2-	消化器疾患（胃十二指腸潰瘍）の献立実習、試食、評価
第6回	代謝疾患 - 1-	代謝疾患（糖尿病）の献立作成、発注書の作成
第7回	代謝疾患 - 2-	代謝疾患（糖尿病）の献立実習、試食、評価
第8回	循環器疾患 - 1-	循環器疾患（高血圧）の献立作成、発注書の作成
第9回	循環器疾患 - 2-	循環器疾患（高血圧）の献立実習、試食、評価

第10回	腎疾患 -1-	腎疾患（腎臓病）の献立作成、発注書の作成
第11回	腎疾患 -2-	腎疾患（腎臓病）の献立実習、試食、評価
第12回	摂食・嚥下障害 -1-	摂食・嚥下障害の献立作成、発注書の作成
第13回	摂食・嚥下障害 -2-	摂食・嚥下障害の献立実習、試食、評価
第14回	治療食献立のまとめ	医療機関における治療食献立作成のまとめ
第15回	臨床栄養学実習Ⅰのまとめ	各疾患の栄養管理のまとめ

教科書

実践臨床栄養学・実習

参考書

栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価

単位認定60点以上。疾患別献立の立案・課題献立提出、課題レポート、確認試験を総合して評価。

授業時間外の学習

復習と予習を行うこと。臨地実習に向けて重要な事柄を修得すること。

履修のポイント

持ち物：教科書、調理用白衣、調理用帽子、実習室用上履、電卓を持参する。
臨地実習における教育効果をあげるため、専門的知識及び技術を修得する。

オフィス・アワー

17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。

講義コード	20840001
講義名	公衆栄養学実習Ⅰ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橘 陽子	指定なし

授業の概要

公衆栄養活動は、地域住民の健康の維持・増進を目的として綿密なる計画を堅実に実行し、その結果を的確に評価するという行為の繰り返しである。そのためには、正確な情報の収集による問題点の把握が必須となる。特に集団あるいは個人の健康・栄養状態を把握する技術の修得、問題解決のために論理的な活動の展開力とそれを支持する法的根拠についての正しい知識が要求される。

教育目標

本実習では、公衆栄養学Ⅰならびに公衆栄養学Ⅱで修得した講義内容についてさらに理解を深め、集団および個人に対する食事や栄養状態の把握などの技術の獲得、法律や条令などの正しい解釈、および集団のアセスメントを含めた活動を学習する。

到達目標

地域・集団の健康状態、食事・栄養素等摂取状況・課題などを分析、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・事業の評価などに関する実習を行う。さらに、各種食事調査法の長所・欠点と活用、「日本人の食事摂取基準」の活用の実際、国民健康・栄養調査データの解析、食事・栄養素摂取量のデータ処理・統計解析などを用い理解する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	公衆栄養学実習の概要	ガイダンスおよび実習内容の説明
第2回	栄養調査の方法論	栄養調査の方法論及び情報収集について
第3回	栄養調査の実践①	栄養状態の把握①：個人内変動
第4回	栄養調査の実践②	栄養状態の把握②：個人間変動
第5回	栄養調査の実践③	栄養状態の把握③：季節変動
第6回	栄養調査の実践④	栄養状態の把握③：食物摂取頻度法(FFQ)
第7回	栄養調査の実践⑤	栄養状態の把握④：FFQとDR法(妥当性について)
第8回	栄養調査の実践⑥	栄養状態の把握⑤：FFQとDR法(再現性について)
第9回	地域の栄養状態①	国民健康・栄養調査の現状
第10回	地域の栄養状態②	地域の栄養調査①(身体状況調査)
第11回	地域の栄養状態③	地域の栄養調査②(食物摂取状況調査)

第12回	地域の栄養状態④	地域の栄養診断について
第13回	発表媒体の作成①	地域の食事改善について①
第14回	発表媒体の作成②	地域の食事改善について②
第15回	発表	地位集団の栄養管理における食事改善の計画と実施

教科書

健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第5版：南江堂
日本人の食事摂取基準 [2015年版] その他 栄養調査に必要な参考書

参考書

電卓, 日本食品標準成分表2015年版 (七訂), 調理のためのベーシックデータ, 各種料理の参考書

成績評価

単位認定60点以上。定期試験を実施します。
(原則定期試験100%評価だが課題等の未提出者は10%まで減点する)

授業時間外の学習

授業時間内での課題提出が原則であるが、習得状況によっては次回までの自宅学習を要する場合もある。

履修のポイント

授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

研究室に掲示します。

講義コード	20840002
講義名	公衆栄養学実習Ⅰ（Bクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橘 陽子	指定なし

授業の概要

公衆栄養活動は、地域住民の健康の維持・増進を目的として綿密なる計画を堅実に実行し、その結果を的確に評価するという行為の繰り返しである。そのためには、正確な情報の収集による問題点の把握が必須となる。特に集団あるいは個人の健康・栄養状態を把握する技術の修得、問題解決のために論理的な活動の展開力とそれを支持する法的根拠についての正しい知識が要求される。

教育目標

本実習では、公衆栄養学Ⅰならびに公衆栄養学Ⅱで修得した講義内容についてさらに理解を深め、集団および個人に対する食事や栄養状態の把握などの技術の獲得、法律や条令などの正しい解釈、および集団のアセスメントを含めた活動を学習する。

到達目標

地域・集団の健康状態、食事・栄養素等摂取状況・課題などを分析、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・事業の評価などに関する実習を行う。さらに、各種食事調査法の長所・欠点と活用、「日本人の食事摂取基準」の活用の実際、国民健康・栄養調査データの解析、食事・栄養素摂取量のデータ処理・統計解析などを用い理解する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	公衆栄養学実習の概要	ガイダンスおよび実習内容の説明
第2回	栄養調査の方法論	栄養調査の方法論及び情報収集について
第3回	栄養調査の実践①	栄養状態の把握①：個人内変動
第4回	栄養調査の実践②	栄養状態の把握②：個人間変動
第5回	栄養調査の実践③	栄養状態の把握③：季節変動
第6回	栄養調査の実践④	栄養状態の把握③：食物摂取頻度法(FFQ)
第7回	栄養調査の実践⑤	栄養状態の把握④：FFQとDR法(妥当性について)
第8回	栄養調査の実践⑥	栄養状態の把握⑤：FFQとDR法(再現性について)
第9回	地域の栄養状態①	国民健康・栄養調査の現状
第10回	地域の栄養状態②	地域の栄養調査①(身体状況調査)
第11回	地域の栄養状態③	地域の栄養調査②(食物摂取状況調査)

第12回	地域の栄養状態④	地域の栄養診断について
第13回	発表媒体の作成①	地域の食事改善について①
第14回	発表媒体の作成②	地域の食事改善について②
第15回	発表	地位集団の栄養管理における食事改善の計画と実施

教科書

健康・栄養科学シリーズ 公衆栄養学 改訂第5版：南江堂
日本人の食事摂取基準 [2015年版] その他 栄養調査に必要な参考書

参考書

電卓, 日本食品標準成分表2015年版 (七訂), 調理のためのベーシックデータ, 各種料理の参考書

成績評価

単位認定60点以上。定期試験を実施します。
(原則定期試験100%評価だが課題等の未提出者は10%まで減点する)

授業時間外の学習

授業時間内での課題提出が原則であるが、習得状況によっては次回までの自宅学習を要する場合もある。

履修のポイント

授業内容に連続性があります。また、習得度に合わせた内容の変更もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

研究室に掲示します。

講義コード	20850001
講義名	給食経営管理論Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 神戸 美恵子	指定なし

授業の概要

給食施設における管理栄養士の役割は、対象（喫食）者の健康の保持・増進、心身の健全な成長及び疾病予防と治療を促すための食事管理と栄養教育を行うことである。そのため、給食施設における給食業務を円滑に管理・経営するための基本的知識と技術（方法）について学習する。

教育目標

給食施設の概要及び給食施設における管理栄養士の役割を理解し、さらに、特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上・QOLの向上を目標とした栄養・食事管理を効率的、かつ効果的に継続して実施していくための生産、安全・衛生について理解する。

到達目標

- ・給食の意義及び運営について説明できる。
- ・特定多数の人々に食事を提供する給食施設における食事の提供にかかわる栄養・食事管理について説明できる。
- ・給食経営における品質管理について説明できる。
- ・安全・衛生な給食の経営管理について説明できる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション 給食の概要①	給食経営管理論について 給食の定義、意義と目的 給食における管理栄養士の役割
第2回	給食の概要②	給食システムの概念 健康増進法における特定給食施設
第3回	給食の概要③ 栄養・食事管理①	給食経営と献立 栄養・食事のアセスメント
第4回	栄養・食事管理②	食事の計画
第5回	栄養・食事管理③	食事計画の実施、評価、改善
第6回	栄養・食事管理④	栄養・食事管理の実際
第7回	給食経営における品質管理①	品質と標準化
	給食経営における品質管理	

第8回	②	食材
第9回	給食経営における品質管理 ③	生産と提供①
第10回	給食経営における品質管理 ④	生産と提供②
第11回	給食の安全・衛生①	安全・衛生の概念
第12回	給食の安全・衛生②	安全・衛生の実際
第13回	給食の安全・衛生③	大量調理施設衛生管理マニュアル
第14回	給食の施設・設備①	生産（調理）施設・設備設計
第15回	給食の施設・設備②	作業区分と設備のレイアウト

教科書

サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論

参考書

日本食品標準成分表、管理栄養士栄養士必携、給食経営管理用語辞典

成績評価

単位認定60点以上
筆記試験90%、課題10%、平常点（授業参加度・貢献度等）を加味して総合的に判断する。

授業時間外の学習

予習：教科書の講義該当箇所を読んでおく。
復習：毎回講義後の復習課題を次回提出する。

履修のポイント

給食経営管理論実習Ⅰ、給食経営管理論実習Ⅱ（臨地実習）へ繋がるよう理解を深めてください。

オフィス・アワー

研究室に掲示します。

講義コード	20860001
講義名	給食経営管理論Ⅱ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2年生

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 神戸 美恵子	指定なし

授業の概要

給食施設における管理栄養士の役割は、対象（喫食）者の健康の保持・増進、心身の健全な成長及び疾病予防と治療を促すための食事管理と栄養教育を行うことである。そのため、給食経営管理の概念について理解し、給食運営や関係の資源を総合的に判断し、栄養面・安全面・経営管理全般のマネジメントを行う能力を養う。

教育目標

給食運営や関係の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面・安全面・経済面全般のマネジメントについて理解する。

到達目標

- ・給食経営管理の概念について説明することができる。
- ・給食における原価管理について説明できる。
- ・栄養管理、生産管理、安全・衛生管理に関するマネジメントについて説明できる。
- ・事故・災害時対策について説明できる。
- ・各施設、対象（喫食）者に応じた給食の概要について説明できる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養・食事管理の実 際①	計画書の作成（予定献立・作業計画票・作業工程表・作業 動線図・発注書等）
第2回	栄養・食事管理の実 際②	作業管理（検収・下処理・調理・配膳配食・洗浄等）
第3回	栄養・食事管理の実 際③	評価（実施献立・インシデントレポート・評価表等）
第4回	栄養・食事管理の実 際④	給食施設における栄養教育
第5回	給食経営管理の概念 ①	経営管理の概要 給食運営業務の外部委託
第6回	給食経営管理の概念 ②	給食とマーケティング
	給食経営管理の概念	

第7回	③	給食経営と組織、管理栄養士とマネジメント
第8回	給食における原価管理	給食の原価構成 収入と原価管理
第9回	給食の安全・衛生	事故・災害対策 災害時の給食の役割と対策
第10回	給食の人事	給食業務従事者の雇用形態、教育・訓練
第11回	給食施設の特徴と関連法規①	医療施設
第12回	給食施設の特徴と関連法規②	高齢者・介護福祉施設
第13回	給食施設の特徴と関連法規③	児童福祉施設、障害者福祉施設
第14回	給食施設の特徴と関連法規④	学校、事業所、その他の施設
第15回	まとめ	

教科書

サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論

参考書

日本食品標準成分表、給食施設のための献立作成マニュアル、管理栄養士栄養士必携、給食経営管理用語辞典

成績評価

単位認定60点以上
筆記試験90%、課題10%、平常点（授業参加度・貢献度等）を加味して総合的に判断する。

授業時間外の学習

予習：教科書の講義該当箇所を読んでおく。
復習：毎回講義後の復習課題を次回提出する。

履修のポイント

給食経営管理論実習Ⅰ、給食経営管理論実習Ⅱ（臨地実習）へ繋がるよう理解を深めてください。

オフィス・アワー

月曜日午前、授業開講日の昼休みに11号館3F研究室15にて対応します。
質問はメールでも受け付けます。

講義コード	20870001
講義名	給食経営管理論実習Ⅰ（Aクラス）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 神戸 美恵子	指定なし

授業の概要

給食現場での管理栄養士の実践力を身につけるために、関連教科で学習した基本的な知識や技術をもとに、給食経営管理論で学習した給食運営のPDCA(マネジメント)サイクルを活用し、健康な学生を対象とした約100食の給食提供実習を行うことより、アセスメントから評価までの一連の業務について理解する。給食提供実習は班編制、班内の役割分担により行う。さらに、実習献立を活用した期間献立を作成する。

教育目標

給食提供実習を通して、アセスメントから評価までの一連の業務について理解するとともに、栄養面・安全面・経済面などを統合した給食経営管理マネジメントを行う能力を養う。給食経営管理論実習Ⅱ（臨地実習）に向けて個人個人が給食経営管理に関するスキルや意欲を高める。

到達目標

- ・健康な人を対象とした給食提供を経営管理のPDCAサイクルに従い計画することができる。
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理について確認することができる。
- ・給食組織運営やチームワークやコミュニケーション力を身に付けることができる。
- ・給食運営業務に関する基本的な方法、技術を取得することができる。
- ・栄養面、安全面、経済面全般について円滑にマネジメントすることができる。
- ・提供する給食を活用した栄養教育を実施することができる。
- ・実施給食を活用した期間献立を作成することができる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	実習の目的、方法、日程、グループ編成、実習室説明等
第2回	予定献立案作成	給与栄養目標量に基づく献立作成（グループ）
第3回	試作	作成した献立案の試作（グループ）
第4回	予定献立表作成	試作の結果に基づき献立案を修正し、献立を決定（グループ）
第5回	献立に基づく作業計画作成	作業計画表、作業工程表、作業動線図等作成（グループ）

第6回	献立に基づく帳票、栄養指導資料作成	発注書、衛生管理チェック表、栄養指導資料等作成（グループ）
第7回	給食提供実習事前準備、確認	補助グループとの作業確認、準備（グループ）
第8回	給食提供実習（1）	献立、栄養指導担当（グループ）
第9回	給食提供実習（2）	調理・洗浄担当①（グループ）
第10回	給食提供実習（3）	調理・洗浄担当②（グループ）
第11回	給食提供実習（4）	事務・情報処理担当（グループ）
第12回	実施献立表作成	給食提供結果に基づき実施献立表を作成（グループ）
第13回	給食提供実習の評価とまとめ	個人評価表に基づき給食提供実習の評価とまとめを行う（グループ）
第14回	給食提供実習報告会	グループごとに給食提供実習について報告
第15回	新調理システム、期間献立作成	真空調理（デモンストレーション） 実習献立を活用した期間献立作成

教科書

担当教員作成実習書（プリント）及び帳票類

参考書

給食経営管理論Ⅰで使用した教科書、日本標準食品成分表、日本人の食事摂取基準、給食施設のための献立作成マニュアル

成績評価

単位認定60点以上
課題（期間献立等）30%、小テスト10%、平常点（授業参加度・貢献度等）60%として総合的に評価する。

授業時間外の学習

給食経営管理論Ⅰの内容を復習しておくこと
大量調理施設衛生管理マニュアルの内容を理解しておくこと
課題（期間献立）作成は、授業時間では不足するため、家庭学習で補完すること

履修のポイント

給食の特性を考慮し、健康管理、衛生的な身支度・行動を心がける。
課題は提出期限を厳守する。

オフィス・アワー

月曜日午前、授業開講日の昼休みに11号館3F研究室15にて対応します。
質問はメールでも受け付けます。

講義コード	20870002
講義名	給食経営管理論実習Ⅰ（Bクラス）
（副題）	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 神戸 美恵子	指定なし

授業の概要

給食現場での管理栄養士の実践力を身につけるために、関連教科で学習した基本的な知識や技術をもとに、給食経営管理論で学習した給食運営のPDCA(マネジメント)サイクルを活用し、健康な学生を対象とした約100食の給食提供実習を行うことより、アセスメントから評価までの一連の業務について理解する。給食提供実習は班編制、班内の役割分担により行う。さらに、実習献立を活用した期間献立を作成する。

教育目標

給食提供実習を通して、アセスメントから評価までの一連の業務について理解するとともに、栄養面・安全面・経済面などを統合した給食経営管理マネジメントを行う能力を養う。給食経営管理論実習Ⅱ（臨地実習）に向けて個人個人が給食経営管理に関するスキルや意欲を高める。

到達目標

- ・健康な人を対象とした給食提供を経営管理のPDCAサイクルに従い計画することができる。
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理について確認することができる。
- ・給食組織運営やチームワークやコミュニケーション力を身に付けることができる。
- ・給食運営業務に関する基本的な方法、技術を取得することができる。
- ・栄養面、安全面、経済面全般について円滑にマネジメントすることができる。
- ・提供する給食を活用した栄養教育を実施することができる。
- ・実施給食を活用した期間献立を作成することができる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	実習の目的、方法、日程、グループ編成、実習室説明等
第2回	予定献立案作成	給与栄養目標量に基づく献立作成（グループ）
第3回	試作	作成した献立案の試作（グループ）
第4回	予定献立表作成	試作の結果に基づき献立案を修正し、献立を決定（グループ）
第5回	献立に基づく作業計画作成	作業計画表、作業工程表、作業動線図等作成（グループ）

第6回	献立に基づく帳票、栄養指導資料作成	発注書、衛生管理チェック表、栄養指導資料等作成（グループ）
第7回	給食提供実習事前準備、確認	補助グループとの作業確認、準備（グループ）
第8回	給食提供実習（1）	献立、栄養指導担当（グループ）
第9回	給食提供実習（2）	調理・洗浄担当①（グループ）
第10回	給食提供実習（3）	調理・洗浄担当②（グループ）
第11回	給食提供実習（4）	事務・情報処理担当（グループ）
第12回	実施献立表作成	給食提供結果に基づき実施献立表を作成（グループ）
第13回	給食提供実習の評価とまとめ	個人評価表に基づき給食提供実習の評価とまとめを行う（グループ）
第14回	給食提供実習報告会	グループごとに給食提供実習について報告
第15回	新調理システム、期間献立作成	真空調理（デモンストレーション） 実習献立を活用した期間献立作成

教科書

担当教員作成実習書（プリント）及び帳票類

参考書

給食経営管理論Ⅰで使用した教科書、日本標準食品成分表、日本人の食事摂取基準、給食施設のための献立作成マニュアル

成績評価

単位認定60点以上
課題（期間献立等）30%、小テスト10%、平常点（授業参加度・貢献度等）60%として総合的に評価する。

授業時間外の学習

給食経営管理論Ⅰの内容を復習しておくこと
大量調理施設衛生管理マニュアルの内容を理解しておくこと
課題（期間献立）作成は、授業時間では不足するため、家庭学習で補完すること

履修のポイント

給食の特性を考慮し、健康管理、衛生的な身支度・行動を心がける。
課題は提出期限を厳守する。

オフィス・アワー

月曜日午前、授業開講日の昼休みに11号館3F研究室15にて対応します。
質問はメールでも受け付けます。

講義コード	20880001
講義名	管理栄養士総合演習Ⅰ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	宮原 公子	指定なし
教員	神戸 美恵子	指定なし
教員	島田 美樹子	指定なし

授業の概要

給食経営管理論、臨床栄養学、公衆栄養学分野の臨地実習のための準備およびまとめ（臨地実習事前、事後教育）を実施する。

教育目標

臨地実習を円滑に行うための準備を行う。臨地実習での学主効果を上げるよう討論しまとめる。

到達目標

- 事前学習の目標 ①実習の目的、目標などの理解 ②実習に当たっての心構え ③事前の準備の徹底 ④実習開始時と実習中の注意 ⑤調理作業中の注意 ⑥喫食者や患者への接し方、訪問時の注意点 ⑦病気やケガをした時の対処 ⑧実習終了時の対応 ⑨実習レポートの提出
- 事後教育の内容 ①各班、個人の実習課題の取り組みの報告・討論 ②実習施設への礼状作成 ③実習時に起きたトラブルや注意されたことの報告 ④管理栄養士・栄養士業務に関する報告

授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス	臨地実習の概要及び諸注意
第2回	給食経営管理論分野 臨地実習の概要①	給食経営管理論実習 臨地実習の概要
第3回	給食経営管理論分野 臨地実習の概要②	実習課題の作成および実習準備①
第4回	給食経営管理論分野 臨地実習の概要③	実習課題の作成および実習準備②
	給食経営管理論分	

第5回	野 臨地実習の概要④	実習課題の作成および実習準備③
第6回	給食経営管理論分 野 臨地実習の概要⑤	実習報告書まとめ
第7回	給食経営管理論分 野 臨地実習の概要⑥	パワーポイントや模造紙にて媒体作成
第8回	給食経営管理論分 野 臨地実習の概要⑦	事業所で行う臨地実習の計画・実施・評価について班ごとに 発表
第9回	臨床栄養学分野 臨地実習の概要①	臨床栄養学実習 臨地実習の概要
第10回	臨床栄養学分野 臨地実習の概要②	実習課題の作成および実習準備①
第11回	臨床栄養学分野 臨地実習の概要③	実習課題の作成および実習準備②
第12回	臨床栄養学分野 臨地実習の概要④	実習報告書まとめ
第13回	公衆栄養学分野 臨地実習の概要①	公衆栄養学実習 臨地実習の概要
第14回	公衆栄養学分野 臨地実習の概要②	実習課題の作成および実習準備①
第15回	公衆栄養学分野 臨地実習の概要③	実習課題の作成および実習準備②

教科書

別途指示します

参考書

各分野の臨地実習に関する資料

成績評価

単位認定60点以上 演習状況に加え、課題やレポートの提出状況、小テストを加味して評価を行います。

授業時間外の学習

積極的に学習、実習に臨むこと

履修のポイント

実習内容に連続性があります。臨地実習のため遅刻・欠席の扱いは通常授業とは異なります。

オフィス・アワー

担当教員の研究室前に掲示

講義コード	20890001
講義名	管理栄養士総合演習Ⅱ
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	火曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	宮原 公子	指定なし

授業の概要

本授業は、社会から求められる管理栄養士として、自ら課題を発見しその解決のための能力等を探求する力を身に付けるためのものである。管理栄養士養成課程における専門基礎分野と専門分野の知識を再確認するとともに、実際に演習問題を解き、まとめと復習を行いながら、知識の定着化を図る。

教育目標

管理栄養士として必要な知識を身に付け、管理栄養士国家試験に合格できる力を身に付ける。

到達目標

管理栄養士として必要な知識を身につけていることを確認し、管理栄養士国家試験に合格できる力を身に付ける。自分自身の知識等のレベルを把握し、どのような管理栄養士を目指すかを具体的にイメージする力を身に付ける。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち①	国家試験問題演習
第2回	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち②	国家試験問題演習
第3回	基礎栄養	国家試験問題演習
第4回	応用栄養学	国家試験問題演習
第5回	臨床栄養学①	国家試験問題演習
第6回	臨床栄養学②	国家試験問題演習
第7回	栄養教育論	国家試験問題演習
第8回	給食経営管理論①	国家試験問題演習
第9回	給食経営管理論②	国家試験問題演習
第10回	食べ物と健康	国家試験問題演習
第11回	公衆栄養学	国家試験問題演習
第12回	社会・環境と健康	国家試験問題演習

第13回	応用力演習①	国家試験問題演習
第14回	応用力演習②	国家試験問題演習
第15回	まとめ	国家試験問題演習

教科書

全ての教科書

参考書

国家試験問題集

成績評価

単位認定60点以上。課題の提出、確認ミニテスト、総合期末試験結果100%として評価。

授業時間外の学習

復習と予習を行うこと。ミニテストで重要な事柄を修得すること。

履修のポイント

管理栄養士として必要な知識を身に付け、管理栄養士国家試験に合格できる力を身に付ける。

オフィス・アワー

17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。

講義コード	20900001
講義名	給食経営管理論実習Ⅱ（臨地実習）
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	通年
講義区分	実験・実習
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 神戸 美恵子	指定なし

授業の概要

給食現場での管理栄養士の実践力を身につけるために、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理論実習Ⅰ、管理栄養士総合演習Ⅰおよび関連科目で学んだ基本的な知識や技術をもとに、給食施設において対象者のニーズや施設の条件に適した給食経営管理について実習を行う。実習先にて、到達目標達成に向けて2週間実習を行う。

教育目標

給食運営や関連する資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を身につける。また、実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得する。

到達目標

- ・施設の特徴や管理栄養士業務について説明できる。
- ・栄養・食事・食材管理（献立作成）について説明できる。
- ・安全で衛生的に食事を提供することができる。
- ・施設の特徴に応じた給食全般のマネジメントについて説明できる。
- ・実践活動の場での課題解決に取り組むことができる。
- ・多（他）職種との連携について説明できる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	事前学習①	実習施設の特徴、給食の内容等を調べる。
第2回	事前学習②	実習施設での実習内容を予め把握し、必要な学習、準備を行う。
第3回	事前学習③	自己課題を設定し、課題解決のための調査、方法を検討する。
第4回	施設実習①	実習先管理栄養士の指導を受ける <ul style="list-style-type: none"> ・実習施設の概要、施設の特徴、給食の目標、目的 ・実習施設における給食業務の法的根拠 ・実習施設における管理栄養士の役割
第5回	施設実習②	実習先管理栄養士の指導を受ける <ul style="list-style-type: none"> ・栄養・食事計画と評価 ・献立作成 ・栄養教育

第6回	施設実習③	実習先管理栄養士の指導を受ける ・食材の計画と管理 ・会計・原価管理と評価
第7回	施設実習④	実習先管理栄養士の指導を受ける ・生産（調理）の計画と実際 ・提供の計画と実際
第8回	施設実習⑤	実習先管理栄養士の指導を受ける ・マニュアルに基づく安全・衛生管理の実際 ・事故対策・災害対策
第9回	施設実習⑥	実習先管理栄養士の指導を受ける ・実習施設の給食経営とマネジメント
第10回	施設実習⑦	実習先管理栄養士の指導を受ける ・給食の組織、人事管理と労務管理
第11回	施設実習⑧	実習先管理栄養士の指導を受ける ・調理施設・設備・機器の整備と保全管理
第12回	施設実習⑨	実習先管理栄養士の指導を受ける ・多（他）職種との連携
第13回	施設実習⑩	実習先管理栄養士の指導を受ける ・課題解決に向けた調査研究①
第14回	施設実習⑪	実習先管理栄養士の指導を受ける ・課題解決に向けた調査研究②
第15回	事後学習	実習のまとめと報告

教科書

給食経営管理論Ⅰ・Ⅱで使用した教科書

参考書

日本標準食品成分表、日本人の食事摂取基準2015年版、大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）、調理の理論、献立作成用資料、実習施設の指示するもの

成績評価

単位認定60点以上
実習施設の指導者の評価と実習記録及び事前準備・事後報告等の内容を含めて総合評価する。

授業時間外の学習

実習先施設の特徴、給食の特性について理解を深めておく。
給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理論実習Ⅰ、管理栄養士総合演習Ⅰおよび関連科目の復習

履修のポイント

実習施設での体験がより実りある実習となるよう、給食経営管理論及び関連科目の復習を行うなど事前準備をしっかりと行い、自ら主体的に取り組むこと。
実習（授業）内容の詳細は配属される実習先によって異なるが、提示した事項について指導を受ける

オフィス・アワー

研究室に掲示します。

講義コード	20910001
講義名	臨床栄養学実習Ⅲ（臨地実習）H27入学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	通年
講義区分	実験・実習
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし

授業の概要

臨床栄養学実習Ⅲ（病院）は、「実践活動の場での課題発見、解決をとして、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を修得させることを目的とする。

教育目標

臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳと臨床栄養学実習Ⅰ、Ⅱで修得した知識及び技術を栄養管理の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解することにある。チーム医療の重要性を理解し、多職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養う。

到達目標

- ①実習施設における栄養マネジメントシステムを学ぶ。
- ②実習施設の指導担当者との協議を十分に行い、自らが選択した課題に対し、その解決を図る。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	【学内実習】 事前学習①	実習の準備①
第2回	【学内実習】 事前学習②	実習の準備②
第3回	【学内実習】 事前学習③	事前学習③
第4回	【病院実習】 臨地実習①	病院管理栄養士の指導を受ける①
第5回	【病院実習】 臨地実習②	病院管理栄養士の指導を受ける②
第6回	【病院実習】 臨地実習③	病院管理栄養士の指導を受ける③
第7回	【病院実習】 臨地実習④	病院管理栄養士の指導を受ける④
第8回	【病院実習】 臨地実習⑤	病院管理栄養士の指導を受ける⑤

第9回	【病院実習】 臨地実習⑥	病院管理栄養士の指導を受ける⑥
第10回	【病院実習】 臨地実習⑦	病院管理栄養士の指導を受ける⑦
第11回	【病院実習】 臨地実習⑧	病院管理栄養士の指導を受ける⑧
第12回	【病院実習】 臨地実習⑨	病院管理栄養士の指導を受ける⑨
第13回	【病院実習】 臨地実習⑩	病院管理栄養士の指導を受ける⑩
第14回	【学内実習】 事後学習①	実習の反省と整理
第15回	【学内実習】 事後学習②	実習のまとめと報告

教科書

臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳの教科書と実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価

単位認定60点以上。実習施設評価100%を重視した評価

授業時間外の学習

復習と予習を行うこと。実習ノートの整理。

履修のポイント

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を理解する。
実習施設での体験がより実りある実習となるように、自らの主体的な取り組みを期待する。

オフィス・アワー

17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応します。

講義コード	20910002
講義名	臨床栄養学実習Ⅲ（臨地実習）H28入学
(副題)	【管理栄養士必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	必修
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし
教員	島田 美樹子	指定なし

授業の概要

臨床栄養学実習Ⅲ（病院）は、「実践活動の場での課題発見、解決をとして、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技術を修得させることを目的とする。

教育目標

臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳと臨床栄養学実習Ⅰ、Ⅱで修得した知識及び技術を栄養管理の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解することにある。チーム医療の重要性を理解し、多職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養う。

到達目標

- ①実習施設における栄養マネジメントシステムを学ぶ。
- ②実習施設の指導担当者との協議を十分に行い、自らが選択した課題に対し、その解決を図る。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	【学内実習】 事前学習①	実習の準備①
第2回	【学内実習】 事前学習②	実習の準備②
第3回	【学内実習】 事前学習③	事前学習③
第4回	【病院実習】 臨地実習①	病院管理栄養士の指導を受ける①
第5回	【病院実習】 臨地実習②	病院管理栄養士の指導を受ける②
第6回	【病院実習】 臨地実習③	病院管理栄養士の指導を受ける③
第7回	【病院実習】 臨地実習④	病院管理栄養士の指導を受ける④

第8回	【病院実習】 臨地実習⑤	病院管理栄養士の指導を受ける⑤
第9回	【病院実習】 臨地実習⑥	病院管理栄養士の指導を受ける⑥
第10回	【病院実習】 臨地実習⑦	病院管理栄養士の指導を受ける⑦
第11回	【病院実習】 臨地実習⑧	病院管理栄養士の指導を受ける⑧
第12回	【病院実習】 臨地実習⑨	病院管理栄養士の指導を受ける⑨
第13回	【病院実習】 臨地実習⑩	病院管理栄養士の指導を受ける⑩
第14回	【学内実習】 事後学習①	実習の反省と整理
第15回	【学内実習】 事後学習②	実習のまとめと報告

教科書

臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳの教科書と実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価

単位認定60点以上。実習施設評価100%を重視した評価

授業時間外の学習

復習と予習を行うこと。実習ノートの整理。

履修のポイント

傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を理解する。
実習施設での体験がより実りある実習となるように、自らの主体的な取り組みを期待する。

オフィス・アワー

中山：17研究室・臨床栄養学実習準備室にて対応
島田：12研究室（月・木 12:45～13:15）

講義コード	20920001
講義名	公衆栄養学実習Ⅱ（臨地実習）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 橘 陽子	指定なし

授業の概要

「公衆栄養学」分野においては、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う。

教育目標

- 地方公共団体（県・特別区・市町村）や国単位で健康・栄養問題を考えることの必要性に気づく。
- 健康・栄養調査結果などの各種調査結果を収集・整理し、総合的な分析による地域診断の必要性と難しさについて気づく。
- 高齢化の一層の進展に伴い、在宅療養者など食の問題を抱え、様々な栄養関連サービスを必要とする人が多いことに気づく。
- 保健・医療・福祉及び介護領域などのほか、農政、産業振興、環境保全などの多領域と有機的かつ効果的な仕組みづくりを進めることの必要性に気づく。
- 住民の主体的な参加の重要性と難しさについて気づく。
- 地域診断の結果から地域の優先的な健康・栄養課題を明確にし、課題の解決に向け、計画の立案・実施・評価のマネジメントサイクルに基づき施策を推進することの重要性に気づく。

到達目標

- 法律に基づいて地方公共団体では健康・栄養行政における様々な施策が実施されていることを知る。
- 保健師等の他職種との連携や組織内での管理栄養士の立場と役割について体験する。
- 住民への栄養・食生活の改善に関連する様々なサービス事業を体験する。
- 事業計画の立案・実施・評価に関するマネジメントサイクルのシュミレーションを体験する。
- 「健康日本21（第2次）」「食育推進基本計画」等の国の施策が、地方公共団体でどのように計画、施策化、実践されているのか学ぶ。
- 地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針を踏まえ、地方公共団体が行っている具体的な施策の基本指針での位置づけと必要性について学ぶ。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	事前学習の例①	あらかじめ実習施設の概要等情報収集を行い、施設の内容、特徴を調べておく。
第2回	事前学習の例②	実習施設での実習内容を予め把握し、予習や予備練習を行う。

第3回	事前学習の例③	同じ施設へ実習に行くメンバーと予め打ち合わせや勉強会を行う。
第4回	事前学習の例④	実習に向けて、研究課題のテーマ設定を行い、文献や資料を準備する。
第5回	事前学習の例⑤	何を学びたいか、計画的な目的・目標を持って実習に臨む。
第6回	保健所・市町村保健センターの実習例①	組織体制・管内の現状
第7回	保健所・市町村保健センターの実習例②	公衆衛生行政の概要（保健所・市町村保健センターの役割）
第8回	保健所・市町村保健センターの実習例③	管理栄養士の業務の概要、関連法規（法的根拠）
第9回	保健所・市町村保健センターの実習例④	健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクル
第10回	保健所・市町村保健センターの実習例⑤	生活習慣病の発症予防と重症化予防、社会生活を営むために必要な機能の維持・向上
第11回	保健所・市町村保健センターの実習例⑥	食を通じた社会環境の整備
第12回	保健所・市町村保健センターの実習例⑦	市町村との連絡調整及び栄養・食生活の改善のための技術的な支援
第13回	保健所・市町村保健センターの実習例⑧	保健所（都道府県）との連絡調整及び栄養・食生活の改善ための協働
第14回	保健所・市町村保健センターの実習例⑨	人材の育成と活用（地域活動栄養士の育成と活用）
第15回	保健所・市町村保健センターの実習例⑩	実習のまとめ・反省会

教科書

別途指示します。

参考書

臨地実習に関する各種統計資料等

成績評価

単位認定60点以上。臨地実習の内容について臨地実習先施設からの評価も加味します。

授業時間外の学習

事前学習として公衆衛生学・公衆栄養学の学習内容を復習して実習に臨むこと。

履修のポイント

実習前の事前の準備も含めて授業に連続性があります。また、臨地実習のため遅刻・欠席は通常授業とは異なります。

オフィス・アワー

研究室に掲示します。

講義コード	20930001
講義名	特別演習Ⅰ
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし
教員	影山 晴秋	指定なし

授業の概要

栄養士法改正に伴い、専門職種として今まで以上に保健・医療サービスの担い手として、医学を基調とした人間栄養学を実践できる人材としての管理栄養士が求められている。特別演習Ⅰでは、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」について学ぶ。授業は、管理栄養士国家試験新ガイドラインに沿って行う。

教育目標

特別演習Ⅰは、「時代が求める管理栄養士としての質の確保」を目的とする。

到達目標

管理栄養士国家試験受験に向け、「人体と構造と機能及び疾病の成り立ち」を自ら学習する。自分の弱点を見出すとともに、それを解決する力をつける。
管理栄養士国家試験レベルの問題で、正答率を60%以上にする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	生化学	細胞・アミノ酸・タンパク質
第2回	生化学	糖質・脂質
第3回	生化学	ヌクレオチド・生体エネルギー
第4回	生化学	タンパク質の合成・分解
第5回	生化学	酵素・アミノ酸の代謝
第6回	生化学	糖質・脂質の代謝 代謝調節
第7回	生化学	細胞内情報伝達・臨床検査
第8回	解剖生理	消化器系の構造と機能およびその関連疾患
第9回	解剖生理	呼吸器系の構造と機能およびその関連疾患
第10回	解剖生理	筋系および循環器系の構造と機能およびその関連疾患
第11回	解剖生理	泌尿器系の構造と機能およびその関連疾患
第12回	解剖生理	内分泌系の構造と機能およびその関連疾患

第13回	解剖生理	生殖系および免疫系の構造と機能およびその関連疾患
第14回	解剖生理	神経系の構造と機能およびその関連疾患
第15回	まとめ	全体のまとめ

教科書

クエスチョンバンク2018 メディックメディア社

参考書

生化学：シンプル生化学 林典夫/廣野治子 南江堂
サイエンスビュー生物資料牛 木 辰男 (監修), 長野 敬 実教出版
エキスパート管理栄養士養成シリーズ 分子栄養学 金本 龍平 編 化学同人
解剖生理：管理栄養士を目指す学生のための解剖生理学テキスト (文光堂)

成績評価

人体の構造と機能、その疾病の成り立ちの範囲の定期試験で正解率が60%以上

授業時間外の学習

生化学：授業の前に自ら学習し、不明点を授業内で解決するようにする。各自ノートを作成し、必要事項を覚える。
解剖生理：QBだけに頼らず、必ず教科書を読んでキーワードを学習すること。

履修のポイント

自ら学習し、国家試験受験に向け、自分の学習スタイルを習得する。
授業内容に連続性があり、習得度に合わせ内容の変更もあるので欠席はしないこと。

オフィス・アワー

小林：月曜 3限 11号館3階16研究室
影山：月曜日から木曜日までの9:00-17:00 11号館3階第10研究室にて対応

講義コード	20940001
講義名	特別演習 II
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	1 時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし
教員	増野 弥生	指定なし

授業の概要

臨床栄養学・応用栄養学の2科目について、講義・演習・小テスト形式で授業を行う。

教育目標

管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の再構築を目的とする。

到達目標

既に習得した専門知識を総復習し、管理栄養士養成課程修了の水準に達するための総合力を身につけることができる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	【臨床栄養学】 臨床栄養総論 1	①臨床栄養学の意義と目的 ②医療・介護制度の基本 ③医療と臨床栄養 ④福祉・介護と臨床栄養
第2回	【臨床栄養学】 臨床栄養総論 2	①栄養アセスメントの意義と方法 ②栄養ケアの目標設定と 計画作成 ③栄養・食事療法と栄養補給法
第3回	【臨床栄養学】 臨床栄養総論 3	①傷病者、要介護者・要支援者への栄養教育 ②モニタリングと 再評価 ③薬と栄養・食事の相互作用 ④栄養ケアの記録
第4回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 1	①栄養障害 ②肥満と代謝疾患 ③消化器疾患
第5回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 2	①循環器疾患 ②腎・尿路疾患
第6回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 3	①内分泌疾患 ②神経疾患 ③摂食障害
第7回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 4	①呼吸器疾患 ②血液系疾患 ③筋・骨格疾患
第8回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 5	①免疫・アレルギー疾患 ②感染症 ③癌
第9回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論 6	①手術・周術期患者患者の栄養管理 ②クリティカル ③摂食機能の障害 ④身体・知的障害

第10回	【臨床栄養学】 臨床栄養各論7	①乳幼児・小児疾患 ②妊産婦・授乳婦の疾患 ③老年症候群
第11回	【応用栄養学】 授業の概要 栄養 管理	①国家試験の概要 ②栄養ケア・マネジメントの概念 ③栄養アセスメント
第12回	【応用栄養学】 妊娠期・授乳期	①各期の生理的特徴 ②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③妊婦・授乳婦のための食生活指針・食事バランスガイド
第13回	【応用栄養学】 新生児期・乳児 期 幼児期・学童 期・思春期	①各期の生理的特徴 ②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③授乳・離乳の支援ガイド・神経性食欲不振症診断基準
第14回	【応用栄養学】 成人期・高齢期	①各期の生理的特徴 ②各期の栄養アセスメントと栄養ケア ③メタボリックシンドローム診断基準④更年期障害・日常生活 動作（ADL）・老年症候群
第15回	【応用栄養学】 運動・スポーツ と栄養 環境と栄養	①運動時の生理的特徴とエネルギー代謝 ②運動と栄養ケア ③運動指針アクティブガイド ④ストレスと栄養ケア ⑤特殊環境と栄養ケア ⑤災害時の栄養ケア

教科書
配布プリント・クエスチョンバンク
参考書
臨床栄養学分野、応用栄養学分野で使用した教科書
成績評価
単位認定60点以上（定期試験100%）
授業時間外の学習
課題はもちろん予習・復習を十分に行う。
履修のポイント
小テストで合格点を取れるように学習する。
オフィス・アワー
主に昼休みにて対応

講義コード	20950001
講義名	特別演習Ⅲ
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし
教員	榮 昭博	指定なし

授業の概要

食べ物と健康（食品学分野）・基礎栄養学について、講義・演習・小テスト形式で授業を行う。

教育目標

管理栄養士として第一歩を踏み出す際の、基本的知識の再構築を目的とする。

到達目標

既に習得した専門知識を総復習し、管理栄養士養成課程修了の水準に達するための総合力を養う。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	【食品学】 人間と食品（食べ物） 食品の分類と食品の成分Ⅰ	①食分化と食生活 ②食生活と健康 ③食料と環境問題 ④食品成分表の理解	ガイドライン 解説 第32回国家試験 解説
第2回	【食品学】 食品の分類と食品の成分Ⅱ	①植物性食品（加工を含む）	
第3回	【食品学】 食品の分類と食品の成分Ⅲ	①動物性食品（加工を含む） ②油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料 ③微生物利用食品	
第4回	【食品学】 食品の機能Ⅰ	①一次機能（たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラル）	
第5回	【食品学】 食品の機能Ⅱ 食品の表示と規格基準Ⅰ	①二次機能（色素成分、呈味成分、香気成分、テクスチャー） ②三次機能（消化管内で作用する機能） ③表示の種類	
第6回	【食品学】 食品の表示と規格基準Ⅱ	①健康や栄養に関する表示の制度 ②基準	

第7回	【食品学】 食品の生産・加工・保存・流通と栄養	①食料生産と栄養 ②食品加工と栄養、加工食品とその利用 ③食品流通・保存と栄養 ④器具と容器包装	
第8回	基礎栄養学	栄養の概念、食事摂取、栄養学の歴史	
第9回	基礎栄養学	消化吸収・タンパク質の栄養	
第10回	基礎栄養学	糖の栄養	
第11回	基礎栄養学	脂質の栄養	
第12回	基礎栄養学	ビタミン	
第13回	基礎栄養学	ミネラル	
第14回	基礎栄養学	水・電解質の代謝、エネルギー代謝	
第15回	まとめ	食べ物と健康（食品学分野）および基礎栄養学のまとめ	

教科書

食品学：新ガイドライン準拠エキスパート管理栄養士養成シリーズ 食べ物と健康1～3

参考書

クエスチョンバンク 管理栄養士 国家試験問題解説

成績評価

単位認定60点以上 筆記試験100%

授業時間外の学習

予習：シラバスに従って、予め各講義内容に関してこれまでの知識を整理しておくこと。復習：講義の内容を十分理解するとともに、管理栄養士国家試験に向けて再構築できるようにしておくこと。

履修のポイント

管理栄養士国家試験受験に向け、講義・小テスト等の内容を各自ノートにまとめ、理解度を向上させる。

オフィス・アワー

月～金の昼休み、第13または第14研究室にて対応する。

講義コード	20960001
講義名	特別演習Ⅳ
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	1時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 宮原 公子	指定なし
教員	橘 陽子	指定なし
教員	神戸 美恵子	指定なし

授業の概要

本演習はチューター指導のもとに自主学習形式(出席義務あり)で学習を進める。講義科目は、「社会・環境と健康」、「公衆栄養学」等の分野及び応用力に重点を置くこととし、管理栄養士国家試験の受験対策として特別演習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲに引き続き集大成の科目である。

教育目標

管理栄養士としての質の確保を目的とする。

到達目標

管理栄養士として具備すべき知識を習得し、実践活動の即戦力となる統合とまとめを修得する。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	【社会・環境と健康】①	1 社会と健康 2 環境と健康
第2回	【社会・環境と健康】②	3 健康, 疾病, 行動に関わる統計資料 4 健康状態・疾病の測定と評価
第3回	【社会・環境と健康】③	5 生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策 6 主要疾患と疫学と予防対策
第4回	【社会・環境と健康】④	7 保健・医療・福祉の制度
第5回	【公衆栄養学】①	1 公衆栄養の概念 2 健康・栄養問題の現状と課題
第6回	【公衆栄養学】②	3 栄養政策
第7回	【公衆栄養学】③	4 栄養疫学 5 公衆栄養マネジメント
第8回	【公衆栄養学】④	6 公衆栄養プログラムの展開
第9回	応用力①	全分野のまとめ 1
第10回	応用力②	全分野のまとめ 2
第11回	応用力③	全分野のまとめ 3

第12回	応用力④	全分野のまとめ4
第13回	応用力⑤	全分野のまとめ5
第14回	応用力⑥	全分野のまとめ6
第15回	応用力⑦	全分野のまとめ7

教科書

国民衛生の動向 2018/2019(2018年8月末刊行予定の最新版)

参考書

各科目の教科書，クエスチョン・バンク「管理栄養士国家試験問題解説」他

成績評価

単位認定60点以上。定期試験を実施します。(定期試験100%)

授業時間外の学習

基本的には実習時間内での作業となりますが，課題の進捗状況により自宅での学習も必要となります。

履修のポイント

管理栄養士国家試験受験に向け，講義・小テストなどの内容を各自ノートにまとめ，理解度を向上させる。

オフィス・アワー

研究室に掲示します。

講義コード	20970001
講義名	卒業研究（亀岡）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 亀岡 聖朗	指定なし

授業の概要

主に、食や健康に係る心理学的なテーマを設定し、心理学研究法に基づく調査・実験の手法を用いて実際にデータを収集・分析し、結果を出し、その結果を考察するという一連の研究の流れを学習する。研究テーマは、自分の興味関心のある事柄を中心に検討するが、興味関心のある事柄を科学的な方法論に基づいて研究の形にしていくことは、意外と容易ではない。研究するとはどういうことか、研究テーマを形にする方法にはどのようなものがあるのか、一連の研究の流れを記述するときにはどのような文章で記述すればよいのかなどにも触れながら、自分の興味関心のある事柄を“研究”の形に整えていくことを体験する。

教育目標

研究をまとめるためには、事象を捉える幅広い視野、批判的思考、問題解決能力、事象を客観的に文章化する能力などが必要となる。それは社会に出ても役立つものと考えられる。卒業研究では、学生は最終的には各自が設定した研究テーマをレポートにまとめることを目指し、そのために必要なスキルを意識し実践する。

到達目標

自らの興味関心のあるテーマが、心理学の研究の中でどのような位置づけになるかを考えられる。
 自らが決めた研究テーマに基づいて、調査・実験計画を立てることができる。
 調査・実験を行い、その結果ならびに考察をレポートにまとめることができる。
 研究テーマに仮説があれば、その検証を通して仮説が認められたかどうかを実証することができる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	1回～4回 研究テーマに関する指導（1）	ガイダンス、興味関心の確認と研究の方向性の指導
第2回	5回～8回 研究テーマに関する指導（2）	具体的なテーマ決定のための指導、研究テーマに関する図書や論文（先行研究）の紹介
第3回	9回～12回 研究テーマに関する指導	先行研究の検索、文献の収集、研究テーマの決定

	導 (3)	
第4回	13回～16回 研究方法に関する指導 (1)	先行研究や関連書籍の紹介・指導
第5回	17回～20回 研究方法に関する指導 (2)	実験か調査かなどの大きな方向性の決定
第6回	21回～24回 研究方法に関する指導 (3)	研究法についての指導、具体的な研究法の決定
第7回	25回～28回 研究計画の作成	研究実施スケジュールの決定
第8回	29回～32回 研究の実施 (1)	データ収集の時期の決定、調査・実験に必要な材料・質問紙などの準備
第9回	33回～36回 研究の実施 (2)	調査・実験の実施 (データ収集の実施)
第10回	37回～40回 研究の実施 (3)	データの入力方法、分析方法の指導と実施
第11回	41回～44回 研究の実施 (4)	データ分析とその結果の中間報告
第12回	45回～48回 研究の実施 (5)	必要に応じて追加分析の実施、データ分析の完了
第13回	49回～52回 卒業研究レポートの執筆・作成 (1)	論文の書き方、引用参考文献、論文フォーマットの指導
第14回	53回～56回 卒業研究レポートの執筆・作成 (2)	アウトラインの作成、図表作成の指導
第15回	57回～60回 卒業研究レポートの執筆・作成 (3)	教員による添削、卒業研究レポートの最終的な修正と完成

教科書

特になし。

参考書

適宜紹介する。

成績評価

単位認定60点以上。

授業時間外の学習

積極的に自分の研究テーマに関わる情報を収集することが授業時間外の学習となる。

履修のポイント

各自が問題意識を持ち、問題解決をはかれるような積極的・主体的な取組を期待します。

オフィス・アワー

毎週水曜もしくは木曜の昼休み (12:30～13:20)、11号館第8研究室。
その他、教員の空き時間であれば適宜受け付けます。

講義コード	20970002
講義名	卒業研究（荒井）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし

授業の概要

ひとつの食品および成分にターゲットを絞って成分分析を行い、その機能性や食品としての価値を再認識することを目的とした実験を行います。実験（主に夏期休暇期間）を中心に進めるため、実験や成分分析等に興味のある学生の参加を希望します。また、前期および実験結果をまとめた後は、学生の国家試験合格を目指し、“食べ物と健康”（特に食品学分野）の問題を中心に国家試験対策講座を実施します。

教育目標

食品学および食品学実験で学んだ知識や技術を利用して実験を行い、論文検索やデータ処理、論文のまとめ方などについて習得する。

到達目標

各グループで決めたテーマに沿って実験を行い、その結果について論文にまとめる。グループが複数ある場合、報告会を行う。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	国家試験対策Ⅰ	“食べ物と健康”（食品学分野を中心に）の国家試験対策問題について出題。学生が解答し、設問ごとに担当を決めて解説をまとめ発表する。	前期
第2回	卒業研究実験準備	実験内容の決定、文献検索、実験スケジュールの作成など	前期
第3回	卒業研究実験	ある食品および食品成分について分析実験を行う	夏期休暇期間
第4回	卒業研究実験まとめ	卒業研究実験において得た結果（データ）について解析し、論文にまとめる。	後期
第5回	国家試験対策Ⅱ	管理栄養士国家試験対策問題（全範囲対象）について出題。学生が解答し、設問ごとに担当を決めて解説をまとめ発表する。	後期

教科書

食品学実験書（食品学実験ⅠおよびⅡでを使用した実験書）

成績評価

単位認定60点以上 実験や論文作成、国家試験対策への取り組み等を総合的に評価する。

授業時間外の学習

配布した参考文献やデータ等は必ず目を通し、理解すること。また、国家試験対策講座で配布した問題については、次のゼミまでに解答および解説ができるようまとめる。

履修のポイント

食品や食品成分分析等に興味のある学生の履修を希望する。

オフィス・アワー

11号館3F研究室13で随時受け付ける。

講義コード	20970003
講義名	卒業研究 (小林)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	
代表時限	
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 小林 葉子	指定なし

授業の概要

テーマに沿って、各自、論文を読み、実験を組み立てて、実験を行う。実験結果から、考察し、卒業論としてまとめる。

教育目標

テーマに沿った実験を遂行でき、結果から、自分の考えをまとめ、卒業論文を書けるようになる。

到達目標

テーマに沿った実験を遂行でき、結果から、自分の考えをまとめ、卒業論文を書く。

授業計画

教科書

シンプル生化学 林典夫/廣野治子著 南江堂

参考書

エキスパート管理栄養士養成シリーズ 分子栄養学 金本 龍平 編 化学同人

成績評価

卒業論文の評価が60点以上

授業時間外の学習

実験計画、実験方法の確立、結果からの考察、卒業論文の作成を行う。

履修のポイント

自分で考えて、実験を行う。失敗を恐れず、実験に取り組む。予想外の結果が出たとき、なぜだろうと、考える。

オフィス・アワー

月曜3限

講義コード	20970004
講義名	卒業研究（中山）
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	
代表時限	
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 中山 優子	指定なし

授業の概要

卒業研究テーマは、食事・栄養療法に関する研究と食育に関する研究
卒業研究は、学生自身が関心のあるテーマを選択し、自らの問題意識をもって研究課題を追及します。研究の基本的な過程をたどりながら研究活動に取り組み、その成果をまとめます。

教育目標

卒業研究テーマは、食事・栄養療法に関する研究と食育に関する研究
卒業研究を通じて養ったスキルは管理栄養士として社会に出て、現場で大きく活かすことを目的とします。研究計画書の立案に基づいて研究活動を遂行し成果をまとめることで自己の管理栄養士としての役割を洞察力を養う。

到達目標

- ① 栄養・健康領域に関する研究課題を見出すことができる。
- ② 研究の基本的なステップに基づいて、研究計画書を立案することができる。
- ③ 研究計画書に基づいて、研究活動を遂行できる。
- ④ 研究成果を抄録にまとめることができる。
- ⑤ 研究活動を通して、自己の管理栄養士としての役割を洞察できる。

授業計画

教科書

研究に関わる教科書および文献資料、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳの教科書と実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

参考書

研究に関わる教科書および文献資料、臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳの教科書と実践臨床栄養学・実習、栄養食事療法必携 糖尿病食品交換表 腎臓病食品交換表

成績評価

単位認定、60点以上

履修のポイント

学生自身が関心のあるテーマを選択し、自らの問題意識をもって研究課題を追及することを期待する。

講義コード	20970008
講義名	卒業研究 (増野)
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	通年
講義区分	演習
基準単位数	4
代表曜日	
代表時限	
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 増野 弥生	指定なし

授業の概要

ライフステージ、特に妊娠期・授乳期において、乳児期の栄養の方法、母の出生体重と子の体重との関係などに着目し、文献検索やデータ収集を行い、最近の動向や問題点などについて学ぶ。

教育目標

応用栄養学で学んだ知識を基礎として、論文検索やデータ処理を行い、論文のまとめ方などを習得する。

到達目標

各自が決めたテーマごとに論文を作成する。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	テーマ決定	各自が興味を持っているテーマをどのように進めていくか、今後の方向性について話し合う。	前期 1～8回 (8回)
第2回	卒業研究計画立案・準備	関係する論文を集めて、勉強会を行う。	前期 9～20回 (12回)
第3回	データ収集・調査など	データ収集・調査をする。	前期～夏季 休暇期間 20～30回 (10回)
第4回	卒業研究まとめ①	文献検索や調査などから得られたデータをまとめる。	後期 30～45回 (15回)
第5回	卒業研究まとめ②	文献検索や調査などから、データをまとめ、完成させる。	後期 45～60回 (15回)

教科書

応用栄養学で使用している教科書、等

成績評価

単位認定60点以上 調査・論文作成などの取り組み等を総合的に評価する。

授業時間外の学習

興味を持っている対象に関して、文献をよく読みこむ。

オフィス・アワー

前期：水・木・金曜日 後期：月・火・水・金曜日に11号館18研究室で対応する。

講義コード	20980001
講義名	薬理学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 影山 晴秋	指定なし

授業の概要

近年、高血圧症、糖尿病、痴呆症などの生活習慣病が大きな課題となっている。その様な中で、薬に対する基礎知識を十分身につけ、疾患の治療薬の作用機序に対する理解、実際に起こりやすい薬の配合禁忌、薬と食品との相互作用を理解して、管理栄養士としての知識の幅を広げる。

教育目標

「医食同源」ともいわれる食生活は、ヒトの健康にとって重要な環境因子となる。また、「食」を通してヒトの健康に関わる管理栄養士にとっての薬と食品との関係を理解することが、この薬理学の講義からの教育目標である。

到達目標

薬の基礎知識を十分に身につけることにより、管理栄養士として薬と栄養・食事の相互作用について専門的知識と技術を兼ね備えることができる能力を養うことを到達目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	医薬品の総論	医薬品の総論
第2回	薬の作用・自律神経	医薬品の作用機序、自律神経
第3回	抗炎症薬	アレルギーと炎症時に使用する医薬品
第4回	血液・輸液	貧血、輸血と輸液に使う医薬品
第5回	循環器疾患で使用する医薬品	降圧剤、狭心症・心筋梗塞心不全に使用する医薬品、利尿薬など
第6回	呼吸器疾患で使用する医薬品	気管支喘息など
第7回	消化器疾患で使用する医薬品 1	消化性潰瘍治療薬、健胃薬、制吐薬、瀉下薬
第8回	消化器疾患で使用する医薬品 2	止瀉薬、肝疾患、その他の消化器疾患に対する医薬品
第9回	内分泌・代謝疾患で使用する医薬品 1	糖尿病、痛風
第10回	内分泌・代謝疾患で使用する医薬品 2	脂質異常症、ホルモン薬
	中枢神経系の異常に対して使用	パーキンソン病に対する医薬品、抗不安薬、睡

第11回	する医薬品 1	眠薬
第12回	中枢神経系の異常に対して使用する医薬品 2	向精神病薬、抗うつ薬、抗てんかん薬、麻酔
第13回	抗菌薬	抗生物質、抗ウイルス薬など
第14回	抗がん薬	様々な抗がん薬
第15回	特殊な薬	散瞳薬・縮瞳薬、緑内障治療薬、解毒薬、消毒薬

教科書

イラストで学ぶ薬理学（医学書院）

成績評価

単位認定 60 点以上。レポート・課題100%。

授業時間外の学習

予習として、次回授業の範囲の教科書を読み、復習は、教科書を活用し講義ノートを整理する。

履修のポイント

薬理学の基礎知識を理解することが望ましい。また薬理学を通して、解剖生理学の復習を行う。

オフィス・アワー

月曜日から木曜日、9時から17時まで。11号館3F研究室10にて対応します。

講義コード	20990001
講義名	食品バイオテクノロジー
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	金曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 荒井 勝己	指定なし
教員	高橋 淳子	指定なし

授業の概要

地球温暖化、エネルギー問題、食料問題などを解決する方法のひとつにバイオテクノロジーの応用がある。その中で、食品分野における食品バイオテクノロジーの役割と応用食品についての学ぶものである。また、分子生物学、遺伝子工学の基礎、遺伝子組み換え農作物、クローン技術、バイオリクターなどについて理解を深め食品、医薬品（創薬）、農畜産物、環境における分野にバイオテクノロジーが利用されていることについての理解も深める。

教育目標

バイオテクノロジー全般の基礎的知識と食品の加工特性・保存性・嗜好性・生理機能・栄養性の向上においてバイオテクノロジーを利用した食品についてこの食品バイオテクノロジーの講義から習得することを教育目標とする。

到達目標

食品バイオテクノロジーの現状と問題点などについて、管理栄養士として食品の安全性を科学的視点から評価できる能力を養うことを到達目標とする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	バイオテクノロジーの背景	生物と無生物、遺伝学と遺伝子、遺伝子組換え、バイオテクノロジーにおける技術革新
第2回	微生物の利用Ⅰ	微生物の種類とその性質、微生物の生育条件、醸造や発酵食品製造における微生物の利用①
第3回	微生物の利用Ⅱ	微生物の種類とその性質、微生物の生育条件、醸造や発酵食品製造における微生物の利用②
第4回	酵素の利用	酵素とは、酵素の生産と利用技術、酵素の利用
第5回	遺伝子工学技術への利用Ⅰ	ゲノムとは、クローニング技術、遺伝子組換え技術、有用物質の生産、遺伝子組換えの応用例①
第6回	遺伝子工学技術への利	ゲノムとは、クローニング技術、遺伝子組換え技術、有用物質の生

	用 II	産、遺伝子組換えの応用例 ②
第7回	植物のバイオテクノロジー I	植物の組織培養技術、植物の遺伝子組換え技術、遺伝学的手法を用いた植物遺伝子解析法、新品種の育成 ①
第8回	植物のバイオテクノロジー II	植物の組織培養技術、植物の遺伝子組換え技術、遺伝学的手法を用いた植物遺伝子解析法、新品種の育成 ②
第9回	動物のバイオテクノロジー	様々な組換え技術と組換えマウスを用いた医療・病理への応用、家畜におけるバイオテクノロジー、小型魚類を用いた遺伝子組換え技術の水産分野への応用、RNA干渉とその応用
第10回	環境とバイオテクノロジー	水の浄化・環境修復、環境汚染物質とモニタリングと処理、バイオエネルギー、バイオプラスチック
第11回	食品機能とバイオテクノロジー	食品の機能性とは、保健機能食品、特別用途食品、機能性食品、機能性食品の制度、健康食品とその問題点
第12回	食環境とバイオテクノロジー	食の安全・安心とセンシング、食環境への応用、遺伝子組換え食品、食品衛生への応用
第13回	医療とバイオテクノロジー	抗生物質、インスリン、血栓溶解剤、造血剤、インターフェロン、モノクローナル抗体、新しいがん治療、遺伝子診断、
第14回	再生医療とバイオテクノロジー技術	幹細胞とは、iPS細胞の誕生、これからの再生医療
第15回	食品バイオテクノロジーのまとめ	食品バイオテクノロジー分野の現状と問題点などについて評価する管理栄養士の役割

教科書

バイオテクノロジー入門 高畑京也・蔡晃植・齊藤修 編著 建帛社

参考書

授業で適宜紹介する。

成績評価

単位認定 60 点以上。確認テスト(40%)、課題(60%)を総合して評価する。

授業時間外の学習

予習として、次回授業の範囲の教科書を読み、復習は、教科書、配布資料を活用し講義ノートを整理する。

履修のポイント

バイオテクノロジーの基本と応用の両面から内容を理解することが望ましい。

オフィス・アワー

曜日、時間については、授業の際に伝える。また、研究室は9号館3F第6研究室。

講義コード	21000001
講義名	調理科学実験
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	3時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	2学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 張替 泰子	指定なし

授業の概要

調理科学や調理学実習で学んだ食品素材の調理による変化を実験を通して学ぶ。また、食事を提供するためには、おいしい料理を作るだけでなく、おいしく食べさせることもたいせつである。おいしさをはかる手段である官能評価法についても学習する。

教育目標

調理の過程で起こる様々な現象を実験的に確かめる手法を体得する。再現性が得られる官能評価が実践できるように、評価方法の基礎とデータの解析ができることを目的とする。

到達目標

- 異なる調理法を比較することによって、調理の方法と出来上がりの関係を理解する。
- おいしさに関わる要因を理解した上で、偏りのない官能評価が実践できるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	官能評価法 (1)	味について
第2回	官能評価法 (2)	香り、テクスチャーについて
第3回	官能評価法 (3)	パネル、管理、
第4回	官能評価法 (4)	手法－相対評価
第5回	官能評価法 (5)	手法－相対評価
第6回	官能評価法 (6)	手法－絶対評価
第7回	調理科学実験 (1)	米・米の粉、だし汁の調理科学実験
第8回	調理科学実験 (2)	小麦粉、澱粉の調理科学実験
第9回	調理科学実験 (3)	芋、豆・豆製品の調理科学実験
第10回	調理科学実験 (4)	野菜・きのこの調理科学実験
第11回	調理科学実験 (5)	卵、魚、肉類の調理科学実験
第12回	調理科学実験 (6)	砂糖の調理科学実験
第13回	調理科学実験 (7)	油・調味料・甘味料の調理科学実験
第14回	調理科学実験 (8)	調理素材、調理器具の調理科学実験

第15回	実験のまとめ	官能評価法・調理科学実験の結果を考察する
------	--------	----------------------

教科書

調理と食品の官能評価 (建帛社)

参考書

新版食品の官能評価法・鑑別演習 (建帛社)

成績評価

単位認定：60点以上
筆記試験50%、平常点（小テスト、レポート等）50%

授業時間外の学習

プリントを整理しノートを作成する。普段の食生活の中でも官能検査を身近な人たちへ実践する

履修のポイント

調理の理論や実習と関連付けながら実験すること

オフィス・アワー

授業前後の時間

講義コード	21010001
講義名	調理学実習Ⅲ
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	実験・実習
基準単位数	1
代表曜日	水曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 大石 みどり	指定なし

授業の概要

世界のグローバルな料理を学び、さまざまな材料、調理法を理解する。

教育目標

今まで学習してきた調理を基礎として、料理の広がりを学習し、社会に出たときの力とする。

到達目標

いろいろな種類の料理を知り、自分の料理の幅を広げられるようにする。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	1～2回 イギリスの料理	アフタヌーンティーとは・・・スコーン、キュウリのサンドイッチなど
第2回	3～4回 韓国料理	韓国風海苔巻き、ワカメスープ、チャプチュ、ジョン・チョレギサラダなど
第3回	5～6回 ベトナム料理	生春巻き、揚げ春巻き、フォーなど
第4回	7～8回 イタリア料理	アンテパスト：ブルスケッタ・手打ちパスタ料理・イタリア菓子
第5回	9～10回 中国料理	春餅・パリパリチキンなど
第6回	11～12回 フランス料理	ビシソワーズ・鶏のワイン煮 ニース風サラダ・デザート
第7回	13～14回 アメリカ料理	ポークバーベキュー・サラダ・マッドケーキなど
第8回	15～16回 ロシア料理	ビーツサラダ・ボルシチ ロシア紅茶など
第9回	17～18回 スペイン料理	パエリア スペイン風オムレツ ポルポロネなど
	19～20回	

第10回	モロッコ料理	クスクス・ブリック・塩レモンサラダなど
第11回	21～22回 インド料理	カレー タンドリーチキンなど
第12回	23～24回 江戸時代の料理	いわし飯 あられ豆腐の汁・こおり豆腐など
第13回	25～26回 中南米料理	タコス メキシコ料理
第14回	27～28回 タイ料理	トムヤムクン ナシゴレンなど
第15回	29～30回 ケーキと和菓子	ケーキ 薯蕷饅頭など

教科書
テキスト毎回配布
成績評価
単位認定60点以上。レポート80%
授業時間外の学習
配布したレシピに書き込んで、次週に提出する。
オフィス・アワー
火、水曜日の授業時間以外に対応

講義コード	21020001
講義名	健康スポーツ栄養学
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	5時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 吉村 英悟	指定なし

授業の概要

- スポーツ選手の栄養管理について①～⑤を学ぶ。
- ①スポーツ選手に必要な各栄養素の生理的作用について
 - ②スポーツ選手に必要なエネルギーや栄養素の補給量について
 - ③スポーツ選手の食事について
 - ④試合期とトレーニング期の食事について
 - ⑤ケーススタディについて

教育目標

スポーツ選手を対象とした栄養管理スキルを習得する。

到達目標

スポーツ選手の栄養サポートが出来るようになる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	ガイダンス	授業概要説明
第2回	スポーツ栄養について	スポーツ栄養に関する科学的理論と根拠
第3回	栄養素補給	スポーツ選手の身体組成（種目別身体組成の特徴）とエネルギー補給量
第4回	栄養素補給	糖質、脂質、たんぱく質の補給量
第5回	栄養素補給	ビタミン、ミネラルの補給量
第6回	水分補給、栄養補助食品	・スポーツドリンクのエネルギー及び栄養素量 ・スポーツ時の栄養補助食品の利用
第7回	スポーツ選手の食事	・種目別食事献立の基礎
第8回	スポーツ選手の食事	・食事のタイミング ・試合前・当日・試合後の栄養管理
第9回	スポーツ栄養マネジメントの概要1	スポーツ栄養マネジメントの概要1
第10回	スポーツ栄養マネジメントの概要2	スポーツ栄養マネジメントの概要2

第11回	スポーツ栄養マネジメント	ケーススタディによるスポーツ栄養マネジメントの実践 ケアプランの作成
第12回	スポーツ栄養マネジメント	ケーススタディによるスポーツ栄養マネジメントの実践 ケアプランに基づく献立作成 1
第13回	スポーツ栄養マネジメント	ケーススタディによるスポーツ栄養マネジメントの実践 ケアプランに基づく献立作成 2
第14回	スポーツ栄養マネジメント	ケーススタディによるスポーツ栄養マネジメントの実践 ケアプランに基づく献立作成 3 スポーツ栄養マネジメント実習（グループ研究）発表準備
第15回	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメント実習（グループ研究）発表・評価

教科書

プリント

参考書

スポーツ栄養マネジメント 鈴木志保子 日本医療企画
他

成績評価

単位認定：60点以上
提出物50% 発表50%

履修のポイント

スポーツ選手等の栄養管理の実際について検討する各研究発表において、各自が積極的に発言し意見交換を行うこと。

講義コード	21030001
講義名	クックチルシステム概論演習
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	月曜日
代表時限	4時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	3学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 神戸 美恵子	指定なし
教員	増野 弥生	指定なし

授業の概要

近年、フードサービスの分野では、安全、高品質で多様なメニューの食事を作業や食材料の無駄を省いて合理的、計画的に提供することを目的に、さまざまな調理システムの開発が進んできた。従来の調理方式である同一日に調理し提供するクックサーバシステムに加え、事前に調理を行い、提供時に再加熱ををする新調理システム（クックチル、クックフリーズ、真空調理など）の導入が進んでいる。

クックチルシステムは通常の方法で調理した料理に急速冷却、チルド保存、再加熱を行って料理を提供する調理方式である。講義、演習、実習を通して、新調理システムに関する知識や技術、品質管理、生産管理についてを学ぶとともに、従来の調理方式であるクックサーバシステムとの比較を行いながら、給食運営の効率化、メニューの多様化、IT管理、料理の安全性の向上等について学ぶ。

教育目標

新調理システムについて理解し、施設及び対象者に応じた活用についての知識を習得できる。

到達目標

- 1.新調理システムの概要について説明することができる。
- 2.施設等におけるクックチル導入の効果的利用法について説明することができる。
- 3.新調理システムの特徴を踏まえた食事を計画することができる。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション 新調理システムの概要	講義概要 新調理システム① 新調理システムの概要(講義)
第2回	新調理システム①	真空調理法 (講義)
第3回	新調理システム②	真空調理法とクックサーバ (演習)
第4回	新調理システム③	真空調理法 (演習)
第5回	新調理システム④	クックチル (講義、演習)
第6回	新調理システム⑤	施設における新調理システムの導入(講義)

第7回	食分野別のクックチル利用法 ①	食分野別のクックチル利用法 フードサービス業界の現状(講義)
第8回	食分野別のクックチル利用法 ②	新調理システム導入効果の検討 (講義、演習)
第9回	食分野別のクックチル利用法 ③	食分野別のクックチル利用法 病院における課題(講義)
第10回	食分野別のクックチル利用法 ④	食分野別のクックチル利用法 病院における課題(講義 演習)
第11回	食分野別のクックチル利用法 ⑤	食分野別のクックチル利用法 高齢者施設における課題(講義)(演習)
第12回	食分野別のクックチル利用法 ⑥	食分野別のクックチル利用法 高齢者施設における課題(講義)(演習)
第13回	クックチルの実際①	基本工程に沿った衛生管理(実習)
第14回	クックチルの実際②	基本工程に沿った生産(一次加熱、冷却)(実習)
第15回	クックチルの実際③	基本工程に沿った提供(再加熱、提供)(実習)

教科書

配布資料

参考書

- ・フードサービスの課題とクックチルの活用法 楠見五郎著 幸書房
- ・改訂新版 大量調理—品質管理と調理の実際— 殿塚婦美子編 学建書院
- ・調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部
- ・その他献立立案資料

成績評価

単位認定：60点以上

レポート・課題・確認テスト80% 講義・演習への取り組み20%

授業時間外の学習

事前学習：各自、シラバスの内容について参考資料等を事前に一読して理解を深めること。

事後学習：課題、レポート作成を通して授業内容を整理し理解の徹底を図ること。

履修のポイント

理論をふまえ、演習を通して新調理システム活用に当たっての留意点を理解する。

オフィス・アワー

月・火・水・金曜日の昼休み、11号館18研究室にて対応する

講義コード	21040001
講義名	フードスペシャリスト論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	5時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 金澤 亜希子	指定なし

授業の概要

日本の食文化、世界の食文化、食品表示、食産業など、食にまつわる分野を広く学びながら、現代に於ける食の問題点、将来に於ける食の役割など考える。食品の生産・開発・流通から消費まで、広く食の流れを理解することで、視野を広げ、様々な角度から食を考える機会を講義を通して得られる。

教育目標

食に関する幅広い知識を身に付け、食品の生産・開発・流通から消費に至るまで、幅広い分野で活躍できる食のスペシャリストとしての素養を身に付ける。

到達目標

現在の食の生産・開発・流通・消費に至るあらゆる分野でどのような問題点があるか考え、どう改善に取り組んでいけるか、また、今後食の産業に於いてどのようなニーズがあるのか考え、解決に取り組めるようになる。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	フードスペシャリスト概論	フードスペシャリストの概念、活躍分野、フードスペシャリストの責務などを講じ、今後必要となる食のスペシャリストとはどのようなものかを考え、ディスカッションする。	
第2回	フードスペシャリストの責務	食育分野を中心に、フードスペシャリストの責務について講じ、グループで、食育イベントの企画を立てる。	
第3回	人類の歩みと食物	人類と食物の歴史や、食品加工・保存技術の歴史などを講じ、現代に於いてニーズのある加工食品は何か、考え、未来の加工食品についてアイデアを出し合う。	
第4回	世界の食(食作法と食物禁忌)	世界の食作法について、実際に箸や、ナイフ、フォークを使用して実習形式で講じる。また、食物禁忌についても理解を深める。	
第5回	世界各国	世界各国の食事情を講じ、グローバル化の進んでいる日本に於いて、どのような食が今後必要とされていくかをグループ	

	の食事情	で考え、議論する。	
第6回	日本の食文化①	日本の食文化史を体系的に講じ、現代の食文化の長所、短所を挙げ、改善点などを考える。	
第7回	日本の食文化②	日本に於ける食の地域差を野菜、調味料、料理などの観点から講じ、群馬県の郷土料理の一つを挙げ、その背景にある歴史や文化を考え、発表する。	
第8回	現代日本の食生活①	日本に於ける戦後の食生活の変化、食生活の現状と消費生活について講じ、学生たちの食消費行動を記録し、問題点、改善点を挙げる。	
第9回	現代日本の食生活②	日本に於ける健康問題と食生活、食生活の変化と食産業、食料自給率などについて講じ、今後の改善点などをグループディスカッションする。	
第10回	食産業の役割	現代日本に於いて、生産、開発、流通、消費に至るまで、どのような食産業があるのかを講じ、今後伸びる、また、今後必要となる食産業を考える。	
第11回	食品の品質規格と表示①	食品の品質規格、表示にかかわる法律、また、JAS法による規格と表示について講じ、表示規格のできる背景を考える。	
第12回	食品の品質規格と表示②	食品衛生法、健康増進法、などの表示規格を講じ、これからの日本に求められる食品の形を考える。また、持参した食品表示を読み取る練習をする。	食品表示の切り抜き持参。
第13回	食情報の発信と受容	食情報の発信媒体、発信方法を講じ、現代社会に於いて、成長しているインターネット情報を中心に収集方法、需要方法を考える。	
第14回	消費者保護	現在求められている、食品の安全、安心、消費者の保護について講じ、真の食品の安心、安全について、グループで考え、発表する。	
第15回	総括	講義を通して、今後求められる食のスペシャリストとしての役割を考え、発表する。	

教科書

フードスペシャリスト論 建帛社

成績評価

単位認定60点以上 レポート70% グループ討議・発表30%

授業時間外の学習

常に食の情報に関心を持ち、問題点や改善点を考える。

履修のポイント

食への関心、探究力が旺盛であること。グループ討議でも食知識を活かし発言が活発であること。

オフィス・アワー

授業日の授業開始前もしくは終了後に教室などで相談に応じる。

講義コード	21050001
講義名	フードマーケティング論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	2時限
区分	専門科目
必須・選択	選択
学年	3年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 飯島 正義	指定なし

授業の概要

フードビジネスの視点から農水産物や加工食品等の流通を中心に学んでいきます。また、世界の食料事情、食の安全・安心、食料消費と環境問題など今日と関わりの深い問題についても説明します。授業は講義形式で行いますが、理解を確認するために授業中に「確認プリント」を実施する予定です。

教育目標

食料の生産から消費までの経路をたどることで、農水産物や加工食品等の生産・流通、食品流通の担い手である卸売業や小売業の役割について理解を深めることを目的とします。

到達目標

食料の生産から消費までの経路をたどることで、農水産物や加工食品等の生産・流通、食品流通の担い手である卸売業や小売業の役割について理解を深めることを目標とします。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	フードマーケティングではどのようなことを学ぶのか	フードビジネス、フードマーケティングとは何か、これからの授業内容とその進め方、成績評価等について説明します。
第2回	食生活の変化（1）	日本の食生活がどのように変化してきたのか、その要因は何であったのかについて学んでいきます。
第3回	食生活の変化（2）	食生活の変化が食料消費をどのように変化させたのかを統計を通して確認します。
第4回	食品流通の特性	食品（農水産物含む）と他の商品との流通の違いについて学んでいきます。
第5回	生鮮食品の流通（1）	卸売市場の仕組みと現状について学んでいきます。
第6回	生鮮食品の流通（2）	生鮮食品（青果物・水産物・食肉）の流通について学んでいきます。
第7回	加工食品の流通（1）	加工食品業界の特徴と加工食品の流通について学んでいきます。
第8回	食品卸売業	食品流通の担い手である食品卸売業の役割と近年の状況について学んでいきます。

第9回	食品小売業	食品小売業の変遷とスーパー、コンビニ等について学んでいきます。
第10回	外食産業	日本の外食産業（中食含む）の発展過程と現状について学んでいきます。
第11回	世界の食料事情	世界の食料事情の現状について学んでいきます。
第12回	日本の食料生産（1）	日本の食料生産（農畜産物）の現状と問題点について学んでいきます。
第13回	日本の食料生産（2）	日本の食料生産（水産物）の現状と問題点について学んでいきます。
第14回	食の安全	食料の「輸入大国」である日本の食の安全・安心について学んでいきます。
第15回	食料生産・消費と環境問題	食料生産・消費が環境問題とどのように関わっているのかを学びます。

教科書

使用しません。プリントを配布します。

参考書

必要に応じて紹介します。

成績評価

単位認定：60点以上

平常点（取組み、確認プリント等）：40%、筆記試験：60%で総合評価します。

授業時間外の学習

事前・事後の学習を行ってください。

【事前】プリントは授業内容ごとにまとめて配布しますので予めよく読んでおいてください。

【事後】授業内容の重要事項をしっかりと確認してください。

履修のポイント

毎回の積み重ねが大切ですので、授業時には集中して取り組んで下さい。

オフィス・アワー

出校日

講義コード	21060001
講義名	フードコーディネート論
(副題)	
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	火曜日
代表時限	3時限
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 金澤 亜希子	指定なし

授業の概要

フードコーディネートとしての仕事内容を、経験をもとに、実践的な部分も交えて講義する。食事文化、マナー、テーブルコーディネート、レストランプロデュースなど、幅広く実習なども取り入れた講義内容ですすめていく。写真を撮る際の美しく料理を盛り付けるコツ、流行のコーディネートなど、フードスタイリングに関しては、実際にコーディネートをし、写真を撮影できるように実習する。試験はレポート形式で、各自フードスタイリングをし、写真も撮り、評価する。

教育目標

フードコーディネートの仕事全般を理解し、必要な知識を身に付けた上で、スタイリング、写真撮影の技術、知識まで身に付ける。

到達目標

基本的なフードコーディネーターとしての専門知識を身に付けたうえで、フードスタイリングができるようになる。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	フードコーディネート概論	フードコーディネートとは何か、また、フードコーディネーターの仕事とはどのようなものがあるのか講じ、フードコーディネートに必要な知識、技術をグループディスカッションする。	
第2回	現代の食事文化とその課題	日本だけでなく、世界の食事文化の流れを追い、現代の食事文化の傾向を講じた上で、今後どのような食事文化を生み出していったらよいか考え、発表する。	
第3回	メニュープランニング	メニュープランニングに必要な知識、技術、また、和、洋、中、それぞれのメニューを立てる際の決まり事を講じ、実際にメニュープランニングする。	
第4回	テーブルウェアと食卓の演出	日本だけでなく、各国のテ食器、テーブルウェアの特徴などを講じ、実際にテーブルセッティングをし、決まりを理解する。	
	食卓のサー	食卓に於けるホスピタリティの精神を中心に、サービス、マ	

第5回	ビスとマナー	ナーの基本理念を講じる。実際にサービスする側、サービスされる側をロールプレイを通して体験する。	
第6回	食事空間のコーディネート	食に関する空間の作り方を、レイアウト、インテリア、キッチンコーディネートの多方面から講じ、実際に製図をし、考える。	
第7回	フードマネージメント	フードサービスビジネスでの事業の構想、遂行、展開までのプロデュースの仕方を講じ、実際にイベントなどを企画する。	
第8回	フードコーディネートの情報と企画	依頼主からの要望があった場合の情報の得方、企画を立てた場合のプレゼンテーション、コンサルティング、契約の仕方などを講じる。	
第9回	食環境とフードシステム	現代の食環境とフードシステムを講じ、今後どのような食ビジネスにニーズがあるか考える。	
第10回	フードコーディネートと食育	食育の基礎知識を講じ、食育に関する知識を深め、実際に食育イベントの企画を立てる。	
第11回	情報発信とレシピ提案①	フードコーディネーターとして活動する際の、情報発信の仕方、また、レシピ提案の際、クライアントからの情報収集をし、コンセプトを決めるまでの方法を講じる。	
第12回	情報発信とレシピ提案②	レシピを提案するときの具体的な進め方を講じる。実際にコンセプトに沿ったレシピを提案してもらう。	
第13回	フードスタイリングの基本	レシピを表現するために欠かせない、料理を中心としたフードスタイリングの方法を講じる。実際にスタイリングを試みる。	
第14回	フード写真の撮り方	美しく見える写真の撮り方を実践を交えて講じる。	カメラ持参
第15回	まとめと発表	実際にレシピ提案をし、フードスタイリングした写真とレシピを各自持参し、発表する。	

教科書

フードコーディネート論

成績評価

単位認定60点以上。レポート・課題70%、授業態度など30%

授業時間外の学習

食に関心を持ち、常に食の流行に敏感であること。また、課題には時間外の時間も使い、積極的に取り組むこと。

履修のポイント

フードコーディネートに興味を持ち、実践的に学びたい者。

オフィス・アワー

授業日の授業開始もしくは終了後に教室等で相談に応じます。

講義コード	21080001
講義名	教育心理学
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	月曜日
代表時限	1時限
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	1学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 亀岡 聖朗	指定なし

授業の概要

教師が学校現場で児童・生徒と対応する際には、彼らが、今現在発達的にどのような状況におかれているのか、また、そのときの心の状態はいかなるものなのか、ということに配慮しながら接することが求められる。この科目では、人は環境と相互に作用しあう存在であることを踏まえて、人の発達過程、学習過程、教授過程について講義する。授業は講義形式で行うが、授業後半では実習も取り入れ、学生による「模擬授業」を実施する。

教育目標

青年期までの人の発達過程とその特徴、学習のしくみと学習を規定する要因と障がい、教授の類型について理解を深めることを目的とする。

到達目標

1. 教育心理学で使用されるさまざまな専門用語の意味を理解する。
2. 青年期までの人の発達過程とその特徴について理解する。
3. 学習のしくみと学習を規定する要因、および障がいについて理解する。
4. 「教える」ということを体験を通じて実感し、自ら「教える」立場をシミュレーションする。

授業計画

	主題	授業内容	備考
第1回	ガイダンス 教育心理学で 取り扱う問題	講義の進め方、成績評価のしかたなどについて 教育心理学で取り扱う内容について（発達・学習・教 授）	1章
第2回	人生初期の発 達①	生涯発達（発達の理論）、人間発達の共通性、社会性 発達の芽生え	2章・3 章・6章
第3回	人生初期の発 達②	認知の発達、発達の最近接領域	2章・4 章
第4回	青年期の発達 ①	青年期の心理的特徴、道徳性の発達、適応と不適応、 適応機制	5章・1 2章
第5回	青年期の発達 ②	青年期の発達課題、アイデンティティの獲得について	5章
第6回	障がいの理解	障がいの種類、障がい児・者の理解と対応	15章

第7回	さまざまな学習理論①	連合説（刺激－反応の結びつき）による学習のしくみと認知説（認知の変容）による学習のしくみ	7章
第8回	さまざまな学習理論②	授業における学習指導の理論、学習の個性化	8章
第9回	学習の規定因①	動機づけの理論、動機づけを高めるためには	8章
第10回	学習の規定因②	個性を反映するものとしての知能～知能の構造、知能検査、創造性	10章
第11回	学習の規定因③	個性を反映するものとしての性格～性格理論、性格検査	9章・11章 ※実習を含む予定
第12回	学校教育相談	学級集団の理解、生徒指導と教育相談、教育相談のあゆみとその方法	13章・14章
第13回	教育測定と教育評価	評価の意義と工夫、絶対評価と相対評価の違い、学力のとらえ方	11章
第14回	教授技法①	教える技術、伝える技術、授業づくり 模擬授業体験①（模擬授業についての説明と計画）	※実習を含む予定。
第15回	教授技法②	模擬授業体験②（体験学習；発表）	※実習を含む予定。

教科書

藤田主一・齋藤雅英・宇部弘子編『新 発達と教育の心理学』福村出版

参考書

適宜紹介する。

成績評価

単位認定60点以上。筆記試験85%、レポート・課題15%。

授業時間外の学習

各回の主題に該当する教科書の章に目を通すことが予習となる。配布資料・ノートのまとめを復習として勧める。主題により、復習のためのレポート課題を課すことがある。

履修のポイント

授業への積極的な取り組みを期待します。

オフィス・アワー

毎週水曜もしくは木曜の昼休み（12：30～13：20）、11号館第8研究室。
あるいは、講義終了前後などに、適宜受け付けます。

講義コード	21100001
講義名	教育方法論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	
必須・選択	
学年	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 山上 裕子	指定なし
教員	宮内 洋	指定なし

授業の概要

教育の方法は、学ぶ者、学ばれる内容に関連する生きたものである。将来、社会を担っていく子どもの成長を考えた学びをどう実現していくのかを問い、授業を創意工夫していく必要がある。特に現在は、自ら主体的に考えるアクティブな学びとなるような授業が求められている。本講義では、授業を創意工夫していくための基礎的理論をもとに、授業の構成要素や学習評価、授業の基礎的な技術や指導案の作成及び模擬授業を行う。

教育目標

授業をどう考えたらよいか、学ぶものにとって分かりやすい授業の工夫をどうしたらよいか。授業を考える基礎を理解する。

到達目標

- ①教育方法の基礎理論について理解できたか。
- ②授業の構成要素や多様な学習評価について理解できたか。
- ③授業の指導技術のポイントを理解できたか。
- ④授業の基礎理論を踏まえた指導案を作成できたか。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション ー現在求められている授業ー	講義内容について説明を受け、到達目標を確認する。そして、現在求められている学びについて考える。
第2回	教育方法の基礎理論	子どもから学びが始まる、という教育観にたつ先人たちの提案した教育方法の考え方とその実践について学ぶ。具体的には、ルソーの消極的な教育、ペスタロッチの直観教授法、デューイの問題解決学習などである。
第3回	授業の構成要素	基礎理論から授業には様々な構成要素があることを見出し、授業の目的に応じて環境を構成する必要性を学ぶ。小レポートにまとめる。

第4回	多様な学習の評価	授業形態に応じた多様な評価について、基礎理論に立ち返りつつ、何をどのように評価を行うのかを学ぶ。
第5回	指導案の作成	基礎理論を踏まえて、指導案を作成し、指導案の作成の仕方について、具体的な注意点を学ぶ。
第6回	模擬授業	話し方、板書の仕方等に留意し、作成した指導案を試す。そしてよりよい授業について、受講生同士で検討しあい、レポートにまとめる。

教科書

- ・ 中学校学習指導要領（平成29年3月告示 文部科学省）
- ・ 高等学校学習指導要領（平成30年3月告示 文部科学省）

参考書

- ・ 佐藤学『教育の方法』左右社、2012年。
- ・ 古藤泰弘『教育方法学の実践研究』教育出版、2013年。
- ・ その他、授業中に適宜資料を配布する。

成績評価

レポート（80%）、授業参加度（20%）

授業時間外の学習

予習：中・高の学習指導要領の授業の方法に関わる部分を通読しておくこと。
復習：配布資料・ノートの整理をすること。

履修のポイント

これまで受けてきた授業を振り返り、授業をどのように工夫したらよいか、考えながら履修すること。

オフィス・アワー

授業日の授業開始前もしくは終了後に教室等で相談に応じます。

講義コード	21120001
講義名	道徳教育及び特別活動の研究
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	1
代表曜日	木曜日
代表時限	3時限
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 田口 和人	指定なし

授業の概要

教育課程における道徳教育・特別活動の位置について理解することを第一に行います。その上で、道徳教育と特別活動を一応区分したうえで、それぞれについて「グループ討議」を行います。また視聴覚教材を見て道徳の授業についての理解を深めます。

教育目標

教育課程における道徳教育・特別活動の位置について理解すると同時に、今日の子どもたちが置かれた状況を考慮した場合に、どのような道徳教育・特別活動が求められるのかについて考えることを学習の目的とします。

到達目標

日本の道徳教育は1945年を境とする戦前・戦後では大きく変わりました。それは特別活動にも同様のことがいえます。何がどのように変わったのかについて理解することを一つの目標とします。その上で、今日の子どもたちが抱える様々な教育問題を想定しながら、求められる道徳教育・特別活動はどのようなものであるのかについて、自分自身で考えることを二つ目の目標とします。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	教育課程における道徳教育／特別活動	道徳教育とは、特別活動とは（教育課程についての説明）。日本の近代教育における道徳教育と特別活動について考える。
第2回	学校教育について	教育活動の二つの形態（教授と陶冶）について学習する。
第3回	学習指導要領と道徳教育／特別活動	今日の道徳の教科化を念頭に、学習指導要領と道徳教育・特別活動について学習する。
第4回	道徳の授業	道徳の授業の視聴覚教材を見て、批判的な検討・学習を行う。
第5回	特別活動の授業	学級活動、児童会活動及び生徒会活動、学校行事について学習する。
第6回	道徳教育／特別活動についてのグループ討議 ①	テーマを設定してグループごとに討議を行う。

第7回	道徳教育／特別活動についてのグループ討議②	グループ討議した内容を整理して、発表する。
第8回	まとめ	道徳教育と特別活動の現状と展望についてのまとめを行う。

教科書

適宜、資料を配付します。

成績評価

単位認定：60点以上 筆記試験80%、授業中のレポート、発言20%で評価します。

オフィス・アワー

授業の前後の時間帯

講義コード	21130001
講義名	教育相談論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	
代表時限	
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 山本 裕詞	指定なし

授業の概要

学校における教育相談について、その目的の理解から入り、徐々に具体的技法や現実の児童生徒を想定した教育相談の在り方を明らかにしていきます。カウンセリングやソーシャルワークの技法にも学びながら、教師の専門性として教育相談が展開されることの意義について理解を深めていきます。

教育目標

教育相談の必要性を理解し、基礎的知識を得るとともに、実践する際の基礎力を身に付けます。

到達目標

- 1.教育相談の必要性、学校教育上の位置付けについて理解する。
- 2.子どもの成長発達上の課題や、それに対する現代社会の影響を踏まえた対応を理解する。
- 3.教育相談の技法を支える人間観を理解する。
- 4.教育相談に係わる多様な専門職性を理解し、チームアプローチの基礎的知識を得る。
- 5.事例を通して、教育相談を実践する基礎を培う。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	1.オリエンテーション 2.教育相談の目的	1.授業のねらい、方法、評価の在り方について 2.なぜ学校が必要で、なぜ学校で教育相談が必要とされるのか
第2回	教育相談の現在	1.広義の教育相談と狭義の教育相談 2.近年の学校教育相談の動向
第3回	教育相談の機能と学校内の位置付け	1.学校教育相談の4機能 2.学校内組織における教育相談の位置付け
第4回	教育相談の基本姿勢	1.心理的事実の受容・共感と客観的指導 2.教育相談の「心」
第5回	教育相談の理論と技法	1.理論と技法に関する基礎知識の必要性 2.主な理論と技法に学ぶ
第6回	児童生徒理解とは何か	1.意義と分類 2.児童生徒理解の基本姿勢と具体的方法
		1.一般的理解の必要性

第7回	児童生徒の一般的理解	2.心に関わる疾病・障害・行動特性・言動
第8回	発達段階の理解	1.「発達」という概念の特徴 2.発達課題の考え方
第9回	児童生徒理解の手法	1.「みる」「きく」ことによる理解 2.「探る」ための基礎知識
第10回	校内教育相談体制の構築	1.管理職の役割と可能性 2.校内教育相談体制と担任の役割
第11回	教育相談の組織的展開	1.異なる専門職との連携 2.専門機関との連携
第12回	教育相談に必要な法令解釈	1.教育相談と法令 2.専門団体の倫理規定と校内の申し合わせ
第13回	開発的・予防的教育相談	1.自尊感情を育て、共感力を高める支援 2.相互支援を進め、集団成長を促す
第14回	問題解決的教育相談	1.発達障害のある児童生徒への対応 2.多様化する問題への対応
第15回	これからの教育相談	1.授業のまとめ 2.試験

教科書

使用しません。授業中、必要に応じてプリント等を配布いたします。

参考書

文部科学省『生徒指導提要』2010年、文部科学省「児童生徒の教育相談の充実について（報告）」（以上の2点は、文科省HPから入手可能）、島崎政男『入門 学校教育相談』学事出版2014年。

成績評価

60点以上の評価で単位を認定します。評価の割合は、授業中に数回実施予定の確認テストで50%、授業最終回のまとめの後に実施する試験によって50%です。欠席、遅刻、早退、課題の未提出等は減点の対象とします。詳細は、初回授業オリエンテーションにおいて説明します。

授業時間外の学習

授業内容の復習を中心とした自主的な学習が必要となります。

履修のポイント

「教育相談」の原理的理解に努めながら、同時に、児童生徒の多様な状況・生活背景等を推察することが重要です。

オフィス・アワー

授業の前後で質問に応じますが、その他、必要に応じて互いの都合の良い時間を設定します。相談してください。

講義コード	21140001
講義名	栄養教諭論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	3時限
区分	教職科目
必須・選択	必修
学年	3年生

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 武井 弘美	指定なし

授業の概要

栄養教諭の制度と役割、学校給食の教育的意義と役割、学校組織と栄養教諭の位置づけや学校給食の歴史と食文化の変遷についての講義。また、自分の実践を踏まえての講義。

教育目標

理論だけでなく、より専門的な知識をもった栄養教諭の育成に努める。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第2回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第3回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第4回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第5回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第6回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第7回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第8回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第9回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第10回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第11回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義

	ついて	からの講義
第12回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第13回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第14回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第15回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義

教科書

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編

参考書

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編

成績評価

単位認定 60点以上 学期末レポートや授業態度、指導案作成、小論文などで評価

授業時間外の学習

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編を使っでの予習。特に理論については予習が必要。

講義コード	21150001
講義名	学校給食指導論
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	講義
基準単位数	2
代表曜日	水曜日
代表時限	1 時限
区分	
必須・選択	必修
学年	3 年生

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 武井 弘美	指定なし

授業の概要

栄養教諭の制度と役割、学校給食の教育的意義と役割、学校組織と栄養教諭の位置づけや学校給食の歴史と食文化の変遷についての講義。また、自分の実践を踏まえての講義。

教育目標

理論だけでなく、より専門的な知識をもった栄養教諭の育成に努める。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第2回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第3回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第4回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第5回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第6回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第7回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第8回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第9回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第10回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第11回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例

	ついて	からの講義
第12回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第13回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第14回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義
第15回	栄養教諭の役割とその職務について	栄養教諭の実際の役割について、主に理論と実践例からの講義

教科書

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編

参考書

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編

成績評価

単位認定 60点以上 学期末レポートや授業態度、指導案作成、小論文などで評価

授業時間外の学習

三訂 栄養教諭 第3版 金田雅代 編を使っの予習。特に理論については予習が必要。

講義コード	21160001
講義名	教職実践演習（栄養教諭）
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	後期
講義区分	演習
基準単位数	2
代表曜日	木曜日
代表時限	2時限
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 田口 和人	指定なし
教員	武井 弘美	指定なし

授業の概要

第1回は、教職担当教員によりオリエンテーションを行う。第2～3回は、栄養教育実習を振り返りながら、教師という仕事について考える。第4～6回は栄養教育実習での経験を踏まえ、学校給食（調理場）についての学習を深めることにより、栄養教諭としての資質向上に努める。第7～10回では、教師に求められる様々な指導力を伸ばすために、道徳、生徒指導、総合的な学習の時間、特別活動の指導を前提として、児童生徒に対する洞察力・観察力そして創造力を高めるために心理的討論や心理活動を意識したアクティビティを行う。第11～13回は栄養教育実習の研究授業を踏まえ、栄養教諭の指導的側面の向上を図る。第14～15回は、学校教育が抱える諸問題をふまえながら教師の役割について考え、最後に教職課程履修に関するまとめを行う。

教育目標

履修カルテにより、個人別の履修状況や教諭になるための実践的指導力等を把握しながら、演習を通して受講者が栄養教諭になるために必要な能力を培うことを目的とする。また、組織の一員としての自覚や地域社会とのつながりを意識しながら（地産地消）、社会性や人間関係能力を育成する。

到達目標

"①履修カルテにより、履修状況を確認する。
②栄養教諭になるために必要な能力を、身につける。
③学校という組織の一員として自覚するとともに、教師としての豊かな感性や人間関係能力を高める。"

授業計画

	主題	授業内容
第1回	オリエンテーション	教職実践演習の内容とスケジュールの確認。履修カルテ」の確認。
第2回	学校教育・教師の仕事	教育実習を踏まえて、教師の仕事について学び、考える
第3回	教育課程	学習指導要領と教育課程について再度確認する。
第4回	学校給食の実際	自校方式とセンター方式の様子について内部講師から学ぶ

第5回	学校給食を巡る諸問題の検討	「朝食欠食」や「完食」など学校給食を巡る諸問題についてのディスカッションを行う。
第6回	献立発表	教育実習で経験した「献立」について、各自が発表する。
第7回	集団的アクティビティ	子どもたちの人間関係の不安定な状況を想定して、集団的なアクティビティを行う
第8回	いじめ問題を考える	学校全体の問題として「いじめ」をとらえ、改めて考える。
第9回	ブレイン・ストーミング①	ブレイン・ストーミングのウォーミング・アップ段階とマインド・マップづくりを行い、対人関係の緩和と創造力、批判的思考力などを開発する教育方法を知る。
第10回	ブレイン・ストーミング②	動機づけや意欲形成に対するマインド・マップづくりを行い、具体的な教育的支援策を案出し合って発表する。
第11回	食に関する指導計画	全学年を対象とした食に関する指導計画の作成
第12回	給食・教科等の時間における授業①	給食の場を利用した食育
第13回	給食・教科等の時間における授業②	給食・教科等の指導案
第14回	学校教育の諸問題	栄養教諭の専門的分野にとどまらず、学校教育が抱える諸問題について考える。
第15回	まとめ	履修カルテを用いて、教職課程の総合的な確認を行う。

教科書

適宜、資料を配付します。

成績評価

単位認定：60点以上 演習・発表内容を総合的に評価します。

履修のポイント

自分の考えを発言することを求めます。

講義コード	21180001
講義名	教育実習事前事後指導
(副題)	【教職必修】
開講責任部署	栄養学科
講義開講時期	前期
講義区分	演習
基準単位数	1
代表曜日	
代表時限	
区分	教職科目
必須・選択	選択
学年	4学年

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 田口 和人	指定なし
教員	武井 弘美	指定なし

授業の概要

教育実習事前・事後指導は、教育実習の事前と事後に2年間を通じて行う。事前指導においては、実習を効果的なものにするために、学校組織についての学習をはじめ、心構え・態度・姿勢など、身につけておかなければならないことを中心に行う。事後指導においては、教育実習を終えての報告会を通じて、経験交流と意見交換を行う。

教育目標

教育実習についての準備とまとめを通じて、学校教育現場の実情を理解すること。

到達目標

次の4つを学習目標とします。

①教育実習の意義を理解すること、②教育実習についての基礎的事項（知識・技能・心構え）を理解すること、③教育実習に自信をもって臨むための準備をすること、④教育実習の経験をみんなで共有し、自分なり成果等をまとめること。

授業計画

	主題	授業内容
第1回	教育実習の現実	学校とはどんなところか、教師の仕事（組織）がどのようなになっているかについて学習する。
第2回	教育実習に向けて	学校の教育活動の1年間（3年間も含む）を学習する。 教師の1週間および1日の教育活動について学習する。
第3回	学習指導要領についての学習	学習指導要領及び「解説」について学ぶ
第4回	教材研究	指導案とは、なにかについて学習する。 指導案を作成する。
第5回	教材研究	指導案を作成する。
第6回	模擬授業	作成した指導案をもとに、模擬授業を行う。
第7回	実習報告会①（まとめ）	それぞれの教育実習経験を発表し、お互いに講評する。
第8回	実習報告会②（まとめ）	それぞれの教育実習経験を発表し、お互いに講評する。

とめ)

教科書

適宜、資料を配付します。

参考書

適宜、資料を配付します。

成績評価

毎回参加が、必要です。

オフィス・アワー

授業の前後の時間に対応します。